

DE TOTA LA VIDA

TONI VALL

Periodista
@tonivall

És possible prendre un cafè per menys d'un euro a Barcelona? Segurament sí, en força llocs encara, però no en moltíssims. Us quedareu de pedra si us dic que en plena Rambla hi ha un lloc on el cafè val vuitanta cèntims. Al Cafè de l'Òpera, sí, a l'històric Cafè de l'Òpera de la Rambla, 74, el cafè val vuitanta cèntims.

L'Andreu Ros Dòria, el propietari d'aquest negoci familiar irreductible, m'explica una història genial. Segurament deueu recordar que l'any 2007 l'aleshores president del govern espanyol, José Luis Rodríguez Zapatero, va visitar el programa *Tengo una pregunta para usted* i un ciutadà li va preguntar què valia un cafè. Ell va respondre que uns vuitanta cèntims i la resposta es va fer viral: "En quin món irreal viu ZP?", es preguntaven, irats, els crítics. Doncs bé, va ser la seva dona, la cantant de clàssica Sonsoles Espinosa, que just aquell any debutava al Cor del Liceu amb una representació d'*Aida*, qui li va suggerir la resposta.

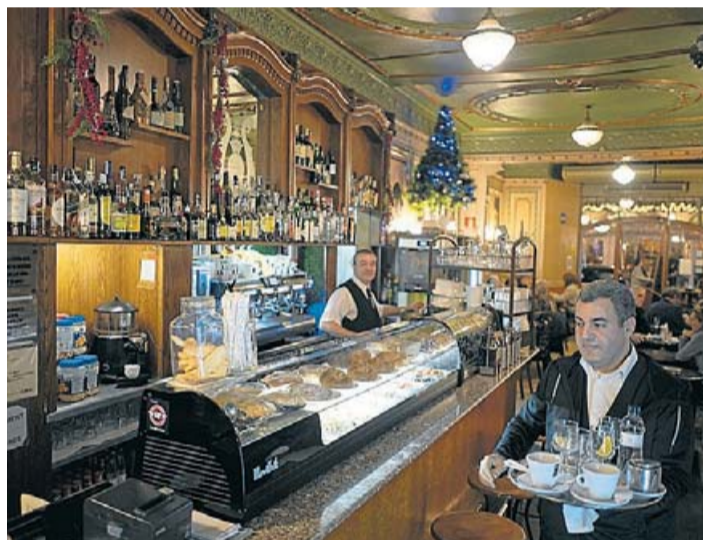
Era el preu –i encara l'és– del cafè al Cafè de l'Òpera, just davant el Gran Teatre del Liceu. De fet, fullejar avui la

•
**Molts abonats al Liceu
aprofiten la mitja part per
seure a la barra del Cafè de
l'Òpera i demanar un biquini**
•

carta de l'establiment és tota una sorpresa. Preus molt més econòmics del que el prejudici pot fer intuir, sobretot tenint en compte l'emplaçament i els terrorífics estralls del turisme massificat. Ja sabeu, "la salvatjada dels preus turístics". L'adjectivació no és meua, és de l'Andreu. Doncs bé, un entrepà de fuet o de llonganissa val 3,70 euros. Un de calamars o un fränkfurt amb patates fregides, 5,10 euros. I un biquini amb patates –el sandvitx més famós i demanat al local–, 4,90 euros. Varietat de plats combinats a preus molt raonables i una ració de paella que no supera els 15 euros.

L'Andreu ho té clar: malgrat el lloc privilegiat, malgrat les exigències desbocades de l'entorn, malgrat la competència ferotge, el seny no s'ha de perdre. Sap que allò del "de tota la vida" encara és un intangible que val la pena tenir en compte. Un negoci cuidat pel seu avi i per la seva mare durant tantíssims anys no seria raonable encaminar-lo cap a toxicitats conjunturals que els disgustarien profundament. Hi ha clientela fidel. Molts abonats del Liceu, per exemple, que aprofiten la mitja part per sortir volant del teatre, seure a la barra del Cafè de l'Òpera i demanar un biquini exprés. Serà servit amb diligència i devorat

EL CAFÈ DE L'ÒPERA, L'OASI DE LA RAMBLA



FOTOS: PAU DE LA CALLE



El local modernista resisteix amb preus populars enmig de la massificació turística

amb encara més diligència per tornar a seure a temps a la localitat liceista.

"Som uns resistents", ho té clar qui n'és l'encarregat gerent des de l'any 2001. Hi treballa des del 1991. Només sis anys abans, el seu avi Antoni Dòria, poc abans de morir, va comprar el negoci després de dècades regentant-lo en règim de lloguer, des del 1929, l'any inaugural. Durant molt de temps, Barcelona va tenir una bona nòmina de cafès antics. Avui, un tsunami els ha arrasat tots i ha convertit Ciutat Vella en un paradís mundial de la gentrificació i la franquícia. El de l'Òpera és una *rara avis*, un supervivent.

CADIRES I MIRALLS MODERNISTES

Manté bona part de la decoració modernista original, sobretot gràcies a la tosuderia de la Rosa Dòria, la mare de l'Andreu, que va ser-ne la mestressa –molt estimada i des del 2018 enyorada– i que amb la important reforma del 1987 va voler conservar la identitat del local: els vidres i miralls modernistes, la fusteria, els plafons i les motlures. Les cadires del pis de dalt –que només s'habilita i es fa servir en ocasions especials– són les originals Thonet restaurades. Les taules de marbre i les butaquetes de vímet s'han anat substituint per un mobiliari que no desentoni amb l'esperit del conjunt. "Al meu avi ja li retreien que era un *demodé*", s'exclama l'Andreu.

•
**L'estança conserva la
disposició que tenia el cafè a
l'origen: llar de foc,
marqueteria i miralls**
•

"Has de posar-hi un fränkfurt!", li etzibaven. "Sort que no ho va fer, oi?"

L'Andreu ens convida a visitar el pis que toca amb el Cafè. Rehabilitat integralment, però que ens depara una sorpresa. L'estança conserva la disposició que tenia el cafè a l'origen: llar de foc, marqueteria i miralls. Ens acompanya el Carles –li agrada que li diguin Carlets–, que es considera un moble més del Cafè de l'Òpera, com a part del decorat, com una columna amb barba. Des de finals dels anys 60, quan era un cau de la bohèmia, l'*underground* i la contracultura. No es pot dir que des de llavors hi hagi vingut cada dia, però quasi.

L'Andreu i el Carlets saben la història dels racons i les rajoles que trepitgem. Les estrelles de l'òpera que hi han dinat, sopat, begut i celebrat. Totes o quasi totes, perquè trepitjar l'escenari del Liceu ha estat pràcticament sinònim de seure en una taula del Cafè de l'Òpera. Totes menys la Callas! Expliquen les cròniques que l'aglomeració de fans al carrer no li va permetre arribar fins al cafè. D'aglomeracions també n'hi havia a l'entrada del local, tothom volia entrar-hi. Tot el dia a rebotar de gent. L'Andreu en té la clau. "Pensa que abans teníem molt poca competència. Al barri hi havia altres bars, però no gaires. Ara n'hi ha a dotzenes".