

LA CRÓNICA

Era mentira

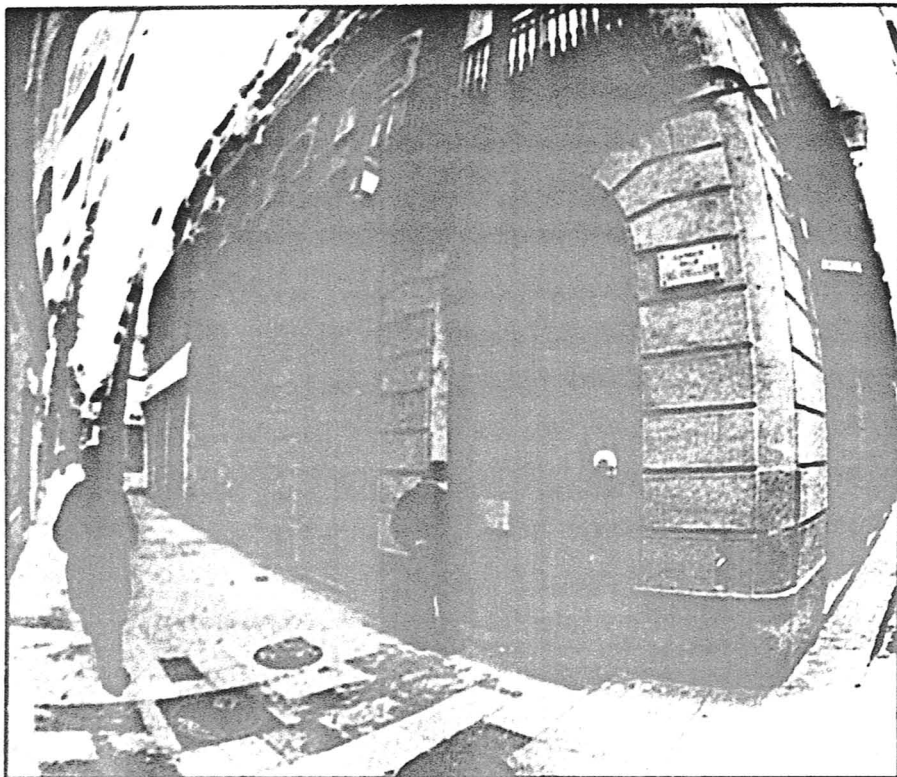
ARCADI ESPADA

Así anduvimos durante mucho tiempo: largando el billete violeta por el despacho de un lecho de ensaladas con cuatro gambas muertas y de segundo su patita de pato con la cremita agridulce. O peor todavía: investigando la carta como si fuera un campo de minas en locales que nos juraron de buena lid y mejor precio. La mina acababa estallando: otro billete violeta y el cielo del paladar de corcho. Siempre estuvimos dispuestos a pagar. Ese no era el problema. Pagar, por ejemplo, al joven Montiel para que en su apretado pasillo de L'Aram nos ofreciera su inmenso talento; pagarle lo que fuera y agradecerle, conmovidos, la felicidad dispuesta. Pero el de Montiel es un caso aparte, el más singular y apreciable de los otros: aquella gente —es bien sencillo— que da de comer y cobra por su trabajo. Excepciones en un paraje blindado por la afección y el coste desproporcionado.

Desde que a mediados de los años setenta la ciudad implantara de rancho unánime aquello que alguien bautizó memorablemente como el *timo del progr*: dos piezas de paté indescifrables y unas láminas de queso muy francés —el precio era allí lo único exuberante—, hemos conocido variantes cada vez más sofisticadas de la corrupción. Todas ellas confluyeron en un hecho insólito: la práctica desaparición de la cocina popular en Barcelona. Un hecho de múltiples repercusiones: la conversión del acto de comer fuera de casa en una ceremonia reservada por obligación a las temporadas monetariamente fuertes y la insolencia de ver convertidos en platos de alto *standing* hermosas y sencillas bravuras de la cocina autóctona, fueran *uns pèsols ofegats* o un plato de *bacallà a la llauna*. La cantinela de los restauradores era sospechosamente idéntica: los impuestos nos abrasan, la materia prima es cada vez más cara, los sueldos, ay, los sueldos, si yo le contara.

Memoria gastronómica

Era mentira. Lo sabíamos, pero a partir del último noviembre ya tenemos pruebas. Ese mes abrió en una esquina de la calle de Escudellers —en una de las zonas de regeneración más espectacular de Ciutat Vella— La Fonda: silenciosamente y sin traca. El lugar registraba memoria de



La Fonda, en la calle de Escudellers.

ARDUINO VANNUCCHI

hondos sucesos gastronómicos: una esquina más allá aguanta todavía Los Caracoles y en la misma calle o en sus alrededores de la plaza Reial y La Rambla se habían alzado en tiempos, lo cuenta Pla, lo cuenta Luján, finas maravillas como Justin —*monsieur* llegó desde Francia después de la guerra de 1870—, el Suizo —la cuna del arroz *Parellada*— o Martignoli —la mejor bodega de la Restauración barcelonesa—. El lugar abrió plaza para demostrar la virtualidad de la vieja sentencia italiana: *popolare, ma polito*. Abrió además para conciliar todo eso con la belleza y el sentido común del diseño. El éxito ha sido absoluto. Han pasado cuatro meses, los números de La Fonda cuadran, los llenos son diarios —al anochecer de los sábados un guardia jurado ha de ordenar en la calle las colas— y la calidad de la comida no se ha resentido del éxito.

La Fonda consiste, por ejemplo, en esto: ligar unos macarrones tersos y sencillamente gratinados con una fritura de salmonetes de playa, rematar con una

porción de tarta y pagar 875 pesetas, briso vino de frasca incluido. O bien, escoger en una carta donde ningún plato supera las 1.000 pesetas —y los hay suficientemente espléndidos como para frotarse los ojos—. Es elegir vino de marca, acabemos, con una puja no superior al 20% o el 30% sobre su precio en tienda.

Sus promotores —uno de ellos ligado a la familia Camós: hotel en Palamós y larga y preclara hoja de servicios en el *Big Roc*— aseguran que no cabe hablar de milagro y mucho menos del frecuente espejismo propio de locales jóvenes. Se trata, simplemente, de mantener un férreo control entre lo que entra y lo que sale y dirigir la oferta allá donde el vacío —el gran vacío— es evidente. Las considerables dimensiones del local, alguna justificable incomodidad como el no poder reservar mesa y la hasta ahora calidísima respuesta de la gente hacen el resto.

Se trataba de comer, del acto fundamental, vulgarísimo. Cuánto nos ha costado, Dios.

Detenido en Mataró un hombre que se vestía de policía

Espectacular detención de un atracador tras asaltar un

Cuando
vidado
norable
ment ha
ha mere
dios de

La c
como n
inefable
acredita
fensa es
virtió la
ción sol
mento e
ayuntar
socialist
más des

A pa
cheos, p
ciones p
madas a
repertor
dente pa
ses como
digamo
todo no
tante no
ria, que
incident

de repro
como er
miembr
te empie
ción go
una mo
los dipu
se desta

¿Qué
pruebe a
ción? ¿
mundo
va seme
de afean
mayoría
puede o
das esta
válidas
da que
original

La p
todas p
ment. A
mucho
de metro
del parq
centena
cesarios
política
en la ca
Aleman
poco, el
tiendo e
gro de l
sorbe y
iniciativ