

LA CRÓNICA

Una de las buenas, de las pocas coctelerías de Barcelona cierra a finales de mes. Papitu Victori Llovera está muy cerca de los 65 y le echan, además, la casa abajo. El Victori, antiguo almacén del bar Marfil, parte de cuyo personal interno y externo heredó, fue el bar de todos: confidentes, policías, abogados, periodistas y señoras de alguien se juntaban hasta dar con el encanto de los lugares donde va todo muy mezclado.

Estuvimos bien en el Victori

ARCADI ESPADA

Cierra el Victori y el abatimiento se cierra sobre el mundo. El viernes 30 darán la última copa. Papitu Victori Llovera, 65 años y casi 50 de menco, echa el cierre porque le tiran la casa abajo —en el pasaje de la Concepció al lado de la Rambla de Catalunya— y los amos de la nueva le dicen que sí, que pueden proporcionarle los mismos metros, pero que el alquiler habrá aumentado muchas veces. Papitu Victori dice que no, se palpa de pronto muy cansado, y así se acaban 17 años de un bar que fue de todos. Confidentes, policías, tertulianos, periodistas, intelectuales, muchos abogados, muchos juristas, señoras de alguien —si el alguien no había llegado todavía, no importaba: la señora tenía su conversación asegurada—, serios e impecables borrachos alineados en los 50 metros escasos que debe de tener el cubículo: todo en orden siempre, diverso, un punto severo y no del todo vociferante. El Victori tenía el encanto de los bares donde va todo muy mezclado y uno puede dárse las con personal diferente. Otros tienen el encanto de lo tribal: el bebedor a veces va buscando calor de hogar y otras veces va agarrado alegremente a la cometa de la promiscuidad.

Fue el cubículo, durante muchos años, mero almacén del Marfil y luego algo muy parecido a su recuerdo jibaro. Entre los años 1946 y 1966, Papitu Victori había trabajado en el Marfil, que fue el gran bar y el gran salón de té de la posguerra barcelonesa, lugar de tráficos de todo género donde la Victoria arqueaba la ceja y el bigote —todo muy finito— mientras afuera su señoría el sereno golpeaba con la punta del chuzo los adoquines enlodados. Por lo que se atisba tras los relatos, el Marfil de los cuarenta y los cincuenta fue un bar inenarrable y tal vez el señor Papitu, ahora que no tiene nada que hacer —razón muy principal de la escritura—, se avenga a dictar unos recuerdos veraces ante cualquier escribano. Y si son verdad y el escribano se decide a hacer un libro de verdad —todo lo contrario de escribir para hacer gracia, ese estilo—, vamos a disfrutar y a sufrir.

El Marfil, tras agonía larga, cerró en 1977 y un año después, el 5 de octubre del 1978, Papitu Victori abrió el primer bar enteramente propio que ha tenido en la vida. Lo bautizó con su apellido —la posición del acento la decidieron los clientes y él ha acabado aceptando el hecho consumado— y lo dibujó casi todo: lo llevaba durante años en la cabeza y los decoradores sólo tuvieron que traducirle. Así quedó un lugar de maderas y láminas ecuestres, muy *british*, donde lo mejor sin duda era la barra en forma de cle, cuyo palo largo flanqueaba un estrado de almohadones, comodísimos, hecho al punto para facilitar el enroque de las conversaciones. Con el bar sacó su coctel. En vaso mezclador y con mucho hielo gotéese angostura y *benedictine*, un tercio de *vermouth* blanco y seco y los otros dos tercios que sean de buen whisky escocés: la guinda, verde y el vaso, de *martini*.



de alguien se juntaban hasta dar
con el encanto de los lugares
donde va todo muy mezclado.

Víctori

ARCADI ESPADA

vero y no del todo vociferante. El Víctori tenía el encanto de los bares donde va todo muy mezclado y uno puede dárse las con personal diferente. Otros tienen el encanto de lo tribal: el bebedor a veces va buscando calor de hogar y otras veces va agarrado alegremente a la cometa de la promiscuidad.

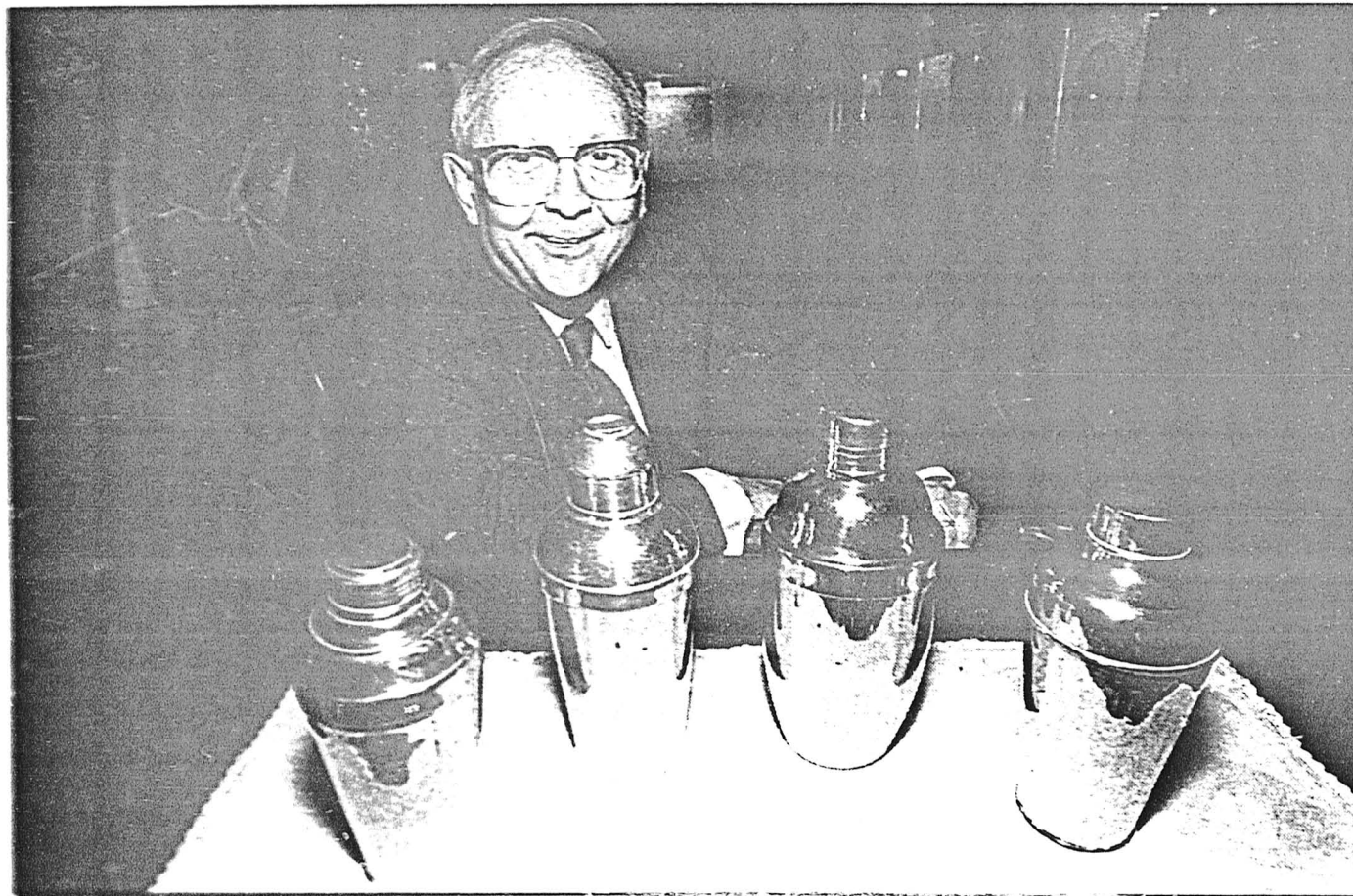
disfrutar y a sufrir.

El Marfil, tras agonía larga, cerró en 1977 y un año después, el 5 de octubre del 1978, Papitu Víctori abrió el primer bar enteramente propio que ha tenido en la vida. Lo bautizó con su apellido —la posición del acento la decidieron los clientes y él ha acabado aceptando el hecho consumado— y lo dibujó casi todo: lo llevaba durante años en la cabeza y los decoradores sólo tuvieron que traducirle. Así quedó un lugar de maderas y láminas ecuestres, muy *british*, donde lo mejor sin duda era la barra en forma de ele, cuyo palo largo flanqueaba un estrado de almohadones, comodísimos, hecho al punto para facilitar el enroque de las conversaciones. Con el bar sacó su cóctel. En vaso mezclador y con mucho hielo gotéase angostura y *benedictine*, un tercio de *vermouth* blanco y seco y los otros dos tercios que sean de buen whisky escocés: la guinda, verde y el vaso, de *martini*.

Estuvimos bien en ese sitio. Ramón de España, que bebió, dice y dice con razón que a finales de los setenta y en lugares como éste la primera generación ya salida del canuto tomó nota y aprecio de los muy entrados en el *métier* de los alcoholes. El señor Manuel Trallero creyó ver en su barra a la Margot planiana —alucinación provocada por la vecindad *marfileña* y su poso estraperlista— y así más de una vez lo escribió. Estuvimos bien, pero la elegía de los bares idos es un tomo muy raspado y conviene no añadir demasiadas muescas al revólver melancólico. Barcelona, además, facilita esa tentación: no duran aquí las cosas. Sin embargo, es cierto que el cierre de un bar es un asunto delicado del espíritu. Cierra un bar, y pasa, y pasa como alguien a quien no se podrá volver a ver jamás.

Alguien cuyo turno acabó.

El viernes 30 bebí por última vez en el Víctori. El tiempo de un vaso mezclador que lleva mucho hielo.



Ramon de España, barman cansado.

SILVIA T. COLMENERO

Demà dijous al

QUADERN

Enridits dividits



La fundació Guinovart

El mural, la cabana i l'era:
l'artista Josep Guinovart explica
en avanç editorial el
simbolisme de cada part de la
seua fundació a la
d'À. Fontserè.

Carles Fontserè,