



l'entrevista

JOAQUIM ROGLAN

Tot el que es vulgui saber sobre Barcelona i el turisme, sense tenir en compte en absolut el que diguin les versions oficials, les estadístiques ni la publicitat, cal preguntar-ho a Paco Villar. Nascut a Barcelona el 1961, va estudiar Dret, no va exercir la seva carrera i es dedica a bussejar als més vells arxius que pot trobar. El seu objectiu és aportar dades històriques que d'altres han obviat, tergiversat, mitificat o publicitat per convertir la ciutat en una marca, negoci o política. El seu primer llibre, *Història i llegenda del Barri Xino*, va trencar tòpics i mites, va esquarterar el romanticisme, ja se n'han fet quatre edicions i és el més realista que s'ha escrit mai sobre el baix ventre d'una Barcelona que va ser anomenada la Sodoma i Gomorra d'Europa.

Barcelona és o no és la casa de meuques que va escriure Cela?

Com en tota ciutat portuària, la prostitució hi és omnipresent. Va començar intramurs a l'edat mitjana, va sortir després al barri xino, va pujar per l'Eixample, va ascendir fins a dalt de la Diagonal, se'n va anar al camp del Barça i a la perifèria, torna a les seves arrels i ja se la veu al nord de la Rambla.

Un premi Nobel francès i conservador va dir que Barcelona era un gran bordell.

La prostitució està oficialment prohibida des del segle XIX fins avui, però hi ha guies molt detallades de bordells dels anys vint i trenta del segle XX. La prostitució homosexual a Barcelona era coneguda a Europa i va ser el gran reclam turístic internacional quan periodistes i escriptors francesos i anglesos la van descriure en revistes internacionals afirmant que ni a Xangai ni a Macau no havien vist una cosa igual. Per dissimular, les autoritats els van anomenar transformistes i van dir que tot era turisme. Però els primers turistes anaven directes al prohibit.

Com eren els primers turistes que estudiava en el seu assaig *La Barcelona de nit i el turisme*, que publicarà a la tardor?

La meua història del turisme arrenca en l'Exposició del 1888, quan les elits barcelonines ideen una metròpoli internacional d'estil europeu. Això afecta el concepte de lleure nocturn i el cabaret Edén comporta una revolució en la sociabilitat masculina referent al sexe, el joc i els espectacles que anomenaven picants. Era un turisme d'elits per a les elits i el formaven adinerades dames angleses que visitaven els locals de lleure nocturn més elegants de la ciutat.

Quins eren aquells locals tan selectes?

Els més mítics van coincidir amb tres dades històriques de Barcelona. El 1888, l'Edén va ser el bressol del turisme. En el moment de la Gran Guerra del 1914, l'Excelsior va suposar la consolidació. I en l'Exposició del 1929, el cabaret La Criolla va aportar la internacionalització. Aquelles tres etapes trencadores es corresponen amb canvis urbanístics i amb la transformació d'una societat industrial



L'historiador Paco Villar publica a la tardor *La Barcelona de nit i el turisme*, on s'aporten dades històriques dels aspectes més canalles de la ciutat

PACO VILLAR, historiador

“Barcelona és la ciutat turística que desitjava ser en el segle XX”

en una societat de serveis que va considerar el turisme un signe de prestigi i modernitat. Per no ser provincians, van promocionar la revolució eròtica, les *troupes* franceses, l'espectacle nocturn, la barra americana i el joc.

Més o menys com ara?

Res a veure amb l'actual turisme de sexe i borratxera a Ciutat Vella. Ja no hi ha locals tan populars ni semblants. Llavors, els famosos passaven per La Criolla, on Lluís Permanyer ha trobat un àlbum de visites amb firmes d'artistes i intel·lectuals com Opisso, Gargallo, Sagarra o Gasch barrejats amb tota mena de gent. Això va fascinar els periodistes i escriptors francesos, que van convertir el Raval en escenari turístic.

Raval, barri xino o Ciutat Vella?, perquè la democràcia n'ha anat canviant el nom.

Districte Cinquè.

Ningú no ha aconseguit saber per què es va dir barri xino a un lloc sense xinesos.

El novel·lista Juan Madrid el va batejar així perquè hi va veure només un xinès, i anys després se'n va penedir. El nucli era a l'Arc del Teatre i al carrer Cid i es va anar ampliant. Era un lloc delictiu i perillós, però quan va arribar el turisme es va dir que tot era un muntatge i que s'organitzaven baralles simulades perquè els turistes poguessin explicar aventures. Ara visiten Barcelona russos i xinesos rics, però ja no van als baixos fons.

Què hi havia allà, que atreïa tant els turistes rics?

Sexe, cocaïna, morfina... I a La Criolla s'hi sumaven anarquistes, armes i bombes. Entre la realitat i la llegenda, el freqüentava un anarquista anomenat Flor de Tardor. No se sap el seu nom, però li van dedicar una mala pel·lícula que va interpretar José Sacristán. En el 1935, els cineastes nord-americans Douglas Fairbanks i el seu fill al·lucaven amb cançons com *El cuplet de la cocaïna* i amb una paròdia de la Setmana Santa interpretada per transformistes.

Ara es parla molt de turisme cultural.

Em semblaria bé si fos veritat. Però què és? Escoltar conferències i visitar museus o icones com la Sa-

grada Família i el Park Güell? També munten rutes anarquistes, eròtiques i altres a les quals no m'oposo.

I les rutes de botellot i chupito?

A l'època de l'Excelsior, es van posar moda el whisky i els còctels però la clientela no s'emborratxava i es combatia l'alcoholisme. A partir del 1914 es van posar de moda la borratxera i la barra americana. I els bàrmans van guanyar un prestigi social com el que avui tenen els cuiners.

També s'ha iniciat un altre debat sobre l'oferta cultural de Barcelona.

En els anys vint i trenta del segle passat es vivia un període més convuls i mai no es van perdre les



ALEX GARCIA

UNA VIDA RETIRADA DEL CAOS

Arribat a determinada edat, l'historiador Paco Villar és un altre més dels molts barcelonins que han desertat de la Rambla, del nucli antic, dels cafès i restaurants que ja no són el que van ser, de les festes nocturnes sorolloses i de tots aquells espais ocupats pel turisme. Autor dels estudis més sòlids sobre la seva ciutat, defuig i ignora les versions oficials i propagandistes "perquè m'interessa més la Barcelona heterogènia, popular i trencadora".

El resultat de tot això és que gairebé no surt de casa seva, situat en un barri tranquil que encara no han descobert els forasters i els turistes. Es trasllada amb moto d'arxiu en arxiu i es passa la vida escrivint assajos, pensant la seva primera novel·la i acumulant dades i fets que mai no apareixen a les guies turístiques ni als manuals d'història.

Sap que, des de sempre, el principal esport dels barcelonins és queixar-se de qualsevol cosa que faci olor d'actuació municipal.

connexions amb Madrid. Llavors venien a Barcelona Benavente, Baroja, Galdós, Lorca... Els autors catalans triomfaven a Madrid i l'intercanvi era continu en els col·loquis i als cafès. Van ser anys culturalment potents i no sé si estem a la mateixa altura. Llavors la cultura estava per sobre de la política, no com ara.

Creu en marques com Barcelona o Espanya?

Si aporten una cosa positiva, inversions i canvis culturals, és al que aspira tota metròpoli. Però es tracta que siguin tranquil·les i hi hagi de tot per a tothom.

Què li sembla que hi hagi un hotel a cada cantonada?

Massa hotels i pisos turístics, però Barcelona és ara el que va voler ser al segle XIX: una ciutat de turistes tot l'any. I s'ha aconseguit. A canvi, ens han arrabassat l'encant de llocs especials com l'escullera. I un hotel com el Vela ens ha liquidat un passeig deliciós.

Com veu la Rambla?

Envaïda pel turisme de ruta etílica, i l'aglomeració ha col·lapsat fins i tot el mercat de la Boqueria. Però sempre hi ha hagut polèmica amb els gitanos, els pakistanesos i els souvenirs de mal gust com els barrets mexicans que es venen a Lloret. El nou turisme de

creuer és més d'elit i s'hi estan pocs dies o hores, i cal obrir les botigues del passeig de Gràcia perquè tancar-les en dia festiu és una pèrdua econòmica. Tot i això, els lobbies del comerç no volen horaris flexibles.

El seu llibre sobre la història de les platges de Barcelona és el més documentat que s'ha escrit. Què li semblen ara?

Estan molt bé, amb el mar net, amb estones tranquil·les, bastant controlades i sense les aglomeracions de Benidorm. Han desapa-

"A principis del segle XX, la prostitució homosexual va ser el gran reclam turístic de la ciutat"

"Barcelona va tenir els cafès més meravellosos d'Europa, però ja només en queden tres, que no són com els d'abans"

regut els banys públics d'abans, però no sóc partidari de la nostàlgia. L'Església va prohibir els banys romans i, fins a finals del XVIII, les dones no podien banyar-se a la platja i només podien rentar-se els peus vestides amb una túnica de llana. Després els van permetre banyar-se a la platja de Sant Bertran, que va ser prohibida als homes i allà van néixer els *voyeurs*. La moda dels banys de mar va venir de França, i van arribar els Banys Orientals i els de Sant Sebastià, amb espais separats per a dones, homes i famílies. Els familiars eren el truc per a tothom.

Els seus dos volums sobre els cafès de la ciutat es consideren una enciclopèdia, encara que només ha arribat fins al 1936. Com està l'assumpte?

A tota ciutat s'enderroca i es construeix, però sóc partidari d'una posició intermèdia. Hi ha racons que desapareixen i que caldria conservar. Barcelona va tenir els cafès més grans i meravellosos d'Europa, i ja només en queden tres que no són ni tan grans ni tan meravellosos.

Es recuperarà el Paral·lel?

El van anomenar el carrer del pecat i és un altre mite perdut. El més interessant va ser entre el 1914 i el 1936, quan era el passeig dels pobres, mentre que el de Gràcia era el dels rics i la Rambla el de tots. Es pot recuperar urbanísticament, però és difícil que torni a ser la gran avinguda dels teatres.

S'han trencat les fronteres psicològiques i econòmiques de la Diagonal i la Gran Via?

Turísticament, no. El que busquen els turistes està a sota de la Diagonal. Les altres coses són debats dels anys vuitanta perquè tot s'ha polititzat. Barcelona no és tan gran com Madrid, no hi caben tantes coses i el caràcter és diferent. Les modes de Barcelona van per temporades i no hi ha tant interès per la ciutat com es pretén dir. Si n'hi hagués, funcionari bé més coses.

L'última moda és el 1714.

No he estudiat aquest any i tota la meua obra es basa en després. La primera venda de cafè data del 1690, el 1714 es bevia a casa i no es coneixia com a establiment públic. El primer cafè amb sala de converses i de billar és del 1750. El 1714, els bordells estaven teòricament prohibits, però potser hi havia prostitució en tavernes i hostals. Tampoc no existien les fondes ni els restaurants.

Subscriu el lema "Barcelona és bona si la bossa sona"?

Totalment. Amb diners, a Barcelona es viu molt bé.

La ciutat encara és la Gran Encisera?

Sí. Fascina, inspira creativitat, la seva atmosfera atreu i té misteri. La seva història de burgesos, anarquistes i comunistes és molt interessant. Sovint, joves documentalistes m'entrevisten sobre coses d'un barri xino que no han conegut però que els sembla atractiu, misteriós i literari.

Segons el seu pare, que sí que té edat per recordar aquella ciutat, quins són els riscs més grans de la Barcelona actual?

L'aglomeració de bicicletes que no respecten res i de gossos que ho embruten tot.



el gust és meu

CRISTINA JOLONCH



ARXIU

Un establiment de cuina ràpida a la Xina

Olor de podrit

Siempre hi ha un vídeo que mostra les vergonyes: la de l'exploració, la de la violència, la de la corrupció o com de porcs que són alguns. Això és el que ensenyava la filmació difosa fa uns dies pel canal xinès Dragon TV: les pràctiques insalubres en una fàbrica local que subministra carn a McDonald's i Yum, corporació que inclou, entre d'altres, KFC i Pizza Hut. Carn que ha caigut a terra i que algú torna a la màquina processadora, barreja de peces fresques amb altres de caducades... En fi, el que els faltava als qui mai no han acabat de confiar ni en els gegants del *fast food* ni en aquest paradís dels rotllets de primavera i el glutamat monosòdic que són els restaurants xinesos de batalla. Semblen fets a mida per a ells els inquietants comentaris d'alguns del empleats de l'empresa càrnia, advertint que si els clients veïssin el que passa a la fàbrica, la firma perdria

bona part dels seus contractes. Déu n'hi do.

El món de la carn és tot un misteri. I ja no diguem el de la carn picada, que els més cauts es fan triturar davant dels seus nassos. És precisament aquí, als nassos, aquest magnífic instrument que la naturalesa per alguna cosa va situar a sobre de la boca, on hi ha moltes vegades la salvació. Però cal estar alerta: sospitar d'aquests condiments a granel amb els quals sovint proven d'ocultar les aromes desagradables del que s'està fent malbé. I en matèria de tendències gastronòmiques, decidir si es vol o no entrar en el club dels aventurers sibirites que es deixen seduir per l'aroma i el sabor d'aquesta pretesa exquisita que són les carns de llarguíssima maduració –no és bou tot allò que a molts restaurants venen com tal– amb fins a prop de 300 dies de repòs. Carns que, vostès em disculparan, fan una olor de podrit que espanta.

una taula per a...

JORDI CRUZ

XEFE DEL RESTAURANT ÀBAC (BARCELONA)

Vaig visitar fa poc Fisher's i vaig quedar fascinat pel lloc. La casa és genial i la cuina interessant. Es tracta d'una proposta creativa, amb una influència notable de la més pura cuina tradicional anglesa. La sala és fantàstica. Però el més fascinant de tot és la feina que fan en aquests horts que tot cuiner somiaria tenir al costat del seu restaurant. Uns horts que em van impressionar profundament.



Fisher's Baslow Hall
Calver Rd, Baslow, Bakewell
DE45 1RR, Regne Unit
Tel. +44 1246 583259