

La ciutat del cafè

Us proposem una ruta literària, nostàlgica i contemporània, sobre la influència de l'or negre a la nostra ciutat, sense oblidar-nos de certificar on es troba el millor cafè de Barcelona. Ens ha costat una mica...

Per **David Castillo** Fotografia **Iván Moreno**

Em vaig criar amb l'olor del cafè. La meva mare va obrir una Granja Catalana a començament de la dècada del 1960 al barri de Vallcarca, al mateix carrer on hi havia dues de les grans fàbriques de l'editorial Bruguera, que feia la majoria dels tebeos i llibres de butxaca de tot Espanya i Hispanoamèrica. Abans d'entrar a l'escola, veia com impressors, linotipistes i oficinistes alternaven a la barra amb mestresses de casa, botiguers i algun taxista amic del meu pare, que es passejava en un Seat 1500 per la ciutat. L'aroma i l'olor del cafè, els tenia associats als croissants que pujava el vell Fontanet de la plaça de Lesseps. Tota la rebotiga s'impregnava de les mateixes sensacions que desprenen les maraques de la cançó *Couleur café* de Serge Gainsbourg, en aquells anys molt popular gràcies a l'èxit eurovisiu de *Poupée de cire, poupée de son*

de l'impagable *Je t'aime... moi non plus*. La fórmula perquè sortís un cafè excel·lent era no prémer massa el cafè en la cafetera industrial –d'acer inoxidable i sense cap voluntat de disseny minimalista–, però tampoc massa poc perquè no sortís aigualit i per mantenir la clientela. El cafè era imprescindible quan encara no havien arribat les fòbies dels descafeïnats. Quan es parla de la ciutat de Barcelona sempre recordem els monuments, la història, els metges, els artistes i les guerres, però haurien fet alguna cosa els seus protagonistes sense una tassa de cafè?

Barcelona ha estat marcada pel consum de cafè, un producte que molts han volgut associar a les drogues toves, i segurament ho és, però no entrarem en aquest tipus de consideracions. Abans de la revolució que va implicar l'arribada massiva de les cafeteres d'inducció –o italianes, les més comunes

del mercat–, tothom sortia al primer bar o taverna del barri o del centre de treball a fer-se el primer cafè ben carregat. També era habitual prendre el *carajillo* o cigaló, o el perfumat, que en comptes de conyac o rom duïa unes gotes d'anís, preferiblement d'El Mono, amb el seu característic mico amb la cara de Darwin, que tant va inspirar Malcolm Lowry a la seva cèlebre novel·la *Sota el volcà*. La pujada del preu del cafè podia provocar aldarulls. Conservo una auca de *L'Esquella de la Torratxa* en què es criticava la lluita dels cafeters per apujar el preu de la tassa de cafè o bé suprimir el rom gratuït que se servia. Aquesta situació va durar dècades entre finals del segle XIX i començament del XX. Al volum recentment publicat per Viena Edicions i l'Ajuntament *Barcelona, ciutat de Cafès (1880-1936)*, Paco Villar recull el testimoni de l'escriptor danès Hans Christian Andersen quan va visitar-nos el

Mesón del Café

Entaforat a la porteria d'una finca, a la qual també es pot accedir des del carrer Jaume I, el Mesón del Café és un clàssic de les botigues barcelonines des del 1909. Les dimensions reduïdes no impedeixen el trànsit de gent. Té un toc modernista, alguns l'han definit com a vienès, però a mi em recorda més l'intimisme de Salzburg. En la qualitat del cafè, però, només es pot comparar als que serveixen a Itàlia i a Colòmbia.

Libreria, 16

📞 93 315 07 54



1862: “En cap altre país he vist cafès tan sumptuosos com a Espanya; el mateix París es queda enrere amb relació al luxe i al bon gust”. Feia referència als cafès romàntics de la Rambla i de la plaça Reial com, per exemple, el Café de las Siete Puertas o el Cuyàs. Centenars de cafès rivalitzaven per la qualitat del producte abans de l'arribada massiva dels bars. Van ser autèntiques joies el Bar del Centro, el Colón, el Café Continental, el Gran Café Español, el Lion d'Or, el Maison Dorée, La Pansa, Els Quatre Gats, el Refectorium i el Café Suís. Els llibres de Josep Pla, Josep Maria de Sagarra, Francis Carco, Plàcid Vidal i Sebastià Gasch en van plens, de referències. Pel nostre reportatge, però, hem apostat per cafès de barriada, i, també, per algun històric del centre, que resisteix l'especulació.

Per esmorzar

Surto de Vallcarca i caminant vaig fins al Guinardó per veure Carlos Zanón (Barcelona, 1966), al seu barri natal. La cita és a l'Algueró de l'avinguda de la Mare de Déu de Montserrat, 214, tot i que també som devots, quan quedem al centre, del **Satan's Coffee Corner** del carrer de l'Arc de Sant Ramon del Call, 11, a tocar de la plaça de Sant Jaume. Zanón, que és un dels novel·listes de moda de la ciutat, s'ha inspirat en el barri del Guinardó i ha situat *Yo fui Johnny Thunders*, *Tarde, mal y nunca* i *No llames a casa* per aquests carrers costeruts, lletjos però plens d'encant. La primera pregunta té a veure amb la relació del café amb el barri: “Les cafeteries, els tallers de reparacions i els puticllubs sembla que són els únics locals que han arrelat en algunes parts del barri. El café és el lloc de trobada, d'espera. Com a la resta de la ciutat, la majoria els porten xinesos. No hi tinc res en contra... Bé, sí, que fan un café horrible i ja no hi vaig!”. M'explica el Carlos que va

EL MILLOR CAFÈ

CIGALÓ

Bar Bodega Escala

El cigaló –caram, com costa dir això en lloc de *carajillo*!– és d'una simplicitat esfereïdora: un raig de rom, conyac, anís (o qualsevol licor, vaja) en un café calent és la manera més ràpida d'escalfar el cos. Al Bar Bodega Escala, una entranyable bodega d'Hostafrancs, en són veritables especialistes, i també controlen una versió més refinada: el calent, un café amb una rodanxa de llimona, un granet de café, sucre i conyac escalfat.

Rector Triadó, 27

☎ 93 325 41 73

EL MILLOR CAFÈ

CAPUTXINO

Pastís Mandarosso

Que quedi clar que un *cappuccino* no és un café amb llet escumosa i dibuixets de cors. Perquè un bon caputxino sigui tal cosa cal que tingui una base d'espresso impecable, intens i concentrat. I que l'altra part sigui crema de llet, que s'aconsegueix passant la llet pel vapor sec de la cafetera. La resta, com cantaven Manel, és canell. En podeu trobar una impecable versió al barri de Sant Pere, Santa Caterina i la Ribera al Pastís Mandarosso.

Álvarez de Castro, 5

☎ 93 319 05 02

començar a prendre cafès quan tenia 12 anys, “café amb llet per esmorzar. La meua mare sempre feia olor de café quan em feia un petó als matins”.

El café està associat a la literatura. No es pot obviar l'addicció de Balzac, però també a la literatura policíaca nord-americana, o als *polars* de Nestor Burma, de Léo Malet, i als cafès que preparava la dona de Maigret al detectiu quan el despertaven perquè s'havia trobat un cadàver al Bois de Boulogne o qualsevol indret de París. La visió de Zanón s'assembla més a l'adaptació cinematogràfica de Lew Archer, del novel·lista Ross Macdonald, a qui també va homenatjar en les seves novel·les Maria Antònia Oliver. Quan pregunto a Zanón si utilitza el café per escriure, respon: “No, però encara Hollywood és al meu cap. Ho trobo tan inspirador com quan fumen a les pel·lis o les novel·les”. Quin és el café més important del dia? No té dubte: “El primer café, a la taula de la cuina és el millor. Amb ell, cada matí decideixes si continuar o rendir-te”. Els que el coneixem, sabem que Zanón no es rendeix mai.

Un record dels 70

L'endemà, busco un personatge de perfil diferent, però vinculat a la cultura, un altre patriota de Barcelona, en aquest cas del barri de Santa Caterina i la Ribera. Nascut a l'onomatopèic carrer de Tantarantana el 1953, Salvador Rodés ha estat un incansable activista, històric de la contracultura i director o factòtum de revistes i col·leccions de llibres com *La Cloaca*, *Fuera de Banda* i, anys més tard, *La Fotografia* i Focal edicions. Va viure al carrer de la Llibreteria des del 1976 fins a mitjan anys 80. El **Mesón del Café** era la porteria del costat, i encara es conserva, gran miracle! Rodés vivia a un pis de l'edifici que a la porteria tenia un petit aparador amb postals, figures i sants, ben a prop de la

CAFÈ POP

PER RICARD MARTÍN

COFFE AND CIGARETTES

Jim Jarmusch va fer el seu experiment més divertit en aquestes onze vinjetes hilarants, que neixien de tres curtmetratges: en blanc i negre, entre tasses i tabac, *Iggy Pop*, *Steve Coogan* o *Steve Buscemi* mantenen diàlegs molt acolorits.

LA CIUTAT DELS CAFÈS (1750-1880)

Si us agrada matar el temps en cafeteries amb pedigrif, heu de llegir la monumental i apassionant història de les primeres cafeteries de Barcelona de Paco Villar, *La ciutat dels cafès (1750-1880)* (La Campana, 2009).

OJALÁ QUE LLUEVA CAFÈ

Sempre m'ha intrigat aquest clàssic de la bachata: suposo que Juan Luis Guerra volia que plogués café en grans perquè el poguessin vendre. Perquè si plogués café líquid, els nens del videoclip potser moririen d'una taquicàrdia!

NIGHTHAWKS

Edward Hopper, el precursor de l'art pop, va signar aquest extraordinari oli l'any 1942: una sinistra cafeteria cantonera de Nova York, que ha sigut reproduïda en moltes sèries, des de *CSI* fins a *The Simpsons*.

NIGHTHAWKS AT THE DINER

I precisament el millor homenatge musical que s'ha fet a aquest quadre i a les cafeteries és el primer disc en viu de Tom Waits. Amb lletres inspirades per l'obra de Hopper, Waits va immortalitzar-se també en una icònica imatge de cafeteria de mala mort.

HOW BAD'S THE COFFEE

John Hiatt, a la cançó *How bad's the coffee*, feia una tirada de trastos a la cambrera de les que fan època: “Com n'és de dolent el café? Com n'és de bo el teu pastís? Si em dius *carinyo, carinyo*, ploraré”.

REALITY BITES

“Mira, nena, només necessitem un parell de cigarrets, un café i un xic de conversa. Tu, jo i cinc pavos”. Fa vint anys que Ethan Hawke va deixar anar aquesta línia a *Reality Bites*, però encara cola per lligar.

INCAPACITAT HISTÒRICA

“Poden matar els Kennedy. Per què no poden fer una tassa de café que tingui bon gust?”. John Swartzwelder, escriptor i humorista nord-americà, va clavar en aquest sagnant acudit la incapacitat del seu país per fer un bon café.



Cafés el Magnífico

Tots els barcelonins interessats a degustar bon cafè no es poden perdre la cita amb aquesta botiga del carrer Argenteria, on diuen que part de les coses que hi fan són pensades i altres intuïtives. Des del 1919 han servit cafès en el popular barri de Santa Maria del Mar, però en renovació permanent des del dia en què l'actual propietari va decidir, durant el servei militar, donar un nou rumb al negoci. És apte per a sibarites i per a tots els públics.

Argenteria, 64

📞 93 319 39 75

www.cafeselmagnifico.com