



La Rotonda, amb els quadres de Ramon Casas, és la sala més regia del Cercle del Liceu. / REPORTATGE GRÀFIC: QUIQUE GARCIA

## Pernil, tonyina i un negre de la Toscana

**A** la taula de Vila Viniteca, envoltats de llunes acolorides fins al sostre, la conversa es lliga pausada i melosa, alhora que s'omple de sabor la gola amb cecina de bou de la vall d'Esla, pernil ibèric de gla Joselito i unes rodanxes de tomàquet remullades en oli de primera premsada del Priorat. Tot és cortesia de la casa, també el pa amb tomàquet i els vins que serveixen, un negre de la Toscana i un rioja d'unes terres que just ara han recuperat per a la vinya. «El que tenen és fruit de la tenacitat, perquè no paren de remenar per trobar el millor: ho duen imprès a l'ADN», alaba Jorge Mas quan parla de la tercera generació dels Vila, mentre marida amb oli de cafè i sal fumada la ventresca i el llom de salmó de Carpièr, «únic, fumat amb fusta de pinya i amb un sabor molt agradable», detalla.

impregnar-se amb delit i paciència d'una «experiència gastronòmica» escapant al colmadó Murria, a la fleca Baluart o als altres 60 comerços que recomana en el seu llibre: «Són una font de coneixement que després es gaudeixen a casa, però estem deixant perdre els petits moments». Ho comenta amb fruïció assegut a la zona de degustació de Vila Viniteca, un establiment de queviures de La Ribera fundat el 1932, que sempre ha buscat la singularitat i ara és un rebost de productes per a paladars exigents, com l'exclusiva mantega Echire o un vi gairebé introbable, el Pago de Carraovejas. Les 3.000 referències que exhibeixen als prestatges al llarg de l'any, els 500 formatges diferents que venen i les 7.000 ampolles de vins, licors i whiskys amb què compten al celler són tota una volta al món de la gastronomia sense sortir de l'obscur carrer d'Agullers.

Mas convida a robar temps per

## Converses abans de l'òpera

**L**es sales del Cercle del Liceu s'han salvat en dues ocasions de les flames que van reduir a cendres el Gran Teatre. «Recordo la fotografia de com baixaven els quadres de Casas al carrer en l'incendi del 94: era una imatge espantosa», rememora Lluís Permanyer, assegut en una de les butaques de La Peixera, reservada perquè els socis del selecte club atenguin l'ambient de Les Rambles darrere dels grans finestrals de l'estança. Fa cent anys, passejar-s'hi era posar en un dels aparadors vanitosos més concorreguts de la ciutat, només superat pel noble passeig de Gràcia.

«Exhibir-se era donar fe de vida, i al Liceu, com a qualsevol teatre d'òpera europeu del moment, era més important que la música», anota Permanyer, cronista de capçalera per conèixer la Barcelona que s'abillava amb barret. Encara que no es confessa com un gran seguidor de la programació operística, Permanyer troba a faltar l'elegància primigenia del Liceu quan hi acudeix: «He vist gent entrar-hi amb pantalons curts i xancleres, però al Teatro Real també hi passa, segons em van explicar... Això a Salzburg no ho permeten». I ho diu un periodista poc amant dels clubs selectes a qui li van clavar una brometa a *La Vanguardia* quan s'intitulava espanyolista per deixar-se els cabells a l'estil beate i a qui li van haver de buscar una corbata perquè no es quedés a la porta del Maxim's de París...

Virtuosos en els detalls, brillant en la decoració i amb un pòsit de club anglès: la burgesia es citava al Cercle, entre obres de Junyent, Rusiñol i Masriera, però ostentava classe, entaulant la conversa abans d'ocupar els seients de la platea i tancar els serralls dels negocis, com assenyala Permanyer: «Potser hi havia dos o tres melòmans, però aquí no es venia a parlar de música». Ara són 1.010 socis els que integren un dels temples sacrosants de la burgesia, on es berrava l'accés a les dones fins fa pocs anys i que ara s'obre cada dia a les visites.

«No hi havia rituals, però sí modals apressos», indica l'autor: «Fabra, el pare de qui va regalar a la ciutat l'Observatori, va escriure un decàleg de bones maneres, i se li van

riu. Una vegada que va marxar la llum al Liceu, van cridar des d'un balcó: 'I ara, Fabra, què hem de fer?'», relata amb el riure imprès sota el bigoti Permanyer, un cau d'històries i anècdotes.

A més, el Cercle és «dels pocs espais de l'època que no han desaparegut i que representa encara l'esperit burges», opina Permanyer, que es mou per les sales amb rigor, trobant-se totes les portes obertes pel servei, educadíssim i solemne davant de la presència del cronista. Entra a la Rotonda, el saló que reuneix les pintures de Ramon Casas, enfosquit, només amb la llum projectada sobre els murals. La sala més regia és plena de turistes. «Ja no és el mateix, però recordo de petit haver viscut aquell ambient burges, quan anàvem a jugar amb el pare al club de Tennis o al passeig de Gràcia, quan encara era el lloc on mostrar-se», recorda.

**L'ESPLENDOR DE LA BARCELONA BURGESA**  
Autor: Lluís Permanyer.  
Editorial: Angle Editorial.  
Pàgs: 269. Preu: 49,50 euros.



Un detall de l'escala que puja al segon pis del Cercle.

## Caliu de barri i sense 'guiris' a la barra del Versalles

**T**arannà popular forjat des de fa 81 anys. Més que un bar, per a Mònica Garcia el Versalles de Gran de Sant Andreu és una «mini institució de barri», d'aquelles que han cultivat el major reconeixement de la parroquia: ser lloc de trobada. «De jove, quan venia de Nou Barris, sempre ens veïem aquí amb els amics», diu, agafada enmig d'un dinar dels que serveixen al local, restrenat i abillat per dos anys.

«Al principi, els obrers hi dinaven al migdia i a la nit hi venien els burgesos que sortien del Casinet, a contemplar; llavors estava obert tot el dia, fins a les tres», relata Garcia, que cataloga el Versalles, ubicat als baixos d'una llar modernista de Puig i Cadafalch, com un dels establiments «genuïns» que ha cercat per bastir una guia sense concessions als tòpics dels *touroperators*: «Es nota una forma de viure pròpia



Les taules del bar Versalles de Sant Andreu.

de barri, té un bagatge històric difícil de trobar i complex: la màxima d'estar fora de les rutes habituals». I, a més, sense cap opció que una invasió de *guiris* arrasi amb l'encant de taverna de poble. Garcia opina que els turistes «modifiquen»

l'essència barcelonina: «Venien amb un *timing* molt marcat i no tenen prou temps per conèixer algú que els porti a la Barcelona autèntica».

El Versalles va acollir un refugi durant la guerra i va ser cau de més d'una reunió clandestina d'antifranquistes a les acalades de la Dictadura, que conspiraven als reservats de l'antic local. «Aquest

bar sempre ha tingut un ull posat en el passat», pensa Garcia. D'aquí que amb la darrera reforma recuperés l'aspecte dels primers anys, amb les columnes de ferro i les agües que solquen el sostre de l'altell, i que s'hagi mantingut com l'eix de la vi-

da cultural de Sant Andreu: presentació de llibres i curts, música en viu, punt de *book crossing*...

«La ciutat amb més essència està als extrems», assegura convençuda Garcia. L'escriptora no dubta on duria un amic estranger perquè descobris la Barcelona amb solera i poc explorada: començarien amb un àpat al mateix Versalles, comprarien «uns croissants de veritat» a la pastisseria Vilafranca de Nou Barris i acabarien en algun *pub* de Gràcia, «els allunyats del centre». I passejarien pel Call. «De nit». Quan ningú no passa per la ciutat dels jueus. «Té aquella màgia que fa que alguns es preguntin si allò és Barcelona», confessa.

**BARCELONA SENSE GUIRIS**  
Autora: Mònica Garcia Massagué.  
Editorial: Ara Llibres.  
Pàgines: 175. Preu: 12 euros.