



el pecado original por
origine: BARCELONA
en la Boqueria
con los labios colas
(con pas).

Señores que
Banceros

ENCURTIDOS
de la...

puedo & pue
TRUCOS DEL

HISTORIAS
PERSONAJES
RECETAS

tiene ese
oro u...

Á CO
QUIER
DE CKA
MPRA
IET

libro
z cuán lo no
01/2

Francia que me lo a teo
a verdades y tipos que
bien no se ve

Bares y personas
de la Be
No se ve en Ayunt

AVENDER VERI
MANDATO DIVIA

MI BOQUERIA

OSCAR MANRESA

CARN

PLANETA
GASTRO

TAMOS A
DE MILES
ES RAMBLES

MI BOQUERIA

OSCAR MANRESA

FOTOGRAFÍAS DE
XAVIER
TORRES-BACCHETTA



© del texto: Oscar Manresa
© de las fotografías: Xavier Torres-Bacchetta

Diseño: FericheBlack

Director de colección: Jon Sarabia

Primera edición: junio de 2018

© Editorial Planeta, S. A., 2018
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial
Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-19173-5

D. L.: B. 7312-2018

Impresión: Egedsa

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Impreso en España - *Printed in Spain*

888

SELECCIÓ I ARTESANIA DEL PERNÍ

888

SELECCIÓ I ARTESANIA DEL PERNÍ

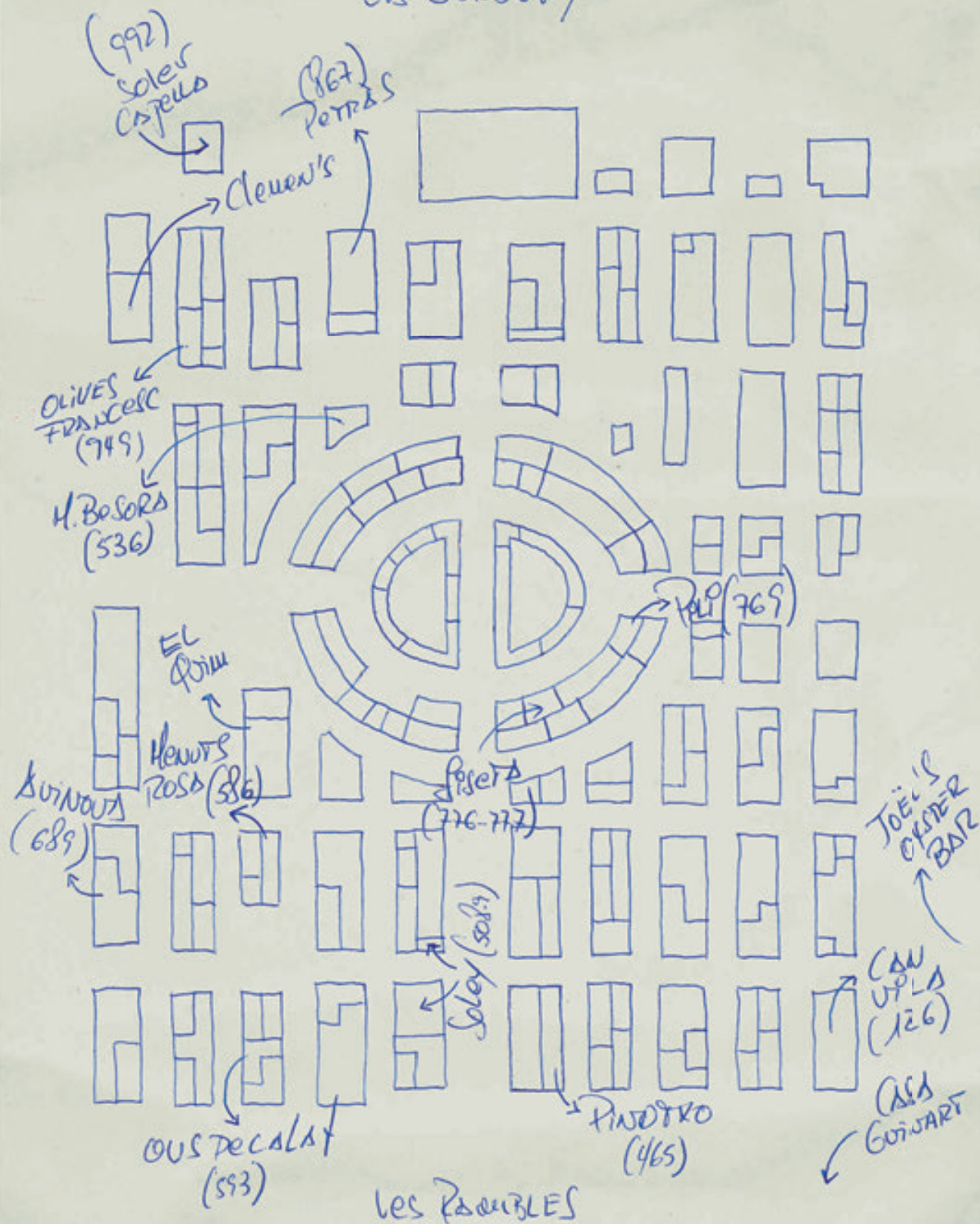


SANT JOSEP
LA BOQUERIA





LA GARDUNYA



SUMARIO

9 Prólogo ALBERT ADRIÀ **12** Introducción OSCAR MANRESA
17 Cap. 1 FRANCESC «OLIVETA» **31** Cap. 2 NÚRIA VILA **45** Cap. 3
LLORENÇ I XAVIER PETRÀS **59** Cap. 4 JAUME SOLEY **73** Cap. 5
XAVIER FRAUCA **87** Cap. 6 SISETA **101** Comer en La Boqueria
EL QUIM DE LA BOQUERIA **102** PINOTXO BAR **105** JOËL'S OYSTER
BAR **107** CASA GUINART **108** CLEMENS **113** Cap. 7 MONTSE TARRÉ
127 Cap. 8 MARC BESORA **141** Cap. 9 SEBAS ORTIZ **155** Cap. 10
AINA CAPDEVILA **169** Cap. 11 FRANCISCA Y ROSA **183** Cap. 12
MI NOMBRE ES MANRESA **197-218** Recetas: GILDA ES NOMBRE DE
MUJER / CONSOMÉ DE PATA DE JAMÓN / PASTEL DE MONTAÑA
/ HUEVOS CON PUNTILLA / CONCHAS DE PESCADO / ORDEÑANDO
AL TIGRE / PATATAS PAJA DEL MAR (HOMENAJE A LOS HERMA-
NOS ADRIÀ) / TIMBAL DE GUERRA / TUÉTANO SAMURÁI / TIRO
AL PICHÓN / PATO AHOGADO, DOS VECES PATO / TOCINO CON
CAVIAR **222** Sobre los autores **224** Agradecimientos



Estoy seguro de que hay gente mucho más preparada que un servidor para hablar de Mi Boqueria, pero ya que mi amigo Oscar Manresa, enamorado como yo de este histórico mercado, me ha otorgado el privilegio de escribir unas palabras, tampoco las quiero desaprovechar.

Dejadme echar la vista atrás y viajaré a mediados de la década de 1970. Recuerdo que, con apenas 6 o 7 años, cogía el metro con mi madre desde el barrio de Santa Eulalia para «venir al centro», como lo

llamábamos, y nos bajábamos en la estación de plaza Cataluña, tomando como excusa «bajar Les Rambles». Durante esas excursiones, hacíamos una parada en La Boqueria para disfrutar del mercado y fisgonear, más que ir con la firme intención de comprar algo.

Siempre me sedujo la visita al mercado como simple mirón, algo que más tarde fue fundamental para aprender a comprar profesionalmente, diferenciar la calidad de los productos, su precio y, sobre todo, estar al corriente de su temporada, lo que es básico para que un restaurante se convierta en algo llamado negocio. Además,

no hay que olvidar el impagable contacto con los proveedores, pues este libro no deja de ser una excusa para rendirles un merecidísimo homenaje.

En fin, vuelvo a dar un salto en el tiempo y paso a 1986. Ya trabajando en elBulli, a media mañana quedaba con Ferran y Xavi Sagristà para hacer una flauta de anchoas en el antiguo Pinotxo y subir con algunos productos especiales de casa Guinart, pasar por Petràs y Soley a comprar setas, guisantes o trufa, bacalao y huevas en Gomà o terminar con alguna pularda en Avinova.

Ahora me voy a 1999, con la apertura de elBullitaller en Portaferriça y la compra de mi piso en la calle del Carmen, ya que quería trabajar cerca de casa y acceder al mercado fácilmente. En muchas ocasiones iba con Oriol Castro y Eduard Xatruc hasta dos y tres veces al día. Siempre intentábamos pasar desapercibidos e íbamos a lo que coloquialmente se conoce por faena... Pero, durante diez años, supongo que fui una de las personas que más pisaban el mercado... En fin, podría extenderme más, pero solo quiero dar las gracias a Oscar por ofrecernos este regalo en forma de libro para que recordemos nuestra historia y mantengamos la cultura de mercado.

Si ese mercado se llama La Boqueria, también es Mi Boqueria. Albert Adrià





OLIVES FRANCESC

CAP.

1

**FRANCESC
«OLIVETA»**

ACEITUNAS
ENCURTIDOS
CONSERVAS

Puesto 949



ACEITUNAS



T

ony Soprano. Lo sé, es la broma fácil, nadie dijo que yo fuera de esos humoristas que se dedican a la alta comedia, chavales. Pero es que, cuando miro a Francesc, es lo primero que me viene a la cabeza. Le veo con el puro, vestido de negro, a veinte metros de su puesto, mascullando algo incomprensible, como si hubiera descubierto que el meteorito estaba a punto de caer y que ya no podría ir a diario a La Boqueria para vender aceitunas.

Todo tipo de aceitunas, que quede claro, porque Francesc nunca ha sido hombre de una sola aceituna. De una sola mujer sí; de una aceituna, no.

Lo veo y pienso en el gánster de Queens que cada día tiene que pelearse con todo y volver a casa de una pieza. Salvo porque Francesc no dispara a nadie, ni da palizas ni es el jefe de una peligrosa organización criminal, diría que son clavaditos. Tiene aceitunas grandes, pequeñas, ovaladas, redondas, picantes, rellenas... De hecho, si hay una aceituna que no tenga Francesc es porque no existe. Este tipo, más barcelonés que Barcelona y que conoce Les Rambles mejor que su comedor, lleva más años en La Boqueria que el propio techo. Si no fuera porque al que gritan «presidente» cuando le ven pasar es a mí, deberían decírselo a él. Bueno, mejor no, el presidente me va mejor a mí, pero ÉL SIEMPRE SERÁ «EL JEFE».

Francesc el de les olives es hijo de La Boqueria. Esto no es una figura retórica, ya sabéis, algo que se dice que sirve para adornar una frase. No, esto es autenticidad auténtica (esto sí que es una figura retórica). En la década de 1970, los padres de Francesc se conocieron en el mercado: uno tenía un puesto en el que vendían pollos; el otro vendía aceitunas. Su historia es como la de cualquier pareja de adolescentes que se pasa el día estudiando en la biblioteca (si aún queda alguna) y allí empiezan a mirarse, a gustarse y -si hay suerte- a quererse. Los padres de Francesc empezaron a gustarse entre pechuga y manzanilla, un amor de mercado, si podemos llamarlo así.

No, me gusta, vamos a llamarlo así.

De su matrimonio nació un gigantesco puesto de pollos y aceitunas. Vale, no, me lo he inventado. De su matrimonio nació un tipo grande como la Sagrada Familia, con esa mala hostia proverbial que tienen los catalanes de bien, esos a los que dices «Buenos días» y te contestan «Ya te diré esta noche si han sido buenos».

Ese CATALÀ EMPRENYAT que nunca tiene motivos para sonreír, excepto cuando nadie mira. Francesc siempre dice que antes fumaba Montecristos y ahora solo fuma caliqueños. Cuando lo hace, pienso en aquellos momentos de La Boqueria, los años durante los cuales el mercado era una enorme fa-



*Olivera se vana En
seu su Trabado*





El TONY SOPRANO de La Boqueria

milia, todos nos conocíamos (cuando digo todos, quiero decir todos) y el barrio entero venía a comprar sus provisiones a nuestros puestos. Aún no había llegado el tsunami turístico, el ayuntamiento hiperintervencionista ni los listillos que creen que uno puede ordenar un mercado de víveres como si fuera un hospital o una comisaría. En aquellos días, todos nos ganábamos bien la vida y la gente sonreía. Quizá me pueda la ingenuidad, pero entonces La Boqueria me parecía un sitio distinto,

en el que primaba el colectivo y en el que el egoísmo era una rara avis. El mercado de ahora es un monstruo de escamas brillantes, pero un monstruo, al fin y al cabo. Francesc es como una especie de Robinson Crusoe, perdido en una isla, que se niega a rendirse y probablemente esa sea la razón por la que se le conoce, se le quiere y se le admira. Por supuesto: sus aceitunas son cojonudas.

Como hay tiempo y nadie nos molesta, dejadme contaros la historia de Francesc. Tony Soprano... perdón, Francesc, estudió mecánica industrial, pero, como el que oye la llamada de la selva y se muda al campo huyendo de la gran ciudad, este señor de cuarenta y pocos (no revelaremos su edad, que luego soy yo el que se lo encuentra cada día en el mercado), SINTIÓ LA LLAMADA DE LA ACEITUNA.

Él lo niega, pero yo lo visualizo como una suerte de epifanía en la que una gigante aceituna de mojo picón se le apareció en sueños. «Francesc, rápido, vístete y vete a La Boqueria a vender aceitunas a la humanidad», le dijo con voz profunda la aceituna de mojo picón. Francesc negará esta versión, pero me la he inventado yo y me parece creíble.

La familia de Francesc empezó a vender aceitunas en La Boqueria en 1935 y el tío sigue insistiendo, para que digan que no es tozudo. Antes, su hermano también estaba por aquí, pero ahora su mujer controla que el emperador de la aceituna no fume más puros de la cuenta. Aun así, una de las mejores cosas que se pueden hacer en el mercado antes del mediodía es ir a buscar a Francesc al puesto, pedirse un poco de queso y una botella de vino y charlar con él de lo divino y de lo humano. Como acostumbra a suceder con la gente que vive el día a día a pie de calle, lo que sale de la boca de Francesc no pasa por ningún alambique literario ni es fruto de una afilada reflexión provocada por la lectura de los clásicos griegos: lo que Francesc dice es una versión sin tamizar de lo que tú y yo pensamos cuando se trata de dirimir por qué este mercado, uno de los grandes estandartes de la Barcelona de toda la vida, se ha convertido en este especie de Cirque du Soleil, donde los clásicos inmortales han quedado relegados a una parte del espacio de La Boqueria en el que parece reinar una especie de calma fantasmal.

Cualquiera diría que quienes gobiernan esta ciudad estarían encantados de echar una mano para que los trabajadores de los puestos de La Boqueria, que ya han gastado varias existencias (y su salud, de paso) puedan seguir haciendo como que viven mientras trabajan. Pues no, amigos y amigas, mientras unos pueden vender fruta en un vaso de plástico y a todo el mundo le parece bien, Francesc no puede despachar vermouths porque «usted necesita una licencia especial», agarrándose a aquello que dicen muchos economistas que el virus real que nos aflige no es el capitalismo, sino la burocracia.

Sin embargo, el de *les olives* sigue ahí plantado, acarreando de un lado a otro unos gigantescos cubos de aceitunas que provocarían una lesión de columna a Hulk, pero que él se limita a llevar con el rictus del que tiene prisa por llegar a otro lado. Supongo es la perfecta definición del carácter de Francesc, un tipo tan indomable como el de la película de Paul Newman, ya sabéis, esa en la que se zampa 52 huevos duros. ¿O eran 50? Por si acaso no hagáis la prueba.

Si un día vais a ver a Francesc y le tiráis de la lengua, os contará que hace once años que no tiene vacaciones y que dedica tantas horas a su trabajo que, cuando llega a casa, no tiene ganas de hacer nada. También os dirá que, del mercado original NO QUEDA NI EL 50%, y que, de todos los puestos de La Boqueria cuando se conocía como La Boqueria, solo quedan media docena. Sus lugares han sido ocupados por personas sin interés sociocultural en lo que hacemos, sin pistas del lugar que ocupamos, sin la más mínima preocupación por saber por qué, año tras año, nos consideran el mejor mercado del mundo. Eso sí, ellos no sufren la presión de la burocracia, porque lo que hacen es tan nocivo como inofensivo. Francesc dice que la culpa no es del que lo hace, sino del que lo deja hacer. Yo me inclino por culpar a los dos, porque con un culpable no me basta (siempre he sido de los que todo lo hacen a lo grande).

Perdonadme que me ponga sentimental, sé que no me pega, pero Francesc es una de mis grandes debilidades, posiblemente porque es uno de los mayores seres humanos de este mercado (tampoco tiene nada que ver que tenga las manos más grandes que Muham-

mad Ali) y una de las compañías más gratas para disfrutar de un rato apartado de este mundo cruel. A veces ni se quita el caliqueño para hablar y eso me parece admirable, porque yo, que no fumo -si queréis verme hacer el ridículo, poned en YouTube «Action Bronson Boqueria», no os arrepentiréis-, amo el olor de los puros y me provocan envidia sana los que saben manejarlos con destreza. Yo me mareo a las dos caladas.

He pasado por alto un tema primordial: las aceitunas de Francesc. Casi podría darse por







sentado que, en un puesto de olivas de La Boqueria, las aceitunas tienen que ser increíbles (en Catalunya las llamamos *olives* porque somos así de chulos), pero -no diremos nombres- hay otros puestos que, al de Francesc, no le llegan a la suela de los zapatos. Además, POCOS

TÍOS SE TOMAN EL NEGOCIO TAN EN SERIO COMO ÉL,

y como no hay mejor instrumento para ilustrarlo que un ejemplo, voy a ponérselo: tengo un restaurante llamado La Torre d'Alta Mar (...). Está

instalado en un funicular, en lo más alto, en lo muy alto. Así que se sube con ascensor, porque hacerlo por las escaleras querría decir que la mitad de los clientes no llegarían y la otra mitad llegarían para morir en el *hall*. Mi política no incluye dejar morir a los clientes, porque creo que el negocio se resentiría.

Aquel día, hace un buen montón de años, el ascensor dejó de funcionar. Francesc llegó con dos cubos de aceitunas de esos en los que podrías meter el *Titanic*, el Everest y a *Godzilla*, y sobraría sitio. Le dije que el ascensor no funcionaba, que ya me traería las aceitunas en otro momento, pero él estaba solo y el reparto iba tan ajustado que era imposible que pudiera volver. Así que me miró, cogió los cubos, se ajustó bien el asa... y subió por las escaleras. Unos 25 pisos.

Pensé que nunca volvería a verle, que le encontrarían en el piso 13 caído, con las aceitunas rodando escaleras abajo. Que tendría que llamar a su mujer, hablar con su prole, que me echarían la culpa y que, en su funeral, todo el mundo me miraría mal. Que, a la salida, me tirarían aceitunas. De las gordas. Lo imaginé todo como en una película de esas que dan el domingo por la tarde en cualquier cadena.

Al cabo de 10 minutos volvió a aparecer sudando como si acabara de llegar del infierno. Fue una aparición digna de un vikingo, será porque siempre he pensado que Francesc debía tener sangre nórdica. «*Vinga, fet*» [hechol, me dio un golpe en la espalda de esos suyos que hace que se te desplacen las costillas medio metro fuera del cuerpo, y desapareció. Aún le veo, caminando rápido, pensando ya en el siguiente encargo, maldiciendo a mi puto ascensor. Aquella noche serví un montón de aceitunas a todos los cabrones que vinieron y ni siquiera les cobré el suplemento del tipo que había dejado dos litros de sudor para que ellos pudieran comérselas, cosa de la que me arrepiento profundamente. Y luego me preguntan por qué quiero a Francesc... ¿Cómo cojones no iba a quererle?





363 **CARNS**







EL QUIM DE LA BOQUERIA

El Quimet debe tener unos 30 taburetes y si un día, a cualquier hora, encuentras uno libre, te regalan una moto. Quim es un genio, y los genios nunca descansan, por eso él se ha pasado un cuarto de siglo en su chiringuito, demostrando que para cocinar gloria bendita ni siquiera necesitas mesas. He comido tantos huevos fritos con chipirones, con setas, con... En este restaurante parece que haya muchas gallinas que produzcan solo para mí. Y los he disfrutado tanto que, muchas veces, al acabar de untar dos barras de pan allí he sentido ganas de ir a confesarme, porque aquello tenía que ser pecado. Taburetes, huevos, el Quimet: la ecuación de La Boqueria. Ah, y lo riega todo con cerveza Estrella. No se puede pedir más.





PINOTXO BAR

El Pinotxo es un clásico de clásicos. Un hombre que lleva en La Boqueria más tiempo que La Boqueria. Algunos afirman que se le vio en Waterloo cuando derrotaron a Napoleón y en Normandía con los aliados, con las dos cosas que le caracterizan: su pajarrita y su sonrisa. Los legendarios chuchos, los cortados y sobre todo los platillos míticos como los garbanzos con morcilla, han convertido la barra del Pinotxo en un mapamundi. El mercado no sería lo mismo sin su chalequillo verde, su «bon dia» y su humor, siempre excelente, como si nada de lo que pasa pudiera quitarle la alegría de estar allí. Jamás me olvidaré del homenaje que le hicimos los Casacas rojas, cuando lo subimos en una trona digna de un rey. Porque eso es lo que es: el rey.







JOËL'S OYSTER BAR

Jerome es mi tipo de persona. Sabe más de cáscaras y moluscos más que el propio Neptuno, es fuerte como Zeus (no le cabreéis) y tiene un sentido del humor que ni Groucho Marx. Jerome maneja el timón del Joel's Oyster Bar, mi pequeño rincón de océano en La Boqueria. Allí me como un cangrejo que me hace olvidar los tiempos difíciles, en una barra para tres donde es fácil hacer amigos y en el que se vive muy bien. Si no tuviera que trabajar (ojalá, aunque es probable que me aburriera bastante) trasladaría mi residencia al Joel's, solo para despertarme rodeado de ostras y cava Torelló una combinación imbatible. Si me pierdo, buscadme allí.







CASA GUINART

Casa Guinart es mi niña bonita. Hacemos comida rica, sencilla y rica. He repetido lo de rica porque es doblemente sabrosa. Casa Guinart es el guardián de La Boqueria: en su comedor superior con balcón a Les Rambles uno puede sentirse en el corazón de Barcelona. Debajo, con Margaret a los fogones uno puede desayunar en la barra bajo la sombra de treinta jamones 5J, con una cerveza de Damm sin pasteurización o catar un pescado más fresco que el mismísimo Mediterráneo. Guinart es la simplicidad de la buena cocina, con una ubicación difícil de creer, antes de penetrar en las entrañas del mejor mercado del mundo, con el estómago lleno y más feliz que unas Pascuas.





CLEMENS

El padre de Clemens era un luchador. Y no, no hablo de esa figura retórica que se utiliza para hablar, por ejemplo, de un curran-te que no se rinde, sino de que era luchador de verdad, del de los rings, de los de lucha libre. Clemens Junior ha heredado su tamaño y unas manos que hacen que pueda soste-ner un jabalí con el índice y le sobre dedo. Además, es un roquero, uno auténtico y si le caes bien, quizás un día te deje montar en su Harley Davidson con sidecar.

Me gusta el Clemens porque está lejos de la masificación, de la corriente que surge de la entrada principal de La Boqueria. ¿Comer bien y tranquilamente? Firmo.



