

CATALUÑA

LA CRÓNICA

Lord Rochester en la 'calçotada'

IGNACIO VIDAL-FOLCH

Siendo como soy catalán, por modestia lo disimulo. Comprendo a ese gobernante que cuando se cruza en la calle con una inmigrante guineana le espetta: "I'm from Catalonia!", pero yo prefiero no alardear, no ostentar atributo tan importante, trascendental. Todo lo contrario: procuro que no se me note, por modestia como ya he dicho. Si voy solo a un restaurante tradicional, finjo —¡fíjate qué tontería!— que no entiendo la carta: "Hágame el favor, eso de la *esqueixada*, ¿qué es?... Ah, ¿bacalao? Pues tiene que estar bien rico... Y perdona, ¿qué es *escalivada*?"

¡A los camareros del Berguedà les encanta explicármelo! Me viene esto a la memoria porque la última vez que estuve allí, hará cosa de un mes, los de la mesa de al lado hablaban —a gritos, como a nosotros nos gusta— de Sarkozy y Carla Bruni, y pensé que ése era un tema de los de rabiosa actualidad, que como todas las cosas que *pasan*, efectivamente pasaría en seguida; pero resulta que ha sucedido todo lo contrario: lo que pasa es el tiempo, mientras que Sarkozy y su mujer duran y duran, subidos en el candelabro; ayer, el *Nouvel Obs* les pedía perdón por inventarse el famoso sms a Cécile; hoy les recibe Isabel II en su apollado palacio; mañana le meten el dedo en el ojo a la Merkel... En fin, no paran.

Eran las dos de la tarde en el Berguedà y yo, camuflado de humilde nocalán, llevaba los *Diarios* de Pepys para sublimar con esa lectura de carácter histórico el efímero placer de la sopa de cebolla, que allí la bordan, y también los *calçots*. ("¡Ah!, ¿cebollinos? ¿Y es costumbre muy arraigada comerlos? ¡Pues póngame unos pocos!")

Esos diarios, como es sabido, abordan la época tan interesante de la restauración de Carlos II, un monarca gandul y hedonista, que posiblemente era así por escepticismo y para distinguirse todo lo posible de Cromwell, el aguafiestas puritano que mató a su padre. Pero ojo con Carlos II, que aunque disoluto también fue valiente. Ya a los 12 años, viéndose rodeado de enemigos en la batalla de Edgehill, blandía su pistola y gritaba: "I fear them not!" (¡No les tengo miedo!).

—¡Sarkozy es humano, coño! ¡Es humano! —decía la de la mesa de al lado, en adelante, sra. Z—... ¡Y lo de Carla Bruni es la hostia!

Yo buscaba en Pepys alguna observación sobre lord Rochester, el poeta y cortesano absurdo que se pasó cinco



Nicolas Sarkozy y Carla Bruni, a su llegada a Greenwich (Londres). / AP

años enteros borracho y murió prematuramente, consumido por su libertinaje. Pero no encontraba a Rochester, sino escenas de los celos que Pepys tenía del profesor de baile de su esposa.

—*Las benévolas* es un *best seller* europeo que te cagas! —vociferaba la sra. Z—. Es muy duro, pero se puede leer. Después de leer la trilogía de Primo Levi, que es brutal... Brutal, brutal, pero se lee. Es muy duro, pero es muy bueno...

Luego me distrajo la conversación de otra mesa, donde una jovencita mulata le decía a un señor maduro: "No, pero tú la inversión... la inversión... Pero con los empleados no me sirve de nada ser un tremendo jefe, si independientemente...".

¿Serían una joven empresaria pidiendo consejos a un veterano, o un jefe con su secretaria, serían amantes? Me parecía de vital interés averiguar-

lo, pero la voz de la señora Z lo cubría todo: "No, sobre la infidelidad. ¡Pero brutal!... Paulina Rubio, Amaya, de La Oreja de Van Gogh..."

No sé, me parece una falta de respeto ponerle a tu grupo La Oreja de Van Gogh. Deseé amputarle la oreja a esa Amaya, sólo por un ratito, para que la encuentre tirada en el césped Kyle MacLachlan en la primera secuencia de *Blue Velvet*, cuando musita aquello de *Qué mundo más extraño*. Luego se la volvería a pegar. Y que no se repita.

Me resigné a leer; no encontré a Rochester, pero en la página 187 varios capitanes que hacen la ruta de África le cuentan a Pepys, en el puerto de Londres, que "los negros, cuando se ahogan, se vuelven blancos".

Fenómeno que le parece muy curioso, aunque no está seguro de que sea verdad...

LA CALLE / Restaurantes

Granja Elena

DANIEL VÁZQUEZ SALLÉS

Una de las ventajas de ser pesimista es la alegría que te da vivir placeres inesperados cuando el día pinta una mierda. Eso es lo que me ha sucedido como comensal en Granja Elena, un local fundado en 1974, si no recuerdo mal, el año en el que Cruyff sudó la camiseta y la escuela AULA ejercía de prestigioso presidio infantil de niños pesimistas y no tan pesimistas. No sé si en Granja Elena vendieron alguna vez leche Ram o Rania en bolsas de plástico, o nata montada sobre tazones llenos de un chocolate negro como la mente de los verdugos de Puig Antich, pero 34 años más tarde de su fundación, el local regentado por Abel, Olga y Borja, ahora el jefe mayúsculo de los fogones, es un hervidero de gentes nerviosas por sentarse y comer uno de los platos de una carta de categoría.

Al entrar, el cliente tiene la sensación de estar en un local con estructura de granja a la antigua, pero los estantes llenos de cajas de buenos vinos —200 monjes, Melquior, Furyus, etcétera— denotan que la preocupación de Abel y compañía está en otros lugares alejados de prados llenos de lindas vaquitas pastando con las ubres cargadas de lácteo. Los buenos vinos elegidos por Abel son una magnífica premonición de la experiencia que el mortal va a experimen-



La Granja Elena. / MASSIMILIANO MINOCRI

tar como goloso al estilo del Conde de Sert. Sin pedirlo, me dieron a probar un platillo de arroz con colmenillas y *foie*, una experiencia sublime que casi me hace pedirle a Abel que me adopte como hijo putativo. Pero yo ya había elegido unas huevas de merluza aliñadas con berberechos frescos y un *tartar* de solomillo de buey a la mostaza, —me gusta más la carne cruda que a Lecter una carrillera humana—, y no me equivoqué en la elección. Además, el arroz queda pendiente para una segunda visita.

Lo dicho: aunque con 30 años de retraso, un gran descubrimiento para un pesimista. En Granja Elena hacen cocina de restaurante con estrella, y lo que es más llamativo, en un ambiente que destila un estupendo aroma de barrio.

»**Lo más:** *foie-gras* asado entero en papillote con berza trufada.

»**Lo menos:** A pesar de no ser económico, por sus dimensiones es indispensable reservar con bastante antelación.

»**Dirección:** Granja Elena. Paseo de la Zona Franca, 228. Tel.: 93 332 02 41.

Amb Dani Senabre i la narració de Lluís Flaquer.

Els bojos pel Barça escolten LA GRADERIA

BETIS vs FC BARCELONA

Avui a la ràdio a partir de les 19:00h.

ONA fm ESPORT & DIVERSIÓ

LA GRADERIA RETRANSMISSIONS

Alt Empordà 104.0 fm Andorra 92.1 fm Barcelona 103.5 fm Catalunya Central 104.4 fm Ebre 95.7 fm Empordà 104.4 fm Girona 98.5 fm Lleida 99.2 fm Olot 98.1 fm Penedès 104.0 fm Pirineus 89.8 fm Ripoll 90.6 fm Tarragona 97.1 fm

www.onafm.cat