

La ruta fresca de la nit

A l'agost, la calor pica i les nits s'allarguen. És el moment dolç de les terrasses a l'aire lliure. La fauna noctàmbula va abandonant els bars tancats, les discoteques subterrànies i els 'pubs' foscos i sufocants. És l'hora d'emergir, d'instal·lar-se en terrasses tranquil·les i fresques i fugir del fum i la penombra dels locals habituals.

C. Gisbert/X. Sastre

El fenomen de les terrasses d'estiu, relacionat íntimament amb la proximitat del mar, no és nou. L'estiu passat van posar-se de moda distints locals i se'n van revifar de vells. Madrid, entre envejosa i entusiasta, va imitar aquesta iniciativa i el passeig de la Castellana va omplir-se de cap a cap de bars amb tauletes al carrer. Va ser el boom de les terrasses.

Mallorca, l'esperit de Gomila

Gomila ha viscut la modernor de segona mà, amb la mescla de l'ambient *marine-americà* de les hamburgueseries, les *pizzas* ràpides, els bars de tapes, els locals xinesos, les barres americanes i els bars de disseny. No és estrany. A Gomila, s'hi barregen les nacionalitats, les edats i els gustos de la mateixa manera que al Joe's, la cocteleria amb més classe i solera de tot Ciutat, es combina la ginebra amb el martini.

Tots els bars tenen un protagonista.

En el cas del Joe's, és indubtablement Pep Rios, que té 52 anys i en fa 35 que treballa de cambrer. Prepara combinats de còctels clàssics. Sempre han estat famosos els *gimlets*, els *dry martinis* i els *old fashions*. La garrafa no ha entrat mai a aquest local, que fa cantonada en plena plaça Gomila, on també té terrassa.

El local és intacte d'ençà que s'inaugurà pels cinquanta. A les parets hi ha fotografies d'avions militars americans. Recorda l'època que Gomila era visitada sobretot pels oficials i els pilots americans instal·lats a Mallorca o de pas, des de la firma de l'Acord de Cooperació Bilateral amb Espanya. A diferència d'ara, el local era poc visitat pels mallorquins, que havien vist els còctels a les pel·lícules de luxe de Do-



JOAN MIQUEL

ris Day i Fred Astaire. També hi havia una *jet*, hostatjada als hotels de moda que en aquella època eren el **Mediterrani** (convertit ara en apartaments) o el **Rembrandt**, prop del passeig marítim. Pep Rios recorda encara clients com l'actor Errol Flynn o Douglas Fairbanks, pare. Ara el local del Joe's és molt més popular, «la joventut comença a interessar-se per la cocteleria». Els preus oscil·len entre les 325 i les 450 pessetes.

El còctel més sofisticat és el *Pim's*, benedictine, ampostura, ginebra, gel, taronja, gasosa, *seven-up* i unes fulles d'herba-sana. El cambrer cultivava l'herba-sana en un cossiòl per fer el còctel. L'habilitat de l'home darrere la barra és tot un espectacle, «és com un teatre, perquè tothom t'observa. Mira, a vegades es posen a fer apostes els mateixos clients. El secret d'un bon cambrer és tenir ull per a les mesures. Una vegada preparava 10 *big ladys* i es veu que tenc bon ull, perquè en omplir la darrera copa no en va sobrar gens a la coctelera. La gent de la barra, que havia estat completament en silenci, es va posar a aplaudir».

El Joe's compta amb una beguda pròpia, una invenció del cambrer després de llegir *Caterina de Rússia*. El còctel es diu Caterina, dolcet, molt demanat per les dones. Conté suc de llimona, *cointreau*, sobre una base de vodka. El Joe's està obert des de les vuit del vespre fins a la matinada. Els diumenges tanca.

«It's only rock and roll» és l'eslògan del pub **Crin's**. Abans d'arribar a la plaça de Gomila, el cor, al mateix carrer de Joan Miró, deixant la sala de *strip-tease* i revista, el **Broadway**, a l'esquerra, s'entra a una galeria tancada. El més important és la música. No



Minim's.

JOAN MIQUEL

debades, l'amo del Crin's, Manolo Ruiz, 27 anys i vuit mesos al capdavant del negoci, té una col·lecció de tres mil discos de la música més difícil de trobar al mercat. Manolo Ruiz, que fa de propietari, *disc-jockey*, cambrer, relacions públiques i, com ell mateix afirma, escombra i frega el terra, té un públic variat. Tots coincideixen a buscar una música que s'allunyi com més millor dels quaranta mil principals de tota la vida. També hi ha la clientela que va a escoltar les últimes novetats de la seva especialitat amb una copa a les mans. Entre ells, músics, des de Los Turcos a La Granja, que posen les seves maquetes. Al Crin's hi ha música *garatge*, *country-rock*, *trash*, *surf*, *psychorockabilly*, *pop rock 50-80*, *rhythm & blues* i tot allò que es pugui trobar al diccionari *rock*.

Manolo també fa un programa, *El safari del cultu*, a Ràdio Activitat, els dilluns a les dotze, l'únic dia que tanca el local. Al bar, s'hi poden trobar *fanzines* com *Romilar-D* i *La venganza de los Munster* i *ferratines* i dibuixos de Miracoloso.

El *Minim's* recull la fauna més cridanera, els estafolaris i els *voyeurs* de la nit. Hi ha festes sorpresa, a vegades improvisades. L'ànima i el truí el posen els cambres convenientment abillats per la *mise en scène* i Asun, la madona, una bilbaína que duu molts anys embarcada al negoci dels bars i que coneix i fomenta l'ambient nocturn. Fa dos anys i mig que duu el *Minim's*, un dels bars més famosos de Ciutat. Domina el cava, els còctels d'estiu. A l'hivern hi ha l'obligació de provar el *calentorro*, que és un got petit amb capes de *cointreau*, licor de cafè i *bailey's*. S'ha de beure d'un glop amb canyeta i fa el mateix efecte que el trencament d'una ona al rocam.

La història del *Minim's* encara que curta ha estat intensa. Ha ajudat a pujar el termòmetre de Gomila i a donar color. El bar és a la plaça Gomila aferat a la discoteca *Tito's*. Hi ha terrassa i tamborets alts per veure bé el personal i també per ser vist. Just al davant hi ha altres bars, superposats en pisos, com el *Moncloa*, el més antic, el *Nibas*, la *Bicoca*, el *Nagual* i tota una



JOAN MIQUEL



JOAN MIQUEL

Dalt, Manolo, l'ànima del pub Crin's. Baix, cocteleria Joe's.

sèrie de guinguetes per menjar truites o *hot-dogs* a l'instant.

Paral·lel als bars de neó, hi ha el carrer de Bellver, un pendent estret que duu fins al *Paris-Texas*. Darrere la barra del bar menut, Ramon de la O, pintor, aspirant al títol d'«El torero de El Terreno». El bar, les parets i els prestatges són una mutació constant. Hi deuen caber unes vint persones estretes, però sempre s'hi troba un raconet per provar els ràpids. El *Paris-Texas* és famós pel mescal, l'absenta, les pintades del bar, la passió de Ramon per la pintura i el cinema, la música de gènere.

I és el lloc més apreciat pels dibuixants de còmics o pels estranys al paradís.

En exposició permanent i itinerant hi ha el santuari personal de Ramon, un mostrari dels artefactes i *souvenirs* més *kitsch* que encara es poden trobar polsegosos en una tenda especialitzada o als encants. Componen un poc l'univers infantil dels clients que encara poden mentalment situar l'estètica de Ramon fora de context, sempre que la memòria no es vegi pertorbada pel poderós efecte dels ràpids i *xupitos* que es preparen al local. Totes les begudes tenen la seva decoració. La vodka és acompanyada de

llimona, sucre i cafè. Amb la tequila, hi ha pebres i pastanagues envinagrades. Per menjar hi ha robiols, coca de verdura i cocarrois.

Per a Ramon, el seu bar és «com estar sobre l'ona, oferir una sorpresa constant, a més de la voluntat de sacrifici, el sacerdoci, estar darrere la barra com un sentinella». En resum, una manera poètica de dir que el bar és obert tota la setmana a partir de les 10.30 del vespre. Cada quinze dies treu un fulletó amb el lema-al·legoria de la setmana. El darrer anava de catecismes, bonjesusos de primera comunió

i mare de déus. També hi ha revistes d'art i còmics per llegir.

De marxa per la ciutat de València

Els locals preferits pels valencians en aquesta època de l'any estan situats sobretot a les platges de la Malva-rosa i de la Patacona. Encara que la nit també es pot iniciar al cor de la ciutat.

A la plaça de la Mare de Déu, un escenari que hauria pogut inspirar una de les millors pel·lícules de Fellini. Ací el Miquelet, la cafeteria **Roma** i la gelateria **La Virgen** resulten els llocs més indicats per prendre una orxata i veure com passa la gent. És un lloc fonamentalment pensat per a mirar. Allà tothom mira i es mira. És com anar al cinema i esperar que a la pantalla vagen apareixent les imatges. Sols hem de posar la mirada atenta. T'hi pots trobar des de polítics i *yuppies* fins a *penjats*, parelles de moderns i famílies senceres.

Continuant la marxa per la ciutat vella és molt recomanable passar pels cafès **Negríto**, **Lisboa** o **Sant Jaume**. En aquest últim local es pot prendre una copa mentre es gaudeix de la moda que



Plaça de la Mare de Déu.

Montesinos mostra a l'aparador d'una botiga seua, situada davant mateix. En aquests tres cafès, la *moguda* va d'aprenents de poetes i esquerrans desarrrelats. Divorciats i sindicalistes acaben de conformar la fauna nocturna del barri. El millor és prendre un *bur-*

ret, que no és altra cosa que cafè-licor d'Alcoi barrejat amb Coca-cola. Si no es té costum de beure molt, amb un parell de burrets, un es pot assegurar els ulls d'òliba tota la nit.

Després d'aquesta primera impressió, val més fugir cap a l'avinguda de



A l'esquerra, *Tropical*. A la dreta, interior de *Público*.

Blasco Ibáñez. La primera copa, per descomptat, s'ha de fer a **El Tramvia**, el primer baret que es va instal·lar a la zona. Entrar en aquest local és com aterrar enmig de la Marina, o almenys un gran nombre de gent que hi acudeix és originària d'aquesta comarca. La beguda continua sent el burret, però en comptes de barrejar el cafè-licor d'Alcoi amb Coca-cola, us recomanem fer-ho amb granissat de llimona. En aquest cas el nom que rep és *mentideta*. Ara, que si voleu droga dura el millor és prendre un *nardo*. Atenció: cafè alcoià barrejat amb absenta. Acaba amb qualsevol complex, ¡assegurat!

Si t'ho fas de modern, acudeix sense pensar-t'ho dues vegades a **Público, Hipódromo, Metro, Picasso, Cafè-Tabac...** i d'altres. Ací la cosa va de llums de neó, colors rojos i negres, ferro i línies rectes i amples. Si no us ho podeu imaginar, visualitzeu per un moment una fàbrica i ja ho teniu. Cabe-



DOMÈNEC UMBERT

Cafè del Sol.

lles rosses i arrissades, minifaldilles, gomina i cues, pells brunes i roba de marca. El *look*, si us plau, perfecte, o el fracàs pot resultar estrepitos. Demaneu *clubates*, ballantines, bailey's i licor de poma o kiwi.

En aquest moment el *mono* per arribar a la platja es fa quasi irresistible. La sentor de marisc es nota cada vegada més prop. La platja de la Malva-rosa se'ns presenta com un lloc de contrastos. Mentre que a la zona del costat del port es mantenen els bars amb el més típic estil mariner, la resta de la platja esdevé un subproducte tipus *Miami beach*. Però anem a pams. **La Pepica, La Rosa, La Marcelina** i d'altres són els locals que més ens recorden el sabor de la mar. Per accedir-hi es fa per la cuina, per passar després al menjador i després a la terrassa vora mar. El que més ens pot cridar l'atenció és l'amplitud dels locals i els tons blaus i blancs. Ací podeu fer-vos uns peixets fregidets o un entrepà de qualsevol cosa. Les paelles són immillorables i els cambrers van vestits d'etiqueta. No penseu que us escuraran la butxaca, els preus no són del tot desorbitats.

¿...Continuem la ruta? La platja de la Malva-rosa conserva els seus edifi-

cis d'estil modernista, que foren construïts a principis de segle. Moltes d'aquestes construccions són ara terrasses d'estiu amb noms tan forans com **Flamingo, Nivel, Bananas, Tropical, Patín**. El que els uneix sobretot són les ombrel·les, bé de palla o bé de tela, amb els espots publicitaris corresponents i les gandules platgeres enmig de l'arena. Molta llum i cambres guapíssims. La gent que hi va ho fa de moderna, encara que sempre veus *yuppies* i algun bohemí despistat. Enguany la beguda que fa furor és el xampany amb licor de kiwi i *whisky* amb tònica, però atenció: el *whisky* es demana sense gel, se li afegeix la tònica i es colpeja el got contra el taulell. El fum que n'ix només és comparable al d'un coet d'eixides. Els locals més famosos per la seua antiguitat són **Tropical i Casablanca**. Casablanca és la discoteca, i hi van separats sobretot. A Tropical, situada sota Casablanca, la gent és molt més variada.

La platja de la Patacona està plena

centes pessetes. Així doncs, cal anar de guapos i amb la butxaca molt plena.

Sortir a Barcelona

El recorregut nocturn per les terrasses més noves i modernes de Barcelona té tres eixos centrals: el Moll de la Fusta i l'últim tram de les Rambles, el barri de Sarrià i el peu del Tibidabo, i el barri de Gràcia.

Al Moll de la Fusta, el noctàmbul hi trobarà un conjunt ampli de locals orientats de cara al mar. Ofereixen una vista sobre el port magnífica i tenen preus moderadament cars. L'estructura exterior de tots ells és obra de Manuel Solà-Morales. L'arquitecte ha jugat amb fusta ondulada pels sostres i la pedra per a les parets. Tot i la semblança externa, marcada per l'ajuntament, cada bar té la seva personalitat.

Distrito Marítimo: Hi trobaràs *marxa* (música disco i *rock*) i ambient jove. Abunden els grups en detriment de les parelletes o els matrimonis. El preu



DOMÈNEC UMBERT

Gambrinus.

de bars enmig de la sorra, d'aquells que apareixen com bolets quan arriba l'estiu i desapareixen amb els primers freds. El disseny de tots plegats és quasi idèntic, fusta i lona com a materials primaris, i molta il·luminació indirecta. La gent ací també ve a mirar-se i el culte al cos arriba en aquesta mena de locals a la seua màxima expressió. El més conegut dels locals és **Duna**, però ací no us guieu pels noms. A l'entrada de tots, topareu algú venent panolles torrades, xiclets, caramels i pipes. No ve malament per conservar la línia i us pot ajudar a mantenir els budells enfeïnats la resta de la nit.

No hem parlat de preus, però feu-vos la idea que la consumició més barata, un refresc, no baixa de les dues-

d'un refresc sense alcohol és de 175 pessetes; el d'un combinat, de 400. Si vols menjar alguna cosa, només hi ha tapes i gelats. Però és que «això és un bar de copes i no un restaurant», diu el cambrer. A l'interior, metall, tapisats de cuir negre i vidrieres. Decoració *freda*, seguint el disseny actual.

Blau Marí: Els amos són els del **Roig Robí**, restaurant molt conegut en ambients *bé* de Barcelona. Està pensat per a parelles de 25 anys, o més, *yuppies* i *pijos*. Si vols anar-hi, prepara't a desembutxacar dues mil pessetes com a mínim. Vés-hi arreglat i pentinat, i si pot ser amb el *ligue* nou. L'impressionaràs. És tranquil, luxós i relaxant. Especialitat en arròs negre i tota mena de peix.

Traffic: De tots és potser el local més desangelat, amb menys ganxo. Serveixen formatge, patés, pernils i carn freda a qualsevol hora de la nit. Pots anar-hi sol, en grup i en parella, i no quedaràs malament, perquè l'ambient encara no està massa definit.

Cerveceria del Muelle: L'amo, el senyor Furest, de «ropa para hombre». Tal com diu el nom, especialitzat en cerveses. Bancs de fusta, tauletes de marbre i ombrel·les blanques. Tapes a preus assequibles. Gent jove, *pijos* i moderns en perfecta harmonia. Cambrers simpàtics. Vés-hi en grup i tasta les diferents marques de cervesa. Si les tastes totes t'ho passaràs d'allò més bé. De segur.

Gambrinus: La novetat, el disseny i l'excentricitat de Mariscal fets restaurant. Val la pena anar-hi només per veure'l. Impressiona la gamba gegant col·locada dalt la teulada. Trenca totalment amb la imatge de la resta de bars. Les ombrel·les estan decorades per Mariscal, les taules són trossos de marbre, fusta i ferro enganxats l'un amb l'altre. Els cambrers són eloqüents i bromistes, i van vestits de pirata i de capità de vaixell. Si vols anar-hi, vesteix-te de modern, de postmodern, o com a mínim de *yuppie*. Seria un punt que hi arribessis acompanyat d'un polític, si pot ser socialista. És un restaurant de marisc (per això l'ha dissenyat el Mariscal) portat cada dia de Sant Carles de la Ràpita. N'hi ha al vapor, a la planxa, viu o amb salsetes. Abans d'anar-hi a sopar, comprova l'estat del teu compte corrent. Vés-hi d'hora (si no no seuràs) i paga a mitges. Els preus no permetren caballerositats.

Si et tira més la muntanya que el mar, pots optar per anar a la zona al-

ta de Barcelona: a Sarrià i al peu del Tibidabo. Per arribar-hi és indispensable el cotxe o la moto. Les terrasses no estan tan concentrades com al Moll de la Fusta, però tenen més personalitat. Al barri de Sarrià cal destacar tres locals amb certa tradició: **Los Tilos** (al passeig dels Til·lers), el **Dos Torres** (al final de la Via Augusta) i el **Dos Passos** (abans el Sant Vicens) a la placeta de Sant Vicens.

Los Tilos és una torre modernista amb dues terrasses enormes. Arbres fruiters, heura, rosers, margarides i gespa. Ambient extremadament *pijo* i cambrers antipàtics i tibats. Si pots, vés-hi amb un Golf GTX o similars. No hi portis el cosí de Mollerussa, no quedaries gens fi. Arregla't molt.

El **Dos Torres** s'assembla força a Los Tilos. *Gente bien*, però més gran. Abunden les parelles. Terrassa agradable amb palmeres gegants. Tauletes de marbre. Interior *demodé*, amb columnes daurades i vellut vermell. Instal·la't a la balconada del primer pis i pren la fresca. Amortitza la beguda (un combinat, 500 pessetes). Tira-t'hi hores.

El **Dos Passos** s'acaba d'inaugurar. Abans era el **Sant Vicens**, un local amb molts adeptes, tant per l'ambient com per la decoració. És car, però val la pena. Els entrepans són tan bons com petits. *Pijeria* més moderada i estudiants en grup. Música ambiental, terrassa petita però acollidora.

Al Tibidabo, allà on s'acaba la línia del Tramvia Blau, s'hi concentren tres bars amb terrassa. El més nou (va obrir a finals de juny) és el **Mirablau**, local amb una vista insuperable de Barcelona, música dels anys seixanta i parelles o grups d'edat d'entre 25 i 40. Serveixen tapes i entrepans. A baix hi ha dis-

coteca. Freqüentat per dissenyadors, arquitectes, publicitaris i noctàmbuls amb *pedigree*. Vés-hi si et ve de gust desintoxicar-te de fum i respirar l'aire fresc de la nit. La vista s'ho val.

El **Merbey** ja fa 11 anys que funciona. Especialitat en bailey's propi. *Yuppies* i gent gran. Ventiladors antics i heura a tot arreu. *Jazz* de fons.

El **Particular** és el tercer bar del Tibidabo. És molt gran, amb tres nivells i dues terrasses enormes. L'ambient és molt romàntic i tranquil. Música disco no massa forta i decoració moderna i acurada. Si has de seduir algú, porta'l a un raconet de la terrassa de baix. Caurà als teus braços.

Al tradicional barri de Gràcia, l'ambient canvia radicalment. Les terrasses són plenes nit i dia de gent del barri, de *progres*, intel·lectuals, *rockers* i algun *punk*. No et preocupis per la indumentària, allà tothom va com li ve de gust. A la plaça del Sol hi ha el **Cafè del Sol**, d'ambient bohemí i progressista. És molt visitat per actors, artistes i intel·lectuals. Els preus són molt més assequibles que a Sarrià. Fan entrepans i tapes (a vint duros). A l'interior hi ha una àmplia cartellera d'activitats culturals i un piano a disposició dels clients. T'hi sentiràs còmode.

A dues illes de cases de la plaça del Sol hi ha la plaça Rius i Taulet. És més marcadament popular que la del Sol. El millor bar amb terrassa de la plaça és **El Chivito de Oro**, propietat d'una família uruguaiana. Demana un *chivito*, entrepà de formatge, pernil dolç, tomàquet, maonesa, enciam i llom. Insuperable quan són les quatre de la matinada i la gana comença a rascar. Són igualment bons els *alfajores*, pastes de coco i crema de llet. □



El nacionalisme és a debat

SUMARI:

- PAÏSOS CATALANS
- EL MIL·LENARI DE LA SOBIRANIA
- ENTREVISTES: JOSEP GIFREU I ELISEU CLIMENT
- Josep-Lluís Carod-Rovira
Perspectives de reconstrucció nacional als Països Catalans
- Antoni Estradé
Nacionalisme i Progressisme
- Josep M^a Puig Salellas
Més enllà del fet cultural
- Lluís de Carreras
Nacionalisme i mitjans de comunicació
- Josep M^a Solé Sabaté
Frederic Escofet, exemple de dignitat