

## Consum Nous i vells hàbits gastronòmics



La cambrera del restaurant Dostrece, al Raval de Barcelona, amb dos plats a punt de servir a uns clients que hi fan el 'brunch': ous Benedict i el clàssic dels ous ferrats ■ JOSEP LOSADA

# “Mengem massa”

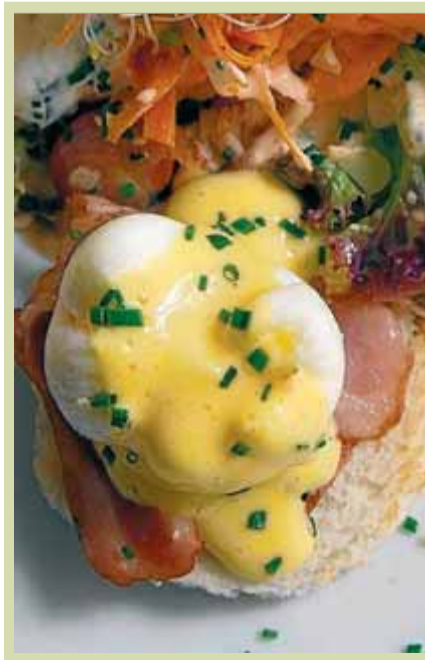
**ASSIMILACIÓ** • L'èxit del turisme a la ciutat de Barcelona consolida a l'alça el consum anglosaxó del 'brunch', un àpat que es pren els dies de festa i que reuneix en un de sol el dolç de l'esmorzar i el salat del dinar **TRADICIÓ** • El costum culinari català ofereix una alternativa per entaular-se de bon matí, l'esmorzar de forquilla, cada cop amb més adeptes

**Jordi Panyella**  
BARCELONA

**H**o va proclamar Joan Capri en un dels seus cèlebres monòlegs: “Mengem massa!” I ho va dir en un moment en què el país començava a deixar enrere les penúries de la postguerra però sense que hi hagués, ni de bon tros, l'opulència i la disbauxa gastronòmica que hi ha avui en dia. Què no hauria dit doncs el cèlebre còmic si avui sortís al carrer Ferran de Barcelona, on vivia, i el veies transformat en un continu de locals on s'ofereix menjar de tot tipus, de totes les qualitats, de tots els preus i a totes hores. O què hauria pensat si hagués travessat la Rambla i s'hagués passejat entre les parades de la Boqueria, espectacle diari dels ex-

cessos alimentaris del segle XXI. I encara més, si l'actor s'hagués endinsat al Raval i comencés a llegir els rètols de molts locals de restauració, escrits majoritàriament en anglès, oferint al passavolant la possibilitat de menjar-hi un *brunch*.

La Barcelona de Capri ha esdevingut, amb el temps, la Barcelona que es desvia per satisfer els capricis dels centenars de milers de turistes que la visiten, i un d'aquests capricis és el *brunch*, un àpat que reuneix en un de sol l'esmorzar i el dinar (la paraula neix de la contracció de *breakfast* i *lunch*). Es tracta d'un invent americà que alguns restaurants pioners de Barcelona —amb afany d'esnobisme o de ser bandera cosmopolita— ja fa anys que ofereixen i que en els últims temps, i lligat a l'eclosió del turisme a la ciutat, cada cop en són més.



## Una qüestió d'ous

Els que s'hi entenen afirmen que no hi ha *brunch* si no hi ha ous Benedict. Es tracta d'una recepta on l'ou escumat es presenta damunt un llit de pa i bacó. Tot plegat es banya amb una salsa holandesa, versió centreeuropea de la maionesa, encara més greixosa.

La cambrera del restaurant Dostrece, al carrer del Carme, reconeix que el *brunch* s'ha posat de moda a Barcelona: “ara tenim una explosió de restaurants que l'ofereixen”, diu. Ho explica un diumenge al punt de migdia, mentre tragina de la cuina a la sala del restaurant dos plats amb ous guisats de forma ostentosa i, també, greixosa. “Tot això és massa greix; a mi no m'agrada”, reconeix aquesta noia d'origen brasiler.

Un dels últims establiments a afegir-se a la moda és l'hotel Barceló Raval, que des de la primavera cada diumenge adorna la seva terrassa amb una suggeridora oferta que va dels pastissos i creps als gaspatxos i culmina amb ous guisats de totes les maneres. Des de l'hotel s'afirma que la iniciativa ha estat molt ben acollida, no només pels turistes sinó també per barcelonins.