

A PIE
DE CALLE



JOAN
Barril

ARCHIVO / MARTA JORDI



►► Preparación de unos canelones en un establecimiento de Barcelona.

La sabiduría de los canelones

Algo sucede tras la Navidad. Tal vez una gaseosa tristeza que nos embarga tras la ingesta de tantos cadáveres de animales y tantas conversaciones incompletas. La Navidad hace tiempo que dejó de ser litúrgica y ahora es de una mundanidad acuchillada por la abundancia. Lo decían los antiguos romanos: «*Post festum, pestum y post coitum, tedium*». Tras los banquetes queda la pestilencia y tras el amor venal llega el aburrimiento.

Pero ahí están los canelones de Sant Esteve para solazar el alma de los que han llegado a fin de año con el espíritu fatigado. Porque vivir, cansa. Y la Navidad no lleva precisamente al descanso sino a las preguntas más profundas de nuestra existencia. Los canelones son el manjar del que todo se aprovecha. Cuentan que el ennoblecimiento del canelón se debe al músico **Gioachino Rossini**, un hombre que entre sus óperas se tomó unos años sabáticos para consagrarlos a la gastronomía. Su amistad con el gran cocinero **Antonin Carême** se lo permitió y los cata-

lanes adoptaron los restos de los capones navideños para montar el sabroso relleno de la pasta.

Acudo en estas postrimerías del año a La Despensa de Laforja, uno de los lugares que no por pequeños dejan de ser grandes. Ahí está toda la familia trabajando para aquellos que no quieren trabajar. Porque las abuelas van muriendo y cada vez quedan menos hijas y mucho menos

Vivir cansa. Y la Navidad no lleva precisamente al descanso

nietas que heredan la sabiduría culinaria de sus mayores. Los canelones salen de las manos de orfebres que se pasan la noche enroscando canelones y rebozando deliciosas croquetas. El chef **Albert Pérez Berral** me confiesa en un aparte que este año han salido de sus hornos casi un millar de canelones y unas 700 croquetas. A este paso les auguro que se van

a formar verdaderas colas en las estrechas aceras de la calle Laforja de la misma manera que en la vigilia de las verbenas se amontonan los aficionados a la pirotecnia. Para una comida perfecta de Sant Esteve hacen falta sillas, manteles y canelones gratinados mientras va sonando la música de **Rossini**.

La compra de los canelones, ese plato tan genuinamente barcelonés, exige un ejercicio de aritmética. «¿Cuántos son?», pregunta **Pedro** con ademán taurino. Y el cliente empieza a contar y a descontarse: «Somos los que somos, más un par de novias de mis hijos, más las abuelas, más tres nietos, más el gato. Total unos 13». «¿Tres por cabeza?» «Sea», dice el cliente despistado sin sospechar que se pasará la semana a dieta monográfica de canelones.

Llega entonces una mujer bien vestida y pide una ración solitaria de canelones. Afirma que no es para ella, pero que como voluntaria tiene a su cargo a una anciana que no puede salir de casa y que solo aspira a celebrar Sant Esteve con los canelones de su juventud. No hay nada más democrático que el canelón, ese cilindro que se mueve entre la abundancia y la escasez. Un año más bañado en bechamel y la música altisonante de **Rossini**, el hombre que convirtió en armonía lo que solo era una pasta apelmazada. ≡