



LOS PREMIOS LITERARIOS DEL MESÓN DEL CAFÉ DE BARCELONA, EN EL RECUERDO



Es un local pequeño situado en una pequeña calle del barrio antiguo, pero no hay sibarita del café que resida o visite Barcelona, que no lo conozca. Nos referimos al Mesón del Café, un establecimiento casi centenario, pues abrió sus puertas en 1909, que además destacó hace diez años por crear un concurso literario de relatos cortos con un tema básico e imprescindible, el café.

Con la idea del escritor chileno Rubén Adrián Valenzuela y el empuje y patrocinio del Mesón y su patrón, Antonio Peligros, el concurso fue cobrando vida, propagándose de boca en boca y promocionándose en los diferentes medios de comunicación. Se constituyó un jurado formado por Pere Bonnín, Ignasi Riera y Jorge Herralde que elegían un ganador semanal y finalmente un ganador absoluto, que recayó en la obra titulada "Una comanda no gens habitual" (Un pedido nada habitual) de Jaume Vinaixa, un impresor de 47 años de edad.

Hace diez años se convocó un concurso de relatos cortos con un tema básico: el café

Incluso el célebre escultor catalán Josep Maria Subirachs, responsable de la construcción del conjunto monumental de la fachada de La Pasión en la Sagrada Familia, se sumó a la iniciativa, entregando como premio al ganador uno de sus trabajos en papel.

Maragall, entonces alcalde de Barcelona, le dijo a la Reina: "Aquí se sirve el mejor café de Barcelona"

Relatos con sentimiento

Los relatos ganadores y algunos seleccionados fueron incluidos en un libro titulado "Los relatos de El Mesón del Café", de Rubén Adrián Valenzuela. De ellos extraemos algunos párrafos singulares:

"El bar de la Nega olía café, a café recién tostado dando forma a sueños y esperanzas, a café recién molido caldeando jóvenes mundos de poetas y bohemios, a café recién hecho hurgando en la imaginación y susurrando lejanos y sonoros nombres de pueblos de ultramar". (José Agudo).

"Humedecidos los labios en el borde de la taza; sorbimos muy torrefactos el líquido de la esperanza, que no quería terminarse y luego, sin mediar palabras, nos cogimos de la mano. Aquella tarde habíamos tomado algo más que un café: si no nos soltábamos, el primer amor nunca se acabaría". (Pedro Flórez).

"Con ella aprendí el placer de tomar café bien de mañana. A realizar el ritual de prepararlo cuando aún se está soñoliento, a olerlo con deseo, a saborearlo con sensualidad. Como si estuviéramos bebiéndonos la oscuridad profunda de una noche estrellada, o lo mejor de esta vida, tostada y molida. Pues, esa, es la manera más excitante de empezar el día. Así lo decía y así lo hacía". (Guillermo Alonso).

Una calle y un local con mucha historia

El Mesón del Café está situado en la calle Llibreteria, una estrecha vía peatonal de gran tipismo y casi siempre abarrotada de público porque además enlaza una de las arterias más clásicas de Barcelona, la Vía Layetana, con la plaza de Sant Jaume, donde están los palacios de la Generalitat de Cataluña y el Ayuntamiento.



La historia de esta calle tiene mucha relación con la cultura de la palabra y la letra impresa porque ya en 1445, mucho antes de que Gutemberg inventara la imprenta, los librerías y estamperos de Barcelona estaban instalados allí. También en la calle Llibreteria tuvieron su sede las primeras imprentas de la ciudad. La de Brusi publicó el primer diario que tuvo Barcelona, uno de los más antiguos de Europa. Se llamaba "Diario de Barcelona" pero en la calle se le conocía como el "Diario de Brusi".

En cuanto a la historia de El Mesón del Café, comenzó en la primera década del siglo XX. Juan Romagosa, un comerciante del Penedès, se instaló con una bodega de vinos y sidra en el número 16 de la calle Llibreteria, donde se encuentra el actual Mesón. Allí permaneció, abasteciendo al Hotel Ritz y a las clases acomodadas de la ciudad, hasta que un mecánico de Sarriá le ofreció una máquina de su invención, una cafetera de un brazo con la que comenzaría a producir cafés cortados y cafés con leche.

Y así hasta nuestros días. Desde hace cincuenta años Antonio Peligros está al frente del establecimiento, ahora con la firme colaboración de su esposa y de su hija Montserrat, que a pesar de estar titulada en Ciencias Políticas ha elegido situarse detrás de la barra "porque realmente es lo que me gusta".

"En la década de los años cincuenta, cuando comenzamos -afirma Antonio Peligros- todo era muy complicado. Era la época del estraperlo, teníamos que tostar el café en la azotea, nos cortaban el suministro de la luz continuamente y por ello preparábamos los cafés con leche para el día siguiente. Entonces preparábamos muchos más cafés que ahora".

Reconocido prestigio

La competencia y la descentralización de las instituciones de la zona han alejado a muchos clientes, pero El Mesón del Café sigue siendo un referente para muchos. "Por este establecimiento viene un público muy variopinto -dice Montserrat Peligros-, pues tanto acuden pintores y músicos bohemios que actúan junto a la catedral, como artistas y políticos".





Así, por El Mesón han desfilado personajes como la actriz norteamericana Meg Ryan y políticos como el expresidente del Gobierno, Leopoldo Calvo Sotelo, Santiago Carrillo, Antoni Gutiérrez y más actuales como Pascual Maragall. Precisamente éste, cuando era alcalde y acompañaba a las Reinas de España y de Noruega, se detuvo frente al local y les dijo a sus ilustres invitadas: "Aquí se sirve el mejor café de Barcelona"

El Mesón del Café es un local de visita obligada en Barcelona para cualquier amante del buen café. Peligros afirma que la explicación está en la calidad: "Cuidamos todo el proceso del café. Nosotros preparamos la mezcla porque un buen y aromático café sólo, como el de Colombia, no es bueno sino se mezcla con otro de Costa Rica o de Haití, por ejemplo". Para este especialista del café lo importante para obtener una buena bebida es todo: el café, por supuesto, pero también influye la elaboración, la depuración del agua, el toque del molinillo, la temperatura de los brazos de la máquina...

El prestigio y la calidad también deben mantenerse y de eso sabe mucho Montserrat. "Sentimos una gran satisfacción al ver que varias generaciones de una misma familia acuden a nosotros desde hace muchos años. Yo creo que además de la calidad hay que tratar a los clientes con amabilidad, cariño y saber lo que necesitan en cada momento. Y es que detrás de la barra hay que ser un poco psicóloga".

J. M. MASFERRER

