

Bofarull con Gómez-Santos a la puerta de «Los caracoles»

BOFARULL PREPARA LAS SARDINAS EN ESCABECHE A PICASSO

Portada de "Life" y Cruz de Isabel la Católica, el gran cocinero es una de las figuras más populares de Barcelona

BARCELONA tiene muy pocos tipos populares; pero siempre que ha tenido uno, éste ha sido de fama nacional, por lo menos. Cuando las ciudades dejan de tener intimidad para convertirse en grandes metrópolis, los ciudadanos ya no viven en ambiente familiar en la calle, sino que se limitan a circular, de prisa, como puntos que, unidos unos a otros, forman la masa de población.

En los últimos años Barcelona ha dado un estirón funcional que ha descentralizado las Ramblas, donde nace toda la literatura desde principios de siglo, pues éste lugar tradicional de Barcelona atrae a los artistas, a los poetas, a los escritores y a los músicos, que encuentran allí sus temas.

En los días de sol, por entre el hormiguero ingente de automóviles, los barceloneses pueden ver a un hombre voluminoso, con semblante siempre risueño, que cruza las grandes avenidas en una antigua charrete, tirada por un caballo de buena lámina. Este personaje, popular en la Ciudad Condal, es Bofarull, un soñador de fama mundial, que regenta el restau-

Cantante de ópera, soñador, cocinero, artista de cine...

... más antiguo de Barcelona, fundado por su abuelo en el año 1835.

Para ver a Bofarull en su clima habitual hay que ir, pasado el mediodía, a la calle Escudillers, donde está, desde hace un siglo y cuarto, el restaurante «Los caracoles». Los altos techos están cubiertos totalmente por jamones, ristras de ajos, guindillas, de tomates, de maíz. Las paredes, cuajadas de fotografías dedicadas a Bofarull por sus amigos y clientes, entre los que se encuentran nombres del máximo prestigio internacional: Mistinguette, Maurice Chevalier, Ava Gardner. Todos los grandes personajes de la vida española en lo que va de siglo.

SARDINAS PARA PICASSO

Lo que menos se ve en este típico restaurante es el molusco que dio nombre al establecimiento. Los fotógrafos de «L'Esport» tomaron una fotografía de Bofarull, que apareció a todo color en la portada de la famosa revista, en la que este gran barcelonés aparecía detrás de un primer plano de langostas colosales, carnes, jamones, butifarras, pollos y demás productos alimenticios.

Bofarull es el alma del restaurante y puede decirse también que el restaurante es Bofarull. Sentado junto a unos botijos de vino, en su mesa pequeña, atalaya el tráfigo de camareros y el trajín de los cocineros que guisan en la cocina monumental.

Todas las mañanas pueden encontrarse en uno de los siete laberínticos comedores de «Los caracoles» a los famosos artistas que trabajan en el teatro del Liceo, al personaje extranjero a que se refiere aquel día «La Vanguardia», a los turistas que van a torear al día siguiente o a la estrella cinematográfica que ha llegado a Barcelona. Sean quien sean, todos son amigos personales de Bofarull desde la primera vez que asomaron a las Ramblas.

—Picasso manda una persona expresamente desde Francia en un avión para que yo le prepare una cazuela de sardinas en escabeche. Antes, suele avisarme por el dueño de la casa, Gaspar, de Barcelona. Calculo que cada sardina le costará a Picasso más de veinte duros, aunque yo no le cobro nada.

Bofarull nació en este establecimiento hace sesenta y cuatro años, cuando lo regentaba su padre.

—¿Por qué se llama «Los caracoles»?

—Porque cuando esta casa era más pequeña sacábamos las sardinas de los caracoles a la acera para que se ventilasen. La gente llamó a esta casa, desde entonces, «Los caracoles».

Bofarull comparece siempre en el establecimiento en mandado de camisa y con un chaleco de paño.

—Aquí hacíamos los caracoles, los callos, el bacalao a la vizcaína, las sardinas en escabeche, la sopa de pescado, la butifarra con judías, las costillas con ajo y aceite...

PERSONAJES QUE PASARON...

Todavía no había ocurrido la invasión del plato combinado y del sandwich, que puede ser el primer paso atrás para darnos ya, dentro de poco, a los comprimidos alimenticios.

—La casa se fue acreditando y empezamos a hacer platos de pescado, parrilladas, langostas...

Bofarull tiene a sus órdenes veintidós cocineros y cuarenta camareros.

—En esta casa comieron Rusiñol, la Mistinguette, Benigno Gigli, Caruso, Titta Rufo, Hipólito Lázaro, Ava Gardner, el doctor Marañón, Manolete, Arruza, Hemingway...

... pero esto no tendría apenas importancia si Bofarull no fuera un tipo descomunal, poco común, por su enorme personalidad.

—¿Cuándo empieza usted a destacar personalmente?

—¡Hombre, mire! Hice el servicio militar en Segovia durante tres años. Antes de un año me ascendieron a sargento. fui compañero del célebre Cándido, el del Mesón del Segoviano.

Mientras hablamos, Bofarull saluda a los clientes que van entrando. A unos en inglés, a otros en francés y hasta en alemán y en italiano.

—Verá usted que yo hablo el italiano como el catalán o el castellano. Ahora sabrá usted la razón. Estando yo en el servicio militar se preparó una función a beneficio de los héroes de Cavite. Yo formé parte del cuadro artístico y llamé la atención de la infanta Isabel cuando salí a cantar al escenario.

Desde aquel momento la infanta Isabel se convirtió en su protectora.

—Me recomendó que tomara clases de música con el maestro Maldonado, director de la Banda de la Academia de Artillería.

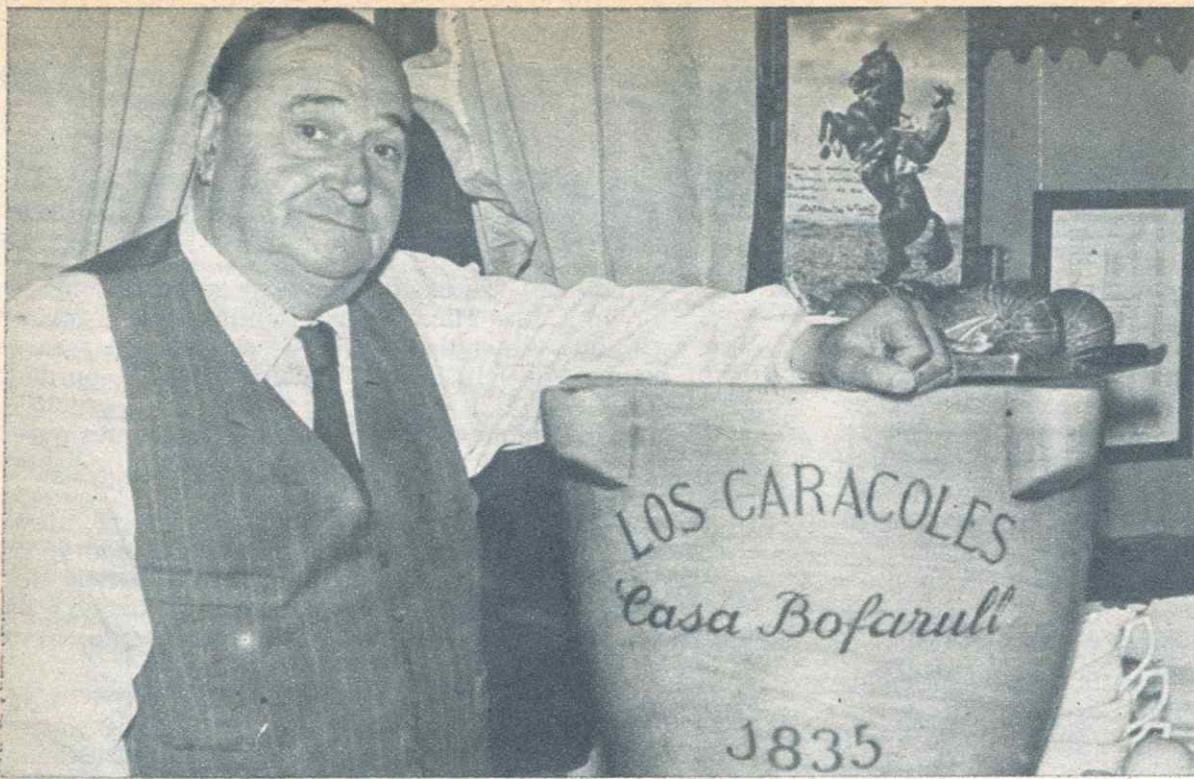
A partir de aquel momento Bofarull no tuvo más obligación en el servicio militar que demostrar sus progresos cada domingo, presentándose en La Granja, donde la infanta le acompañaba al piano o le hacía cantar en la capilla.

TENOR DE OPERA EN ITALIA

—Una vez licenciado me dediqué al teatro como tenor de ópera. Mis profesores fueron Viñas, Ricardo Fuster e Hipó-



Ante un autógrafo del doctor Marañón



Bofarull se retrata ante el almirez monumental que lleva la fecha de la fundación de su establecimiento

lito Lázaro, que es quien le dará razón de quién fue Bofarull en sus tiempos.

Todavía conserva Bofarull ese aire de tenor de ópera retirado y cuando está sentado con el brazo apoyado en la esquina de la mesa parece que está en escena.

—¿Pero dónde cantó usted, Bofarull?

—¿Yo? ¡Hombre, en Italia, en el teatro San Carlos! Y aquí, en el teatro del Liceo. Primero canté ópera en plan señor y luego, cuando me retiré, no cantaba más que beneficios. Luego me pasé a la zarzuela para actuar solamente también en beneficios y más tarde dejé el canto definitivamente para ocuparme del negocio, pues mi padre empezaba a padecer ya con su reumatismo.

Durante más de veinte años Bofarull ha paseado por Barcelona con un caballo tordo y una charrete. Pero un día se murió el caballo tordo y Bofarull pensó en no tener más caballos debido al disgusto que le produjo a él como a su familia la pérdida del noble animal.

Un día entró Alvaro Domecq en Los Caracoles y le preguntó a Bofarull:

—¿Por qué no vas a caballo?

—Se me ha muerto el que tenía.

—Bofarull no puede ir en coche por Barcelona. Yo te mandaré un caballo, porque Barcelona no puede perder el hecho tradicional de ver a Bofarull paseando en su charrete.

CONDECORADO EN PARIS...

Y le mandó un caballo extraordinario. Desde entonces Bofarull vuelve a bajar de su finca todas las mañanas sentado en lo alto de su charrete, como en sus viejos tiempos.

En 1950 fue condecorado Bofarull en París por los mejores pollos «al ast».

—Yo no hubiese conseguido el premio frente a los cocineros franceses si no se me hubiese ocurrido la astucia maquiavélica de organizar una comida a beneficio de los cocineros viejos, asilados en un pueblecito cercano a París.

Pidió para esta obra benéfica pollos a los principales suministradores de los hoteles y restaurantes de París. Consiguió doscientos pollos y trescientas botellas de champaña completamente gratis.

—Entonces organizamos un banquete de doscientos cubiertos a dos mil francos cubierto. Mi hija, que entonces era soltera, para recaudar aún más dinero para los cocineros pobres, daba un beso a cambio de mil francos. Dio cien besos y recaudó cien mil francos. Total, quinientos mil francos, que

ingresé en el asilo. Me condecoraron con la «Chaine tisseur» y me impuso la condecoración Kornovskiy, cipe de la cocina francesa.

... Y EN ESPAÑA

Habla Bofarull también de su segunda condecoración.

—Un día vino a visitar «Los caracoles» nuestro ministro de Asuntos Exteriores, señor Castiella, pues había oído hablar de lo muy conocida que es mi casa en el extranjero. Me pidió una dedicatoria para mi galería y me dijo que me enviaría algo mejor que aquello que le pedía. A los días me enteré de que me había sido concedida la Cruz del Bel la Católica, que el mismo ministro de Asuntos Exteriores tuvo la gentileza de regalarme.

Sale con nosotros hasta la puerta. En la esquina me regala nueve pollos a la vez.

—En Barcelona soy el único que tiene la Cruz del Bel la Católica, concedida por mis comidas y por mi charrete en el mundo entero. En Madrid la tiene Perico Chacón por sus bebidas y por su Museo Internacional.

PROTECTOR DE ARTISTAS

Tipo fabuloso este gran Bofarull, que también es productor y creo que hasta actor de cine.

—He descubierto a varios actores del cine español, por ejemplo, a Paco Rabal cuando no era más que un actor principista y a Jorge Mistral cuando era un hombre muy conocido, que su madre lavaba ropa en un hotel de Barcelona. También saqué adelante a José Suárez en los tiempos que estaba empleado en el ferrocarril en Asturias. Y a tantos otros.

Barcelona debe mimar sus últimos grandes tipos, porque ya las ramblas no son lo que dicen que eran. Si el Paralelo volverá a tener el clima de otro tiempo, la ciudad sigue ensanchando sus contornos y ya nadie está haciendo nada, ni las calles son lo suficientemente anchas como para saludar desde una a otra acera al amigo que se encuentra.

Los automóviles ocultan al personaje que lleva en sus manos cratas, artistas, mujeres elegantes. La calle, con su alfombra de coches, es como un desierto.

Sólo Bofarull, en las mañanas de sol, cruza alegre por las averidas, saludando desde lo alto de su charrete, para él nada ha cambiado.

Yo descubrí
Paco Rabal
Jorge Mistral
saqué adelante
a José Suárez