

“Can Lluís és un restaurant petitet dins de la Ciutat Vella.” Aquesta és una modestíssima primera descripció que el seu propietari, en Ferran Rodríguez, fa d'aquest local emblemàtic, tan concorregut per com a mínim la meitat de la plantilla artística de Barcelona. El recorregut professional de la seva família es va iniciar amb la persona de l'avi que dona nom a l'establiment.

En Ferran i el seu germà Xavier –que porta Els Ocellets, molt a la vora de Can Lluís– representen la tercera generació dedicada a la restauració en aquesta zona curulla d'història i d'històries. Actors, escriptors, periodistes i esportistes són alguns dels col·lectius assidus del restaurant. De Vittorio Gassman a Harold Pinter, de Terenci Moix al Tricycle, de Vol-Ras a la Manya, o de la Colita a la Teresa Gimpera, que el visitaven a l'època del Boccaccio. El local, val la pena dir-ho, també ha estat coprotagonista en algunes novel·les d'en Manolo Vázquez Montalbán.

“Fem cuina de mercat i tenim una carta força extensa. La fideuà, la romescada, els espinacs quatreondeta, el fricandó amb rovellons o el bacallà a l'antiga són alguns dels plats que sobresurten de l'oferta de Can Lluís, i els migdies, de dilluns a divendres, fem un menú per a executius agressius.” Això el Ferran ho diu rient, perquè de visitants d'aquests no en tenen pas cap.

Els seus clients són amics, es coneixen de fa anys i més aviat són de la broma que de cap altra cosa: **“La Barcelona vella té un carisma especial. Nosaltres mateixos estem envoltats de museus i edificis que són força emblemàtics. Hi ha el Macba –el Museu d'Art Contemporani de la capital catalana–, l'Escola Massana, el Mercat de Sant Antoni... En definitiva, per a mi, tenir el restaurant al barri de Ciutat Vella és tot un plaer.”**

La història, ja ho dèiem al començament, no ha passat lliscant, indiferent, per aquest establiment. Tot el contrari. La Caputxinada de Sarrià, per exemple, es va coure dins les quatre parets del local, i també altres esdeveniments de certa transcendència. Per això, en Ferran sap molt bé perquè diu que **“a Can Lluís sempre hi passen moltes coses. Persones que han estat i són clau pel que fa a la seva participació en el decurs de la nostra història venien a reunir-se, i encara ho fan ara, a casa nostra. Per això, m'estimo més parlar d'amics que no pas de clients, perquè la gent que ens visita ja ha transcendit aquesta circumstància.”**

Que aquest restaurant no és un racó qualsevol de Ciutat Vella és ben evident. No tot han estat flors i violes, però. També hi ha hagut episodis tristes per al seu propietari, fins i tot incidents de polèmica esportiva, com quan hi va haver l'enfrontament públic entre Johan Cruyff, a la seva època com a jugador del Barça, i el que llavors era el seu entrenador, l'alemany Hoennes Weisweiler, que va acabar amb la destitució del tècnic com a màxim responsable del primer equip del futbol blau-grana.

Així les coses, segurament serà millor passar pàgina, i recordar altres esdeveniments menys penosos, com alguns actes culturals que eren divertiments d'aquells temps: **“Can Lluís també ha estat la**

plataforma per presentar obres de teatre, com el ‘Tartan dels micos contra l'estreta de l'Eixample’, d'en Terenci Moix. I s'hi va presentar un treball de La Trinca. No és només que la gent organitzi coses a casa nostra, sinó que nosaltres també hi participem d'una manera prou activa.” Arriba un moment, en l'entrevista, en què no saps ben bé si estàs parlant realment amb un restaurador o bé si ho estàs fent amb un agent artístic. Probablement, en Ferran exerceixi ambdues feines d'una manera indissoluble. Caldria concretar, en qualsevol cas, que ell va néixer al restaurant dels seus pares, i que als setze anys ja hi treballava amb una dedicació exclusiva: **“Tenim una manera de fer que no hem deixat mai de banda, i que és la que ens fa estar on estem, amb una seixantena d'anys al darrere, la qual cosa és tot un èxit en una ciutat com Barcelona.”** En Ferran s'hi va posar en cos i ànima i ho va anar tirant endavant, dia rere dia: **“Els estudis relacionats amb la meva feina els he fet ara, de gran. La meva ha estat una tasca d'autodidacta, perquè no disposava de temps per anar a aprendre a cap escola.”**

I és que la seva ocupació no era només dur Can Lluís, sinó que també hi havia les compres necessàries per aprovisionar el local. El seu propietari recorda que a l'edat de setze i disset anys ja anava a la plaça a comprar, i que de vegades les peixateres el feien posar vermell, quan li dirigien els seus comentaris picants: **“Encara ara, a les que em proveeixen, els dic tietes. En aquella època, quan jo començava al restaurant, les expressions de les peixateres del Mercat de Sant Antoni eren terribles. Actualment sembla que s'han calmat una miqueta, en aquest sentit.”** És cert que aquestes venedores de plaça sempre han fet l'article amb un estil propi, ja característic, amanint els suggeriments de la parada amb una picantor de bitxo.

És una anècdota –una de tantíssimes– que en Ferran ara recorda amb un somriure als llavis, però que en aquell moment reconeix que li feien passar una mala estona: **“Sempre acabes tenint uns proveïdors de confiança, que saps que no et fallaran mai. Cada dia anem personalment al mercat, a veure què és el que hi ha; el gènere te'l porten a casa, però tu abans ja has triat el que més t'interessava.”** Això vol dir aixecar la persiana molt d'hora al matí i abaixar-la molt tard a la nit: **“Has de fer tota una sèrie de coses que finalment et representen treballar un mínim de quinze o setze hores cada dia, i realment has d'estar disposat a fer aquest sacrifici.”**

L'empresari, i potser més el del món de la restauració, no tanca mai del tot. **“L'aixeta sempre és oberta”,** que diu ell. **“Es tracta sobretot de transmetre l'afecte amb què fas la teva feina a la gent amb qui tractes.”** La idea d'en Ferran de com concep la seva labor queda resumida així: **“Si per la porta en comptes d'un amic t'entra un client, malament. Més val que pleguis.”** Aquesta és en definitiva la filosofia del restaurant Can Lluís, la mateixa que ha abrigat seixanta anys d'activitat gastronòmica a aquest local del barri de Ciutat Vella, a Barcelona.



Ferran Rodríguez – Barcelona (el Barcelonès)