

Aquest restaurant del barri de Gràcia de Barcelona respon a una filosofia de l'hostaleria ben concreta i definida. Al Manuel Aguayo, responsable del negoci, li agrada dir que anar a menjar a L'Ouera és una cosa molt semblant a anar al barber o a la perruqueria. En Manuel, però, no es dedica a tallar cabells ni a arreglar barbes; ell serveix uns plats de primera. Amb aquesta curiosa comparació només vol fer referència al fet que el grau de complicitat que s'estableix entre el client i qui l'atén és tan proper com en aquest tipus d'establiments.

Cal assenyalar, d'altra banda, que en un moment donat a L'Ouera van haver de prendre una decisió que marcaria la línia del futur del local. La seva clientela era força diferent, des de grups força nombrosos i sorollosos a parelles, matrimonis i famílies que buscaven un ambient més recollit. Conscients que no es podien quedar a mitges, i que els diferents tipus de gent que anaven al seu restaurant havien de ser compatibles, van optar per definir clarament la seva personalitat, i es van decantar per l'ambient íntim i familiar.

Des de llavors, en aquest establiment del barri de Gràcia fugen d'aglomeracions i sorolls per poder oferir a tots els clients el tracte proper i amistós que a ells els agrada donar. Amb això, a més a més, no han perdut negoci, perquè, com explica en Manuel, **“si comprem per a trenta persones i també venem per a trenta els números surten, i tothom està més content. Però preferim guanyar diners de la mà del client que, com passa a altres llocs, a costa del client”**.

En un primer moment, a L'Ouera van patir el canvi amb una disminució de la clientela, perquè les famílies els havien fugit. Hi havia nits que tenien més buit que ple. De mica en mica, però, es van anar recuperant i ara, afortunadament, en poden parlar com d'una etapa superada.

Aquest canvi es va poder portar a terme l'any 1994 quan en Manuel, després d'acollir-se a la jubilació i abandonar la feina a la banca, va disposar de tot el seu temps per a dedicar-se al local. És a dir, als clients. El restaurant ja funcionava des de l'any 1980, però ell només hi podia anar a ajudar una mica a les tardes i a les nits.

L'artífex de les idees i de la qualitat que ha tingut sempre aquest establiment, en qualsevol cas, ha estat sempre la Dolores Modrego, l'esposa d'en Manuel, i cuinera de L'Ouera. La mateixa iniciativa d'arrencar un negoci i aventurar-se en el món de la restauració cal atribuir-li principalment a ella. Tanmateix, amb l'arribada del seu marit van guanyar moltes possibilitats i va ser el moment adequat per començar la línia més intimista.

Ara com ara, en aquest restaurant els clients els coneixen pel nom, saben quins són els seus gustos a l'hora de menjar, i què és el que cadascú hi va a buscar: **“Ens agrada molt el tracte, és la nostra principal característica. Donar un caramel als nens, interessar-nos per com van les coses a la gent que ve sovint. La gent vol confiança, perquè el rigor el deixen per a la feina. Si el dia que no treballes també t'has de preocupar, perquè el teu fill s'aixeca de la taula, anem malament”**, diu en Manuel.

La Dolores i ell mateix, que també cuina si fa falta, han après a cuinar de tradició familiar, ja que cap dels dos no prové professionalment del món de la restauració. I, de fet, tampoc han pretès mai fer una cuina sofisticada en excés. A la carta trobem plats com el de pastís de ceba, el pastís de carbassó, el pastís de peix, el gaspatxo o el bacallà a l'all i oli. Un dels plats més estimats pels clients de L'Ouera són els rotllets de pernil i porros amb salsa al forn.

Entre setmana, en aquest local, fan un menú molt esplèndid i d'allò més casolà, molt d'acord amb la filosofia de l'establiment. Esplèndid perquè no és freqüent que un menú et doni la possibilitat d'escollir entre sis o set primers plats i sis o set més de segon. I casolà pel tipus de receptes que ofereix. Els migdies hi va gent de tota mena que treballa pel barri. Els plats recomanats es deixen pels caps de setmana, que busquen obrir la possibilitat a la gent que mengi el que normalment no es fa a casa, cuina molt ben elaborada com *codillos*, galtes, tripa o cigrons al forn, per exemple.

Amb tot, dedicar-se a la cuina no va ser fàcil, per a aquest matrimoni. Quan encara eren solters, ja van estar temptats de posar un restaurant, però en aquells anys no disposaven de prou diners. Des de llavors, sempre ho havien viscut com una frustració latent, que només els permetia alguna escapada en forma de cursets de cuina esporàdics. Quan les condicions van ser més favorables, però, el somni es va materialitzar en L'Ouera.

De bon començament, havien escollit el nom de El Rovell de l'Ou, però van advertir que ja existia un altre local a Barcelona amb el mateix nom, i per consens familiar, amb l'ajuda dels fills, es va acordar l'actual i original cartell. El logotip del restaurant és una ouera d'aquelles antigues, de reixa de metall i abans fins i tot la targeta personal de presentació de l'establiment tenia forma d'ou.

La cuina que fan, en canvi, no està particularment especialitzada en l'ou, però en Manuel reconeix que el nom ha marcat en certa mesura la imatge del negoci, i hi ha desencadenat alguna anècdota: **“A vegades ha entrat alguna senyora despistada i ens ha demanat una dotzena d'ous, com si anés a comprar a una botiga especialitzada. També hi ha uns nois d'un equip de bàsquet que vénen sovint a fer sopars i que, amistosament, es dirigeixen a mi com a senyor Ou, com si fos el meu cognom. Però jo no m'enfado...”**

I és que L'Ouera és L'Ouera, i es fa estimar. En Manuel, ara com ara, fa quatre anys que no canvia els preus, els manté a partir de cuidar molt la contenció dels preus de compra. D'aquesta manera, si els hi pugen se'n va a buscar-ne uns altres de més econòmics. Així, explica, **“potser la nostra carta no era barata l'any 1991, però sí que ho és ara”**.

Amb el temps, aquest restaurador ha arribat a la conclusió que en un restaurant no tot és facturar, sinó que el negoci es va forjant amb el temps i amb la feina ben feta a llarg termini i, convençut que la casa i els clients naveguen en el mateix vaixell, és també dels que pensen que només sobre una ouera ben posada se'n pot posar una altra.



Manuel Aguayo – Barcelona (el Barcelonès)