

*Última ronda  
en un bar  
de barrio*

# La Bodega

---

**MIGUEL PEÑA NOVO**

---

# **La Bodega**

*Última ronda  
en un bar  
de barrio*

# La Bodega

---

**Miguel Peña Novo**

---

V Premio de Periodismo Literario UAB

Esta obra ha sido galardonada con el V Premio de Periodismo Literario UAB convocado por el Máster en Periodismo Literario, Comunicación y Humanidades de la Universidad Autónoma de Barcelona y Angle Editorial con un jurado formado por Gemma Casamajó, Miqui Otero, Eileen Truax, David Vidal y Rosa Rey.

© 2023 Miguel Peña Novo

© 9 Grup Editorial, por la edición

Angle Editorial

c. Mallorca, 314, 1r 2a B

08037 Barcelona

T. 93 363 08 23

[www.angleeditorial.com](http://www.angleeditorial.com)

[angle@angleeditorial.com](mailto:angle@angleeditorial.com)

Diseño de colección: J. Mauricio Restrepo

Primera edición: mayo de 2023

ISBN: 978-84-19017-72-7

DL B 6779-2023

Impreso en Romanyà Valls, SA

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en ninguna forma ni por ningún medio, sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del copyright.

Bares, qué lugares.

GABINETE CALIGARI

## Prólogo

---

El día que me enteré de la jubilación de Rafel, se me cayó el alma a los pies. Fue a mediados de octubre de 2021 y la información me alcanzó por varias vías: mi pareja, mi suegro, algunos compañeros de clase y hasta un profesor. Todos ellos me fueron dando la triste noticia: La Bodega d'en Rafel cerraba sus puertas. Angustiado, me precipité allí para contrastar la exclusiva, esperando que estuvieran todos errados. Desgraciadamente, no hubo tal. No había nada que hacer; la decisión había sido tomada y ya no había vuelta atrás. La pandemia del covid-19 estaba devastando la hostelería. A ello se juntaba la creciente gentrificación del barrio de Sant Antoni y la especulación inmobiliaria. En resumen, La Bodega d'en Rafel había recibido una cuchillada mortal de necesidad entre los omoplatos. En ese momento, pensé que se acababa el mundo. Perdíamos a uno más de nuestros históricos por culpa de un proceso global que ha ido aniquilando

sistemáticamente a ferreterías, mercerías, quioscos y demás negocios de barrio. El país de la posguerra, de los sesenta, de la Transición y de los años ochenta, moría con La Bodega d'en Rafel. Dejábamos de lado los porrones y los seiscientos para entregarnos fervorosamente a Airbnb, Glovo y Amazon.

Por aquel entonces, yo estaba acabando un Máster de Periodismo Literario en la Universidad Autónoma de Barcelona y buscaba un tema jugoso para un reportaje final con el que terminar el curso. Tras descartar varios, mi pareja me sugirió un retrato a la manera costumbrista de La Bodega d'en Rafel, un bar que conocía y frecuentaba por su ambiente divertido, ameno y distendido. Recibí la noticia de la jubilación de Rafel como una señal del destino y me puse las pilas para abordar el asunto con seriedad, con la idea de escarbar por debajo de lo meramente costumbrista para formular un escrito universal. El tema escogido era, pues, el adecuado y debía emprender ese camino.

He aquí el resultado, mi homenaje a La Bodega y, de paso, a todos esos comercios de barrio que son ahora mismo la resistencia. En lo que a mí respecta, la investigación que emprendí, atiborrado de omeprazol, me ha servido para conocer un lugar

maravilloso y vivo, pleno de historias humanas y de vidas que se entrecruzan para formar un crisol tan bello como el universo. La historia de un bar de Sant Antoni, de Barcelona. La historia de La Bodega d'en Rafel. Espero de todo corazón que a vosotros, posibles lectores y lectoras, también os sirva, aunque solo sea para que conozcáis lo que os habéis perdido y lo que cada día estamos condenados a seguir perdiendo.



## I

---

«Seu, seu allà», me dice. Sigo con la mirada la dirección que me indica su mano temblorosa y descubro una silla transparente del Ikea, más allá del sofá rojo donde se encuentra apoltronado. Saboreo el regusto amargo del café que me acabo de tomar, cuyo aroma inunda todos los recovecos de mi mascarilla desechable azul. «Seu allà i treu-te la mascareta, que no passa res.» Pese a sus cien años, su habla no ha perdido todavía el deje propio de las Terres de l'Ebre. Llegó a la ciudad de joven, siendo un niño. Claro que, por aquel entonces, los niños dejaban de serlo muy pronto. Eran más bien personas pequeñas, masas de carne enjutas, de forma antropomórfica, que en seguida aprendían el oficio de los padres para empezar a envejecer antes de tiempo. Qué triste es abandonar la infancia, sobre todo porque no somos conscientes del momento en el que se pierde. Sencillamente ocurre. De pronto llega la factura de la luz y es entonces cuando te acuerdas

de tu niñez, de los grumos del Cola Cao, del calor que desprendía el caucho sintético del campo de fútbol artificial en el que solías pasarte horas y horas con tus amigos, de la risa inocente que no sabe lo que es el modelo 303 de autoliquidación del IVA, ni la declaración de la renta ni el certificado de contratistas y subcontratistas. Te maldices por haber permitido que la infancia se te haya escapado entre los dedos, pero, ¿qué otra cosa podías hacer? ¿Luchar contra el paso del tiempo? ¿Renunciar a soltar la teta materna?

Suspiras. ¿Cuándo se deja de ser niño? Según la biología, en el momento en el que el cuerpo empieza a experimentar cambios hormonales irreversibles; según la sociología familiar, cuando dejas de cogerle la mano a tu madre por la calle y empiezas a masturbarte compulsivamente porque en el colegio te han comentado que da gustera. El caso es que Joan Piñol no se acuerda de cuándo dejó la infancia atrás. Tampoco es una cuestión fácil de plantear a un tipo que tiene un siglo cumplido. Cien años son muchos años y llega un punto en que los recuerdos se difuminan en una nube gris, todo se entremezcla y es imposible discernir lo que es verdad de lo que es ficción. «Señor Piñol, ¿se acuerda usted de cuándo se masturbó por primera vez?» No, mejor no preguntar eso.

Hay momentos en los que, cuando uno repasa su vida, esta se aparece como una entrada de la Wikipedia. «Este día murió mi padre, este mes vi el mar por primera vez, este año me casé.» Pero la vida no son las fechas importantes, sino lo que sucede entre medias. El día a día. El olor del café que borbotea en una Bialetti, la textura de la mantequilla por la mañana, el color del cielo, un chismo-rrero cómplice. Esas cosas de las que, precisamente, no se acuerda Joan Piñol. Nació en 1917, en Batea, un pueblecito del sur de Cataluña, durante los últimos compases de la Primera Guerra Mundial, justo unos meses antes de la Revolución Rusa y de la ejecución en París de Mata Hari. Tampoco es que estos acontecimientos afectasen a la apacible vida de los habitantes de Batea; es probable que algunos lo leyesen en el periódico y que otros no, pero las labores del campo no perdonan. Él no quiso aprender el oficio de los padres, no valía para trabajar la tierra. Así que, como era el más espabilado de los tres hermanos, le mandaron a Barcelona a estudiar.

Allí se alojó en casa de unos tíos suyos, que vivían en los bajos del 113 de la calle París, justo en el cruce con Comte d'Urgell, delante de la Escuela Industrial y a escasas manzanas del Hospital Clínico. A Joan le fascinaba aquel edificio tan grande, mu-

cho más que cualquiera que hubiera en Batea. Por aquel entonces, la Escuela Industrial estaba siendo ampliada bajo el mando de Joan Rubió i Bellver, y Piñol vivió las obras de reforma cada día durante el tiempo que estuvo allí alojado. Los años de entreguerras fueron un período de mucha intensidad en la capital catalana: luchas sindicales, obras, obreros, Modernismo, Novecentismo, vanguardias, pistolero, reivindicaciones nacionalistas y anarquistas, industria... Y Piñol se vio sumergido en aquella espiral. Los veranos, cuando el año académico acababa, se iba al pueblo para pasar la temporada estival, pero a él lo que le gustaba era volver a Barcelona, a la vorágine de emociones que la ciudad despertaba en un chaval de pocos años pero muchas ilusiones.

Le metieron a estudiar en los Salesianos. Todas las mañanas, salía de casa de sus tíos, enfilaba la avenida de Sarrià y recorría los dos kilómetros que le separaban de la escuela. Quería ser maestro. Como sus tíos no tenían descendientes, le acogieron como sobrino, hijo y criado. Se ganaban la vida gracias a una vaquería que habían montado en casa, algo impensable hoy en día, imagínate, en la calle París, llena de restaurantes de moda, humanos conviviendo con vacas, pero eran otros tiempos. Pi-

ñol estudiaba por las mañanas y por las tardes hacía el reparto de leche por el barrio. Se aprendió de memoria las calles, los adoquines, las caras de la gente, las tabernas; siempre se le dio bien, aunque ahora los recuerdos le fallen. Me cuenta que en algún momento, gracias a los Salesianos, llegó a hacer de monaguillo en el Palacio de Pedralbes.

Era un chaval no muy alto, de mirada atenta y despierta, frente prominente, flaco y moreno, con un marcado acento bateano del que se burlaban los otros niños del colegio. A pesar de ello, no se sentía diferente, pues había más niños que tampoco eran de Barcelona. Para Piñol, la infancia pasó volando y no recuerda si le gustaba jugar al fútbol, si leía, si corría mucho o si era más bien tranquilo. Al acabar los estudios, una vez la Generalitat le hubo concedido el permiso para ejercer de maestro, fue destinado a una escuela en Monistrol de Montserrat, a unos 48 kilómetros de Barcelona, donde enseñaba a niños de primaria. Recuerda que, ya por aquel entonces, las clases las daba mezclando castellano y catalán; sin embargo, las anécdotas de su etapa como profesor también se le han ido borrando con los años.

Cuando finalizó el curso escolar de 1936, Piñol regresó a Batea, como había hecho todos los vera-

nos desde que se fuera a vivir a Barcelona, pero el 18 de julio estalló la guerra y la escuela de Monistrol se quedó sin maestro. A partir de entonces, permaneció en Batea, que destacó durante toda la guerra por ser un importante puesto de retaguardia para todo el frente de Aragón, con numerosos hospitales de campaña y centros logísticos de toda índole. Piñol ingresó en el Ejército Popular de la República ese mismo año, pero siendo como era es-pabilado y con estudios, le destinaron a Transmisiones, con los ingenieros. No pegó un solo tiro en toda la guerra.

Joan Piñol permaneció durante toda la contienda en la retaguardia del frente de Aragón, hasta que la ofensiva franquista inevitablemente alcanzó Batea. Las tropas nacionales avanzaban con decisión y la República estaba en las últimas, con sus dirigentes huyendo despavoridamente y dejando a su pueblo a merced de las represalias de los fascistas. Cataluña entera fue conquistada unas pocas semanas más tarde. Piñol tuvo la suerte de que, como no había empuñado armas, no sufrió ningún tipo de represión física. Eso sí, el gobierno de Franco no quiso oír hablar de los proyectos de los rojos y los separatistas, con lo que le retiró el título de maestro a Piñol, ya que este había sido expedido por la

Generalitat de Catalunya de Lluís Companys; Piñol no volvió a ejercer como profesor en la vida.

Ante la falta de oportunidades en Barcelona y desolado por la perspectiva de no poder ser maestro, Piñol decidió volver al pueblo para casarse con Teresina Arrufi, una moza de la zona que había heredado unas tierras con viñas. Caprichos del destino: al final, a pesar de haber huido de las labores del campo, no le quedó otra que volver a su origen, a casa, al oficio de sus padres, aunque fuese a regañadientes y obligado por las circunstancias. Por aquella época, el vino de la Terra Alta empezaba a ser conocido en Catalunya, así que en 1945 Joan y Teresina fundan la Bodega Piñol en Batea, una bodega de vino a granel, con la intención de exportar vino de la Terra Alta a Barcelona. En pocos años, su trabajo comenzó a dar sus primeros frutos. Resultado: la Bodega Piñol empezó con cuatro garrafas y acabó con tres camiones. Piñol exportaba su vino por toda Catalunya, pero incluso también a otras regiones, como la Mancha.

Por aquel entonces Piñol entabló amistad con otro joven del pueblo. Se trataba de un muchacho que había apoyado a los del bando nacional durante la guerra y que se beneficiaba ahora de ciertos privilegios, algo que no supuso problema alguno para

Joan («Estas rencillas en los pueblos... ya sabes, ¿no? Son diferentes»). Este joven, que también andaba metido en el mundo de la viña, se convirtió en socio primero y en consuegro después. Se llamaba Manuel Galcerà y de tonto no tenía un pelo. Manuel se había dado cuenta de que el negocio del vino estaba en Barcelona. Si no se expandían hacia allí, se iban a comer los mocos. El problema residía en que perdían ganancias con el transporte y con la venta indirecta: el intermediario se llevaba pelas y ellos perdían la posibilidad de obtener un mayor beneficio. Había que tomar cartas en el asunto.

—Joan —le dijo un día—, nos vamos a Barcelona.

Y Piñol, que había nacido con un petardo en el culo, le dijo que sí.

Los años siguientes, empezaron a florecer por la capital catalana las bodegas Terra Alta, cuya especialidad era el vino a granel de garnacha de Batea, Gandesa, Horta de Sant Joan o Bot. Las bodegas estaban repartidas por toda la ciudad y el proceso era siempre el mismo: «Un señor rico de un pueblo de la Terra Alta compraba bares y ponía a gente de la comarca a servir vino de allí». En total, Piñol y Galcerà montaron catorce bodegas. Había una en la calle París, muy cerca de la vaquería donde había crecido Joan; otra en el Raval, en la calle Hospital;



una en la calle Europa, tocando a la Diagonal; otra delante de la Cárcel Modelo, justo enfrente de la entrada principal de la calle Provenza; una también en el mismísimo Paralelo; pero para el caso que nos atañe, nos interesa una bodega que se fundó a tan solo unos pasos del mercado de Sant Antoni, en el número 52 de la calle Manso.

## II

---

La Bodega d'en Rafel ocupa la planta baja de un edificio de roca labrada, en el número 52 de la calle Manso, justo al lado del mercado de Sant Antoni, entre Borrell y Viladomat. Es uno de los bares más antiguos del barrio y, quizás por ello, en los baños huele a orín. La comida suele estar buena. Un letrero de letras gordas, de formas geométricas e inspiración cubista, se encarga de indicar a los clientes despistados que se hallan en el lugar correcto. Justo a mano izquierda de la puerta, a la altura del pecho de una persona adulta, entre dos de los bloques de piedra que aguantan la estructura del edificio, una marca ahumada, como de chimenea isabelina, revela el punto exacto en el que los camareros dejan los cigarros reposando mientras atienden la terraza.

Aunque no se trate de un bar de éxito, en la última década se ha convertido en uno de los grandes clásicos del barrio. Jóvenes, viejos y no tan viejos

acuden todos los días a beber, comer y debatir entre sus mesas de mármol, amparados por la ilusión y la seguridad con las que Rafel dirige el cotarro. La desgastada persiana metálica, en la que alguien pintarrajeó, en algún momento, un tenedor y un sifón también cubistas, se levantó por primera vez en el año 1962, en un día sin nubes. Claro que, por aquel entonces, tenía otro nombre y no la regentaba Rafel. Rafel entró en 1987 y a sus sesenta y cuatro años todavía levanta la persiana con la maña de aquella época, aunque ahora el cuerpo no le acompaña.

Una ambulancia pasa por delante de la terraza a toda velocidad, tratando de conservar la vida de alguien que seguramente languidece en la parte de atrás. La Bodega está acostumbrada al ir y venir de estos vehículos, pues el centro de atención primaria del barrio está situado unos números más allá, en la misma calle Manso. A pesar de que son las siete y poco de la mañana, empieza a percibirse cierto movimiento en las calles aledañas. La ciudad, ese gigante aletargado en perpetuo duermevela, estira los brazos, bosteza y se sacude el sueño de forma torpe y descoordinada, como un mapache que se acaba de fumar un porro de costo. Dos conductores de autobús, de la empresa Transpor-

tes Metropolitanos de Barcelona, aguardan estoicamente a que abra La Bodega para empezar el turno con fuerzas.

—Chico, cada día está peor la ciudad. Ayer me entró un chaval a primera hora, uno que debía salir del Apolo, que no tenía billete y no quería pagar.

—Siempre igual. Yo también ando quemao con la 121. Ya me podría tocar una ruta por Pedralbes. ¿Qué hiciste?

—¿Qué voy a hacer? Le dejé pasar, que luego si pasa algo el expediente me lo como yo.

—Oye, sí que tarda hoy el Rafa, ¿no? Que tengo que salir a menos diez.

—¡No te quejes, que yo empiezo en veinte minutos! ¿Has oído eso de que cierra?

—Algo he oído, sí. Ya no quedan bares como los de antes, van desapareciendo todos poco a poco.

—Está el Ramón, el Bar Gol...

—Coño, el Bar Gol ya no es lo que era. ¿Y este de aquí de la esquina? ¿El que han cogido las nietas del dueño?

—¿El Can Vilaró?

—¡Ese! Ahí es verdá que se come mu bien, pero sale más caro que comprarle zapatos a un ciempiés.

—Es verdad, es carísimo. Na que ver con el Rafa.

—¿Y el Rafa por qué cierra?