



# **BOQUERIA I BON PROFIT**

**Joan Tremoleda Flavià**  
**2017**



- Què podem fer pel convit? Aquest cop ens hem de lluir — vaig pensar en veu alta. Un primer de bolets o verdures saltejades, una mica de marisc o un tast de tripa amb cigrons. Després, pot ser, cua de bou o un peix al forn, una pularda farcida...

- Saps què? Vaig a la Boqueria i allà ho decidiré.

Llibreta, bolígraf, diners i claus. Tot llest per endinsar-me en aquell mar de colors i sabors. Il·luminat per la lluentor dels peixos frescos i carns apetitoses, espècies i condiments miraculosos, llamàntols entremaliats que salten entre el gel. Un gran espectacle!

- Au, perdem-nos pels corredors! — dèiem amb el meu germà quan érem marrecs. Les artèries del mercat que connectaven totes les parades eren rius de cames pels nens petits. Torres de caixes de colors, piràmides de fruites que no veies el cim, crits i rialles dels venedors. Molt sovint ens donaven petits obsequis en forma de maduixes del Maresme, olives farcides i alguna llatinadura. Cada cop que camino per aquells passadissos, somric amb la mirada perduda recordant com d'alts veia els aparadors.

- Quina flaira més fresca! — És l'abundància de les olors captivadores de les millors viandes. Olor de bosc humit a les parades de bolets. Com si haguessin tret un tronc mil·lenari ple de molsa. Olor a mar al centre de la plaça, on batega el cor que és l'essència del mercat, envoltat de la riquesa de productes acabats de pescar. Tot ben fresc, platejat, brillant pels compradors més exigents.



Des de les Rambles, els vianants intueixen el que passa a la Boqueria. Forasters d'arreu del món, entren bocabadats, mirant a tort i a dret, meravellats del festival de vida que té el mercat i Barcelona. Una ciutat presumida que sap viure i fa de la necessitat d'alimentar-se, tot un plaer. Aquest mercat és l'expressió evident que els barcelonins saben menjar i cuinar i, per tant, els agrada el bo i millor.

Molt del mèrit d'aquest mercat és dels paradistes, sempre atents a la clientela, plens de suggeriments per orientar-te en la teva tria i manera de cuinar el que compres. I es que sempre en surts satisfet i carregat de tresors culinàries que et faran lluir davant dels teus comensals, siguin amics o família, per una celebració o simplement per cada dia.

Gaudim del privilegi de tenir un mercat que des del segle XII serveix aliments de qualitat per la millor cuina. El més fresc, el millor i també el més rar o exòtic.

**Boqueria i bon profit.**

