

Un barri alegre

QUIMET PERRAMON

Malgrat les vicissituds de què ha estat objecte la Barceloneta al llarg de la seva història, no ha perdut la seva ànima marinera. Els descendents dels primers pobladors, gent marinera immigrant de Tortosa, Vinaròs, Benidorm i també de molts altres llocs del País Valencià han mantingut les seves arrels marineres i conserven arrelades al barri les tradicions i els costums populars. Els prestigiosos cors, les cercaviles amb les xarangues i les ballarugues que desfilen pels carrers del barri i la xerinola que es fa amb motiu de la Pasqua Florida i les festes patronals de Sant Miquel del Port, continuen mantenint la bandera molt alta. Totes les festes mostren que el barri no ha perdut l'aire mariner.

Un dels aspectes que més bé caracteritzen l'aire mariner de la Barceloneta són els antics bars i tavernes, on els pescadors



JAUME BATLLE

anaven a recuperar forces i que avui dia s'han transformat en el barri en veraders menjadors populars, els quals subministren, sobretot, tapes marineres i dels quals, en molts casos, en té cura una família descendent dels antics pobladors mariners. La Ruta de les Tapes de la Barceloneta inclou 24 establiments, en la seva major part familiars. El primer que es va establir al barri va ser Can Ramonet, el local més antic de la Barceloneta, que data de 1763. És difícil fer una selecció entre tants establiments populars excel·lents, subministradors de tapes d'especialitats marineres com hi ha a la Barceloneta, però per posar un exemple hem triat La Cova Fumada, perquè està reconeguda pel ram com a inventora de la famosíssima *bomba*, mandonguilla arrebossada de puré de patata i carn trinxada, untada de salsa picant i allioli al gust.

El petit local és ple de taules de marbre que fan net. Tota la família és barcelonista a ultrança, les parets guarnides amb cartells de l'equip del Barcelona en diverses temporades, amb els caps escapçats dels jugadors trànsfuges. En una pissarra col·locada en un pany de paret, les racions i els preus dels plats que se serveixen, preferentment peix a la planxa, sardines, verat, pop, calamars i també bacallà a la llauna i amb xamfaina. Recomanen que no deixin d'anar fent la Ruta de les Tapes d'Especialitat Marinera de la Barceloneta, que no perdran el temps.