

EL CAMARERO

(CAÑA UNA BIEN TIRAR PARA INSTRUCCIONES)

El público está en un bar.

*Sobre la barra, un ramo de flores y una copa de cerveza,
vacía.*

El reloj de la pared mide el tiempo hacia atrás.

*Cuando se hace la luz el camarero entra desde la
calle.*

20:30

Y tercera, adiós. Habéis sido unos clientes maravillosos. No os olvidaré. Adiós para siempre. Segunda, espero que al menos salgáis de aquí habiendo aprendido a tirar bien una caña. Primera, disculpad mis torpezas y quedaros con lo bueno, si es que lo ha habido. Pero antes de irme quiero decir un par de cosas, tres mejor dicho.

20:29

Mirando a una mujer entre el público.

Pensándolo bien, no me arrepiento, señora. No me avergüenzo. Si pudiese echar el tiempo atrás, haría exactamente lo mismo. No tengo nada que perder. Y no tener nada que perder da libertad. Por eso me he atrevido, y no por el alcohol. No se nada de usted, ni siquiera si vive sola o acompañada. Si la he molestado, olvide lo que le he dicho y recuerde al profesional callado que le ha preparado su desayuno durante todos estos años. Pero si por un casual mis palabras no se las ha llevado el viento... ya sabe dónde estoy, cuando quiera y para lo que quiera.

20:28

¡¡¡Pero qué he dicho! ¡¡¡Qué he hecho!!! No he sido yo. Ha sido el alcohol el que ha hablado por mí. Sólo ha sido una caña, pero me ha sentado mal.

Muy mal. ¡Perdone, señora! ¡¡¡Qué vergüenza!!! Y a ustedes también, les pido perdón por este espectáculo lamentable.

20:26

Toma las flores y se arrodilla ante la mujer.

¡Niña de mi alma y de mi corazón! Te hablo con la confianza que me dan los dos mil trescientos cuarenta y cinco desayunos que te he preparado. ¡¡¡Ole tus ojos, ole tu cintura, ole, ole, ole y ole, guapa, más que guapa!!! Te amo desde el instante en que apareciste por esa puerta, hace diez años. Nunca hemos hablado, no sé ni tu nombre, pero te amo, morena. Y creo que tú también me amas, porque en esta plaza hay muchos bares, con buen café y camareros más jóvenes. Y sin embargo tú siempre has venido aquí. ¡Dos mil trescientos cuarenta y cinco veces! Si eso no es amor, ¿qué es? Amor por mí, o por mis croasanes a la plancha, ¡pero amor al fin y al cabo! Vámonos de aquí, vámonos lejos los dos. ¡Quiero tostarte croasanes en la salud y en la enfermedad, hasta que la muerte nos separe!

Le ofrece el ramo de flores.

20:24

Estoy mirando estas flores y se me está pasando por la cabeza cometer una locura... Pero no... quita, quítatelo de la cabeza. Es por la caña que he bebido. Ya os lo he dicho, cuando bebo pierdo el control. El caso es que... sería maravilloso atreverse. Una que yo me sé se llevaría un susto de muerte. No creo que le hiciese mucha gracia. O tal vez sí. Tal vez le alegrase el día. Tal vez me dijera, “¡Ya era hora, señor, llevo diez años esperando!”

20:22

¡¡Las putas flores!!! Hace falta tener cara, para regalarme las putas flores. ¿Quién se han creído que soy? Y yo, imbécil de mi le digo “Muchas gracias, señora.” ¡”Muchas gracias”! ¡Hay que ser imbécil! Tenía que haberle dicho lo que pensaba. Y en ese momento pensaba muchas cosas. Por ejemplo, “¡¡ojalá os explote en lo morros la puta burbuja turística!!” Eso tenía que haberle dicho. Y luego tirar las flores a la basura.

20:20

¿Quién está contra el turismo? Yo no. ¿Qué tiene de malo el turismo? ¿Qué tiene de malo este sistema de turismo? Trae dinero, crea puestos de trabajo... Bien, los beneficios caen en pocas manos, pero aparte de eso, ¿qué tiene de

malo este sistema de turismo? (...) Sí, crea trabajo precario, pero quitando que los beneficios caen en pocas manos y que crea trabajo precario, ¿qué tiene de malo este sistema de turismo? (...) De acuerdo, los precios de las viviendas alcanzan precios inasequibles y desaparecen los servicios básicos para los vecinos. Pero quitando que los beneficios caen en pocas manos, que crea trabajo precario, y que encarece la vida a los vecinos, ¿qué tiene de malo este sistema de turismo? (...) El impacto medioambiental, sí. Pero quitando que los beneficios caen en pocas manos, que crea trabajo precario, que encarece la vida a los vecinos, y que daña al medioambiente, ¿qué tiene de malo este sistema de turismo? (...) Ah, cierto, el turismo masivo tiende a igualarlo todo, las ciudades pierden su personalidad, su idiosincrasia. Pero quitando que los beneficios caen en pocas manos, que crea trabajo precario, que encarece la vida a los vecinos, que daña al medioambiente, y que se pierde la idiosincrasia, ¿qué tiene de malo este sistema de turismo? (...) Sí, eso también... Una sociedad que sólo es capaz de ofrecer trabajo en el turismo, se coinvierte en una sociedad de sirvientes, lejos del I+D que necesita una comunidad dinámica. Pero quitando que los beneficios caen en pocas manos, que crea trabajo precario, que encarece la vida a los vecinos, que daña al medioambiente, que se pierde la idiosincrasia, y que fomenta una sociedad de sirvientes, ¿qué tiene de malo este sistema de turismo? Nada. Trae dinero. Y el dinero lo es todo en este puto mundo. Por lo tanto, este puto sistema de turismo todo lo tiene bueno. ¡¡Y punto!!

20:17

Esto es todo lo que tenía que decir sobre el arte de tirar una caña. Aquí la tenéis... Bueno, aquí la teníais, antes de bebérmela. Los círculos concéntricos que observáis en el cristal demuestran que era una caña bien tirada. No hace falta ser un genio para hacerlo bien. Sólo se necesita una cosa, tomarte tu tiempo. Pero tomarse tiempo es, por lo visto, antieconómico. Hay que tirar la caña lo más rápido que se pueda, para que el cliente se la beba rápido y pueda hacer sitio para el siguiente cliente. Hay que hacer sitio, porque vienen muchos turistas, y al parecer vendrán más aún. Y está muy bien que vengan turistas.

Está creciendo a marchas forzadas, y al parecer, crecerá más aún. Hay situaciones que todavía nos parecen grotescas, pero dentro de muy poco las veremos en cualquier bar.

El ambiente sonoro expresa el tumulto de un numeroso grupo de turistas entrando en el bar.

El camarero asume el papel de guía turístico. Abre un paraguas de vivo color y se coloca en medio del bar, hablando a los supuestos turistas.

Comienza a sonar una txalaparta.

Come inside everybody, please! Harry up, please! We don't have all day, hurry up! (...) Okey. We are now in a typical tabern of basque country. All basque people uses to... ¡A ver, esos de los tablones, pueden dejar de meter ruido, estoy intentando trabajar!

La txalaparta calla.

Okey. Basque people uses to sing typical songs in the taberns...

Se oye un coro comenzar a cantar "Un inglés vino a Bilbao por ver la..."

Basque people uses as well to lift big stones...

Se oye a un harrijasotzaile levantando una piedra...

...dance typical dances...

Comienza a sonar un auresku...

...and play an ancestral percusion instrument called the txalaparta.

No se oye nada.

¿Qué pasa con esa txalaparta, por qué no suena? (...) Ah, eran los de la tabla. Okey. You have already listened it. Now, please, take your bags of pinchos. Une bag for each. Each bag contains trhee typical pichos and a tetrabrik of txakoli. Hurry ap! (...) O, vamos, ese camarero, que se de un poco de prisa, ¡por favor! Y sonría, ¿no ve que le están sacando fotos? ¡Only one bag, please, only one for each! No, please, don't sit down, te bus is waiting. Yoy will eat the pinchos in the bus. Come on, please. Harry up!!

El camarero cierra el paraguas y vuelve a su sitio.

20:15

No debería hablar de mis neurras. Un camarero está para escuchar, no para ser escuchado. Si hubiese hablado alguna vez, si alguna vez le hubiese abierto mi alma a algún cliente, tal vez esta noche podría sentir el calor de una mujer en mi cama. Pero, bah, no os voy a aburrir con mi vida privada, no es interesante. Los últimos veinte años los he pasado... los he perdido entre estas cuatro paredes. No he sido feliz, pero eso no es lo peor. Lo peor es que no he echado en falta la felicidad.

20:13

Deja la copa en la barra, tras beber.

¡¡Ahhh! ¡Qué rica! El médico se va a cabrear, me hace daño el alcohol. Hacía años que no bebía. La última vez, cuando nació el hijo del jefe. Cuando nació el que es ahora, precisamente, el jefe. El padre me invitó al bautizo. Me tenía en gran estima. Éramos cuatro camareros en el bar, y solo me invitó a mí. El niño no dejó de llorar en el bautizo. Le dije al jefe, de bromas, “¡Este ha nacido para jefe, señor!” No me equivoqué. Desde que él está al mando, ha duplicado la facturación y ha reducido la plantilla a la mitad. Un genio. De bebé lo tuve en mis brazos. De niño, le enseñé a tirar bien una caña. ¿Cómo es ese refrán? “Cría cuervos...”

20:10

Sexto y último paso. Después de dejarla reposar por segunda vez, llenaremos la copa de espuma, hasta que comience a desbordar, abriendo un poco el grifo. Ya está. Fijaos en las tres capas de espuma: arriba, una formada por burbujas grandes; debajo de ella, una segunda capa con burbujas más finas; y más abajo, una especie de neblina, compuesta de diminutas burbujas que pugnan por ascender. ¡Dan ganas de bebérsela! Pero no puedo, por dos razones. La segunda, que el alcohol me hace daño. La primera, que soy un profesional. De todas formas, tengo aquí dentro un nudo y... ¡qué coño, a tomar por culo!

El camarero se bebe la caña de un trago.

20:09

Quinto paso. Dejar la caña en reposo por segunda vez. Sin prisa. El jefe viejo alababa mi capacidad de tomarme el tiempo con calma. “A tu lado, parece que el tiempo va hacia atrás, en vez de hacia delante”, me decía. El jefe nuevo, su hijo, opina lo mismo, pero para él es un defecto. Mirad, mirad

cómo pugnan las burbujas por salir, como si cada una anduviese buscando su lugar en el mundo. A veces me quedo mirando a la copa y pienso que yo soy una de esas burbujas, en busca de mi lugar, entre miles de burbujas. ¿He encontrado mi sitio? Antes creía que sí, que era este bar. Tan seguro estaba que no me molesté en buscar nada más. Vivo solo. “Deberías encontrar una mujer”, me decían. Y lo que es encontrarla, la encontré. Hace tiempo. El problema es que ella no lo sabe. Y no lo sabrá, ya es demasiado tarde. Demasiado tarde. Pensándolo bien, yo no soy una de esas burbujas que van hacia arriba, esas llegan a la superficie y desaparecen en el aire, libres. No soy una de esas que se quedan pegadas al cristal de la copa... Con miedo a moverse, a soltarse, miedo a la libertad.

20:08

Cuarto paso. Tras dejar la copa en reposo por primera vez, la ponemos bajo el grifo, a dos dedos de distancia y cuarenta y cinco grados de inclinación, hasta llenar los dos tercios de la copa.

20:07

Tercer paso. Una vez llenado el primer tercio de la copa, la dejamos en reposo, no sin antes darle un pequeño golpe, para que las burbujas suban más rápido. Lo del golpe es otro pequeño detalle, y como he dicho antes, los detalles son importantes. La diferencia entre una caña bien tirada y una mal tirada estriba en pequeños detalles.

20:06

Segundo paso. Una vez refrescada la copa, la colocamos debajo del grifo, a dos dedos de distancia y cuarenta y cinco grados de inclinación, hasta llenar un tercio de la misma.

20:05

Primer paso. Remojar y refrescar la copa. Esto, lo de mojar y refrescar, parece un pequeño detalle, y muchos camareros lo pasan por alto, pero los detalles son importantes.

20:04

¿Ven las flores? Muchos clientes habituales habrán reparado en el detalle. Y les habrá extrañado. Aquí nunca ha habido flores. Hoy sí. Me las ha regalado la mujer del jefe. Un detalle. Es la primera vez que me regalan flores. Y yo

nunca he regalado flores a nadie. Ni se me ha pasado por la cabeza. Ese romanticismo me resulta cursi. Pero ha sido un detalle. Viene poco por aquí, la mujer del jefe. Hoy sí, hoy ha venido, y después de mi charla con el jefe, ella me ha regalado estas flores y me ha dicho “muchas gracias por todo”. Y yo le he respondido, “muchas gracias a usted, señora, de todo corazón, muchas gracias”, y creo que lo he dicho sinceramente. Quiero decir, que ella no tenía ninguna obligación de tener ese detalle y así y todo... Es de agradecer.

20:03

Vamos con esas instrucciones. No es difícil de explicar, pero no sé cómo me las arreglaré. Estoy un poco nervioso, no estoy acostumbrado a tener tanto protagonismo. Veo algunas caras conocidas, clientes de toda la vida. Buenas tardes, señora. Se me hace raro decirle “buenas tardes”. Siempre le digo “buenos días”, cuando viene a desayunar cada mañana. Y ella me responde también “Buenos días”. No hace falta que digamos más, yo sé que le tengo que servir, café y croasán a la plancha, y ella sabe cuánto tiene que pagar, dos con diez euros. ¿Para qué decir más?

20:02

Antes de empezar quiero explicarles el por qué de este pequeño acto. Hoy he hablado con mi jefe. Ha venido al bar con su mujer, cosa poco habitual. Ha venido a negociar mi finiquito. Por lo visto hay que reducir la plantilla, y mi ritmo de trabajo no se adapta a los nuevos tiempos. A mí me ha parecido paradójico que, justo ahora que gracias al turismo el negocio va cada vez mejor, haya que reducir la plantilla, pero el jefe me lo ha explicado bien, y creo que le he entendido. Yo no sabría contarle ahora, pero él me lo ha explicado bien. Sabe mucho de economía. Me lo he tomado bien. Tendré tiempo para hacer muchas otras cosas. El caso es que quería decir adiós a mis clientes de toda la vida, y de bueno... de paso, ofrecer algo de lo que he aprendido durante todos estos años, antes de irme para siempre, antes de que se lo lleve el viento. Mi legado, podríamos decir. Quiero enseñaros a tirar bien una caña.

20:00

Bueno. Empecemos. Caña una bien para instrucciones: venidos bien, señores y señoras.

Se alza el telón.