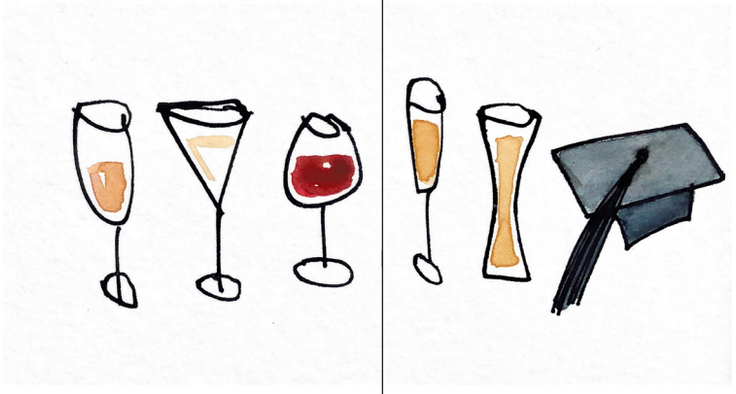
Se buscan camareros

Texto—**Andrés Sánchez Magro**



©XIMENA MAIER

Dicen que la alta cocina española vive uno de sus mejores momentos. Nunca hubo tantos chefs convertidos en estrellas, tantas listas, tantos premios y tantos restaurantes donde uno necesita dos meses de antelación para conseguir una mesa. Todo eso está muy bien. Maravilloso. El problema empieza cuando, después de semejante peregrinación gastronómica, aparece el camarero. Será que uno ya empieza a estar cansado de comer fuera de casa y siente cierta nostalgia del mantel familiar, donde, al menos, nadie te explica con solemnidad que la croqueta "dialoga con el territorio". Porque la verdadera tortura de la gastronomía actual no son los menús de veinte pases ni las vajillas imposibles. La penitencia comienza en la sala.

Hay establecimientos donde el desfile de camareros parece el relevo de guardia de un buque mercante. Algunos tienen la simpatía de una multa de Hacienda. Otros lucen un gesto tan dramático que uno duda si están sirviendo un rodaballo o cumpliendo condena. Son profesionales del ceño fruncido. Da igual que pidas agua, pan o la cuenta: todo parece molestarles profundamente. Pero lo verdaderamente inquietante no es la cara. Es el desconocimiento. Pregúnteles qué diferencia hay entre una tempranillo y una garnacha. Silencio administrativo. Interrógueles sobre un fino, un amontillado o un rosado. Cara de apagón general. Atrévanse a preguntar por qué una carne sabe distinta hecha a la brasa que a la parrilla, qué demonios es un escabeche o por qué ese queso huele como si hubiera sobrevivido a tres mudanzas. Lo normal será obtener una respuesta improvisada con la misma solvencia científica que un tertuliano de madrugada.

La cocina española presume –con razón– de producto, territorio y tradición. Pero alguien tendrá que contar esa historia al otro lado de la mesa. Porque el camarero no es un repartidor de platos con delantal. Es el traductor entre la cocina y el cliente. El que vende sin vender, el que recomienda sin imponer, el que convierte una comida en un recuerdo. Y aquí hemos confundido rapidez con profesionalidad. Hemos llenado las salas de chavales bienintencionados, pero abandonados a su suerte. El primer día les colocan una bandeja en la mano, les enseñan dónde está el TPV y les desean buena suerte. A partir de ahí, que Dios reparta propinas.

Mientras tanto, seguimos inaugurando escuelas de cocina por todas partes. Magnífico. Formamos cocineros extraordinarios. Pero ¿quién forma a los camareros? ¿dónde aprenden protocolo, vinos, quesos, destilados, cafés, psicología del cliente, idiomas o cómo llevar tres platos sin convertir el comedor en una bolera? España necesita con urgencia una Academia Nacional de la Sala. Una escuela donde se enseñe que sonreír no está prohibido, que conocer una carta es una obligación y que un buen servicio puede salvar incluso una cocina mediocre. Porque la mejor lubina del mundo pierde la mitad de su encanto si quien la sirve no distingue una lubina de una dorada.

La cocina española ya ha conquistado el mundo. Ahora le toca conquistar el comedor. Porque el futuro de la hostelería no sólo se cocina entre fogones. También se sirve en la sala. Y, visto lo visto, quizá haya llegado el momento de empezar a enseñar ese oficio como se merece. Antes de que acabemos todos comiendo en casa... por pura supervivencia. ●