



SERGIO GIL

Antropólogo social e historiador.
Asesor gastronómico y profesor
universitario

“PARAR, TEMPLAR Y MANDAR”. FRAGMENTO LITERARIO GASTROPOLÓGICO

Quiero compartir con ustedes un fragmento de una obra inédita que busca editor y homenajea a los bares de España que ahora viven momentos espectrales. La obra se titula “la última constante en tiempos cambiantes” y el fragmento pertenece al capítulo 8 titulado “En cualquier esquina” en el que dos compadres comparten barra.

Desconozco cuál será el nuevo equilibrio perfecto entre plenitud y vacío, entre oscuridad y luz. Digo a menudo que el bar es para el paisaje sonoro de las ciudades y de los pueblos, canto de ruiseñor. Digo también que, en algún lugar entre el despegue y el aterrizaje de esta pandemia, debemos apostar por seguir compartiendo el consumo convivencial que nos caracteriza. Es que ahora toca parar, templar y mandar; les dejo con la literatura de lo cotidiano, deseando que esto acabe pronto.

Acción, habla Bartolo:

-El bar curte tío, enseña los códigos esenciales de convivencia del barrio. Ya sabes que no hay bares tristes, perdón, sí que los hay, pero duran poco. Son bares encorsetados con ausencia de espontaneidad y sin alma. El bar no es un sitio en el que te tomas algo y fin; es un espacio en el que vives una oportunidad paralela a tu propia existencia. ¿te acuerdas cuando decíamos que al bar se va para contar obras y milagros? Pues eso, para protagonizar aventuras de vivir y también, por supuesto, para escuchar los relatos de los demás.

Todos los perfiles humanos están representados en una barra que se precie de serlo. Piensa que, además, llegado un punto de compadreo, los actores intercambian los papeles. Un poco como le acabo pasando a Don Quijote y Sancho. ¿Te pongo un ejemplo y no me lo tomas a mal Tete? Tú eres un tipo arrogante de esos soberbios que se relacionan sin necesidad de mentir, ya sé que no cuentas todo, y que lo haces por mogollón de motivos, entre los que se encuentra el que la verdad en crudo no sería creíble.

Pues bien, llegado cierto punto de la noche vuelcas en mí tu posición y yo te pongo encima la oportunidad de troleo

y de chirigotear, te licencias para apoyarte en mocos que hacen extraordinarias tus posiciones. Esa catarsis, también la vivo yo, que puedo dejar de bolear de base, una vez que el balón empezó a rodar en el partido que estamos jugando. Fíjate que cuando hablo de política no bromeo y que siempre es en el mismo punto del ciclo. Llamemos a esto fusión-recíproca y en esa antropología situacional que llamas Gastropología, apareció un nuevo concepto al que ya se le irá sacando punta.

En el bar cada personalidad liberada se concentra en sobrevivir un ratito más en su esencia diferencial, se sabe parte de un todo que está en transformación. Balanceándose en el trapezcio para precisamente protegerse por el movimiento de idas y venidas. Lo único estable es el propio bar. En el que el tabernero tiene que aceptar su papel, que no va a ser otro que el de abrirlo, limpiarlo y cerrarlo las menos horas posibles, si lo que pretende es que su establecimiento no sea triste, es decir que esté animado. Porque el bar es de los parroquianos, jamás del arzobispado.

Ahora que pienso, se traspasan de mano en mano, casi nunca se cierran definitivamente. Todos los taberneros sois prescindibles, absolutamente contingentes, mientras que las almas que los agitamos somos los conformados como necesarios, imprescindibles.

-Jefe, ponte dos cubatas más y se los cobras a mi socio que tienes pinta de querer chapar.

SERGIO GIL. Dirige también el grupo Taberna y Cafetín y es Presidente de la Asociación Restaurantes Sostenibles e ideólogo de Gastropología.