

## «EL TRAGA»

Monique llegó de Bretaña, huyendo. No sé por qué eligió Sevilla para quedarse. Hace unos días me dijo, cuando le pregunté, que aquella primavera, cuando llegó, la enamoraron las flores azules que llenaban los árboles del paseo de Colón.

—¿Jacarandas? —dijo sin poder pronunciar la jota—. También me gustó el río Guadalquivir por las tardes —me dijo en un español que su acento francés hacía suave—. Es bonita la luz que tiene —dijo, y le brillaron sus ojos azules.

El Traga es pequeño, con una comida excelente y una atención amable y atenta. Me gustó la primera vez y vuelvo con frecuencia.

—Te he reservado la mesa que te gusta y he dejado en el congelador, hace una hora, una botella de un blanco extraordinario, *Balandro* —me dice Manuel.

—Estupendo, todo un detalle—. Manuel sabe que me gusta el blanco.

—¿Un vaso de agua con mucho hielo?, ahora mismo. La carta, sin prisas, elige lo que quieras —me dice Manuel.

—Muchas gracias, Manuel, tan amable como siempre.

Monique ha pasado varias veces por delante con ese andar un poco cansino, pero con una gracia especial que la caracteriza. Hace su trabajo, se cruza con Manuel, que apoya levemente su mano en el hombro de ella, un instante, un roce apenas, mirando hacia delante, atento a las otras mesas. Ella sigue quitando platos, sirviendo copas, poniendo cubiertos. «Dos gardenias para ti, con ellas quiero decir te quiero», cantan los de *Buena Vista Club Social*. Se equivoca, el cuchillo es a la derecha. Monique tiene una sonrisa dulce, un poco callada. Es alta, una parte de su media melena rubia cae sobre sus hombros, la otra la recoge en una coleta con una goma con una gran mariposa azul. ¿Cómo habrá llegado a este lugar tan distinto?, me pregunto mientras consulto la carta.

—Tenemos platos nuevos, de verano —me explica Manuel—. La ensaladilla de ventresca es excelente, la servimos con un espumoso de aceitunas verdes y huevo de codorniz. Te gustará. ¿Traigo el vino?, las copas también están en el congelador. Este vino quita todas las penas.

—Claro que sí, estupendo. Ya veo que estáis al completo.

—Sí, mucha gente, estamos a tope todos los días. Ahora, eso sí, —dice acercándose un poco y hablando más bajo para convertir sus palabras en una confidencia—. Una semanita para ver a mi niño, no me la quita nadie, —me dice—. Se le nota contento con su niño.

—Claro, claro, —le contesto.

Soy un cliente habitual y Manuel me trata con algo más que esa atención esmerada y cercana que dedica a todos. Me gusta venir aquí, hablo con los que atienden las mesas, con los de cocina.

—Te enseñé la foto, ¿no? Cinco añitos, —me dice Manuel—. Y enseguida se vuelve atento a todo, recibe a los últimos clientes, les ofrece una mesa. ¿Australia? Bienvenidos, enseguida estoy con ustedes. Les habla en un inglés muy fluido con un acento un poco norteamericano. Vuelve conmigo, inquieto, sonriente, expansivo.

—La pena es que vive en Alicante con su madre —sigue contándome después de haber sentado a los australianos en una mesa al pie del ventanal—. Y le veo poco. Nos separamos, se fue el amor. Pero nada, nada, —se apresura a decir—, todo muy bien, nos llevamos bien, ella sabe que siempre me cuidaré del niño, confía en mí. Una separación amistosa.

Monique pasa cerca, atareada, llevando nuevos platos y cubiertos. Simon y Garfunkel cantan *Mr. Robinson*. Aquel día de las jacarandas Monique me dijo que le

gustaba la música de los sesenta, que ya sabía que era de hacía mucho, pero que le resultaba..., y titubeo un poco para terminar diciéndolo en francés: *très charmante*. Creo que le gustó que luego yo le hablara en francés.

Todos llevan pantalones deportivos, camisa azul vaquera y un delantal con pecho y correas de cuero que se abrochan en la espalda. Miguel también. Es grande, fuerte, cabeza romana. Se ha remangado la camisa para dejar ver los tatuajes de flores y pájaros que cubren completamente sus brazos, hasta las muñecas. Se acerca también, me saluda amable. Lleva la botella de *Balandro* para rellenar mi copa.

—El fin de semana libré, la playa es lo mío, Cádiz. Ahí extendiendo la toalla y suelto al peque para que disfrute. En el chiringuito del Tabla, tú sabes, somos clientes habituales y conocemos a todos, —me explica—. A Miguel le he caído bien y le gusta contarme cosas de su vida.

—¿Todo a tu gusto? —me pregunta Miguel—. Manuel le ha dicho a Monique que te atendiera con esmero —me dice un tanto misterioso—. De la cocina me mandan saludos para ti.

Ellos se mueven ágilmente entre las mesas, no se chocan, no se estorban en el ajeteo de platos que van y vienen de la cocina, como si tuvieran unas reglas de circulación previamente acordadas. Monique se cruza con Miguel, deja pasar a Manuel. Luego Manuel deja pasar a Miguel. Me ha parecido ver algo en una mirada rápida, invisible, que Monique ha cruzado con Manuel.

—Aquí tienes el segundo, cochinillo a baja temperatura, que permite un cocinado perfecto —dice Manuel dejando la fuente en el centro y explicando, con las manos, que se acompaña de porciones de melón impregnado con puré de manzana asada y jengibre, que le da un toque diferente. Disfruta con la explicación, se lo sabe, lo transmite—. Cualquiera cosa, Monique te atiende.

Monique sonrío de nuevo al pasar. Ha debido de oír las palabras de Manuel. La fuente luce los colores de una comida que se adivina exquisita, la carne desprende un olor agradable, fresco, nada pesado.

—¿Cómo decidís los platos, Manuel? —le pregunto.

—Nos reunimos y nuestro cocinero propone y yo le hago observaciones. Por ejemplo, cuando empezamos le aconsejé que hay dos platos esenciales. —Manuel se extiende en sus explicaciones, sabe que una buena comunicación con los clientes es la base para que se sientan a gusto y vuelvan—. Uno es la ensaladilla. Si es, no buena sino extraordinaria, ya hay un primer triunfo. Otro son las croquetas. Ensaladilla y croquetas, las pide todo el mundo, si son buenos platos se animan a pedir más o a volver a por otras cosas. Las ostras que tenemos son las *Botelieu número dos*, de *Bretaña*, Monique viene de allí, —recalca— son las mejores.

Así es, Monique me las sirve sobre una cama de hielo picado en una pequeña fuente azul marino.

Manuel se ha hecho cercano con mis visitas. La vez anterior, solo hace dos días, me contó que conoció a su mujer, una dominicana que vino a estudiar turismo, en Alicante. Hablo mucho con ella —me dice— todos los días. Fíjate que ayer me ha dicho que estaba un poco..., ya sabes, tristoncilla, —me dice Manuel con una mirada pícaro—. Pero bueno, yo ya estoy en otra onda.

—¿Te gusta la música de los sesenta? A mí me encantan —me explica Manuel cambiando de conversación—. Se oye a Cat Stevens.

He prolongado la cena con un excelente cubalibre de un ron dominicano de botella singular, *Brugal Añejo*, un especial de Manuel. Se oyen de fondo las palabras susurradas de esa canción que se hizo famosa en los sesenta. *Oh oui, je t'aime, moi non plus*, suspira provocadora Jane Birkin. Su voz me trae siempre a la memoria la

antigua película de Antonioni, *Blow Up*, en la que, para gran escándalo de aquella reprimida época, Birkin aparecía desnuda.

Es tarde. Raúl, el cocinero ha venido a verme. Manuel me ha dicho que no hay prisa Apuro mi segundo *Brugal Añejo* en una copa de balón. Monique ha cambiado su delantal vaquero por un atuendo muy francés que la hace delicadamente atractiva. Se acerca a saludarme, sonriente, para despedirse. Desde el fondo, tras la barra, ordenando botellas, recogiendo, Manuel, también nos mira sonriente.

En la estrecha calle de Águilas, sobre el escaparate de enfrente, el neón azul con las letras de El Traga resplandece en la noche sevillana.

Javier Aguilera Rojas

Marzo 2017