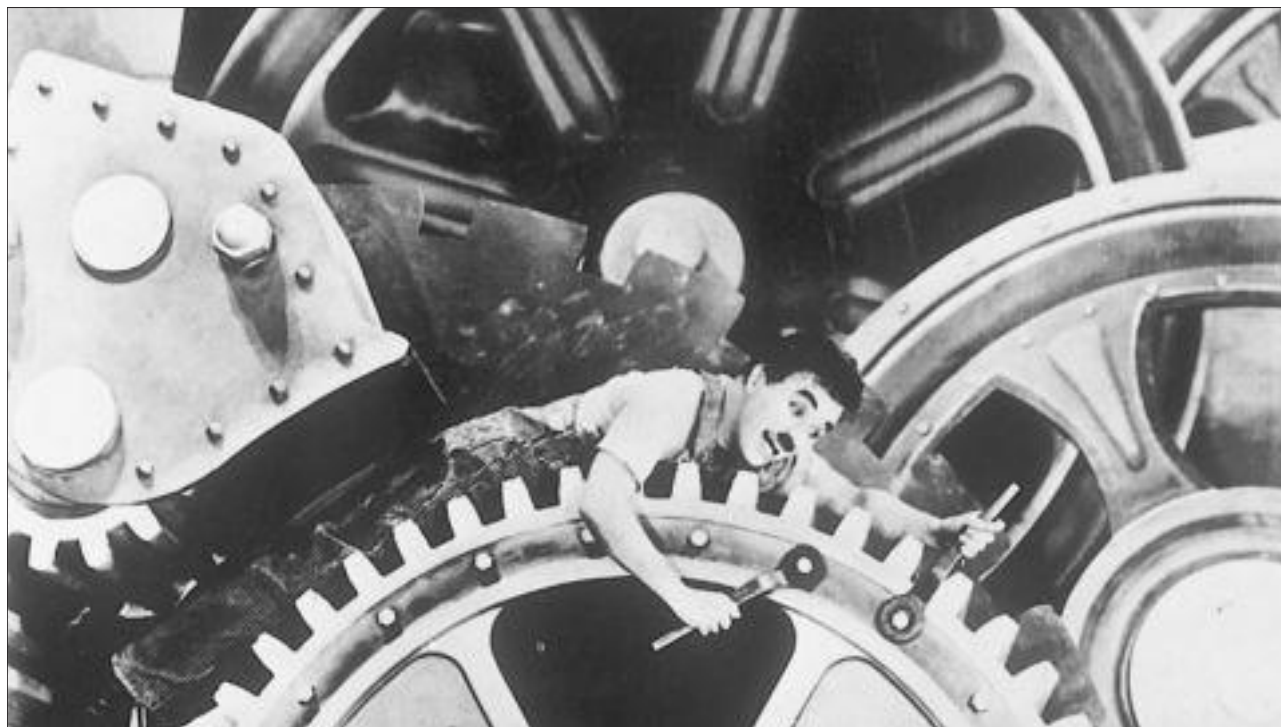


CATALUÑA

Un fotograma del filme de Chaplin *Tiempos modernos*.

LA CRÓNICA

Cajeras y camioneros

IGNACIO VIDAL-FOLCH

El recinto del bar del mercado es muy pequeño, pero da para que la camarera se mueva sin tropiezos entre el mostrador y el horno microondas, donde recalienta las raciones de arroz con curry, tortilla de patatas, macarrones, etcétera, que va sirviendo a los clientes...

La clienta del taburete contiguo, una señora de media edad, de perfil muy fino, bien peinada y maquillada, de profesión cajera, le comentaba a la camarera sus impresiones del primer día de trabajo en el supermercado de la esquina, donde está sustituyendo por unos días a una compañera de baja laboral.

—La verdad es que este súper me gusta mucho más que el mío —dice—. Hay mucho movimiento. Desde las nueve que he entrado hasta las dos menos cinco no he levantado la vista de la caja. Sólo por eso ya me encantaría quedarme aquí.

—¿Le encantaría?

—Sí, la mañana ha pasado volando.

Desde luego, el trabajo de cajera de supermercado es de los que más recuerdan aquella escena de *Tiempos modernos* en una cadena de producción, en la que el enloquecido Charlot ajusta una tuerca tras otra hasta perderse entre las ruedas gigantes del engranaje. La cajera pasa un producto envasado tras otro ante un lector de rayos infrarrojos y luego dice: “Diez euros

con cincuenta. ¿Tiene tarjeta de cliente?”.

En aquellos tiempos de Charlot todavía creían algunos que el mundo era susceptible de una mejora radical. La humanidad sería redimida.

Al oír que la mujer se felicitaba de la desaparición de su mañana en el altar sacrificial de la caja registradora, recordé a otros empleados en tareas mecánicas que también me han comentado que lo que te “mata” es la inactividad, los ratos perdidos en que estás “brazo sobre brazo”. Se deduce que si a la gente le ofrecieran desaparecer del mundo cada día durante las horas de su turno de trabajo —absorbidos por un rizo del tiempo, o suspendidos en trance o en letargo mágico—, muchos aceptarían gustosos; siempre y cuando siguiera asegurado el salario con el que contribuyen al sustento propio y de la familia. En el trabajo propiamente dicho no encuentran absolutamente nada interesante. Ningún estímulo emotivo o placer estético. Salvo quizá las canciones del hilo musical.

En la antigüedad se decía que hay tres clases de seres humanos: los vivos, los muertos y los marineros. Hoy para mantener la cordura en no pocos empleos tienes que poner parte de los circuitos de la conciencia en estado de “reposo”... Esto explica, en parte, la relativa violencia con que se producen las huelgas y los boicoteos a la producción, como ahora en estos días la huel-

ga de transportistas autónomos. Un camionero es un señor que permanece inmóvil durante horas y horas en su asiento, rumiando sus propias ideas y preocupaciones, mientras alrededor se desliza la *morne plaine* de las autopistas y el día se va inclinando hacia la noche...

El día menos pensado suben las hipotecas, y al día siguiente sube el precio del carburante, las cuentas no cuadran, y el camionero Julio Cervilla Sojo, divorciado y padre de tres hijas, con parte de su conciencia en estado de “reposo”, se encarama a un camión que intenta burlar el bloqueo y mete por la ventanilla unas tenazas oxidadas con las que pinza la mano derecha del conductor, el cual, lleno de pavor, da un volantazo, y al cabo de unos segundos para Cervilla queda desconvocada la huelga a todos los efectos. *Caput*.

En el super, volví a encontrar a la clienta del bar, la que está de sustituta. Le pregunté cuántas horas trabajan las cajeras como ella. Me dijo que depende, pueden ser 30 o 40 horas semanales; si son 30, se hacen en turnos de cinco horas...

Iba a preguntarle cuál es su salario, pero esta información en el fondo es irrelevante, nunca es bastante, y era obvio que las preguntas la incomodaban, y había gente aguardando.

—Serán diez con cincuenta. ¿Tarjeta de cliente?

LA CALLE / Restaurantes

Xemei

DANIEL VÁZQUEZ SALLÉS

Al terminar de ver la película *I soliti ignoti*, he tenido el deseo compulsivo de ir a comer a un restaurante italiano. Me gustaría que mis compañeros de mesa fueran Marcello Mastroianni, Vittorio Gassman, Totto, Memo Carotenutto, Renato Salvatore y Tiberio Murgia, para que, beodos de vino blanco de Montecchia di Crosara, me confesaran quién había preparado la pasta *coi ceci* que devoran al final de la película con hambre almacenada durante lustros. Ante la imposibilidad de un deseo pospuesto hasta el día que me incineren, he decidido largarme solo al Xemei, restaurante especializado en cocina del Véneto y que me han recomendado amigos adictos a Italia, esté o no esté en el poder don Silvio, ex cantante de *karaoke* flotante en plena metamorfosis en Mao embalsamado.

Mamma mia! Una recomendación como la del Xemei te deja ver el valor de la amistad. *Grazie, grazie e mille grazie*. Este restaurante pequeño, con olor a *focaccia*, a pasta casera, a hierbas frescas, a sofrito, a amistad, demuestra que es posible comer fuera de Italia y sentirse como el príncipe Fabrizio di Salina. *Baccalà mantecato, sarde en saor, spaghetti al negro con sepiá o anciovi, fegatto a la veneziana con polenta*, justifican la fama de una cocina que nutrió a Casanova y le dio el poder y las glorias que le hicieron el rey



El restaurante Xemei. / TEJEDERAS

de bastos. El Xemei no tiene el poder de la Viagra, pero da felicidad, proeza que aplaza a las seis mi afiliación al club de los “nihilistas del mundo uníos”. Max, el *chef*; Mauri, el encargado de sala, y Steffano, el ideólogo del invento, son los culpables del aplazamiento y de intensificar mi nostalgia por Italia.

Necesito volver a Italia. Retornar a esa tierra capaz de convertir la vida en un precioso absurdo, y el absurdo, en pura biografía. Pensaba empezar mi vuelta por la población siciliana de Messina, donde he leído que en la Trattoria Al Padrino es posible comer una pasta *coi ceci* como la que masticaban esos ladrones de poca monta. Pero el Xemei me ha hecho cambiar de parecer y empezaré mi viaje por el Véneto y sus *trattorias*. Espero que Brunetti acepte mi invitación. Y mientras paso estos meses preparando la huida, me resguardo en Pavese: “Sangue di primavera, tutta la terra trema di un anticcio amore”.

¡Viva Italia manque pierda!

»Lo más: los productos traídos de Italia.

»Lo menos: encontrar aparcamiento en la zona.

»Dirección: Xemei. Paseo de la Exposición, 85. Teléfono 93 533 51 40.

Anuario 2008 >vinos
4.000 marcas
Comentarios y valoraciones
Todas las novedades del año

La guía de vinos más completa para romper mitos

- > Todas las marcas del año
Claves para disfrutar del vino
- > 70 Denominaciones de Origen
con mapas y la información más relevante
- > Más de 450 páginas

EDICIONES EL PAÍS

Ya a la venta en quioscos
Telf. Información: 902 101 146