**El Toño**

Recoge la última mesa aterido de frío. Parecía que la pareja de jóvenes no se iba a ir nunca. «Tenía que haberlos echado hace rato», piensa mientras lanza un largo y sonoro bostezo ¡Tres horas para tomar dos cocacolas y las patatas fritas!

Va pasando el tiempo y cada día la esperanza y el ánimo le abandonan un poco más. Todas las mañanas abre su pequeño bar preguntándose qué hace allí, en el corazón del barrio de Salamanca, al lado de la plaza donde se encuentra la estatua del marqués que lo levantó hasta llevarle a la bancarrota. ¿Qué hace allí, una taberna más propia de trabajadores con pocos recursos que de los seres tan bien trajeados que circulan por allí?

Fue su padre el que lo creó en la calle de Ortega y Gasset. Le puso su nombre, Toño, y en su interior una pequeña placa con una de las frases más conocidas del famoso filósofo: «Yo soy yo y mi circunstancia, si no la salvo a ella no me salvo yo.»

Se pregunta si su padre entendió alguna vez esa frase y si se dio cuenta de lo dura que le resultaría leerla a diario en sus actuales circunstancias. Porque aquel ínfimo negocio iba cada vez peor. Al bar Toño le iba cercando poco a poco esa nueva gastronomía ostentosa y complicada que llamaban de gourmet, esa nueva forma de entender la hostelería que dejaba atrás la comida casera, la de las pacientes abuelas.

A su derecha le han adosado un extraño comercio dedicado a la manicura con su nombre en inglés tal como era de esperar. A su izquierda, un restaurante para hacerle la competencia sin ni siquiera guardar las distancias. Y más cerca de la plaza dos grandes de la hostelería nacional. El primero, una marisquería gallega, con buena clientela y mucha tradición. Para el Toño no es un problema, no es su especialidad. Lo peor es el precioso restaurante que hay a su lado, en la esquina de la plaza: el Marguerida. Lo han inaugurado hace tres años y es uno de los establecimientos más bonitos de Madrid. Nadie puede resistirse a esa apariencia de bistró francés, acristalado, alegre, ni a esa decoración moderna y vieja a la vez. Y a esto hay que añadir que el Marguerida se dedica a todo: a cócteles y a platos españoles e internacionales.

El Toño, que presumía de tener más que clientes, amigos fieles, ha visto como estos han renunciado sin pudor alguno a su amistad por disfrutar de la comida del Marguerida. Al principio se reservaban para los desayunos. Y según empezaron a sentir cierta vergüenza al ser descubiertos en su traición, dejaron de venir.

Ahora su pequeño bar solo tiene clientes esporádicos, a los que cuando se les da las gracias y se les dice adiós, es para siempre. Todos menos esa joven pareja que parecen haber cogido afición a la sencillez del Toño. El otro día le mostraron la reseña que habían escrito sobre él en un foro de viajeros: «Es como estar en tu casa. En un ambiente familiar por la amabilidad de los camareros entre tantos bares pijos de los alrededores.» Le emocionaron. No pudo evitar pensar en su padre. Le hubiera gustado oírlo.

Como el año pasado, aunque con menos ilusión, participa en el *Gastrofestival*. Una caña y una tapa por 3€. Esta vez no se va a esmerar. No tiene dinero suficiente para ofrecer un aperitivo digno de un chef. Además, la tristeza no le deja ser creativo. Ha decidido cocinar los callos a la madrileña tal como los hacía su padre, con mucha paciencia, sin ninguna prisa.

Les sirve las dos cañas y las tapas a los jóvenes habituales. Se quedan un rato mirando los platos, extrañados, y él siente que la vergüenza en forma de intenso calor le va subiendo desde el cuello hasta la frente. Ella dobla la espalda para acercar sus ojos de niña incrédula y observar la extraña comida.

—¿Qué es esto? —le pregunta con el descaro de una colegiala.

Antonio, inquieto y aturdido, le describe paso a paso cómo ha cocinado su tapa, cómo ha cocido las tripas de vaca y de cerdo y el morro, y el chorizo y la morcilla, y la zanahoria con el ajo y la cebolla muy picadita, y todo los demás. Por supuesto, no ha querido desvelarles su secreto. Él también se considera un buen cocinero.

Le han escuchado con la boca abierta, aumentando más si cabe su nerviosismo. De repente la chica ha empezado a reír y él ha sentido unos deseos incontrolables de echarlos de allí, de cerrar el bar para siempre, de enviarlos al Marguerida, a comer la tapa dulce en el plato de pizarra que han preparado para el *Gastrofestiva****l***. Y justo antes de llevar sus pensamientos a la realidad, escucha atónito la voz de la chica:

—¡Qué ricos! Saben igual que los callos que me hacía mi abuela. ¿Puedo comer más?

Y se dirige a su cocina, emocionado como un niño, para llenar dos de sus platos hondos *low cost* con el mejor de los manjares.

Horas después, tras recoger y limpiar su pequeño bar, vuelve a cerrar más tarde de lo acostumbrado. Antes de caminar hacia su casa, se pasa por el Marguerida y contemplándolo con la cabeza muy alta, como si aquel enorme y hermoso restaurante fuera un viejo conocido, le dice:

—¡Hasta mañana!

Nereida