

Dos experiencias con la restauración

Paco Robles

Cantina: ¡Oído cocina!

“La madurez del hombre es haber vuelto a encontrar la seriedad con la que jugaba cuando era niño.”

Friederich Nietzsche

Saco, a vuelapluma, unas cuantas imágenes de la chistera de lo vivido: Un día de prueba piloto, antes de la inauguración, el camarero Aicard, con la bandeja en una mano y la libreta de notas en la otra, tieso como un palo, pregunta:

–¿Qué mesa me toca?

–La cinco.

Pasados unos segundos regresa a la barra con cara de susto y exclama:

–Pero es que en la cinco está sentada... ¡Bego!

Jan y Javi, enfundados en sendos delantales y perfectamente compenetrados untando crêpes a toda marcha, extendiendo y racionando al máximo la Nutella por la superficie:

–¡Preparado el pedido de la 4; preparando la de la 6...!

Marta y Ana, una vez cerrada al público la Cantina, embadurnadas de jabón y fregando una infinita pila de platos sucios en el lavabo mientras inventaban chistes. Jordi, siendo cliente, se acerca a la cocina y dice emocionadísimo:

–Estaba buenísima! ¡Es la mejor crepe que he probado en mi vida!

Ramón también opina:

–Ya podríais haber sido más generosos con la Nutella... ¡Agarrados!

Manel y yo, con una sonrisa de oreja a oreja, brindando con una deliciosa y artesanal horchata en la “biblio” de La Ginesta.

Lucas, avispadísimo, “falsificando” “ginestons” (moneda autóctona de la Cantina-Ginesta) con retales de cartulinas para conseguir otra ración de pizza. Cuando faltaban cinco minutos para cerrar una jornada, Gabriel y Kevin, tras conseguir recaudar céntimos de “ginestons” del cambio de otros niños, acuden muy dignos a la barra diciendo:

–Tenemos “ginestons”, todavía faltan cinco minutos para cerrar y tenemos derecho a repetir: ¡una crêpe de chocolate!

–¿Oído cocina?

–Sí, ¡pero casi no nos queda masa!

–Venga, ¡estirémosla que estos señores están hambrientos!

Toni y Hanna, en la caja de cobro, lápiz y libreta en mano:

–¿Qué tenías? ... Pues serán tres “ginestons” y medio...

Aquí tienes el cambio y muchas gracias.

Gabriel cuadrando la caja al final de una jornada:

—¡Hemos acabado ganando treinta y tres “ginestons”!

Con Marta y Ana llamando a la puerta de Josep, Sara y Silvia, a las diez de la mañana pidiendo un paquete de harina porque el niño que debía traerla no había podido venir a la escuela...

Y un sinfín de instantáneas... La Cantina ha sido una fábrica de situaciones absolutamente maravillosa. El taller consiguió espontáneamente abarcar aprendizajes complejos de forma simple a través de la experiencia directa, de la necesidad real: matemáticas, economía, física, habilidades y recursos sociales..., alcanzando un grado asombroso de autonomía en las últimas sesiones.

Un salto mágico de lo simbólico a lo real. Poder comprobar así hasta donde pueden llegar el ingenio, las ganas y la fuerza de los niños y niñas y poder acompañarlo ha sido para mí un tesoro que guardo con muchísimo cariño. Tomo plena consciencia de ello mientras escribo estas líneas.

Quería, por último, agradecer con sinceridad a todas las familias de La Ginesta la colaboración y el apoyo imprescindible que han prestado con los ingredientes y, en concreto, a Toni —por la estupenda máquina registradora que, además, ¡tenía milagrosamente estropeada la calculadora! —; a Juan y a Laura, por arremangarse y por sus sabios consejos restauradores.

Aunque volverá a abrirse excepcionalmente para la noche de acampada, que sepáis que queda cerrada temporalmente...
¡por merecidas vacaciones!

Parada y fonda: cerramos por vacaciones

Reunión con el equipo de cocina: — ¿Estamos preparados y tenemos ganas? Si alguien se cansa, se desconcentra y necesita airearse, que lo comparta y busquemos alternativas, ¿Os parece? ¿Cuál pensáis que es nuestra misión? ¿Solo cocinar? Hay muchas más cosas: ¿qué cocinamos?, ¿para cuántos?, ¿cómo lo cocinamos? Tenemos como misión elaborar un menú con productos de temporada para los diecisiete comensales, escribir las recetas y calcular los ingredientes para ir a comprarlos. Y, está claro, el día que abrimos la Fonda, pues disfrutar cocinando. ¿Manos a la obra?

Reunión con el equipo de decoración: — Tenéis una semana para dar a la Fonda el ambiente que queráis. Pedís el que necesitáis y, si hay que saber algo sobre el menú, pues habláis con los cocineros.

Reunión con el equipo de economistas: — ¿Cuántos euros quedan en la caja?, ¿Cuántos “raurons” (la moneda propia del Roure) quedan en la caja de economía? ¿Tenemos que pedir más a los padres o creéis que con los que tenemos podemos abrir una semana más? Los cocineros ya nos han pasado la lista de los ingredientes y hay que hacer un presupuesto de qué pueden costar y devolvérsela... ¿Quién puede ir al súper con la lista para hacer la previsión? ¿Qué precio ponemos al menú del martes?, ¿y si alguien solo quiere comer los postres? Preparamos los recibos para los clientes. El martes que abrimos la Fonda, acabamos un poquito antes que los otros y nos preparamos para cobrar a cada cliente lo que corresponda y darle su recibo de caja.

Reunión con el equipo de servicio: — ¿De qué manera podemos distribuir el servicio a los comensales para ser eficientes, aseados y servir con tranquilidad?

NIÑOS: Piden repetir, tienen “raurons” y no hay más comida... que, ¿basura?

NIÑOS: Los cocineros han dicho que esto se tiene que servir muy caliente...

NIÑOS: ¡El tomate, cuando se seca cuesta mucho de sacar del plato! ¡Ahora mismo llevo más agua, un poco de paciencia...! ¿Cuántas patatas tocaban a cada cual?

He vuelto a quedar maravillado de la energía, la capacidad de concentración, la capacidad para resolver dificultades, la creatividad, las habilidades sociales, el sentido de la responsabilidad y un larguísimo etcétera que han mostrado todos los que han pasado por la Fonda a lo largo de este taller. Tanto en cuanto a la experiencia individual como colectiva.

Ha vuelto a ser un reto y una aventura poder acompañar el ritmo que requería la Fonda con el ritmo de cada niño, de cada equipo. Recuerdo una semana en que el equipo de cocina no tenía muchas ganas, pero en cambio, no lo decían abiertamente. Yo pregunté si estaban interesados al ser los cocineros y todos dijeron que sí, pero, en la hora de encontrarnos, estaban totalmente desconcentrados y dispersos, y la elaboración del menú no salía de ninguna forma. Finalmente, me dijeron que cuando estuvieran preparados me vendrían a buscar para encontrarnos y yo respondí que me parecía perfecto. Pasó la semana y llegó el momento de abrir la Fonda sin que nadie del grupo de cocina comentara nada. Algunos niños preguntaban por qué no había Fonda –por otro lado, yo notifiqué por correo a las familias implicadas que no habría Fonda por dificultades propias del equipo de cocina.

Varios niños preguntan y yo preparo una reunión entre los participantes para hablar con calma. Los cocineros se encuentran la pregunta delante, la responsabilidad delante a través de otros niños, a través de la necesidad. – ¡Es fantástico! – pienso. Los cocineros explican con total tranquilidad su proceso y los otros equipos y comensales lo entienden perfectamente. La reunión acaba en cinco minutos.

La semana siguiente salió el menú y las tareas propias de los cocineros sin ninguna dificultad y en un ambiente muy relajado. –Esto es experimentar la responsabilidad sobre el otro... –vuelvo a pensar. Buena parte de la indignación social presente se debe a que los adultos no son capaces de hacer lo que estos niños acaban de hacer abierta y tranquilamente. Este equipo, estos niños, necesitaban llegar hasta aquí... En fin, reflexiones que se suceden continuamente a partir de una infinidad de situaciones y que trascienden la Fonda, El Roure, aquello estrictamente pedagógico...

¡Qué lujo poder experimentar esto como adulto!, estar en un proyecto donde las familias, el equipo y el entorno acompañen a cada uno de los niños y, al mismo tiempo, al grupo, hasta donde haga falta, hasta la plena vivencia.

Acompañar los cocineros a la compra; acompañar los economistas en los presupuestos; acompañar las investigaciones sobre recetas a casa; cocinar en casa platos de la Fonda; aportar propuestas y diálogos tan interesantes como el de la alimentación saludable y responsable (que surgió de la preciosa visita al huerto de Montse, Simó y Joana, y que, a la vez, aportó una nueva filosofía de la Fonda...); acompañar los niños en la cocina (Madi, Cecilia, Gemma, Patrícia, Inez, Mónica...).

Gracias a todos y todas para pararse en esta Fonda.