



“PORFA”

Encargué para despedir las vacaciones una paella en un conocido (y fantástico) restaurante del pueblo en el que veraneo. Y cuando fui a buscarla, tuve que esperar unos minutos a que saliera del fuego.

Estaba todo el personal preparando el servicio de la cena, y ya habían llegado los primeros comensales.

Los camareros pedían bebidas a la barra, el jefe de sala pedía ayuda para reorganizar una mesa, se pedían platos a la cocina... y lo que me llamó poderosamente la atención, es que todas las peticiones acababan con una palabra: “porfa” (versión corta de “por favor”). Nadie se saltaba la fórmula, por más prisa que tuviera. Siempre todo era “porfa”.

Me pareció precioso. Quizás para ellos es ya una fórmula rutinaria, y ni se dan cuenta que la utilizan, pero está muy bien. Nos recuerda que estamos pidiendo algo a alguien, y que lo hacemos con cortesía y cariño por ese alguien.

Un restaurante en el puerto, en pleno mes de agosto, va a toque de pito. Con máximo estrés y con instrucciones claras, directas, a veces casi a gritos. No hay tiempo para demasiadas explicaciones ni fórmulas protocolarias. Pero con el “porfa” detrás todo cambia. Porque lo que se dice deja de ser una orden para ser una petición. Y las personas dejan de ser una simple pieza de un engranaje para ser eso, personas.

Me encantó. Y me encantó ver que había un ambiente cordial y de buen rollo a pesar de la presión. Y estoy seguro de que, además de la excelente cocina que tienen, esta es una de las claves de su éxito como restaurante.

“Porfa”. Dos sílabas que marcan la diferencia. Dos sílabas que no retrasan nada, que no cuestan nada, y que lo cambian todo.