

El personaje

Beatriz Macías
Camarera

«Somos como un confesionario, sabemos cosas que no podemos contar»

Medio siglo detrás de una barra da para mucho y ella sigue disfrutando como el primer día

BEATRIZ COUCE
FERROL / LA VOZ

Es imposible mantener una conversación con Beatriz Macías sin que a los pocos minutos consiga arrancarte las primeras risas. Y así se muestra ella siempre, detrás de la barra del bar Ábaco, en la calle Magdalena, en donde, contrariamente a lo que declara, no es una camarera más. «¿Que cuánto llevo aquí?, pues tres años y medio, pero yo digo cuatro, porque cuento por temporadas, como en el fútbol», asegura. Es una de las caras más amables y carismáticas de la hostelería ferrolana, sector en el que está a punto de cumplir medio siglo.

Campechana, destilando ferrolanismo al hablar —con un *naabes* al final de cada frase—, cada tarde-noche atraviesa las puertas de este establecimiento en el que no se le pasa ni una de sus clientes habituales. Como las tapas que no puede poner al que tiene el ácido úrico alto, los platos que conviene sustituir en el menú diario para complacer a los que optan por la dieta o simplemente el acompañamiento que más les va a unos y otros.

Admite que no se calla ni debajo del agua —ahora tiene que operarse de un nódulo en la garganta por su cháchara incansable y por el efecto del tabaco, lo que le obligará a estar un mes sin hablar— pero siempre con el buen humor por bandera. «Es que de esta profesión me gusta todo: el atender a la gente, el *chafardeo*... Somos como un confesionario, sabemos cosas que no se pueden contar», asegura. Y corrobora, junto a sus compañeras, «que lo que se dice en el bar, se queda siempre en el bar».

Pero Bea no es solo especial para los clientes. Sus compañe-



Beatriz Macías comenzó a trabajar en el establecimiento Ábaco hace tres años y medio. ÁNGEL MANSO

ros aseguran que hay un antes y un después de su llegada al Ábaco, que en Semana Santa cumplirá once años en la ciudad. Por su buen humor y por lo que anima el ambiente dentro y fuera de la barra. Hasta tiene un vocabulario propio que ha extendido entre sus colegas. Como *ghinfánfano*, que «vale para todo» y usa de medida estándar.

Comenzó a trabajar hace 25 años, pero en un horno. «Como vieron mi alegría, me subieron a la superficie», bromea. Esto es, la contrataron en un bar, en Fene. Luego llegarían los turnos de noche en el Agarimo y en el Sinafra, época en la que aprendió a lidiar con aquellos que «habían bebido un vaso de más». Años después trabajó en varios locales de la calle María y, hace seis, pasó a la calle Magdalena, primero en otro establecimiento y desde hace tres años y medio en el turno de tarde noche del Ábaco.

Trayectoria. Bea comenzó en la hostelería hace un cuarto de siglo.

Zonas. Después de trabajar en Fene, lo hizo en la María y la Magdalena.

Resurgir. Confirma el compromiso de la hostelería haciendo ciudad.

Recién terminada la campaña navideña, Bea no duda en calificar de «impresionante» el ambiente y la actividad en los locales y coincide con los que perciben que los ferrolanos vuelven a salir de nuevo. «El verano fue bueno, pero estas Navidades fueron *chapeau* en todo Ferrol. Pero ahora nos toca cuidar a nuestras gente, la prioridad la tienen los que nos dan de comer todo el año», comenta. Gente de todas las edades. «Los viernes son de cena y para casa, el copeteo aho-

ra son los sábados y el domingo al mediodía vuelve la sesión *vermú*», describe.

Esta camarera curtida en las lides hosteleras también tiene sus zonas preferidas para tomar una caña y afirma que se decanta por los locales de Esteiro, Canido «y en verano el Muelle» cuando se pone al otro lado de la barra.

Le gusta tanto su trabajo que no es capaz de recordar ni una anécdota desagradable de su experiencia entre botellas. Hasta se tomó a chunga cuando, recientemente, unas chicas se llevaron algunos de los cuadros que salpican las paredes del Ábaco. Un familiar vino a devolverlos y Bea zanjó el asunto invitando a una ronda. Solo echa de menos «que se perdiera en Ferrol lo de cantar en los bares, aunque aquí los domingos cantamos al mediodía y se acopla gente de todas las edades».

EN POSITIVO

Salvados

Na mañá do pasado sábado 9 cumpría o rito mensual de contar cos meus compañeiros as aves migradoras que pasan polo Cabo

Prior, nun día en que ceo, mar e terra semellaban acordes en remexelo todo. Dende as primeiras luces, os fortes refachos de vento batían as herbas costeiras e o mar de Prior, levándonos ao abrigo cos telescopios. Por diante das lentes pasaban moi poucas aves: grandes mascatos tentando non romper as ás, e trens de araos sobrevoando as grandes ondas. En troques do habitual de tráfico mariño, nas tres horas de observación, un único barco avistado cruzou lentamente rumbo Sur.

Foi entón cando apareceu o helicóptero de salvamento Helimer, voando entre torbóns para ir a algures. Fixenlle unha foto entre nubes máis negras que grises e aí quedou a cousa. De volta na casa, quente e acolledora, lembrei as impresións da mañá no cabo, e colguei no meu muro unha das fotos da nave con este comentario «Con ventos de máis de 60 km/h e ondas de 6 m o mar é un lugar perigoso. Ver dende Cabo Prior ao helicóptero de salvamento voando sobre mascatos e araos obriga a pensar na seguridade que da contar con tripulantes ben adestrados cos medios necesarios. Ogallá que non os precisara ninguén hoxe!».

Non foi ese día, pero as poucas horas *O Novo Jundiña*, un pesqueiro duns 30 metros regresaba do Gran Sol con 11 tripulantes e a pesca na adega cando, a 50 millas da casa, afundiou. O final humano foi feliz, todos salvados, pero o impresionante relato (goo.gl/N3BIIF) evidencia que incluso mariñeiros e rescatadores ben equipados e formados precisan tamén de moita sorte nunha noite de mar bravo.

INSTITUCIÓN BENÉFICA



• **COCINA ECONÓMICA** •

Contribuya al sostenimiento de este comedor-social, haciéndose socio benefactor o entregando un donativo

Más de 120 años al servicio de la beneficencia ferrolana y comarca

Rubalcava, 29 • 15402 FERROL
Tel.: 981 35 31 17 • Fax: 981 35 00 95
E-mail: ceconomica@ceconomica.com