Saleros, saleros y más saleros

03/02/2017



El **salero,** recipiente imprescindible en cualquier mesa o cocina, siendo su utilidad para sazonar la comida. Pero este pequeño utensilio que apenas cambia en su forma, salvo por el número de agujeros que puede tener para que pueda salir su contenido cuenta con otras historias dentro del mundo de la restauración.

Los **saleros** son objeto de deseo para un gran número de clientes que asiduamente visitan restaurantes, bares o cafeterías, se tratan de pequeños objetos que viven al margen del resto, los **saleros** son como los paquetillos de azúcar o de sacarina, hoy están aquí y mañana lo puedes encontrar en la casa de un conocido que el día anterior estaba en cualquier local de restauración compartiendo una comida.

Es curioso, todos o casi todos niegan lo evidente, pero los **saleros** se ven como algo propio, como un objeto que se deja en la barra o en la mesa como detalle para el cliente, desgraciadamente no es así, existe una gran diferencia entre un **salero** y una bolsita de azúcar o edulcorante, mientras que de las últimas tenemos miles en existencias, de los **saleros** tenemos un número bastante limitado, teniendo que controlarlos diariamente, porque cuando más confiado estás escuchamos esas palabras mágicas que no queremos oír, "compra **saleros** que nos quedan pocos".

Con este pequeño artículo ni siquiera pongo objeción alguna a aquellos que se los llevan, lo veo como una incidencia más o quizás como una anécdota, forman

parte de la vida de mi local de restauración, es como si se rompiese un plato o una copa, como si se tirasen por error algunos cubiertos al cubo de la basura, cosa que ocurre, todo tiene importancia pero forma parte del día a día de nuestra jornada laboral.

Además, el **salero** es arte, véase como quiera verse, arte para poner la cantidad exacta de sal, arte para llevárselo y mucha rapidez y arte para poder substraerlo sin que nadie se te adelante y te deje colgado, se debe de ser rápido, enérgico y audaz, siempre contar con la anticipación. Una vez que se ha logrado el objetivo siempre al bolso o a la chaqueta, en el bolsillo nunca, hace bulto y se nota.

Bromas aparte queridos lectores, esta semana he querido hacer un artículo desenfadado, quizás sarcástico, pero les aseguro que sin mala intención, especialmente para aquellos que se los llevan, porque ese pequeño objeto que casi siempre nos acompaña en nuestra mesa se merece un homenaje mucho más grande que su tamaño, él siempre nos da sentido al plato que degustamos, para bien o para mal, y cuando cambia de lugar no se sustrae, simplemente ha sido adoptado por otra buena familia que lo va a tratar igual de bien como lo hemos hecho nosotros.