Economia

Un nou "Tenim pressa" en temps de teletreball

Crònica

TONI VALL
BARCELONA

El bar Andalucía del carrer Espronceda és una institució del Poblenou. Reobre, esclar, després del tancament per fer front a la segona onada del covid-19. L'Antonio està pletòric, rep els clients de sempre i els nous amb l'entusiasme desbordat malgrat que l'ocupació per dinar és discreta: "Hi ha molt teletreball i costarà agafar embranzida". Des del 1969 l'Andalucía és un pulmó del barri: "Ja remuntarem, la situació és complicada i s'han d'entendre les mesures que s'han pres".

Viuen dels menús de migdia però també dels esmorzars de forquilla dels dissabtes. Ja han demanat dues ajudes ICO que els permeten apaivagar les pèrdues i valoren el bon estiu de feina que han tingut. D'aquí tres anys l'Antonio es jubilarà i cap dels seus fills seguirà amb el negoci. Encara li queden moltes racions de tripa, de botifarra i de peixet fregit per servir. Però aquest dilluns els clients habituals han pogut tornar a la litúrgia de l'aperitiu diari.

Amb la reobertura, el gremi de restauradors s'ha mostrat impacient per reclamar arribar al 50% d'ocupació a l'interior i ampliar també l'horari d'obertura fins a les 23 hores. Un nou "Tenim pressa" que topa amb les recomanacions de desescalada pacient. "És normal que hi hagi nervis, s'ha de comprendre les situacions de tothom, però la seguretat hauria d'anar abans de tot, no?", diu el Maties, que espera el segon plat a la terrassa del Soco, del carrer de Bilbao. Fa mesos que teletreballa i li ha fet il·lusió baixar a dinar per inaugurar la setmana. El cas de la Marga és el contrari. Sovint dinava pel barri però ara ja fa uns mesos que surt de l'oficina i agafa el metro per anar a dinar a casa.

La terrassa de l'Andalucía, al Poblenou. FRANCESC MELCION

A la rambla del Poblenou hi ha calma. Les terrasses estan parades, però els comensals escassegen. Al Nice Spice, del carrer Pujades, dues parelles que treballen juntes han sortit a dinar per celebrar un nou projecte de l'empresa: "Ja feia dies que volíem però entre el tancament i el toc de queda se'ns feia impossible". A l'encreuament de Pallars i Lope de Vega conviuen un grapat de bars i restaurants. Can Vicenç, Casa Tino, el Petit Bar i El Faro tenen si-

tuacions similars: a la terrassa només una o dues taules ocupades per dinar. "Paciència!", exclama un dels cambrers. "¿Us heu sentit ben tractats per l'administració?" "Home, hi ha hagut ajudes i certes facilitats però massa dubtes i improvisació, no?"

L'observació permet fixar-se en petits detalls del barri. Per exemple, comprovar que les boques del metro beneficien el radi de cent metres al seu voltant. Orbitant amb la sortida de Poblenou, un forn de pa, una cafeteria i un comerç de porcions de pizza. Tots tres han continuat funcionant gràcies al *delivery* i tots tres han tornat a plantar la terrassa. El tràfec de les hores punta, l'entrada i sortida de les oficines, el dinar a peu dret i el mos d'una revolada. També així s'explica la vida d'un barri, la "nova normalitat". També així, dinant a peu dret, corrent per arribar a tot arreu, es poden explicar tots els primers dies del món.