

‘SUEÑOS Y VISIONES DE RODRIGO RATO’

ESCENA ELIMINADA

AUTOR: Lunes, 12 de mayo de 2011. Rodrigo y un consejero almuerzan en el restaurante chino *Tse Yang* del Hotel Villa Magna. Rodrigo come *mushi de langosta y tallarines crujientes con carabinero*. El consejero ha pedido *pato laqueado*. Pero no prueba bocado. Está sudoroso, pálido.

CONSEJERO: No podemos salir a Bolsa, Rodrigo. Los supervisores tienen razón.

RODRIGO: Mucha razón no tendrían, porque al final han dado el visto bueno.

CONSEJERO: Da igual. Nadie va a querer nuestras acciones.

RODRIGO: ¿Cómo que no? Entrarán los bancos, las grandes empresas. Iberdrola. Mapfre. Telefónica.

CONSEJERO: No será suficiente.

RODRIGO: Bajaremos el precio.

CONSEJERO: Eso seguro. Pero ni con esas.

AUTOR: Aquí hablan de cosas que no entendemos. Términos como *momentum*, *capitalización bursátil*, *cash-flow*, *bear market*. Hablan del BFA, la mitad de Bankia, su matriz, donde han metido los activos tóxicos, el ladrillo.

CONSEJERO: Rodrigo, escúchame: nos estamos suicidando. Lo que ofrecemos no vale nada. Les estamos vendiendo un agujero. No podemos salir.

AUTOR: Silencio. Rodrigo se limpia con una servilleta. Le mira unos segundos.

RODRIGO: ¿Qué tal está el pato?

CONSEJERO: ¿Eh?

RODRIGO: El pato que estás comiendo. ¿Qué tal? ¿Está bueno?

CONSEJERO: Sí, no sé.

RODRIGO: Descríbemelo.

CONSEJERO: ¿Qué?

RODRIGO: Descríbemelo.

CONSEJERO: Bueno, es un pato... Pato laqueado, se llama, ¿no? Lleva miel, y, y, y... *soja*, supongo. Soja es, ¿no? No sé. Es un pato.

RODRIGO: No.

CONSEJERO: ¿No?

RODRIGO: No es “un pato”. No tienes ni idea tú de cómo es un pato. ¿Tiene pulmones un pato? ¿Riñones? ¿Bazo? ¿Por dónde mea un pato? ¿Cuánto tiempo puede permanecer

bajo el agua? ¿Cuántos huevos pone un pato? ¿Hasta dónde alcanza su vista? ¿A dónde migran cuando migran? ¿Puede tener úlceras un pato? ¿Cáncer? ¿Osteoporosis? ¿Sida? No lo sabes, no. Y yo tampoco lo sé. Por eso esto no es un pato. Es una receta milenaria. Es una destilación de trabajo, de conocimiento y de sabiduría culinaria. Es un pato *laqueado* al estilo de Pekín. Para hacerlo, han quitado la piel del pato, la han despegado con las manos, ¿entiendes? No cualquiera, alguien que sabe hacerlo, que lleva *años* despegando pieles de patos. Un genio en manipular palmípedos. Y luego lo han rellenado con hierbas aromáticas y con flores silvestres y con, con, con... *yo qué sé*, jengibre. Pero imagina la raíz del jengibre, *bulbosa*. A lo mejor no es un jengibre cualquiera. A lo mejor es un jengibre que solo crece en montañas, en picos... *nevados*, yo qué sé. En cuevas donde no llega la luz. Lo han *adornado*, lo han *preparado* con soja, anís estrellado, pimienta de Szechuan. Y después lo han *barnizado*. ¿Has oído bien? Lo han *barnizado* con miel. Lo han *horneado* durante horas, en hornos especiales, traídos de un pueblo de China donde hay un anciano haciendo hornos, el único que queda, muy viejo, con Parkinson, se está muriendo, y él último... El *último horno* que hizo está aquí, en él se ha asado este pato, *tu pato*. La vida del hombre, en el pato que te estás comiendo. ¿Entiendes lo que te quiero decir? ¿Entiendes el *aura* que va cogiendo el, el, el... *pato*?

Y al final... ¿Al final has visto lo que han hecho?

CONSEJERO: Lo han cortado.

RODRIGO: ¿Qué van a cortar? No han cortado nada. Se han detenido en la liturgia del trinchado.

Esto pasa con el pato y pasa con las acciones y pasa con todo lo que hay en el mundo.

En dos meses salimos a Bolsa.

Pablo Remón y Roberto Martín Maiztegui