



T. C. BOYLE

CUENTOS  
INCOMPLETOS

*Traducción del inglés de Ce Santiago*

*Edición de Laura Fernández*

IMPEDIMENTA

## AMOR MODERNO

En la primera cita no hubo intercambio de fluidos corporales, y a los dos nos pareció bien. La recogí a las siete, la llevé al Mee Grop —donde apartó meticulosamente cada rodajita de carne de su Pat Thai—, vi cómo se soplaba cuatro botellines de Singha a tres dólares cada uno y más tarde le acaricié el pelo que le olía a bálsamo mientras se echaba una cabezadita con *Terminator* en el cine del centro comercial Circle. Nos tomamos la última en el Rigoletto's Pizza Bar (y dos porciones, de queso) y la acerqué a casa. En cuanto aparqué delante de su apartamento abrió la puerta. Volvió hacia mí la cara alargada, elegante y fúnebre de sus antepasados puritanos y me tendió la mano.

—Ha estado bien —dijo.

—Sí —dije, tomándola de la mano.

Llevaba guantes.

—Te llamaré —dijo.

—Genial —dije, y le dediqué la más generosa de mis sonrisas—. Y yo a ti.

En la segunda cita cogimos confianza.

—No sabes el esfuerzo que me supuso lo de la otra noche —dijo, con la mirada fija en su helado de chocolate, moca y caramelo. Fue a primera hora de la tarde, estábamos en la heladería Helmut's Olde Tyme de Mamaroneck y el sol entraba torrencial a través de las gruesas cristaleras

esmeriladas e iluminaba el local como si fuese un sanatorio. Los apliques resplandecían detrás del mostrador, habían lustrado el riel de latón hasta sacarle un brillo espejado y todo olía a desinfectante. Éramos las únicas personas en el local.

—¿A qué te referes? —dije, con la boca pringosa por la nube de azúcar y el sirope derretidos.

—A la comida tailandesa, los asientos del cine, el *baño de mujeres* de aquel sitio, por el amor de Dios...

—¿La comida tailandesa? —Me había perdido. Me acordé de las maniobras con las tiras de cerdo y la fastidiosa disección de los fideos celofán—. ¿Eres vegetariana?

Exasperada, apartó la vista y después me miró a bocajarro con sus ojazos azul cielo.

—¿Has visto las estadísticas del Departamento de Sanidad sobre las condiciones sanitarias de los restaurantes exóticos?

Pues no.

Arqueó las cejas. Iba en serio. Iba a sermonearme.

—Esa gente son refugiados. Tienen..., bueno, costumbres diferentes. No están vacunados. —La observé mientras hurgaba con la cucharilla en los recovecos del plato y separaba los labios para dejar pasar un buen trozo cuadrado de helado y caramelo—. En fin, ilegales. Eso solo la mitad. —Tragó con un gesto casi imperceptible, un escalofrío, su garganta bajaba y subía como la de una gacela—. Me emborraché por miedo —dijo—. Un pánico desmedido. No podía no pensar que iba a acabar con hepatitis o con disentería o con dengue o lo que fuera.

—¿Dengue?

—A los cines suelo llevarme una sábana desechable, porque a saber quién se habrá sentado ahí antes que tú, y cuántas veces, y qué clase de cultivillos asquerosos y putrefactos de esto y aquello debe de haber en las babillas viejas de caramelo y Coca-Cola y palomitas con extra de mantequilla, pero no quería que pensaras que era demasiado extremista o lo que fuera en la primera cita, por eso no me la llevé. Y lo del *baño de mujeres*... No te parezco una exagerada, ¿no?

De hecho, sí. Por supuesto que sí. Me gustaba la comida tailandesa, y el sushi y las nécoras y también el *souvlaki* grasiento del puesto de la esquina. Ella tenía esa mirada del santo demente, del obsesionado, del

mortificador de la carne, pero me daba igual. Era guapa, lánguida, lúcida y pura, fría e inmaculada como si acabara de salir de un cuadro prerrafaelita, y me había enamorado. Además, yo también cojeaba un poquito de ese pie. Hipocondríaco. Analretentivo. Entorno organizado y libros por orden alfabético. Tenía treinta y tres años y estaba soltero, lucía algunas cicatrices y leía los periódicos: herpes, sida, la gonorrea asiática que burlaba todos los antibióticos conocidos. Estaba dispuesto a ir poco a poco.

—No —dije—. No me pareces exagerada, en absoluto. —Pausa para respirar tan profundamente que podría haber sido un suspiro—. Lo siento —susurré, y le lancé una mirada perruna de contricción—. No lo sabía.

Entonces alargó el brazo y me tocó la mano (la tocó, piel con piel), y murmuró que estaba todo bien, que las había pasado peores.

—Por si te interesa —dijo—, estos sitios me gustan.

Eché una ojeada a mi alrededor. El local seguía vacío, salvo por Helmut, que frotaba concienzudo el alicatado de las paredes con un mono y un gorrito de un blanco cegador.

—Ya te entiendo —dije.

Estuvimos viéndonos un mes —museos, paseos en coche por el campo, restaurantes franceses y alemanes, heladerías, bares pijos— hasta que por fin nos besamos. Y cuando lo hicimos, después de la función de *David and Lisa*<sup>1</sup> en un teatro que hay en Rhinebeck y en una noche tan fría que ninguna bacteria ordinaria ni virus común y corriente habría podido sobrevivir, no pasó del mero roce de labios. Ella llevaba un abrigo de piel sintética con hombreras anchas y un gorro de lana calado hasta las cejas, y se agarró de mi brazo cuando salimos del teatro a la arremetida de la noche.

—Dios —dijo—, ¿has visto cuando ha gritado «¡Me has tocado!»? Impagable, ¿verdad? —Tenía los ojos muy abiertos y parecía extrañamente excitada.

—Ya —dije—, sí, ha sido genial.

Y entonces me atrajo hacia sí y me besó. Sentí el suave temblor de sus labios contra los míos.

1. Obra de 1962 basada en una novela corta de Theodore Rubin (1923-2019), psiquiatra y escritor. El texto habla de un joven brillante con una enfermedad mental cuyos síntomas incluyen el miedo a que los demás lo toquen. (*Todas las notas son del traductor.*)

—Te quiero —dijo—. Creo.

Un mes saliendo y un único beso seco y huidizo. A estas alturas, igual empezáis a haceros preguntas sobre mí, pero la verdad es que no me importó. Como he dicho, estaba dispuesto a esperar —tenía la paciencia de Sísifo— y me bastaba con estar a su lado. ¿Para qué precipitar las cosas?, pensaba yo. Así está bien, es fascinante, como ese romance que se desarrolla con dulce lentitud en una película de Frank Capra, en la que siempre se imponen la dulzura y la luz. Sin duda, ella tenía sus peculiaridades, pero ¿quién no? La verdad, nunca me había sentido cómodo con el rollo ese de «tres copas, cena y al catre», las chicas que se te arrimaban como si se hubiesen pasado seis años en la cárcel y hubiesen salido justo a tiempo para maquillarse y saltar al asiento del acompañante de tu coche. Breda —así se llamaba, Breda Drumhill, y me derretía con solo oírlo y silabearlo— era distinta.

Por fin, dos semanas después de la excursión a Rhinebeck, me invitó a su apartamento. Unos cócteles, dijo. Una cena. Una velada tranquila delante de la tele.

Vivía en Croton, en el bajo de un edificio victoriano reformado, como a un kilómetro de la estación de Harmon, donde cada mañana cogía el tren hacia Manhattan, hacia su trabajo de editora en *Anthropology Today*. Llevaba en aquel trabajo desde que se graduó en Barnard seis años atrás (con doble licenciatura, en Retórica y en Culturas extranjeras), y se ajustaba a la perfección a su manera de ser. Los antropólogos en trabajos de campo que vivían entre el río Dayak de Borneo o los kurdos del Kurdistán le enviaban los informes esbozados y gramaticalmente retorcidos de sus observaciones, y ella les daba forma apta para el consumo popular. Como es natural, las inmundicias y las enfermedades exóticas, además de las costumbres estrafalarias y los hábitos estomagantes, desempeñaban un papel crucial en sus reescrituras. Cada dos días o así me llamaba desde el trabajo y con una voz apenas capaz de contener el regocijo me detallaba alguna nueva enfermedad horrible que había descubierto.

Me abrió la puerta en un kimono de seda que tenía un escote muy pronunciado y un par de dragones con las colas entrelazadas. Llevaba el pelo recogido como si acabara de salir de la ducha y olía a Noxzema y a

pHisoHex.<sup>2</sup> Me dio un besito en la mejilla, cogió la botella de Vouvray que le tendí a modo de ofrenda y me condujo al salón.

—Enfermedad de Chagas —dijo, con una sonrisa amplia que dejó al descubierto su dentadura perfecta, colosal.

—¿Enfermedad de Chagas? —repetí, sin saber muy bien dónde ponerme. La habitación era espartana como la celda de un monje. Dos sillas, un sofá de dos plazas, una mesita de cristal, cromo y plástico rígido negro. Sin plantas («Sabe Dios qué clase de insectos podría vivir en ellas...», y *la tierra*, la tierra tiene que estar infestada de bacterias, por no hablar de las arañas y los gusanos y demás») y sin alfombra («un criadero de pulgas y garrapatas y chinches»).

Sin dejar de sonreír, me guio hasta el sofá de plástico rígido negro y se sentó a mi lado, con el Vouvray acunado en el regazo.

—Sudamérica —susurró, los ojos le brincaban de entusiasmo—. Unos bichos, los llaman bichos asesinos, ¿no es una salvajada? Te pican y luego, después de estar un rato chupándote la sangre, se hacen popó al lado de la herida. Cuando te rascas, se te mete en el riego sanguíneo y entre uno y veinte años más tarde pillas una enfermedad que parece un cruce entre la malaria y el sida.

—Y luego te mueres —dije.

—Y luego te mueres.

Su voz se había vuelto lúgubre. Ya no sonreía. ¿Qué podía decir yo? Le di unas palmaditas en la mano y sonreí un instante.

—Ñam ñam —dije, con una mueca juguetona—. ¿Qué hay de cena?

Sirvió una sopa fría de crema de tofu y zanahoria y unos bocadillos de paté de lentejas de primero, y de segundo un suflé de ajo con verduras biológicamente controladas. Luego vinieron las copas de coñac, la tele de pantalla gigante y una película titulada *El chico de la burbuja de plástico*, sobre un chaval al que crían en un ambiente del todo antiséptico porque nace sin sistema inmunológico. Nadie podía tocarlo. El más leve de los estornudos lo habría matado. Breda gimoteó durante la primera hora, luego me apretó la mano y lloró abiertamente cuando por fin el chaval salió a rastras de la burbuja, cogió unas treinta y siete enfermedades distintas y murió antes de la pausa para la publicidad.

2. Marca de productos para el afeitado y un antiséptico, respectivamente.

—He visto esta película siete veces —dijo, esforzándose por controlar la voz—, y siempre puede conmigo. Vaya vida —dijo, y alzó la copa hacia el televisor—, qué vida más perfecta. ¿No te da envidia?

Pues no. Envidia me daba el collar de jade que colgaba entre sus pechos, y así se lo hice saber.

Podría haber soltado una risita o un grito ahogado o haber bajado la vista, pero no lo hizo. Me echó una mirada lenta y prolongada, como si estuviese decidiendo algo, y después se ruborizó, el color bañó su garganta con un delicioso moteado rosa y blanco.

—Dame un segundo —dijo de un modo misterioso, y desapareció en el cuarto de baño.

Quedé electrizado. Ahí estaba. Por fin. Después de tanta sinceridad, de los apretones de manos, de las bromitas y de las rutinas, después de tantos kilómetros en coche, de tantas comidas, de tantos museos y tanto paseo, de haber visto tantas películas, íbamos por fin, con naturalidad y elegancia, a unirnos en el acto definitivo de intimidad y amor.

Notaba calor. Tenía la frente perlada de sudor. No sabía si quedarme de pie o sentado. Y entonces las luces se atenuaron y ahí estaba ella, junto al reóstato.

Seguía con el kimono puesto, pero se había recogido el pelo de un modo más severo, con un moño apretado en la coronilla, como si se hubiese preparado para una batalla. Y tenía algo en la mano, un paquetito fino, envuelto en plástico. Crepité cuando cruzó el cuarto.

—Cuando estás enamorada, haces el amor —dijo, y se acomodó junto a mí en el sofá tipo roca—, es lo natural. —Me tendió el paquete—. No quiero que te lleves una impresión equivocada —dijo, con voz gutural y seca— solo porque soy cuidadosa y modesta y porque, en fin, el mundo está lleno de guarrerías, pero también tengo un lado pasional. En serio. Y te quiero, creo.

—Sí —dije, y fui a meterle mano; me había olvidado por completo del paquete.

Nos besamos. Le acaricé la nuca, noté algo extraño, un pliegue y una arruga raros, como si su piel se hubiese transformado de repente en papel film, y entonces me puso una mano en el pecho.

—Espera —resopló—, la cosa, la cosa esta.  
Me incorporé.

—¿Cosa?

Había poca luz, pero alcanzaba a ver cómo el rubor le invadía el rostro. Qué dulce era. Ay, mi pequeña Emily,<sup>3</sup> mi princesa victoriana.

—Es sueco —dijo.

Bajé la vista hacia el paquete que tenía en el regazo. Era una sábana de plástico clara que parecía piel, doblada dentro de su paquete transparente como una bolsa de basura de alta resistencia. La sostuve ante sus ojos enormes y trémulos. Una idea demencial me atravesaba la mente una y otra vez. No, pensé.

—Es la última novedad —dijo, las palabras llegaban apresuradas—, lo más seguro... O sea, es imposible que nada...

Me ardía la cara.

—No —dije.

—Es un condón —dijo, con lágrimas en los ojos—, me los ha conseguido mi médico, son... Son suecos. —Su rostro se contrajo y se echó a llorar—. Es un condón —sollozó, lloraba tan fuerte que el kimono se le abrió y pude ver el contorno de aquella cosa contra los bultitos de sus pezones—. Un condón de cuerpo entero.

Me ofendió. Lo reconozco. Más que por su obsesión con los gérmenes y el contagio, fue por no confiar en mí después de tanto tiempo. Estaba limpio. Era la quintaesencia de la limpieza. Era un hombre de hábitos moderados y buena salud, me cambiaba de calzoncillos y calcetines todos los días —en ocasiones dos veces al día— y trabajaba en una oficina con cifras limpias, impolutas, inequívocas, gestionando la cadena de zapaterías de mi difunto padre (que falleció limpiamente, de infarto de miocardio, a los setenta y cinco).

—Pero Breda —dije, y alargué los brazos para consolarla y ya de paso rozarle los pechos suaves y plastificados—, ¿no confías en mí? ¿No crees en mí? ¿No me...? ¿No me quieres? —La cogí por los hombros, le levanté la cabeza, la obligué a mirarme a los ojos—. Estoy limpio —dije—. Confía en mí.

Apartó la mirada.

3. Compañera de juegos de la infancia y primer amor de David Copperfield, protagonista de la novela homónima de Dickens.



—Hazlo por mí —dijo con un hilillo de voz— si de verdad me quieres. Y al final lo hice. La miré, llorando, llorando por mí, y miré la sábana fina de plástico que la ceñía y lo hice. Me ayudó a enfundarme aquella cosa, me hizo dos agujeros para las narinas, me abrochó la cremallera de la espalda y me lo ceñía a la cabeza. Me quedaba como un traje de neopreno. Y toda la historia —las caricias y la ternura y la dulce entrega— salió tal y como había deseado.

Casi.

Al día siguiente me llamó desde el trabajo. Estaba dándole vueltas a unas cifras de ventas y pensando en ella.

—Hola —dije, prácticamente arrullando al auricular.

—Tienes que oír esto. —Su voz rebosaba excitación.

—Eh —dije, interrumpiéndola con un susurro apasionado—, lo de anoche fue especial de verdad.

—Ah, sí —dijo—, sí, lo de anoche. Sí. Y te quiero, en serio... —Hizo una pausa para coger aire—. Pero escucha esto: acabo de recibir un artículo de un hombre que vive con su mujer entre los tuaregs de Nigeria, el pueblo ese que sigue al ganado y recoge el estiércol para hacer fuego con el que cocinar...

Hice ruiditos de asentimiento.

—Bueno, pues los refugios también los construyen con estiércol, ¿no es una salvajada? Y adivina qué... Cuando vienen mal dadas, cuando pierden la cosecha y el ganado apenas se tiene en pie, ¿sabes lo que comen?

—A ver si lo adivino —dije—. ¿Estiércol?

Soltó un gritito.

—¡Sí! ¡Sí! ¿No es una pasada? ¡Comen *estiércol!*

Le tenía una reservada, una enfermedad de la que me había hablado un amigo médico.

—Oncocercosis —dije—. ¿La conoces?

—Dime. —Había emoción en su voz.

—Tanto en Sudamérica como en África. Una mosca te pica y desova en tu riego sanguíneo y, cuando los huevos eclosionan, las larvas, los gusanitos esos, migran hasta tus globos oculares, justo debajo de la membrana, o sea que puedes ver cómo se retuercen.

Al otro lado de la línea se hizo el silencio.

—¿Breda?

—Eso es una asquerosidad —dijo—. Una auténtica asquerosidad.

Pero si yo creía que... Me vine abajo.

—Lo siento —dije.

—Oye. —Y el nerviosismo regresó a su voz—. Te he llamado porque te quiero, creo que te quiero, y quiero que conozcas a alguien.

—Claro —dije.

—Quiero que conozcas a Michael. Michael Maloney.

—Claro. ¿Quién es?

Dudó, hizo una pequeña pausa, como si supiera que se estaba excediendo.

—Mi médico —dijo.

El amor hay que currárselo. Uno tiene que plegarse, hacer ajustes imperceptibles, sacrificios... No hay amor sin sacrificio. Fui al doctor Maloney. ¿Por qué no? Había comido tofu, charlado sobre lepra y esquistosomiasis como si fuese inmune, hecho el amor metido en una bolsa. Si eso hacía feliz a Breda —si eso aliviaba ese miedo agobiante que la carcomía día y noche—, entonces valía la pena.

El médico tenía la consulta en su casa de Scarsdale, un falso edificio Tudor a dos tonos con un sendero zigzagueante y robles igual de viejos que el Chrysler de mi abuelo. Era joven —le eché treinta y muchos—, tenía barba pelirroja, la cabeza afeitada y unas gafas descomunales con montura de plástico transparente. Me atendió enseguida —el día que llamé— y él mismo me abrió la puerta.

—Breda me ha hablado de usted —dijo, y me condujo hasta su consulta, abovedada y anegada de luz.

Me evaluó un instante con la mirada, murmuró «Sí, sí» por debajo de la barba y después, con la ayuda de sus enfermeras, la señorita Archibald y la señorita Slivovitz, me sometió a una serie de pruebas que habrían avergonzado a un astronauta.

Primero hizo todo tipo de mediciones, de las falanges, la mandíbula, el cráneo, el pene y hasta el lóbulo de la oreja. Después, un examen rectal, un electroencefalograma y una muestra de orina. Luego más pruebas. Prueba de estrés, prueba del parche, prueba de reflejos, pruebas de capacidad

pulmonar (inflé globos amarillos hasta hacerlos explotar, después soplé por una máquina del tamaño de un órgano *Hammond*), rayos X, conteo de espermatozoides y un cuestionario de veinticuatro páginas con la letra muy junta que incluía secciones sobre análisis de sueños, genealogía y lógica y razonamiento. También me sacó sangre, cómo no, para comprobar las funciones de los órganos vitales y la exposición a las enfermedades.

—Estamos buscando anticuerpos de más de cincuenta enfermedades —dijo. Sus ojos fintaban tras la muralla de cristal de sus gafas—. Le sorprendería cuánta gente se contagia sin saberlo.

No supe decir si estaba de broma o no. A la salida, me agarró del brazo y me dijo que tendría los resultados en una semana.

Una semana que fue la más feliz de mi vida, pasé con Breda cada noche y durante el fin de semana fuimos a Vermont en coche para quedarnos en un centro de higiene del que le había hablado su prima. Cenamos a la luz de las velas —comida de verdad— y más tarde nos pusimos los trajes de papel film e hicimos un amor gozoso y salubre. Yo quería más, cómo no —el roce de la piel contra la piel—, pero estaba satisfecho y era feliz. Ve despacio, me dije. Cada cosa a su tiempo. Una noche, mientras yacíamos entrelazados en la gran fortaleza blanca de su cama, me quité la capucha del traje de plástico y le pregunté si confiaba en mí lo suficiente como para hacer el amor a la manera ancestral, directo y a pelo. Se desprendió de su envoltorio y apartó la mirada, dejándome con su impoluto perfil patricio.

—Sí —dijo, con tono de voz grave—. Sí, claro. En cuanto lleguen los resultados.

—¿Resultados?

Se volvió hacia mí, sus ojos buscaron los míos.

—No me dirás que lo has olvidado.

Pues sí. Embelesado, intenso, apasionado, rebosante de amor, lo había olvidado.

—Tontito —murmuró, y recorrió la línea de mis labios con un dedo fino y plástificado—. ¿El nombre de Michael Maloney te suena de algo?

Y entonces todo se derrumbó.

Llamé y no hubo respuesta. Probé en su trabajo y su secretaria me dijo que había salido. Le dejé mensajes. Nunca me devolvió las llamadas. Era

como si no nos conociéramos de nada, como si fuese un extraño, un vendedor ambulante, un mendigo de la calle.

Monté vigilancia frente a su casa. Me pasé una semana entera en mi coche pendiente de su puerta con la devoción fanática de un peregrino en un santuario. Nada. Ni entró ni salió. La llamé por teléfono y comunicaba, interrogué a sus amigos, rondé el ascensor, el descansillo y la recepción de su oficina. Había desaparecido.

Finalmente, desesperado, llamé a su prima de Larchmont. Había coincidido con ella una vez —era una chica de poco salir, jerséis holgados y aspecto torvo que representaba todo lo que había ido mal en los genes que a tan glorioso puerto habían llegado en Breda— y apenas sabía qué decirle. Me había preparado un discurso, algo así como que mi madre estaba muriéndose en Phoenix, que el negocio se iba a pique, que me estaba pasando con la bebida y que estaba dándole demasiadas vueltas a la idea del suicidio, la destrucción y el juicio final y tenía que hablar con Breda una última vez antes del fin, o sea ¿no sabría por casualidad dónde estaba? Pero no me hizo falta ningún discurso. Breda contestó al teléfono.

—Breda, soy yo —barboté—. Me he vuelto loco buscándote.

Silencio.

—Breda, ¿qué pasa? ¿No has recibido mis mensajes?

Su voz era dubitativa, distante.

—No podemos vernos más —dijo.

—¿Cómo que no podemos vernos? —Estaba conmocionado, herido, cabreado—. ¿Qué dices?

—Demasiados pies —dijo.

—¿Pies? —Tardé un rato en darme cuenta de que se refería a la zapatería—. Pero si yo no trato con los pies de nadie... Trabajo en un despacho. Como tú. Con aire acondicionado y ventanas herméticas. Llevo desde los dieciséis años sin tocar un pie.

—Pie de atleta —dijo—. Soriasis. Eccema. Úlceras tropicales.

—¿Qué ha sido? ¿El reconocimiento médico? —Se me rompió la voz por la rabia—. ¿No he pasado el puñetero reconocimiento? ¿Es eso?

No me contestó.

Me atravesó un escalofrío.

—¿Qué te ha dicho? ¿Qué te ha dicho ese hijo de puta? —Por encima de la línea se oía un tictac, el pulso del tiempo y el espacio, el balanceo

suave de cientos de millones de kilómetros de cable de la compañía telefónica—. Oye —supliqué—, vamos a vernos una vez más, solo una, es lo único que te pido. Y lo hablamos. Podríamos ir de pícnic. Al parque. Podríamos poner una manta y sentarnos cada uno en un extremo.

—Enfermedad de Lyme —dijo.

—¿Enfermedad de Lyme?

—La transmiten las garrapatas. Pululan entre la hierba. Provoca parálisis de Bell, meningitis, el revestimiento del cerebro se te hincha como si fuese masa.

—Pues al Rockefeller Center —dije—. Junto a la fuente.

Tenía la voz apagada.

—Palomas —dijo—. Las ratas del aire.

—En Helmut's. Podemos quedar en Helmut's. Por favor. Te quiero.

—Lo siento.

—Breda, por favor, escúchame. Estábamos muy unidos...

—Sí —dijo—. Estábamos unidos. —Y pensé en aquella primera noche en su apartamento, en el chico de la burbuja de plástico y en el traje de papel film, pensé en el espectáculo mareante de nuestro romance hasta que su voz soltó como un martillazo la coletilla—. Pero tampoco tanto.

(1987)

## FUGU PENOSO

«Escarola flácida.»

«Fugu penoso.»

«Una blasfemia de brotes de canónigos, rúcula y endivia.»

«Un *coulibiac* salido del infierno.»

Durante seis meses, solo la conoció por su firma —Willa Frank— y por el aguijonazo de sus adjetivos, la estocada burlona de sus metáforas, la precisión gélida de sus sustantivos. Independientemente del plato, pese a la honestidad y el ingenio del chef y la frescura o la rareza de los ingredientes, parecía que siempre lo encontraba deficiente. «El pato lo habían reducido al estado del residuo que cabría hallar en las profundidades abisales de una urna funeraria»; «Pese al picor bastante peliagudo, la salsa de naranja bien podría haber sido cidra de bote en escabeche de pepinillo»; «*Plasta* y *pasta*, ¿sinónimos? No deberían serlo. Pero en Udolpho's cualquiera lo diría. El cabello de ángel "fresco" tenía el sabor y la consistencia del mucílago.»

Albert se encogía ante aquellas afirmaciones cáusticas, se estremecía y palidecía y sentía que el estómago le caía a los pies como una croqueta en una tina de aceite hirviendo. La mañana que Willa empaló el Udolpho's, estaba sentado delante de una taza de café recalentado y daba mordisquitos a una porción del *dacquoise* de avellana que había sobrevivido al tropel

de la noche anterior. Según su costumbre de todos los viernes, recogió el periódico del felpudo, se preparó algo de picar y luego, con el abandono temerario del buzo que se zambulle en un lago helado, pasó a la columna «Cenar fuera». Cada dos semanas, Willa Frank cedía el espacio a la otra reseñista habitual del periódico, una mujer bonachona y con buen criterio llamada Leonora Merganser, que abordaba cada restaurante como una ama de casa agasajada por sus ocho hijos en el Día de la Madre, y cuyos elogios manaban en un torrente de salivación jadeante que arrastraba al lector desde la silla hasta la mesita del teléfono, donde marcaba como un demente para reservar. Pero esta semana le tocaba a Willa Frank. Y a Willa Frank nunca le gustaba nada.

Con dedos temblorosos —era cuestión de tiempo que apareciera como una espía, como una asesina, en D'Angelo's y lo fileteara igual que a los demás—, alisó el periódico y fijó la mirada en las letras en negrita del titular:

#### UDOLPHO'S: COCINA TROGLODITA EN UN AMBIENTE CAVERNÍCOLA

Siguió leyendo con el corazón en un puño. Willa había estado tres veces en aquel restaurante: una en compañía de un artista abstracto de Detroit y dos veces con su pareja habitual, un joven tan exigente que se refería a él como «El Paladar». En las tres ocasiones, se había llevado —ay— una decepción. Las lámparas de gas de principios de siglo que el abuelo de Udolpho se había traído de Nápoles no le habían agradado («estaba tan oscuro que era como comer entre neandertales, en el subsuelo de la cueva»), ni tampoco el fuego en la descomunal chimenea de piedra que presidía el salón («humareda, pestazo a castañas incineradas»). Y después estaba la comida. Cuando Albert llegó a la frase de la pasta fue incapaz de seguir. Dobló el periódico con el cuidado con que podría haber doblado el sudario sobre el cuerpo descoyuntado de Udolpho y lo dejó a un lado.

Fue entonces cuando Marie entró por las puertas batientes de la cocina, con la servilleta mojada que había estado usando para secar los platos en la mano.

—¿Albert? —resolló, y sus ojos volaron incómodos del rostro conmocionado de él hasta el periódico—. ¿Pasa algo? ¿Willa ha...? ¿Hoy?

Se puso en lo peor, pero él la tranquilizó con palabras arrastradas de un modo tan lúgubre que podría haber sido su último aliento.

—El Udolpho's.

—¿El Udolpho's? —El alivio anegaba su voz, pero casi de inmediato dio paso a la incredulidad y la rabia—. ¿El Udolpho's? —repitió.

Él asintió con pena. Durante treinta años, el Udolpho's había sido dueño y señor de los restaurantes del West Side, un local inmune a las modas y a las tendencias, nunca *chic* sino firme, con una clase a la que ningún *nouvelle mangerie* de paredes en pastel y sillas Breuer podría aspirar jamás. Cagney había comido allí, Durante, Roy Rogers, Anna Maria Alberghetti. Era un santuario, una institución.

El propio Albert, un niño regordete y abatido a los doce años, ridiculizado por sus lorzas y la gran tenaza insaciable de su apetito, había experimentado la epifanía más grandiosa de su vida en una de sus banquetas oscuras, ahumadas y —al menos para él— por siempre exóticas. Al probar esos *vermicelli* con aceite, ajo, olivas y setas del bosque, ese osobuco con las trencitas del *farfalle* que absorbían el caldillo mantecoso, supo con la misma certeza con que Alejandro Magno debió de saber que había nacido para conquistar, que él, Albert D'Angelo, había nacido para comer. Y que, lejos de ser algo de lo que avergonzarse, era glorioso, una diversión y a la vez una vocación, la cúspide más alta a la que podía aspirar. Los demás niños tenían a Snider, a Mays, a Reese y a Mantle,<sup>4</sup> pero, para Albert, los nombres mágicos eran Pellaprat, Escoffier,<sup>5</sup> Udolpho Melanzane.

Sí. Y ahora Udolpho no era nada. Willa Frank se había ocupado de ello.

Marie estaba reclinada en la mesa, leyendo. Su voz aflautada de niña hervía de indignación.

—Pero ¿esta de dónde ha salido?

Albert se encogió de hombros. La prensa llevaba ignorándolo desde que abriera el D'Angelo dieciocho meses atrás. Sí, le habían dedicado un parrafito en *Barbed Wire*, el periódico alternativo semanal que repartían en las esquinas personajes mugrientos con alfileres atravesados en las

4. Por Duke Snider, Willy Mays, Pee Wee Reese y Mickey Mantle, jugadores de béisbol.

5. Por Henry-Paul Pellaprat, considerado el padre de la cocina moderna francesa, y Auguste Escoffier, uno de sus grandes renovadores.



narices, pero eso no contaba. Solo había un periódico que importaba de verdad —el de Willa Frank—, y aunque el boca a boca estaba bien, sin una reseña en *el* periódico, estabas muerto. El problema era que, si Willa Frank escribía sobre ti, estabas muerto igualmente.

—A lo mejor te toca la otra —dijo Marie de repente—. Cómo se llama... La buena.

—Leonora Merganser. —Albert apenas movió los labios.

—Bueno, podría ser.

—Quiero que sea Willa Frank —gruñó.

Marie arqueó las cejas. Cerró el periódico y se acercó a él, halló la oposición de su tripa y le dio un besito en la barba.

—No lo dices en serio.

Albert echó una mirada amarga al restaurante, las mesas sencillas de pino, las paredes encaladas, palmeras en macetas suavizadas por la luz mañanera que se filtraba.

—Leonora Merganser se desmayaría con una hamburguesa del Hamlet de la esquina, en un Long John's Silver, donde sea. ¿Qué desafío supone eso?

—¿Desafío? Pero nosotros no queremos ningún desafío, cielo... Queremos hacer negocio. ¿No? O sea, si es que vamos a casarnos y demás...

Albert se sentó con pesadez, dio un sorbo triste a su café frío como el hielo.

—Soy un gran chef, ¿no? —En su tono había algo que revelaba que no era precisamente una pregunta retórica.

—Cielo, cariño. —Ella se había sentado en su regazo, le revolvió el pelo, miraba al interior de su oreja—. Claro que lo eres. El mejor. No hay otro igual. Pero...

—Willa Frank —refunfuñó—. Willa Frank. Quiero que sea ella.

Hay noches en las que todo encaja, en las que el rape está tan fresco que se hace lascas en la parrilla, en las que el pesto sabe al viento entre los pinares y a la mesa de ocho se le sirven los siete primeros y los seis segundos en humeantes paletas de colores delicados tan perfectos que podría haberse tratado de un único comensal sentado frente a un único plato. Sin embargo, aquella no fue una de esas noches. Aquella fue una de esas noches en las que todo sale mal.

Para empezar, estuvo el agravante de que Eduardo —el camarero chileno que había aprendido *à la* Chico Marx a espolvorear su discurso con superfluos «ah» y así aparentar que era italiano— llegó tarde. Eso provocó que Marie se retrasara con los postres, que eran su responsabilidad, ya que tuvo que sentar y atender a la primera media docena de clientes. Después, en rápida sucesión, Albert se dio cuenta de que se había quedado sin mezquite para la parrilla, sin tomates deshidratados para los *fusilli* con setas, sin alcaparras, sin aceitunas negras y, sí, sin tomates deshidratados, y de que la nata fresca para la *frittata* piamontesa se había agriado misteriosamente. Y entonces, justo cuando se las había arreglado para recuperar el equilibrio y trabajaba en ese estado de transposición en el que cuerpo y mente son uno, Roque perdió los papeles.

De los cinco empleados del restaurante —Marie, Eduardo, Torrey, que se ocupaba de la limpieza, Roque y el propio Albert—, Roque era, quizá, el que trabajaba al nivel más elemental. Era el friegaplatos. El friegaplatos yucateco. Cuya responsabilidad era que la recia vajilla Syracuse rosa y gris del D'Angelo's se mantuviera en constante circulación en mitad de todo el jaleo de las cenas. Sin embargo, aquella noche en particular, Roque tardó en aceptar el reto de esa responsabilidad: frotaba los platos y blandía el difusor del pulverizador como un sonámbulo. Y no solo se movía despacio, dejando que los platos, con sus machas rojiblanco de salsa y sus regueros de grasa, se apilaran junto a él como las torres Watts, sino que además farfullaba para sí. Sombrío. En un dialecto tan misterioso que ni siquiera Eduardo era capaz de desentrañarlo.

Cuando Albert le preguntó —de una forma un poquitín brusca, quizá, porque él también estaba de los nervios—, Roque estalló.

Lo único que dijo Albert fue «Roque, ¿te encuentras bien?». Pero bien podría haber insultado a su madre, a sus catorce hermanas y a su tierra natal. Maldiciendo, Roque se apartó del fregadero de acero inoxidable como si bailara, se quitó el delantal tirando de él a la altura del pecho y empezó a estampar platos contra la pared. Hicieron falta los cien kilos de Albert además de los ochenta de Eduardo para sujetar a Roque, que no debía de pasar de los cincuenta y pocos con botas de faena y todo, para sacarlo por la puerta del callejón. Entre los dos le cerraron la puerta en las narices —puerta que estuvo aporreando con un zapato durante media hora o más— mientras Marie cogía la bayeta con un suspiro.

Un desastre. Absoluto, genuino, sin paliativos. La noche era un desastre.

Albert acababa de retomar el ritmo cuando Torrey entró encorvada en la cocina por la puerta del callejón, con una mano huesuda en alto a modo de saludo. Torrey era pálida y escuálida, tenía diecinueve años y el pelo rojo cortado casi al rape, y hablaba con la inflexión ascendente y las vocales estiradas de las chicas del Valle<sup>6</sup> de pura cepa. Quería un adelanto del sueldo.

—*Momento, momento*<sup>7</sup> —dijo Albert, y pasó junto a ella como un rayo con un cazo de bearnesa en una mano, un tarro de mayonesa con huevas de erizo de mar naranja intenso en la otra. Le gustaba usar su italiano rudimentario mientras cocinaba. Hacía que se sintiera invulnerable.

Entretanto, Torrey cruzó el cuarto arrastrando los pies desanimada y se colocó detrás del ventanuco de la puerta de salida, desde donde, a falta de algo mejor que hacer, podía observar a los clientes mientras comían, bebían, fumaban y toqueteaban sus hojaldres. La bearnesa encharcaba maravillosamente un plato de calabacines *baby* a la parrilla, las huevas quedaron apelonadas sobre un filete de rape bien acomodado en su cazuela, y Albert estaba pensando en ofrecerle un extra por peligrosidad si se quedaba a fregar los platos cuando Torrey soltó un silbido. No fue uno de esos silbidos con los que se pide un taxi o unos bises, sino de esos que expresan sorpresa o conmoción, un silbido tipo «¡La madre del cordero!». Detuvo a Albert en seco. Algo malo iba a pasar, lo sabía, con la seguridad que sabía que los pelillos que le rodeaban la calva se le habían erizado de repente como los del pescuezo de un perro.

—¡Qué! —preguntó—. ¡Qué pasa!

Torrey se volvió hacia él, con la lentitud de un verdugo.

—Veo que esta noche tienes aquí a Willa Frank... ¿Va todo bien?

El rape salió ardiendo, la bearnesa se aguó, a Marie se le cayeron dos tazas de café y un plato de milhojas caseras.

Daba igual. Al instante, los tres estaban pegados al ventanuco redondo, atentos como torpederos que miran por sus periscopios.

6. Se refiere al Valle de San Fernando, en Los Ángeles.

7. Así en el original.

—¿Quién es? —siseó Albert, entre los redobles de su corazón.

—¿La de allí? —dijo Torrey, en forma de pregunta—. Con Jock...  
¿Jock McNamee? ¿El del peluquín rubio?

Albert miraba, pero no veía nada.

—¿Dónde? ¿Dónde? —gritaba.

—¿Allí? ¿En el rincón?

En el rincón, en el rincón. Albert veía a una mujer joven, una muchacha, una rubia con un vestido de cóctel sin sujetador, sentada frente a un gigante descomunal con el pelo al estilo recluta y mechas.

—¿Dónde? —repitió.

Torrey señaló.

—¿La rubia? —Sintió que Marie flaqueaba a su lado—. Pero no puede ser...

No tenía palabras. ¿*Aquella* era Willa Frank, la señora del gusto, gran dama de la alta cocina, sabuesa de lo incorrecto, lo adocenado y lo desafortunado? Y ese tarugo que tenía al lado, el de la gran mandíbula industriosa y los antebrazos como pilotes, ¿*aquel* era el dueño del paladar más quisquilloso, más selecto, más sofisticado y más fastidioso de la ciudad? No, imposible.

—Como que me suena, ¿sabes? —decía Torrey—. ¿Jock? ¿Del Anti-Club y toda la movida esa?

Pero Albert no escuchaba. La observaba —a Willa Frank— fascinado como la curruca que se atreve a mirar a la cobra a los ojos. Era delgada, guapa, tenía los ojos oscuros como una hurí, un montón de joyas (no tantas como Albert había esperado). Se había imaginado a una cincuenta venosa y elegante, acartonada, patricia, de Boston o de Newport o de un lugar similar. Pero un segundo, un segundo: Eduardo estaba sirviendo los platos; el de Willa era de callos a la *florentine*, por supuesto, un buen plato, un plato al que Albert habría dado el visto bueno cualquier otro día, incluso un día malo como aquel... Pero El Paladar, ¿qué iba tomar él? Albert se estiró hacia delante y pudo sentir el apretón endeble de la mano extraviada y flácida de Marie contra la suya. Vale: la *piccata* de ternera, sí, muy buen plato, un plato sobresaliente. Sí. Sí.

Eduardo se alejó con una reverencia grácil. El grandullón del pelo punki se inclinó hacia su plato y lo olisqueó. Willa Frank —rubia, deliciosa, letal— atacó los callos y se llevó el tenedor a los labios.

—Le ha parecido odioso. Lo sé. Lo sé.

Albert se balanceaba adelante y atrás en su silla, la cara enterrada entre las manos, el gorro pegado a la frente como un ave carroñera. Era más de medianoche, el restaurante estaba cerrado. Sentado en mitad del desastre de la cocina, los desperdicios, las lavazas, el olor a grasa coagulada y a especias pasadas, su aliento llegaba en sollozos entrecortados.

Marie se levantó para frotarle la nuca. Marie, la dulce, la de piel meliflua, con sus brazos firmes y grávidos y sus muñecas gráciles, el derroche y la generosidad de su carne: su consuelo en un mundo lleno de Willa Franks.

—No pasa nada —le repetía una y otra vez, su voz un murmullo tranquilizador—, no pasa nada, lo has hecho bien, de verdad.

Había fracasado y lo sabía. De todas las noches, ¿por qué aquella? ¿Por qué no había podido aparecer cuando disponía de estructura, cuando estaba centrado, cuando el frigaplatos estaba sobrio, la nata fresca y la pila de la madera de mezquite casi llegaba hasta el techo, cuando pudiera concentrarse, por el amor de Dios?

—No se acabó los callos —dijo, desconsolado—. Ni la parrillada de verdura. He visto el plato.

—Volverá —dijo Marie—. Tres visitas mínimo, ¿no?

Albert sacó un pañuelo y, abatido, se sonó la nariz.

—Ya —dijo—, y al tercer *strike*, eliminado. —Dobló el cuello para levantar la vista hacia ella—. El Paladar, Jock o como sea que se llame el capullo ese, ni siquiera ha tocado la ternera. Igual un bocado. Y con la pasta lo mismo. Eduardo me ha dicho que solo se ha comido el pan. Con un botellín de cerveza.

—Qué idea tendrá ese —dijo Marie—. Ni ella tampoco.

Albert se encogió de hombros. Se incorporó con desgana, empalado en la pica de su derrota, y se sirvió una copa de Orvieto y un plato con las mollejas que habían sobrado.

—Toda —dijo con tristeza, la carne en la boca como mantequilla, fragante, avellanada, perfecta hasta lo inexpresable—. O ninguna. ¿Qué más da? Nos van a joder igual.

—¿Y Frank? ¿Qué apellido es ese, por cierto? ¿Qué es, alemán? —Marie había pasado al ataque, iba de un lado a otro del linóleo como un mariscal de campo que sopesa las debilidades de las filas enemigas en busca de una

brecha—. Los Frank... ¿No se llamaban parecido los bárbaros esos del instituto que saquearon Roma? ¿O fue París?

Willa Frank. El nombre le amargaba la lengua. Willa, Willa, Willa. Solo era un nombre, parco y enjuto, carente de sensualidad, era la antítesis de uno redondo y con cuerpo como Leonora. Nombraba una aspereza puritana y nudosa, la negación de la carne, la intransigencia frente a la tentación. Willa. ¿Cómo podía confiar siquiera en engatusar a una Willa? Y Frank. Un apellido masculino. Frío, intimidatorio, alemán, francés. Era el apellido de una mujer que no se complicaba la vida con conceptos como la caridad ni miraba por los sentimientos de nadie. No, era el apellido de una mujer que blandía sus adjetivos como si fuesen garrotes.

En aquel potaje de reflexiones amargas, comiendo aunque todo le supiera a nada, a Albert lo sobresaltó un ruido al otro lado de la puerta del callejón. Cogió una sartén y cruzó la sala —¿y ahora qué? ¿Alguien con intención de robarle, encima? ¿Eso era?— y abrió de golpe la puerta.

A la luz tenue del callejón vio a dos hombrecillos misteriosos. El más bajito se parecía tanto a Roque que podría haber sido un clon.

—Hola —dijo el más alto, que enseguida se quitó una gorra de los Dodgers—. Me llamo Raúl, y este —señaló a su compañero— se llama Fulgencio, es primo de Roque. —Fulgencio sonrió cuando pronunció su nombre—. Roque se ha ido a Albuquerque —continuó Raúl—, y lo lamenta. Así que te manda a su primo Fulgencio de friegaplatos.

Albert se apartó de la puerta y Fulgencio, sonriendo y asintiendo, hizo con mímica como si fregara un plato a la vez que entraba en la cocina. Sin dejar de sonreír ni de gesticular, cruzó el cuarto a ritmo de samba, sacó el pulverizador de su sitio como quien desenvaina una espada de su funda y se puso con los platos con un vigor que habría hincado de rodillas a su voluble primo.

Durante un buen rato, Albert se limitó a observarlo, apenas consciente de que tenía a Marie detrás ni de que Raúl se estaba despidiendo con la mano antes de cerrar la puerta con suavidad. De repente se sentía redimido, renacido, capaz de cualquier cosa. Ahí estaba Fulgencio, un completo desconocido hacía dos minutos escasos, fregando los platos como si hubiese nacido para ello. Y ahí estaba Marie, que seguiría a su lado aunque tuviese que cocinar cactus con lagartija para los santos del desierto. Y ahí

estaba él, con todo el vigor de su masculinidad, competente, versado, inspirado, una de las grandes promesas culinarias de su generación. ¿Qué problema tenía? ¿De qué se quejaba?

Había querido a Willa Frank. Pues bien, ya la tenía. Pero en una mala noche, una de esas noches que habría podido tener cualquiera. Sin mezquite. La nata se había agriado, el friegaplatos se había vuelto loco. Ni Puck ni Soltner<sup>8</sup> habrían sabido plantar cara a algo así.

Willa iba a volver. Dos veces más. Y él la estaría esperando.

Durante toda la semana, una nube de expectación pendió sobre el restaurante. Albert se superó a sí mismo, redefinió las fronteras de la nueva cocina del norte de Italia con una docena de creaciones nuevas, entre ellas una pasta negra riquísima con gambón a la plancha, un estofado picante de liebre y un turpial marinado con chalotas, vino blanco y menta absolutamente devastador. Trabajó como un poseso, trabajó inspirado. Cada noche ofrecía siete primeros y seis segundos, y cada noche eran diferentes. Se superaba a sí mismo, una y otra vez.

El viernes pasó volando. En el periódico matutino, Leonora Merganser inflaba un local griego de Hollywood norte, pregonaba la *spanakopita* como si la hubiesen inventado ayer y hallaba pruebas de la divina providencia en los pliegues de una hoja de parra. Fulgencio frotaba los platos con pasión, Eduardo se curraba el acento y sacaba pecho, los postres de Marie prácticamente levitaban. Y día tras día, Albert alcanzaba nuevas cimas.

El martes de la semana siguiente —un martes tranquilo, de los más tranquilos que Albert alcanzaba a recordar—, Willa Frank apareció de nuevo. En el restaurante solo había otras dos mesas: un esqueleto septuagenario con pinta de profesor y su nieta —o eso esperaba Albert— y una pareja de Beverly Hills que venía una vez a la semana desde que abrió el local.

Su presencia la anunció Eduardo, que entró en tromba la cocina con la cara descompuesta y una comanda de cócteles garabateada con pulso tembloroso.

—Está aquí —susurró, y en la cocina se hizo el silencio.

8. Por los chefs Wolfgang Puck y André Soltner.

Fulgencio se detuvo, pulverizador en mano. Marie levantó la vista de unas tartas. Albert, que estaba dándole los últimos toques a un plato de vieiras salteadas al pesto para el profesor y a una pechuga de pato con boletus para su nieta, se apartó de la mesa dando tumbos como si le hubiesen disparado. Lo dejó todo y corrió al ventanuco para echarle un vistazo.

Era el momento de la verdad, momento en el que el valor a punto estuvo de abandonarlo. Willa estaba imponente. Resplandecía. Era perfecta e inalcanzable, como esas chicas depiladas y altaneras que lo miraban desde las portadas de las revistas en el supermercado, de una elegancia gélida en su camisa holgada de seda color bechamel. ¿Cómo podía él, Albert D'Angelo, pese a todo su talento y su gran corazón, esperar rozarla siquiera, inmutar semejante perfección, despertar unas papilas tan saturadas?

Herido, miró a los acompañantes que Willa había traído. Junto a ella, con una sonrisa amplia, tan cordial, garrida e insulsa como siempre, estaba El Paladar; poca ayuda podía esperar por su parte. Dirigió entonces la vista hacia la pareja que venía con ellos, en busca de muestras de simpatía. Buscó en vano. De mediana edad, canosos, de punta en blanco, eran delgados y fibrosos a la manera de quienes ejercen un control implacable sobre sus apetitos, tan simpáticos como un guardia de seguridad. Albert entendió que la batalla iba a ser ardua. Regresó a la parrilla, se enfundó un delantal limpio y esperó lo peor.

Marie preparó las bebidas: dos martinis, un Glenlivet solo para Willa y una cerveza para El Paladar. De primero pidieron *mozzarella di buffala* marinara, la *caponata* D'Angelo, ensalada de pulpo y medallones de ternera con mermelada de cebolla. Albert se dejó el alma en cada plato, y los montó y dispuso la guarnición con el cuidado, la paciencia y la brillante inspiración de un Toulouse-Lautrec encorvado sobre el lienzo, y contempló, derrotado, cómo regresaban uno por uno a la cocina a medio comer. Y luego llegaron los segundos. Pidieron un surtido —cinco platos distintos— y Albert, tras dárselos a Eduardo con cara de palo, se pegó al ventanuco como un mirón.

Embobado, observó cómo se erguían en sus sillas para que Eduardo pudiera presentarles los platos. Esperó, pero no pasó nada. Apenas miraron la comida. Y entonces, como obedeciendo a una señal,



empezaron a pasarse los platos de un lado a otro de la mesa: ¿qué se creían que era aquello, el bufé libre el Chow Foo Luck's? Y entonces lo entendió: cada plato debía someterse al escrutinio del grandullón de la mandíbula brutal antes de dignarse a tocarlo. Nadie comió, nadie habló, nadie se llevó a los labios una copa de Château Bellegrave de 1966, hasta que Jock olisqueó, se lamió los dedos y probó después cada una de las creaciones de Albert. Willa seguía sentada rígida, sus ojos negros muy abiertos, mientras el gigante de quijada enorme y pelo a cepillo se inclinaba atento sobre el plato y lengüeteaba un trocito de vieira o de pato. Finalmente, cuando todos los platos hubieron circulado, los *écrevisses à la Albert* fueron a parar, como la bola de una ruleta, ante El Paladar. Pero ya los había olido, ya había ensuciado el tenedor con ellos. Y entonces, con un gesto grandioso, apartó el plato y con voz ronca pidió a gritos otra cerveza.

El día siguiente fue el más sombrío en la vida de Albert. Ya había sufrido dos *strikes* y el tercero estaba al caer. No sabía qué hacer. Sus sueños habían sido febriles, una pesadilla en la que molía trufas y reanimaba manitas de cerdo, y había despertado con las combinaciones más bestiales en los labios: pepinillos picados con huevas de sáballo, un *mousse* de cebolla y canela, vinagreta de frijoles. Incluso, medio en serio medio en broma, redactó un menú fantástico, una lista de platos que nadie había probado jamás, ningún jeque ni ningún presidente. *La Cuisine des Espèces en Danger*, lo llamaba. Pechuga de cóndor californiano con rebozuelos; percina *à la meunière*; medallones de panda *alla campagnola*. Marie soltó una carcajada cuando él le presentó el menú aquella tarde.

—¡He reinventado la cocina! —gritó, y el mal rollo desapareció por un instante.

Pero, con la misma rapidez, apareció de nuevo. Albert sabía lo que tenía que hacer. Tenía que hablar con ella, con la más severa de sus críticas, a través de la comida. Tenía que traducírsela, despertarla con un beso. Pero ¿cómo? ¿Cómo podía siquiera plantearse sacarla de su duermevela si entre ellos se interponía aquel mostrenco cual perro guardián?

Y resultó que la respuesta la tenía más a mano de lo que habría cabido imaginar.

A última hora de la tarde siguiente —jueves, un día antes de que la siguiente escabechina de Willa Frank fuese a aparecer en el periódico—, Albert estaba sentado a una mesa al fondo del restaurante en penumbra, dándole vueltas al menú. Estaba casi seguro de que aquella noche aparecería para su última visita y todavía no tenía ni idea de cómo redimirse. Estuvo un buen rato allí sentado con su desgracia, mirando ausente cómo Torrey metía bajo las mesas de delante el tubo de la aspiradora. Detrás, en la cocina, las salchichas se cocían a fuego lento, se asaba un lomo de ternera; Marie horneaba pan y Fulgencio colocaba la leña. Debió de pasarse cinco minutos enteros observando a Torrey antes de llamarla a gritos.

—¡Torrey! —exclamó por encima del rugido de la aspiradora—. Torrey, apaga ese cacharro un segundo, haz el favor.

Rugido que descendió hasta el zumbido, luego silencio. Torrey levantó la vista.

—El tipo ese, cómo se llama... Jock, ¿qué sabes de él? —Miró el bosquejo de menú y luego otra vez a Torrey—. O sea, por casualidad no sabrás qué comida le gusta, ¿no?

Torrey cruzó el local arrastrando los pies, rascándose la pelusilla del cogote. Llevaba una camisa raída de franela que le iba tres tallas grande. Tenía un churrete de grasa debajo del ojo izquierdo. Tardó un rato, con la lengua atrapada en la comisura de la boca, en la frente una arruga de reflexión.

—Cosas sencillas, creo —dijo por fin, tras encogerse de hombros—. Filete chamuscado, patatas con piel y todo, guisantes cocidos y demás, las cosas que solía preparar su madre. Ya sabes, irlandeses arrabaleros...

Aquella noche Albert estaba atareado —maravillosamente atareado, el local estaba hasta los topes—, y cuando Willa Frank y su Paladar se presentaron a las nueve y cuarto él ya los estaba esperando. Tenían reserva (con nombre falso, cómo no, M. Cavil, mesa para dos), y Eduardo pudo sentarlos enseguida. Entró en la cocina sin aliento, la frase de siempre en los labios como una voz de alarma.

—¡Está aquí!

Y de nuevo salió revoloteando con las bebidas: un Glenlivet solo, una cerveza. Albert no levantó la mirada.

Sin embargo, en el fogón había una cazuela pequeñita. Y en la cazuela había tres patatas duras raspadas, con brotes y la piel moteada de tierra intacta, cociéndose con rabia; entre ellas, bailando en el agua revuelta, estaba el contenido de una lata de medio kilo de guisantes Mother Hubbard de oferta. Albert canturreaba para sí mientras trabajaba, mientras chamuscaba pedazos de mero con camarones, cangrejo y vieiras en una sartén grande, picaba ajo y puerros y con golpecitos colocaba una cucharada de *foie-gras* encima de un solomillo de ternera. Cuando, veinte minutos más tarde, un Eduardo aún sin aliento entró como un cohete por la puerta con la comanda, Albert le quitó la hoja amarilla y la rompió en dos sin mirarla siquiera. Había llegado la hora cero.

—¡Marie! —gritó—. ¡Marie, rápido!

La miró con el más frenético de sus gestos, el gesto de un hombre agarrado a un manojo de hierba al borde de un precipicio.

Marie quedó paralizada. Soltó la coctelera y se secó las manos en el delantal. Se mascaba la tragedia.

—¿Qué pasa? —resolló.

Se habían acabado las huevas de erizo de mar, explicó él. Y el caldo de pescado. Y Willa Frank había pedido el filete de mero y *oursinade*. No había un segundo que perder, tenía que ir corriendo al Edo Sushi House y pedirle a Greg Takesue lo suficiente para aguantar la noche. Albert ya lo había llamado. Estaba arreglado.

—Ve, ve —dijo, retorciéndose sus manazas pálidas.

Durante un instante brevísimo, Marie dudó.

—Pero está al otro lado de la ciudad... Me llevará una hora, con suerte. Albert puso cara de «es cuestión de vida o muerte».

—Venga —dijo—. Yo la entretendré.

En cuanto la puerta se cerró de golpe al salir María, Albert cogió a Fulgencio del brazo.

—Quiero que te tomes un descanso —gritó por encima del siseo del pulverizador—. Tres cuartos de hora. No, una hora.

Fulgencio lo miró con sus ojos oscuros y rasgados de azteca. Luego sonrió con ganas.

—*No entiendo.*<sup>9</sup>

9. Así en el original.

Albert se lo tradujo con gestos. Luego señaló el reloj, y tras un revuelo de cabeceos adelante y atrás, Fulgencio se fue.

Silbando («Core 'ngrato», una de las favoritas de su difunta madre), Albert se escabulló a la cámara de la carne y sacó el pedazo de ternilla gris y la grasa medio congeladas que había comprado aquella tarde en el Safeway del barrio. Filete redondo, lo llamaban, a cuatro dólares con setenta y ocho el kilo. Le arrancó el envoltorio de plástico, eligió la sartén más grande, la puso a fuego fuerte y sin más ceremonias dejó caer el pedazo medio congelado al abrasador lecho oscuro de la sartén.

Eduardo entraba y salía a toda prisa, sin tiempo para preguntar por las ausencias de Marie y Fulgencio. Allá que iban el solomillo *Rossini*, el filete de mero con *oursinade*, el lomo de ternera untado en salvia y cilantro, la anguila *alla veneziana* y la *zuppa di datteri à la Albert*; acá que llegaban los platos sucios, los tenedores grumosos, las copas pringadas de mantequilla y pintalabios. Un gran penacho de humo ascendía desde la sartén en el fogón de delante. Albert seguía silbando.

Y entonces, en una de las irrupciones dementes de Eduardo en la cocina, Albert lo cogió del brazo.

—Ten —dijo, y le puso un plato en la mano—. Para el caballero que acompaña a la señorita Frank.

Eduardo miró desconcertado el plato que tenía en la mano. En él, dispuesto con toda la finura de un plato combinado, había tres patatas cocidas, guisantes reducidos a un pegote y algo que solo podía describirse como un tarugo de carne, tieso y plano como la tabla de cortar, negro como el fondo de la sartén.

—Confía en mí —dijo Albert mientras guiaba al perplejo camarero hacia la puerta—. Ah, y ten. —Y le plantó un bote de ketchup en la mano—. Sírvselo con esto.

A pesar de todo, Albert no cedió a la tentación de ir al ventanuco. Se limitó a bajar el fuego de las sartenes, se alisó hacia atrás el pelo de las patillas y se puso a contar —despacio, como si jugara en el patio del recreo— hasta cincuenta.

No había llegado a veinte cuando Willa Frank, centelleante en su traje de punto italiano rojo tomate, irrumpió por la puerta. Eduardo estaba justo detrás de ella, con cara de mártir, las manos tendidas del suplicante. Albert levantó la cabeza, sacó pecho y se recolocó la gran pelota que

tenía por tripa por debajo de la cancha prístina de su delantal. Despachó a Eduardo con un ademán rápido y se volvió hacia Willa Frank con la sonrisa prieta y sosegada de un candidato en plena campaña.

—Disculpe —dijo ella con voz estridente y atonal mientras Eduardo se escabullía por la puerta—, ¿es usted el chef? —Pero él seguía contando: veintiocho, veintinueve...—. Porque quería decirle una cosa... —Estaba tan alterada que apenas era capaz de proseguir—. Nunca, nunca en mi vida...

—Shhhhhh —dijo él, y se llevó un dedo a los labios—. No pasa nada —murmuró, con voz balsámica y grave como un masaje en la espalda. Luego la cogió del codo con delicadeza y la condujo hasta una mesa que había preparado entre los fogones y la tabla de cortar. Mesa decorada con un mantel níveo, cristalería, vajilla y cubertería finas que había heredado de su madre. Había solo una silla, una servilleta—. Siéntese —dijo.

Ella se zafó.

—No quiero sentarme —protestó, la desconfianza iluminaba sus ojos negros. El vestido de punto se le ceñía como unos leotardos. Sus tacones repicaban contra el linóleo—. Lo sabe, ¿no? —dijo, apartándose de él—. Sabe quién soy.

Enorme, osuno, sereno, Albert se movía con ella como si bailaran. Asintió.

—Pero ¿por qué? —Albert alcanzaba a ver la imagen pavorosa del filete profanado danzando ante aquellos ojos negros—. Es... Es un suicidio.

De repente él tenía una cazuela en la mano. Estaban tan cerca que podía notar la trama del vestido de Willa a través de la tela fina y dúctil de su delantal.

—Ya —ronroneó—, no lo piense. Deje de pensar. Tenga —dijo, y levantó la tapa de la cazuela—, huela esto.

Ella lo miró como si no supiera dónde estaba. Se asomó a la cazuela humeante y luego lo miró otra vez a los ojos. Albert vio el movimiento leve, involuntario, en su garganta.

—Anillas de calamar con salsa alioli —susurró él—. Pruebe una.

Con delicadeza, sin apartar los ojos de Willa, dejó la cazuela en la mesa, sacó una anilla de la salsa y la sostuvo ante ella. Sus labios —unos labios repletos, sensuales, advirtió él, en absoluto los pliegues de escasa piel fina que había imaginado— empezaron a temblar. Y entonces le-

vantó mínimamente la barbilla y abrió la boca. Él le dio de comer como a un polluelo.

Primero el calamar: uno, dos, tres trozos. Luego una sartén de *tortellini* con bogavante en salsa espesa de mantequilla y azafrán. Ella casi le lamió la salsa de los dedos. Y esta vez, cuando él le pidió que se sentara, cuando le puso la manaza en el codo y la hizo avanzar, ella obedeció.

Albert echó un vistazo por el ventanuco hacia el comedor mientras sacaba del horno los redonditos tostados con tomate deshidratado y queso de cabra de Atascadero gratinado. Jock tenía la cabeza gacha sobre su plato, con la cerveza por la mitad y una buena porción de carne incinerada espetada en los dientes del tenedor. La descomunal mandíbula afanada, las mejillas hinchadas como si mascara una tableta de tabaco.

—Tenga —susurró Albert, volviéndose hacia Willa Frank y tapándole los ojos con una mano cálida y aromática—, una sorpresa.

Después de que se acabara los *taglierini allá pizziola* con salsa caseira de hinojo y tomates troceados, y mientras experimentaba la primera acometida del escarchado de uva y limón Meyer, Albert le preguntó por Jock.

—¿Por qué él? —dijo.

Ella hundió la cucharilla de plata en el helado y se lamió una gotita de la comisura de la boca.

—No sé —dijo, encogiéndose de hombros—. Supongo que no confío en mi propio gusto, nada más.

Él arqueó las cejas. Se había inclinado hacia ella, solícito, cordial, ofreciéndole la cazuela con *coulubiach* ruso de salmón con *brioche* y su exquisita médula de esturión y huevo.

Ella observó cómo las manos de Albert apartaban el helado y lo sustituían por el resplandeciente *coulubiach*.

—O sea —dijo ella, e hizo una pausa mientras él separaba un bocado y se lo llevaba a la boca—, la mitad de las veces casi me veo incapaz de saborear nada, la verdad. —Masticando, su encantadora garganta bajaba y subía al tragar—. Y Jock... lo detesta *todo*. Al menos sé que va a ser coherente. —Aceptó otro bocado, pausó, meditó—. Además, que algo te guste, que te guste de verdad, e ir y decirlo, supone un riesgo tremendo. O sea, ¿y si me equivocó? ¿Y si en realidad no está tan bueno?

Albert se inclinaba sobre ella. Fuera había empezado a llover. Alcanzó a oír el siseo en el callejón como aceite hirviendo.

—Pruebe esto —dijo, y le puso delante un plato con una brocheta.

Ella estaba cómoda. Él estaba cómodo. El horno resplandecía, la parrilla siseaba, los aromas de sus creaciones se alzaban en torno a los dos, ambrosía y maná.

—Mmm, qué rico —dijo ella, ajena a que lo que estaba mordisqueando era *prosciutto* con *mozzarella*—. No lo sé —dijo un momento después, con los dedos oscuros por la salsa de anchoas—, supongo que por eso me gusta el fugu.

—¿Fugu? —A Albert le sonaba de algo—. Eso es japonés, ¿no?

Ella asintió.

—Es un pez globo. Hacen sushi o lo fríen en tirillas. Pero lo mejor es el hígado. Aquí es ilegal, ¿lo sabía?

Albert no lo sabía.

—Te puede matar. Te paraliza. Pero si te comes un bocadito, solo un poquitín, se te duermen los labios, los dientes, toda la boca.

—A qué se refiere... ¿Como en el dentista? —Albert estaba horrorizado. ¿Se te duermen los labios, la boca? Eso era sacrilegio—. Qué espanto —dijo.

Ella pareció avergonzada, reprendida.

Él voló hasta el fogón y regresó acto seguido con otra cazuela en la mano.

—Un bocadito más —la engatusó.

Ella se dio palmaditas en el estómago y le regaló una sonrisa amplia, grande, radiante.

—Ay, no, no, Albert... ¿Puedo llamarte Albert? No, no puedo más.

—Ten, ten —dijo él, con la voz tierna de un amante—. Abre.

(1986)