

La Merienda del Diablo

Amadeo Brignole



La Merienda del Diablo

Amadeo Brignole

grado cero [**ã**] narrativa


© Amadeo Brignole, 2007

© Grand Guignol, s. L., 2007

Ilustración de cubierta: Jesús Sanz

Diseño de colección y maqueta: Elena Costa Krämer

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de la información ni transmitir parte alguna de esta publicación, cualquiera que sea el medio empleado, sin el permiso previo de los titulares de los derechos de la propiedad intelectual.

 grand guignol ediciones

Gavilanes, 1 – 28035 Madrid
e-mail: grandguignol@telefonica.net
www.grandguignolediciones.com

Depósito legal:

ISBN-13: 978-84-935090-1-9

Impreso en España

*A María García-Rivera, que vino con el viento.
Para que se quede.*

Capítulo Uno

Cuando faltaban tres horas para que se abrieran las puertas, el último camarero entró en *La Méduse* y se dio cuenta que la atmósfera en el interior del restaurante era semejante a un corredor de la muerte. Había un humor de pompa fúnebre y se respiraba un ambiente más bien denso, pero con una densidad de gelatina de cerdo, de tiramisú barato, de grasa de pato enfriada por descuido. Un silencio sobrecogedor se había instalado entre los empleados y todos parecían presa del miedo.

También uno de los propietarios del local, Lino Camozzi, había optado por el silencio hasta que llegara su socio para anunciarle la mala nueva, la peor noticia en muchos años. Y debía hacerlo con el mayor tacto posible, con la misma suavidad que se emplea al desmoldar un postre delicado. De todos modos, Lino Camozzi estaba seguro que todos los empleados intuían el asunto, a juzgar por el ánimo que dominaba sus gestos. Tenían la expresión deformada por un temor reverencial ante la sospecha de que acababan de perder lo mejor de sus destinos. Ninguno hablaba, pero intercambiaban pequeños gestos codificados de una mesa a otra mientras colocaban la vajilla y los manteles.

Era la tarde de un viernes y las reservas para cenar estaban registradas hasta las once de la noche, pero nadie allí aventuraba un pronóstico hasta que entrara por la puerta el magistral chef Alain Sendras, convertido en víctima de la más infame defenestración ocurrida en las últimas décadas en el mundo de la alta cocina. Ni siquiera su socio, Lino Camozzi, podía profetizar la reacción que iba a tener el mejor hombre de la gastronomía francesa cuando supiera la noticia. El asunto no sólo se trataba de cuantiosas pérdidas económicas, sino de prestigio y reputación, además de energías malgastadas y pérdidas de un plumazo. Sin embargo, para Lino Camozzi, que era un milanés algo bohemio y muy sofisticado, poseedor de un concepto pragmático y a la vez romántico de los negocios, aquello iba a superarse tarde o temprano, nada que el tiempo y un poco de esfuerzo no pudieran revertir. Camozzi siempre decía que era necesario perder para aprender y aprender para ganar. Esa máxima era su axioma más repetido, y sumergido en esa dialéctica del azar y de la fortuna variable, aceptaba esta reciente derrota, seguro de la re-

vancha futura. El italiano era un *bon vivant* que cultivaba siempre esa cuota necesaria de frivolidad, en la búsqueda eterna de hacer más dulce el amargo devenir. Como buen veterano de la vida, sabía sacar partido de los reveses como aquel, obteniendo provecho de todo, de lo más desechable, incluso de lo abyecto, pero siempre con una finalidad elevada que a veces era evidente sólo para él mismo. Seguramente por esas razones, la reacción de Lino a tan tremenda noticia fue inmovible —al menos en la superficie de su rostro— y su habitual fineza y tranquilidad estaban esa noche casi con el mismo talante que una jornada de rutina.

En cambio quedaba aún por descubrir la reacción de Alain Sendras, quien hasta esa tarde había sido el chef más celebrado de la cocina parisina, de una profesionalidad tan absoluta que a veces era limítrofe al absurdo y a lo grotesco. Un hombre que blasfemaba sin parar cuando las cosas no eran de su agrado y mucho más cuando un plato se malograba por errores ajenos.

Sendras también sabía ser un hombre exquisito cuando las mujeres bellas o las musas culinarias le eran propicias. Tal vez por ese perfil complejo y casi atormentado que poseía, esa noche se anunciaba terrible y negra como una trufa podrida. Ahora todo dependía del humor que adoptara al recibir la noticia, de la furia que le haría maldecir su vida, su estampa y a todos los que quisieran escucharlo.

A pesar del peligro, el señor Camozzi sabía perfectamente que el maestro Sendras cumpliría con su deber. Que no importaba el tamaño del desastre, él cocinaría para sus clientes y haría su trabajo sin desfallecer y sin agobiarse mientras estuviera con las manos ocupadas. Quizás después, pero nunca durante, iba a derrumbarse. Como aquella vez en que su madre y su hermana mayor murieron juntas en un accidente automovilístico y él continuó produciendo las maravillas de su cocina, sazonándolas por momentos con la sal de sus ojos y el temblor de sus manos. Alain Sendras era, en efecto, todo un profesional. Grotesco, neurótico, endiabladamente autoritario, pero indiscutiblemente una estrella culinaria que irradiaba tanta energía creativa como una supernova y que de sólo mirarlo podía cegar con su fulgor.

La espera de Lino Camozzi llegó a su fin cuando a las cinco y media de la tarde, su socio entró por el portal número 6 de la place de la Madeleine

Uno de los camareros catalanes que atendía *La Méduse* fue a recibirlo y lo

saludó con una leve inclinación de cabeza, como correspondía a su jerarquía:

—*Bon soir... Avant, monsieur* —el español le dio paso con un gesto franco y sutilmente servil, inclinado a cuarenta y cinco grados durante al menos un segundo, como marcaba la etiqueta no escrita dentro del establecimiento.

Alain Sendras llegó vestido con una buena chaqueta, pantalones de puro lino y zapatos de piel de cocodrilo, a dos mil trescientos euros el par, pero de una elegancia abrumadora. Al verlo entrar, alguien tosió exageradamente en las antípodas del salón, en una señal codificada para el resto, sabiendo que ese sonido anunciaba tormentas y huracanes. Sin embargo, Sendras se dirigió al vestidor como cada tarde, y dejó un ejemplar de *Le Monde* antes de cambiar sus ropas de hombre común por las otras de genio culinario: chaqueta tipo delantal rodeado con cintillo, amplias solapas y sin capelo, como correspondía a su condición de rey sin corona. Las cocinas del restaurante estaban perfectamente limpias antes de empezar el trabajo y la decena de ayudantes, de *souciers*, de reposteros y *plongeurs* estaban en las faenas de rutina cuando él entró.

Aquel acontecimiento diario era un ritual algo tenso, con un cierto tufo a rito masón decadente cuando alguien gritaba:

—Señores, atención... Ha llegado el maestro Sendras —y todos dejaban sus quehaceres y miraban en dirección a la entrada principal de las cocinas. Entonces el maestro hacía una leve señal aprobatoria al segundo chef y éste indicaba al resto que continuara con lo suyo. Invariablemente, después Sendras inspeccionaba las hortalizas o miraba las carnes a contraluz como si fueran gemas preciosas que podrían contener impurezas o, en este caso, vetas de grasa poco convenientes, o una coloración defectuosa por lo excesivamente roja, o lo ligeramente pálida. Si era la época de las alcachofas, Sendras solía romper algunas hojas exteriores para verificar la ternura de la inflorescencia, o las apretaba en un puño para ver su densidad. Si la estación indicaba consumir piñas, ciruelas o fresas, él no dejaba de catar los aromas u ordeñar los zumos a fuerza de pellizcos. Todo debía estar de una manera y no de otra. El pan horneado en su justo punto y el aceite de oliva con la acidez exacta. Nada de olivares africanos de la cuenca mediterránea. El óleo debía ser siciliano, provenzal o andaluz, en ese estricto orden. Los vinagres de barrica y los acetos sólo italianos de la zona Emilia.

La entrada de Sendras a sus dominios tenía mucho de rito masón decadente y relajado. Sin embargo, en los exámenes de los productos y en sus minuciosas comprobaciones el chef bajaba a la llanura reservada a los sencillos, pues allí residía la primera parte de su genial oficio. Solía repetir para quien quisiera oírlo, que la labor de un buen chef comienza en el mercado con la selección de las materias y en el regadío de la huerta —propia, a ser posible—. No era igual un tomate rosado manipulado genéticamente que un soberbio tomate de pera pulposo y aromático de un rojo intenso. No era lo mismo una zanahoria gruesa y bien irrigada, satisfecha de agua, que un escuálido rizoma sediento y arrugado. Los ajos siempre de la variedad roja —decía— y las cebollas nunca más grandes que el puño de un niño. La albahaca sólo de hojas grandes y recién cortada, y el romero en ramas no más largas que un habano a medio fumar. El tomillo, fresco y verde. El orégano, seco y sin moler.

Sus ayudantes a veces murmuraban con fastidio por estos —según ellos— absurdos decálogos y enunciados. La realidad era que había que tener algo de tripas para ser un subalterno de Alain Sendras, pues no era infrecuente en las noches de trabajo en las que las cosas no salían bien, que volara hacia el agujero negro de la cocina una olla con una salsa reducida más de la cuenta, o algún recipiente de acero en donde habían sido mal batidas unas claras a punto de nieve. Técnicamente, el “agujero negro” de la cocina era un rincón alejado del campo de acción, un extremo radiado y sin utilidad práctica en el largo espacio del *atelier*. Y hacia esa zona umbría e inútil el maestro Sendras arrojaba los frutos corrompidos por la torpeza de sus ayudantes. Por una regla no escrita pero sagrada, nadie se volvía cuando escuchaba un trasto chocar contra la loza de la pared, o cuando imprecaciones tales como *sacrebleu-mondieu-putain* salían de su boca en medio de la batalla culinaria durante una jornada difícil. Más bien cada uno se concentraba en sus propias tareas sin levantar la vista, pues cuando Sendras se enfadaba, era mejor no mirar, no respirar y seguir batiendo huevos, nata, o lo que fuese. Y si una sartén ganaba altura, mejor cumplir el santo mandamiento de no encoger los hombros ni agachar la cabeza. Eso podía tomarse como una ofensa implícita hacia el maestro y a su probada habilidad para lanzar objetos por el aire. Alain Sendras no daba margen a la duda, al error, a la imperfección. Él era, por así decirlo, un as. Y como todo ser invicto, su mundo es él mismo. Sólo él dictaba las reglas y las hacía cumplir. En caso contrario administraba penas y penurias.

He aquí el gran problema que se vislumbraba en el horizonte para su socio, Lino Camozzi, quien —además de socio— era amigo personal y un camarada de muchos años. Bien sabía Lino que su compañero era un dogmático amante de ciertos rituales y por ello dejó que cumpliera sus habituales gestos cotidianos antes de anunciarle el armagedón. Le permitió cambiarse de ropa, beber un café bien fuerte con un toque de cognac Napoleón y, al final, echar un último vistazo a *Le Monde*.

Una vez que Sendras hubo consumado sus liturgias, Lino Camozzi dejó todo lo que estaba haciendo y se acercó a la barra.

—Ponme un tequila cualquiera, pero que sea reposado... Hasta el borde —aclaró.

—Ahora mismo, señor Camozzi.

El italiano amaba el tequila en su justa medida por dos razones naturales y comprensibles: la primera era que amaba México y a su entrañable pueblo. La segunda razón consistía en ser un aficionado a las terapias y remedios basados en el aloe vera. Y como el tequila era un licor obtenido del agave, o sea, de un aloe vera gigante, la cuestión estaba muy clara: había que beber tequila.

—Me vendrá estupendamente —le dijo al barman, aunque en realidad fue una frase destinada a sí mismo. A su parte más cobarde y temerosa.

Se bebió el aguardiente sin pausa, a lo Zapata, a lo Pancho Villa o a lo Chavela Vargas, de un trago violento y explosivo que le llenó la boca con un calor de hogar y de cama mullida. Necesitaba sentirse así, pues lo que le esperaba en el interior de las cocinas era exactamente lo contrario.

Cogió la guía Michelin de tapas rojas como la sangre que iba a correr en unos minutos y se encaminó hacia la cueva del Minotauro.

—Buena suerte, señor Camozzi —el barman le confirmó que todos allí estaban al tanto de la tragedia.

—Gracias, René... voy a necesitarla.

Cruzó el salón y abrió las puertas con delicadeza, sabiendo que aquella frontera marcaba el límite de su propio territorio. A partir de allí se adentraba en un país culinario y artístico —casi renacentista diría un afamado crítico gourmet— en el cual Sendras era Napoleón, Procusto y Atila, todos juntos. Allí Camozzi era un intruso y al verlo entrar, los empleados se dispersaron hacia los rincones buscando refugio ante el duelo que estaba por desencadenarse. Huyeron de las cocinas como cobardes que pisan una arena

de combate y se dan cuenta de su error. Se fugaron, literalmente, del espacio que ocupaban.

El maestro Sendras estaba dando instrucciones al repostero y bastó una mirada de Camozzi para que ambos dejaran sus ocupaciones.

—¿Tienes un minuto para mí? —solicitó.

El chef intuyó malos vientos y apoyó sus caderas contra el borde de una mezcladora. Lentamente se cruzó de brazos, como poniendo un escudo a lo que Camozzi estaba por soltarle.

—No traes buena cara, *mon ami* —dijo con una media sonrisa.

—Debemos hablar, Alain... ¿Nos bebemos una copa en la barra?

—Traes cara de pavo de navidad antes del desplume, o sea, que me vas a arruinar la tarde. Bien... Las malas noticias prefiero que me las des aquí —abrió los brazos.

—Como quieras, Alain... ¡Muy bien, chicos... dejadnos solos por favor! —alzó la voz y los que no habían huido antes como ratas, buscaron la salida con la misma actitud furtiva con que se abandona un barco escorado. Por un segundo, aquella cocina se pareció más a la cubierta de un naufragio que a un cocedero de manjares.

—*C'est bien?* —interpeló Sendras, expectante—. Tú dirás.

—Verás, Alain... esto que debo decirte no es fácil.

—Al grano, Lino... Estás frente al viejo Alain que tantas *crêpes* te ha dado de comer —abrevió—. Déjate de preámbulos y cuéceme los huevos de una buena vez.

Camozzi buscó en un pliegue de su chaqueta la guía Michelin, semejante a una carta de vinos, y la lanzó junto a unas coles de Bruselas con un gesto indulgente y a la vez desahuciado. Alain miró las tapas rojas impresas con cierto lujo y su rostro adquirió casi de inmediato la tonalidad de una patata pelada o de un bogavante crudo. Se puso pálido, luego azulado, para finalizar con unas mejillas rojas como la guía Michelin, o incluso más.

—¿Estrellas? —atinó a deducir.

—Nos han quitado una... A partir de este momento somos *restauranteurs* de sólo dos. No tiene importancia, Alain... de verdad te lo digo. Seguimos estando entre lo más granado y exclusivo de la cocina francesa —intentó poner un sedante a ese pequeño holocausto personal.

El maestro miró hacia el techo con las manos sobre la boca, como implorando a los cielos un castigo por semejante blasfemia. Sus ojos parecieron

brillar, pero sólo resultó ser un efecto óptico de las luces cenitales.

—Malditos cerdos ignorantes —dijo por fin—. No saben apreciar las vanguardias ni mi magnífico laboratorio de sabores. Soy un adelantado y no lo ven...

—Ya vendrán tiempos mejores, amigo mío. Tómatelo con calma que tu talento trasciende una estúpida crítica especializada.

—¿Calma me pides? ¿Para ti no tiene importancia? ¿Tú dices que no importa, eh, italiano loco? Acabamos de perder un tercio de nuestra clientela más selecta, la que paga medio sueldo de un obrero francés por dos platos, vino y postre, y dices que no importa... *Putain!*

—Aún no sabemos lo que dirá la *Gault et Millau*...

—¡Y una mierda! —Sendras perdió la poca calma que le quedaba—. No me vengas ahora con consuelos.

—¿La *Gault et Millau* te parece un consuelo? Acabo de comprobar que estás perdiendo perspectiva, Alain... Y quizás eso sea peor que perder el olfato o tus singulares papilas gustativas. Ten cuidado.

El hombre se pasó la mano por la frente calva y cerró los ojos con fuerza, como queriendo exorcizar el terrible momento que no alcanzaba a digerir. El cuerpo le pesaba y las manos adquirieron un ligero temblor que hizo temer a Lino por la salud de su amigo.

—Tanto trabajo... Tanto esfuerzo y creatividad para nada —balbuceó el chef vencido.

—Déjame hacerte una pregunta, Alain... Y no te enfades.

El francés asintió con pocas ganas mientras buscaba apoyo sobre una mesa que, como una columna, lo mantuvo de pie y evitó su derrumbe físico. Sendras parecía el coloso de Rodas justo antes de venirse abajo.

—Pregunta... Te escucho —tomó aliento.

—¿Eres un artista o un mercader?

—*Mon Dieu!*... ¡Un artista! ¿Y tú?

—Creo que eso está claro... Soy un mercader, un empresario que te administra para que te ocupes únicamente de la creatividad. Soy tu mecenas y tu guardaespaldas, Alain, y bien sabes que lo volvería a ser si otra vida tuviera. Ahora bien... ¿Tú cocinas para satisfacer tu ego, tus bolsillos o a tus fieles comensales?

—¡Para los tres! Y ahora dos de esas razones se han arruinado. Pero no lo permitiré... Juro que no lo permitiré ¡Por mis hijos que no se lo permitiré!

—repetió, y su voz adquirió una determinación de hierro, en sintonía con la absoluta negación que internamente le producía tan demoledor mazazo.

—Bien... Las pérdidas económicas no deben preocuparnos. Tú ya eres un hombre rico, lo mismo que yo. La batalla está en otro lado, Alain.

El chef no dijo nada y se sumergió en una meditación que duró un largo minuto. Respiró profundamente y al final golpeó el acero de una mesa con el puño cerrado.

—Esos hijos de puta no me joderán... No a mí.

—Claro que no, Alain... Y lo sabes —Lino celebró ese brío gladiador que convertía a Sendras en un tipo irreductible.

—Daremos batalla, *mon ami*... Daremos la más descomunal batalla que el mundo de la gastronomía haya visto jamás. Correrán ríos de sangre roja y no será nuestra, querido Lino... ¡No será la nuestra!

El francés terminó su frase con una risotada monumental que hizo temblar la superficie de un caldo de pescado en la olla más cercana. Lino Camozzi lo observó con cierta delicia y supo que el gran Alain Sendras estaba lejos de ser derrotado. Más bien lo contrario, estaba a las puertas de algún arranque de genialidad creativa. El peligro lo conmovía y el desastre lo estimulaba a escalar nuevas cumbres, probablemente vírgenes. Eso se hizo evidente cuando Sendras buscó dos copas y una botella de *Moët et Chandon* extra brut en la nevera, cosecha del 90. La descorchó con una veteranía absoluta en pocos segundos y sin el menor ruido.

—¿Sabías que con este mismo champagne se despidieron Eva Braun y Albert Speer en el búnker del Reich, antes de la caída de Berlín? —apuntó—. El buen gusto y el placer sensual es lo último que hay que perder ¿no crees?

Lino Camozzi creyó ver una sugerencia atroz en el comentario y lo cogió del brazo.

—Eva Braun se suicidó... Y también se suicidó Alain Zick en el 66 cuando perdió la tercera estrella Michelin, igual que tú hoy. No juegues conmigo, Alain —lo miró fijamente y apretó su brazo con cierta violencia.

—¿Suicidarme? —lanzó una nueva risa—. Eso no es para mí, querido Lino. No les daré el gusto a esos ignorantes de la guía Michelin. Gérard Besson casi se muere de un infarto hace cuatro años cuando le anunciaron lo mismo, y el gran Bernard Loiseau se pegó un bonito escopetazo en la cara cuando la guía *Gault et Millau* le bajó la puntuación de diecinueve puntos a diecisiete, sobre un máximo de veinte... ¿lo recuerdas?

—Pobre Bernard...

—Ellos eran ovejas del rebaño, Lino, pero yo estoy hecho de otra madera —la mirada le brilló con un destello de locura—. No podrán conmigo... Antes de que ellos me devoren, yo me los engulliré. Me los comeré crudos de un bocado.

—Brindemos, entonces... Y que el apetito de la vida nos inunde las entrañas —Lino miró la copa a contraluz antes de beberla.

—Y sin las estúpidas estrellas —agregó Sendras—. ¿Quién diablos las necesita?

Esa noche transcurrió como de costumbre, caóticamente productiva en las cocinas de la *La Méduse*. El chef puso su mejor arte en la vigilancia de los platos y nada indicaba que una dolorosa energía subterránea marcaba sus movimientos y sus palabras. Todos sabían que por dentro, Alain Sendras estaba siendo masticado por una ira destructora y una desazón fuera de toda medida, pero contra todo pronóstico, esa noche no voló ningún cacharro hacia el agujero negro y el chef trató a sus subalternos de manera cordial y hasta cálida. El jefe se abstuvo de esa primaria satisfacción a sus contradictorios sentimientos. Era demasiado sofisticado para una compensación tan primitiva y demostró tener una gran resistencia a la frustración. Ni siquiera el aprendiz marsellés se llevó lo suyo aquella noche. El ayudante apenas podía mondar las patatas sin vigilancia y para trocear piezas de corral había que explicarle hasta el hartazgo el concepto de “coyuntura” y de “hueso”, pues no atinaba a comprender la sutil diferencia por donde seccionar los animales. Incluso con él se mostró tolerante y poco dado a los excesos.

El reloj de pared que colgaba en aquella cueva de alquimistas dio las once y treinta y dos minutos de la noche cuando Sendras apagó la llama del soquete sobre una superficie caramelizada. Con ese gesto, el francés clausuró una jornada agotadora y plagada de pensamientos febriles, casi todos destructivos y potencialmente peligrosos. Abandonó cansado sus herramientas para que los subalternos limpiasen la escena y se dirigió al vestidor para retornar a sus ropas de hombre común. Tenía auténticas ganas de marcharse de allí y se despidió de su amigo Lino.

—Me voy, estoy agotado...

—¿Estás bien?

—No te preocupes por mí... Te llamo el fin de semana —hizo un gesto con la mano pero Camozzi se acercó hasta la puerta con él.

—¿De verdad estás bien?

Sendras no dijo nada y miró el cielo unos segundos.

—Vaya, hace buena noche... Caminaré hasta casa —decidió dejar su Mercedes-Benz aparcado en el garaje del restaurante. La primavera comenzaba a desplegar su magia y había brisas nocturnas que invitaban a dar un paseo.

—Es tarde, mejor coge un taxi —Camozzi intentó persuadirlo

—Prefiero andar... Hace mucho que no reflexiono caminando. Hoy es una buena oportunidad para hacerlo ¿no crees?

—Entonces ten cuidado —el italiano le prodigó una sonrisa de hermano—. Y duerme tranquilo.

—Buenas noches, Lino.

El chef abrió su chaqueta de hilo y extendió la gabardina sobre el hombro izquierdo, sabiendo que no iba a tener que usarla en todo el trayecto. Luego encendió un *Gauloises blondes* y disfrutó la primera bocanada en el portal mismo del restaurante, como si nunca hubiese fumado. Fue una calada larga y ambiciosa que le dejó la mente satisfecha y los pulmones arruinados una vez más. Con ese humo se tragó también la rabia y la impotencia de sentirse estafado por los imbéciles de la guía Michelin, que un día deciden que perteneces al Valhala gastronómico y al año siguiente, sin haber cambiado un ápice tu excelente calidad, te bajan de un cañonazo, igual que a un pato, o peor aún, como a un maldito cuervo por el que ni siquiera hay que molestarse en enviar al perro perdiguero para recuperar el cadáver. Así se sentía: un cuervo. Un pato defectuoso y mordido por los perros. Una perdiz cocinada e ignorada que se dejó fermentar en el frasco de escabeche. Tan devastadora era su percepción de sí mismo.

—Malditos inspectores... Si pillara alguna vez al que me bajó la puntuación, le comería las amígdalas con una salsa de frambuesas —balbuceó con odio.

Era ya la una de la madrugada y acaba de comenzar un sábado más. Sin darse cuenta, Sendras cruzó París en una diagonal que lo condujo al barrio latino, con sus pequeños restaurantes griegos y sus *brasseries* étnicas de aspecto familiar. Miró con cierta delicia ese desorden colorido en donde escaseaban los enamorados y abundaban los hombres muy maduros con jovencitas nada parisinas. Chicas del este europeo y mestizas portentosas venidas de

Guadalupe, Martinica o cualquier otro rincón del Caribe francés. Jóvenes ambiciosas o muy necesitadas que susurraban procacidades junto a las orejas arrugadas y peludas de sus amantes. También en el barrio latino abundaban, en la misma proporción, chulos vestidos con ropa cara de escaso gusto; cándidos turistas obnubilados por la noche parisina y carteristas debidamente camuflados de paseantes. Sendras recordó sus primeras épocas cuando atendía un pequeño bistró en Montmartre, maravillosos años de poca codicia y mucho talento servido en cada plato. Recordó aquellos tiempos como si ahora fueran un sueño destronado imposible de repetir. Y otra vez acudieron a su mente las muchas mujeres que conoció allí, en Montmartre, en aquel pequeño Olimpo de bohemia sesentista y discusiones sartreanas, de sexo sin limitaciones y eyaculaciones psicodélicas consumadas en rincones oscuros bajo las minifaldas de chicas que se tragaban el eslogan del amor libre. Años de ideales revolucionarios bien sazonados con lecturas existencialistas entre polvo y polvo. Con ideas claras, en definitiva, de cómo debía ser el mundo y de que la imaginación podía reemplazar a la barbarie encaramada en el poder. Recordó cómo le hizo el amor a su mujer contra un muro del *Sacré Coeur* y de cómo debieron huir de un ocasional gendarme que les fastidió el orgasmo justo un segundo antes, el muy gilipollas.

Y abrigado por esos pensamientos se dejó conducir como un autómatas por la noche hacia aquellos recodos llenos de su juventud. Anduvo por la rue Caulaincourt hasta la rue Custine buscando un camino marcado por olores viejos, aromas nocturnos de jazmines y flores tempranas que se descolgaban de las enredaderas. Sólo se detuvo cuando debió acometer la interminable tarea de subir las escaleras que ascienden al corazón de Montmartre y al atrio del *Sacré Coeur*. Buenas metáforas de la vida esas escaleras, pensó, que de un lado tienen pequeñas casas con sus jardines llenos de verdor y vida burguesa, y del otro, la vista cada vez más ascendente del París cubierto por la noche, como un abismo impredecible de apariencia quieta. O no tan quieta, pues al igual que la vida, aquellas escaleras también podían ser violentas y brutales. Como el Poder. Como el Destino. Como la guía Michelin.

Ya había ganado cierta altura y dejado decenas de peldaños a sus espaldas cuando percibió un tumulto más arriba, a unos treinta o cuarenta escalones, en donde parecía estallar una riña entre las sombras. Alguien hablaba en una lengua extraña que sonaba al árabe tal vez, mientras otras voces en un claro francés urbano y de París, lo increpaban.

—*Lande rèpugnante!*... Seguro que eres un camello. ¡Danos la pasta o te tiramos por las escaleras!

Alain Sendras se mantuvo quieto y amparado por las mismas sombras que antes lo deleitaban, presenciando la pelea más arriba. Afinó el oído y comprendió que alguien estaba recibiendo una paliza, y que esa paliza se la estaba ganando un extranjero del Magreb, probablemente argelino o marroquí. Y estaba claro que los que le daban la paliza lo querían fuera. Fuera de París. Fuera de Francia. Fuera de Europa. Y que regresara en su patera al sucio país que le dio la vida. Marroquí de mierda.

Sendras estuvo a punto de bajar las escaleras y abandonar el asunto en las pringosas manos del destino, pero un grito del apaleado lo hizo dudar.

—¡Por favor!... No me golpeéis más... no tener euros. ¡No euros! —pedía clemencia, aunque como única respuesta Sendras parecía escuchar *arabo de merde et fils de pute*. Y por supuesto, más golpes sordos, de esos que producen las suelas de buenos zapatos de marca en la bárbara piel de un inmigrante.

El chef había sido chef casi toda su vida, además de padre de familia y ciudadano responsable. Eso lo aprendió de su padre Jean-Justin Sendras, que estuvo con los maquis combatiendo al régimen nazi de Vichy. Y también de su padre heredó la pequeña pistola Mann calibre 6.35 que siempre llevaba en cualquier bolsillo desde que un juez lo autorizó, por recibir amenazas de un psicópata durante dos años. Era un arma pequeña, más bien minúscula, muy femenina en esencia y en aspecto, pero tan letal como una mujer desechada y poderosa. Apenas tenía un cargador de cinco tiros más uno en recámara, y aunque Alain Sendras odiaba la fuerza bruta, era también un hombre temperamental a quien el uso de la violencia no lo seducía, pero tampoco lo espantaba. Quitó el seguro del arma y subió con ella hacia el tumulto de xenófobos que le recordaban al marroquí quiénes eran los valientes franceses de este nuevo siglo maloliente. Apuró el paso tratando de no quedarse sin aliento, por si hubiera pelea, y cuando estuvo a una distancia prudente los increpó:

—¡Qué pasa aquí!

—*Putain!* —dijo uno y dejó de golpear al chivo expiatorio.

—¡No es asunto tuyo, viejo!... Vete o...

—¿O qué? —Alain Sendras hizo valer su condición de hombre armado y utilizó el momento para vomitar toda la furia acumulada durante esa noche.

—¿Por qué no se va a su casa, viejo? —dijo uno.

—¿Y por qué no me llevas tú? —dijo con los dientes apretados intentando exudar en cada frase la rabia que sentía—. ¡Las manos arriba y apartaos de él! —señaló al marroquí, bastante maltrecho por la golpiza.

Los muchachos tomaron distancia y con las manos a medio alzar, lo odiaron en silencio.

—Déjanos ir... —dijo otro.

—¡Y una mierda! Os voy a meter una bala por el culo a cada uno de vosotros, mierdecillas. ¿Qué os creéis que sois?... ¡Al suelo todos! —empujó al que tenía más cerca con una patada de caballo que lo derribó violentamente. Sendras era un tipo refinado, de una vasta cultura y de espíritu sensible, sin embargo, poseía el don del contraste, de la ambigüedad, como un águila bicéfala que puede mirar a dos mundos con la misma implacable pupila, pues bajo esa cubierta cultivada con esmero, yacía un hombre básico con energías poderosas y talentos bélicos que podían asustar al desprevenido.

Los jóvenes advirtieron esa peligrosa dualidad y se sentaron en los peldaños como niños asustados. Uno de ellos miró hacia la cima, aquilatando distancias para poder huir escaleras arriba.

—Ni se os ocurra... No he tenido un buen día hoy. Os prometo, cretinos, que dispararé al que intente huir. No estoy jugando.

El hombre buscó en el interior de su chaqueta el teléfono móvil y marcó el número de asistencia policial urgente, sin dejar de vigilar a sus rehenes. El marroquí quiso levantarse, pero sus fuerzas no resultaron suficientes, le sangraba una ceja y se cubría el plexo con los brazos. Esos guardianes imbéciles de la civilización occidental y cristiana que defendían a golpes, como monos, acababan de darle una buena dosis de patadas.

—*Allô*... ¿Policía?... He hecho una detención de cuatro agresores a un joven extranjero... Sí, correcto. No... no se preocupe, estoy armado y están reducidos... En efecto, tengo licencia... Por favor, vengan rápido. No quiero abrir fuego sobre estas personas... No... Estamos a mitad de las escaleras que suben a Montmartre... ¿Usted me está escuchando, *putain*? —se ofuscó con la telefonista—. ¡Le he dicho que tengo licencia, pero no pienso darle el número por teléfono, idiota! ¡Envíen una unidad y no habrá que lamentar heridos!

Uno de los jóvenes se puso de pie y el gesto sobresaltó a Sendras.

—Oye, tú. ¡Quieto ahí! —luego le habló al teléfono—. Estamos en las es-

caleras de Montmartre subiendo por la Rue Custine... a unos cien metros del *Sacré Coeur*. ¡Envíen a alguien, urgente!

Cerró el teléfono y lo guardó sin quitar los ojos del grupo, pero el joven que se había puesto de pie lo miraba fijamente, medio oculto por las penumbras y contraluces.

—¡Siéntate! —le ordenó.

—Déjanos ir, papá. Nos detendrán.

—¿Qué demonios? —buscó un ángulo mejor para poder ver al dueño de esa voz familiar—. ¿Quién coño eres?

—Soy Michel... Tu hijo Michel.

—¿Michel?

Alain Sendras bajó el arma e inmediatamente hubo un movimiento relajante en el grupo. Más de uno analizó nuevamente las vías de escape.

—Si os movéis, os quedaréis sin rodillas... ¡Quietos! —apuntó nuevamente.

—Déjanos ir... No quiero ir a la cárcel —repitió el muchacho.

El padre se acercó incrédulo hasta el muchacho y arrojó la gabardina a un costado. Para Sendras, el mundo comenzó a temblar bajo sus pies y el cielo parecía unido al infierno por esa escalera azarosa que lo condujo a ese punto inaugural del destino. Al menos eso supuso al escuchar la voz de su hijo pidiendo clemencia.

—¿Se puede saber qué haces tú aquí? ¿Qué estabas haciendo golpeando al pobre infeliz con estos tres imbéciles?

—Es un inmigrante... En su país lo trataban peor. No le duele...

Su hijo no pudo terminar la idea ni la frase, pues el chef casi lo dejó sin dientes con un puñetazo aleccionador que lo sentó de culo en las escaleras. Lo golpeó sin miramientos, es decir, con verdaderas ganas de sentarlo de culo y bajarle un par de dientes. A su propio hijo, el mismo en quien había invertido millones de francos para su educación, para que fuera un buen francés, sano y de provecho. Escuelas caras, ropas caras, vicios caros. Y todo a destiempo.

—Eres un pequeño hijo de puta...

—Déjanos ir, papá... —suplicó mientras se limpiaba la sangre que le brotaba de las encías—. Si viene la policía iremos a la cárcel.

—¿Tienes miedo, verdad? Pides la clemencia que no sabes dar.

Una sirena parisina rompió la noche y su estridencia sonó cada vez más

cerca a los pies del Montmartre buscado callejuelas y atajos para llegar al lugar de la denuncia. El hombre no quería ver a su hijo entre rejas y naturalmente tuvo un minuto de duda atroz que Michel percibió.

—¿Nos podemos ir?

—Te juro, Michel, que tu vida no será la misma a partir de ahora... Ya hablaremos. ¡Iros todos de una maldita vez! —bajó el arma.

Los cuatro pandilleros se esfumaron escaleras arriba como si les fuera la vida en ello y Alain Sendras se quedó solo en la penumbra de hiedras con el maltrecho marroquí. Sacó un pañuelo con el logotipo de Pierre Cardin y se lo puso en la ceja que ya casi había dejado de sangrar.

—Toma... aprieta con fuerza, muchacho. Un gendarme te llevará al hospital.

—No, por favor... Al hospital, no. ¡No policia!... Yo sin papeles. Sin papeles volver a Marruecos y no tener trabajo.

Alain Sendras evaluó la crudeza de esa súplica y se quedó observando los ojos moros del muchacho que no debía superar los veintipocos años. Ojos marrones llenos de angustia, vidriosos de soledad y nostalgia tragada a la fuerza. El chef estaba quizás tan vapuleado como el árabe, pues en tan sólo unos minutos se habían abierto las compuertas del mundo real y el aluvión resultaba devastador. La burbuja de su vida exquisita estaba haciéndose trizas en una sola noche. Había otros mundos paralelos al suyo y todos peores, más crudos y amargos que la bolsa de hiel en las tripas de un faisán.

—*C'est bien...* Vámonos de aquí que ya viene la patrulla.

Caminaron con rapidez y algunas dificultades al principio, hasta estar seguros de que la unidad policial les había perdido el rastro. El veterano cocinero mimado por el mundo, por los sofisticados entresijos de su oficio y colmado por la abundancia, caminó abrazado a un antitético. A un vapuleado por el mundo, a un esculpido por la pobreza y la brutalidad colonial. A un excluido de allende los mares. Alain Sendras olía a cosméticos y a opulencia. El marroquí olía a suelo de zulo y a ropa decente pero muy usada. Olía a carencia y a desamparo. Olía a patera.

Si una cosa destacaba al maestro Sendras de entre los demás chefs del Parnaso gastronómico parisino, era su excelente paladar y su olfato singular. Su envidiada habilidad para maridar vinos y platos era legendaria y su percepción era

de una agudeza infinitesimal, la herramienta prodigiosa con la que escaló las más altas cotas en la industria de la restauración. Pero ahora, en ese trance inesperado en donde la frivolidad del comer por placer quedaba reducida a una infamia existencial; en ese momento de comunión forzosa con el otro lado del mundo, con esa mayoría silenciosa que paga los platos rotos de la minoría ruidosa, Alain Sendras sintió una hermandad enajenante. Sin saber cómo, se sintió primo y hermano de ese joven desconocido que ayudaba a caminar. Literalmente estaban huyendo de la policía y lo hicieron en dirección al boulevard Rochechouart. Y en ese trayecto Sendras tuvo ganas de llorar y de sentarse en un banco de la plaza. Tuvo ganas de mirar a los ojos del marroquí y pedirle perdón por haber engendrado al hijo de puta que acababa de molerlo a golpes. Tuvo ganas de acariciarlo y pedirle indulgencia, pero apenas pudo decir:

—¿Estás bien?

El muchacho hizo un gesto afirmativo, pero la saliva roja que le cubría los dientes no era muy coherente con la respuesta. Fuera ya de la zona peligrosa y en los límites del cementerio de Montmartre, el chef y el inmigrante se sentaron juntos en silencio en un banco de madera para mirarse. El marroquí lo hizo con incredulidad y agradecimiento hacia el salvador que le evitó males mayores, o incluso la muerte. Sendras no sabía qué decir y se sintió como un subalterno, como un modesto sirviente al lado de ese maltrecho extranjero.

—¿Él era su hijo, verdad? —dijo por fin el joven.

Sendras tragó saliva y su boca adquirió una sequedad tal que ningún Dom Perignon podría mitigar. Ni siquiera el mejor.

—Te suplico le perdones... —no supo qué decir.

—Él no me iba a perdonar, *monsieur*...

El francés bajó la vista y una vez más lo poseyó la sensación de minoridad, de culpa irredimible, a pesar de que él había sido su rescador. Sendras había hablado muchas veces en público y recibido innumerables premios. Había presidido cenas en su honor y respondido a cientos de entrevistas, pero allí, en ese momento insospechado, las palabras huían de su boca como abejas que no encuentran dónde libar. Simplemente no sabía como explicar la infinita vergüenza que estaba experimentando. Seguramente por eso echó mano a una solución burguesa y simplificadora: hurgó en su billetera y sacó todo lo que tenía. Unos cuatrocientos treinta euros. Sólo dejó un billete de veinte para el taxi de regreso a su casa.

—Cógelos... Te vendrán bien —le tendió los billetes.

El muchacho calculó la suma con evidente tentación, pero se abstuvo de negociar con su hambre. Parecía comprender la culpa que encerraba esa generosidad y por eso la rechazó.

—No quiero su dinero, *monsieur*... Gracias, pero guárdelo.

El marroquí sabía que ése era un dinero que no dignificaba a nadie, mucho menos al que lo daba, y por ello bastó una frase para que Sendras se sintiera aún más contrariado y decidiera guardar el manojó en el bolsillo derecho de su chaqueta.

—¿Cómo te llamas? —le preguntó.

—Jalil... Mi nombre es Jalil.

—Alain Sendras es el mío... Mucho gusto Jalil —se estrecharon las manos y una mirada breve penetró en las pupilas del otro hasta lo más profundo, para ambos darse cuenta que en ese otro habitaba un ser humano igual a sí mismo.

—Si quiere ayudarme, consígame un trabajo... Estuve trabajando tres meses limpiando baños, pero ayer reclamé mi paga y me despidieron...

—¿No tienes a nadie?... ¿Un amigo, un familiar?

—Sí, pero están en Marsella y yo quiero estar aquí, en París.

—Vaya... ¿Sabes algo de cocina?

—¿Cocinar?... Uh, sí... Hago el humus y el cuscús muy bien. Yo cocinar en Kenitra... ¿Conoce Kenitra? —la mirada se le iluminó al evocar su pueblo.

—No... Nunca he estado en Marruecos.

—Es cerca... Marruecos buen sitio para viajar. Es cerca —repitió.

—No, Jalil, está lejos... Está tan lejos que apenas podemos mirarnos a los ojos.

Sendras buscó una tarjeta en su billetera y se la dio, resuelto a evitar otra negativa de su parte.

—Cógela... Aquí tienes mis teléfonos. En un par de semanas hazme una visita y veré de darte trabajo en mi restaurante... ¿Estás de acuerdo?

Los ojos de Jalil mostraron el brillo del niño no muerto que aún llevaba dentro. Un niño pobre y tal vez penoso, pero todavía latente.

—Gracias, *monsieur* Sendras... Alá lo bendiga —se emocionó.

—No me falles ¿eh, Jalil? Te espero. Y oye... toma esto que es un adelanto de paga. No es ninguna ayuda, sino un trato comercial —le tendió dos bille-

tes de cien euros—. No aceptaré una negativa —fue firme y Jalil cedió ante el nuevo argumento.

—*Merci, monsieur...* Ahí estaré. Gracias de verdad.

El marroquí se puso de pie y no pudo evitar mirar hacia todos lados con la cautela del fugitivo, del ilegal sin papeles que delinque sólo por ser extranjero. Antes de perderse en una esquina del boulevard Rochechouart buscó a Sendras con la mirada y con una leve inclinación se tocó la frente en dirección a él, en un pequeño homenaje a su generosidad. O a su culpa recién estrenada.

Parecía que había transcurrido una década desde que Sendras cruzó la puerta de su casa esa misma tarde, cuando se marchó al restaurante como todos los días. Desde entonces, muchos eventos estallaron como minas ocultas en un sendero hermoso, y a partir de ello las cosas cambiaron de lugar y con ellas sus referencias. El suelo se estaba moviendo vertiginosamente bajo sus zapatos de dos mil trescientos euros y no sabía, de momento, como detener el seísmo.

Las farolas de su barrio en el distrito 16, estaban encendidas y las calles desiertas. La rue de Passy, casi donde dobla y se convierte en el boulevard Delessert, no era la excepción. La vida parisina se extinguía junto con la madrugada y Sendras no supo si quedarse en el portal ajardinado de su pequeña mansión, o entrar. Finalmente decidió lo último y elevó una plegaria para que su esposa estuviese durmiendo. Ni siquiera deseaba ver a su hijo Michel. Ya ajustaría cuentas con él.

—Ya verás, pequeño cretino... —murmuró por enésima vez esa noche.

Dejó todo lo superfluo en el recibidor, arrojó lejos la chaqueta de lino y se detuvo en el gran salón de su casa con los oídos abiertos, tratando de percibir la nocturnidad circundante. Ningún sonido, ningún movimiento, ninguna interrupción a su duelo interno. Con el botón del llavero encendió el sistema de luces y la estancia se llenó de un crepúsculo agradable y oportuno. Sendras se sentía agonizar, a tal punto que las estridencias de una lámpara podrían haberlo matado.

En el bar su mano sobrevoló las mejores botellas, para finalmente posarse en un ignoto whisky escocés que había traído de un viaje. Una botella de medio galón comprada en la ciudad de Tobermory, en la isla de Mull frente

a las costas de Escocia. Hubiera dado algo de sí por un trozo de hielo, pero su estado de ánimo no le permitía más que tumbarse en un diván de cuero estilo Le Corbusier. Se sentía derregado y, ubicado en esa sensación de profunda derrota, todo le parecía nuevo, quizás demasiado confortable y lujoso tras haber cruzado una frontera invisible que lo condujo al otro lado de las cosas.

Encendió a distancia los aparatos de audio, pidiendo a los cielos que hubiera puesto un buen disco, y no una de esas aberraciones electrónicas que solía escuchar Michel o su otra hija. Por fortuna, allí se había quedado un disco de Tchaicovsky y la primera pista resultaba ser la Canción Triste Op. 40 en sol menor. Música de fondo adecuada para las sombras que comenzaban a acecharlo. Algo empalagosa tal vez, considerando el veneno que él estaba tragando en ese momento.

Tumbado y arropado por ese útero artificial que constituían las luces, la música y el diván Le Corbusier, Sendras bebió un trago inaugural de whisky que le intoxicó los sentidos, pero no tanto como hubiera deseado, pues sus pensamientos derivaban hacia el marroquí apaleado y hacia la desazón de sentirse estafado por los editores de la guía Michelin.

—Tanto esfuerzo... Tantos años invertidos... Malditos ignorantes.

Para cuando bebió su segundo trago, su parte más intrínseca y oculta le hizo escupir una conclusión que lo sacó de ese confort fabricado con dinero. ¿Para qué tanto esfuerzo? ¿De que habían servido las horas de insomnio, las energías malgastadas, el dinero dilapidado por toneladas? ¿De que habían servido las preocupaciones, los consejos y las caricias tiernas?

El alcohol que todo lo desnuda y dice siempre verdades, le susurró en algún recodo de la mente que su podio en la guía Michelin y el engendro de su hijo eran dos grandes fracasos. Dos plagios de triunfo, dos anatemas que le habían robado las mayores energías de su vida para un resultado, al final, despreciable. La dedicación total, el cuidado infinito, la riqueza producida e inyectada a espuestas. Años de pensamientos y quehaceres que terminaron en qué. ¿En qué resultado glorioso redundó tan febril vocación de padre y gran chef? Su hijo había resultado un auténtico delincuente y la guía Michelin, con sus tres inmundas estrellas, apenas un glosario de restaurantes de lujo para los más pudientes y exquisitos cuando, entre esa secta de acaudalados, lo que más abundaba eran los delincuentes de guante blanco con yates y mansiones, pero de gusto escaso. En verdad eran pocos los que podían apreciar las

sutilezas de su verdadero arte. Sendras se sentía un sirviente de toda esa carroña. El bufón de una corte mugrienta que desborda dinero por los poros. Y poco más.

Era verdad que la fortuna amasada se la debía en gran parte a su ascenso continuo en las páginas de las guías gastronómicas. Pero... ¿valía finalmente la pena enajenarse en dar un servicio impecable, perfecto hasta la lujuria, ostentoso y febril? ¿Cuántas cosas dejó de lado por ser un *restauranteur* habitante del pedestal que otorgaban las tres estrellas Michelin?

—Amante justiciera que nos borra de todo artificio —dijo como una sentencia, pensando en la muerte mientras miraba a contraluz su vaso de whisky.

Durante esa noche de duda filosófica, Alain Sendras comenzó a caminar por la oscura zona en donde todo se ve con ojos inmatriciales, despojados de terrenalidad. Estaba ingresando en esos extraños Campos Elíseos en donde se puede ver la obra humana —la propia— como un conjunto de naderías destinadas al absurdo más absoluto. No pudo evitar sentir que pisaba una ciénaga en la cual el hedor obliga a mirar hacia abajo para descubrir la propia finitud y reflexionar en lo estúpido de este circo volátil que se llama mundo, vida y sociedad.

—Un puto cocinero, eso es lo que soy. Un estúpido sirviente que posa de artista, de *auteur de la cuisine* —dijo y cerró los ojos como si le doliera tanta decepción de sí mismo.

Con un lingotazo largo y sin pausa acabó el resto del whisky que quedaba en el vaso y cogió el teléfono con una urgencia de parálitico que se está muriendo en la bañera. Marcó el número de Lino Camozzi y cuando éste lo atendió al otro lado, cayó en la cuenta de que era más de las tres de la mañana.

—*Allô* ... ¿Lino? Lo siento, estabas durmiendo.

—No te preocupes, Alain, apenas puedo pegar ojo. Dime... ¿estás bien?

—El otro adivinó una turbulencia en la voz de Sendras.

—Sí, estoy bien. Mira... Creo que no iré al *La Méduse* por unos días. Tengo que ordenar algunas ideas... Ya sabes.

—Si cerramos sabes que la prensa se nos echará encima ¿no?

—Olvídate de ellos, Lino... A partir de ahora seré feliz.

—Mañana hablaremos... Descansa, Alain.

—*Merci*, querido Lino... Eres un amigo.

—Me alegra que lo recuerdes... *Bonne nuit*.

El chef colgó el teléfono y abandonó el vaso vacío, todo en un mismo gesto. Y en ese preciso instante un humo invisible se desprendió de su cuerpo, una energía agotada semejante el vapor de los mejillones o de los *escargots* que caen vivos al agua hirviente y maldicen su existencia. Así se durmió: maldiciendo su vida y su frívola existencia. Maldijo sus afanes de estatus y prestigio, tan humanos. Y de tan humanos, tan aborrecibles.

Dos días después los socios se encontraron en *La Méduse*, a puertas cerradas y sin prisas, como buenos amigos que eran más allá de los negocios. Lino Camozzi, fiel a su estilo tranquilo pero profundo, observó al chef cocinar relajadamente para los dos. Era la noche del domingo y había poco apetito pero ganas de disfrutar. Alain hizo lo que a Lino más apetecía: unas crepès de vegetales y gambas cubiertas con una salsa de apio y queso azul. De entrantes tomaron del frigorífico unos tulipanes de gelatina con perdices en caldo de romero, acompañados de cebollas caramelizadas y patatitas doradas en mantequilla que hizo Sendras al momento. Nada extravagante. Cocina rápida para amigos que prefieren hablar en vez de atiborrarse. Lino, que era un excelente *sumiller*, fue a la bodega y trajo un *sauternes* de cinco años.

—¿No lo recuerdas? ¿No estarás poniéndote viejo, eh Alain?... Tengo cinco más que tú: sesenta y uno. ¿A qué viene esa pregunta?

—¿Estás satisfecho con la vida que has tenido?

—¿Que he tenido?.. Oye, que no pienso jubilarme aún. Tengo una salud de troglodita, ganas de vivir la vida y dinero para hacerlo. Y la verdad es que no sé si estoy satisfecho, pero no puedo quejarme. Dios ha sido generoso conmigo y con mi familia. Tú y yo hemos hecho ganancias, somos dueños de varios restaurantes y tú has adquirido fama internacional. Algo que, ya sabes, yo detesto para mí... ¡Viva el anonimato! ¿Y tú, Alain?... ¿estás satisfecho con tu vida? Y no me vengas ahora con que tu vida es una mierda porque ya no tienes las tres estrellas Michelin...

—Oh, no, no... Si no estoy satisfecho es por otras razones.

—¿No estás satisfecho?... ¡La mitad de la humanidad mataría por ocupar tu lugar y la otra mitad sólo lo sueña desde lejos! Eres un elegido, Alain Sendras.

Lino Camozzi terminó la frase y se llenó la boca con un trozo bailarín de gelatina con perdiz que se le deshizo en la lengua como una ambrosía celes-

tial. Todo estaba sublime y los sabores le producían involuntarias contorsiones de placer en el rostro, mientras Sendras lo miraba con deleite, aunque él casi no probara bocado.

—Eres un glotón, Lino...

—Contigo como socio... ¿Podría no serlo? Eres un mago de la cocina. Es más, creo que mi esposa estuvo siempre enamorada de ti secretamente desde aquella vez en la isla de Elba en que le preparaste unos caneloni con bogavantes y paté de brócolis... ¿lo recuerdas?

Alain hizo una mueca semejante a la risa mientras evocaba aquellos buenos momentos.

—Fueron unas vacaciones inolvidables ¿verdad?

—Ya lo creo... Por eso no puedo dejar de reírme cuando me hablas de insatisfacción. Tú, precisamente un mago de la vida y de la cocina.

—¿Un mago?... Más bien un alquimista diría yo.

—Bien... un alquimista.

—Y como alquimista, he sido un impostor, Lino. Pretendo fabricar oro pero sólo soy un convertidor de nada, como los nigromantes medievales.

—¿Esto es nada? ¿Te parece a ti que esta delicia que estoy devorando es nada? ¿Este lujoso establecimiento es nada? ¿Tu casa, tu familia, tus fincas y viñedos, son nada? Entiendo que estés deprimido, Alain, pero no pierdas la perspectiva, *ti prego*.

—Han sucedido cosas, querido Lino —dijo y cayó en un largo silencio durante el cual se dedicó a probar su plato. Lo hizo sin mucho entusiasmo, pues todo le sabía igual, carente de sal y con un dejo de amargura.

—Hablemos Alain... ¿Qué diablos te sucede?

El chef dejó los cubiertos y retiró el plato con desgana, dispuesto a vomitar todo lo que le revolvía las tripas.

—Verás, Lino... La otra noche cuando me fui de aquí, el viernes... dejé el coche en el garaje.

—Lo recuerdo.

—Sólo deseaba caminar y ordenar mis pensamientos... Ya sabes. Lo de la guía Michelin me pulverizó.

—Natural, Alain... Has luchado mucho para estar en la cima del gremio. Créeme que te entiendo.

—Sin embargo, esa no fue la única mala sorpresa del viernes...

Lino Camozzi percibió una angustia sin medida y hasta juró que Alain

estaba a punto de llorar. Evidentemente las cosas no iban del todo bien y espetó:

—No necesitas contarme esto. Si quieres podemos dejarlo para otro momento —le abrió las puertas de una prórroga, suponiendo que la carga era muy pesada.

—Sí que lo necesito... Deseo hablarlo con alguien y serás el primero al que se lo digo.

—Cuéntamelo, entonces.

—El viernes a la madrugada, de camino a casa, me crucé con un incidente en la calle... Una riña callejera. O al menos lo que creí una pelea callejera. Un grupo de muchachos estaban dándole una paliza a alguien.

—Algo normal en estos tiempos, Alain... París ya no es lo que era.

—Es peor que eso. Verás... mi hijo Michel estaba allí. Él y otros tres malnacidos le estaban dando una paliza a un marroquí.

Lino abrió los ojos desconcertado, sin saber qué camino tomar. No se aventuró a opinar sobre la moral de Michel, el hijo mayor de Alain. Hasta donde él sabía, Michel era un joven algo retraído, pero un estudiante universitario regular, sano y de modales educados. Seguramente había un error en el relato del chef y trató de constatarlo.

—¿Seguro que era Michel?

—Absolutamente... Realmente iban a matarlo. Escuché unos gritos en árabe y saqué mi pistola, ya sabes... la que siempre llevo en el bolsillo del pantalón.

—Tú estás loco, Alain... No tienes necesidad de andar buscando problemas por las calles de París.

—No entiendes, Lino... ¡Iban a matarlo! Michel, mi hijo, iba a matar a ese hombre.

En ese punto del relato, las manos de Alain comenzaron a temblar al ritmo de sus palabras y Lino advirtió que un peso descomunal estaba doblando las espaldas de su amigo. Ese descubrimiento parecía muy difícil de tolerar.

—Deberías enviarlo a un psicólogo —terció Lino—. De todos modos no es demasiado grave. Michel es aún muy joven y corregirá su conducta.

—*Main non!* —golpeó la mesa y los cubiertos hicieron una pirueta al ras del mantel—. ¡Michel tiene ya veintiséis años, Lino! ¡Veintiséis años!... A su edad yo estaba abriendo mi primer restaurante e intentaba convertirme en lo que hoy soy mientras mantenía a mi hermana soltera y a su hijo.

—Lo sé... Lo sé... pero *tu* vida no es *su* vida, Alain. Las comparaciones no sirven aquí —Lino alzó un dedo y consagró el gesto a reforzar su punto de vista—. Insisto en que recurras a ayuda profesional.

—Lo haré, pero en todo esto veo un pozo negro y profundo en el cual estoy a punto de caer...

—Dentro de unas semanas verás todo con mayor claridad... Debes serenarte, Alain.

—¿De qué ha servido todo? —el chef miró la copa y se la bebió sin arte ni disfrute. Tragó el vino como un ebrio que busca embotarse y no distingue más sabores que el de su propia angustia.

—¿De qué ha servido el qué? —investigó Lino.

—Todo... Mis hijos, mi reputación, mis esfuerzos de esclavo para construir no sé qué castillos de naipes... Todo esto es apenas una gran mierda destinada a las cenizas, Lino. Maldigo mi vida.

—Hablaré con Michel, si tú quieres. Ya sabes que siempre hemos tenido una buena relación. Después de todo soy algo parecido al tío Lino.

—Como quieras... pero eso no cambiará el hecho de que he engendrado un monstruo. He gastado millones en mi familia y he trabajado sin descanso para darles una vida cómoda y hasta opulenta...

—En lo que a mí respecta, has sido un padre excepcional.

—¿Eso es una mentira y es tu parte más burguesa y ruín la que habla por tí!... —lo fustigó—. ¿Padre excepcional?... Lo he educado en la creencia de que la vida es una glorificación del buen gusto. Le he enseñado que la sensualidad es lo que nos hace civilizados. Vestir bien, comer bien, hablar bien... ¿Vale eso de algo? Dímelo tú, Lino. Al menos tú, en alguna parte de tu vida fuiste un hombre comprometido con la realidad. Alguna vez soñamos con la revolución... ¿Nos queda algo de aquello en algún bolsillo?

—Me parece bien que revises tu vida... Pero no creo que sea éste el mejor momento. Has hecho las cosas bien, Alain. Nunca te he visto estafar a nadie ni explotar a tus trabajadores. Jamás te vi hacer cosas de manera mediocre. Has sido y sigues siendo un hombre cabal, aunque te hayan quitado una estrella Michelin, no lo olvides.

—¿Me importan una mierda las malditas estrellas Michelin!...

En ese preciso instante, el hombre se echó a llorar con una fuerza desolada que nadie podía compartir. Lloró en silencio y con el rostro entre las manos, como si oliera una esencia destructiva, un peyote prodigioso, o polvo de cia-

nuro. Lino Camozzi jamás le había visto llorar y por eso lo dejó solo con su dolor. Se puso de pie y salió de las cocinas rumbo a la barra para servirse algo fuerte. Le apetecía un Jack Daniel's con hielo para bebérselo y meditar sobre su amigo Sendras, repentinamente convertido en un equilibrista al borde de un abismo incierto y con peligro de resbalar en él.