



XIV CONCURSO NACIONAL[®]
DE NOVELA Y CUENTO

Bien cenido



Luis Molina Lora
GANADOR NOVELA


CAMARA DE COMERCIO[®]
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



XIV CONCURSO NACIONAL[®]
DE NOVELA Y CUENTO

Luis Molina Lora nació en Barranquilla, Colombia. Es licenciado en Letras de la Universidad del Valle. Obtuvo la maestría y el doctorado en la Universidad de Ottawa. Ha publicado la novela a cinco manos *La sucursal del cielo* (2002). También ha coeditado junto a Julio César Pérez Méndez *Doble E: nuevos escritores del Caribe colombiano* (2015). Con Julio Torres-Recinos, *Retrato de una nube: primera antología del cuento hispanocanadiense* (2008), *Las imposturas de eros: cuentos de amor en la postmodernidad* (2009) y *La cola del cerdo* (2017). *Cloudburst*, la versión al inglés de *Retrato de una nube*, fue publicada por University of Ottawa Press en el 2013.

Dentro del trabajo académico, además de publicar media docena de artículos en revistas internacionales, coeditó con Shanna Lino el número monográfico *Tráfico y producción cultural: Trazas de una globalización fragmentada* para la Revista Canadiense de Estudios Hispánicos (2013). En 2015 Artepóetica Press publicó para Estados Unidos el volumen de cuentos *Las falsas mujeres de Gauguin*. Fue primer finalista del premio de novela "Medellín Negro 2017". Es el director de la editorial independiente *Lugar Común*.

Bien cecido



Luis Molina Lora • GANADOR NOVELA



CAMARA DE COMERCIO[®]
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA

Bien cocido

Luis Molina Lora
GANADOR NOVELA

© Luis Molina Lora, 2019
© Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia
ISBN: 978-958-52555-0-0

Luis Molina Lora
Bien Cocido / Luis Molina Lora
1 ed. Medellín: Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, 2019.
286 p.; 21 cm

Ganador categoría Novela
XIV Concurso Nacional de Novela y Cuento
Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia

Primera edición: noviembre de 2019

Coordinación editorial: Vicepresidencia de Comunicaciones y Mercadeo
Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia
Diseño y Diagramación: Taller de Edición S.A.
Impresión y terminación: Artes y Rayados S.A.S.

Impreso y hecho en Colombia / *Printed and made in Colombia*

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio o por cualquier propósito, sin la autorización escrita de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia.

*A Brigitte que me instruyó
en las narraciones épicas
que se cuecen en el imperio
del microscopio, y en la poética
del sabor, lejanas tierras
a este lado de los labios.*

Índice

UNO	El Palacio del sol	11
DOS	El templo gástrico	73
TRES	Panceto Pasta Italiana	183

UNO

El Palacio del sol

1

Hai Nguyen

EL CIELO RASO ERA UNA BARRIGA MONUMENTAL DE dragón perlado en la que los remanentes de luz de neón, del otro lado de la ventana, tiraban rayas apagadas de colores. Tantos años observando el mismo paisaje montañoso y sombrío, tan similar a los recuerdos de infancia en las montañas de *Phan Xi Păng*. No sabía del todo si tal parecido era cierto porque conocía muy bien cómo trabajaba la nostalgia, encargándose siempre de poner con odiosa pulcritud adjetivos vagos en experiencias ya borrosas. La tetera también sonó, cinco en punto. Su reloj biológico era tan efectivo como el despertador de agua. Recogió los pies para luego dejar caer una pierna al suelo. Con ese impulso, levantar el torso de la cama se hizo menos pesado. Al cabo, terminó acodado sobre sus propias rodillas. Fue hasta entonces que notó el fuerte deseo de orinar y por un instante dudó sobre lo primero que haría una vez pudiera levantarse por completo de la cama, ello porque el tiempo que le llevaba alcanzar la cocina y apagar la tetera podría ser eterno en

tiempo de próstata; pero a su vez, intentar orinar con el pitido absorbente de una tetera en marcha no sonaba prometedor. ¡Bah!, era ridículo que nuevamente hoy tuviera esta misma preocupación tan banal. Ejecutaría el plan matutino de acuerdo con el procedimiento estipulado recientemente: si el día anterior había apagado la tetera primero, hoy tendría que soportar la locomotora desde la cocina. Por supuesto que todo sería más fácil si no fuera por la facilidad con la que la vejiga se llenaba de líquidos. Dio los primeros pasos como si de verdad hubieran sido los primeros, se tambaleó un poco y decidió sostenerse de la pared con una de las manos. Ahora, sobre sus pies, la próstata recibía todo el peso de los años. Hai no lograba explicarse por qué no había atendido las recomendaciones del doctor en lo referente a evacuar en una campana al lado de la cama. Pero claro, qué sabrá el doctor de cosas de viejos y de dignidades. Lo que correspondía era alcanzar cuanto antes el retrete y luego detener la destrucción en la cocina. Esos son los pequeños detalles que hacen la existencia un poco más que incómoda, pero, en medida alguna, imposible. No se detendría ahora, después de tantas travesías, por una insignificante molestia en el bajo vientre o por el enloquecedor pitido de un tren de carbón. Alcanzó el baño más rápido de lo que imaginaba y mucho más tarde de lo que hubiera deseado. No bien se sentó en la taza una tibia acidez en la boca pareció poner distancia entre la dentadura y los maxilares. Parecía que la orina transitaba esos rumbos antes de franquear la uretra. Un dolor sangroso le atravesó la ingle. Precisaba soportarlo porque se imponía la salida inminente de la orina que, a final de cuentas, fue intermitente y débil. Ridículo contraste entre la fuerza del vapor del trasto hirviente y aquel chorrillo entre sus piernas, mueca de las meadas olímpicas

de hacía algunos años. Dejó salir todo, hasta la última gota, aunque la sensación desaparecería rato después con el cuerpo entrando en calor. Con la misma tenacidad que lo llevó al baño, se encaminó a la otra urgencia cuyo ruido ya parecía hacer parte del paisaje. Separó el cable de la pared y se cercioró de que aún quedara agua. La sirvió en un vaso blanco con manchas acumuladas de café y té y dejó caer en su interior una bolsa de papel que aguardaba en otro vaso blanco y manchado al lado del primero y que hubiera dejado dispuesto desde la noche anterior con el único objetivo de no tener más atrasos que los de la indecisión fundamental del baño o la cocina. Sentía una atracción infantil por observar los pigmentos diluirse en el agua caliente, presenciar la transformación en nubes profundas de sirenas atrapadas en un vaso. Era la misma imagen de un niño en una piscina, completamente abstraído en la sensación satisfactoria de orinarse en el agua. No sabía a ciencia cierta de dónde le venía ese recuerdo, si de una experiencia o de un sueño; en todo caso, se quedaron allí orbitando como fantasmas otros recuerdos reales. Desde siempre a Hai le ha gustado atrapar esas imágenes surgidas de la nada. Con los años ha ido desapareciendo, es cierto, la fuerza de atracción de tales fantasías, pero también lo es que se han vuelto más reales y estrambóticas. Empezó a beber, de a sorbos, el té aún caliente. Regresó al baño con el vaso en la mano pensando que tendría que salir en veinte minutos. Tampoco tardaría en salir el sol. Se lavó vigorosamente la cara y con las manos bastante húmedas peinó las tres concentraciones de cabello canoso. Regresó a la habitación para ponerse las gafas. Se sentía mejor, como de costumbre, después de haber limpiado la vejiga, haber tomado el té y haber caminado un poco. Se vistió con unos interiores largos, un pantalón de lino

marrón oliva y una camisa manga corta blanca, exactamente igual a la que había vestido el día anterior.

En la medida que Hai ingresaba al mundo de los vivos, los movimientos del cuerpo se tornaban sueltos y significativamente rápidos. Parecía que durante las noches entraba en un estado de hibernación y en las mañanas su cuerpo se negaba a salir de él. Arreglado y con la taza de té vacía a Hai solamente le quedaba cepillarse la dentadura. Plantó un pedazo de crema azul mentolada sobre las cerdas abiertas, como fuegos artificiales, sobre un cepillo también azul. Se llevó la mano a la boca y palpó con los dedos que uno de los dientes laterales estuviera firme. Desde hacía algún tiempo venía sintiendo que la pieza se desintegraba desde adentro, podía ver que una mancha oscura empezaba a cubrirlo de la misma manera que una mala noticia eclipsa la tranquilidad de un hogar. Hizo enjuagues con un agua verde, gargajeó y luego escupió con asco. Vio su boca en el espejo y notó, sin querer darle demasiada importancia al asunto, que ese día había amanecido setenta años más viejo. Nada ha cambiado para bien, la vida es solo un espacio de tiempo con el que se cuenta para fortalecernos ante la inminente desaparición, pero también para hacernos sentir agotados de la manera más patética y luego desear lo inevitable. Sí, ya era tiempo de irse; pero antes de dejar este mundo tenía que dejar la ciudad y el país que hacía poco menos de cuarenta años lo había acogido, tenía que regresar a sus orígenes para morir completo.

El viejo caminó tres bloques en escasos cinco minutos. Solamente la señora Cooper lo saludó, levantando tímidamente la mano. Con los años, un movimiento de cabeza era suficiente para mantener un contacto solidario entre vecinos. Al menos una cara verda-

deramente conocida, pensó. Todo el mundo había cambiado menos él y la señora Cooper. Ella también compartía con Hai la erosión de aquellas calles. La viuda odiaba toda la comida oriental y lo que se la recordase. Su esposo, que en paz descansa, alimentó toda la mitología racista tejida en torno a los inmigrantes, ya saben: vienen a quitarnos los trabajos, corrompen a nuestros hijos y una serie de razones fascistas sin fundamento más que la ignorancia estadística. La viuda empezó a levantar la cabeza ante los saludos de Hai desde cuando este asistiera al funeral del señor Cooper. Y si no lo hacía completamente, ni arriesgaba un cruce de miradas con el viejo ya no era por odio o resentimiento, sino por vergüenza. Hai no se lo diría a nadie jamás, pero las verdaderas razones que lo llevaron al funeral no habían sido humanitarias ni solidarias, ni nada de esas ridículas razones de vecinos que se ayudan; habían sido la de la vulgar venganza, la inútil satisfacción de ver al otro caer y hacerlo en su presencia. Hai fue porque quería decirle al señor Cooper que allí estaba él, vivo y sano frente a su cadáver ignorante y a punto de pudrirse. Ridículo porque ya no había contraparte de quién defenderse, ni amenazas anónimas, ni recolección de firmas, ni llamadas quejas a la oficina de regulación y control de alimentos, ni piedras que rompieran vidrios. Desde hacía muchos años Hai se había quedado sin enemigos y desde entonces ya no tenían sentido todos los planes tejidos para cobrar venganza, tales como seducir a la señora Cooper, aunque ella nunca le diera el lado ni respondiera a sus saludos. Y hoy, tantos años después, ya no tenía sentido seducir a una mujer con más achaques que él, aunque ella empezara a responder de manera atrasada a toda la artillería de incitación que Hai había dejado caer como migas de pan mohoso durante tantos años. La se-

ñora Cooper sabía que el viejo pasaba por el frente de su casa todos los días a las seis de la mañana y sabía arreglárselas para ubicarse en la ventana sin parecer desesperada.

Esa mañana en cuestión, Hai la vio arreglando las plantas. El viejo respondió al saludo de la señora Cooper más por costumbre que por el juego cruel de sostener su pequeña excursión por los entresijos de la psiquis de una mujer deseosa de volver a tener ilusiones de afecto, porque la viuda no tenía la más mínima idea de los asuntos de salud que lo estaban secando desde adentro, mucho menos los otros, lo más secretos que nadie veía porque al fin y al cabo al viejo se le notaba el peso de los años en la cara y en la curvatura de los pies y la espalda. Pocos eran capaces de notar que a Hai también se lo estaba consumiendo la nostalgia por un lugar desconocido del cual no tenía más que recuerdos vagos.

Siempre agradeció a Canadá que lo hubiera acogido cuando no era nadie, una rata de río, un tubérculo minúsculo que sabía aceptar su posición en el mundo de los que pierden. Había que tener valor para lanzarse a la nada con la esperanza de atracar en una costa al otro lado de Indochina. Justamente, ese vacío vital era una salida desesperada a la pequeñez en la que había vivido hasta el momento y con la amenaza latente de ser enviado a campos de reeducación en los que seguramente habría muerto. Era una locura de valientes lanzarse al mar en una nave con pasajeros hacinados entre los compartimentos para el pescado con la ilusión de que algún puerto los pudiera recibir. A sus oídos alcanzaban a llegar difusas noticias acerca del amontonamiento de refugiados en las costas de Tailandia, porque las autoridades se negaban a recibir más gente sin un compromiso de los organismos multilaterales que aceptaran a

Tailandia como puerto de paso hasta que los refugiados pudieran ser redistribuidos en otros países. Aun así, se lanzó a la aventura desesperada de cambiar su destino.

En efecto, Hai, por decisión propia, quería partir al país más alejado del pueblo, el que pusiera mayor distancia entre el nuevo él y sus recuerdos. Claro, Canadá fue el destino elegido más por las circunstancias que por verdadera decisión. Para su fortuna, una pareja de canadienses católicos patrocinó la estadía de Hai en el país. El recién llegado necesitó poco menos de diez meses para aprender la lengua dentro de una dinámica totalmente informal y entre los límites de la convivencia y el trabajo. En un comienzo se dedicó a la recolección de fruta en los alrededores de Ottawa y de uvas en la región del Niágara, ayudante en un taller de bicicletas en Toronto y, con los años, picador de verduras en un restaurante italiano en la capital, ayudante de cocina y cocinero. Hai, a fuerza de trabajo e iniciativa constante se ganó, durante cinco años, el favor del dueño administrador que terminó asesorándolo para que pudiera montar su propio restaurante de comida china a domicilio, ya saben: arroz frito en salsa de soja, huevo y carnes picadas con verduras, *spring rolls* y otros platos de verduras en salsas agridulces, versiones migrantes de la comida básica compartida entre vietnamitas y chinos. El restaurante fue un completo fracaso durante los primeros doce meses. Había invertido en él todos los ahorros de varios años y la confianza de los padrinos y de Guido, el mecenas del restaurante italiano. Ante la evidencia de las cuentas, Guido le propuso a Hai pagarle las cuentas básicas de arrendamiento y servicios por otros tres meses. Además de tomarse el asunto del buen samaritano en serio, Guido encontró en Hai la oportunidad idónea para devolver los

favores recibidos en su propio proceso de asentamiento migrante veinte años atrás. Ayudar al chino, le diría Guido a su esposa, era ayudarse a él mismo a pagar las deudas con Dios. Don Guido no se limitó a pagar las cuentas, también indicó a Hai cómo repartir volantes en todas las casas del vecindario con promociones atractivas porque las promociones, diría, es lo que funciona por estas tierras. Lo puso en contacto con diseñadores, impresores y reparadores. Don Guido pagó la primera campaña publicitaria. Piensa siempre, le decía, que a lo sumo el 5 % de estos papeles se convertirán en clientes. Pese a todo, ni las matemáticas ni las estadísticas funcionaron aquella primera vez porque escasos dos por ciento de los cinco mil menús se convirtieron en pedidos. ¡Es un comienzo, un buen comienzo!, repetiría el mentor. Ahora solamente hay que intentarlo de nuevo. Así se hizo durante los siguientes dos meses hasta estos días recientes en los que Hai celebró el treinta aniversario del restaurante.

No todo fue tan difícil, pero tampoco fue una carrera sin obstáculos. Con el tiempo, Hai se convertiría en uno de los restaurantes más exitosos del área. Estuvo preparado para la moda mundial de consumir Oriente; sus productos manufacturados, la parte *light* de su vida espiritual y sus comidas saludables. Eso fue a mediados de los años 90. Fue entonces que Hai le dio un vuelco al restaurante, llamándolo *Sun Palace* y abriendo servicio al público para lo cual compraría el local, movería la cocina siete metros atrás y acondicionaría dos salones de ocho mesas cada uno; contrataría a un nuevo cocinero y a un ayudante, Yu y Liu. Fueron los mejores días del Palacio. Los tiempos recientes eran buenos, pero serían el resultado de esos años de trabajo.

Aunque desde hace algún tiempo es Yu quien se ha encargado de abrir el restaurante a las seis de la mañana, Hai ha insistido en la práctica inútil de estar allí cuando el viejo Yu, el mejor cocinero del lugar, llega resguardándose del frío debajo de una gorra de los Yanquis y una casaca también negra. Yu goza de la confianza absoluta de Hai porque ambos vienen del mismo pueblo y ambos están solos en sus vidas. Llegar a esa hora se había vuelto un hábito. Departían con una taza de café cargado y las historias compartidas del pasado. Aunque jamás se vieron por esos años, era evidente que Yu sabía todo acerca de las gentes de aquel lugar, pequeños detalles conocidos por los protagonistas o por los espectadores cercanos. Les quedó claro que una generación los separaba y quizá fue por ello que cada uno fue invisible al otro. En todo caso, lo que importa aquí es señalar el horizonte que las historias de Yu volvieron a abrir en el imaginario del viejo Hai. Este confirmó, a través del amigo, que primos y tíos habían sido enviados a campos de reeducación al norte del país. Los padres de Hai habían muerto mucho antes de que saliera de Vietnam, con ellos ya había arreglado cuentas. Eran sus dos hermanas las que le salpicaban el sueño y con quienes tenía posibilidades matemáticas de reencontrarse. Con ellas no volvió a verse porque se casaron con hombres de campo de poblaciones del norte. Era probable que las hermanas hubieran fallecido, aunque de seguro les sobrevivían hijas y, por estos días, hasta nietos. Por un tiempo Hai y Yu avanzaron en las pesquisas sobre conocidos y vecinos. En las conversaciones dilucidaban acerca de la intensidad vital de vivir en estas ciudades tan frías como benignas, eternamente lejos del calor agobiante y la exuberancia vietnamitas. El café de la mañana acababa siempre con lamentos y deseos secretos de regre-

sar al origen. Hai, sin embargo, sabía que aquel país de la memoria ya no existía más que en sus recuerdos tamizados por la nostalgia, marcados por el dolor y la experiencia fermentada por la sabiduría que dan los años. Los lugares se los llevan las personas cuando mueren, mi amigo Yu, y yo siento que ya he muerto muchas veces.

A las nueve en punto llegaron Liu y Hang y de inmediato empezaron a picar verduras. A las diez la cocina era una máquina a toda marcha en la que reinaba la armonía cómplice de quienes se hacen las mismas bromas día tras día. La jornada alcanzó toda su capacidad cuando llegaron otros tres ayudantes y dos meseras. El teléfono empezaba a sonar pasadas las diez, pero solo era respondido hasta cuando llegaba Louise a recibir las primeras órdenes. Algunos clientes se aventuraban al salón, antes de las 11, como punto de encuentro y otros para tomar el almuerzo. A las 12 aquello era una feria de gentes y lenguas. Hai desde la recepción observaba el movimiento con el mismo vacío de los últimos meses: ¿a quién mostrarle todo eso que ha logrado, a quién dejárselo?; ¿quién puede decir que ese restaurante en el que son felices tantas personas es la creación de Hai Nguyen, el hijo de M Nguyen y A Tiam Wong? Guido había muerto hacía mucho, igual sus padrinos. De ese primer grupo que lo viera emprender el pequeño centro de comidas a domicilio no sobrevivía nadie. Tener todo aquello y no poder compartirlo era tan doloroso como producir toneladas de amor y no tener en quién deshacerse de semejante peso. Así no valía la pena vivir, sin pasado y, aún peor, sin futuro.

2

HACE POCOS DÍAS, UNA MAÑANA MUY TÍPICA DE OTOÑO, cuando la frondosidad de los árboles todavía era verde y apenas el frío empezaba a tostar las hojas, Hai le comunicó a Yu que para ser feliz ya no necesitaba el restaurante y que su intención era regresar a Vietnam. Sin reaccionar, Yu escuchó con especial interés la parte concerniente al futuro del comedor. Fueron quizá los ojos lentos del amigo o el ritmo difuso de la respiración que llevarían a Hai, poniéndole una mano en el hombro, a decirle que no se preocupara porque se aseguraría de que los nuevos dueños le sostuvieran el contrato. Eres sin duda el mejor cocinero que ha pasado por esta cocina en su existencia, créeme. Yu, por supuesto, lamentaba la decisión del jefe, pero lamentaba aún más que no contara con él como primera opción de compra. De eso se daría cuenta Hai unos días más tarde en una de sus charlas regulares en las mañanas en la que Yu pondría el tema como de casualidad: «Sobre el asunto aquel de tu retiro, amigo Hai, he pensado que quizá pudieras dejarnos el restaurante a nosotros, en administración o en alquiler, no sé».

Empezó a sonreír como sonríen los padres cuando tienen la dicha de presenciar un acto de madurez en un hijo.

—Cuéntame, amigo Yu, ¿qué poción te hierve en esa cabeza?

—Ninguna en particular, solo ideas que nos surgen porque sabes muy bien que nadie podrá garantizarnos trabajo una vez los dueños cambien.

—Es posible, es posible —pensó Hai en voz alta.

A pesar de la promesa no hecha, el viejo tenía las manos atadas para seguir adelante con los buenos propósitos porque el pasado termina siendo dueño del futuro. Despachó las intenciones de Yu con un «Las cosas son más complicadas de lo que queremos, pero te prometo que haré mi máximo esfuerzo para que eso que pides sea posible». Yu hizo una venia de agradecimiento antes de retirarse a la cocina.

El viejo salió del mostrador, atravesó la sala de mesas llenas y miró en diagonal. Panceta Pasta Italiana ya había abierto. Hacía demasiados años no entraba al lugar y no soportaba la idea de hacerlo nuevamente porque no se sentía cómodo tratando con el heredero de su viejo amigo y protector. Sus palabras habían sido tan claras como el agua que lava los platos, «antes que se te ocurra vender considera comunicarte conmigo, y si he muerto, porque nos tendremos que morir algún día, la primera opción será mi hijo». Cómo odiaba las promesas, pero era un hombre de palabra por lo que negociar acuerdos con contratos verbales era la genética misma que le permitía respirar. Y es que en realidad le sería muy fácil proponer algo a los cocineros para que lograrán, con los ahorros, gestionar un préstamo al banco, en especial con el volumen de ventas del restaurante, pero no podría pasar por alto una promesa de esas que hacen al ser humano tan humano como las caricias, de las que hacía tiempo no gozaba.

3

NO HABÍA UNA SOLA MESA LIBRE Y A PESAR DE QUE tampoco había mayor gusto para todo dueño de restaurante que satisfacer la barriga del local con comensales a quienes llenarles el estómago, el paraíso perfecto de la doble satisfacción, el ajetreo cotidiano del restaurante con su cantidad de dinero no eran nunca más motivos de felicidad. Entre las tres personas que esperaban en la línea había un hombre de estatura media, más bien baja, maduro, que le recordaba a su amigo y protector, «¡Pero, no puede ser, no puede ser!» se dijo Hai en voz baja, «¿qué hace ese hombre aquí?». Dudó un instante si acercarse o no y pedirle que lo siguiera, que no tenía que hacer esas filas civilizadas porque era un colega y el hijo de alguien al que le estaba eternamente agradecido. No le dijo nada de esto, se limitó a llevarlo al fondo del salón e indicarle una mesa reservada, y con un gesto le dio a entender que ya le recibirían la orden. El viejo Hai movió las manos y casi al instante una joven sirvió té al nuevo cliente. El hijo del italiano, viejo amigo, ¡cómo había crecido el mocoso!, casi se había convertido en su copia exac-

ta. Y es que, a pesar de compartir el mismo bloque por años, los horarios del viejo no coincidían con los de nadie porque, tras que llegaba temprano, salía demasiado tarde todos los días de todas las semanas del año. Y en las reuniones del gremio no se les ocurría cruzar miradas porque no se conocían, al principio fue la distancia generacional y luego, con los años, una incomodidad tan lejana y real como irreconciliable. Se preguntaba qué hacía en el restaurante cuando él tenía el suyo. ¿Se habrá enterado de su retiro? Imposible, ni siquiera él mismo estaba seguro de tal cosa. Desde la silla alta detrás del mostrador Hai observaba al hombre en una de las imágenes que enviaba la cámara de seguridad. Le llevaron una sopa *vermicelli* con dos spring rolls. Lo vio mirar a todos lados, asegurándose de que no lo vieran, pero no consideró la cámara en la esquina alta frente a él. Era su cámara favorita, la de los invitados especiales. El visitante se hizo a la mitad de un spring roll con el cubierto y a Hai le pareció que lo olía desde la distancia y que no estaba seguro de cómo comerlo. Vio cuando se lo llevó a la boca. La cámara no le permitió ver los detalles de la desaparición de la masa crocante entre los labios. Aguardó expectante el instante que le llevaría al comensal arremeter contra la otra mitad de rollo frito. Su experiencia bien le indicaba que, si el hombre volvía sobre la pieza restante para continuar luego con el plato de vermicelli, claramente, el cliente entraría al selecto y numeroso grupo de los seducidos por un humilde rollo de harina de arroz relleno con repollo picado y el metafísico olor a camarones. Eso fue exactamente lo que le sucedería porque entonces, en vez de dirigirse al vermicelli, se le fue encima al segundo spring roll. Hai sabía perfectamente lo que le estaba sucediendo al parroquiano: primero, el olor del aceite en contacto con la harina

era en sí mismo una provocación al olfato, luego vendrían las texturas crocantes de las láminas fritas bajo la cadencia de la mordida y el contraste sonoro de los vegetales que ponen en alerta el nervio vago. Para cuando ambas dimensiones se encuentran en la repetición del bocado, los vapores ya han hecho lo suyo a nivel neuronal, surge un deseo inexplicable de extender el instante; no de comer más, sino de eternizar la intensidad de la experiencia. Cuántas veces había visto esa transformación el viejo Hai. Al menos este era conocedor de comidas, otros peores se especializaban en hamburguesas rápidas cuya mediocridad gastronómica quedaba cubierta por cantidades industriales de salsa de tomate con azúcar y vinagre, cuando no bajo una mostaza más amarilla que bilis con radiación. Y es que el viejo ya no disfrutaba ver comer con fruición. Era normal, siempre pensó que el deseo por el sabor, las texturas y la alimentación fácilmente quedaban eclipsadas por el hecho doméstico de introducir comida al estómago bajo el primario deseo de la ambición que otros llaman gula. Pero hoy el comensal, por todos sus títulos y el linaje, le había devuelto el goce de ver a sus clientes comer. Lo vio acercarse al *vermicelli* y esta vez sin mirar alrededor se lanzó de lleno al plato. A pesar de lo apretado del lugar pensó que él también se sentía solo. Entonces, por primera vez en la mañana, Hai también se sintió más solo que nunca porque ni siquiera entre cocineros, proveedores y clientes entrando y saliendo sentía que vivía. Se sabía abandonado en el gigante desierto del anonimato. No hay explicación alguna al hecho que Hai extendiera su tristísima condición de víctima a la desconocida existencia de aquel joven hecho hombre y, sin saber por qué, supuso que el mismo desierto los hermanaba. Se condeció y por un momento quiso acercarse para decirle que su padre había

sido una buena persona, un tipo rudo, pero buena gente en el fondo. Lo vio introducir con timidez la cuchara y sacar con burda delicadeza una muestra de caldo que terminó sorbiendo íntegramente. Y tras de esa, otra y otra hasta que quedaran en el fondo las arandelas de carne atrapadas entre el *vermicelli*, las hojas de menta y las raíces de soja. El viejo Hai también vio de cerca, lo máximo que la cámara le permitía, las deliciosas dificultades a las que el comensal se enfrentó para comerlas. Una vez terminó, el cliente pidió la carta de postres. Ordenó algo que trajeron muy rápido. Comió la mitad, pidió la cuenta y tras pagar atravesó la salida sin siquiera despedirse. Claro que el viejo también se hizo el desentendido, ocupándose muy a propósito de un cliente que había venido a pagar directamente a la caja. Aunque el comensal tampoco había hecho nada para volver a cruzar miradas con Hai.

El resto del día y todos los días de esa semana el viejo empezó a soñar más a menudo con los olores de la juventud, a tener más claro los vapores de casa tan diferentes al *vermicelli* de esta otra casa alejada del pasado. Regresar parecía ser la consigna, pero a dónde, ¿a Tan Phu, a la infancia, al hogar de los padres? Regresar y tomar una sopa de *vermicelli*, pero a dónde si todos los pasados se disipan y lo único que queda, pensaba, eran los pegotes de agua sucia amarillenta en el cielo raso del cerebro que este conviene en confundir con el paraíso anhelante.

En el correo del viernes entre la media docena de cartas y promociones bancarias, recibió un sobre blanco con demasiados sellos desde el otro lado del mundo, Ninh Tuan Han, Ho Chi Ming. ¿Será posible? Esperaba una carta así desde hacía meses. No la abrió. La guardó en el bolsillo de la chaqueta. Ya tendría tiempo de abrirla en casa. Pero no lo hizo ni esa noche, ni las otras de ese fin de se-

mana ni de ese mes. Se lo comía el miedo. El primer lunes del mes siguiente recibió una llamada telefónica. Larga distancia, dijo la joven en la caja. El viejo Hai sabía quién era y a punto estuvo de no pasarle. El mundo, la vida, la existencia toda es un tren pluriforme y multidireccional que en realidad no va a ninguna parte. El estatus de las noticias dependerá de la manera en la que entremos a esa bestia en movimiento. Hai había estado esperándola y ahora dudaba abordarla porque, de improviso, le entró un temor desconocido que tenía la capacidad de paralizarlo. Aunque prácticamente estaba decidido a volver a las raíces, no creía tener fuerzas suficientes para sufrir otra decepción al asistir una vez más a la muerte en su forma más despiadada como lo era perder a un familiar que ya había perdido. Las malas noticias no son tan dañinas como las falsas. Aun así, no sabía por qué insistía en la búsqueda del pasado.

—Señor Hai —dijo la voz en vietnamita— he intentado comunicarme con usted de todas las formas posibles. Le he enviado más de cinco correos electrónicos, pero no he recibido respuesta.

—No reviso mi correo muy a menudo, sabe. ¡Disculpe de todos modos!, recibí su carta y la he extraviado el mismo día que llegó sin siquiera haber alcanzado a abrirla.

—Ahora eso no importa, lo que sí es que encontré una pista muy buena que me llevó a otra hasta toparme a alguien que tiene el mismo nombre que el de su hermana menor.

—El nombre, señor Han, no significa nada. Usted sabe qué tan común es encontrar a tres personas llamadas de igual forma en un salón de escuela.

—Es cierto, señor Hai. Si bien sus palabras denotan sabiduría, déjeme explicarle por qué creo que esta señora sí puede ser su hermana. Ella nació en la provincia de Hen Dong, en la misma villa

que usted. Además, la señora también lleva buscando a un hermano que desapareció en la guerra. Dice la información que encontré que ella no lo ve desde la salida de los marines en el 74. Más importante aún, la mujer ha puesto fotografías suyas donde usted aparece con su hermano en un portal de búsqueda de desaparecidos. Si abre los correos encontrará los vínculos y puede confirmarme inmediatamente que el hombre de las imágenes es usted. No he querido contactar con ella porque ya sabe cómo es todo esto con los estafadores y tengo temor de que la señora no me crea si no llego a ella con pruebas contundentes.

—No tengo acceso a un computador ahora —mintió.

—Si lograra encontrar la carta que le envié hace poco más de un mes podrá ver algunas fotografías. Aunque las imprimí en blanco y negro, las imágenes se ven muy bien.

Al escuchar esas palabras, Hai se llevó la mano al bolsillo y pudo comprobar que el sobre continuaba allí muy cerca de sus vísceras, justo al costado del corazón.

—Señor Han, tan pronto tenga un computador a la mano le confirmo sus sospechas para que proceda. Gracias.

—¡Muy bien, muy bien! —Parecía pensar el hombre en voz alta— También quería decirle que agradecería mucho si me cancela los pagos de los dos meses anteriores. Me estoy dedicando a su caso casi tiempo completo...

Hai no lo dejó terminar, diciéndole que podría reclamar el pago al día siguiente porque enviaría a alguien a poner un giro internacional. Ante la noticia, la voz pareció recobrar el brillo de los primeros segundos al teléfono.

—Gracias, señor Hai, es un placer trabajar para usted. Tengo la confianza de que muy pronto encontraremos a su familia.

Hai se despidió secamente. Se apoyó en la mesa, se sirvió un vaso de agua. Y no fue sino hasta cuando pasó el trago completo que pareció digerir la trascendencia de la conversación que acababa de tener. Sacó el sobre de entre el bolsillo y lo puso al lado de la máquina registradora. Tomó otro pedazo de papel y apuntó el nombre del remitente. Abajo colocó un número y luego pidió a la joven que tenía el turno en la recepción que fuera a la oficina de giros y colocara la suma allí anotada, que sacara el dinero de la registradora y dejara el recibo como comprobante para cuadrar caja al final del día. Sin pérdida de tiempo, la joven se despojó del delantal para meterse entre una chaqueta delgada que la protegiera del frío que ya empezaba a golpear las calles. Una vez en esa recepción en el frente a todas las mesas vacías, el viejo Hai cortó el sobre desde el borde lateral con una tijera con tal parsimonia que cualquiera hubiera dicho que el hombre guardaba las esperanzas de que un milagro detuviera lo inevitable, la decepción de saberse íngrimo en el cosmos. Colocó la tira en forma de canoa en la basura y bien hubiera querido haberlo puesto en una canal de agua de lluvia para competir contra todos en los tiempos aquellos en que la niñez era viento. Sacó del sobre tres hojas de papel dobladas en tríptico. Las extendió en su mano. En la primera surgió una larga enumeración de actividades y reportes de horas que habían sido bien resumidas en la conversación telefónica. Las otras dos páginas, por las que Hai hubiera dado cualquier cosa por no ver el contenido de las fotografías y encontrarse con las imágenes de otros miserables inocentes cuyos rostros agrisados no auguraban el drama futuro, retomaron la placidez perdida entre jirones y arrugas. Dudó por un instante que la imagen del hombre de cabello corto y engominado fuera de él, pero tras confirmar que la sombra en la mejilla derecha

era la misma mancha que devendría en marca lunar, el par de ojos impávidos y un poco cansados expulsaron a traición mudas y copiosas lágrimas, parecía él. Pasó el índice por el rostro de las hermanas. Ahora, tras confirmar su propia identidad, pareció de improviso recordar con detalle la fisonomía del par de jóvenes. «¡Finalmente!» se dijo en voz baja. El viejo Hai respiró hondo buscando parar el llanto, se secó la cara, esperó que la joven de la caja regresara al puesto y luego le diría a Yu que se encargara de todo porque él se iba a tomar el resto del día. El señor Yu lo miró a los ojos para luego preguntarle, moviendo la nariz y la frente, si acaso le pasaba algo.

—No es nada, nada, necesito arreglar unos asuntos en Ho Chi Ming y... después le explico. ¡Louise se queda en la caja!, ya sabe qué hacer. Si quiere llame a uno de los ayudantes del fin de semana para que trabaje hoy.

—Váyase ahora tranquilo, Hai —dijo Yu, reposando la mano sobre el hombro cansado del amigo—, yo me encargo.

El viejo salió del restaurante calzándose un sombrero de alas cortas. Pasó frente a los otros negocios sobre el mismo bloque leyendo los nombres en los avisos. Presentía que pronto dejaría de verlos. Caminó dos cuadras más hasta llegar a la biblioteca pública. Se internó entre el laberinto de anaqueles hasta alcanzar la escalera. Ya en el segundo piso, localizó sin mucha dificultad la sala de computadoras. Anotó su nombre en una lista sobre una tabla amarrada a una mesa. Fue a sentarse a un sillón cerca de la pared. Allí acomodado, esperando su turno por una computadora disponible, sacó nuevamente la carta y repasó los rostros. Ya empezaban a verse ajados los papeles, intentó alisarlos con el torso de la mano. Todavía pensaba que alguien quizá le estaba jugando una

mala pasada. Un movimiento en la sala de computadores le hizo levantar la vista. Falsa alarma. Encaminó nuevamente la atención sobre el papel y se encontró con un gran descubrimiento, más importante de lo que hubiera querido, y fue que él y el hombre de la foto no solo eran la misma persona, sino que eran el mismo sujeto temporal en el que el tiempo no había sido más que una anécdota intrascendente. Porque el viejo no se sentía diferente. De golpe, los treinta y tantos años que separaban las veladuras de la vida eran aire, casi cuarenta latidos del mismo corazón, nada más. El mismo hombre en cuerpos diferentes, el mismo, pero en otra piel. La misma piel, pero con la infinidad de huellas de los caminos recorridos. El mismo ímpetu, pero con respuestas retrasadas. Verse en esa fotografía eliminó las imágenes que había construido en sus citas cotidianas con el espejo todos estos años. El día de la fotografía fue el día de su cumpleaños 24. La familia entera había bajado a la ciudad para las celebraciones y no recuerda por qué, pero su hermano no alcanzó a salir en el retrato. Habían pedido a un fotógrafo de caballo que les sacara la imagen, fue idea de Kim-Li obtener tres copias, previendo con ello el único vínculo que les sobreviviría en las cuatro décadas de distancia. Pero eso sería después porque entonces nunca hubiera imaginado que diez años más tarde, esa misma ciudad caería rendida ante los enemigos que no eran más que sus propios hermanos del norte. Era junio del 75, meses después de que los estadounidenses se retiraran definitivamente de Saigón y de las bases de operaciones dejando al ejército a merced de Ho Chi Minh quien unificaría al país en una sola nación comunista y, de paso, obligando a miles a dejar sus casas por temor a las represalias. Hai saldría con varios amigos y su hermano porque desde entonces ambos se encontraban a la deriva en esa tierra aho-

ra tan desconocida. Las dos hermanas ya casadas pertenecían a su propia familia. La idea original fue salir del país hacia las costas. «Y quizá luego», diría Thuc, «podríamos ir a Estados Unidos o a Francia». Thuc había logrado dos puestos a cambio de una joya de la familia. Hai tomó la ruta de su hermano menor porque se sentía responsable de su seguridad y porque escapando también evadía la soledad que ya desde aquella época hacía parte de sus inquietudes. Salieron de noche con algo de dinero y buena parte de los tesoros de mamá y papá: dos anillos y tres pequeñas cadenas de oro. Se acompañaron también de tres mudas de ropa. Para desplazarse de la casa al punto de salida tuvieron que sortear las rondas militares y los comandos de control civil. El punto de salida eran los arbustos frente al muelle antiquísimo desde donde los pescadores se hacían a la mar siguiendo intrincados caminos de manglar. Allí debían esperar a que un acto del azar los llamara, indicándoles la barca de la ruta definitiva al mar al final de una larga culebra. Agazapados entre las sombras, Hai dijo varias veces que los habían robado porque no había tal opción de salida. «Lo único que hay que hacer es aguardar, dale tiempo,» decía Thuc más molesto por la impaciencia del hermano que por la espera. Iba a volver a discutir cuando Thuc se llevó la mano a la boca en señal de silencio. Solo hasta entonces Hai escuchó las pisadas fuertes de unas botas que trituraban piedrecillas. «No te muevas» diría su hermano con exagerado movimiento de boca. Desde el débil escondrijo vieron venir a un grupo de siete *Vietcongs* escudriñar las superficies de las barcasas en el muelle. Los latidos del río eran los únicos movimientos que retaban las requisas de los hombres. Hai recordó cómo remachaba a su hermano que regresaran antes de que fuera demasiado tarde. El pánico se lo estaba comiendo por dentro, pero

Thuc volvía a lo mismo, que había que esperar la señal, «¡Hay que esperar!, paciencia, hermanito». Uno a uno los soldados del Frente Nacional de Liberación de Vietnam doblaron la esquina y también, de a poco, el impacto de sus pisadas fue perdiendo el poder de petrificar a Hai, quien a su vez había optado por aguardar. No tenía sentido discutir con su hermano porque con ello quizá lograría hacerlo enojar y terminaría mandándolo a comer espárragos a la China y cometiendo una imprudencia fatal. Y es que, más allá de la hermanada relación entre ambos, Hai creía que su misión era proteger al que fuera por muchos años el bebé de la casa, el benjamín favorito de todos porque los separaban más de una década. Thuc tomaba ventaja de ese afán protector con actos de incomprensible rebeldía. Detrás de los arbustos y luego de varias horas, Hai no podía dormirse, los nervios y la incomodidad no se lo permitían, pero sí había entrado en un estado letárgico que no le permitió ver el movimiento de sombras por entre las barcazas que confundió con el viento sobre los árboles.

—¡Mira, llegaron! —irrumpió Thuc.

—¡No salgamos hasta no estar completamente seguros!

A los movimientos fantasmas se sucedieron luces intermitentes de una vela eclipsada repetidamente por una mano, eso parecía.

—Es una señal.

—¡Es una trampa!

—Trampa o señal, hermano, yo voy, me harté de esperar.

Thuc dejó a Hai enrollado en su propio miedo y sin tiempo de decir un “espera” que salió tarde o eso pensó, amarrado a las tripas. Su hermano había atravesado la calle y entrado a la boca de sombras tan rápido que no pudo más que imaginar la muerte.

Atarantado, esperó un minuto sin saber qué hacer. Con qué les

saldría a sus padres ahora: «Perdí a Thuc en el muelle, se lo tragó la noche». Sus padres estaban muertos, aún peor, aunque les sobrevivían las hermanas. Sintió resbalar un par de lágrimas. Y por entre el paisaje petróleo volvió a ver las luces al fondo en el río. Tomó impulso y se lanzó, sin pensarlo, a buscar una mejor respuesta que darle a la memoria de los suyos. Con el cambio de luces, de la opacidad a la oscuridad absoluta, de verdad creyó haber descendido a una fosa. Tanteaba en el aire con tal terror que morir inmediatamente hubiera sido un descanso.

—¡Thuc! —susurró repetidamente.

Pero un susurro en la nada era un grito en el parque que puede oírlo el que lo quiera escuchar. Sintió que alguien lo tomó muy fuerte por el brazo e inmediatamente lo apercolló, tapándole la boca.

—Su hermano está bien —escuchó decir muy cerca al oído—, no hable y siga adelante.

Hai no se había acostumbrado a la penumbra así que agradeció que el hombre lo agarrara de la bolsa que llevaba terciada al torso. Cuando ya pudo ver con claridad las sombras también se revelaron líneas de muelles angostos donde parecían respirar amodorradas las barcazas destartadas de los pescadores. Al final de la línea se balanceaban tres naves más grandes. Apenas si las podía distinguir, pero era evidente que mujeres, hombres y niños subían al muelle desde el agua y muy rápido desaparecían dentro de la nave. A Hai no le pareció extraño porque lo era más verse inmerso en esa imagen inverosímil de dirigirse a paso lento, atrapado en la mecánica torpe de sus piernas. Subió también a la barcaza y ya adentro lo hicieron bajar a la bodega y sentarse al lado de dos docenas de personas según contaría después. Dudó por un momento si levanta-

tarse y salir de ese lugar sería la mejor opción. Ni siquiera estaba seguro de que su hermano estuviera allí. Si no lo llamaba era porque el silencio amenazador de esa iglesia sumergida y el temor a ser descubiertos ejercía sobre todos un respeto monacal. El motor encendió la marcha y casi al instante la barcaza empezó a moverse, o eso creyó. El ruido del motor acaso dio permiso para que algunos niños empezaran a toser tímidamente y a sus madres a decirles que todo estaba bien. Entre el murmullo de voces Hai escuchó su nombre en la voz de una mujer, sin lugar a dudas. Esperó unos segundos para que la voz volviera a retumbar entre todas las vocecillas de esa bodega hedionda. Fue hasta la tercera vez que se atrevió a responder aquí estoy y solo entonces la voz de su hermano dijo:

—¡Hai, qué felicidad! Te amo, hermano. Gracias.

Él lamenta no haberle respondido al mismo tenor. Por el contrario, dejó salir un «Si salimos vivos de esta, te voy a matar», estallaron risas nerviosas que fueron silenciadas rápidamente por golpes repetidos en el techo, desde donde laboraban los pescadores de cubierta. Entumecidos se arrellenaron en la negrura y guardaron energía para lo que fuera que los esperara a la salida del sol. Quizá un par de horas después o cuatro o siete, no sabían, la nave salió a la bahía y se internó en altamar con tal facilidad que no se podían augurar los giros que la vida les depararía horas más adelante. Por lo pronto, la nave avanzaba mar adentro buscando a como diera lugar dejar atrás el campo de acción de la guardia costera de Ho Chi Ming. Hasta ese momento no había muestra de tal presencia. Pero entre más se alejaban de la costa más rápido se acercaban a otro peligro que no lograban ver los pescadores en toda su dimensión. Ello, a pesar de los nubarrones azul profundo que empezaban a cerrar el horizonte. Es probable que aspiraran a que no estarían allí

para cuando la nave alcanzara aquellos confines. Desviarla sería posponer la huida porque equivaldría a navegarla de forma paralela a las costas marítimas del régimen. Más rápido de lo esperado, la cadencia de aquel monstruo dormido empezó a sufrir la transformación que viven los cuerpos cuando son bañados con alto voltaje. La lluvia todavía no invadía cubierta, pero el mar en picada empezaba a zarandear fuerte el cascarón de madera. Cada quien buscó el modo de pertrecharse en su rincón de humanos y de prenderse como bien pudiera de las creencias divinas que sobrevivían al horror de la guerra. A pesar de que Hai no quería causar pánico en esa masa humana de viajeros, se le escapó decir que se agarraran fuerte porque probablemente aquellos golpes iban a empeorar.

Los impactos, en efecto, empezaron a sentirse más enérgicos y con total nitidez en la barriga entamborada. Las instrucciones habían sido claras y nadie podía salir a cubierta sin autorización. El resplandor intermitente de los rayos lograba filtrarse por entre las rendijas de la puerta y ni aun así había el intento de romper la orden, pero Hai, ducho en los oficios de la pesca y la navegación a mar abierto, supo que el panorama no lucía bien. Fue entonces cuando les dijo a todos que no perdieran la calma y que intentaran siempre estar cerca los unos de los otros. A Thuc le dijo que soltara el cinturón del maletín y lo tuviera listo en caso de emergencia, aunque aclaró, con otro trueno, que nada sucedería. Pero era que Hai escuchaba la forma en que la estructura de la nave chirriaba y los golpes a los que era sometida por los jalones de las olas y el viento.

La cámara se llenó de un olor a vómito insoportable, de agua salada estilando desde arriba y de voces, entre las que se podían distinguir apartes de los susurros de aliento de una madre a sus hijos. A pesar de las luces esporádicas por entre las juntas de

la madera, allá abajo las dos docenas de personas apenas si lograban verse unas a otras. La desventura del vacío hacía de ellas una unidad de pánico y desesperanza. Juntos presintieron la elevación exagerada del barco al apretarse de brazos, también juntos dejaron salir una exhalación casi muda ante el vacío de la caída, una y otra vez. Demasiados golpes, se decía, para una nave de este tipo. Mucha agua cayó de arriba escurriéndose por entre las grietas mal tapadas. Mucho ruido también, leñazos de la masa violenta de agua sobre cubierta, rayos cercanos, truenos, el chirriar de la madera cediendo; se escuchaban todos esos gritos del mundo deshaciéndose a cántaros. Había un ruido, sin embargo, que Hai empezaba a extrañar y era la aglutinada algarabía de la tripulación, las órdenes acumuladas en el tiempo, los golpes de sus pasos y el impacto de sus azoradas decisiones para maniobrar la nave. Era como si se hubieran escondido todos o escapado a una nave más segura, o como si la boca del mar se los hubiera lamido para llevárselos sin miramientos a sus profundidades. Fue en ese instante que Hai tuvo ya la certeza de que se encontraban a la deriva y que la nave, indomable, se dejaba arrastrar por la ira del viento cargado de agua. Se puso de pie y volvió a pedir a todos que se aguardaran asidos de cualquier saliente. Estaba decidido a confirmar con sus propios ojos que no se hallaban abandonados al ocaso y que, de ser así, podría intentar sacar el barco de la tormenta. El impacto del primer latigazo lo regresó de golpe al suelo. Todos gritaron. Los niños a bordo se soltaron a llorar. Volvieron a sentir que la nave ganaba altura y luego se dejaba caer desde una elevación imposible y era atrapada en el aire por una mano gloriosa a último minuto. Hai levantó la voz con el ánimo de tranquilizarlos a todos. Volvió a intentarlo, pero esta vez no daría paso sin prenderse fuerte

de los pasamanos sobre los que colgaban cuerdas, redes y tarros. Cuando alcanzó la tapa de la cubierta otra elevación lo obligaría a protegerse la cara entre los brazos extendidos, atenazando la escalera. No hubo golpe de caída, tan solo el vacío de una gran ola que se despereza. Salió a cubierta aprovechando la transición entre dos crestas. ¡Tenía escasos segundos para alcanzar el timón!, pero ¡oh Dios!, el paisaje era desolador como si el cielo carburante se hubiera vuelto mar y este, a su vez, se hubiera convertido en construcciones gigantescas de lanceoladas nubes. Como el bote empezó a ladearse nuevamente, Hai tuvo que amarrarse a los fierros del mecanismo de bobinado porque era la parte firme más accesible, pero también contra la que se podía infligir golpes de cuidado. Una vez la nave alcanzó de nuevo la llanura temporal de la calma, Hai corrió hasta la cabina de mando. En el suelo, tirado a uno de los rincones, un joven bordeando los quince años tiritaba de pánico. Volvió a amarrarse a algo, pero esta vez lo único disponible era el timón ligeramente a la izquierda en el centro del barco. Pensó que era mala idea quedarse allí porque podía lastimarse en la caída, pero el intenso vaivén de la borrasca no le dio tiempo a cambiar de idea por lo que tuvo que aferrarse con todas las fuerzas a la base del timón para no caer al fondo. Haciendo todo esto, Hai tuvo tiempo de preguntarle a los gritos al chico dónde estaban los otros, pero más allá del miedo y del llanto, ese manojito de nervios con ojos no fue capaz de comunicar palabra. Apenas si alcanzó a mover la vista hacia fuera para que Hai comprendiera que los otros habían sido expulsados a la panza hambrienta del mar. La misma suerte correrían ellos dos de continuar expuestos a los brazos arrebatados del agua, aunque bajar a bodega tampoco parecía la opción más adecuada cuando era evidente que el barco había estado a pun-

to de voltearse y aun cuando no lo hiciera, no parecía capaz de soportar el impacto repetido de todos los golpes que implicaban las toneladas de agua que iban minando la estructura. Hai buscó entre las cajas y no encontró nada que pudiera ayudarlo a él, a su hermano y a los otros a sobrevivir en caso de un naufragio. Regresando al suelo para asirse a la base del timón, se tropezó con su hermano y si acaso tuvo tiempo de decirle que se aferrara fuerte porque iban en caída. Otra lengua de mar cubrió la superficie de la nave barriendo en menos de un segundo con la imagen solidaria de Thuc. Hai ni siquiera tuvo tiempo de gritar, todo fue tan rápido que dudó largo rato acerca de la autenticidad de ese soplo, creyendo que todo no había sido más que un temor escondido. Un nuevo rugido del mar lo regresó al mundo justo el tiempo para que pudiera volver a tenerse fuerte. Hai lloró en silencio el resto de la tormenta, agarrándose con los restos a aquellos fierros hasta que el mar decidiera tragárselos a ellos también. Pero no lo hizo. Para cuando el sol volvió a caer a babor, la llanura del océano no dejaba entrever la violencia de hacía unas horas. Hai abrió los ojos como el que acaba de despertar de la muerte. Vio al joven recogido en el mismo rincón completamente dormido o muerto. Pensó en el hermano. Se levantó de prisa, abrió la escotilla de madera y solo entonces empezó a escuchar el carraspeo y los sollozos de la carga en la bodega. «¡Hermano!», retumbó su voz dentro de la bocaza oscura. La espera confirmaría la tragedia. «¡Hermano!», volvió a gritar. «Alguien ha visto a mi hermano», suplicó. Silencio. Una voz de mujer respondió desde adentro que durante la noche dos hombres salieron y que ninguno regresó.

Hacia algún tiempo que Hai había dejado de llorar, pero recientemente la misma desolación de años atrás le provocaba hacerlo

incluso sin desearlo. Por eso, cuando la bibliotecaria lo llamó por su nombre él estaba demasiado ocupado lamentando nuevamente la pérdida irresponsable del chiquillo de la casa. La bibliotecaria se acercó y le dijo que podía pasar a la unidad tres. Hai se puso de pie limpiándose torpemente las lágrimas. La mujer alcanzó a preguntarle si acaso le sucedía algo.

—No es nada, no es nada —dijo él—, son los recuerdos que duelen.

La mujer apretó los labios antes de decir:

—Tiene usted sesenta minutos de navegación.

4

NO ERA LA PRIMERA VEZ QUE HAI UTILIZABA UNA computadora, pero sí era, definitivamente, un novato en esos dominios. Tiempo atrás había abierto una cuenta de correo con el objetivo exclusivo de mantener contacto con el señor Han, en Vietnam. Accedía a la cuenta regularmente, aunque había dejado de hacerlo el último año porque no llevaba bien la decepción de encontrarse ausente en las fotografías que le enviaba. El código de acceso era, por supuesto, el preciado nombre de su hermano seguido de la edad que llevaba la última vez que lo vio. Allí estaban los correos sin abrir con imágenes anexas. Apretó el botón sobre el primer mensaje y luego sobre el vínculo de la imagen. Después de diez segundos saltó a los ojos la misma fotografía de la carta, pero a color. Era él con sus dos hermanas, era él, él mismo hermanado en la distancia.

Devolvió el mensaje con una nota escueta en la que confirmaba la identidad de su hermana, que por favor procediera a contac-

tarlas. Gracias. No dijo nada más porque no tenía palabras; se le habían acabado todas porque hoy sentía que aún continuaba a la deriva desde la misma vez que la barcaza maltrecha los sostuviera con vida en la yema del cielo.

5

HABÍA SIDO UNA SEMANA LARGA DE REUNIONES Y ABOGADOS, y todavía faltaban las explicaciones engorrosas del viaje y las aclaraciones necesarias de lo que parecía una traición. No lo era, tampoco sentía culpa, nada más que le hubiera gustado que las cosas terminaran de otra manera en la que al menos su partida diera felicidad verdadera a alguien cercano, para quien la comida todavía era una destreza incontaminada por la prisa de los tiempos modernos y sus necesidades infundadas. Pero qué podía hacer si un acuerdo era un acuerdo y, aún peor, cuando va por escrito y su incumplimiento tiene anidados riesgos legales que no quiere alborotar. Y esto lo llevó, precisamente, adonde residía el malestar consigo mismo porque a pesar de todo, terminó cediendo a su propio egoísmo al sellar un convenio rápido en el que ni siquiera se consideraron otras opciones más que una cláusula gaseosa que comprometía al nuevo dueño a mantener el contrato a los empleados al menos un año más. Esa mañana, Hai sabía que un contrato así era menos que

una tontería porque no se trataba de trabajo sino de inversión, de empezar a ser dueño de algo en lo que hundir raíces hasta florecer a fuerza de empeño y creatividad.

Yu, por su parte, esperaba un milagro que le indicara que la negociación final se había ido al traste, pero desde que vio la cara de Hai mirar al suelo y saludar con una expresión de desconsuelo, supo que la suerte estaba echada y que nada bueno podía esperar de su futuro inmediato de continuar en aquel palacio.

—Lo siento, amigo Yu. Mis manos estaban atadas.

Yu tenía una rabia profunda que antes había sido decepción. No pedía que le reglaran nada, nada; lo único que pretendía, solamente, era continuar trabajando, dándolo todo por mantener el lugar lleno, satisfaciendo a los clientes, llenando las arcas del dueño, experimentando para ser feliz. No sabía los detalles de la negociación, pero intuía que el valor ofrecido por el comprador superaba las limitaciones morales de Hai y había fracturado con éxito sus reticencias frente al inversor. Solo suposiciones porque no se profundizó en el tema, no valía la pena. En ninguno de los dos cabía la opción de lamentarse por las opciones que nunca fueron, por el contrario, ambos gozaban de un pragmatismo tan aguzado que apenas si tenían tiempo para sacudirse la furia, en el caso de Yu, y el deseo de ayudar, en el de Hai.

En el desarrollo de esa conversación Hai le dijo que pensaba abrir un fondo de inversión para que abrieran un restaurantito en el futuro, que le diera tiempo para organizar las cosas en Ho Chi Minh y volverían a hablar del asunto, que le diera un año. Yu asintió sin convencimiento. Sabía que Hai no era de las personas que lanzaba frases al aire sin fundamento, pero no estaba de ánimos

para proyectos futuros cuando acababa de escapársele este en el que había fundado tantos sueños. El viejo, por su lado, presentía la marejada de emociones que podía estar torturando a su empleado y amigo por lo que decidió que era mejor dejarlo pensar. Preguntó por Louise para salir del paso.

—No ha llegado, llamó para disculparse por el retraso. Entrará por esa puerta en cualquier momento.

Sin esperar la reacción de su jefe, Yu desapareció tras la puerta de la cocina. Hai, se quedó mirando la sala vacía, llena de recuerdos repetitivos cuyos inicios y finales coincidían con el tiempo cronológico de todos los días. Esos recuerdos no estaban atados a emociones verdaderas. De cuando en vez, una cara feliz después de una *Wonton*, o la sorpresa previsible de una carne chirriante todavía en la sartén. Nada especial ciertamente, pero eran recuerdos cándidos que no tenían ninguna fuerza. Quizá si se hubiera casado, no sabe, si hubiera tenido hijos entonces, quizá, hubiera desarrollado la habilidad de pensar en futuro, ordenar la felicidad partiendo de las expectativas. Todo lo que había hecho hasta ahora era mirar atrás y desaparecer entre los recuerdos, así que no tenía esperanzas. Estaba inquieto. Nervioso.

En la tarde, cuando hubo salido el último de los comensales del almuerzo, Louise, la joven administradora, se acercó para preguntarle si regresaría al país.

—No sé cuándo.

—Lo vamos a extrañar.

Hai sonrió porque sabía que aquellas palabras eran ciertas, pero sin fuerzas que las ataran a la realidad.

—Sucederá más rápido de lo que imaginan.

—No imaginamos nada —dijo Louise—, solamente queremos que sea feliz. Una persona como usted merece todas las felicidades juntas, la de todos los años perdidos.

En esta ocasión Hai se limitó a decir gracias. Una sola palabra, gracias. No quería profundizar en datos. Al mismo tiempo, no le fue indiferente el hecho que Louise tuviera detalles del viaje y las razones que lo motivaban. Si bien hasta el momento no era un secreto, tampoco era información pública.

—Esta noche —continuó ella—, después del último cliente nos quedaremos todos para celebrar su partida y para desearle el mayor de los éxitos. Se lo informo para que no haga planes.

—No tenían que... —empezó a decir Hai, pero Louise no le permitió terminar.

—¡Tonterías, claro que sí! Queremos demostrarle nuestro aprecio y agradecimiento brindándole un adiós de amigos.

—¡Bien, bien! —se sacudió Hai—, ¡ahora pongámonos a trabajar que pronto empezarán a llegar los clientes de la tarde!

El viejo era torpe para las celebraciones y para cualquier tipo de agradecimientos. Nunca se acostumbró a que el grupo hiciera reuniones de integración con regularidad. Louise sabía que los eventos de tal naturaleza lo ponían nervioso y por eso acató con celeridad las órdenes. La celebración, en efecto, se extendió treinta minutos después de la jornada. Fue un acto solemne y humilde. Yu, como cada uno de los empleados del palacio, dijo algunas palabras pertenecientes al campo semántico del agradecimiento y al de la buena suerte. Al término del discurso Hai se dejó abrazar y por poco se desgaja en lágrimas. Quiso decir lo siento, pero se contuvo quizá porque todo sucedió muy rápido o porque no quiso arrepentirse de sus soberanas decisiones.

6

TAN PRONTO COMO PUDO CERRAR CADA UNO DE LOS asuntos legales pendientes, el restaurante y la venta del apartamento, Hai se despidió de Canadá con lágrimas en los ojos. Esperaba regresar en unos meses y quizá sobrellevar los años moviéndose entre ambos mundos. Pensaba genuinamente que no era un adiós definitivo, por eso buena parte de los ahorros se quedaban en el país previendo un regreso temprano. Pero ahora tenía prisa de partir porque esa falsa impresión de estar muriendo no daba tregua y porque temía que algo saliera mal y le vinieran a decir que esas mujeres de las fotografías en realidad ya habían muerto. Se apresuró porque para esto había esperado muchos años. Tomó el primer avión de inicio de semana, lunes, en el que terminaría llegando a Hanói a la misma hora tres días después, luego de haber pasado por alto casi todas las comidas de los vuelos sin determinar siquiera que el motivo de la inapetencia se debía a la ansiedad o a la sensación que la comida había sido recién fabricada, allí mismo, en las bodegas de los terminales aéreos. En el aeropuerto de Hong Kong logró pasar

un guiso de carne con un poco de arroz blanco en lo que parecía ser un restaurante indio. Pensó que debía estar hambriento porque nunca le había gustado la comida india por sus estrambóticos sabores y achispados efluvios que muy a su pesar le revolvió el estómago. Pero ese guiso de acento sobrio y de buena textura le permitiría llegar a Hanói con total tranquilidad.

Ya en el aeropuerto, lo esperaba un hombre bajísimo y con una cara de buena gente que fácil se hubiera concluido que se trataba del hijo no nacido de Hai. Se hicieron la venia. Hai le dio las gracias por la pesquisa. Han le respondió que se alegraba de que finalmente todos los esfuerzos se concretaran en un encuentro. Salieron de la zona internacional y caminaron varios bloques hasta un auto pequeño de latas viejas y sucias. Hai miró el auto y sin tener que decirlo obligó al joven a aclarar que le había sido difícil encontrar algo mejor por el presupuesto con el que contaba. Hai se molestó, pero no se lo dijo porque sin lugar a duda no era un asunto de presupuesto sino de un malentendido; además, estaba cansado. Ahora le tocaría subirse a un coche sobre el que pesaba la duda de que pudiera llevarlos a buen destino.

—Es de mi primo Dim, es buen conductor y aunque el auto es viejo tenga usted por seguro que nos transportará salvos al pueblo.

Hai no dijo nada, se dejó llevar porque ese país entero era una tierra nueva que parecía impecable, forrada de higiene y hasta radiante en algunos casos. Quizá por eso, el auto, humilde en su apariencia, daba la sensación de un vejistorio pasado de tiempo, pero ya no importaba porque prometía llevarlo al país rural que venía buscando.

7

LA VIDA ES UNA CAMISA AL REVÉS.

Demasiados años. Ya casi había olvidado el miedo o la vergüenza de mirar a sus hermanas a la cara y decirles que al benjamín lo había perdido de entre sus manos, que no había tenido la fortaleza de protegerlo y que esa fue la razón fundamental por la que no había intentado, a fondo, localizarlas. Ahora, después de que aquellas ideas se fosilizaran y se convenciera, en efecto, de que la vida de su hermano se le había escapado de entre las manos no estaba del todo tan seguro de querer verlas y decirles que Thuc estaba muerto.

—Señor Hai —diría Han tan pronto tomaron asiento en el auto—, el encuentro con su familia es mañana al mediodía. Tenemos reservación en el hotel del pueblo de al lado. Hacia allá nos dirigimos ahora. Según entendí de parte de su hermana, otros miembros de la familia estarán arribando hoy. Al parecer tiene usted una familia muy numerosa.

Hai cerró los ojos. Exhaló.

—Debe estar usted muy cansado.

—No se detenga, cuénteme los detalles.

—La primera vez que hablé con su hermana le dije que trabajaba para usted. Por supuesto, ella no me creyó y me colgó el teléfono repetidas veces, ni siquiera me permitía comunicarle los detalles de su infancia, señor Hai, según habían sido sus propias instrucciones. Temía que me tocara trasladarme allí, usted sabe, por los costos que involucra el desplazamiento. La última vez que llamé me respondió su marido. A él pude comunicarle todos mis datos y decirle algunas cosas, le pedí que hablara con su mujer y que me contactara a la brevedad. Tres días después volvimos a hablar, pero esta vez fueron ellos, su cuñado especialmente, quienes me buscaron. A él le di más datos sobre usted y su hermano. Por la naturaleza de las preguntas sospeché que la esposa, su hermana, escuchaba al otro lado del teléfono. Entonces me arriesgué con la otra información de clasificación dos, tal como fueron sus sugerencias en el último correo, ¿recuerda? Voy a contarles algo, le dije, que solo su esposa, los hermanos de ella y el señor Hai saben, una pilatuna al fin y al cabo, pero también un secreto. Era el señor Hai el que se comía las frutas que su esposa guardaba envueltas en periódico dentro de uno de los muebles de la cocina, el de al lado de la estufa. Escuché un silencio profundo que me hizo creer que estábamos cerca. Continué: El señor Hai lamenta haberse comido los mangostanes y dice que todos estos años hubiera dado lo que fuera por retroceder el tiempo. Él se arrepiente de haber sido tan cruel al sustraer las frutas que con esmero sus hermanas guardaban por toda la casa. Luego me callé largo tiempo, algo así como diez segundos,

diez segundos mudo es mucho tiempo al teléfono. Cuando pensé que sería buena idea dejarlos reflexionar y que me volvieran a llamar, una voz de mujer, su hermana, señor Hai, irrumpió primero con un *hummm*, luego dijo muy lentamente que ella siempre había sabido que era usted, pero que no le importaba porque de todos modos había planeado dárselas, dijo que sabía cuánto usted adoraba comerlas.

Hai dejó escapar una lágrima y una sonrisa de niño travieso.

—¿Eso dijo?

—También dijo que ella había lamentado su partida, pero que entendía que había sido un tema de vida o muerte, pero que lo que no entendía era por qué nunca los había vuelto a contactar. Yo no dije nada porque como usted sabrá, no tengo respuestas. Luego continuó con que en vista del silencio a través de los años ellos supusieron lo peor.

—¿Preguntaron por Thuc?

—¿Quién es Thuc?

—Mi hermano.

—No preguntaron por nadie. De hecho, señor Hai, la única pregunta que hizo su hermana fue sobre el encuentro. Yo le dije que pensarán en una fecha, y aquí estamos.

—¿Y sobre mi otra hermana?

—No sé nada de los otros miembros de su familia. Según las palabras de esta hermana con la que hablé, todos estarán allá mañana.

Hai volteó la vista hacia la ventanilla y le gustó que empezaran a dejar atrás la ciudad. Todavía les faltaba un largo trecho para que abandonaran la zona industrial y las casuchas pobres de las afue-

ras. Dim, el conductor, desde el espejo retrovisor, intentaba descifrar la profundidad del dolor en la insondable mirada que el señor Hai le dedicaba al horizonte.

—¿Quizá haya algo que usted necesite?, Dim y yo estaremos a su lado todo el tiempo hasta que nos indique algo diferente.

—Gracias. Nada más quiero dos cosas: que nos detengamos en una estación de servicio, necesito utilizar el baño y pensar.

Hai no tenía claro qué decirles a sus hermanas acerca del largo silencio y del porqué no les había ahorrado el duelo suspendido que produce un desaparecido en el círculo íntimo de una familia. ¿Cómo decir que Thuc ya no estaba con ellos?, ¿cómo decir que se lo dejó robar del mar?, ¿cómo explicar que llevó una vida relativamente tranquila mientras ellas sufrían a la distancia? Demasiadas preguntas para un hombre viejo y cansado. En ese preciso instante Hai creyó dimensionar el tamaño de su egoísmo.

Se detuvieron en una estación pequeña con un baño minúsculo por el que tuvieron que pagar unas monedas. Hai entró primero. Sentado en aquel excusado público se sintió extraño, alejado de todo lo que conocía, indefenso, totalmente a la deriva. Ya no había nada que hacer y no le pareció mal. Lo invadieron unos deseos enormes de decirle a todos que allí estaba; abrazarlos y expresarles que hicieran con él lo que quisieran, que lo amaran, lo odiaran, pero que supieran que él estaba ahí para ser visto, utilizado y atendido. Reanudaron la marcha. En un par de horas estarían en el hotel y podría dormir. Sentía que no había dormido bien un solo día del último mes.

Recostó la cabeza en el asiento y su hermano le preguntó en qué pensaba. «En las estrellas». «Mira esa de allá, durante casi todo el

año está en el mismo lugar, esa era la estrella que los piratas utilizaban para no perderse en el mar». Con el hermano menor siempre añadía imágenes extras que coloreaban con algo de magia el relato. Mencionar la palabra pirata parecía dotar de otra dignidad sus historias rústicas de pescador. El chiquillo no necesitaba demasiado para perderse entre los vericuetos lingüísticos de las fantasías de Hai: «Cuando sea grande voy a ser un pirata». «Los piratas no existen de verdad». «¡Sí existen!». No valdría la pena discutir con un hermano de cinco años. «Entonces, vas a necesitar un barco y una tripulación». «Tú vas a ser mi tripulación, ¿cierto?». «Cuando tengas tu barco yo voy a estar casado». «No te cases».

Dim, con un ojo en la carretera, le pareció ver una sonrisa dibujarse en la cara del señor Hai, le hizo un gesto a Han y a este le gustó pensar que su cliente, jefe, pasajero, se sentía cómodo. Y si bien todas esas atenciones las hacía por dinero, ¿quién no?, cuidaba que su invitado disfrutara de los buenos servicios de su compañía de investigación.

Hai, arrullado en los recuerdos, disfruta de la inocencia del hermano, del sueño irremediable de ser pirata. «Tu mamá también puede ser tripulación». «¿Mi mamá no, mi esposa?». «Sí, tu esposa». «¿Por qué mejor no les dices a Kim-Ly y Linh que sean tu tripulación?». «Ellas no quieren ser piratas». Y era cierto, Kim-Ly y Linh ya no estaban para juegos.

Hai siempre las reconoció como hermanas, pero ellas vivían eternamente ocupadas, tanto que no recordaba haber jugado juntos. La relación que los unió siempre fue saberse familia, aunque no llevaran a la práctica la hermandad, ni mucho menos la alcahuetería como sí sucedió con el menor de la familia. Ellas se hicieron ado-

lescentes y luego se casaron. Todo pasó muy rápido. Los verdaderos colegas habían sido él y el hermano con una niñez casi en solitario. Las hermanas aparecerían después como miembros cercanos de otra familia en la que los esposos adquirirían el protagonismo que debía ser concedido a ellas. Ahora, a la distancia, lamentaba haberse permitido tal separación. Thuc quizá no había corrido con la misma suerte dado que la edad lo hizo el centro de todo. Y era allí donde radicaba el asunto porque estaba seguro de que no habría sido lo mismo si quien hubiera desaparecido hubiera sido él y no el hermano preferido de la casa, el bebé que todos protegían.

En una ocasión, cuando contaban con 5 y 15 años cada uno, Thuc entró llorando porque su hermano le había quitado el dulce. Y como todos conocían la gula monumental de Hai, lo sometieron a un castigo, uno más, para que no importunara al chiquillo con sus ventajas de hambriento. *Pedacito de mierda* fue el apodo que secretamente Hai le adjudicó a Thuc. Y es que este empezó a sacar ventaja del poder del llanto y la delación, del amor incondicional de todos hacia él y de su edad inocente y diabólica. Y entre más veía él fortalecida su posición de víctima ganadora, más Hai era reprendido por sus padres y castigado con la indiferencia por sus hermanas. Una vez ellas dejaron de hablarle porque *Pedacito de mierda* se cayó bajando una piedra cerca del riachuelo y se abrió la piel a la altura de la rodilla. Con todo y que Hai había llegado con él en los brazos y con el corazón en la boca, el escándalo de la sangre y el hueso blanco expuesto, las hermanas canalizaron contra Hai toda la frustración que produce un bebé herido. Pero ya *Pedacito de mierda* no era un bebé, sino un prepúber de once años. Nadie parecía darse cuenta. Después de ese incidente, Hai se prometió no jugar nun-

ca más con *Pedazote de mojón*, el nuevo nombre. No obstante el chiquillo insistiera para que lo llevara a sus salidas al bosque, Hai cumplió su palabra. No hubo poder en casa que lo obligara a lo contrario. Igual estaba acostumbrado a que lo señalaran de todos los males, así que era mejor que solo lo culparan de indiferente con su hermano. Pero lo que no lograron las hermanas, papá y mamá, lo hizo el propio Thuc con su cambio de actitud al dejar de achacarle al hermano mayor parte de sus propios problemas. En cuestión de un año el par de hermanos se convirtió en un equipo sellado, sin disputas, con un nivel de comunicación infalible cuando se trataba de pasarse información sin que los presentes lo notaran. *Pedazo de mojón* creció hasta hacerse un hombre menudo y delgado con un gran sentido del humor. Tenía la gracia divina de hacerse querer por todos. Era un payaso, el alma de las fiestas.

Los arbustos que el auto dejaba a su paso empezaban a recordarle la aldea. Han presintió que estaban cerca, que ya pronto podría recostarse en una buena cama. Hai movió la cabeza en un acto automático del que se podía inferir que no había escuchado en absoluto las amables palabras del guía. Han y Dim se concentraron en el camino y lo dejaron revoloteando entre recuerdos.

En *Pajarito de media noche* se había convertido el apodo de Thuc por la dificultad que le costaba levantarse a las cuatro para salir de pesca. Y como las tropas del ejército estadounidense hacían patrullajes más seguido, en realidad a Hai no le importaba que Pajarito se quedara en cama hasta entrada la mañana. La explicación más lógica y que compartía con la familia en casa era que el hermano menor no sabía controlar sus impulsos y fácilmente entraba en argumentos con el ejército invasor, pero en realidad, lo que más mortificaba

a Hai era la sospecha de que su hermano había entrado en contacto con el Vietcong. No lo dijo a sus padres para evitar un problema más en casa. Todo y a pesar de que Hai lo previniera de no traer desgracias a la familia.

«Desgracia la de nuestro pueblo que padece una condena de invasiones y nosotros no hacemos nada. Tú eres el hijo mayor, recuerdas. No sé cómo puedes mirar a nuestros padres a los ojos por no hacer nada». «Claro que me dan deseos animales de sacarlos a todos, pero lo hago por papá y por mamá, tenemos que evitarles malos ratos». Hai sabía que con la vieja historia de la unidad familiar no mantendría a *Pajarito* cohesionado, por eso mismo buscó por todos los medios estar con él la mayor parte del tiempo, hasta empezó a llevárselo a pescar desde temprano casi toda la semana. Aun así, *Pajarito* se las arreglaba para escaparse varias horas en la mañana cuando Hai negociaba la cosecha con los restaurantes y vendedores callejeros. Un día cualquiera, sus padres fueron a la ciudad por asuntos muy comunes relacionados con la compra de alimentos. El par de viejos cayó en un desafortunado accidente del cual se sabría después, fue producido por una bomba en el camino que iba dirigida a un convoy militar norteamericano. Aunque la familia compartía las motivaciones del Vietcong, este impase los alejaría definitivamente de sus procedimientos y entonces fue cuando Pajarito reconoció a Hai que no se iría a pelear con las guerrillas, según eran sus planes, sino que se quedaría con él a sacar adelante la parcela de la familia. Un miembro retirado del *Vietcong* no era algo común en esos tiempos convulsos cuando el enemigo avanzaba peligrosamente. Por supuesto que los amigos cercanos de Pajarito lo entendieron, pero también sabían que un exmiembro equivalía a

decir un enemigo que apoya a los invasores. Le correspondió a Hai hablar con el jefe de la milicia local y explicarle que ellos dos tenían la obligación de asumir los trabajos en la granja de la que subsistían tres familias, que por favor le perdonaran la vida a su hermano que más que un desertor era un huérfano.

Le faltó poco a Hai para implorar por la seguridad de Thuc. Lo máximo que logró fue una salida inmediata de la región. Dijo que no, que, de allí, de su propia tierra, lo sacaban muerto. La entrevista terminó con una sentencia que les dedicó a los antiguos camaradas: «Los enemigos son ellos, no el pueblo, si ustedes cambian el objetivo de esta guerra, pelearla no tendrá sentido y entonces habremos muerto todos de vergüenza». Solo hasta entonces *pajarito* sentó cabeza y en verdad empezó a dedicarse a la pesca todas las mañanas y a sembrar la tierra el resto del día.

—Queda media hora de camino, señor Hai. Si necesita que paremos en la próxima estación, dígalos sin titubeos.

—¡Sigamos! Deseo llegar al hotel cuanto antes.

—Entiendo —dijo Han, mirando al conductor y haciendo un torbellino con el pulgar y un gancho al término de la tercera vuelta.

Pero todo se complicaría, al menos para ellos, porque los estadounidenses terminaron perdiendo la guerra y abandonando las trincheras como ratas heridas para cedérselas a los alacranes del comunismo asiático. Nuevamente fue Hai quien advirtiera a todos del peligro que se venía encima por las repercusiones de lo que el *Vietcong* podía considerar como un apoyo blando a la insurgencia contra el enemigo. Entonces fue cuando insistió en que tenían que irse del país porque los juicios políticos se venían extendiendo como pólvora por todo el territorio. Antes de asumir completamente la

decisión, ambos hermanos se comunicaron con sus hermanas para indicarles que dejarían la región por un tiempo. Utilizaron claves no muy elaboradas para decirse que en realidad saldrían del país a como diera lugar y que pronto se pondrían en contacto. Antes de colgar aquella última llamada, la hermana mayor le hizo prometer a Hai, por la memoria de sus padres, que cuidaría con su propia vida a su hermano. «Así lo haré», fueron las últimas palabras de aquella llamada.

Sin dejar de ver el horizonte en el que el paisaje verde empezaba a ceder a las construcciones humosas, Hai preguntó:

—¿Cuándo dice usted que llegaremos?

—Prácticamente hemos llegado, señor Hai. El hotel está en el centro de la ciudad.

Hacia el frente, al final de la carretera, al menos desde el efecto visual, crecía la urbe hasta sus puntos más elevados en construcciones modernísimas y grises.

—Todo ha cambiado mucho desde que usted se fue, señor Hai. Ahora esta ciudad tiene dos millones de habitantes.

—Cuando me fui era poco más que un pueblo.

—Ya ve, no nos ha ido tan mal. Ahora muchos están regresando e invirtiendo sus ahorros en el país.

Antes de que la conversación migrara por otros caminos, Hai preguntó cuándo habían empezado las repatriaciones.

—Supongo que fue desde el momento que nos abrimos al mundo y entendimos muy a nuestro pesar que el dinero es la medida de todas las cosas, y aunque no lo queramos, nos delimita como seres humanos, ¿o no lo cree usted así, señor Hai?

—¿Qué dice usted?

—Digo que debió usted haber extrañado Vietnam después de tantos años.

Hai respondió con una sonrisa y sin ningún otro movimiento que definiera el sentido exacto de esa mueca.

—Sabe usted que yo debería venir en este auto con mi hermano.

—Estoy seguro de que él estará mañana en la recepción esperándolo, como todos.

—¡Usted no entiende!, mi hermano desapareció en alta mar cuando intentábamos salir de Vietnam.

Han bajó la cara, apenado.

—Lo siento mucho.

El pobre viejo había vuelto la mirada al vacío sucio, aunque moderno de las muchas construcciones, y lloraba en silencio de manera copiosa. El asistente le extendió la palma de la mano en el hombro y la dejó allí varios segundos, el tiempo que consideró suficiente para que el viejo entendiera que ya no estaría solo nunca más.

—Su hermana querrá saber cómo va todo, señor Hai, tendré que decirle que usted ha llegado bien, ¿quiere que se la pase?

Hai no respondió, parecía no haber escuchado.

—Perdone que lo importune con esta sugerencia, pero quizá debería hablar con su hermana ahora, ella estará esperando noticias tuyas.

—¡Pásemela usted, por favor!

—Por comodidad será mejor que le hablemos desde el hotel. Tan pronto lleguemos le discamos, ¿le parece?

El hotel era una construcción nueva y muy moderna de aproximadamente doce niveles de alto, forrados de cristales verdosos. En el piso del *lobby* se extendía una mancha de mármol brillante. El

asistente había seleccionado el lugar porque quedaba en una zona central y porque daba hacia el sur de la ciudad, de camino a la villa donde tendría lugar la reunión del próximo día.

Hicieron el registro, ayudaron al Hai a subir la maleta y una vez en la habitación el asistente volvió a sugerir la llamada.

—Siempre es muy emocionante en estos casos —reconoció el hombre mientras marcaba el número de una tarjeta—. Cada experiencia de estas es como si yo volviera a ver a un familiar desaparecido... en fin, disculpe usted.

—...

—¿Quiere preguntar por ella directamente o quiere que lo haga yo?

—...

—Está timbrando, señor Hai.

—Pásemelo usted, yo lo hago.

El teléfono sonó dos veces más hasta que la voz cansada de una mujer entrada en años respondió insistente:

—¿Aló, aló?

—...

—¡Aló!

—...

—¿Hai, eres tú?, Aló. ¡Responde ahora, por favor!

—...Linh, hermana.

—¡Nguyen!, ¡hermano! ¿Eres tú?

—Soy yo, Linh.

El otro lado de la línea quedó en silencio, un vacío de grillos profundo, de llanto.

Hai no presionó porque también lloraba en silencio.

—Hai, hermano mío —silabeó Linh— cómo te hemos extrañado.

—¡Perdóname, hermana!, tantos años. ¡Perdóname!

—Fue la guerra, no hay nada que perdonar, todos estamos felices.

—La felicidad nunca es completa.

—Para mí lo es, Hai, estás vivo y eso es lo que nos importa a todos.

Hai empezó a llorar como un niño desconsolado. Intentaba hablar, pero las palabras se hacían un nudo en la garganta. El llanto de su hermana agravaba el suyo, aunque ella sí podía articular frases fraternales completamente inteligibles que herían aún más la sensibilidad de Hai porque él sentía no merecer tanto afecto. Tomó una bocanada de aire, puso en neutro todas las emociones hasta que al fin pudo modular las siguientes palabras:

—No, hermana, no entiendes. Te he fallado, le he fallado a todos porque a nuestro hermano Thuc lo perdí en altamar en ese viaje de salida; perdóname porque se ahogó entre mis manos, perdóname.

—¿De qué hablas, Hai?

—Thuc está muerto, me lo arrebató el mar hace muchos años.

—¡Thuc está vivo, Hai!, lo vemos cada mes, vive a media hora de acá, en el pueblo de al lado.

8

EL PRIMER IMPULSO DEL VIEJO FUE VERIFICAR QUE LA mujer con la que hablaba era en efecto su hermana y que él mismo se llamara Hai y que su hermano fuera Thuc y que él estuviera despierto. Verificó todas las dudas hasta llegar a la misma conclusión. Y aunque la voz de la mujer, como la de él mismo, había perdido nitidez, era claro que todas eran las personas que tenían que ser. Aquella reflexión duró un par de segundos hasta que la hermana interrumpió el silencio.

—Él pensó siempre y nosotros también, que habías muerto en alta mar con el barco que se destruyó.

—¡El barco nunca se destruyó!

—Esa fue la historia que rondó siempre.

—Los únicos que desaparecieron de cubierta fueron Thuc y la tripulación.

—Bueno, tres de ellos flotaron a la deriva doce horas, según hemos sabido, hasta que una embarcación australiana los levantó en altamar. Él vivió en Australia dieciocho años, luego vivió otro par

en Nueva Zelanda hasta que finalmente, cuando el gobierno abrió el plan de expatriados, regresó al país. Eso hace más diez años. De todos modos, te buscamos por todas partes. Lo más lejos que llegamos en ese intento fue a Estados Unidos, pero ya sabes, Hai, cuántos Nguyen hay, un trillón.

Rieron.

—Mi felicidad es completa, hermana. Ponme a Thuc al teléfono para saludarlo.

—Él no está, viene mañana en la mañana. Uno de sus hijos lo va a traer con la excusa de mi cumpleaños porque él todavía no sabe que estás aquí. Kim-Ly también viene, llegan esta noche, ella, su esposo y una de sus hijas con los nietos. El pueblo entero está de fiesta por ti, hermano.

Hai gimió. Con dificultad, logró articular unas frases. Sintió que todo el océano que lo había ahogado estos años se le desbordaba por entre los ojos y la garganta, y no lo dejaba hablar:

—Ahora solo temo morir esta noche antes de verlos.

—¡No digas tonterías, Hai!

El viejo hubiera querido decirle que se sentía viejo, cansado y muy enfermo, y aunque estaba lejos de morir, se sentía exhausto del aire mismo, y peor cuando parte de los problemas que lo habían acosado toda la vida se esfumaban de golpe. Pensó que no le molestaría dejar de existir. Era como si no hubiera podido descansar hasta no tener la oportunidad de cerrar un ciclo y ahora, habiendo dicho la verdad y, todavía mejor, sabiendo que el Thuc, el pequeño testarudo, estaba vivo no quería esperar nada más de la existencia. Sentía que no merecía cargar con semejante peso, al que se había acostumbrado mientras lo enfermaba con cada arrepentimiento. Ahora, sin el núcleo de lava atómico la energía toda se había eva-

porado. Colgó el teléfono, cerró los ojos y cuando los abrió eran las seis de la mañana.

Amaneció inundado en sus propios orines y pareció no importarle. Afinó los sentidos, sacudiendo un poco la cabeza y abriendo repetidamente los ojos. Saber que en media hora tocarían a su puerta le dio la energía suficiente para levantarse y hacer un bulto de sábanas previendo que los orines no terminaran de pasar al colchón, para tomar una ducha, cambiarse y colocar la maleta al pie de la puerta, e incluso, para darse el lujo de esperar a sus acompañantes afuera de la habitación.

—¿Todo en orden, señor Hai?

El viejo asintió con la cabeza. No obstante la respuesta positiva, Han insistió:

—¿Verificó usted que no se quedara nada?

—Todo lo que necesito está aquí conmigo, podemos irnos.

Abajo en el parqueadero, Han y Dim parecieron sincronizar relojes. Se miraron de pasada. Dim, que prácticamente no abrió la boca el día anterior durante todo el viaje más que para saludar en el aeropuerto y despedirse en el hotel, dijo que el encuentro estaba programado para las diez de la mañana y que no les tomaría más de media hora llegar a la dirección indicada. Han lo interrumpió para decir:

—No sé usted, señor Hai, pero nosotros tenemos hambre. ¿Le importaría si pasamos a desayunar a algún lugar?

—¡Claro que no!, yo también tengo hambre.

—Tenemos dos opciones: el restaurante del hotel o un comedero a la entrada del pueblo. Es mejor comida, usted sabe, sazón de casa.

—Vamos donde ustedes lo deseen, ahora, por favor, sáquenme de este lugar cuanto antes.

No habían pasado veinte minutos cuando los tres hombres ya departían en silencio en un restaurante de carretera, de esos que expresan con abundancia los mejores sabores de pueblo y sus texturas más representativas. Dim y Han eran una sola anemona frente a la sopa de verduras con pescado frito y fideos de arroz. Hai se decantó por una tarta de hojarasca con pescado y queso. No recordaba haber comido eso jamás. Sabía que, frente a otro plato conocido, la memoria le jugaría una mala pasada. Un plato nuevo sería indefectiblemente delicioso. No obstante, le pareció que le faltaba algo. Levantó la mirada cuando el plato todavía estaba por la mitad. Trazó un recorrido desde la selección de los ingredientes, la preparación hasta la servida y tras comprobar que estaban frescos, que su punto de cocción era el idóneo y que la distribución sobre el plato, aunque no era una obra de arte, también lo hacía lucir apetitoso, después de paladear el plato y darle la oportunidad de expresar todo el potencial, no pudo menos que concluir que quien faltaba en la mesa era él. No estaba allí desde hacía años. Y es que aquella humilde tortilla de vegetales con pescado lo había dejado expuesto a la más triste realidad, la ignominia de la muerte por ausencia. Y es que casi nada lo estimulaba o le causaba ilusión. Un poco, por supuesto, ver a sus hermanas y al testarudo de Thuc. Pero en realidad, en vez de sentirse emocionado, más bien una paz interna lo preparaba para la muerte. Pero tampoco moriría porque no era la hora, pero no sabía cómo disfrutar los regalos que nuevamente le proporcionaba la vida. Las buenas noticias solamente tenían la capacidad de quitarle de encima toneladas de preocupación, pero nada más, nada que le adicionara sazón a su paladar de viejo solitario.

Otra opción quizá haya sido que se había acostumbrado a la culpa y no sabía cómo era vivir en paz consigo mismo. Retiró de sí la

otra mitad de tortilla al tiempo que tomó varios sorbos de agua para enjuagarse la boca delicadamente. Dim y Han detuvieron el avance en sus respectivos platos, pero Hai les pidió, agitando la mano, que continuaran. Ellos respondieron con una venia y no necesitaron mayor esfuerzo para terminar de dominar al monstruo de mil patas y vapores.

Muy pronto arribaron al pueblo. El conductor llevaba la dirección en la mano, pero no tenía mapa, no lo necesitaba y no porque supiera adónde llegar o cómo hacerlo, sino porque tenía claro que lo haría preguntando.

Detuvo a un paseante en bicicleta y desde la ventana del auto preguntó por la dirección que tenía escrita en el papel. Desde el asiento de atrás Hai tomó la mano del ayudante, manifestándole que no se sentía seguro con que todos supieran de él.

—Los tiempos han pasado, señor Nguyen. Pierda cuidado, esta gente es buena.

—¿Ustedes son las personas que vienen de Canadá? —soltó el buen hombre de la bicicleta.

—Sí, sí —respondió el chofer.

—Yo soy Lhon, amigo de la familia. Todos están esperándolos en casa.

—¿Cómo llegamos allá?

—Continúen cuatro bloques, luego volteen a la izquierda. Sigán derecho hasta el final del pueblo, tres kilómetros aproximadamente. Ahí van a ver un puente verde de estructura metálica, lo pasan. La casa que buscan es la primera al lado derecho.

El chofer le hizo una venia al desconocido y este sonrió para quedarse finalmente como una estatua que disfruta el nimio acto de haber sido el autor de una respuesta. La felicidad, no obstante, no

lograba calar en los huesos de Hai. Era más grande su propia vergüenza a pesar de las palabras de su buena hermana. ¡Oh, cuánto egoísmo! Se decía a sí mismo.

El grito de ¡llegamos! del conductor cuando vio el puente metálico verde, lo sacó del mutismo.

—La primera casa a la derecha. Esa, ¡sí!

Hai respiró hondo. Cerró los ojos y alcanzó a sentir que ahora era él el que se ahogaba.

—¡Señor Hai, creo que todos están en el patio!

El viejo salió del auto, caminó con toda la lentitud que pudo para posponer lo inevitable sin querer, por supuesto, parecer un anciano achacoso. Se irguió. Subió hasta el altar de la entrada y llamó a la puerta. Un niño sacó la cabeza por la ventana y al encontrarse de frente con la mirada de Hai volvió a meterla entre su cuello. La puerta se abrió y al otro lado del marco la figura de Hai Nguyen emergió diez años menor. No le llevó demasiado ver en ese otro cuerpo envejecido, tan parecido al suyo, la imagen inequívoca de su travieso hermano. Se miraron a los ojos largo rato, dejando que las lágrimas tomaran el lugar de las palabras. Se abrazaron finalmente cuando otros cuerpos desconocidos, pero tan cercanos en las facciones, aparecieron detrás del Thuc encanecido. Lloraban, todos lloraban y reían a veces. Fue dentro de aquel abrazo que Hai reconoció de inmediato la necesidad de no perderse nunca más la compañía de su hermano y si él se lo permitía, habría que esperar, vivirían cerca para volver a degustar los sabores de una familia. El abrazo duró mucho tiempo, pero fue con él que Hai se dio cuenta de que había encontrado un nuevo espacio para su soledad.

DOS

El templo gástrico

1

Warhol por dentro

LA PRIMERA VEZ QUE EDWARD VIO COMIDA EN UNA obra de arte fue en la lata de sopa Campbell que muy bien diseñara Andy Warhol en una lona de lienzo. Sucedió hace muchos años cuando su padre, pintor de oficio, aún vivía con él. Entonces, Edward contaba con la suerte de tener a alguien que lo guiara por los mundos contradictorios de la vida y caóticos del arte. No fue sino hasta la pubertad que los primeros impulsos creadores empezaron a tener forma y que Edward se dedicó a pintar en un estilo hiperrealista tal y como viera a su padre hacerlo con aquellos desnudos de gran tamaño que gozaron de relativo éxito en las galerías de Montreal, y que años más tarde el propio Edward le ayudara a terminar para poder cumplir con los pedidos. Pintar el mundo tal y como lo veía era lo más fácil porque creció entendiendo que eso era el arte, la captura literal y posterior reducción de fragmentos animados de la existencia en una tela.

Desde aquella primera ocasión con Warhol, Edward se dio un banquete con todas las latas que quedaban de las dietas potásicas

en casa. Pintaba bien, bastante bien de hecho, y eso a pesar de no haber tenido entrenamiento formal más que haberse criado prácticamente en el estudio de un pintor, padre soltero que trataba a Edward muy bien, como a un amigo al que se le dejó ser sin que los límites de la cordura establecieran las buenas maneras. Acerca de eso, Edward diría años después que su padre intentaba suplir con esa permisividad la ausencia de un hogar. En todo caso, aunque se dijera entonces que el joven Edward era un gran artista, lo cierto es que no se puede decir tal cosa acerca de alguien que cuenta con la reducida experiencia de los quince años de edad, y menos cuando las supuestas bondades artísticas se limitaban al oficio en filigrana de la copia compulsiva de todo lo que los ojos creían ver. Varios de esos trabajos tempranos los vendió a buen precio en restaurantes del vecindario. Todavía hoy algunas piezas pueden verse en los comederos de *Saint-Denis*.

De todos los artistas que se han acercado a la comida para hacer de ella materia de estudio plástico, Edward sentía especial admiración por uno, por el más inocente de todos los famosos. Todos los pintores lo son, solía decir años después, pero este en especial creía ciegamente que su obra daría soporte existencial a las decoraciones de los grandes salones barrocos de Hamburgo, aunque en el proceso se hubiera convertido en el payaso de la corte de Maximiliano II. Giuseppe Archimbold, el primer documentalista de comidas, fue el hombre que convirtió los bodegones en retratos y además comprendió muy pronto que la comida definiría parte de la identidad del ser humano. Edward lo amaba porque Archimbold le recordaba los alimentos que ya se comían hace 500 años y porque entre la inocencia expresiva de aquellos retratos barrocos, Ar-

chimbold contaba, como lo hacen los documentos abiertos, mucho más acerca de los gustos *gourmet* de los suyos. Así, por ejemplo, se sabe que aunque en Europa no se cultivaba maíz, el hecho de que el fruto apareciera mimetizado en una de aquellas cabezas se hacía evidente la efectividad del intercambio global ya en el siglo XVI, antecedente oscuro del proceso de transnacionalización de productos.

Papá, autor de pezones gigantes en óleo sobre lienzo, cayó en coma por un sorpresivo cáncer hepático. En tres días el hígado colapsó y terminó de abandonar a Edward en el mundo, en la ciudad, en el vecindario, en el apartamento, y solo, completamente solo en el estudio de ese lugar que ahora era suyo junto a la infinidad de desnudos de gran tamaño que se habían ido tomando la casa entera. No era más que un muchachito de 17 años que ya se ganaba la vida como lavaplatos en restaurantes en las noches, copista profesional algunas tardes y pintor de los desnudos del papá casi todos los días porque en los últimos 10 meses no había tocado un pincel y algunas obras existían bajo el sospechoso estatuto de obra en progreso.

Quizá porque Edward se acostumbró a ver mujeres desnudas desfilando por el estudio de papá y luego a verlas en las telas exhibiendo una feminidad comercial y fácil, el cuerpo femenino no había adquirido aún para él, por los días de la desaparición del padre, la dimensión erótica de los tiempos recientes. Toda aquella bomba hormonal que la enfermedad de papá, su posterior muerte y luego el trauma de la soledad habían apaciguado, se despertó de improviso por cuenta de una joven en el último año de escuela. Era una chica poco agraciada según los gustos uniformados de los

adolescentes asiduos a los comerciales de yines y a los cuerpos de los videos musicales. En verdad Julia hacía todo lo posible por esconderse detrás del único rostro que pudo construir durante los tres últimos años de escuela y también, según su consejera y madre, detrás de los varios kilos de tejido adiposo para protegerse del mundo cruel de los adolescentes. Todo esto, por supuesto, no son más que hipótesis porque aquella joven parecía muy satisfecha con su mundo, con su peso y con su cara que sabía gradar entre la alegría espontánea y la molestia amarga cuando su sistema de defensa se lo indicaba.

Y como tampoco Edward era de los populares de la clase ni de los que alimentan sus chistes con las singularidades de los otros, no le fue difícil acercarse al medio mundo normalizado. Edward la invitó a cenar. Ella aceptó, aunque no imaginaba que sería una cena preparada por el mismo Edward. Deliciosa porque cocinar era la segunda cosa que él mejor sabía hacer. Después la llevó hasta el estudio y hablaron de arte. Edward era consciente de que Julia, así como todos sus pares en la escuela, desconocía hasta el momento detalles de su vida privada. Julia recibió con respeto, pero en especial, con mucha sorpresa todas las revelaciones que hay detrás de un pintor de desnudos que vive solo en el planeta tierra. Regresaron al salón y hablaron de la escuela. Edward miró el reloj y cuando pensaba que sería buena hora para llevarla a casa, ella le dijo que si acaso no quería tener sexo. En realidad, lo que dijo fue algo así como follar o coger, pero en inglés. Él dijo que sí. Entonces ella esperó a que él se la llevara a la habitación. Así fue. Tan pronto dejaron atrás la puerta empezaron a besarse con torpeza y descontrol. Edward detuvo la incursión por entre los labios con la lengua

y por entre los senos con una mano porque de la nada una ocurrencia se le atravesó entre los ojos. Se alejó de ella hasta la pared dejándola sola en la mitad del cuarto.

—¡Desvístete!

Sin quitarle la mirada de encima, Edward se fue a sentar en una funda gigante de algodón que yacía en el suelo como un fantasma soñoliento.

—¿Qué? —replicó ella, ¿acaso había entendido bien?

—¡Desvístete toda! —repitió él con autoridad.

Ella aguardó unos segundos y alcanzó a pensar en irse, le diría a él días después. Se cruzó las manos sobre la base de la blusa y en un movimiento rápido quedó en sujetadores.

—¡Todo, quítate todo!

Así lo hizo ella sin quitarle la vista de encima, igual que él. Parecían retarse. Sin ningún pudor, Julia removió sus prendas interiores.

—No te muevas. Separa las piernas un poco, como si esperaras en una fila, sí, así. Ahora gira los hombros a tu izquierda, un poco menos, apoya el cuerpo sobre la pierna derecha, flexiona un tanto la otra, ¡mírame!

Edward repitió varias veces que era importante que no se moviera. Que esperara hasta que él indicara cuándo podría hacerlo. Se hizo a un bloque grande de papel argollado, a una tabla delgada y a un lápiz de carbón cuyo exterior exhibía un color verde oliva. Hizo varios trazos sin mucho misterio. A veces estiraba la mano en dirección a Julia y establecía una línea recta entre una parte de su cuerpo, el lápiz y uno de los ojos que permanecía abierto. Era la primera vez que alguien la miraba durante tanto tiempo y aque-

llo, en vez de inquietarla, le estimuló el ego y volvió a poner en su sitio partes de la anatomía que pensaba dormidas. Se sentía bien, nerviosa, pero satisfecha.

—Ahora puedes descansar.

Julia se acercó a él buscando la imagen del dibujo. Se encontró con una versión de sí misma que le gustó, dado que el efecto de líneas circunvalares destacaban un torso opulento y, a la vez, fino. Edward se levantó y cedió el globo desinflado a Julia. Solo hasta que él le pidió que se sentara ella comprendió que la sesión de dibujo apenas empezaba. Él sacó una silla de madera sin espaldar debajo de la mesa de escritura y se sentó en ella sobre el mismo lugar donde Julia había estado antes. Quedaron frente a frente.

—Ponte cómoda porque vas a estar en la misma posición durante 10 minutos.

—¡Eres un loco, sabes!

—Abre las piernas.

—...

—Más, más.

Ni el grado de apertura de la voz ni el de las piernas se detuvo hasta que Edward localizó entre la penumbra y la distancia, algunas prominencias antes ocultas. Aquello sería el inicio de una larga etapa de incursiones planimétricas que lo llevaron a dibujar vaginas gigantes, clítoris, labios, pilosidades, anos, dedos traviesos, coitos y etcéteras de un *closed up* de filatelista. Con Julia, Edward ingresó a otros laberintos con infinidad de secretos, trampas y minotauros escandalosos y adictivos.

Semanas después, al intentar vender las nuevas obras, Edward se encontró con una fuerte resistencia que cambiaría dramáticamente su vida como adolescente y artista prematuro. Visitó a cada

uno de los galeristas con los que llevaba haciendo negocios. Uno a uno evadió con cautela la compra del nuevo material. Dada la cercanía con el padre nariz-de-pezón, el único que se atrevió a ser claro y directo fue León:

—Esto, mi amigo, es pornografía.

—¡Claro que no! Es la misma idea llevada al extremo, el cuerpo femenino monumental. ¡Acaso no lo ves!, estas pinturas son un puto homenaje a la mujer.

—No lo son, muchacho. No hay diferencia entre tus imágenes y las que se pueden encontrar en las revistas que guardas debajo de la cama.

—León, tú sabes de arte; esto es lo que mejor he hecho.

—Ya te lo dije, Edward, esto es pornografía. Me pueden encarcelar por vender esta mercancía en mi tienda.

—No es cierto, esto es Montreal.

—Tienes razón, pero no exagero cuando te digo que esto puede herir susceptibilidades con mis clientes del género fuerte.

—Llevas años vendiendo desnudos de pacotilla y nunca te he escuchado nombrar un solo incidente con las mujeres del área.

—Porque no te los he contado. Además, eso poco importa, son los clientes los que mandan, y sé de sobra, créelo, que nadie querrá tener este tipo de trabajo en sus casas, ya lo he intentado antes.

Las palabras de papá pinta-pezones en el lecho de muerte empezaban a tener sentido:

—Haz algo que le dé peso a tu trabajo. Lee, investiga, escucha a otros, viaja, transfórmate constantemente. No por capricho, por convicción. Si no sabes cómo hacerlo, empieza estudiando algo en cualquier universidad. Duda, busca respuestas. Dale peso a tu trabajo, y eso en estos tiempos no solo se logra pintando. Ya verás

que Richard, León y Philippe o cualquier otro galerista empezarán a ponerle trabas a tu obra. No les creas todo, pero escúchalos; entonces sabrás que necesitas hacer lo que digo ahora. Estudia lo que sea, le dará peso a tu vida, estudia lo que sospeches te hará menos infeliz. No dejes que la piel de la pintura te engañe como lo hizo conmigo.

Papá pezón-de-lienzo se refería seguramente a que él también había sido un soñador, hijo de las insatisfacciones de los setenta que intentó de todas las formas terrenales encontrar su puesto en el paraninfo cultural canadiense, pero las exigencias más básicas de la vida, tales como comer, pagar la hipoteca y encargarse de un pequeño, no daban tiempo para intentar sacar al público de la satisfacción cancerígena del síndrome de la lata Campbell ni mucho menos del embrujo paisajístico del Grupo de los siete. Los desnudos entonces fueron el camino más expedito para suplir las necesidades financieras en casa. Pero eso no podría sucederle a su hijo, no antes de estar completamente listo.

El impase de las galerías estaba ya registrado en los planes futuros de Edward; las palabras de León, como las de los otros sujetos, fueron un coro polifónico que lo obligaría a pedir entrada en la universidad, también lo estaba en los planes póstumos de papá pezón-de-pigmento, confabulado con sus amigos de toda la vida para que encontraran la forma de sacar a su hijo de la comodidad de las pinturas de cuerpos tantas veces estudiados. Los nuevos cuadros de Edward pusieron el camino fácil a los amigos incondicionales de papá cara-de-teta, aunque Edward jamás lo supiera.

Organizó todos sus asuntos en Montreal, se matriculó en la escuela de artes de la Universidad de Toronto y buscó un puesto

como lavaplatos muy cerca del apartamento. Sobrellevó el oficio con la carrera de Artes visuales. Pasó un año haciendo mesería para luego internarse de lleno en los fogones. A la par que descubría mundos y teorías, empezó a decir que no creía en la pintura, ni en la escultura, ni en la fotografía, ni en la *performance*, ni en las artes gráficas, ni en el video, todas artes de consumo fastuoso en donde la materia se procesa, incluso la energía, para producir artefactos que en vez de ir a las galerías o a los museos, deberían, según él, inscribirse en los muros de la vergüenza. Edward, por supuesto, no se ganó los favores de sus colegas y con el tiempo perdió el de sus profesores. Sospechaban que tenía razón al señalar la manera como la industria de las artes tomaba elementos que convertía en detritos imperecederos. La cocina era para aquel artista imberbe y ávido de mundo, el laboratorio de sabores, formas y nutrición, la verdadera Trinidad creadora. Para él, el arte no tendría que ser más que la transformación del ámbito privado en experiencias vitales y trascendentes en el ámbito público. Dicho de manera pedestre, la creación en el siglo XXI, dadas las condiciones de desabastecimiento y destrucción sistemática de la superficie terrestre, tendría que limitarse a transformar las experiencias cotidianas, entre ellas las comidas a las que todo ser humano con suerte se enfrenta tres veces al día. Como artista o activista o moderador social, como prefería llamarse, hacer de la comida un acto ético y estético para el consumo general era el verdadero objetivo que lo movía a seguir con vida. El arte para Edward era reflexión desde la creación. El arte para Edward era un plato de cerámica blanca plagado de texturas comestibles, emociones y sensaciones, pero, sobre todo, de crítica social. Lo de él siempre fue, al menos

por aquellos años, el debate intenso contra el mundo, señalando los detalles tras los cuales algunos actos se rebelan contra sus autores.

Mucho antes de que Rene Pilgraim en su estudio sobre el arte del autosabotaje señalara lo contraproducente de plantear hipótesis muertas, Edward ya había empezado a jugar con las metáforas de la ausencia. Fue en Toronto donde se sacó la que quizá fuera la obra más célebre, y quizá la única, el plato vacío que le sirvió al secretario de Gobierno en el restaurante *Jabanorie* sobre la calle Queen dirección oeste. Sucedió que el hombre pidió pernil de cordero. Había esperado varias semanas por una oportunidad así. Y quizá tenga que agradecer el ofendido comensal que la acción se haya reducido a su versión minimalista porque en el plan inicial el plato iba acompañado de un rollo de excremento. Si no lo puso no fue por falta de deseo sino de tiempo, los nervios lo traicionaron y cortaron el margen de oportunidad y con ello cualquier tentativa de excreción. La broma, por supuesto, le costó el puesto y casi una demanda ante los estrados judiciales. Todo, por fortuna, pasó sin consecuencias legales y quedó registrado en las *performances* más sonadas de Toronto en esos años. Había que ver la cara del imbécil aguardando la patita del cordero. Luego de sesenta minutos de espera Edward le dijo que solamente habían pasado cuarenta minutos desde la orden, y quizá cuatro horas desde la última comida, que era posible que ahora pudiera entender lo difícil que podría resultar para algunos no tener nada que comer en lo absoluto. No bien terminó el minidiscursito y ante la mirada escuálida del funcionario, Edward sacó la cámara y tomó una fotografía antes de que su objetivo pudiera reaccionar.

Reaccionario, saboteador, terrorista cultural, fueron los építe-

tos que le enmarcaron en la frente con los que se le señaló por haber incursionado en “actos de acción” en contra de figuras públicas. En su momento fue gracioso para algunos, pero ese tipo de bromas fácilmente podrían confundirse con episodios de alto riesgo para el artista y ni se diga para la víctima. «Fue solo un estúpido plato vacío», dijo infinidad de veces al ser consultado por profesores de la facultad y miembros del comité de ética que lo citaron por la queja formal emitida por la oficina del Miembro del Parlamento. Al final del proceso Edward acuñaría otras frases del siguiente tenor: «no me sorprende que se haya asustado tanto con un plato vacío, probablemente no sabía de tal amenaza antes del día maldito». Y aunque no le dejaron utilizar la imagen del MP bajo promesa de persecución legal, Edward reconstruyó la escena con personas de la calle que comían en comedores públicos y dormían en un centro asistencial católico. Construyó con polietileno expandido y papel maché, una pata gigante de cordero sobre un plato blanco hecho trizas bajo el peso aparente de la presa. Los indigentes seleccionados hicieron sus mejores caras de asombro ante la agigantada presencia de la comida. Logró colgar doce fotografías de tamaño medio en la galería de la universidad.

Aun cuando este proyecto fue planificado desde un comienzo, los resultados obtenidos fueron fruto de las circunstancias y de la dinámica propia que toman los acontecimientos cuando se transgrede la ley. Edward recibió más de lo esperado en parte porque supo sacarle provecho al incidente, pero en especial, porque en Toronto los actos de contravención no son, digamos, experiencias cotidianas y un acontecimiento de tal naturaleza era, por supuesto, una anécdota refrescante para los medios.

El último año de la carrera de artes visuales, ya más aclimatado a una sociedad de consumo y sin perder ese aire del que ve las cosas por primera vez, Edward continuó explorando los filones que le ofrecía la comida. Diseñó para la exhibición final en la galería de la universidad, la escultura de un hombre glotón, completamente desnudo, a partir de hogazas de pan y *baguettes*. El resultado fue un monstruo hiperrealista de dos metros de alto, firme e imponente. Se especulaba luego con que una versión de la obra sería llevada a una feria de arte universitario en Boston, pero no hubo tal. Él diría que nunca escuchó nada al respecto. Se cree que por la malquerencia con uno de los profesores que tomaba las decisiones, perdió la oportunidad de trascender el circuito local. Ciertamente, para haber sido solo un estudiante, recibió un nivel de exposición que algunos consideraban inquietante por la combinación de arrojo, denuncia y calidad. La comida fue a lo largo de su estadía universitaria en Toronto, el *leitmotiv* con el que imprimió fuego a sus proyectos.

Sin que nadie pudiera entender las razones, se matriculó entonces en el programa de Gastronomía de Algonquin College, en Ottawa. Dos años le dedicó a aquello; le sirvieron para descontaminarse y para aprender de una vez por todas los secretos de la cocina, algunos. Entonces regresó a Toronto porque no había nada que Ottawa le pudiera ofrecer más que tranquilidad, una vejez asegurada y la apatía gástrica de los funcionarios públicos. Volvió a internarse en algunos restaurantes en los que antes picaba ensaladas, pero ahora como el cocinero asistente. Edward volvía a llevar la trenza de los oficios que lo envolvían, la cocina, el arte y las amantes, una triada indisoluble que lo dejaba satisfecho.

En una ocasión le pidió a un amigo chef que le prestara el come-

dor un sábado en la mañana para montar una exhibición de arte. Para entonces, Edward habría de hacer de la comida y de su ámbito de consumo, el referente de toda su propuesta estética. Wrory, el chef, cuyo sentido del arte se extendía y también se limitaba a las superficies de un plato, le dijo de todas las maneras posibles que no porque no podía arriesgar la reputación del establecimiento para un experimento artístico y menos teniendo muy presente los acontecimientos acerca del plato aquel que el MP se había quedado esperando por horas. La anécdota, a pesar de los años, permanecería indeleble en la memoria de algunos restauranteros del área. No obstante, ante la solicitud incesante, que en algunos casos pudo haber sido repetitiva y diabólica, el amigo transigió solo hasta cuando Edward mostró las recetas que prepararía, garantizando con ello la trinidad que tanto le preocupaba al chef: sabor, presentación y nutrición, certificando que se limitaría a operar bajo la presencia vigilante de algún empleado de confianza o de él mismo si así lo prefería.

—¡Está bien, está bien, tú ganas! —rezongó Edward—, ¡pero promete que no meterás tus manos en los platos!

Claro que lo prometió. Cerrado el acuerdo, Edward procedió a seleccionar 32 invitados entre amigos cercanos, que eran muy pocos, críticos de cocina y de arte, y público general. En el área operativa reunió a un grupo interdisciplinario de amigos para la planeación y ejecución de documentos audiovisuales. Edward recurrió a un fondo de emergencias ante la baja demanda de las entradas por parte del público general que compraría ocho mesas por adelantado. Con el dinero pagó el alquiler del restaurante y compró ingredientes. Preparó tres postres con cuatro días de anticipación:

un pudín de natas, la tarta imposible y cartuchos de quinoa, todos para ser servidos con una bola de *yogurt* crema y canela espolvoreada en salsa de anís. Sin pretender copiar una obra de arte, las tres opciones habían sido seleccionadas para rendir un homenaje a Wassily Kandinsky con una disposición de chorreones y salsas sobre el plato. Al chef amigo le pareció, sin decírselo, una estupenda idea. No pensó lo mismo acerca de las entradas, en particular por los títulos: ensalada de esclavo, una, y Ratón Miguelito, la otra. Ambos platos terminarían de dar sentido a los textos.

—Es un insulto, sabes —se opuso Wrory desde el comienzo.

—No lo es, si mucho será una reflexión.

Pronto Wrory se dio cuenta de que de nada serviría intentar oponerse a las ideas del artista. Para salvar la reputación del restaurante, incluso, para tomar la exhibición como un bien propio, decidió ayudar sin reticencias a que el evento fuera un éxito. Claro, él no había dimensionado los alcances de una traza subversiva y contaminante en una cocina solitaria forrada en acero quirúrgico. Los dos platos fuertes eran carne, uno llamado Picasso en la etapa taurina, que no era más que un bistec más grueso que lo usual, con dos espolones de madera clavados sobre la base aún sangrona y en cuya zona de contacto mediaban dos aceitunas. El segundo plato, Rousseau el aduanero, se componía de varios trozos de res en salsa confitada acompañadas de vegetales y frutos deshidratados. La selección del plato no era un conflicto en sí mismo, como sí los títulos y la disposición de los alimentos en el plato, lo que podría echar al traste la velada. Claro, esta era la perspectiva del chef de cocina Wrory, pero no la del chef artista Edward. «La Trinidad, la Trinidad» se limitaba a decir Wrory, mordiéndose los labios para no echar al patán de su cocina.

—La Trinidad, Wrory es una menudencia, no permite la crítica, la mirada inquisidora. Desde ahora en la cocina, en la verdadera alta cocina se hablará del político, al menos de cuatro espacios: nutrición, sabor, presentación y crítica, la conciencia de la experiencia porque comer es un acto político.

—¡Nadie quiere criticar la comida mientras come, Edward, cuando lo que queremos es satisfacer el paladar, llenar la panza!

—Lo van a disfrutar, pero también van a explorar otras consideraciones sobre eso que comen; las reminiscencias surgen no solo de los sabores, las texturas y las formas, también de las circunstancias económicas y sociales en las que se produce o se consume el platillo.

—¡Qué pepinos le importan a un cliente los problemas de los otros cuando se encuentra inmerso en una experiencia tan íntima como es comer por algo que está pagando noventa dólares!

—Pues, debería serlo, todos tienen derecho a saber que los bananos que comen son la historia de matanzas en Centro y Suramérica y que la carne que con tanta satisfacción engullen es casi de uso exclusivo, limitado a su maltrecho paladar acostumbrado más a los sabores agridulces de un nacho avinagrado en polvos naranjas y sintéticos, de esos que venden en las tiendas en pequeñas bolsas que a la larga salen más caras de lo que vale un buen plato de comida en un restaurantito de tercera. La gente, mi amigo, la gente hoy en día ya no sabe comer. Vienen al restaurante por dos razones y tú lo sabes muy bien: porque odian cocinar y para que los vean, para no quedarse fuera de una sociedad de consumo.

—¡No puedes estar más equivocado, Edward!

—No lo creo, me he preparado una encuesta que me sacará de dudas.

Mientras Edward se sacaba un papel doblado en tres del bolsillo trasero del pantalón y se lo entregaba a Wroory, este le pregunto:

—¿Una encuesta para qué?

—No es precisamente una encuesta, más bien una lista de verificación. Creo que sería interesante saber lo que piensan los invitados acerca de algunos temas.

El asunto de la encuesta terminó de caldear los ánimos.

—¿Sabes qué creo, Edward? que le tienes un pánico atroz al éxito y haces todo lo que esté a tu alcance para sabotear lo poco bueno que te queda. Fíjate, no eres ni buen artista, ni buen chef.

Aunque no pareciera que Wroory intentara controlar el profundo malestar que le causaban los planes erráticos de Edward, lo cierto es que aquel seleccionaba las palabras para no cometer una imprudencia. Y se odiaba por eso porque era él el dueño del lugar y arriesgaba la estabilidad de su buen nombre. Quizá porque se sintiera ridículo o porque estaba cansado de tanta indulgencia fue que decidió dar por terminado el acuerdo, rompiendo el papel en tres cortes violentos.

—¡No me hagas eso, Wroory!

—No está funcionando —decía el chef—, lo he intentado, crérmelo, pero siento que si no hago algo me voy a reventar por dentro.

—Quien se va a reventar soy yo si no hago esta exhibición.

—Eso, amigo mío, es tu problema.

—¡Ok, ok, elimino las preguntas incómodas!

—¡No! —se impuso Wroory—, ¡quiero que saques toda la encuesta!

Edward vio a Wroory minúsculo, como un culo sucio, egoísta y apretado. Este último sostuvo la mirada.

—¡Quiero que saques toda la encuesta si quieres acaso continuar con esta farsa!

Edward bajó la mirada y dejó salir un *ok* sin convicción.

—Necesito que me garantices que no intentarás nada descabeñado en mi restaurante, ¡promételo!

Edward levantó la mano, se la colgó en el pecho muy cerca del corazón y rezó un lo prometo exhibiendo un pundonor patriótico. Wrory, con todo, no se confió por lo que se dio a la tarea de indagar en los detalles y verificar cada paso del proyecto.

El día definitivo todo salió a la perfección dentro del estándar gástrico de Wrory sin opacar las intenciones craneales de Edward. Los comensales, casa llena, disfrutaron buenos platos de exquisitas texturas, sabores profundos y todas las propiedades organolépticas de los paisajes edénicos, todo eso contrastado con nombres cuya extravagancia incitaba a la broma y a la recordación de la experiencia. Dos fueron quizá de un nivel excepcional *Awesome* y *Banana flambee and...* Fue común escuchar entre las mesas frases del siguiente tenor: ¿Cómo está tu *Awesome*?, mi *Awesome* está *awesome*, *Banana flambee* está *awesome*, *flambee and cronchy*. Misión cumplida.

Wrory felicitó a Edward en una de sus entradas a la cocina.

—La presentación de los platos es un éxito, los nombres, los sabores.

—¡Te lo dije, *bro*!

Entre aquellas palabras efusivas no estaban algunas importantes porque escapaban a la lógica empresarial, pero habitaban allí, entre el desespero y el alivio. Pero en todas ellas se leía un gracias por no tirarte mi restaurante.

Lo que Wroory nunca se alcanzaría a imaginar se escondía en los afiches gigantes que Edward había hecho instalar con mucho tino en las vidrieras vecinas y distribuir en volantes que terminaron en los vidrios de los autos del estacionamiento. Todo este material contenía información estadística sobre el impacto del consumo de carne en el aumento de la producción de ganado y, a su vez, en el debilitamiento de la capa de ozono. Esta última escrita como "Awesome".

Awezome Layer tituló un periódico de distribución gratuita y de contenido genérico la experiencia artística. El minúsculo artículo, por no decir una nota que acompañaba la fotografía de uno de los platos, copió una de las frases escritas en el programa menú: *El arte persiste en el paladar hasta despertar el cerebro a otra conciencia*. Esa sentencia ahí tirada en mitad de un periódico que no estaba diseñado para leerse sino para que el lector-cliente se pusiera vagamente al día en las noticias cotidianas, se perdió en la profusión de imágenes y comerciales baratos. El mismo grupo editorial, sin embargo, retomaría la información y la convertiría, en otro periódico, en una nota más extensa cuyo título satisfacía las secretas ambiciones de trascendencia de Edward: *Arte digestivo*. A pesar de que la entrevista para la nota duró media hora, solo dos apartes largos aparecieron en el artículo, el primero fue: “qué es el cerebro sino un intestino plegado por las ideas que le dan trascendencia a nuestros actos más banales”. El otro fue en relación a una pregunta del periodista acerca de la conexión entre comida y arte: “comer y defecar tanto como hacer el amor y parir son prácticamente actos reflejos que acompañan al ser humano desde siempre, desde que nos arrastráramos con la barriga en tierras prehistóricas. Ahora, por supuesto, todo ha cambiado; no experimentamos ninguno de

aquellos actos sin un mínimo ejercicio de contemplación, pero ninguno de ellos nos ha llevado, como especie, a cambiar hábitos para asumir el control definitivo de nuestro futuro. Fíjese usted, el planeta produce más alimento que nunca y más mierda, por supuesto, y más bebés y sexo que nunca jamás en su historia, pero ¿qué sucede?, poco porque seguimos sumidos en el juego egoísta de cultivar nuestro propio placer”. A pesar de la pequeña porción de sabiduría que destilaban las palabras de Edward en la entrevista, el asunto no trascendió por los caminos que pudo hacerlo; todo se quedó en el término acuñado, ya de por sí un gran logro, pero nada más porque también comprendió, de una vez por todas, que producimos noticias en tal cantidad que las unas desplazan a las otras y las otras a las siguientes en una cadena que bascula entre el entretenimiento y el temor.

Tiempo después empezó a fantasear con tener un restaurante, su propio taller de confección, aunque sabía que necesitaría muchos años de fogón, tantos hasta afinar el paladar. Su más grande sueño era la compra de una de esas construcciones neogóticas que sobrevivían en vecindarios envejecidos y de altos ingresos, pero muy a pesar de ello, estas iglesias se ahogaban en deudas por falta de feligreses. Una iglesia no muy grande, pero lo suficientemente imponente como para hacerla merecedora del nuevo nombre, Saint Edward’s Kitchen. Antes de que esos sueños se hagan realidad, Edward seguramente tendrá que recorrer el viacrucis en cocinas por el que atravesó el Jesús de los cristianos. Y fue así varios años, acumulando experiencia, algo de dinero y tranquilidad. En el viacrucis ganó carácter y atemperó la acidez. Adquirió la sabiduría que se alcanza sola cuando somos conscientes de que finalmen-

te no podremos cambiar nada en los otros, si no vivimos el cambio primero en nosotros.

Lo que sí es un hecho comprobable es que cuando él llegó a Panceta Pasta Italiana transitaba por todas las miserias que se pueden soportar en una cocina y en una ciudad cuando se vive íngrimo en el hemisferio y los otros humanos no son más que clientes-receptáculos a quienes hay que atiborrarles el estómago como si les cultivaran *foie gras* en el panzario. También era ya un hombre curtido que había dejado los sueños estúpidos de cambiar el mundo cuando se creía la consciencia dormida de Ottawa, la ciudad a la que volvió cuando Toronto se quitó la careta de urbe progresista. Ahora sobrellevaba las ilusiones en la soledad de su apartamento, en la libreta de apuntes donde consignaba las nuevas recetas y los conflictos sustanciales pendientes de reflexión o solución definitiva. Los sueños no lo habían abandonado todavía, pero sabían esconderse y de cuando en vez salir a la superficie en forma de impulsos indomables o en el mejor de los casos, en forma de comentarios ponderados e "inteligentes" aunque en escenarios inadecuados donde nadie podía saber los verdaderos alcances de una mente perspicaz como la suya. Porque en una cocina: quién trabaja en una cocina sino mentes serviles por excelencia, ángeles caídos que cocinan una segunda oportunidad, o inmigrantes felices con un trabajo de mierda. Pero no importaba que se cayera el putito mundo, que se adueñaran de él los hijos de sus padres y los iluminados que descubren el truco del asunto y le hacen creer a todos que oportunidades como esas son democráticas y están allá afuera esperando por luchadores que la merezcan. Que se pudran los cerebros en desuso, que se engorde la clase media y baja porque

de sus estómagos depende el crecimiento de la industria, que se jodan los profesores que le enseñaron a ser crítico y a desconfiar de todo, pero, pero luego ellos mismos se aferran a la vida desde los más inocuos escenarios sin atreverse a desconfiar de su estulticia, seguramente escondida en una falsa intelectualidad, ¡que se jodan! Y ya que estamos repartiendo miserias y regaños, que se joda también el perro de la vecina y con él su dueña que deja amontonarse las montañas de desperdicio sin que el asco o la vergüenza detenga que se caguen en la paz aparente del barrio. En suma, Edward ya estaba cansado, molido por dentro como si una cortadora de césped le hubiera ido afeitando debajo de la piel todas las esperanzas. Encima de todo, como si no fuera suficiente asistir a la propia pérdida paulatina de la voz o a la desaparición progresiva del reflejo en el espejo, el miedo al dolor se erigía como barrera en el límite mismo de la conciencia. Con lo cual, y para no perder el tono prosaico, Edward se sentía incapaz de cortarse las venas o de pegarse un tiro en el cielo de la boca. Morir era realmente lo que quería, pero no había manera, ni siquiera por error o por la más mínima casualidad que pudiera evadir el privilegio de la vida porque se creía, y seguramente tenía razón, un vulgar cobarde. Aunque en la humilde opinión de este narrador, la conciencia estética de Edward lo perseguirá incluso más allá de la muerte porque se le ocurría pensar que desangrarse o expandir los sesos por todas partes no era un espectáculo digno. Todo esto sucedió en una temporada en la que los recuerdos de su despoblada existencia lo hicieron sentir como aldea abandonada después de un asalto de guerra.

Durante algún tiempo, y a pesar de trabajar en un restaurante italiano, Edward se limitó a comer una vez al día. Por supuesto,

perdió tanto peso que el dueño del restaurante tuvo que solicitarle que intentara ganar algunos kilos porque su aspecto podría estar afectando la imagen del comedor. Su jefe, entonces, optó por ofrecerle una semana de descanso, sin paga, claro, pero al menos mantendría el puesto.

—Ahí tienes —dijo el jefe al extenderle unos billetes que parecían documentos oficiales, dados los detalles en las inscripciones de números y texto, como si aquello fueran títulos valores—. Cuatro días cubiertos para dormir y comer en el casino en Niágara, te los regalo.

Cuando el jefe estaba pensando en descanso, Edward estaba pensando en que las cataratas quizá podrían darle el impulso definitivo para desaparecer de la faz de la tierra en una de sus venas más heladas. Por esos días varias noticias cubiertas bajo acontecimientos de mayor trascendencia destacaron pobremente la desaparición de dos personas en la caída de agua. Suicidio, todos lo sabían, pero el espíritu vergonzante canadiense limitaba a los medios referirse al hecho de manera franca. El segundo día en el hotel, Edward enganchó con una turista alemana y entre el vino, la comida y el sexo, olvidó para siempre el oscuro motivo del viaje.

Fuera del bajo perfil por cuenta del arte en la comida, Edward hoy es prácticamente el mismo. Le gusta viajar por el prurito de comer en otro restaurante de otra ciudad cuyo aeropuerto sea internacional porque en uno de los viajes descubriría el juego de empatar sexualmente en esas estaciones impersonales con desconocidos que vienen y van, siempre tan lejos de sus propias casas y de ellos mismos. Desde entonces, Edward se las arregla para llevar un cuerpo a la cama y llevarse él mismo a una buena mesa. Había de-

cidido que una próxima estadía sería México porque le dijeron que tanto las comidas como las mujeres del país gozaban de un mejor picante del que se les atribuía. Pero eso no sería sino hasta finales de invierno porque apenas acababa de llegar de Tailandia. En seis días solo tuvo tres encuentros furtivos, todos con prostitutas de calle porque descubrió que había ciertos códigos en las relaciones lentas, aún remotos para él. También se sentó a la mesa de 12 diferentes restaurantes. Durante el análisis de la experiencia, Edward empezó a sospechar que se había convertido en otro zombi a quien la vida lo llevaba a fornicar, comer, cagar y trabajar. Y a criticarlo todo ya no con ironía sino con rabia, ira, furia enrevesada en notas maliciosas. Es por ello quizá que en la cocina se convirtió en el rey déspota que traga de un grito y azota los instrumentos cuando alguien no responde a sus deseos, o al menos, a los estándares profesionales. Después de algún tiempo en Panceta Pasta Italiana el dueño lo dejó ser él mismo porque entendió que de esa forma tenía un aliado en casa, un otro él que cuidaba los recursos y la calidad de los platos. Además, porque Edward sabía que había límites entre la administración general del planeta Panceta Pasta Italiana y el dominio local de esa región llamada cocina.

2

En París también empezó todo

PARÍS ES A EDWARD LO QUE LA RODILLA ES A LOS PIES, el eje articulario que avanza el cuerpo. La primera vez llegó de vacaciones durante una semana de estudio, el primer año de universidad. Se divirtió en grande viendo de frente y en tamaño natural las obras de los vanguardistas y la técnica impecable de los renacentistas italianos. Pero fue una obra la que pagó el viaje y haría de él otra persona, otro tipo de artista fugado de la representación, y no por el viejo efecto de la copia sino por las evocaciones y la interpelación. Tuvo que ir a París para verse en otro espejo, en el fino cristal de un salón oscuro. Algunas obras de Bacon, el irlandés, le arrancaron la cara y le ayudaron a ver con otros ojos la necesidad del cambio.

Desde entonces se aficionó con la comida en el arte y el arte en la comida, viendo los cuerpos de las vacas sin cuero ni cabeza ni cola, emplazados en la vida como algunos humanos que se negocian la piel y para lo único que terminan sirviendo es para exhi-

birse como bultos. Lo enloqueció Bacon con la imagen clara de la carne como expresión y fue ahí el vínculo virtuoso de dos orgasmos desfragmentados nunca más. Una sola implosión. Epifánico. La clave está en la comida. En sus alcances. Sus limitaciones. Sus cantidades, preparaciones, formas, colores, olores, texturas, eficacia nutricional, origen, cadena de producción, sistemas de entrega a la boca, reservas, deshechos, caducidad, sabores. La comida es la clave, alimenta conceptualmente el proyecto futuro del artista renacido. Todo eso se lo dio París, Bacon y la cantidad de restaurantes. Edward se guardó el secreto y empezó a madurarlo. Cuando regresó a Toronto dedicó varias telas a los desayunos con acercamientos hiperrealistas, aéreos, del plato, pero aún en los terrenos de la representación. Experimentó con fotografías de gran formato con vegetales y frutas deformadas en bocas de modelos con labios carnosos y dientes de gimnasio. Podía sentir que abandonaba los terrenos de la bidimensionalidad plástica para arañar los de la crítica social blanda a partir de la ironía. No era suficiente.

Para los cursos del séptimo semestre había vuelto a París tres veces más con los únicos propósitos de ver arte, coger y comer en sus calles. Tuvo una revelación el día de la última cena cuando la joven australiana con la que compartió parte de las vacaciones dijo, a la mitad del plato, que estaba satisfecha. Tras lo cual, retiró los sobrantes de sí en el terreno preliminar de la basura. Edward le preguntó si podía tomarle una fotografía al plato. Ella respondió si acaso quería tener un recuerdo suyo. Él arqueó los labios. Hizo aproximadamente treinta tomas y en ninguna quedó un registro de la mujer.

—Tengo una idea —dijo al final.

—Nunca había conocido a alguien que tuviera tal cantidad de ideas tan poco románticas.

—Crees tanto en el romanticismo como yo en la inocencia del gato.

—¡En fin, olvídate! Dime.

Le recordó que las últimas siete veces que habían comido juntos uno de los dos había dejado, al menos, 200 gramos de alimento.

—¿Sí?

—Imagina eso multiplicado por...

Vanessa, la joven australiana, parpadeó varias veces a gran velocidad a la vez que forzó una exhalación.

—Mi tío Kyle, en Melbourne, no solo no deja nada, sino que barre con lo que sus hijos desprecian...

—Imagina si una de cada mil personas hace lo mismo.

—¿Comerse lo que los otros dejan?

—¡No, dejar!

—Te puedo decir que en un restaurante uno de cada 10 clientes no come todo lo que pide.

—¡Es mucha comida, toneladas!

—Vas a prohibir que los clientes dejen comida.

—No lo creo viable, pero sí creo que es necesario procesar esa información y darle el trámite obligado de la denuncia.

—Quizá solo hay que hacerla deliciosa...

—Y saludable...

—Y servir cantidades pequeñas...

Vanessa siguió la broma que para Edward ya era asunto superado, aunque no resistió aventurar una última idea:

—Los restaurantes deberían guardar las sobras para servírselas

a los mismos clientes y luego cobrarles por el espacio en la nevera.

—¡Jamás nadie pagaría por ello!

—El dinero no es el asunto aún, sino el gesto.

Lo que quedó de todo aquello, semanas después, fueron frases quemadas en platos de cerámica formando círculos concéntricos; contenían estadísticas y adjetivos que intentaban exponer el sabor del hambre. El proyecto le mereció un reconocimiento, uno más.

La última vez que Edward visitó París como estudiante fue, de hecho, después del grado. Y contra todos los pronósticos, de regreso a Canadá, decidió entrar a la escuela de cocina en el *college*. Por eso París aquel verano fue lo que su propio profesor de diseño llamaba la bisagra, él, la rodilla: el final de una etapa, el inicio de otra, la muerte de la representación, la insurgencia de la insurgencia. El arte debe servir para comer, al menos, saber comer.

Es cierto que al inicio saboté platos, se cagó en ellos y en sus dueños, metiendo allí todos los misterios que llevan al homo sapiens a utilizar buena parte de sus recursos para mantener la prevalencia sobre sus pares. Hurgó en aquello hasta llegar a la desalentadora conclusión de que el comportamiento carcinomatoso de la prevalencia era, probablemente, un vestigio ancestral al pavor de perderlo todo, el miedo a la muerte por sustracción. Se preguntó si acaso él mismo no estaba vacunado contra la pernicioso ambición de producir ideas para que otros las cubrieran con otras más incisivas o atrayentes, o no, en una carrera de relevos infecunda cuyo título, de llegar aquel proyecto a un ensayo, sería *Ideas fecundas en el gallinero de lobos*.

Aquel último París fue de comida y notas, ideas entre sabores, revelaciones, recuerdos y todas las malditas dudas que saben asaltar a quien hace la tarea de dudar de la duda misma. La libreta negra en la que anotaba se convirtió, en aquel París, en su única compañía porque sabía que entre el nudo de ideas se escondía la mejor respuesta del mundo para su circunstancia, dedicarse al arte en tiempos de hambre y sobreproducción alimentaria. No era poca cosa, el mundo entero parecía venírsele abajo.

Así que en aquel París empezó a cocinar de verdad en *La cuisine de Dalain*, un centro culinario para turistas, una versión pálida de la monstruosa tradición francesa que cumplía el cometido de arrancarle algunos euros al despistado y enseñarle algunos sabores al aficionado. Para Edward fue diferente, la puerta de salida de la incoherencia. Corrió con tan buena suerte que el tal Delain era otro quebeco defenestrado que había recobrado el camino reinventándose como instructor de cocina cuando las dotes de chef no le alcanzaron para mantenerse en un comedero de alto perfil en la ciudad de Quebec. Era bueno, pero no lo suficiente.

La realidad es que Delain no tenía el espíritu de investigador querido y, por el contrario, era bueno replicando recetas, muy bueno, y eso era suficiente para turistas que lo único que querían era llevarse un pedazo de París a la olla. Así que la escuela y él eran un equipo indivisible y comercialmente viable. A estas confidencias llegaron un día después de la cena cuando el resto de los estudiantes se había retirado a su guarida temporal. Ya pasado de tragos, Delain también le dijo a Edward que, incluso, era mejor enseñar a otros a cocinar porque él mismo ya no se veía con el ánimo de ponerle la comida en la boca a nadie cuando esa boca

infinita, insaciable, indelicada castigaba con el vómito, el error y la repetición. Lo dijo con amargura y Edward no quiso ahondar en ello. Entendió que Delain era un copista al que se le señalaba de no aportar nada a la cocina francesa contemporánea y repetía sin cesar los sempiternos platos en los que se especializó.

Un mes estuvo Edward en *La cuisine de Dalain*, lo suficiente para saber que cocinar era algo que podía hacer millones de veces sin sentir que entregaba el alma al diablo y que, por el contrario, podía torcerle el cuello de vez en cuando. Cuando salió de París lo hizo con la convicción de seguir la senda de su padre, pero en los platos como lienzos y la comida como pigmentos y carga.

3

Bodegones

VANESSA ERA UN EJEMPLO MÁS DE LAS EXCEN-
TRICIDADES de Edward. No era canadiense ni europea. Él nunca quiso preguntarle, aunque creía que su origen pertenecía a algún rincón del Asia sajona. Vanessa rondaba los treinta y tenía el tamaño y la delgadez de una ninfa que se ha quedado detenida en la adolescencia de una primavera. A pesar de ello, no era esa la razón por la que Edward se sentía atraído sino por causas aún más celestiales: el color de su sexo, casi tan pálido como un pavo antes de hornear. Su pene, ligeramente más oscuro que la piel de ella, ofrecía un espectáculo casi arquitectónico al conectarlo con su cuerpo. Un puente entre dos abismos, una H entre dos argumentos irreconciliables que intentan terca y vanamente convencerse de una falsa unidad. Pero Vanessa, con su pelvis lisa, estaba para mejores proyectos como el contrastar aquel color tan cercano al suyo, pero más puro; retrato indeleble de lo que sería un espíritu celeste si tal cosa existiera. Fue la misma Vanessa la que tomó la iniciativa

cuando le pidió a Edward que le metiera algo por delante mientras la penetraba por el ano. Lo único que el azorado hombre tuvo a su alcance fue un pimentón dulce, verde y alargado como una nariz de Cyrano. La misma Vanessa se lo encajó después de haberlo ensalivado rápidamente. Edward creía haberlo visto todo, incluso frutas y tubérculos innombrables, perderse por entre las carnes más tragonas, pero es que el verde níveo del pimentón con la palidez *twiglith* de aquel sexo de inframundo de pronto sorprendieron de tal manera sus sentidos, que el artista eclipsado en amante volvió a encarnarse en un ojo, en una cámara aguda cuya mecánica aún está por inventarse.

—¿Te gusta?

—¿Puedo tomarle una fotografía?

—No sé, ¿puedes? —soltó Vanessa con un vahído de otro mundo.

Edward corrió al estudio, se cercioró de que la batería funcionara y regresó a la habitación donde la mujer se encontraba tendida como una araña al revés y con los ojos cerrados administrando pacientemente juegos mentales, etéreos, de los que Edward era totalmente ajeno. En parte porque él iba tras su propia fantasía. Encuadró la entropierna para capturar repetidamente la entrada y salida del brillante pimientito.

—Déjalo quieto.

—...

—Retira la mano.

—Me enfrió —se quejó ella.

—Es solo un momento.

—¡Edward, deja la maldita cámara a un lado y hazme el amor, por favor!

—¿Puedo sacarte otras fotografías mañana?

—Mañana haz lo que quieras, ahora te necesito a mi lado.

Abandonó la cámara fotográfica sobre la mesa de noche y se fue a poner la cabeza muy cerca del pimiento para intentar repetir el recorrido del vegetal. Y mientras lengua y nariz recreaban el hecho, su cerebro no podía evadir los planos de colores vivos con formas exóticas. Esa noche Edward fue feliz, aunque no recordaría en lo absoluto cómo fue que terminó de satisfacer las exigencias eróticas de Vanessa.

De aquella relación de seis semanas y dos mil fotografías, Edward destiló quince imágenes monumentales, numeradas. En todas ellas, un elemento falóide y comestible quedaba atrapado por el hambre voraz de una vagina dentata. Cuando colgó las quince piezas en una galería independiente en Montreal, Vanesa ya era historia desde hacía más de dos años. Vendió treinta y dos copias a novecientos cincuenta dólares, nada mal. Las que más gustaron fueron seis, todas ellas coincidían en que la cercanía de las tomas con la posición del cuerpo le había dotado tal nivel de abstracción que podía llegar a pensarse que representaban el trance de una metamorfosis al estilo de *Alicia en el país de las maravillas* de Tim Burton. Desde aquella exposición, Edward volvió a recibir invitaciones inusuales, desde participar en exhibiciones, una de ellas individual en una pequeña galería en New York, a la que por cierto dijo que no. Hasta dos propuestas en particular que le interesaron: fotografiar alimentos para una compañía de alimentos biológicos cuyo lema de campaña ya había sido diseñado, pero estaban a la búsqueda de las imágenes. Para ellos, la obra de Edward cayó de manera providencial, no las obras en sí, sino el fotógrafo que las tomaría. Le segunda invitación

fue aún más extraña, aunque Edward no fuera consciente de ello en un inicio. Un solo cliente compró media docena de fotografías, exigiendo que se eliminaran el resto de las copias numeradas de cada versión. Edward no aceptó, alegando que la colección había sido diseñada para tener 10 copias de cada imagen. Entonces, el hombre, y aquí está lo inusual, miró a Edward y le dijo que le compraba todas las copias numeradas de esa media docena con la condición de que aceptara realizar un estudio fotográfico a su mujer y que además le permitiera documentar el proceso. El dueño de la galería, mediando en la negociación, buscaba la mirada del artista para que aceptara el trato porque muy pocas veces, nunca probablemente, había cerrado un acuerdo de cincuenta mil dólares. Edward devolvió la mirada al galerista y pudo intuir cómo todas las vísceras le hacían salsa y amenazaban con causarle una hernia umbilical. Levantó la mano para acomodarse el cuello de la camisa porque él también sentía la presión acezante del capital. Quiso decir sí sin pérdida de tiempo, antes de que el pobre hombre descubriera que la vida no valía tanto y por eso no se la podía tomar tan en serio comprando una obra que jamás colgaría en ninguna parte.

Previendo un no rotundo de parte de Edward, el galerista pidió un par de minutos a solas con el artista, pero este levantó la mano para decirle que callara, que lo dejara pensar. No fue eso lo que hizo, miró directamente al comprador consciente de que se le estaba agotando la paciencia y debía ofrecer una respuesta rápida.

—¿Qué dice su mujer de esto?

—Ella no lo sabe aún, pero conociéndola como la conozco, no dudo que aceptará gustosa. Es muy hermosa; no se arrepentirá.

—Todas las mujeres lo son, pero de forma diferente.

—Ya lo sé, ya lo sé, pero mi esposa lo es de la manera que las texturas de las frutas que usted utiliza le van muy bien.

Edward tuvo casi la certeza de que si hubiera pedido una prueba, el comprador, de inmediato hubiera puesto a disposición algún registro fotográfico en su celular.

Ahora fue él el que pidió dos minutos a solas con el galerista. El hombre se retiró a una esquina de la sala, volviendo a observar la quietud con la que el fruto lunar descansaba sobre el cráter de una vulva en *Photoshop*.

—¡Acéptalo!

—No sé.

—¡Acepta el maldito trato!

—Después de todos estos años no has aprendido que en este negocio no puedes perder la compostura. Sabes que de esto no vivo y que si creo cosas es para compartirlas con los espectadores, no para que un lunático encierre mi obra en una sala para sus sados momentos.

—¡Puedes hacer otras luego!

En esa corta conferencia Edward notó que el galerista tenía el ojo derecho más cerrado y caído, y que el otro le saltaba de forma peculiar, nerviosa. Pensó que bajo el trance de aquella gula, él parecía un burro según los juegos mentales y siempre tan anárquicos de Edward. Pudo adivinar el apetito de dinero cuando se habla de números en dólares.

—¿A qué porcentajes vamos los dos?

—Cincuenta, está en el contrato.

—Este tipo de negociaciones no está contemplado en el acuerdo. Veinte ochenta.

—¡Cuarenta sesenta!

—No me interesa, no voy a aceptar.

—¡Treinta setenta!, yo también tengo mis gastos.

—Bien, completó Edward, mira que lo hago por ti.

Ciertamente, la verdadera razón por la que Edward había aceptado el trato no fue el dinero. Desde hacía algún tiempo él ya no se preocupaba por esas futilidades, quizá porque no le faltaba y, muy por el contrario, engordaba pacientemente una cuenta bancaria de la que retiraba muy poco cada mes. La motivación real tampoco era la venta de la obra porque tener un nuevo coleccionista cuyas prioridades superaban la obra misma, no lo convertía en realidad en el comprador ideal. La verdadera motivación era la oportunidad de participar como espectador en primera línea en un juego de pareja.

La sesión fotográfica se pactó para un miércoles en la tarde, ocho días después. Edward llegó a la dirección más nervioso de lo que hubiera pensado. Llamó a la puerta varias veces y ya cuando imaginó que tendría que concertar una nueva cita, una mujer abrió desde dentro. Antes de decir cualquier cosa, ella se disculpó repetidamente por haberlo hecho esperar. Algo habló de un té y un agua hirviendo, pero a Edward poco le importaban aquellas palabras y dijo que no se preocupara, que todo estaba bien. La mujer se retiró hacia alguna parte dejando a Edward en la sala de invitados. Él había descargado los dos maletines a un lado del mueble y esperaba sentado a que la anfitriona regresara. Desde adentro, de alguna parte, oyó la voz de ella volviendo a preguntar qué se le ofrecía tomar, si té o café. Edward aceptó té, que la mujer pasó a buscar a la cocina. Regresó diciendo:

—¿Desde cuándo eres artista?

No hay pregunta más estúpida, pero a la vez más compleja que esa, pensó mientras recibía la taza caliente con ambas manos; ni siquiera él mismo se consideraba un artista de verdad.

—Desde hace diez años —dijo por decir.

—Cuando era niña pintaba; en la universidad tomé cursos, pero no lo volví a hacer desde que me casé. Supongo que es lo mejor cuando puedo vivir sin hacerlo, es lo que me ha dicho una amiga que ha tenido bastante éxito en la pintura.

Solo hasta ese momento Edward se detuvo en la anatomía de la anfitriona: cincuenta años, quizá más; alta para el promedio que veía en las calles. Cuando hablaba, las mejillas se marcaban con absoluta claridad de la sección inferior. Ese gesto no le debilitaba el rostro, le confería, por el contrario, tal gracia que Edward, en vez, de mirarla a los ojos, se detenía en la boca y en los dientes como en un canto de sirenas.

—Es usted muy bella —dejó salir.

—¿Perdón?

—Nunca pensé que usted fuera tan bella —insistió—. Pensé que me encontraría con una jovencita insegura y poco agraciada.

—¿Qué le hizo pensar tal cosa, acaso las palabras de George?

—No, su marido no ha dicho absolutamente nada de usted. Todo ha sido culpa de mis prejuicios. Pero celebro que tenga usted el talante y la belleza para que podamos lograr buenos resultados.

La mujer no hizo nada más que sonreír y sorber un poco de su propio vaso. Edward hizo lo mismo, durante un buen rato guardaron silencio. Ella no parecía incómoda en lo más mínimo y por el contrario daba la impresión de sentirse a gusto en la compañía silenciosa de Edward. De vez en cuando cruzaban miradas, en-

tonces sonreían antes de volver a beber vapor de té. Después de uno de esos sorbos, la mujer dijo que George se había tenido que ir a última hora para Montreal a atender unos asuntos de negocios.

—Pero... —intentó decir Edward.

—Pierda cuidado, me ha dicho que todo deberá seguir su curso.

—Sí, pero él quería hacer un registro del proceso.

—Usted no se preocupe —interrumpió la mujer, señalando con la mirada hacia la esquina superior— él se ha encargado de todo.

Edward giró para encontrarse con un botón oscuro pegado a la pared.

—¿Es eso acaso una cámara de video?

—Lo es y no es la única, al menos hay cuatro en cada salón.

—¿Y sonido, hay sonido?

—Se escucha con tal fidelidad que él captura el parpadeo de un pájaro. Quiero creer que George ama a su esposa tanto como lo enloquece la tecnología.

El chiste le hizo gracia. También le permitió suavizar los nervios. La realidad era que no le gustaba que alguien estuviera secretamente al tanto de sus movimientos. Se levantó.

—Hay algo más que debe saber —dijo ella, exhibiendo un dejo de abandono con el que se le podría perdonar cualquier atrocidad.

Edward la miró neutral preguntándose qué vendría ahora. La vio señalarse las orejas con uno de los dedos de la Capilla Sixtina.

—George está en contacto permanente conmigo a través de este transmisor —dijo balanceando el dedo contra la oreja.

—¿Puedo tener uno para recibir sus instrucciones?

Ella levantó la mano indicando silencio.

—Dice George que usted debe hacer su trabajo y olvidarse de él.

Dispuesto a no ser parte del otro juego, Edward se puso de pie, levantó los dos maletines, observó un horizonte imaginario y preguntó:

—¿Podemos ver la casa para seleccionar el lugar?

—Claro que sí. Todo está dispuesto en el estudio. George ha creído que ese puede ser el mejor escenario para las fotografías.

—Pues muéstreme usted el estudio entonces.

La mujer tomó la misma ruta por donde había aparecido antes con el té. Pasaron por la cocina, por la entrada a unas escaleras en Z, por dos puertas cerradas hasta que llegaron a un gran salón cálido en temperatura y cuyas ventanas del techo al piso daban a un jardín interior alucinante, como un paraíso japonés, pensó él. Hasta ese instante de eclipse entre la luz del jardín, la mujer y él, vino a advertir Edward que ella estaba desnuda bajo el camisón y el pantalón del pijama. El amplio salón entablado con madera fina color marrón oscuro, estaba casi desocupado. Edward tocó con su mano la superficie del suelo para comprobar que, en efecto, del piso emanaba calor. Contra la pared de la derecha varios muebles metálicos, de esos donde se guardan tornillos y herramientas para trabajos de mecánica, le daban al lugar el carácter de un estudio. Edward miró al otro lado para encontrarse con una pared desnuda.

—¿Qué busca? —reventó ella el silencio.

—Faltan las frutas y las verduras.

—¿Frutas y verduras para qué?

Edward la miró con desanimo, respiró.

—Yo estoy aquí —quiso decir, pero se arrepintió—, espere. ¿Sabe usted para que he venido?

—Usted ha venido para hacer su trabajo —repitió ella.

Mirando el techo, Edward giró varias veces sobre su propio eje, buscaba las cámaras. Descubrió una sobre la pared a su derecha, se acercó a ella y dijo que cómo quería que hiciera su trabajo si no se le proporcionaban los elementos adecuados, según el acuerdo oficial. Miró la cámara con furia, no cerró los párpados instante alguno y tampoco hizo nada más, como quien espera tercamente una respuesta. La mujer se llevó la mano a la oreja y aguardó de aquella manera poco más de un minuto. Para cuando había terminado de hablar, Edward la veía a ella, esperando respuesta a las dudas. La mujer movió la cabeza ligeramente en lo que se había convertido para Edward en una señal de las instrucciones de George. Volvió a mirarlo a los ojos para decirle:

—George ha vuelto a decir que si algo admira de los artistas es la habilidad que desarrollan para trabajar con lo que tienen a mano, y usted, según mi esposo, tiene más de lo que pidió. Dice que él contrató a un artista no a un copista. Que haga su trabajo, repite todo el tiempo.

—Muy bien, si eso quiere —dijo resuelto Edward cuando hubo levantado una vez más el par de maletines—. Lléveme a la cocina, por favor.

—Por supuesto —dijo la mujer una vez se retiró la mano de la oreja.

—Coloque sobre la mesa todas las cebollas que tenga.

—No tengo muchas.

—También voy a necesitar un par de berenjenas y...

—Me temo que no tengo berenjenas —dijo mientras abría una de las gavetas del mesón de la cocina—. Mire usted mismo lo que hay: cebollas, zanahorias, remolachas, pimentones, naranjas y manzanas. George lavó las frutas antes de irse.

—¿Puedo? —preguntó Edward imbuido por entero en los estantes de las alacenas.

Ella asintió con la cabeza cuando ya Edward había revisado la primera nave y se disponía a explorar la segunda.

—¿Qué busca, quizá pueda ayudarle?

No respondió sino hasta el final todas las preguntas que la anfitriona hizo, resumiéndolas en un *no sé qué busco*.

—¿Podría cortar estas cebollas a la juliana?

—Claro.

—Pero primero desnúdese, por favor.

Ante la orden, la mujer se llevó nuevamente la mano a la oreja y un par de segundos después empezó a liberarse de la ropa liviana que vestía. Sin que mediaran palabras, ella dejó sobre el suelo las dos prendas, luego se acercó al mesón de madera para empezar a cortar las cebollas en monedas y luego estas en media lunas. Con el mismo cuidado con que Edward recogió las telas del suelo, las dejó sobre el mesón al lado de siete botellas de colores completamente vacías. Se sintió atraído por la manera en que la luz las atravesaba y por el vacío cristalino de sus barrigas.

—Eran de la bisabuela de George, su familia tenía fábrica de botellas. ¿Le parece que así están bien?

Se refería a las lonjas de cebolla.

—Están un poco gruesas. Esta última, déjemela a un lado que yo la corto.

—¿Qué va a hacer con toda esta cebolla?

—Aún no lo sé.

—George tenía razón, es usted un artista excéntrico.

—George tenía razón, es usted una esposa muy peculiar.

—¡No me diga! ¿Acaso él le ha dicho algo de mí?

—En lo absoluto, ni siquiera me dijo su nombre.

La mujer tomó ese comentario para sí y se avergonzó.

—¡Lo siento mucho, mi nombre es Magda!

—Magda, el mío es Edward, y creo que personas como nosotros no necesitamos nombres.

Magda no entendió el comentario, pero tampoco se preocupó por dilucidarlo.

—Es la primera vez que estoy desnuda frente a un extraño.

—Yo también.

—Usted no está desnudo.

—Eso es porque usted no me conoce aún.

—Entonces —rio Magda— yo estoy doblemente desnuda.

Esta vez Edward no respondió al diálogo. Colocó algunos elementos dentro de una canasta para llevarlos al salón iluminado. Le pidió a Magda que cuando terminara, sin revolverla demasiado, colocara toda la cebolla en un recipiente. En el salón desplegó a ras de piso varias cámaras, lentes, filtros y objetos culinarios como el inventario que hiciera la policía cuando se incautan elementos de valor a unos criminales. Movié la mesa de madera contigua a la pared al centro del salón. Magda entró cuando ya era tarde para ayudarle a levantarla. Solo hasta ese instante Edward se hizo una idea integral acerca de la belleza de la mujer. Cuerpo atlético, ligeramente delgada y la piel blanca cuya tonalidad podría recordar muy bien la idea que se tendría de una mediterránea insular, eso es, blanca pero morena de pelo negro ondulado. Era bella, pero ella parecía no darse cuenta. Ahí en ese punto radicaba el mayor valor de su atractivo porque su belleza era como el sudor, inherente a la piel y a la respiración.

—Túmbese aquí, por favor —pidió Edward señalando el suelo. Mientras Magda tomaba posición, Edward abrió el par de maletines para extraer cámaras y baterías.

—¿Cuántas veces le ha pedido su marido que reciba este tipo de tratamiento?

—Nunca. Soy yo la que le pide deporte extremo. Verá, mi marido es un hombre de negocios, pero del nivel más administrativo, eso es un hombre de oficina netamente, muy bueno en lo que hace, pero él se limita a los números.

—Abra las piernas. ¿Por qué entonces es él quien coordina todo esto?

—Creo, Edward, que no le debo explicación alguna.

—No le pido explicaciones, solo intentó comprender mi horizonte para hacer mejor mi trabajo.

—Digamos que él me satisface algunos caprichos y yo le devuelvo el favor con otros.

—¿Y este es de él o suyo?

—¿Usted qué cree?

—Le puedo decir que está a punto de convertirse en uno mío.

—Me alegra. ¿Quiere usted que abra más las piernas y que levante las rodillas?

—Tiene usted una vagina hermosa en verdad.

—¿Por qué lo dice?

—He visto algunas en mi corta vida, pero esta parece el nido de dos delfines dormidos.

Ella sonrió.

—Si tiene alguna duda, hábleme, no haré nada que la incomode.

—Solucione mi primera duda —inquirió desafiante—, ¿qué va a hacer con las cebollas picadas?

Edward respondió que no lo sabía aún, pero que ya se le ocurriría algo. Le dijo que por lo pronto tomaría imágenes de algunas partes del cuerpo, concentrándose en las texturas. Al ver las imágenes iniciales en el portátil, Edward seleccionó tres áreas para explorar a profundidad: las del cuello, el abdomen y la vagina, por supuesto. Las nuevas imágenes del cuello fueron tomadas con un gran angular y buena profundidad de campo, utilizando los pezones como primer plano a un cuello lejano pero nítido, forrado en tiras de cebolla blanca. El resultado fue un valle surrealista dali-niano en cuyo subsuelo palpitaba un gigante. Igual procedimiento impuso en el abdomen con similares resultados. Fue tan engorroso y detallado el proceso de seleccionar y colocar las media lunas de cebolla sobre la piel, que al terminar la serie y empezar con la vagina, Magda dejó salir un:

—*Finally, you are gonna fuck me!*

—¿No cree que a George le pueda molestar un poco la idea?

—¡Oh, mi querido Edward, tengo la edad suficiente para tomar mis propias decisiones!

—Eso puedo verlo, pero tengo un acuerdo económico con su esposo y no quiero echarlo a perder.

—Usted pierda cuidado, amigo mío, su cheque está detrás de la puerta, dentro de un bolsillo de papel.

Instintivamente, Edward giró el cuerpo para confirmar la existencia del sobre. Caminó hacia él pensando que no convenía dejar nada a la suerte. Extrajo de su interior un cheque por el saldo del valor acordado.

—¿Satisfecho?

—Digamos que estoy tranquilo, pero ello no significa que me

sienta en la libertad de abusar de la confianza que su esposo ha depositado en mí.

—¡Edward! —dijo la mujer un poco molesta—, soy yo quien está empezando a perder la confianza en usted.

—Lo siento señora, déjeme hacer mi trabajo.

Magda abandonó el suelo arrastrando consigo una furiosa lluvia de cebolla. Corrió hasta el rincón del salón gritando con inusitada violencia. A Edward la escena le había parecido el pasaje de un texto mitológico en el que un gigante arrasa con un pueblo de seres diminutos.

—¡George, ordénale a este hombre que haga algo!

La mujer se quedó mirando el botón de arriba en la pared, llevó sus manos al oído, se retiró el auricular de la oreja y estiró la mano para entregárselo al artista:

—¡George quiere hablar con usted!

Edward recibió el dispositivo, lo sostuvo en su oreja un instante hasta que la misma voz le preguntó cómo se sentía teniendo relaciones con Magda.

—Yo vine a realizar un trabajo y no para...

George llamó a Edward por su nombre de una manera seca, le preguntó si podía hacerlo o no. Se quedó en silencio, calibrando las consecuencias de aquel acto, pensando si valía la pena elevar esa experiencia a un recuerdo.

—Con una condición —respondió.

—Si quiere más dinero...

—No, no soy un puto gigoló; que podamos hacerlo en un lugar libre de cámaras y micrófonos.

La mujer sonrió al escuchar el rumbo que tomaban las pala-

bras del fotógrafo. El esposo guardó silencio, probablemente era él quien ahora debía balancear el peso de sus decisiones. Volvió a llamarlo por su nombre, pero ahora en un tono más conciliador y pidiéndole que le preguntara él mismo a Magda, cómo se sentía con esa idea. Ella volvió a estirar la mano y a engancharse el *blue-tooth* en la oreja.

—¿Y tú, cariño —escuchó decir el artista— cómo te sientes con la idea?

Magda dio media vuelta y se encaminó en dirección al jardín. Desde el centro del salón, Edward alcanzaba a escuchar apartes del diálogo en voz de la esposa. Parecía evidente que a George no le gustaba nada que ella se concediera aquel regalo e intentaba persuadirla del error. Lo que alcanzaba a llegar a oídos de Edward eran un poco los argumentos para echar por tierra los "peros" del esposo. Luego de más de tres minutos regresaría Magda con una sonrisa clavada en el rostro, triunfante.

—Es oficial —dijo—, tienes el permiso de mi esposo para que pueda llevarte a la cama.

Ante el genuino sentido de propiedad que Magda expuso con sus palabras y frente al gesto implacable del que las gana todas, Edward no pudo menos que reírse con sarcasmo.

—Antes de que usted me suba siquiera a la cama, señora, tendrá que hacer mucho más que pedirle permiso a mi benefactor.

—Haré lo que haya que hacer —bromeó ella.

Él salió del salón diciendo que por favor le concediera treinta segundos y que mientras tanto se tendiera de nuevo en el suelo.

—¿No te irás a escapar?

Cuatro botellas de colores tintineaban entre las manos de Ed-

ward cuando apareció de regreso bajo el marco de la puerta.

—¿Qué va a hacer con esas botellas?

—No lo sé aún, señora, pero ya se me ocurrirá algo. Dígame, ¿alguna vez ha practicado yoga?

—Lamentablemente, mi querido artista, lo he practicado más que el Kamasutra, digamos que tres veces a la semana y el otro, cuando mi esposo está en la ciudad y se encuentra de ánimos.

Edward hizo un gesto en ele con el dedo para señalar que quizá esas palabras podrían ofender al marido.

—No se preocupe usted que nuestros acuerdos están claramente definidos. Es una larga historia con la que no pienso importunarlo en estos momentos, quizá le sea suficiente saber que mi querido esposo disfruta más sabiéndome gozosa en la cama de otro, que triste en la de él mismo, y aunque él se molesta con esto que digo, me refiero a este acto de contarle, yo se lo digo a usted porque ahora es como de la familia.

—Gracias. ¿Qué posición de yoga conoce en la que tenga que levantar la cadera sobre el suelo extendido?

—No tengo la más mínima idea de lo que me está hablando.

Edward se tendió sobre la madera, y apoyado con las manos también extendidas, levantó ambas piernas muy lentamente hasta quedar con las rodillas frente a su cara y los pies semiextendidos, casi tocando el suelo detrás de la cabeza.

—¿Eso es lo que quiere usted que yo haga?, bah, es fácil.

—¿Puede, por favor, hacerlo muy lentamente?

Ella no respondió. Para cuando Edward se incorporó a buscar la cámara, Magda hacía, a ritmo pausado, todas las variantes posibles de lo que vendría a ser un triángulo escaleno.

—¡Perfecto!

Era el primer perfecto de la tarde. Edward le pidió que respirara lento y profundo, que no había prisa. Diciendo esto, empezó a disparar cuidando de no contaminar de movimientos bruscos el estado de perfección que la esposa de su cliente estaba alcanzando. La rodeó de imágenes y de disparos de profusas frases cortas. Ella respondía a su ritmo. Magda se llevó la mano al auricular, entonces Edward se lo removió con cuidado para ir a lanzarlo lejos a ras de piso, porque aquel acto criminal casi echa al traste la comunicación entre la cámara y la imagen. Ella no dijo nada y, por el contrario, retomó la posición inicial. Levantó la cadera sobre el esternón apoyado contra el suelo y haciendo una ele casi a mitad de la espalda. Edward acercó una naranja grande entre las rodillas extendidas y le pidió a Magda que la sostuviera. Luego colocó otra, mucho más pequeña, sobre el nido del vello púbico. El fotógrafo se dio gusto. A partir de allí, la sesión fue una sucesión de intentos exitosos, todos, de captura de imágenes en otros universos paralelos en el que un cuerpo come bodegones. En la última toma de esa sesión Edward se acercó a las botellas, estudió los colores, la extensión, el brillo, el cuello del recipiente y el tipo de rosca. Levantó una azul opaco y se la llevó a la boca para lamerla varias veces de la misma manera como se lame un pincel pelo de marta antes de ser guardado.

—¿Qué vas a hacer con eso? —Preguntó ella cuando cerraba un poco las piernas.

—No lo sé todavía.

—Nunca lo he hecho con una botella.

—Si lo encuentras difícil, lo dejamos, ¿vale?

Ella asintió. En un inicio el tubo brillante se quedó entre la entrepierna sin otro atractivo que el de contrastar texturas y colores. La bandera de tres barras registraba bien en cámara, por lo que Edward se detuvo un buen rato explorando las posibilidades formales de ese sándwich de piel y vidrio. La búsqueda del ángulo perfecto se vio interrumpida por la pregunta anticlimática, y que a pesar de la respuesta instintiva de parte de Edward, le quedarían resonando las razones que la habían llevado a preguntarle si era feliz.

—Claro que sí, ¿acaso no me ve usted?

—Veo a un hombre excitado y, si lo piensas, la excitación es la forma más pasajera de la felicidad.

—Cierre por favor la boca un instante y déjame ver cómo el vidrio y usted hacen un solo cuerpo.

—Cerraré la boca si me respondes la siguiente pregunta sin pensar, quiero que te salga del corazón.

—Adelante.

—¿Qué quieres ser en el futuro?

—Dueño de una iglesia para montar un restaurante fusión.

Magda cedió entre las piernas y permitió que Edward intentara acoplar el cuello de la botella a la vulva. El mismo Edward comprendió, a tiempo, la imposibilidad de la empresa, pero esa sola cercanía ya era suficiente para hacer las tomas. Cuando fue a retirar el recipiente de entre la tensión de los muslos, el brillo cristalino de un líquido enfureció su apetito. Acercó la cámara y con esa excusa acercó la boca y luego la lengua. Magda abrió las piernas y con las manos y con no poca dificultad, alcanzó la cámara. Tras lo cual empezó a disparar el rostro canino de Edward en zona de

alimentación. Poco les valió a ambos que la quietud de las cámaras, en las esquinas superiores de aquel cuarto tibio en madera, registrara al milímetro desde varios ángulos, el cubo de colores que el par de cuerpos se había propuesto armar, o desarmar.

4

Puerquitas

LA INTENSIDAD DE ESE SOL O LA BLANCURA DE LA arena o las panzas fuera de control o todo junto, qué infierno, le producen un dolor de cabeza insoportable. Se calza las gafas oscuras y temporalmente se siente a salvo de este maldito bochorno donde ni siquiera comer bien es posible. Tampoco estaba dispuesto a perder el dinero ni el tiempo concedido para esas vacaciones. Se sobrepondría al calor y empezaría a buscar lugares de comida local. Ahora solo faltaba conectar con alguien y probablemente contar con buena compañía para la excursión. A pesar de que Michelle, la joven rubia que conociera un día antes, le había dejado dicho en una nota que no dudara en llamarla si se le apetecía salir por la zona, no la contactaría porque tampoco quería hablar mucho. La verdad era que Michelle, con todo y lo rubia, no le pareció muy atractiva. Regresó a la habitación, tomó una ducha y luego una siesta, pensando siempre en que saldría al final de la tarde cuando el sol amainara un poco o empezara a desaparecer. Cayó

como un perro viejo; que vivan las vacaciones. A las seis salió de la habitación y no más abandonar el hotel, abordó el taxi que le tocaba en turno.

—Por favor, lléveme al mejor restaurante de la ciudad.

El taxista lo miró por el espejo retrovisor. Sintió la necesidad de aclarar el pedido:

—Quiero comer comida de verdad, de la que come la gente de la zona, nada de figurines de chefs internacionales ni tonterías para turistas.

Los ojos lo seguían con atención.

—Pero tampoco quiero hamburguesas o esa basura chatarra —continuó—, lléveme a comer algo que solamente se consiga por estos lados.

El hombre, que había vuelto la mirada a la vía, asintió en clara señal de comprenderlo todo o en vías de hacerlo. Volvió a tenerlo en el retrovisor, manteniendo siempre un control impecable sobre el vehículo.

—¿Hace cuántos días no come? —preguntó.

No como desde hace muchos años, pero hoy siento que no he comido nunca.

—Entonces —dijo el taxista—, prepárese porque lo voy a llevar a La mesa de Ruth, es la mejor fonda por estos lados. El único problema, primo, es que ni ella ni los meseros hablan inglés.

—Para hablar de comida, *bro*, no se necesitan más retos lingüísticos que el apetito.

—Bien dicho, entonces apréndase esta: *puelquitas*, dígalas *puelquitas* y va a ver usted a lo que sabe el paraíso.

—¿Qué es eso?

—Eso viene de los españoles y de los esclavos, los unos trajeron el cerdo y los otros, los plátanos pintones. Son una delicia, le digo.

—Algo más que deba saber.

—Tiene mucho que aprender, pero las *puelquitas* son un buen inicio.

Hacía rato que el taxi había salido de la monótona zona de construcciones de vidrio, ladrillo y estuco blanco, playa y mar, para entrar en los paisajes de colores manchados más domésticos donde se vive la verdadera ciudad de a pie. Ahora, el ruido anárquico contrastaba con aquellos sonidos coreografiados de la reluciente limpieza de la zona internacional.

—¡Llegamos! —dijo el taxista.

Edward pagó con un billete de diez dólares y le pidió que guardara el cambio, le dijo gracias en un español muy gringo.

—¡Que le aproveche! —Gritó el taxista cuando ya Edward había dado la espalda.

No respondió, pero sí se regaló una sonrisa para sí mismo. Se sentía bien caminar la ciudad, explorarla y comer sus tripas. Se lamentaba no hacer esto más seguido.

La mesa de Ruth resultó ser una fracción de una casa vieja de corte republicano que tuvo mejores épocas en la que improvisaron con éxito varios locales comerciales. Uno de ellos era el restaurante. Edward se sentó en la sección interior al lado de un patio que exhibía una fuente de agua seca. No bien se sentó, lo abordó un mesero con cara arrugada y con bigotes al estilo Juan Valdez.

—¿Qué se le ofrece al señor? —preguntó en español y casi sonriendo con la libreta de pedidos debajo de la mano del lápiz.

Edward sonrió, parecía pensar.

—Ejem, no hablar español.

—*I told you sir, what do You want to eat?*

—*Puelquitas* —respondió de manera automática.

El hombre sonrió dejando al descubierto una hilera de dientes tan perfectos que parecían falsos. Hizo anotaciones en la libreta mientras indicaba que esa era la especialidad de la casa. Luego preguntó con qué las quería.

—Usted, amigo, sorpréndame.

—*Warabaut puelquitas con tomeiro romano en vinagreta an-mango yus.*

—¿Tiene vino?

—*No, barai jafa bir.*

—Entonces deme la mejor que tenga.

El mesero se retiró para regresar un minuto después con una cerveza en lata y un vaso esmerilado con paredes opacas sin que se pudiera aclarar que era cosa del estilo o, por el contrario, del uso excesivo. Con la misma maestría que abrió la cerveza, la dejó caer en fuente al borde del cáliz cuidando que la espuma no le ganara. Eso era vida. Cuando Edward volvió a ver al mesero un rato más tarde, este venía con un plato hondo y mediano sobre cuyo centro descansaban tres bolas doradas de plátano pintón frito, amalgamado con chicharrón de cerdo crocante por fuera y tierno en el interior. En un rápido segundo viaje, le trajo en una mano rebanadas de vegetales bañados en vinagreta, y en la otra, un batido amarillo radiante y heladísimo de alguna fruta que rebosaba trópico. La sola redondez solar de las puerquitas con el fulgor del efluvio porcino le generó a Edward una confianza absoluta en su decisión. De sobra, ya había valido la pena la presencia en

esa mesa insular. Cuando se llevó el primer bocado crocante y un poco húmedo a la boca, se sintió abrazado por la atención entrañable del padre desaparecido, por el deseo superior de ser amado incondicionalmente por siempre hasta la vejez absoluta. Junto a esos primeros sentimientos de excelso placer también le vino una pizca de sal que le recordó el proyecto imposible de capturar el sabor para llevárselo con él. Degustó hasta el final la primera dentellada con sumo cuidado evitando desprender migajas, para no perder el sutil contacto con la nostalgia. El segundo envión lo dedicó a los apegos, se prendió de los aromas y del sabor agridulce, compacto también, para invocar en la memoria lo más cercano al amor verdadero que había conocido. Surgió una cara, un recuerdo que creía extinto: Lucy Carter, una tejana blanca, rubia y delgada que cambiaría el significado de comer con besos. Y si bien no experimentó una tirantez con ese segundo bocado, se congratuló consigo mismo y con la vida entera de millones de seres vivos cuya evolución construyera a la perfección ese cuerpo con boca, lengua, estómago, nariz y ojos inteligentísimos a la hora de enfrentarse a todas las formas del placer. Se sintió vivo, en comunión con los árboles y los ríos, las montañas y las nubes.

El mesero interrumpió aquel viaje sin tiempo, preguntando si todo estaba bien. Él respondió que sí sin siquiera mirarlo. El mesero parecía reconocer el trance por el que atravesaba el comensal y quizá fue por eso que sonrió de forma imperceptible, o quizá fue porque nunca había visto a un hombre blanco comer con tanta hambre.

—¡Espere! —escuchó que lo llamaron.

—Sí señor, *May I help you?*

—Sírname, por favor, otro plato de estos; y por favor —aclaró— tráigame una orden exacta a esta, el plato, la decoración, la cantidad, exacta, ¿me oye?, exacta.

—Sí señor, enseguida.

Hay platos que son obras maestras, piezas repetidas de la perfección, guiños celestiales, bostezos de primavera, y esas puerquitas del demonio eran otra pieza de antología. Tenía el sabor incrustado en el fondo del cerebro, mucho más arriba, dentro del paladar; tenía la fotografía desde varios ángulos, el color grasoso del sol hirviendo y la receta de dominio público que necesitaría algunos ajustes para hacerla coincidir con esta pieza magistral de comida mestiza. La fusilaría completa, incluso copiando su nombre y el lugar de origen, Las puerquitas de Puerto Escondido. Otra pieza de colección.

5

Invasión

DE REGRESO A OTTAWA, EDWARD SE ENCONTRÓ CON la noticia de un nuevo trabajo en un escueto y atarantado mensaje telefónico. A pesar de no haber cocinado un solo plato asiático en su corta vida, ahora tendría que, según las palabras apresuradas del jefe, encargarse de una cocina vietnamita. Era una locura, pero en realidad le fascinaban esos desvaríos porque lo sacaban de ese dulce sopor cotidiano sobre el que vamos asentando la muerte sin darnos cuenta. Unos años atrás no sabía nada de pastas, pero ahora, después de haber alcanzado la perfección, ir a esa misma cocina se había venido convirtiendo en un martirio, aunque hasta ese momento no se lo hubiera reconocido ni siquiera a él mismo. Llamó de regreso a las siete de la noche, lo intentó de nuevo a las siete y treinta y únicamente hasta faltando cinco para las ocho su jefe le devolvió la llamada preguntando qué diantres le sucedía que no había dejado un mensaje en la máquina.

—Pues, ¿que qué es eso de que empiezo en otra cocina mañana si en mi puta vida he cocinado un plato vietnamita? ¡Ni siquiera sé

si puedo distinguirla de la comida thai o china!

—Es similar, pero diferente y, segundo, tú aprendes rápido. Es importante que sepas que compré el restaurante asiático de la esquina y pienso hacer algunos cambios.

—¿Qué va a pasar con Panceta, el restaurante?

—Rick se encargará de la cocina por un tiempo, a ti te quiero en el nuevo restaurante, el cocinero te hará una inducción completa por varias semanas. Apréndelo todo porque luego tú serás el jefe de esa cocina.

—¡Espera!, Rick no distingue entre un tomate *tigerella* de un *kumato*, ¿cómo pretendes que se encargue de todo si es un perfecto inútil?

—Edward, tú eres el mejor cocinero que he conocido en mucho tiempo; necesito seguir adelante con Panceta un par de años más y para eso requiero al mejor en la otra cocina. No sabes nada de nada ahora, pero tienes lo que el sátrapa del sobrino de mi esposa no tiene, iniciativa, así que déjalo en la cocina de Panceta y tú te vienes conmigo al chino.

—Al vietnamita —corrigió Edward.

—*Whatever*, chino, japonés, la misma mierda.

Edward se mordió el labio, dudó. Se aclaró la garganta.

—¡Escupe lo que tengas que decir!, te conozco.

—No sé, no debería decirte esto por teléfono, pero creo que es el momento idóneo.

—Dímelo, *calciotropo canadiensis*.

—Por qué no me aceptas en sociedad y hacemos algo excepcional con Panceta Pasta Italiana.

El viejo Panceta guardó silencio tres, cuatro, cinco decrépitos

segundos hasta que Edward le pidió que dijera algo porque era un buen trabajador y porque habían estado juntos por cuatro años. Dependiendo de la respuesta, Edward podría decidir un camino diferente. Panceta lo sabía, por ello su respuesta debía ser ponderada, sabia.

—Nuestro objetivo ahora, Edward —dijo por fin el viejo italiano—, es sacar El Palacio Chino adelante. En unos meses hablaremos del tema nuevamente y veremos qué hacer.

—Prométeme que lo vas a pensar.

—Lo pensaré en unos meses, no ahora, pero lo pensaré bien, lo prometo. Volviendo al asunto de mañana, trabajarás al lado de un chino cascarrabias más duro que carne de caballo, le sacarás las recetas y cuando él decida irse o yo lo despida, tú, *calciotropo quebequensis*, lo reemplazarás.

—¡Por qué no contratas a otro cocinero!, sería todo más fácil.

—No, mi amigo, según entiendo, este viejo maneja una carta del norte de Vietnam que es muy similar a la comida china. Además de eso, ha ajustado la sazón para los paladares de estas tierras, así que como podrás suponer, no quiero correr el riesgo de perder mi clientela al quitarle de un golpe al cocinero jefe. Tu misión, y tienes que aceptarla, es aprender todo del viejo, todo; hasta los mismísimos rezos con los que bendice la comida si los hubiera.

Edward no veía razones para tanta prevención porque, según él, no podía haber secreto detrás de una comida de hervidos y fritos. No era, digámoslo de la misma manera que él lo expresó, como la comida del Bulli o la mesa francesa donde el aparataje químico guarda mayor elaboración. Tampoco era que la menospreciara, pero había que guardar las proporciones.

Un par de horas después, Edward se preparaba unos *vermicellis* fritos al estilo experimental e irreplicable de un ciego que no desea retomar los pasos. Lamió el plato de regusto y esperó sentado a la mesa largo tiempo, catando la memoria de todos los sabores que explotaban en la lengua y el cerebro, pensando a la par en las grandes distancias que un fideo plano había navegado tantos siglos atrás para que él pudiera disfrutar esta noche en la intimidad de su mesa en una fría casa en Ottawa. Sin pérdida alguna de tiempo, puso el objeto bajo el chorro del agua caliente, lo embadurnó de jabón y allí, durante el aseo de los objetos, no pudo menos que reconocer que el sabor del *vermicelli* provenía de un deseo profundo, más cercano a su fantasía creativa que al plato étnico vietnamita o, incluso, a la versión migrante de los restaurantes de cadena. Entonces, se preocupó. Miró el reloj. No era tarde y quizá podría alcanzar a comprar algunos libros en *Chapter*. Una vez en la tienda, se fue directo a la isla de libros de comida a la que hubiera podido llegar con los ojos vendados. Con una pila de seis volúmenes bellamente encuadernados se sentó en la mesa para lectores en donde otras tres personas leían a la manera en que desovan las tortugas sin edad. Él también se entregó a lo suyo, escoger dos o tres títulos que le enseñaran de forma expés todos los trucos de la mesa vietnamita y china. Pronto descubrió que su ignorancia era completa. Escogió dos volúmenes: uno de recetas de laboratorio en papel de arroz y sin gráficos. El otro, hecho de fotografías, muchas fotografías, recetas y procedimientos. Dejó el resto de los libros en la superficie gigante y lisa, y acomodó la pesada silla de madera dentro de la mesa con sumo cuidado para no desacralizar el espíritu reflexivo del lugar. Aun así, la mujer diagonal suyo levantó la mirada y dejó salir una sonrisa

completamente neutra que Edward interpretaría mal, pero eso era lo de menos porque él necesitaba solamente excusas, señales urbanas de soledad. Entonces reparó en el libro que la mujer leía *Italy for explorers*.

—Lo mejor de los italianos —dijo acercando la voz a la mujer— es su comida y su paisaje.

—Y sus vinos —acotó ella.

—Me alegra que lo diga, porque tengo un vino en casa que podríamos acompañar con un *linguini* al pesto.

La mujer sacó la mirada fuera de la mesa y lo estudió de arriba abajo, luego dijo:

—Es usted demasiado rápido.

—Le aseguro por todos los santísimos santos italianos que no lo soy.

—Por supuesto que sí, ni siquiera sé su nombre.

—Edward Arlongate —dijo, estirando la mano.

—Elaine —respondió ella—. ¿Conoces Italia?

—He ido un par de veces, asuntos de trabajo.

—¿Trabajo?

—Soy cocinero en un restaurante italiano y mi jefe creyó que alimentándome de Italia podría preparar mejor su comida.

—¿Y bien?

El último lector de la mesa carraspeó sin separar la mirada del libro que sostenía entre manos.

—Tengo una respuesta que le sorprenderá si acepta tomar algo conmigo.

—¿Y el *linguini*?

—Lo prepararé mientras tomamos el vino.

Elaine Guidon estaba divorciada porque las tres pasiones que ensalzaban su vida, la cocina, los viajes y la familia, no encontraron eco en el esposo que tuvo por doce años. Esperando que él cambiara, pospuso muchos viajes y de la misma manera dejó pasar la edad de reproducción responsable.

—¿Y cuál es esa?

—35, 45.

Un día, cuando la menopausia invadió todos sus ciclos, pidió el divorcio. El cafre del esposo ni siquiera lo discutió y casi firmó los papeles con una satisfacción celestial. Aunque la decisión era irrevocable, Elaine guardaba la esperanza que el hombre sufriera al menos un poco, pero no fue así, lo aceptó con resignación y extrema tranquilidad. Nunca hubo otra mujer u otro misterio aparente que lo descarrilara del matrimonio. Como siempre, supo decir sí sin poner en su boca esas dos letras juntas. Pero ese día en la librería, buena parte de la frustración y dolor del proyecto fracasado habían pasado ya, y, por el contrario, se hallaba imbuida en los preparativos de un viaje a Italia con su hermana que vendría desde Búfalo para acompañarla en la disidencia. Decir sí a una botella de vino, lo sabía bien, no era tonta, era decir sí a la posibilidad de una noche loca, pero ella no era loca, por supuesto que no. ¡Pero un momento!, debió haberse dicho, ¿desde cuándo comer, beber y compartir con alguien es loco?, demasiada basura había quedado después de tantos años de aislamiento y vida conyugal.

Lo primero que hizo Edward una vez entró al apartamento y colocó sobre el estudio los cuatro libros recién adquiridos fue decirle a su invitada que se preparara para una experiencia golotrónica. Elaine sonrió y para no pasar de ignorante no preguntó qué diablos significaba tal cosa. Así que Edward se quedó con el chiste a medio

camino. Guardó el abrigo de ambos y la invitó a pasar a la cocina. Edward encendió la estufa y puso a hervir agua en una opaca olla de acero, luego sacó de un estante de madera, al lado de la estufa, varios libros sobre comida italiana. Los extendió en la mesa como se extiende el pan tostado con mantequilla de ajo. La mujer irguió aún más el cuerpo para entregarse con avidez a los libros. Edward se retiró muy rápido sin decir palabra. También en silencio, sacó de debajo de la mesa una botella de vino tinto y dos copas de una caja de madera de debajo del lavaplatos. Destapó la botella, sirvió un chorro lánguido en una de las copas, extendió el cuerpo de la botella en su mano frente a la invitada. Aguardó en silencio, pero con una sonrisa angelical. Ella probó el vino, asintió con la cabeza; tras lo cual él llenó hasta la mitad ambos vasos. Levantaron las copas, se miraron a los ojos, sonrieron y tomaron un sorbo que en él fue hasta casi desocupar el contenido. El agua empezaba a hervir. Dio media vuelta al ramillete de pasta en el centro de la olla. Los palitos se abrieron formando un cono invertido cuyo vértice se ahogaba en un agua de vapores, salada. Vertió encima de la pasta, que aún no había colapsado, aceite y algo más de lo que fue imposible tomar nota. Hacía rato que Elaine no leía, sino que observaba los movimientos rápidos y coordinados de Edward.

—Lo mejor es preparar la pasta de cero, pero nos tomaría horas.

Ella no responde, no le importa realmente. En un recipiente eterno empezaba a chirriar un ajo picado en cubos diminutos. Difícil decir si fue por el espacio o por la coreografía de cuatro dimensiones que la mujer había caído rendida bajo las ebulliciones del ajo y las almendras fritas. Con poco esfuerzo, aspiró varias veces sin que pareciera importarles que el cocinero la esperaba.

—¿Quieres más vino?

—Un poco.

Edward volvió a servir para ambos.

—¿No vas a preguntarme nada? —dijo ella.

—Qué quieres que te pregunte si ya lo sé todo.

—¿Todo?

—Sí, estás casada con un hombre obeso que se ausenta dos y tres semanas al mes con la buena excusa de un trabajo en ultramar. Ese tiempo lo utilizas para ser feliz, tomar vino, viajar y conocer gente rara...

—Estoy divorciada.

—...Finalmente te divorciaste porque un día descubrió que su amor era una ballena y que tú, sirena viajera, no merecía el peso de su apego, ¡qué afortunada eres!

—Soy vendedora de...

—...de historias de cuya profesión hoy me has dado una muestra gratis.

—No quieres saber nada de mí, ¿cierto?

—Ya lo sé todo, mujer: estás divorciada de un hijo de la gran puta de su madre, te fascina viajar, pero él estaba cansado de hacerlo o no sabía cómo complacer tus deseos turísticos, y tú, aún después de tanto tiempo de no seguir con él, no sabes aún cómo satisfacer ese deseo de conocer otros lugares y por eso te escondes entre las páginas de un libro de viajes, ¿más vino?

—No. Estoy divorciada. Desde mi separación, hace nueve meses, planeo una salida del país todos los veranos. Invierto buena parte de ese tiempo planeando con detalle el itinerario. En esta segunda ocasión me voy a Italia. No sé si empezar en el sur, en las islas, o en Venecia.

—¿Más vino?

—No, gracias. ¿Alguna recomendación?

—Por supuesto, mi recomendación es que te vayas a un solo lugar y te quedes allí la mayor parte del tiempo; se conoce un país viviéndolo más que visitando sus sitios turísticos. Ve allí, a un solo pueblo, a un vecindario en una ciudad; come, bebe, haz el amor con un vecino y luego regresa llena de esas experiencias, pero por favor, no vengas con fotografías y escapularios de la gran Italia, regresa con un poco del secreto que ellos esconden con algo que te ayude a entender por qué son como son y por qué diablos escogieron a un primer ministro como Berlusconi.

Elaine se puso de pie, miró a todos lados para luego preguntar por el baño. En su ausencia, Edward recogió la mesa y descorchó otra botella de vino. Cuando Elaine regresó, leyó la etiqueta en la botella.

—Italiano también —soltó él.

Ella lo miró, sonrió y, casi sin querer, dijo:

—No he hecho el amor desde que me divorcié.

—¿Lo dejamos así?

—¡No!, sí, no sé. Depende.

—De qué.

—Pues, no sé.

—¡Desnúdate!

—Elaine respiró hondo, con decisión, bajó la cabeza y se desnudó completa.

6

Multiculturalismo

en una olla que se derrite

¿QUÉ DE MEXICANO TIENE UNA TAQUERÍA MEXICANA en Toronto cuyo plato principal se avinagra en aguacate y pimientos picantes, y es preparado por un joven árabe inmigrante? Los nuevos dueños son coreanos y los dueños fundadores fueron canadienses. Los platos tienen el aura hospitalaria de las facilidades democráticas, eso es: revestida de una estética putiforme con muchísimas referencias culturales que le permite caber en todas partes, en todas las bocas de variadas lenguas blancas, aunque la primacía sea la impersonal texmex. De la misma manera se preguntaba qué de China tiene una sopa china preparada por él. Y si tenía mucho o nada qué importaba aquello a un paladar exigente o condescendiente. Lo cierto era que su sopa china no era la misma y no se lo podía explicar porque seguía al pie de la letra la receta propuesta por el oriental cocinero en jefe. La cocina es química, es, literalmente, combinación de laboratorio en la que el resultado obedece a una fórmula replicada tantas veces como sea necesario, si las condiciones son propicias y

exactas. "La cocina es una fórmula", había escuchado tantas veces y hasta él mismo casi se había convencido de no ser por esta sopa china que se negaba a entregarle sus misterios. A no ser, se dijo, que el maldito cocinero le agregue algo que yo no sepa. Tan pronto esa idea atravesó el firmamento, Edward experimentó una furia malsana porque el cocinero estaba jugando con él, haciéndolo quedar como un inútil. Basta de amabilidades, ese viejo cabrón se iba a enterar de lo que era capaz. A pesar de la repugnancia de las palabras de Edward que resumían fielmente los impulsos iniciales, él sabía que no tenía tiempo para dramatismos que involucraran emociones tan básicas como la rabia, la envidia o el temor. Entonces rio porque el viejo cabrón le había hecho pasar un mal momento, pero en especial, porque lo había tomado por sorpresa. Edward se sintió a sí mismo perfecto, bendecido por la sabiduría cultural de quien comprende a todos y los interpreta, por eso rio. Pero, claro, tampoco se podía dejar joder por un hijo de puta chino de mente pequeña en la que no había cabida para él. La guerra estaba declarada.

Previa autorización del jefe Panceta, Edward mandó instalar tres cámaras en puntos estratégicos de la cocina. Una de ellas daba justo frente a la mesa de corte y a la estufa industrial. Todas, excepto esta, eran de fácil identificación. El mejor lugar para descifrar el tejemaneje de las fórmulas secretas del viejo.

No fue sino hasta que Edward revisó las grabaciones que vino a percatarse de la bolsa de lona verde olivo terciada a la espalda del viejo Yu, cuando salía y llegaba al puesto de trabajo. El aditamento se había convertido a fuerza de la repetición, en un bolsillo lateral de una foto tantas veces vista. Durante las labores cotidianas, el bolso de larga correa descansaba debajo del mueble en el que preparaba

los menjurjes. Si bien la cámara no le permitió a Edward reconocer el tipo de especias, al menos lo puso en la dirección correcta por primera vez, confirmando que algo extra había en esa fórmula de éxito entre su caldo desangelado y la esencia maravillosa del viejo zorro. Ahora sería cuestión de privarlo temporalmente de ese maletín sin forma y extraer muestras del secreto.

Plan sencillo de no ser porque el viejo y el maletín eran un cuerpo indivisible que no se separaban un instante. Incluso, ni para salir al patio, el garaje trasero, a fumar, porque el viejo devoraba cigarrillos con la misma felicidad con la que una boa engulle una rata, veinticinco, treinta veces al día, y cada vez se terciaba el cinturón con bolsa como un acto reflejo. Tan maniaco y automático era ese movimiento que la extrañeza radicaba en el hecho singular de no dejarse cruzada la carga a un costado en vez de retirársela cada veinte minutos. Tal posesión se convirtió en una pírrica venganza porque satisfizo en Edward tan solo un vaso de sed el malestar desértico por las burlas del viejo. Así, viendo en la pantalla el humo de pulmón herido, Edward se decía a sí mismo, casi como un secreto y dejando entre paréntesis una sonrisa, "Tú también tienes tus dioses esclavistas, bandido".

Por supuesto que esa satisfacción estúpida no le alcanzaba para superar el hecho palpable que el viejo le iba ganando la pelea por la preservación de las recetas. Mientras encontraba la manera de privarlo temporalmente de su maletín, el tiempo suficiente para extraer muestras reveladoras, Edward hizo la tarea de encontrar buenas versiones de aquellos platos en libros y videos diseminados por bibliotecas y portales web. Los resultados concretos, dentro de las ollas, aunque mejores cada vez, estaban aún lejos de la perfección.

7

Hilando fino

COMO CHEF GENERAL, EDWARD TOMÓ CONTROL DE LA oficina y de todos los asuntos administrativos, aunque sin intervenir en la manipulación de los platos. No tenía por qué. Su estrategia era simple: ganarse el respeto del equipo que le facilitaría luego una transición cuidadosa de “los papeles a los aromas”. A pesar de todos los intentos, el ritmo con el que penetraba el hermético universo asiático de aquella cocina le hacía pensar que no tendría éxito y que Panceta los mandaría a todos a freír espárragos. Y a pesar de que aquello sonaba a buena noticia porque podría acelerar sus propios planes de independencia, parecía no estar dispuesto a perder la oportunidad de aprender buena parte de los secretos de la comida indochina. Pero era que ni los saludos le respondían; “Hola, señor Choi”. Silencio. “Buen día, Liam”. Silencio. La primera semana transcurrió así, como la travesía de un gigantesco *iceberg* que no afecta la helada bahía. Pero él, fresco como una lechuga, persistente en la amabilidad y en la claridad porque ante

el cordial saludo y el trato digno todos se rinden, casi todos. A finales de esa misma semana, el viernes, debía realizar los pedidos para las provisiones de la semana siguiente, por ello se vio obligado a llamar al *míster* Yu y acordar con él cantidades y calidades de la orden. Y aunque toda esa información se hallaba contenida en las facturas anteriores, Edward quiso aprovechar la oportunidad para estrechar vínculos. El ejercicio no funcionó porque lo que hizo el viejo, sin siquiera sentarse, fue extenderle un papel con la lista de productos y cantidades.

—Gracias —dijo Edward desde la silla que antes le correspondía por derecho a Yu, pero que no usaba porque lo de él eran las estufas y los mesones de picar—. Siéntese un momento que hay algo de lo que me gustaría que habláramos.

—...

—Lo mío, quizá usted no lo sabe, es la comida italiana. Y en verdad no sé qué hago yo aquí cuando es usted uno de los mejores cocineros de la ciudad, pero el jefe me ha pedido que lo cubra en esta inversión.

—...

—Lo que quiero decirle es que todo esto es también una putada para mí. Entonces, quiero pedirle disculpas por invadir de esta manera su cocina, pero también quiero pedirle que me ayude a hacer bien mi trabajo.

El viejo ladeó la cabeza para un lado, estiró el cuello; repitió la dosis, lentamente, para el otro. Se puso de pie y finalmente dijo:

—Usted, señor, no necesita mi ayuda, usted administra la cocina y yo, la preparación de alimentos, es muy claro —insistió, haciendo un corte con el empuje de la mano— usted allá, yo acá.

—Me temo, *míster* Yu, que no es tan simple, usted lo sabe. Técnicamente, yo soy su jefe porque debo tener control sobre la preparación de los alimentos a través del cocinero jefe, pero si usted y yo no somos una llave sino compartimentos separados, entonces usted no es mi representante en la cocina.

—¿Quiere usted que yo renuncie?

—No, por supuesto que no, quiero que trabajemos juntos. Me han pedido que maximice el presupuesto, pero que no perdamos la esencia de nuestro servicio de calidad. Por razones evidentes no podré hacerlo sin su ayuda.

Míster Yu vuelve a bajar la cabeza, mirando a Edward por encima de unas gafas pequeñas. Edward creyó que había empezado a tener la atención del viejo por lo que aprovechó para abrirse un poco.

—¿Por qué no me dice cómo quiere que trabajemos?

—...

—Usted y yo estamos en el mismo barco y ninguno de los dos quiere que esto se hunda.

—Este barco navegaba en altamar con la limpieza de un cuchillo afilado y ahora usted me pide que le ayude a hacer lo que tan bien funcionaba. Si lo único que ha cambiado es la navegabilidad del barco y su llegada, ¿qué cree que está fallando?, ¿nosotros?

—Debo suponer que yo.

—Al menos es un hombre sabio.

—Suponga que soy yo, qué puedo hacer cuando este es mi trabajo. ¿Cree usted que yo hubiera preferido venirme aquí a experimentar acerca de una cocina de la que sé muy poco?

—...

—No voy a negar, por supuesto, que me emociona investigar y conocer sobre su cocina, sería estúpido decir lo contrario, pero no es esta la mejor manera de aprender, con la presión de un jefe que solo sabe de dinero y poco de comida. Además, sintiendo que traiciono el espíritu de una cocina que respeto. Me siento un asco, sabe.

—...

—Mi trabajo es una mierda y no me enorgullezco de ello. Pero puedo decirle que si yo no lo hago, alguien de la entera confianza del italiano me reemplazará. Quizá usted, con el tiempo, pueda ganarse su simpatía.

—No necesito su simpatía. Con lo que yo sé que puedo hacer me basta.

—Eso lo puedo ver, señor Yu, pero puede también entender que sería miope desconocer que no hay experiencia más satisfactoria en una cocina que preparar los platos en paz, con la convicción interior de que...

—¿Qué es lo que usted está intentando decirme?

—Nada más que sea lo que sea que usted está buscando lo podrá encontrar más fácil permitiéndome hacer mi trabajo. Muy pronto montaré mi propio restaurante y me iré. Si usted se gana la simpatía y la confianza del dueño, no hay mejor persona para dirigir esta cocina que quien ha estado aquí por tantos años.

Edward sintió que el señor Yu quería decir algo, pero que se con-
tuvo en una exhalación relajada. Lejos estaba de imaginar que lo
que el viejo hubiera querido decirle fue que él deseaba con terque-
dad infantil ser el dueño del establecimiento y que ninguna prome-
sa de éxito cambiaría la profunda desilusión de un sueño roto.

—Entiendo —dijo, poniéndose de pie—. ¿Hay algo más que necesite?

—Sí, no he podido hacer los pedidos porque todo está en vietnamita.

—Cantonés —corrigió el viejo.

—¿Puede usted decirme qué significa todo esto? —pregunta Edward al tiempo que extiende unos papeles con extrema delicadeza.

El viejo toma los documentos y con la mano libre se acomoda las gafas. Sonríe y por encima de los lentes lanza una mirada que, de no ser por la conversación recientemente sostenida, hubiera pasado como la felicidad de un abuelo que ve con picardía dónde el nieto acaba de guardar la carta de naipes. *Mister Yu* devolvió los papeles al escritorio, levantó la cara y dijo:

—Será muy difícil traducir esto, y aun así la compañía proveedora no le va a recibir el pedido en inglés.

—¿No saben inglés?

—Tanto como yo o más. No es ese el asunto, señor, es que es más rápido en cantonés porque solo los restaurantes asiáticos utilizamos estos condimentos, entonces supongo que todo es cosa de inercia cultural.

Edward ni siquiera empañó los ojos para demostrar que no le creía una sola sílaba al viejo zorro. Se guardó sus dudas para después porque creyó que no sería mala idea hacerle creer que el viejo era más inteligente que él.

—Si usted quiere, yo hago los pedidos y usted tramita las facturas.

—Entenderá, *míster Yu*, que necesito saber qué estoy comprando, cuánta cantidad y para qué. Si usted hace eso básicamente estoy evadiendo mis obligaciones contractuales.

—Bueno, dijo el viejo socarronamente— es claro que no lo puede hacer.

—No lo puedo hacer sin su ayuda; y es esta, precisamente, la otra razón por la que buscaba hablarle. Dígame, ¿qué es esto?, preguntó Edward, señalando con la punta del dedo una de las líneas de texto, ¿para qué la necesitamos y qué cantidad pedimos?

Ante el dedo exigente sobre la lista, el viejo no encontró excusa y tuvo que soltar la respuesta a regañadientes. Después de diez minutos, ambos sujetos habían terminado de traducir cuatro facturas. Edward extendió la mano a Yu y le agradeció todo el apoyo. Yu inclinó la cabeza en un amable, aunque no del todo cierto, gesto de a-la-orden. Tan pronto salió de la oficina, Edward extrajo un sobre de manila del maletín de mano, lo abrió con una tijera y sacó de su interior cuatro hojas impresas en ordenador. Colocó la segunda hoja al lado de las anotaciones recientes para comprobar una a una la veracidad de ambas traducciones. Lo hizo un par de veces y tras encontrar algunas inconsistencias marcó a la traductora para verificar por qué algunos nombres no se correspondían a las versiones del señor Yu. La traductora, que no llegó a conocer los dramáticos pormenores detrás de las facturas, aclaró uno por uno los aparentes vacíos de su traducción, tras lo cual Edward no tuvo más que concluir que el señor Yu era un maldito viejo mentiroso.

Una vez lanzada la declaración de guerra convendría mantener en secreto esa tentativa de sabotaje. Fue por ello que el pedido se metió con las listas de Yu y ya sabría él cómo arreglárselas para superar el secretismo con los ingredientes.

Le molestaba un poco parecer el tonto en la negociación, pero

aquella espina lo desembarazaba de la lástima inicial del que se siente miserable por robar unos lentes con los que un pordiozero libra su sustento. Esa misma tarde terminó labores a las siete, aunque tuviera programado salir a las nueve. El jefe amaba llegarle de sorpresa y aunque él en general no tenía nada que ocultar, incomodaban las salidas pícaras de alguien que se siente traicionado por todos. Quizá por aquella razón prefirió merodear otros espacios fuera de la oficina, matar el tiempo y olvidarse de comida en papeles y conflictos estúpidos en los cuales él no merecía verse involucrado. Se fue hasta la cocina. Saludó al cocinero y a los ayudantes, ninguno siquiera lo determinó, estaba acostumbrado. El cocinero de turno picaba carne mientras el ayudante celaba el hervor de un caldo. Ver los recipientes de acero completamente llenos de vegetales picados le produjo de improviso un hambre voraz. No había comido nada desde las dos de la tarde. Se acercó a una de las ollas y preguntó qué era eso. El cocinero, viéndose interpelado, se acercó a la misma olla que contenía un caldo espeso cuya contextura y color le resultaban inéditas. El hombre sonrió, bajó la cabeza y algo dijo en otro idioma que dejó a Edward en la más absoluta ignominia. Y aunque las intenciones del cocinero fueran honestas, casi dulce al no responderle en inglés porque no lo hablaba, él adjudicó el impase como otro desplante más. Sonrió también y luego salió de allí. El restaurante estaba al sesenta por ciento. Saludó a la dependienta con la cabeza mientras miraba con atención el reloj en su muñeca.

—Buenas noches, chef —respondió ella.

Él se apresuró a decir buenas noches con una sonrisa escondida, impostada más bien. Louise era encantadora. Su nombre chi-

no era Liu, pero ya nadie la llamaba de esa manera. Tomó asiento en una de las mesas que daban a la calle, desde donde podía ver la entrada del restaurante italiano. De vez en cuando salían y entraban algunos comensales. Louise extendió la carta, con una sonrisa cálida. Él también sonrió.

—¿Desea té o agua?

—Té, gracias.

Ella giró sobre sus pasos. Demasiado joven, se dijo Edward. Ella colocó una tetera de acero y una taza blanca sobre la mesa.

—¿Qué quiere comer?

—¿Qué me recomienda?

—*Vermicelli* fritos con carne cantonesa en salsa de marañón.

Edward aceptó la sugerencia y la agradeció. Louise dijo que era un placer y cuando estaba a punto de retirarse, Edward le pidió que no dijera que el plato era para él. Ella guiñó el ojo, fue hasta la cocina y al cabo de diez segundos regresó con dos platos en la mano para los comensales de otra mesa. Parece confiable, se dijo. Pero en realidad tampoco podía fiarse de ella. Cinco minutos más tarde, la mujer se apareció en la mesa con otros dos platos humeantes.

—Buen apetito —dijo con una sonrisa estándar entre los labios.

—Gracias, es la primera vez que como en este lugar.

—Bueno, espero que te guste.

—Por supuesto, tiene los mejores chefs de la ciudad.

Ella rio, él no. El plato se veía bien, muy bien, y su sabor era aún mejor. No era la primera vez que comía *vermicelli* fritos, pero estos en realidad tenían el *glamour* que esperaba de un restaurante de alta cocina, aunque la porción era superior a la capacidad de

un estómago responsable con lo que ingiere. Ella se acercó a preguntar si todo estaba bien con el plato. Él tomó aquello como un simple gesto de cortesía.

—Todo está a pedir de boca.

Esto en realidad es una adecuación de otra frase en inglés demasiado seca, *There's nothing better on this table*. Ella volvió a sonreír cortésmente. Hacía bien su trabajo porque era omnipresente: daba la bienvenida a los clientes; atendía las mesas, la caja; servía la comida y, para redondear la excelencia de su servicio al cliente, les hacía seguimiento a las expectativas del comensal con el plato iniciado. Alguien así quiere Edward para su propio restaurante. Comió en silencio. Louise se sentaba a su lado cuando tenía algún respiro, que a esa hora ya empezaban a ser más seguidos.

—¿Te gusta la comida china y vietnamita?

—Mucho.

—¿Por qué entonces no habías comido aquí antes, me refiero antes que el señor Panceta comprara el restaurarte?

—No sé. Quizá por la misma razón que no comí los pasteles de la esquina, no tengo la menor idea, pero es algo relacionado con el gusto, quizá con la disponibilidad de tiempo, siempre estoy trabajando y cuando no, viajando.

Louise se puso de pie para recibir el pago de un cliente que se había acercado hasta la caja. El chef a cargo de la cocina, el señor Yu, había emergido del interior. Su cara seria se había transformado en un rayo de fuego al ver a Louise sentada con Edward. Este no alcanzó a advertirlo, pero ella sí. Recibió la tarjeta del cliente, la deslizó sobre el lector electrónico, dio las gracias, sonrió hasta que este diera la vuelta, y avanzó dos pasos. Ella entró a la cocina y

salió un minuto más tarde, excitada y con la cara roja de furia. Intentaba neutralizar la respiración. Quedaban dos sitios ocupados, incluyendo la mesa de Edward. Vino directo a donde él y volvió a sentarse a su lado. Él levantó la vista y preguntó qué tenía de postre.

—¡El postre, chef —dijo con una mano en jarra y la cara ladeada—, soy yo! Salgo en diez minutos.

Edward pareció no inmutarse.

—*All righth* —respondió todavía con algo de comida en la lengua.

Ese giro monumental no era en realidad una sorpresa porque estaba acostumbrado a esos asaltos femeninos. Lo que no sabía cómo manejar era la extraña sensación de salir con alguien del trabajo.

Louise era casi perfecta, se alcanzó a decir. No era joven, pero lo parecía. Inteligente, al menos con el tipo de inteligencia que él solía admirar en las personas. Se refería a que disfrutaba de las certezas de la gente que ha superado la incomodidad de sus imperfecciones y han hecho de ellas marcas de su identidad y que incluso las han elevado a la categoría de broma. Había llegado con casi todos los vietnamitas de Toronto, por allá al final de los 70 cuando ella era aún una beba. Había terminado traducción de lenguas asiáticas al inglés y al francés, y si trabajaba en el restaurante era por dos razones de simple subsistencia, la primera, la más predecible, el dinero; la segunda, la más interesante, la práctica cotidiana de las lenguas asiáticas que a ella le interesaban más, cantonés, mandarín y vietnamita. Una hora más tarde, cuando Edward descubrió ese otro mundo secreto, le preguntó qué diantres hacía trabajando como mesera en un restaurante.

—¡No soy la mesera sino la administradora! Eso en términos de dinero es una gran diferencia. Además, trabajo en traducción literaria y creo que necesito vivir de algo mientras se publican mis traducciones. Verás que mi historia no tiene nada de romántica y sí mucho de desespero.

—Pero habrás publicado algo, ¿no?

—En una revista en Estados Unidos y en algunas revistas digitales, nada importante.

—No me lo creo, en fin. Cuéntame, qué es eso de que eres el postre, ¿qué tienes en mente?

—No sé, tú eres el chef. ¿Qué crees que puedes preparar conmigo?

—Depende de qué parte de ti me permites preparar.

—Mis huesos son el límite.

Entonces Edward le dijo algo así como que fueran a su cocina y ella aceptó.

8

Capitán promesas

LA MAÑANA SIGUIENTE, LOUISE ENTRÓ A LA OFICINA a decir buenos días. Lo hacía a diario y a él le gustaba que ella estuviera atenta.

—Buenos días, Pato Estelar —dijo ella.

—Buenos días —respondió él.

—¿Qué haces mañana a las siete?

—Absolutamente nada —volvió a responder él.

—Te recojo a esa hora entonces, Pato Estelar.

Ella, que no había terminado de entrar a la oficina, retiró el torso y su sonrisa fresca para dejarlo a él sentado entre papeles de recetas y pedidos, dudando de que la bella Louise existiera realmente.

—¡Louise! —llamó fuerte Edward.

La cara fresca de la mujer volvió a aparecer tras la puerta y detrás de ella la cola de caballo negra balanceándose.

—¿Sí, jefe?

—Yo no soy tu jefe.

—¿Sí, Capitán América?

—Tengo una consulta que hacerte.

—Adelante.

—Entra y cierra la puerta.

La figura delgada y ágil se sentó casi de un salto. Cuánta energía.

—Un poco de felicidad, nada más. Es jueves, mañana descanso.

—Mañana desayunas y quedas desocupada.

—No realmente, estoy traduciendo una novela de un autor vietnamita al inglés. Trabajaré algunas horas en ese proyecto y luego haremos algo. Si te parece bien paso por ti, y si no, tú pasas por mí.

—Ya veremos —dijo él ayudándose con las manos—; por ahora tengo una consulta que hacerte.

—Dígame, jefe, Capitán América.

Edward sonrió convencido del daño irreparable que aquejaba a Louise, luego le dijo:

—Es un asunto delicado que fue preciso pensarlo muy bien porque no quería inmiscuirte en asuntos incómodos.

—Sin rodeos, jefe.

—Verás, tu verdadero jefe, Erick Panceta me ha pedido que dirija esta cocina. Si no lo hago bien me echa y va a traer a alguien más que nos va a mandar al infierno a todos, empezando por el señor Yu.

—El señor Yu es un incomprendido, esa cara seca protege a una persona que ha sufrido todas las ingratitudes de este mundo, incluso la del amigo que le ha prometido venderle el restaurante y finalmente decide entregárselo al mejor postor.

—¿Quién le prometió un restaurante?

—Míster Hai.

—Míster Hai no podía vender el restaurante a nadie más porque El Palacio chino tenía una cláusula de obligatoriedad que indicaba como primera opción de venta al heredero del padre de Panceta en caso de que decidiera sacar el restaurante al mercado. Estoy seguro de que *míster* Hai hubiera preferido dejárselo a él, pero así es la vida, ahora soy yo el que debe sacar adelante este lugar, pero él me la está poniendo imposible.

—Es un sujeto testarudo, te puedo asegurar, pero también, es un hombre extraordinario. El problema aquí es que para él usted es Panceta y él, el hombre engañado.

—¿Cómo crees que puedo lograr que no me relacione con el jefe?

—Demostrándoselo.

—¿Cómo?

—Esa es la parte que te corresponde, Capitán América. Recuerda, si quieres que alguien te dé mucho, primero te debe ver las manos ocupadas queriendo dar todo.

—¿Es eso acaso un proverbio chino?

—Lo acabo de inventar, pero lo poco que conozco al señor Yu es que él es avaro con el conocimiento con quienes lo son con la amistad.

—¿Cómo sabes que lo es con el conocimiento y no con todas las ridiculeces que nos hacen ser mejores personas?

—Porque no eres el primero que ha querido saber la fórmula de sus caldos, aunque sí puedo decirte que eres el primero no asiático que lo ha intentado. Además, ¿quién en realidad quiere ser mejor

persona si lo que recibe de los otros es un interés exclusivo por la formula?, ¿o no?

—Sí, sí, supongo que tienes razón, pero qué culpa tengo yo.

—Bueno eso es otro asunto —dijo la mujer, esbozando una travesura en los labios—. Para empezar, todos somos culpables de algo.

—¡Louise! —interrumpió Edward sin ánimos para la palabrería lúdica—, no importa si somos culpables o no, necesito el control de la cocina para no tener que depender de los caprichos de un sujeto como Yu.

—Escucha tus propias palabras, Capitán, ¿si tú mismo supieras que entregando cierta información vas a perder tu trabajo, cederías tan fácilmente? Nadie más que un torpe haría tal cosa.

—Entonces, ¿qué opciones me quedan?

—Infinitas como las estrellas si tienes dinero para contarlas.

—¿Qué estás diciendo?

—Yo no he dicho nada, tú interpretas.

—Louise, por favor, si pedí tu ayuda fue para que me iluminaras con opciones culturales de cómo transigir con un hombre asiático.

—Edward...

—Capitán, me gusta cuando me llamas capitán.

—Ok, capitán, para hablar de dinero no se necesita formación intercultural, solo números atractivos.

—Panceta jamás va a aceptar ofrecer dinero por esas recetas.

—Entonces hay una alternativa.

—¿Cuál?

—Secuestrarlo, amenazarlo con arrancarle sus uñas y obligarlo a hablar.

Edward miró fijamente a Louise intentando descifrar el verdadero sentido de aquellas palabras.

—¿Estás bromeando?

—Bueno, él es italiano, ¿no?

Edward se apresuró a levantar el dedo índice a la altura de la boca y luego dijo:

—¡No, no, no me gustan esas bromas aquí en el trabajo!

Louise no rio porque entonces se perdería el verdadero efecto cómico y nunca sabría que su frase, encajada en el ridículo estereotipo migrante, en aquel caso, pudiera ser cierta.

—Me llegaste a parecer un sujeto feliz y libre —dijo—, pero ahora me parece que no, creo que has perdido el libreto.

—Quizá no sea un espíritu tan libre como tú, pero en algunos casos prefiero apelar a la noción nipona de la felicidad responsable.

Ella dejó salir un ¡Ah!, entre la incredulidad y la incertidumbre, luego dijo:

—Tú también te acabas de inventar esa tontería, ¿cierto?, porque no hay seres más tristes que los japoneses.

Cuando Edward asintió con la cabeza, Louise soltó una estruendosa carcajada que interrumpió tapándose la boca con ambas manos.

A Edward le gustaba Louise por rara, imprevisible y juguetona, pero en especial, porque andaba en asuntos interesantes sin que pareciera importarles. Eso le recordó su propia historia, pero al revés. Porque antes él no hacía nada especial, pero creía que cada acto suyo era el aleteo de un ángel llamado a redefinir la noción del arte, que todo grito suyo era una metáfora de las voces ahogadas del subalterno. Hoy no estaba seguro de si todo aquello había servido para algo. Aunque, por fortuna, disfrutó, y todavía lo hace, los pequeños actos en los que se opone a la marea. En cambio, Louise, sin mayores ambiciones, trabajaba en su sustento físico y también intelectual

sin dejar de lado el disfrute que le permitía cada bocanada de aire. Envidiaba a Louise porque su felicidad no tenía límites y porque no conocía las arrugas de la vida, o mejor, se negaba a dejarse atrapar entre sus pliegues. Entonces Edward tuvo la certeza, en ese segundo epifánico en el que ella le preguntó sobre la mejor palabra para definir en inglés a un hombre bajo, cuya escasa estatura no era óbice para sentirse un hombre normal, que no le disgustaría compartir cama, cocina y sueños con una pareja como ella. Al sorprenderse en la maraña de esos pensamientos, Edward se asustó porque tuvo la convicción de que algo dentro de él estaba cambiando.

—Mañana te recojo después de que salga de aquí, a las seis y media, ahora vete porque hay mesas que te esperan.

—No son mesas sino comensales, refutó ella, pero ya me voy, amor de abril.

Louise abandonó la oficina y solo hasta entonces Edward descubrió que esa menuda mujer era un sándalo de luz que le alegraba la vida. También cayó en cuenta que no le había dicho nada definitivo acerca del señor Yu, ni cómo proceder. Odiaba esa parte porque Louise se comportaba como un maestro oriental que devuelve a su pupilo, agrandadas en la ridiculez, sus propias dudas.

Esa misma noche, Edward tuvo un mal sueño. No recuerda los detalles, aunque sí la esencia aterradora de la víctima. Muy seguramente era una variante, si no la misma cosa de esa pesadilla en la que unas manos gigantes de goma se le toman el brazo, inservibles incluso para sostenerse a sí mismas, cruzadas a la altura del abdomen superior; unas manos jabonosas, regordetas y conectadas a la nada, más que a la juntura impotente del hombro. Se levantó para evadir el ridículo temor a perderlas de verdad. Aprovechó la

madrugada para llegar temprano al restaurante, organizar algunos asuntos de pedidos y cuentas para no tener apuros al final del día. Encontró en la cocina al viejo Yu, apenas si le respondió el saludo. Edward se le plantó al lado, recostado en el mesón de picar. Repitió el saludo en un tono amigable. El viejo tampoco respondió esta vez.

—Buenos días, dijo de nuevo.

Ante la insistencia, el viejo levantó la mirada para decir entre dientes, buenos días.

—¿Hay algo en lo que pueda ayudarte?

—No, todo está bajo control.

—¡Vamos, debe haber algo! No me moveré de aquí hasta que no haya al menos una cebolla para picar.

Ante la insistencia, el viejo le señaló con la frente y las dos cejas levantadas dos bolsas de cebolla de cinco kilos cada una, luego dijo sin asomo de risa:

—Ahí tienes para que pases un momento romántico.

—Lo que menos me gusta del amor son las lágrimas. Y si el amor es eso, colega, yo todavía no me he enamorado.

El viejo no respondió, continuó imbuido, o así lo hizo creer, en las pequeñas y metódicas acciones que operan sobre los alimentos para convertirlos en comida deseable, aún no en el plato final, pero sí en la base de los platos que servirían en unas horas. Edward picó las cebollas en rodajas a gran velocidad sin despeinarse y sin llorar. Al cabo de veinte minutos, y después de haber tirado al compostaje la provisional piel de las cebollas y sus coronas de raíz, dijo sin mucha elaboración:

—¡Terminé!

El viejo tampoco respondió esta vez.

—¿Qué quieres que haga con esto? —insistió Edward—. Dime algo, estamos aquí para ayudarnos.

Habiendo dicho esto, escuchó que el viejo respondió:

—Bien, bien, vamos a ver qué has hecho aquí.

Edward había decidido hacía rato que pasaría por alto cualquier provocación.

—Cualquiera que sepa un poco de comida asiática sabe que la cebolla no la cortamos en tiras sino en cuadros; me has hecho perder el tiempo y has desperdiciado 10 kilos de cebolla. ¿Era eso todo lo que querías ayudar?

Edward había caído en la trampa del maestro, en la odiosa humillación del experto que lo reduce a aprendiz.

—Lo siento, fue mi error no haber preguntado. Puedo volverlo a hacer si me enseñas.

El viejo miró a Edward quizá intentando comprender las verdaderas intenciones del jefe impuesto tras esa amabilidad aparente. No dijo nada, pero tampoco le apartó la mirada.

—¡Vamos, quiero aprender! —Insistió.

—Yo no soy profesor de nadie.

—Claro que sí, todo buen cocinero debe tener un pupilo.

—Si quisiera un pupilo no escogería a quien ya me traiciona.

—No pido que me revele todos los secretos, solo que me enseñe a cocinar de manera decente estos platos.

Los celosos y cansados ojos del viejo parecían estar demasiado a la defensiva para aceptar la idea. Leonardo lo supo desde un comienzo. Así que le concedió al viejo Yu la libertad de que le pidiera lo que quisiera, menos la renuncia.

—Bien, dijo el viejo envalentonado por algún plan infalible, le enseñaré la base de esta comida bajo tres condiciones: que me pa-

que las horas trabajadas de manera extra, que me enseñe usted algo de la comida de su especialidad y que me permita ir a mi propio ritmo, sin presiones.

No bien el viejo terminó de esgrimir la última sílaba del último punto, Edward dijo:

—¡Hecho! ¿Y cuándo iniciamos?

—Desde que empezó usted a cortar mal las cebollas. Ahora vuelva a hacerlo con una de las bolsas en la bodega, y asegúrese que le queden en cuadros medianos.

Edward hizo una venia tibetana, apretó las manos del viejo y poco le faltó para abrazarlo. Había luz al final del túnel.

El giro sustancial en las relaciones con Yu hizo que el ánimo de Edward alcanzara niveles de satisfacción memorables. Al final de la tarde, cuando vio a Louise, lo primero que dijo fue:

—Creo que lo estoy quebrando.

—¿Quebrando qué? La testarudez del viejo, esa voluntad mal-sana que no lo deja reírse de la vida.

Louise rio con amabilidad, sin un dejo de burla, pero dudosa de la certeza que traía Edward en la cara.

—Si hay alguien cuya voluntad está siendo quebrada, es la tuya, Capitán América. Recuerda que en él no hay nada que quebrar porque todo está vuelto al revés y lo que creo yo es que está intentando poner en orden los pedazos de él mismo que quedaron separados después de la traición.

—¿Cuál traición? Nadie lo ha traicionado, deja, por favor, de utilizar esa palabra tan fuerte.

—Da lo mismo si hubo traición o no, lo realmente importante es que él lo cree.

—Pues si él me quiere doblegar, aceptaré todas sus solicitudes

siempre y cuando me enseñe a cocinar su comida y no me pida que renuncie. De allí en adelante, el mundo es infinito y yo una Biblia abierta y reeditable.

—Si es reeditable no es una Biblia.

Edward meneó la cabeza como diciendo esta mujer es imposible. Louise se le acercó de frente, lo abrazó de la cintura y luego de posar el rostro en el pecho le dijo que el Capitán América estaba madurando y que por esa razón de ahora en la adelante él sería Linterna Verde. Esta vez fue Edward el que rio:

—Estás de remate, todavía no capto las referencias con los superhéroes.

—Algún día lo entenderás.

Los clientes resienten la partida del dueño anterior del restaurante, Louise podía notarlo por el mero hecho de registrar la ausencia, las últimas semanas, de algunas caras familiares entre las mesas de El Palacio del sol. En realidad, poco afectaban al flujo de caja las tres docenas de platos evadidos, si mucho, según los cálculos de Louise. Porque también había clientes nuevos, muchos llegaron por la gestión administrativa del nuevo propietario: publicidad sectorizada, cupones de descuento y varios trucos que *míster* Hai no había aplicado nunca. De tal manera que después de doce semanas con un incremento sostenido en los ingresos podía decirse que Panceta lo había logrado: el flujo de caja aumentaba, la rotación de clientes también y el ambiente del lugar parecía refrescante. Por otro lado, el señor Yu había hecho las paces consigo mismo y podría decirse que Edward había tomado control de la cocina. Todo iba a pedir de boca.

Consciente del éxito, expresado en los puntos anteriores, Edward aprovechó la reunión de evaluación para indicarle a su jefe los logros y solicitar una renegociación del acuerdo, según había sido el plan inicial, que consistía en tomar el control de la cocina y explorar una opción para adquirir Panceta Pasta Italiana.

—Vamos a esperar un tiempo más porque te necesito en El Palacio.

—¡Pero puedes dejar al viejo a cargo de la cocina!

—No quiero trabajar con un sujeto tan testarudo como él. Simplemente, estoy esperando un tiempo para sacarlo. Si tú te vas y él también, entonces ¿quién quedará a cargo?

—Te digo que el viejo es más confiable que yo.

—No digas sandeces, Edward. Confías demasiado en el género humano.

—¡En fin, en fin!, allá tú con tus obsesiones. Dime, finalmente qué has decidido hacer con Panceta, ¿crees que podemos negociarlo?

—No lo sé aún, no sé ni siquiera si lo voy a acabar.

—Al menos podríamos ir en sociedad, tengo algunas ideas.

Panceto posó la mirada sobre Edward, parecía molesto con la conversación. Se dio apoyo con un bostezo largo. Luego dijo:

—Las sociedades que he tenido en mi vida han sido un fracaso, ni siquiera pude trabajar con mi propio padre, te imaginas.

—No tenemos que ser socios, puedes ser solamente el inversionista.

—Todo eso es lo mismo, Edward. Implica el mismo tiempo de compromiso y riesgo.

No era lo mismo, pero Edward sabía que no valía la pena ahon-

dar en el pantano porque terminaría indisponiéndose y, eventualmente, acelerando una decisión para la que no se sentía preparado. Terminó la reunión diciéndole a Panceta que era un desgraciado egoísta. Panceta se rio como él bien sabe hacerlo, sin sentirse aludido y como parte de un ritual amistoso, tras lo cual supo decir, sin una pizca de remordimiento, que era eso y no otra cosa lo que le permitía ser un hombre de negocios.

—¡Eres un hijo de puta, cabrón de mierda, sí señor!

9

Un sueño es un pelo de nariz arrastrado por el viento

UNA COCINA TIENE CIERTAS CARACTERÍSTICAS QUE facilitan la reflexión y los resultados que allí se dan, dependen, en gran medida, de la fineza de las preocupaciones y del largo vapor con el que se preparan las recetas. El silencio de Edward era más que diciente. El viejo Yu se le acercó por detrás para decirle una frase que, en un inicio, pareció carecer de sentido:

—¿El jefe recula, cierto?

A Edward le tomó un par de segundos entender el sentido de la frase.

—Cierto —reconoció a regañadientes.

El mismo asunto había salido a flote con Louise un rato antes. Pero con el viejo Yu fue distinto.

—Te lo dije, se le nota en la mirada lo ladino.

—No es tan malo como parece.

—Es un mal cocinero y eso basta.

—¡Uf!, eso es fuerte.

—¡Es verdad!

—¿Cómo puedes decir tal cosa si no has probado su comida?

—No hay otra definición para alguien que deja quebrar su propio restaurante.

—No era su restaurante sino el de su padre y, además, yo era el cocinero.

—Eso no importa, él era el cocinero jefe, sobre él recae la responsabilidad. No se puede confiar en un mal chef, que ni siquiera vende bien sus propios platos.

—¿Siempre has sido así de duro, Yu?

—Desde que conocí a ese hijo sin madre.

Edward rio a carcajadas con la respuesta visceral del viejo Yu porque la frase que utilizó y que dijo en inglés fue *That man without mother*, que en ese idioma no tiene el valor semántico que él, probablemente, intentó traer del vietnamita.

Pero la cara envejecida de su colega había perdido la rigidez de hacía un instante.

—¿De qué te ríes?

—¿Qué tipo de ofensa es esa?, ¿se dice hijo de puta, hijo de su puta madre!

Yu también terminó riendo porque le hizo gracia toda la escena que había montado su jefe sobre un suspiro de crisis.

—Pero tienes razón —dijo Edward—, ese hijo sin madre no merece terneros en su cocina. Le he pedido que me ayude a montar mi propio restaurante y a pesar de que yo le he ayudado siempre en los suyos, él me deja en el aire. No dice que no, pero no termina de decir que sí.

—No te va a ayudar, no le interesa.

—No sé. Soy más feliz cuando confío.

—Entonces morirás feliz, y pobre.

—No soy pobre, no soy rico tampoco. Tengo capital para montar algo. No sé qué, algo que sea un parque de atracciones para la boca. Quizá termine de cocinero en un restaurante de carretera o sirviendo cafés desabridos con donas hiperdulces, no sé, pero realmente siento que la perfección se me presenta en forma de mujer y en alimentos para transformar.

—Lo de las mujeres ya lo superarás con la edad, pero lo de los alimentos es un sinsentido.

Edward levantó la mano pidiendo tiempo, sirvió café, ofreció un poco al señor Yu. Tras escuchar un sí, retomó la idea.

—¿Lo de las mujeres o lo del sinsentido de los alimentos?

—Alimentos.

—...

—¡Sí!, piénsalo, te esfuerzas en darle de comer a cien, doscientas personas cada día y ellos, tras la excusa del pago y una propina infame, se limitan consumir como cerdos y a cagar como caballos.

El señor Yu se llevó la taza de café a la boca como quien mira el horizonte. Si Edward hubiera tenido su taza en la boca habría hecho un reguero y expulsado café y babas por todo lado. Fue tal la risa que le entró de improviso que a Yu no le quedó más remedio que mirarlo de reojo y delatarse con la risita suave de un niño travieso. Se limpió los labios con el puño de la manga mientras dijo:

—Hablando en serio; preparar comida es el oficio más desagradado que puede haber porque nunca terminas de hacerlo, se convierte en un trabajo circular e interminable.

Edward no lo dijo, pero secretamente encontró válidas las reti-

cencias del señor Yu; en particular porque la cocina era un arte en cuanto experiencia y efecto transformador en el comensal, pero ¿lo era verdaderamente? Quizás no. Y por su parte, ¿podría él realmente sostener el ritmo de creación de experiencias al nivel del ciclo digestivo?, ¿podría acaso congeniar la preparación de alimentos y la creación de experiencias con los costos operativos de un restaurante? Estaba madurando, perdiendo la inocencia de quien escucha cada vez menos el canto de las sirenas.

—¿Crees, Yu, que debemos dedicarnos al legítimo ejercicio de ganar dinero?

El viejo Yu había abandonado la risa irónica para entregarse a la respuesta que mejor lo representaba:

—Sí, porque el dinero no hace daño a las buenas ideas, pero su falta sí que las asfixia.

10

Para qué casarnos si nos amamos

NO HAY NADA ESPECIAL QUE CONTAR EN LA MANERA como Edward y Louise empezaron a hacerse pareja. Todo se dio entre bromas, vinos, salidas a lo largo de varias semanas sin sobresaltos ni discusiones. Era, como desde el inicio, una tensión entre el juego de la novedad y la satisfacción de la cercanía y sus rituales. Empezaron a dormir juntos y juntos a tomar la ducha antes del trabajo de manera casi natural. Un día acompañaba al otro y el otro al siguiente y muchos juntos se hicieron semanas que sumaron meses sin disonancias ni crisis. Solo hasta tres meses después Edward fue consciente de un lapsus que no sabría cómo interpretar ni con quién compartir: Louise no había pasado por ningún filtro de su cámara ni por el trazo de sus lápices, Louise había atravesado incólume por entre las barreras de aquellos días y se había instalado con tal frescura y facilidad en el mueble de su casa que él no pudo interpretar aquello de otra forma que como un mensaje personal del universo. Es tuya, para ti solo y no tienes

que hacer una copia porque no irá a ninguna parte. No necesitarás sus fotografías porque la tendrás cerca como las esposas tienen a sus parejas solo si sabes cómo mantenerla tuya. Si la cuidas, ella te cuidará. Sintió miedo porque nunca antes se había visto acompañado, no de aquella manera tan apretada e intensa por tanto tiempo. Tomó el teléfono y marcó el único número que se sabía.

—¿Dónde estás?

—En la cocina de tu apartamento.

—Necesito hablar contigo.

—¿Voy o vienes?

—Espérame ahí, no te muevas.

Edward se levantó de un salto, atravesó el pasadizo de la cocina deslizándose sobre las medias y gritando:

—Acabo de tener una revelación.

—¿Mística, creativa? —preguntó ella—, ¿acaso una erección?

—Nunca había pensado en casarme.

—¿Estas proponiéndome matrimonio?

—No en estos momentos, tampoco creo que sería buen esposo para ti.

—Serías el esposo más adorable.

—Supongo que sí, pero se necesita más que eso para sobrellevar un matrimonio.

—¿Por qué lo dices?

—No sé. Todas las mujeres que he conocido eran la representación de algo que no era real, una suerte de magia interna a la que tengo acceso limitado desde la superficie. Y es por eso mismo que nunca sé si he conectado completamente. Siento que en realidad no la he encontrado nunca. De hecho, tú eres la primera persona

con quien a lo mejor he conectado a cabalidad y no sé cómo lo hemos logrado.

—Se llama amor. Todo indica que estás amando por primera vez. Y sí, me casaría contigo si me lo pidieras.

—¿Por qué no me lo pides tú? —dice él con los brazos cruzados.

—En ciertos asuntos me gustan las tradiciones, esperaré a que tengas la revelación y puedas ver que fuera de mí, no hay en la creación otra mujer con la que puedas vivir. Si eso sucede, entonces me lo pedirás de rodillas.

—De verdad crees en todo eso.

—Es la única manera para mí, hay otras por supuesto, pero creo que la cantidad de dificultades que se te presenten en la vida para tener a la mujer de tus sueños es diametralmente proporcional a la posibilidad de que lances todo por la borda a la primera dificultad.

—¿De verdad crees en eso?

—No realmente, pero me gusta el argumento, es romántico ¿no crees?

—No, es sádico.

—No tienes sentido del humor.

—Sé que lo que siento en esta relación es completamente nuevo, pero no sé si es amor.

—Cuando lo sea, lo sabrás. Mientras tanto olvidemos el asunto, ¿te parece?

—Gracias.

11

Un desnudo en la pared

EDWARD SE MIRÓ AL ESPEJO. ERA GRACIOSO PORQUE por primera vez pensó en la edad. Ya no era un chiquillo y no extrañaba nada de aquellos años. De hecho, no los recordaba. Se pasó la mano abierta por la cara, abarcándose las mejillas hasta sostener en un cono el mentón. Tenía que afeitarse. Nunca se había sentido tan bien teniendo a una mujer acostada a su lado a las siete de la mañana. Desde hacía varios días Louise se dejaba pillar la noche con excusas, válidas todas. Quizá la textura ruda de la barbilla o las comisuras alrededor del ojo o quizá la madurez propia que llega con los años hizo que Edward, sin siquiera pensarlo, se dirigiera al teléfono y marcara el número de Panceto. Sonó más veces de lo adecuado y, a pesar de ello y de la hora, no cejó en la idea inicial de arreglar las cosas de una buena vez con el hombre triste que manejaba los hilos de su vida profesional.

Iba a colgar solo para volver a digitar los mismos números, pero la voz estreñida del jefe le recordó que la felicidad no se reparte en cuotas iguales.

—Soy Edward. Todo está bien, solo quería hablar acerca de un par de asuntos.

—Sí, dime —dijo el hombre muy solícito, pero con muestras evidentes de querer darle fin a la interrupción lo antes posible.

Edward le recordó un par de compromisos que el jefe tendría que asumir, inversiones importantes en la cocina. En realidad, nada significativo. Había algo de lo que realmente sí quería hablar, la verdadera razón de la llamada, las últimas palabras que marcarían el final de una etapa.

—Voy a trabajarte dos semanas más hasta que consigas un nuevo chef, me retiro un tiempo.

El jefe pareció haberse quedado dormido.

—Panceta, ¿estás ahí?

—Hazme un favor, cabeza de verga, regresa a dormir un rato y hablamos después.

—Son las siete, salgo en veinte minutos para el restaurante.

—¿Es porque no me decido con lo del negocio?

—No es solo eso, Panceto. Tú no sabes trabajar con personas.

—¿Con animales, entonces?

—Con obreros o esclavos.

—La vida es muy simple, Edward, yo tengo el dinero, tú ponés el trabajo.

—Yo también tengo dinero para una sociedad o para comprarle Panceta a un precio razonable.

—Panceta no está a la venta.

—De igual manera renuncio, voy por mi propio espacio.

—Suerte, amigo mío. Dame unos días hasta que consiga reemplazo en la cocina.

—Trabajo dos semanas, después de eso las ollas son tuyas.

Aún con el teléfono en la oreja, Edward escuchó al otro lado caer el aparato sobre la base. Tomó una bocanada de aire, se desperezó. Volvió a ver la hora y pensó que las cartas estaban echadas. La voz de Louise lo sacó del silencio.

—Renunciaste.

—¿Cómo la ves?

—Fantástico, los cambios siempre son buenos.

Levantó los brazos, estiró la espina dorsal hacia atrás y luego dijo con poca convicción:

—Voy a montar mi propio restaurante.

—¿Has tenido restaurante antes?

—Muchos, pero ninguno ha sido mío.

Louise movió la cabeza, asintiendo. Se acercó a Edward y lo abrazó. Cuando se separó de él le preguntó si quería café.

—Ya tomé, hay para ti en la cafetera.

—¿Qué comida vas a servir en tu restaurante?

—No sé. No creo que la gente de esta ciudad sepa comer, así que...

—Puedes hacer fusión.

—No sé. En realidad, lo que quiero es eliminar la noción de nacionalidad en mis platos, quiero que la gente, sencillamente, coma lo que yo preparo por el prurito de ser la comida sobre la mesa; nada de decisiones sobre el menú, ni malcriadeces.

—Como en una dictadura.

—No, como en casa de mamá donde te comes lo que se sirve y además te lo comes con apetito voraz.

—En casa éramos tres y mamá preparaba prácticamente tres

comidas porque mi hermano era alérgico al arroz, y mi otro hermano repudiaba los vegetales.

—Por supuesto, habrá variantes considerando los alérgenos. No sé, es solo una idea.

—Me gusta la sorpresa, vas a comer y no sabes qué será hasta que te lo sirven.

—¿Crees que sea una buena idea?

—¡Magnífica!

TRES

Panceta Pasta Italiana

1

El primer día

todo fue un vapor

ERICK PANCETA NACIÓ EN TORONTO HACE POCO MÁS de medio siglo, un día tan frío de febrero que el padre mismo sintió pena de que la criatura tuviera que abandonar el iglú. De él, Erick heredó un negocio que muy lejos estaba de ser un imperio familiar tal y como era su sueño fundador repitiendo, permanentemente, el rugido del triunfo: «Mira lo que Dick y Mac McDonald hicieron con un pan y una bola de excreta con sabor a carne. Nosotros tenemos la tradición a cuestas, ¡aprovéchala!».

Como es su costumbre, Erick llega al establecimiento a las 11:00 a.m. A esa hora abre las puertas y se prepara para servir almuerzos desde las 11:30. El personal de la cocina, por su parte, ya se encuentra en el lugar, como todos los días, desde las nueve. El cielo luce perfecto, despejado y exhibiendo un clima odiosamente primaveral, idóneo para caminantes hambrientos de alimento y sol. Erick recoge las cortinas para que la luz penetre en el salón. Desde el interior del ventanal advierte que el restaurante asiático

del frente ya atiende público, «¡Hijos de su puta madre!». Él mismo había intentado abrir el local más temprano, pero la clientela no había respondido. No se explicaba cómo aquellos asiáticos comían desde temprano la misma bola flotante en aguas traslúcidas.

No más verlo venir, el picador de vegetales, llamado Carlos Magno Reyes, no es una broma, pasa la nota al resto del equipo en la cocina. Y ya fuera con movimientos de manos, haciendo sonar los dedos o imitando el *mamma mia* de Erick que todos se dan por enterados del llamado de atención que se avecina. Saben que no es un asunto personal, sino que el dueño aprieta las tuercas en su propia cocina como acto reflejo a la impotencia de ver a los clientes escurrírsele por entre los vapores servidos en otras mesas que no eran las suyas. En efecto, tan pronto el jefe atraviesa la puerta giratoria empieza a levantar la voz y a mover con cierto ímpetu algunos objetos, como quien los organiza, pero a la vez va verificando los límites de su imperio.

—¿Qué hace esa escoba en la cocina? —pregunta a las ollas que cuelgan del estante metálico.

Ama repetir estas líneas para que la pregunta los interpele a todos. Muy solícito, Carlos Magno recoge la escoba y la deja detrás de la puerta. Erick se acerca hasta la olla del caldo, la base para todas las salsas y sopas que servirían durante el día; menea el cucharón y extrae del fondo una buena muestra de lava ardiente. Escurre el contenido hasta dejar un poco. Tras verificar el buen olor, sorbe cuidadosamente con toda la fuerza de los huesos. A pesar de lo que diga, el chef sabe que aquello está bien porque el caldo es una fórmula química invariable en esa cocina. Sabe que lo que cambia es el paladar de Erick con las viarazas que lo asaltan.

—¡Más sal, más sal y un poco de orégano!

El chef responde positivamente, aunque no siga las instrucciones a pie juntillas porque sabe que Erick podría arrepentirse del sabor resultante. Así que, palabras más palabras menos, el cocinero le sigue la idea, sosteniendo la receta sin cambiarle un ápice.

El almuerzo del día era ensalada, papas a la francesa y sopa de papa con tomate, orégano y tocino, además de una larga lista de sándwiches a partir de la combinación infinita de tres tipos de panes, siete carnes frías, otros tantos vegetales, cinco quesos y seis salsas. Ese es el verdadero fuerte del lugar: emparedados gigantes para paladares que no cuentan con el tiempo suficiente para disfrutar sentarse a la mesa. La mayoría de la clientela se decanta por uno de esos cohetes italianos de carbohidrato compacto con proteína y vegetales. Algunos, con todavía menos tiempo, se llevan en pocos segundos un pedazo de pizza o un calzone.

A las 11:30 los compradores empiezan a llegar, y a las 12:15 el restaurante es el interior de un reloj suizo. Esa era la hora más feliz de Erick, la perfección de un comedero: clientes satisfechos, dinero, buena comida y trabajadores ocupados. Todo aquello le había costado una aficción cardiaca a la que le dedicaba poca atención. A la 1:30 el flujo de clientes merma de manera considerable y a las 3:00 aquello es un desierto. Últimamente, Erick suele acercarse a la ventana como quien limpia una mesa para cerciorarse de que el restaurante del frente también se encuentra en el mismo estado. Maldice todos los demonios cuando descubre que continúan saliendo comensales agotados dentro de caras satisfechas y, aún peor, que todavía entran unos pocos, se le antoja a él, como cerdos hambrientos.

Ironías, su vida era una ridícula broma, una burla completa que un chino se le metiera entre las narices en el borde mismo de la zona italiana y ahora fuera él quien le arrebatara los clientes. Esto que escribimos aquí será dicho una sola vez, aunque de manera clara y sin rodeos: incluso, para detener el auge del restaurante de la competencia y la fuga de clientes tradicionales o naturales, seleccionen ustedes la palabra adecuada, Erick Panceta contactó, semanas atrás, al encargado zonal de lo que antaño se conociera como la mafia italiana para que hicieran algo acerca de ese negocio salido de control. Después de algunos días de consulta, el señor Franco Espileta comunicó que muy poco se podía hacer. Básicamente, por dos razones: porque el dueño paga muy puntual sus compromisos con la organización. «Y claro», interrumpe furioso Erick, «si el hijo de puta gana una millonada». Y lo que es peor, dos: es que tu señor padre, que Dios lo tenga en la gloria, se lo encargó a Tito Carriazole y ya sabes cómo Tito quería al cretino de tu papá por todo lo que hizo por él cuando pocos le tendieron una mano recién llegado de Calabria. Bueno, Tito siente que se lo debe.

—Pero si papá está podrido y desaparecido y yo siendo el propio hijo de su mejor amigo...

—No funciona así, Erick. Fueron promesas y ya sabes cómo es Tito.

—Tito es un huevón que se está dejando meter la enana verga de un chino en la boca.

—No es chino, es vietnamita.

—¡La misma mierda!

—Erick, Erick, te doy este consejo, lo tomas o lo dejas...

—No estoy para discursos. ¡Habla de una puta vez!

—Olvídate de El Palacio y concéntrate en tu propio restaurante, llevas dos meses de cuota atrasada y ya sabes cómo se pone Tito con los morosos.

Erick saca del bolsillo trasero un sobre de manila grueso tamaño billete, de esos que dan en los bancos, se ve apretado.

—Ahí van los dos meses que debía y el del mes próximo, por adelantado, porque estaba completamente seguro de que el hijo de puta me daría la mano con este asunto.

—¿Qué querías que hiciera, que le rompiera las piernas al viejo?, ellas están que se rompen solas. Creemos que el viejo no aguanta cinco años más.

—En cinco años estaré quebrado.

—¿Que esperabas entonces, que lo elimináramos? Sabes que hoy día los negocios ya no operan de esa manera, un cliente interfecto es una cuota menos.

—No sé, pensaba que podrían aumentarle la cuota, estrangularlo financieramente.

—Eso suena injusto e ilícito, no te confundas. Además, no me lo estás preguntando, pero el vietnamita paga más que tú, y Tito, ya lo conoces, valora la lealtad del señor Hai. El señor Hai no lo llama para problemas, el señor Hai paga puntual su cuota más alta y todo ello sin contar con que el señor Hai era el protegido de tu papá; protección que heredó Tito, un hombre de principios.

—Suena como si el viejo hijo de puta fuera un santo. ¿Por qué no le chupas la verga tú también?

—¿Sabes cuál es tu problema, Erick?

—Sí, ¡mi problema es que ese chino me está robando la clientela!

—¡No!, el problema es tu ventana.

—¿Esta ventana? —se exalta Erick, señalando el gran mirador que separa el salón de la calle.

—Esa ventana está muy grande, recuerda el décimo mandamiento: no desearás la mujer del prójimo, que para este caso es el restaurante.

Erick levanta la mano para detener la disertación sofocante de Espileta.

—¿Ibas a ser cura que ahora convences a tus clientes con el catecismo?

—Ya ves.

—Esa retahíla déjala para mi abuela —dijo Erick, levantándose de la silla—. Me sé la Biblia de arriba a abajo, y si algo he aprendido de ella y del Vaticano es que Darwin tenía razón. Ahora vete de aquí, ¡bueno para nada! Yo mismo me encargaré de la situación.

—¡Erick, te advierto! —dice Espileta apoyado en un dedo extendido—, ten cuidado con lo que haces; recuerda que el señor Hai paga su cuota de protección.

—¡Yo también, hijo de puta! ¿Y a mí quién me protege del detrimento patrimonial?

—Bien sabes que eso no es un asunto de seguridad, sino de administración. El mundo está cambiando, Erick, y nosotros también. Si quieres que tu restaurante tenga mayor clientela, haz algo, implementa cambios, transfórmate, así es la vida.

Espileta se mete ambas manos en los bolsillos del pantalón, se mira los zapatos y parece que se ha cansado de hablar. Continúa:

—Sabes muy bien que no cambio por nada la comida italiana, lo sabes porque como todos los días en la zona, pero tienes que re-

conocer, como yo, que esa comida vietnamita es endiabladamente deliciosa.

Tras las palabras del hombre, Erick no atina más que a reír, y aunque en un principio solo fue una sonrisa, el gesto se convierte en carcajadas repetidas. Espileta, con evidentes muestras de asombro, sale hasta la sala de servicio y pide un vaso de agua. Cuando regresa, Erick aún sonrío. Es indudable que aquel gesto estaba más cerca del llanto que de la risa misma.

—¿De qué te ríes si no he dicho un chiste?

—Gracias, gracias. Me río del tamaño de tu estupidez que es casi tan grande como mi mala suerte.

—La suerte no existe, Erick. Hay gente que hace las cosas bien y otros que se limitan al lamento. Todos dicen que cuando este restaurante estaba en manos de tu padre, era otra cosa. Y no es un asunto acerca de la calidad de la comida.

—¡Espera, espera! —interrumpe con algo de violencia en la forma como levanta las manos—, los llamo para darles las cuotas, pedirles inútilmente un favor y resulta que ahora me sales con terapia de pareja.

—¡No!, nos llamaste para que te ayudáramos con un asunto y eso es lo que estoy haciendo. Déjame terminar, si te sirve tómallo y si no, deséchalo.

—Termina tu cantaleta de una puta vez y lárgate, Franco.

—Decía que la comida es buena, tanto como en los otros restaurantes, pero falta algo. Ahora Panceta Pasta Italiana parece más un comedero familiar canadiense que un restaurante italiano. Venir aquí no hace diferencia a un desayunadero de papas fritas, huevos revueltos y tocino, es como ir a La casa del tío Tom,

solo que, si a alguien le apetece comer pasta, pues casi que de casualidad también se la sirves al estilo italiano.

—¡Al punto, al punto!

—Lo que te quiero decir es que tu restaurante no tiene personalidad. Es un comedero donde se consigue de todo. Al menos el menú en El Palacio del sol es consecuente con el nombre. Dime, ¿qué comida consigues en El Palacio del sol?

—...

—Solo comida vietnamita, pero ¿qué comida consigues en Panceta Pasta Italiana?

—...

—De todo, esto es un Mc Donald's italianizado.

—...

—Nunca conocí el restaurante de tu padre...

—¿Cuántas veces vas a repetir lo mismo?

—Sé que te molesta lo que te estoy diciendo, pero te lo digo como amigo. El problema no es el señor Hai, el problema eres tú, *brother*.

—Franco, no quiero seguir esta conversación. ¡Vete!

Espileta intenta despedirse, pero Erick le sale al paso diciendo que no está de ánimos, que por favor se vaya en paz. Sin mayor aspaviento, el hombre abre la puerta, sale del establecimiento y casi de inmediato se sube a un Hyundai Santa Fe, color blanco. Desde la ventana Erick lo ve irse, haciendo un balanceo de cara como quien no acepta lo que acaba de pasarle. Ahora tiene la certeza de que nada bueno puede esperarse de un hombre que se moviliza en un auto asiático de dudosa calidad. «Dónde han quedado los tiempos aquellos en los que los italianos se movilizaban en Fords negros o Cadillacs».

Entra a la cocina y le pide al chef que le prepare un submarino con *prosciutto* y berenjenas. Da órdenes expresas que utilice pan blanco de piel crocante y que lo ponga en el tostador con una capa doble de queso parmesano importado, italiano del de verdad. Se va a esperar en la mesa, sentado frente a la ventana y sin perder de vista el comportamiento de la fachada en diagonal. Bien la fulminaría de un rayo si la ira contenida pudiera ser convertida en energía, fuego, balas o bombas. El chef coloca sobre la mesa un plato blanco gigante. Sobre su superficie ha extendido dos piezas de emparedado, ladeadas y simétricas. Ambas dejan ver en su interior varios niveles de colores y excesos de salsa blanca por entre el rojo *prosciutto* y el verde fresco. Erick se lanza al sándwich con las manos y sin que medien más deseos que olvidar. Engulle los sabores de su plato favorito, el número seis de la lista de sándwiches.

Es cierto, Erick mientras come no piensa. En medio del vacío de aquel trance, articula una idea que se le escapa de la más profunda de las fantasías. Es una sensación que se convertirá en reflexión, y esta, a su vez, en otras reflexiones que a su vez terminarán tendiendo de dudas todas las certezas bajo las cuales el empresario traza la línea de sus negocios. Esa primera sensación es: ¡Qué maldito emparedado tan exquisito! Y claro, todo empieza con una frase, inconscientemente, calcada de la que Franco Espileta dijo hace un rato acerca de lo endiabladamente deliciosa que era la comida vietnamita. La segunda frase es si había resultado buena idea introducir la venta de sándwiches cuando el lugar era un restaurante de sopas con tomate, lasañas y pastas de todas las formas y rellenos. La anterior reflexión toma ahora la siguiente forma: ¿Ha valido la pena sacrificar algo del *glamour* de un restau-

rante por la flexibilidad de un comedero delicatesen? A él mismo lo seducen más los submarinos que los raviolis en salsa. ¿Acaso no había dado el salto definitivo por la memoria del padre? Claro, dentro de esa lógica las palabras de Espileta toman otro cariz. Él es como uno de esos aficionados a las láminas deportivas que muere de vergüenza aceptarlo en público. ¿Acaso no se sabe que Panceto ama los sándwiches tanto como su propia vida y mucho más, infinitamente más que cualquier pasta? ¿Por qué de pronto aquella revelación tiene la doble virtud de iluminarle la existencia, y a la vez, hacerlo sentir traicionero? ¿Con quién?, ¿hacia qué? Cuántas veces se ha visto limitado por las mesas vacías del restaurante para la venta rápida y en línea de los submarinos. Sacar del menú las pastas eliminaría varios puestos, al menos uno, el más costoso de todos, el del chef. Centrar todos sus esfuerzos en el delicatesen y sándwiches reduciría costes y lo obligaría a enfocarse en un solo mercado. Su padre se revolcará en la tumba, de eso no le cabe duda. Por supuesto, el mundo de las fosas nada tiene que ver con el suyo. De su madre, si perteneciera a este mundo, recibiría apoyo irrestricto, él es un hombre de negocios y sabe qué hacer. Volvería a decirle que se conectara a él, que lo escuchara, «tu padre de todo hace un negocio, y tú saliste su igual. Si él puso un restaurante italiano fue porque entonces era lo mejor que sabía hacer, pero igual hubiera puesto un puticlub si...». Similares fueron las palabras de ella hace muchos años cuando él y su padre no se comprendían y Erick tampoco entendía la obsesión del viejo por el negocio. Pero lo asalta el temor, «¿Y si no funciona!» ¿Y si Franco Espileta buscaba sembrarle la duda para sacar otro restaurante del mercado y despejar la competencia del camino de otras cocinas

mejor posicionadas? Era un buen amigo, pero ahora no sabía. Se había vuelto un gánster financiero con intereses muy centrados en los de su jefe. No puede confiarse de él. «De todos modos, piensa, al margen de las conveniencias de otros, a él también parece venirle bien la transformación». Los gastos que se desprenden del restaurante superan el 67 % de los totales y solo aportan el 26 % de los ingresos. Los números muestran otra cara de un negocio mal llevado. Haber introducido sándwiches hace siete años fue una buena idea. Ya los clientes no tenían tiempo para esperar almuerzos. Él mismo no esperaba una comida jamás, a no ser, por supuesto, que estuviera acompañado y la compañía aminorara la frustración de la espera. Alcanza a considerar otro nombre para el lugar: El Palacio del sándwich. Sabe que es una mala idea. La palabra palacio está reservada a las hamburgueserías de baja factura o a los restaurantes asiáticos o del medio oriente obsesionados con las monarquías absolutas en sus avisos. Panceta en dos. En adelante los sándwiches se llamarán pancetas. Una panceta rebanada por la mitad y rellena de vegetales, carnes frías quesos y salsas, envueltas en papel cebolla y cortado en dos para un mejor dominio de la pieza. Panceta en dos. Se levanta de la mesa con aquella idea en mente. Tan pronto el chef lo ve entrar a la cocina presiente que se avecina otra felicitación.

—¡Cabrón de mierda, una vez más la hiciste, el de hoy te quedó mejor que el de ayer!

El chef no suele responder los halagos de Erick porque quedaría atado a su estado de ánimo. Ni siquiera unas gracias se le escucha decir en estos casos. A veces dice algo así como, «es el mismo de ayer.» Pero últimamente evade incluso esa frase porque Erick

responde con un ¡No, no, este es mejor que el de ayer, cabrón! El chef no se siente en condiciones para esos juegos infantiles que en Erick son una manera de expresar satisfacción pasajera. Saca dos cervezas del refrigerador, las destapa y acerca una a Edward.

—Ven acá, rompe culo, tengo algo que decirte.

Al chef le preocupa que en una hora el restaurante volverá a abrir al público y aún falta cortar el queso y picar más vegetales.

—¡Deja, deja eso ahí, que lo haga Maradona!

—Alejandro no está, salió temprano porque tiene una cita médica. Regresa en dos horas.

—Entonces hablemos aquí. Siéntate, no me tardaré.

Antes de tomar asiento Erick, le había lanzado la primera frase.

—Estoy pensando hacer cambios drásticos en el restaurante. Quiero eliminar los pedidos a la carta y ampliar la sección rápida. ¿Qué piensas de ello?

—Pues, que me estás despidiendo.

—Todavía no, primero quiero saber qué te parece la idea y también cómo puedes ayudarme a mejorarla.

—No sé. Ahora se me ocurre que podrías tener una sección de carnes preparadas, ensaladas y granos para vender por gramos. Claro, esto sería cambiar completamente el concepto del restaurante.

—Al diablo el restaurante, me vale mucho dinero sostenerlo.

—¿Qué vas a hacer con los clientes que vienen por la pasta?

—Vamos a intentar sostenerlos, pero reduciremos la oferta del menú, y si no les gusta, pues que se vayan al infierno. A fin de cuentas, esos son clientes de papá, no míos, y me ha tocado lidiar con sus comentarios caprichosos y comparaciones odiosas sobre

el restaurante antes, la prehistoria, y el ahora. Esos clientes me enferman. Si no les gusta, que se vayan al demonio, ¿no te parece?

Erick toma por primera vez un sorbo largo de cerveza, el chef hace lo mismo.

—Ahora, esto es solo una buena idea, tengo que revisar con lupa los números.

—¿Eso es todo? —preguntó el chef. Parecía deseoso de regresar a los estantes.

—Sí. ¡No! Tengo una pregunta ociosa.

—Adelante.

—¿Cuál es el secreto de la comida china, vietnamita?

—¿China o vietnamita?

—La del Palacio del sol aquí en frente.

—Tiene sabores fuertes, buena textura y aunque la presentación de los platos no es especial, el usuario la asocia a la comida étnica. Dentro de esa categoría la expectativa visual vinculada a la alta cocina o a la cocina internacional desaparece. En suma, nos acostumbramos a su presentación, tiene todos los elementos para el éxito, es saludable, tiene buen sabor y olor, y una excelente textura.

—Pareces un experto.

—¿Acaso no?, soy un chef.

—¿Qué dices si vamos a cenar al Palacio del sol esta noche?

—¿Y los clientes?

—Van a venir los mismos ocho paquidermos de siempre. Además, podemos salir después de las ocho cuando aquí ya no pasa nada.

—Hoy salgo a las siete y ya quedé con alguien.

—Tráela contigo.

—¡No!, ve tu solo.

—No creo que sea una buena idea.

—¡Pero sí te parece buena idea ir conmigo!

—¿Qué voy a decirles si me reconocen?

—Los saludas, les deseas éxitos y les dices que hoy te apeteció comer *vermicelli* en caldo.

—Para ir solo mejor lo dejo para mañana.

—Después de viejo, cobarde.

2

La bella Eleonor

ELEONOR LLEVA CASADA CON ERICK CASI VEINTE AÑOS y lo que más ama de él es que no tiene que cocinar porque su esposo o bien deja todo preparado, o envía comida desde el restaurante. En realidad, Erick es un marido mediocre cuando cree que pagando todas las cuentas y haciéndole el amor a su esposa una vez por semana, con suerte, quedará a la altura de un compañero responsable. Pero a Eleonor eso poco le importa porque ella tampoco es de mucho vuelo. No de otra manera se explica que viva tan feliz y orgullosa de su marido, tan solo porque él le evita a ella entrar a la cocina si no es para servir lo que él mismo ya ha dejado preparado. Fuera de esperar a que su esposo le sirva, Eleonor no hace nada más. Quizá ir de compras, salir al café con amigas y a veces, poquísimas veces, visitar a su esposo en el restaurante. Con todo y eso, hay algo en lo que Eleonor es muy buena, en el lustre que sabe darle al hogar. Todo impecablemente limpio, brillante y con la decoración adecuada a la temporada. Su feliz existencia se

mueve entre nódulos festivos: Pascua, San Valentín, verano, Día de Acción de Gracias, Halloween, Navidad, etc. Desde afuera resulta fácil para un espectador desprevenido juzgarla positivamente, pero es que Eleonor tan solo le da forma a los sueños de toda la vida que le había inspirado mamá.

No tienen hijos, "no todavía", suele aclarar ella cuando el tema surge entre nuevos conocidos. Ella misma sabe que los intentos no van a ninguna parte porque es claro que la naturaleza no les ha dado para más y que alcanzando peligrosamente los cincuenta, las opciones reales son, cuando menos, riesgosas. Secretamente, quiere tener tres. El número tres es su preferido. Erick no habla de ello, no se imagina como padre, no sabe que eso se aprende equivocándose y cambiando pañales. Tampoco se imagina lo que puede ser enfrentar a una pequeña criatura que le salga como él, irascible y testaruda. A él el tiempo tampoco lo ayuda, toda vez que cultiva con celo una frágil independencia en la que ni siquiera la misma Eleonor puede entrar sin que se transen en uno de esos disgustos que van marcando con fuego las fronteras.

La pequeñez de Erick en el hogar y en su vida familiar contrasta con cierta eficiencia en la administración del restaurante. Ello, si se considera que los bajones en ventas dependen poco de su gestión. Erick no lo sabe, pero es que el mundo se ha movido a Oriente los últimos veinte años y los damnificados son, particularmente, los restaurantes de comida francesa e italiana de mediano perfil. Ese movimiento coincide un poco con la tendencia enfermiza a comer saludable. Y si algo han hecho bien los asiáticos es promocionar sus hervidos, vegetales y mariscos como la dieta más sana en un planeta "macdonizado". La manteca francesa y los

carbohidratos italianos son, bien es cierto, la reducción simplista de dos ricas tradiciones culinarias que se han quedado rezagadas en los gustos de los comensales. Además, los asiáticos han logrado convertir, en términos de tiempo, una cocina compleja al formato rápido. Erick también trata de hacer lo suyo, pero la globalización, la fuerza del mercado y la moda, dejan poco espacio de maniobra. Si bien el restaurante no va mal en las cuentas, está seguro de que los “chinos” de enfrente facturan tres, cuatro veces más que él. Y si acaso a Erick se le olvida el asunto, su esposa se encarga de recordárselo con frases del tipo, «Hoy me dijeron que El Palacio chino estaba atestado y que la pagoda italiana», palabras literales, «se veía tan sola como la iglesia que da la misa en latín». En esos casos él solo atina a decir que todo está bien porque eso es lo que dicen las cuentas.

—¡Erick Panceta! —dice la mujer, levantando la voz— un restaurante se llena o se cierra.

El marido la maldice tres veces en silencio. Le gustaría preguntarle en qué trabajaría ella en caso de que decidieran cerrarlo.

—¡No te imaginas la vergüenza que me entra cada vez que me hacen comentarios de ese tipo!

—El negocio va bien, mujer, no te preocupes.

—¡No hablo de dinero! Erick, sino de reputación. No hay cosa más desagradable que comer en una cocina que no se mueve. Eso, te lo digo, es una progresión logarítmica descendente.

—Una progresión geométrica —aclara Erick.

—¡Acaso no es lo mismo, esposo mío, vamos de culo a la quiebra!

Esta habilidad plebeya para englobar con maestría la experiencia más compleja es la razón por la que Erick prefiere mantenerla

al margen de la zona delicada donde se toman las decisiones. La mujer, en el fondo, tampoco quiere asumir todas las responsabilidades de una sociedad comercial. Quizá por eso sus críticas son aún más ácidas, porque pretenden reemplazar la presencia real, autónoma, vigilante y solidaria, ideas más cercanas al concepto del matrimonio, con la crítica mordaz, acezante y malasangre de un prisionero que ha sido condenado a trabajo forzado al lado de su peor enemigo y que prefiere, a pesar de todo, continuar compartiendo la celda por comodidad, aunque con poca retribución de amor. Esa es su mejor manera de gozar de la presencia justa de un esposo, ni tan lejos ni tan cerca.

Es ella la que lo dice por primera vez:

—Deberíamos comprar el chino y cerrar el italiano.

—¡Te volviste loca, Leoncia! ¡Estás hablando del restaurante de papá!

—¡Esposo mío!, papá está muerto y de lo que él nos dejó queda poco porque has convertido el restaurante en un burdel de emparedados.

Quiere destriparla, pero Panceto está más que acostumbrado porque con los años ha aprendido a canalizar la frustración que le produce eso que él considera en su esposa meros delirios creativos. A pesar de las paredes que ambos han construido durante años, Eleonor sabe cómo hablarle para que reaccione ante las amenazas que todavía él no tiene el tino de definir y que ella, a pesar de la distancia, domina casi por clarividencia. Porque es que ella deja caer las ideas de golpe, para que hieran y queden retumbando horas o días después hasta que él pueda encontrar en el tiempo y en el espacio el encanto de un proyecto atrevido, como si los dioses lo

hubieran inspirado. Pero esta de comprar el chino era una locura de tamaño monumental.

—Además, me han dicho que el chino está muy viejo y que con los achaques de salud está pensando vender.

—¿De dónde sacas eso?

—Contrario a lo que puedas creer, tu esposa no es estúpida ni está desconectada del mundo real.

Maldice nuevamente su existencia porque a veces Leoncia parece saber más que él; pero además maldice porque lo pone a vibrar a un ritmo diferente con el que logra, eventualmente, que él cambie de planes con la sola mención de un me dijeron, me enteré. En especial, porque muchas de las veces la supuesta información no es más que frankensteins de secretos a gritos, hipótesis personales y muchísimo sentido común. Ante los ojos de Erick, Leoncia ha logrado construir una imagen de no equivocarse, aunque no se lo reconozca casi nunca. Alguna vez, incluso, cometió el error de insultarla, diciéndole que sus ideas siempre tenían el sello indeleble de la ligera estulticia del ignorante. Le supo a infierno porque Leoncia lo ignoró durante semanas y hasta llegó a plantear el divorcio. A él le tomó un anillo de diamantes y mil perdones encarrilar la relación. Desde entonces la tenía al margen de casi todo. Pero como hemos dicho, ella se las arreglaba para estar en pie de lanza en las decisiones; comprar El Palacio del sol era su última movida.

—¿Y qué mierda va a hacer un italiano con un restaurante chino?

—Amor mío, nunca dejas de sorprenderme, quizá no te has dado cuenta, pero a veces me da un miedo retrospectivo el hecho de que puedas ganar dinero vendiendo algo. Por si no te has en-

terado, no eres italiano, tus padres lo fueron; segundo, el negocio nuestro es la comida, no la cultura, así que nos importa poco el color de las manos de donde vengan los billetes y mucho el lugar a donde ellos van, a una cuenta de banco con nuestros nombres, no lo olvides.

Leoncia sabía cómo terminar bien los argumentos porque ante Panceto cobraban sentido solo cuando estos prometían con absoluta certeza abultar el bolsillo. Se lleva el dedo índice al ojo, limpia una pelusa que le importuna las ideas, duda un instante y termina diciendo las palabras que Leoncia bien hubiera podido escribir por adelantado:

—¿Cuánto crees que puede costar?

—El valor no importa, sino cuánto produce y si lo puedes mantener.

Panceto saca una botella de vino italiano, parece pensar. Localiza el sacacorchos mientras su mujer, que lo conoce como la palma de su propia mano, lo ve driblar todas las opciones. Introduce la espiral en la madera y da vuelta a todas las posibilidades que esa jugada le puede deparar. Saca el tapón e inmediatamente sirve dos chorros en un par de copas. Pasa una a su mujer, la mira a los ojos:

—De comida china sé tanto como de comida americana, ni idea.

—Eso no es lo importante ahora, Pancetico de mi corazón, lo que sí es fundamental es iniciar acercamientos con el viejo.

—No le he hablado en años, ni siquiera cuando papá murió. Creo que empecé a tenerle ley desde que papá lo ayudara más que a mí.

—Bueno, ha llegado la hora —dijo Eleonor antes de empinarse toda la copa—, ha llegado la hora de que se acuerde quién le tendió la mano.

—Conociendo a papá, estoy más que seguro que ya le cobró con todo e intereses cada favor.

—Los favores, Panceto, nunca, óyelo bien, nunca tienen fecha de caducidad y mucho menos estos de negocios y migración.

Leoncia alarga la mano y espera a que su marido le vuelva a llenar la copa. Este la mira a los ojos, ella le devuelve una sonrisa que él sabe interpretar. Sirve la copa hasta la mitad y propone un brindis por el amor. Leoncia ha empezado a soltarse los botones de la blusa cuando da la espalda y dice a Panceto, en su tono tan seguro, que traiga consigo la botella. Él va detrás recogiendo del suelo cada una de las prendas que su esposa abandona en el camino. La sigue de cerca coleccionando pétalos y venerando la idea de que en esta ocasión se entregará nuevamente a las órdenes caprichosas de su mujer.

3

El librero más fecundo

del mundo

AL PRINCIPIO SU CABEZA ERA SIMPLEMENTE PELO, rubio castaño. Una sospecha no pronunciada porque a veces las verdades pueden doler más allá del límite y porque un hijo, sea como fuere, trae bendiciones. Además, demasiados años intentándolo hasta convertir el sexo en pareja en una pesada carga a la que habría de rehuirle de forma creativa y otras, con la dignidad debida. Hasta que un día la buena señora Fiorella se dejó caer en la cama bajo el peso de un vendedor de enciclopedias británica que sabía darle buen uso a las tantas palabras que allí calzaban. No lo hizo por placer, tampoco por despecho, sino para curar la soledad crónica que le estaba enfermando la razón, un hijo. Tan siquiera uno, aunque en realidad ella hubiera querido seis. Ella misma había sido la sexta de nueve. No había como tener familia grande, estaba convencida. Pero con Guido no alcanzaba siquiera para una familia mínima porque las bolas no le servían, ya lo había dicho el médico cuando él aceptó someterse a las pruebas

definitivas. Pero ella no le creyó al facultativo ni a los laboratorios de Canadá, nunca sabían lo que hacían. Así que no era más que un asunto de una dieta peculiar e inoculaciones seminales días específicos del ciclo menstrual durante un año en aquel pandemio de evasivas y frustraciones. Hasta que un día ella le dio la buena nueva. Él se solidarizó con la noticia y hasta fue capaz de tragarse los celos y desaparecer cualquier indicio de escrúpulo porque ahora su esposa tendría cómo matar el tiempo, darle otro sentido a su vida y él se podría dedicar de lleno al restaurante recién abierto. Y, por qué no, él también tendría un hijo con todos los beneficios que ello trae como valor agregado. El pelo rubio de la criatura se perdería en las justificaciones sobre una abuela materna, original del Norte, por los lados de Treviso. Con eso acallaría los comentarios enriquecidos que tan fácil salían de las bocas desocupadas.

Guido lo crió suyo, le dio todo lo que él era, todo, completamente, hasta la última gota de consejos y enseñanzas; tanto que el joven Erick tomó distancia de lo que el viejo significaba porque amaba cubrirlo de obsequios, consejos y discursos con precisión asfixiante. Nunca el joven había presentado señal alguna de querer evadir la autoridad, por eso no se explicaban qué diablos le había sucedido si en casa ellos no hacían más que alimentar un futuro exitoso. Repartían amor con la misma fruición con la que servían pasta, en todas las formas y casi a diario, en una de las dos comidas principales del día. Y no porque fueran italianos sino porque el chico exponía una adicción enfermiza al carbohidrato prensado. Pero Erick empezó a tomar distancia y a hacer todo diametralmente opuesto a su padre. Una noche, cuando el pequeño humano no había superado la barrera de los quince y ya desde

hacía algún tiempo sencillamente no llegaba a casa los viernes o sábados, Guido le dijo a su mujer, mientras esta observaba el vacío entre el lecho y el techo, algo que la devolvería quince años atrás en esa misma cama de la misma casa sin enciclopedia:

—Francamente, no sé a quién habrá salido ese necio.

Por supuesto que lo que hacía el adolescente Erick en las noches de fin de semana era andar con otros pares, tomando licor, fumando marihuana y expeliendo la nadería profunda que pueden hablar los adolescentes que saben poco de la vida, aunque, en su cortedad de criterios, ya podían, por supuesto, intuirse las vastas profundidades de la existencia que definen a cada ser humano en su más íntima individualidad. En este caso, la suciedad de la que hablaban era dinero y lo que harían con él una vez la vida les cagara encima tres bolsas de billetes con cien mil dólares cada una, o lo que harían con una chica si la suerte divina les concediera la gracia de tenerla cerca. En casa, por el contrario, papá y mamá hablaban de sándwiches, paninis, quesos, carnes frías y todas las intestinales formas de ganar dinero preparando algo en una cocina. Contra toda lógica, Erick, el sabio zorro de la vida en Preston, quien en plena adolescencia lo sabía casi todo, abandonó la escuela a los diecisiete porque los verdaderos dividendos estaban afuera, en la vida real, detrás de un lavaplatos y porque ni siquiera para gánster servía. Pero el acero con agua caliente y platos por montones no eran por supuesto los de su padre sino cualquier otro que le pagara cuatro dólares por hora y que lo alejara de casa el mayor tiempo posible. Nunca nadie logró descifrar el misterio detrás de esa rebeldía estéril. Guido estaba tan ocupado en sus propios asuntos que ni siquiera interpretó la intermitencia de su

hijo como un acto de sabotaje. La señora Fiorella, por el contrario, sufría profundamente el alejamiento del vástago. No era una mujer de dramatismos; incluso, pese a que era de pocas lágrimas no le restaba intensidad al desasosiego de saberse madre impotente ante un hijo que abandona la escuela, se va de la casa a trabajar como ayudante de cocina y se olvida prácticamente del hogar y de sus habitantes porque es que una llamada al mes no era suficiente. ¿Qué le espera en este país, se decía ella repetidamente, a una persona que no termina la escuela? Pero un día, escuchando un documental sobre Bill Gates, la luz se le hizo nuevamente a la señora Fiorella cuando descubrió que lo que le quedaba a una persona en Canadá y en América que no termina la escuela es trabajar más y descubrir, a través de la experiencia, lo que el estudio le hubiera permitido entender en la cuarta parte del tiempo. Pero tenía a su favor, según el chico Bill, que la institucionalidad al menos no castraría sus geniales ideas.

Ascenso vertical. Cuando Erick preparó sus primeros platos ya sabía cómo funcionaba cada uno de los atajos al cielo que tiene una cocina. Empezó como lavaplatos y terminó como el cocinero principal. Entre uno y otro puesto pasaron quince años, tres ciudades y siete restaurantes y, por supuesto, más de un millón de disgustos. Los últimos tres puestos los realizó en cafeterías y restaurantes corporativos donde la comida se extiende, por metro lineal, sobre mesas y piscinas al fuego lento del acero inoxidable, y se dispone, guardando las distancias estéticas y de salubridad, a un canal de alimentación para pollos, o para cerdos si se quiere. La poca pasión que la alquimia culinaria había levantado en él las primeras veces, se esfumó con el ejercicio cotidiano de preparar

casi la misma formulaica comida para los empleados hambrientos que no sabían distinguir, o no querían, entre unas verduras al dente a otra sobreexpuesta al vapor. Decir esto, de todos modos, era darle demasiado crédito a Erick porque en realidad él comía con la misma fruición que un asno responde a los latigazos del amo. Preparar alimentos era para él la manera más rápida de adquirir dinero, eso es todo; plata por comida.

El chef Erick, así le llamaban sus subalternos, se convirtió en un experto cocinero que supo dominar todas las formas comestibles del maíz, la papa, algunas verduras y las salsas más comerciales. Se entregó al abuso fácil del chili, la sal, la mantequilla y las salsas empacadas; los panecillos y pasteles recién horneados pero amasados industrialmente en alguna cloaca futurista y altamente protegida de gérmenes y de la buena vida. Todo esto y muy poco más eran del dominio absoluto de aquel buen administrador de cocina que nunca consideró un adefesio autodenominarse chef, aunque un papel en la pared lo separara del vergel.

Claro, el chef Erick pedía llamarse de esa forma aludiendo a la semántica que más réditos de imagen le generaba, el de jefe de cocina como un artista del fuego, prestidigitador de sabores. Así conoció a la bella Eleonor, predicando acerca de una materia que dominaba hasta la mitad del ombligo, pero que él creía que lo hacía de manera integral, como un verdadero sabio. Ella comía de su menú a diario y le parecía bien, Dios los cría y ellos se juntan. Eleonor no conectó dos hechos elementales: su peso en ascenso y la cotidiana ingesta de comida industrial. No era en absoluto el sobrepeso dramático de quien sufre dolores de espalda por las docenas de kilos gravitando la vergüenza. Es que antes era de una

delgadez mediterránea que se fue a las cloacas los últimos quince meses, y eso estaba bien si no fuera porque ella no lo aceptaba, generándole un conflicto interno monumental. Y como las cantidades de aquellos desayunos y almuerzos eran minúsculas, atribuyó el asunto a la tiroides y a otras muchas endógenas razones. Y claro, todo hay que decirlo, a Erick le gustaban las mujeres que exhibieran fortaleza física, por lo que se puede entender a la perfección las razones por las cuales se sintió atraído.

A pesar de la afinidad experimentada, nunca le dijo algo más allá de un saludo amable, a la justa medida de un servicio al cliente impecable, sin zalamerías. Ella tomó la iniciativa, preguntándole si le apetecía ir al cine a ver una película mexicana, pero con subtítulos en inglés, que moría de ganas de ver. Y como se trataba de asuntos de comida, también de amor, pero esto último no se lo dijo para no hacer más incómoda la escena, había pensado que quizá a él le interesaría ir. Erick respondió que sí inmediatamente. ¡Ah, la fatalidad! Poco menos se podía esperar de él. Después de la proyección ambos terminaron calientes y con hambre. En vez de ir a un restaurante, Erick la invitó a cenar a su apartamento. Ella dijo que sí casi antes de que él se lo preguntara. Y uno creería que lo que viene después de esto es la misma cosa dulzona de todos los amores: la preparación paradigmática de alguna comida exquisita y sexo salvaje, ambas experiencias pasadas por una excepcional sabiduría kinestésica. Pero no fue así. La gatita Eleonor se convirtió en un monstruo felino. Pidió que le preparara carne al cañón con salsa polca. Erick no tenía la más remota idea de lo que era tal cosa y menos, cómo se preparaba, pero no se lo dijo. Al menos no es estúpido al cien por ciento.

—Espero sorprenderte —dijo él con una seguridad nueva o con el convencimiento que da estar a una hora y cuatro metros de una cama con una mujer de verdad a la que no tiene que pagarle dinero por favores sexuales—, voy a prepararte cebollas encarnadas en salsa marciana.

—¡Ok! —aceptó ella sonriente.

Y en realidad la cosa que preparó quedó exquisita. No lo recuerda, pero seguramente ya había tenido contacto con la receta antes. Él creía, incluso, que esa era la primera invención suya. Este solo hecho marcó para siempre la noche, y le gustó la versión nueva de sí mismo enamorado.

Cerca de las nueve de la noche y todavía sentados en la mesa, ella dijo que tenía que irse. Él anotó, casi rogando, que se quedara un rato más. Ella lo besó en la boca tres segundos. Luego retiró la cara un palmo de distancia para decirle que por esa noche todo había sido perfecto. Pero que aceptaba gustosa que la acompañara a la estación de bus más cercana o que le pidiera un taxi. Te puedo llevar, le dijo él. No, quiero estar sola en diez minutos. Erick sintió que algo se había roto en el entarimado. Habiendo dicho esto último de querer estar sola, Eleonor tomó el bolso, el abrigo y salió al pasadizo de un quinto piso en un barrio de estudiantes. Él dudó si seguirla o dejarla ir porque no entendía lo que había pasado y no quería importunar aún más a la bella mujer que hacía semanas le había capturado el corazón y las entrañas todas. ¿Torpeza o exceso de cautela?, otro enigma.

En el trabajo ambos se comportaban como si nada. Buenos días, gracias, un almuerzo regular, aquí tiene, a la orden, hasta luego. A pesar de la distancia que parecía separarlos, Erick se es-

meraba en la manera como servía el pedido de la comensal; a veces una fruta extra, otras, la disposición de los elementos en el plato. Nada extraordinario, detalles casi imperceptibles para todos. Quizá para ella también, pensaba él por la indiferencia con que la mujer resolvía cada transacción. El viernes en la tarde, cerca de las tres, cuando el restaurante estaba en las últimas ascuas, ella se acercó presurosa para decirle que lo invitaba a su casa esa noche. A pesar de que él tenía un compromiso en la iglesia, le dijo que sí. Quedaron a las siete en la esquina de Bank con James St. *Ok ok*. El estúpido fue.

A las siete y un minuto se dieron el primer beso de la noche en la calle, bajo la señal rojísima del pare. El contraste de esa reacción con la humillante distancia de la semana descolocó la poca sabiduría que Erick, el chiquillo de papá y mamá en un cuerpo de adulto, había capitalizado en sus años de independencia. El poco juicio que un hombre soltero como él había podido aprender de la vida con las rocambolescas aristas del amor, se fue al escusado. Él también se enamoró. Tuvo que aceptar que no podrían cruzarse palabras en el espacio del trabajo y que solo podrían verse los fines de semana. Aunque claro, también rompió cada una de las normas que impusiera en un principio.

La relación duró trece meses antes de que él le pidiera matrimonio. Ella dijo que sí y en seis meses todo el pastel estaba montado. Nada extraordinario sucedió el día de la recepción, y se casaron. Ni siquiera la justicia poética actuó en favor de este narrador. Se casaron, y bien casados porque con el matrimonio se terminó de despertar en él toda la maraña católica que los padres habían inoculado en su pequeño, derecho, transversal y anverso cerebro

durante los años inocentes de la infancia. Pero eso nos pasa a todos con la versión más conservadora con la que hayamos tenido contacto. A él le tocó en suerte la Biblia romana, el santoral y los curas.

Todo lo anterior para decir que el matrimonio lo regresó a la senda familiar. Guido Panceto le ofreció primero, y luego le exigió, que regresara a trabajar con él en el restaurante para que luego tuviera el beneficio de ayudarlo a montar el suyo propio o heredar este que producía cuatrocientos mil dólares netos por año. Erick lo consultó con su nueva esposa y convinieron sin muchas elucubraciones, que resultaba mejor abandonar los cuarenta mil de él y los cuarenta y siete de ella para cultivar cuatrocientos en la casa paterna. La fatalidad.

En la nueva cocina Erick aprendió de nuevo lo que creía saber con maestría. Los raviolis de él eran los que Symisco o algún otro proveedor entregaba bajo pedido en coberturas de hielo crocante, diseñados para durar hasta la tercera guerra, pero raviolis de cero, desde que la harina era casi trigo y el huevo acaso gallina, nunca; eso había sido hasta el momento ciencia ficción de la que había escuchado cuando los chefs salían a fumar a la puerta trasera. Y claro, gozando del control absoluto del proceso de anudado y del relleno y de la manipulación aromática del empanado y la masa, los raviolis de ahora eran otra cosa, una chispa orgásmica cada uno, una puerta secreta a la Italia que él no conoció, a las matronas poderosas de las que su madre era apenas un remedo opaco. Sintió que tenía entre manos un gran descubrimiento; si todos supieran, si acaso todos conocieran este sabor, si pudiera compartirles la experiencia de un plato de almohadillas de sémola de trigo hervidas,

sofritas en aceite de oliva en cuya sopa el ajo y la almendra dejan una marca imborrable, donde el interior, afectado por las cocciones varias, sabiéndose atrapadas, se proponen perezosas atacar las suaves paredes de la burbuja. Tres, cinco, seis sabores en pugna compiten y se complementan, se turnan y amodorrán en la lengua para evocar el llanto; glandulan y salivan para modificar el ADN de la lengua para siempre. Aun así, Guido no daba la aprobación de calidad con su característico beso sobre los dedos amontonados. Nunca le sacó un verdadero beneplácito, nada más que pequeños contentillos de consolación. Y es que Erick creía adivinar en esos gestos que el padre lo consideraba un desastre universal.

Era evidente que a ambos los asistía la razón en los argumentos cotidianos porque el padre esperaba que el hijo reconstruyera las brisas del Adriático en cada plato, faltaba mucho aún. Por su parte, a Erick la luz le alcanzaba para plasmar acaso una exhalación exótica de la Italia rural que ensalzaba con tomates y perejil deshidratado en demasía, según el padre. Dos generaciones, dos miradas, dos ambiciones, dos narices y lenguas, dos caracteres, dos historias, dos raviolis, par de imbéciles.

Siete meses duró aquel tire y afloje. Tiempo en el que Eleonor intentó tres trabajos sin que ninguno pareciera satisfacerla. Al final, dijo que se daría un tiempo para saber con exactitud lo que quería en la vida. La verdad fue que jamás encontró su destino profesional y tampoco lo intentó, y a Erick eso no le quitó el sueño. Quizá solo un aspecto de esa decisión lo incomodó realmente y fue el hecho que no pudiera tomar decisiones con mayor libertad en relación con su futuro debido a las obligaciones financieras contraídas. Por eso tuvo que llevar la relación con su padre por

buen camino. A los siete meses se acabaron los problemas porque él dejó de pelear, se venció a la inercia del restaurante, y aunque los raviolis ahora le quedaran parecidos a los otros, llegó a ellos copiando la fórmula de las cantidades y los tiempos, pero abandonando el placer exploratorio de la alquimia. ¡Ahora estás contento, viejo hijo de puta!

Porque el viejo era, en efecto, un cabrón exigente, perfeccionista hasta el sadismo, pero se hacía viejo, lo cual significaba que se hacía menos fuerte o más sabio, y sabía modular su intransigente carácter. De todos modos, el juicioso, trabajador, ambicioso y viejo padre estaba más que satisfecho porque el primogénito y solitario hijo pareció haber encontrado el sendero del verdadero fogón itálico, aunque todavía, por supuesto, Poseidón o Neptuno no habitaran en los vapores de sus platos y todavía le dejara las aguas al Caronte oscuro de la ignorancia. Sobre la cama, mirando ambos al techo, Guido le dijo a su esposa que quizá era hora de que el inocentón de su hijo tomara el control del restaurante porque ya no le apetecía levantarse temprano para ir a trabajar, y mucho menos, para poner en regla lo que en un restaurante, de natural, se desvanece cuando no hay un control estricto sobre el menú, los empleados y las ventas.

—¿Crees que está preparado?

—No, en realidad no. Es casi inservible, pero tampoco es que lo vaya a dejar solo.

—¡Pero has dicho que cocina bien!

—He dicho que cocina mejor y todavía no sé si le alcance para manejar Panceta Pasta Italiana. Es testarudo como una mula.

—¿Qué?

—Es testarudo como una mula.

—¿Qué?

—Claro, claro, pero la testarudez también viene de tu parte, mujer.

—No hay peor terquedad que la que se desprende de la ignorancia, ¿no, Guido?

—Es exactamente lo que digo de tu hijo.

—Lo único que él necesita, escúchame bien, es un buen padre que haga su trabajo, como don Giovanni contigo. Recuerda que no daban una lira por ti.

Guido tenía las manos en el pecho, la cabeza sobre la almohada y los ojos cerrados. No dijo nada más. Tampoco quería discutir con su mujer a estas alturas de la relación. Quería paz completa. Parecía que estaba listo para el viaje final, pero no, todavía no porque la intranquilidad de las vagas certezas rondaba sus sueños. Pasadas las tres de la madrugada el silencio excesivo de la casa lo despertó. Abrió los ojos al lado de la placidez de su mujer. Ni siquiera tuvo que verla a la cara para saber que lo había abandonado sin permiso, con todo este mundo a cuestas que parecía ahora de repente pesar demasiado. Consideró fugazmente, o quizá fue solo un foganazo travieso, meterse un tiro en el paladar. Volvió a cerrar los ojos lamentando el miserable hecho de que ni siquiera contaba con un arma. Esperó a que el sol obrara un milagro.

A las seis de la mañana llamó a Erik. A las ocho ya habían sacado el cuerpo de casa; en tres días ya la habían enterrado y al cabo de una semana todo parecía ser historia porque en realidad Guido había visto a su mujer una hora todas las noches durante los últimos treinta años, exceptuando, por supuesto, la misa del

domingo y una que otra obligación social de la que no había podido escapar. Esa hora nocturna empezó a ser, de todos modos, la hora fatídica porque la cena no tenía sabor; la televisión, color; la cama, sábanas, y la otra almohada adolecía de peso y del calor del hogar. Sesenta minutos larguísimos sin tener a quién escuchar y sobre quién dejar caer frases sueltas y a quién aclararle dudas y a quién rendirle cuentas parciales del día. Guido intuyó que su muerte estaría cerca si no se ocupaba tiempo completo en algún proyecto productivo. Fue así como se vio abocado a una disyuntiva sin igual, de consecuencias para él impredecibles: si continuaba en el restaurante traicionaría sus propias decisiones y, lo que era más importante, pondría en riesgo la estabilidad de la relación porque su hijo pedía pista en el control del pequeño imperio familiar. Por otro lado, si entregaba la operación del restaurante a su hijo moriría de tedio, de recuerdos estúpidos que ahora no tenían sentido y que no harían sino cuestionarlo por todas las decisiones erradas que hilvanaron su arrugada existencia. Incluso, las decisiones correctas en forma de recuerdos funcionarían como postres azucarados para un diabético en coma. No volver a pensar, no entregarse a la reflexión fatua de lo que pudo ser, de lo que disfrutó. Además, se justificó, a Erick le faltaba mucho para llevar con éxito un negocio de esa envergadura.

Desde el primer lunes de ese mayo, durante nueve años más, Guido dedicó todas las horas del día a convertir Panceta Pasta Italiana en el mejor restaurante italiano de la ciudad, y lo logró. Y en su galope no estuvo Erick para ayudarlo o acompañarlo porque volverían a separarse seis meses después de la desaparición de la esposa, madre y árbitro salvaguarda de la paz y las razones pon-

deradas. Sin ella de por medio solo había una forma de hacer las cosas en el mundo y era la de papá Panceto, aunque le asistiera la razón la mayor de las veces. Lo que le criticaba, no obstante, era la actitud y las palabras, el espíritu mesiánico y déspota, mussolinico-hitleriano, mierdero y un tanto siniestro. Claro, Erick no era que se ayudara mucho porque en esencia era la misma sabandija que el padre, aunque sin la sabiduría y la experiencia de los años amontonados en una misma piel con huesos. En vez de irse muy lejos o de cambiar de línea étnica, el pobre diablo, azuzado por su esposa, aceptó el puesto en una nueva hamburguesería en la que también entró como socio capitalista, desembolsando de un golpe los únicos ochenta mil dólares que pudo conseguir. El nuevo concepto fue panes más grandes, mejor condimentados, más dulces, carne genuina de pollo, cerdo y res, más salsas combinadas, más vegetales y una jarra de soda o jugo. A pesar de los excesos, el producto resultó un éxito rotundo si se evalúan los ingresos, el fortalecimiento de la marca y la apertura gradual de varios locales, uno en Ottawa, dos en Toronto, uno en Vancouver y dos en Montreal. Nunca se evaluó, por supuesto, el asunto de salud pública.

Eleonor estaba dichosa, feliz, su nuevo trabajo consistía en la administración celosa de los ingresos de su marido. Por el contrario, Guido, envejecido, histérico y perfeccionista amansaba una ira tan poderosa que sorprendía no se lo hubiera comido un cáncer. Y quizá fuera eso lo que lo mantenía con vida, una rabia visceral que había hecho metástasis por la ridícula razón de ver a Erick en el sendero del éxito preparando comida mediocre. Erick, por supuesto, lo visitaba regularmente, pero eso y nada era casi la misma cosa. Aunque no lo dijera a nadie, Erick siempre sintió

la distancia de un padre ausente con el que nunca conectó. Si lo visitaba era porque le debía la vida y el respeto de la tradición, era su padre, pero no lo merecía. Aun así, Erick sabía mantener la distancia y el respeto que había que tenerle a una persona mayor, aunque con la benévola frialdad que se le rinde a un desconocido en una iglesia. Y esto era lo que terminaba de matar al hombre, le envenenaba la sangre, le arrancaba las raíces de las venas, lo sacaba de casillas y terminaba dañándole cada segundo del día.

Lo que más le revolvía las tripas al viejo Guido eran tres asuntos cardinales: no nietos a quienes darle todo el amor que Erick y él no pudieron intercambiar; no hijo que lo necesitara, por eso su éxito financiero era diametralmente opuesto a su frustración. Y, por último, la vergüenza de la soledad en un espacio donde los amigos cercanos ya habían amasado una esposa viva, tres hijos, una pareja para cada uno y al menos media docena de nietos. Esa soledad resumía la miseria en la que se había convertido la existencia. Y aunque ya tenía un revólver, la realidad es que era incapaz de halar del gatillo. ¡Viejo decrepito y cobarde!

Por el contrario, y ante la infranqueable barrera de la ignorancia emocional, el solitario Guido entró, casi sin darse cuenta, al mundo del ruido y del juego, las luces y el póker, la ruleta y las máquinas traga perras. Como su espíritu no era el de las obsesiones ni las dependencias, y como era lo normal para una persona que poco jugó en la vida, perder era el verdadero disfrute de los salones de fantasía. Saberse derrochador en las noches de la fortuna adquirida durante el día era la máxima represalia que impartía a la apática presencia de su hijo. El asunto fue que durante el tiempo que el viejo hizo aquello perdió más que las ganancias acumula-

das. Incluso, alcanzó a poner en riesgo el capital inmobiliario y el restaurante. El viejo cretino no pensaba parar. Quiso la providencia de la virgen en la que todos ellos creen, que un mafiosillo con apellido familiar pusiera a Erick al día sobre la intensa vida nocturna de su padre. Fue allí cuando se enteró que don Guido gastaba en, promedio, cuatro mil dólares diarios desde hacía un buen tiempo, y que el viejo se quejaba de que su hijo lo había abandonado, así mismo, como un triste, senil y decadente ser humano que se lamenta de no recibir el afecto que nunca dio. Esa misma noche, Erick se acercó a la casa casino antes de que él llegara y pidió hablar con el mánager a falta de una figura que fungiera como dueño. De unas escaleras misteriosas, que se estrellaban contra una puerta pared siempre cerrada, salió un hombre pequeño exhibiendo la gordura DeVito, redondeada y aérea, del que solo come y no camina. Ese aspecto de poste jónico achatado a punto de tomar vuelo se veía agravado por una cara de qué coño quieres de mí. Por fortuna, a esa altura de la edad madura, Erick también sabía poner su cara de culo, que no era más que descolgar los ojos de perro triste, mantener la boca cerrada y ligeramente enarcada hacia el suelo. Ello, sumado al ritmo pausado de la voz en un tono más grave, daba la impresión, para quien no lo conociera, que era una vaca sagrada, de las fuertes, la minúscula versión de Rambo en la interpretación de Rocky.

—Guido Panceta es mi padre —dijo como quien lanza un ultimátum a un amigo para que cese de bromear.

Pero este sujeto no era un amigo y no bromeaba, ahora estaba en las ligas mayores; no podía ser rudo, pero tampoco podía pasar como blandengue.

—Cada noche —siguió diciendo—, desde hace quince meses, él realiza una contribución generosa a su negocio. Le pido ahora que no acepte su entrada porque pronto no tendrá cómo continuar jugando y me temo que...

El hombre perro acercó la cara a Erick en un evidente acto de intimidación. Pero no funcionó porque el heredero Panceta tenía su carácter y un poco de la sabiduría que dan la calle y las noches, quién lo iba a creer.

—... me temo que como él está enfermo y yo les he indicado su condición, ustedes estarían incurriendo en el delito de robo.

El perro ladró y del sonido le salieron carcajadas. Erick sonrió también. Se la planteó mejor, dijo:

—Si ustedes vuelven a aceptar un solo dólar de mi padre lo informaré inmediatamente a Carriazole, amigos de niñez, y a él tendrán que indicarle por qué están desplumando a uno de los suyos.

El can ablandó la mirada, parecía que fuera a hablar. Finalmente, abrió la boca para decir:

—¿Y quién diablos es ese?

—¡No te hagas el paisano! —respondió Erick con no poco desprecio—. Te hablo de Luigi Carriazole, el patrón de tu patrón.

El sujeto no pareció intimidado, pero Erick sabía lo que decía. Se tomó confianza.

—¡Ni un *fucking* centavo más!, ¿me oyes?

Ni la renovada energía de Erick ni la tibia fuerza de sus palabras amilanaron al sujeto, aunque sí lo relajaron un poco.

—Si Guido quiere regalar su dinero no hay nada que podamos hacer para no recibírselo, si no somos nosotros serán otros los que lo esquilmén.

—¡Regalar su dinero! —renegó Erick— ¡Mi padre no le regala un dólar extra ni al cura que lo casó!

El hombre se llevó la mano a la barbilla, apoyó el codo sobre la otra mano cruzada entre el abdomen y el pecho, luego dijo:

—Eso habrá sido cuando los hijos lo conocían, pero ahora lo único que le falta es tirar el dinero a la basura para que otros lo recojan. Aquí juega a perder, todo el tiempo. Siempre que puede evade las opciones seguras. No necesito ser sicólogo para decirle que el viejo lo que necesita es una familia.

—¡Del asunto familiar me ocupo yo!, ustedes, de no recibirle nada.

Erick hizo un pequeño amague de querer retirarse. Volvió a levantar la mirada para decir:

—Puede ahora restituir el dinero que le quitaron, es más de un millón.

El perro sonrió.

—Tu viejo no ha gastado más de cien mil dólares en este establecimiento. Averigüe bien dónde está dejando los dólares, porque aquí deja las migajas.

Erick sabía que estaba tentando la suerte. Con un poco de fortuna al menos le reconocerían algo de lo perdido. Aun así, arreció el tono.

—Revise bien esas migajas que yo de mi parte haré lo mismo con las cuentas de mi padre y si la diferencia es sustancial, entonces me hablo con Carriazole. Mañana en la tarde vengo a llevarme el dinero de la familia.

El hombre asintió sin abandonar la cara de culo. Alcanzó a decirle a Erick antes de que este saliera del pequeño salón que

se asegurara de que Guido no volviera a poner un pie en el lugar porque hasta el propio Carriazole se sumaría a la rapiña.

—Ya veremos —se dijo Erick entre dientes.

Sentado en el auto, esperó a que su padre apareciera por aquel antro. El lugar empezó a llenarse de vehículos y de personas normales, pese a lo cual parecían raras. Todas exhibían alguna extravagancia incomprensible, desde setenteros vestidos brillantes y peinados imposibles, hasta peculiaridades motrices que delataban a un humano incómodo dentro de su propio cuerpo y en el que la indumentaria que llevaban encima parecía facilitarle la existencia. Una anciana bajó de un auto negro, elegante. Caminaba con dificultad. El chofer le abrió la puerta de vidrio del edificio y ambos se perdieron en esos tristes confines en el que la lógica se suspende. Y, justamente, mientras hurgaba en las extravagancias de los demás, su propio padre, montado en un Subaru, entró al parqueadero con la lentitud de un elefante. Se estacionó al final de la línea. Erick dudó entre abordarlo cuando pasara frente a él en su ingreso al casino, o enfrentarlo en el auto sin darle tiempo de salir. Ni uno ni lo otro porque el viejo reconoció la camioneta Mazda, calibró la mirada y cuando confirmó que era el hijo, regresó a su auto y se marchó. Erick lo siguió de cerca mientras el viejo intentaba perderlo entre el tráfico que empezaba a encender las luces. Erick vio que su padre incursionaba en maniobras cada vez más peligrosas por lo que optó por abandonar la cacería; a fin de cuentas solo había dos sitios donde su padre podía ir: el restaurante o la casa. Fue directo a casa sin intentar siquiera llegar más rápido que Guido. Aprovechó cada bloque para descifrar las palabras de la entrevista; seleccionaba una entonación que agrisara el desdén

que le producía Guido, su padre, el esposo de su madre, el sujeto que tanto le amara en la niñez, el que llevaba su apellido. Se sentía terrible porque ese ensayo de roles le recordaba la miseria de casi todos los años al lado de ese hombre que solo sabía trabajar y estar ausente y, por supuesto, recordarle que todo con Erick iba por mal camino, como una celebración al fracaso. Lloraba, y muy fuerte.

Llegó a la casa de toda la niñez y parte de la juventud. Nada había cambiado; los mismos árboles, los mismos colores, los mismos frentes. Nada, excepto los autos. Incluso el de su padre que era del año, como todos. Llamó a la puerta varias veces. Nadie abrió. Bordeó la edificación para entrar por el patio. Por fortuna, la puerta estaba sin llave. Dio un paso adentro como lo había hecho tantas veces en aquella juventud lejana y de improviso lo invadió una sensación de orfandad tan profunda tan profunda, que el dolor vino a condensarse en varias lágrimas heladas resbalándole por las mejillas. Gritó el nombre de su padre, y al no recibir respuesta, imaginó lo peor. Subió hasta las habitaciones. Buscó en los baños. Si no hubiera sido porque el auto estaba aparcado afuera habría creído que la casa estaba vacía. Regresó hasta la cocina, verificó en la sala. El corazón se le quedó colgando de una arteria cuando tuvo que aceptar que el único lugar pendiente era el sótano, ese vulgar laberinto de los olvidos, oscuro y empolvado a donde iban a parar las cosas sin uso que indefectiblemente terminaban en la basura. Se apresuró a alcanzar la puerta de acceso, giró la cerradura, abrió la puerta y entonces surgió una escalera hacia abajo recién remodelada. Atizado por la desaparición del padre, bajó los escalones de cedro muy lentamente, disfrutando las olas grabadas de natural sobre cada una de las losas de madera. Las luces del

primer salón estaban apagadas, pero no las del fondo. En realidad, no era una luz sino el resplandor de la lámpara del garaje que alcanzaba a colarse por la ventana elevada de una de las paredes. Lo sobrecogió aquella quietud porque le recordó, según dijera a Eleonor más tarde, la placidez mortuoria de un centro de velación.

—¡Papá! —Volvió a gritar.

Encendió todas las luces que encontró a su paso y a ese mismo ritmo de inauguración se levantaron mágicamente estaciones de juegos infantiles y de diversión familiar. Nunca un espacio de tantos colores con objetos nuevos había logrado sobrecogerlo como ese sótano desierto de humanidad, diseñado para la diversión de unos chiquillos que no existían en la familia, ni para una familia que se reuniera en las fechas especiales. Al final, donde faltaban las últimas luces por encender y donde un televisor con joroba de tamaño descomunal cerraba la pared, Erick se encontró con la espalda de un asiento grande y confortable, como de patriarca que ve a la distancia todas las batallas que no podrá pelear. Antes siquiera de estirar el brazo para mover el interruptor, la voz grave de su padre le pidió que lo dejara a oscuras. No fue la claridad estruendosa de aquella voz que lo sorprendió ni la impotencia de la orden ni las palabras sin cuerpo venidas de todos lados sino la renuncia a la felicidad que destilaba la frase. Desde el ámbito del mueble, la mano envejecida de Guido cayó abandonada como quien suelta por accidente una toalla. Aquel gesto trajo a la memoria de Erick una escena de la serie fantástica que le ayudaría a amortiguar los días de la pubertad y los años tempranos de la adolescencia: La isla, en la que un hombre misterioso del que solo veíamos el mueble y un brazo que dominaba, desde el circuito

cerrado, los entrecejos de una isla perdida en el Pacífico en la que tres docenas de náufragos intentaban sobrevivir. Pero lejos estaba Guido de ser el controlador de su propia isla, estaba desgastado y Erick no lo había notado sino hasta ese día.

—¿Sabes que tu madre fue una santa?

Erick se percató de que no era momento para recriminaciones. Tuvo el tino de escuchar.

—Lo sé, papá.

—Nunca hubo nada que repudiarle porque todo lo hizo por el bien supremo de la familia.

—Sí, lo sé.

—Sabes que tú eres lo más grande que nos sucedió fuera de habernos conocido ella y yo...

—Papá —lo interrumpió Erick—, ven subamos y te preparo algo, salgamos de este lugar.

Guido no se inmutó, continuó hablando.

—...sabes que los doctores me dijeron que tenía mal esperma y que no podría concebir. Yo sabía que esa noticia destruiría a tu madre, pero también que sería peor si no llegaban los hijos pronto. Entonces se lo dije, se lo dije muchas veces y ella nunca lo creyó, no quiso hacerlo. Creía en mí, no en los médicos. Parrandada de buenos para nada, diría muchas veces. Y de los hijos, nada. Un día cualquiera me dijo que estaba en embarazo. Se veía tan feliz, tan, tan feliz que su alegría fue entonces mi consuelo, mi verdadera satisfacción. Claro, luego vendrías tú, pero esa es otra historia.

—Papá, eso ya no importa, ahora solo quedamos los dos.

La mano en alto calló de un zumbido a Erick.

—¡Ningún quedamos los dos, quedas tú y quedo yo, cada uno

por su propio lado! Y por favor, déjame terminar. Te decía todo eso de que su felicidad era la mía porque finalmente vendrías a este mundo a completar nuestra misión en la tierra. Con los años esa felicidad se vio interrumpida por la maldita culpa.

—¿De qué hablas?

—De la culpa que le da a una esposa cuando sabe que su marido no es el padre de su hijo.

—¿Y mamá sintió culpa de qué?

—¡No has escuchado una maldita palabra de lo que he dicho!

—Sí te he escuchado.

—Ella empezó a sentir culpa de que yo no fuera el padre de la criatura.

—¿Cuál criatura?, ¿yo?

—Sí, que yo no fuera tu padre.

—¡Pero qué tontería!

—No has entendido nada. Yo nunca habría podido procrear porque soy un inútil para eso.

—¿Entonces quién es mi padre?

—¡Yo soy tu padre!, ¡yo te crie!

—¡Vamos, papá, tú entiendes!

—Quieres saber quién fue el donante.

Hacia algún rato que Erick se había levantado de la silla y se había ido a sentar en el otro sillón al lado de Guido. Intentando esclarecer las ideas se había entrelazado los dedos en el cabello y deslizado la mano hasta la nuca.

—¡No me vas a decir que mamá tuvo un amante!

—Tu madre era una santa y ese fue su problema. Nunca hubiera tenido un amante. Prefiero pensar en términos de donante y

donataria; el sujeto fue un vendedor de libros puerta a puerta que conocí una mañana saliendo del vecindario. Ella sabía que yo moriría por tener una familia grande y ante la desastrosa noticia de mi infertilidad, tu madre consiguió un donante, un proveedor nada más, al que no se le puede llamar amante ni nada parecido. Ella nunca supo que yo lo sabía.

—¿Qué cosa?, ¿sobre su amante o sobre la paternidad?

—Sobre ambas, son el mismo asunto. Y conociéndola, sé que ese secreto la estaba martirizando.

—Pero vamos, papá, eso no significa que su muerte sea tu culpa.

—No no, ella estaba cansada de la vida porque pensaba que la existencia era esto, cargar con secretos tan pesados que eventualmente optas por dejarte caer y esperar a que suceda lo peor. Yo pude haberle ayudado, diciéndole la verdad.

—Quieres decir, habiéndole permitido que te dijera la verdad —interrumpió Erick, enfatizando en el "te" para clarificar el cambio de persona.

—No, diciéndole la verdad: que el hombre con el que ella se acostó fue enviado por mí con el noble propósito de embarazarla porque pensaba que ella jamás lo aceptaría.

Guido y Erick guardaron silencio largo rato. Fue el hijo quien le preguntó al padre si le apetecía beber algo.

—Un güisqui, ya sabes dónde encontrarlo.

Erick subió hasta la cocina. Puso dos vasos de cristal pesado sobre la mesa del comedor, sacó la botella del mismo lugar de siempre y sirvió dos chorros de alcohol cobrizo. Regresó hasta el sótano y a la altura de las escaleras una duda cruzó su mente, acaso sería

Guido capaz de suicidarse. Movi6 la cabeza un par de veces para sacudirse esa triste imagen. Entr6 hasta la zona iluminada del sal6n de juegos. Esta vez Guido se habfa apostado a un lado de una mesa de futbolfn.

—¿Cu6ndo fue la 6ltima vez que jugamos esto?

—Que yo recuerde, nunca lo hicimos.

—¿No?

—T6 siempre estabas trabajando.

Guido sorbi6 un trago, parecfa pensar. A pesar de los a6os de distancia, Erick sabfa de memoria los gestos de su padre. No tenfa que mirarlo a los ojos para saberlo deshabitado y triste. Escuch6 c6mo Guido dej6 escapar un suspiro y se sorprendi6 a s6 mismo de lo f6cil que lloraban los viejos. Despu6s de beber del suyo, Erick dej6 el vaso sobre otra de las mesas de juego, tambi6n alej6 el vaso de su padre y lo hizo apostarse en la posici6n de contrincante. Sac6 una bola de futbol min6scula de una ranura al lado de la mesa, la tir6 al centro del tablero donde una parrillada de lanzas tenfa atravesado a los jugadores por el costado.

—¡Pero podemos jugar ahora!

Guido mir6 a su hijo. Sin mediar palabra se agarr6 de los tubos y con la misma excitaci6n que empez6 a dar giros a los cuerpos empalados, exhalaba grandes cantidades de aire como si fuera 6l mismo quien estuviera corriendo el campo. Fue en uno de esos giros providenciales que la bola se engarz6 en la pierna de uno de los de Guido, golpe6 fuerte, atraves6 el campo y entr6 como un rayo en la porterfa de Erick.

—¡Gooooo!!!! Uno, cero.

—Esto no ha terminado, gana el que meta los primeros tres.

—Te voy a hacer papilla —dijo Guido sin apartar los ojos del campo.

—Ya veremos.

No había terminado de decir «ya veremos» cuando la bola se deslizó incorrupta por entre las piernas de las figuras de madera sin que Erick pudiera hacer nada para evitarlo.

—¡Gol!

—Suerte de principiante, padre.

—Practico todos los días desde que empecé a fantasear con la idea de los nietos. Mandé construir todo esto para ellos, pero en vez de ganar unos nietos inexistentes, siento que perdí un hijo.

—Lo siento.

Erick abandonó la mesa de juego para ir a sostenerse del vaso de güisqui. Su padre hizo lo mismo.

—Se me había olvidado decirte que no vas a tener nietos. Sí, heredé lo mismo de ti, no puedo procrear.

Guido escupió de forma estruendosa y accidentada el sorbo de licor que le quedaba en la boca porque el aire de la risa y el líquido etílico son dos materias incompatibles. Una vez el borbotón se desparramó por todos lados y el vaso fue asegurado sobre una superficie plana, el viejo no dejó de reír. En un principio Erick se preocupó, pero en vista de las repetidas palabras del padre diciendo heredé, heredé, se dejó contagiar de una placidez pocas veces vista en él. Inicialmente, se rio de sí mismo y luego, de verlo a él descosiéndose de la risa.

—¡Vamos, te invito a cenar!

A partir de esa noche, Guido y Erick fueron más padre e hijo que nunca. No tuvieron que volver a tocar los temas espinosos

porque el problema de fondo estaba resuelto, el cisma familiar se había frustrado. Erick empezó a ayudar a su padre en el restaurante y también inició, por sugerencia de Guido, un tratamiento de fertilización. Por primera vez ambos eran felices. Guido murió doce meses después de un ataque cardíaco fulminante sin ver siquiera el abdomen de su nuera inflamado y sin que Erick tomara el control definitivo del restaurante, cosa que haría después de manera permanente bajo el derecho legal de ser el único heredero.

4

Letra muerta

TRES CAJAS DE PAPELES SOBREVIVEN EN EL SÓTANO DE Erick sobre los negocios de Guido. Recibos y contratos constituyen buena parte del acervo empresarial del viejo. Leyendo aquellos documentos se puede, perfectamente, hacer un balance de las calidades del padre, un afilado negociante de tiempo completo y un ángel dominical de piadosa excepción. Donaciones sustanciosas al hospital pediátrico, al sistema de bibliotecas públicas, al *college*, y un par de contratos benignos que delatan en apariencia la bondad de un buen cristiano. Sin embargo, al leer cuidadosamente, en letra de igual tamaño, algunas cláusulas dejan ver un trasluz mercantil acorde con la imagen de hombre de negocios que siempre tuvo del viejo. Eleonor descubre la estipulación muy claramente escrita y firmada por las partes varias décadas atrás. Ahora con el índice vuelve a señalarle a su marido una línea que aparece subrayada.

—¡Lee aquí!

Los ojos se deslizan tres líneas reveladoras y adquieren un brillo de solapada sorpresa.

—¿Dónde lo encontraste?

—En el sótano.

—No sé —duda Erick—, seguramente ya no tiene validez.

—Creo que no hay fecha de caducidad en este tipo de contratos que se hacen con las emociones.

—¡Esposa mía, te digo que ha pasado demasiado tiempo!

—Pero eso no importa, no ves, lo realmente importante aquí es que conocemos que él se lo debe todo a tu padre y lo menos que puede hacer cuando sea que sea el momento de retirarse es que nos lo venda a nosotros.

Eleonor y Erick se miran como no lo habían hecho hacía muchos años, con una complicidad melliza.

—Esto hay que celebrarlo.

—Todavía no hay nada que celebrar, Panceto. El siguiente paso es contactarlo, decirle que lo sabemos todo y aclararle que estamos aquí, listos para el momento en que él lo necesite. Pero en especial, para que no se le ocurra vender sin contactarnos como primera opción de compra.

—Quizá sea mejor manejar todo con abogados.

—Los abogados son cuerpos que se atraen, esposo mío. Sin contar que son costosos. Manejemos esto con delicadeza: tú lo visitas, te presentas, planteas lo que haya que plantear y esperamos.

Erick quiere advertir a su esposa que él no quiere esperar. Se contiene porque le indigesta que Leoncia se inmiscuya demasiado en sus decisiones. Quiere decirle que quizá sea mejor opción proponer compra inmediatamente o una sociedad de transición o

cualquier engendro legal, cualquier cosa que le diera una luz para trascender el limbo en el que se hallaba.

Todo se dará muy rápido porque si bien los primeros acercamientos serán incómodos, no hay mejor palabra para definirlo, se sucederán como por un tubo. Será él, en efecto, quien dará los primeros pasos visitando El Palacio del sol un par de ocasiones antes de atreverse a dirigirle la mirada al señor Hai. La tercera vez se presentará tan pronto esté frente a él en la caja. Se disculpará por haber estado antes en el lugar y no haber saludado.

—No hay problema, es un honor para mí servirle al hijo de mi gran amigo Guido.

Esas fueron las primeras palabras del señor Hai que le dieron a Erick el estímulo para continuar.

—¿Cómo van los negocios?

—Muy bien, muy bien —responde con ese nerviosismo que da el tener que entablar una conversación en medio del ajeteo de un restaurante en el que las respuestas son meros formalismos—. ¿Quiere una mesa?

Erick quería decir que no, que venía a hablar con él directamente.

—Sí, gracias.

—Sígame usted por acá, por favor.

—Quizá si tiene unos minutos podríamos hablar un poco.

—Por supuesto, regreso en un par de segundos.

Erick observa la libertad de movimientos que realiza la figura del señor Hai. Con un concierto de manos indica a uno de los meseros que atienda la nueva mesa y a la mujer en la recepción, que lo cubra en la caja. Él hacía lo mismo, pero tiene que recono-

cer que acompaña las sacudidas de manos y los dedos disparados con enérgicas exclamaciones que a veces pueden confundirse con ataques de rabia. “El puñetero chino sabe hacer las cosas”, se dice a sí mismo. Una de las meseras le acerca el menú y le pregunta qué desea beber.

—Té verde —dice y sonrío casi de inmediato cuando la mesera se da vuelta imaginando que si Eleonor lo ve bebiendo una infusión seguro le hace un comentario de esos que ella sabe fabricar desde el inframundo de las tripas.

La bebida caliente llega en treinta segundos en una tetera blanca que lleva amarrada la tapa a la oreja con un hilo de nylon. Él mismo se sirve. No le gusta ver fragmentos de hierbas caer al vaso. Ni siquiera así piensa que todo ello es una mala idea. El señor Hai se acerca a la mesa en el instante que Erick comprueba la temperatura de la bebida.

—Perdone que le llegue de esta manera, Hai. Si usted lo desea puedo volver en un mejor momento.

—¡En lo absoluto! Dígame usted de qué se trata.

—Bien, es sobre el festival que se avecina. Yo he hecho poco por acercarme a usted los últimos años y quiero disculparme por eso, ofreciéndole participar en el paquete de promoción. Todo está cubierto, usted solo tendrá que entregar las artes para impresión.

—Muy amable de su parte.

—No es nada, me vale igual incluirlo.

—Es curioso, su padre y yo hacíamos lo mismo. Muchos miles de dólares nos ahorramos compartiendo los paquetes de promoción.

—Quiero disculparme por no retomar la relación que usted y papá llevaban, nunca fui un aventajado en esto de ser hijo.

—No es usted, el señor Guido era una buena persona, como pocos. Su nivel será imposible de igualar.

La temperatura de la infusión parece haber alcanzado el nivel tolerable.

—Gracias por sus palabras. Es mi intención comunicarle que quedo a sus órdenes por si algo se le ofrece, quiero estar aquí para usted de la misma manera que él apoyó a todos los restauranteros en su época.

Mientras dijo esto, Erick evitó mirar de frente al señor Hai para que el viejo no malinterpretara sus palabras. Aunque, por supuesto, quería que rememorara aquellos días en los que Hai no era más que un jodido inmigrante. Y funcionó porque Hai, la-deando la cabeza, le dice:

—Todo lo que tengo se lo debo a Guido, siempre se lo agradecí en vida...

—Papá siempre dijo que usted era un caballero en los negocios —interrumpe Erick para evitar que la conversación divague en recuerdos estériles—, un sujeto correctísimo que daba su palabra y la cumplía a como diera lugar.

Tanta zalamería parece incomodar al señor Hai, Erick así cree percibirlo. Dándole un último sorbo al pocillo, se pone de pie, estira la mano a su interlocutor y le agradece por el tiempo. Hace el amague de sacar la cartera mientras pregunta cuánto debe por la infusión. El señor Hai mueve la mano levemente, como espantando una mosca herida.

—Gracias Hai. Entonces, envíeme las artes el jueves porque el material se distribuye a partir del miércoles de la siguiente semana.

—Entiendo, así lo haré.

Sale del lugar con una calma imperial. Con la puerta de El Pa-

lacio del sol a su espalda se convence de que la reunión ha salido bien, por supuesto que sí. No quiere dudar. Es que siempre en situaciones delicadas él se las ha arreglado para voltear todo al revés y lanzar al traste los logros en una negociación. Eleonor le ha recriminado siempre su falta de tacto, pero esta vez piensa que todo ha ido bien. Siente que no puede esperar hasta la noche para contarle los pormenores de la primera visita.

El resto de la jornada transcurre de la misma manera en la que una ola se difumina en la playa. Ni siquiera la baja facturación del día logra empantanar el gozo que embarga a Erick. Está convencido de que se hará al Palacio del sol tarde o temprano porque el señor Hai se ve achacoso. No tendrá más opción que vender toda vez que ni hijos tuvo; ni ningún otro familiar que continúe con el restaurante. Pero un momento, se aterra. Y como esta reflexión lo toma de camino a casa, conduciendo, se ve obligado a detener el auto a un lado de la vía para poder respirar: “No puede ser”, se dice, “no puede ser, viejo cretino”. Retoma la vía con rabia, le ha adicionado diez kilómetros por hora extras al auto. Llega a casa rápido, maldiciendo, lanzando las llaves sobre la mesa. Eleonor reconoce ese gesto.

—¿Qué te sucede?

—¡Viejo hijo de puta!

La mujer sabe que cuando su marido atraviesa un espasmo mental poco se puede hacer para sacarlo del embrollo a la fuerza. Claro que a ella este detalle se le olvida siempre, por lo que intenta tontamente pedir explicaciones.

—¡Viejo cretino de mierda! Esa sí no me la veía venir.

—Erick Panceto, *what the fuck are you talking about?*

—El zorro de Hai, creo que está pensando ceder el restaurante, es la única opción que tiene para no entregarme El Palacio.

—¿Y por qué habría de hacer eso?

—¡Para no vendérmelo como lo obliga su compromiso con papá!

—Estás alucinando, querido; ¿quién va a querer regalar un negocio?

—¡Ay Eleonor, tú eres más lista que eso! Hay mil formas de vender un negocio sin que parezca una transacción financiera.

Ahora es Eleonor la que se lleva el pulgar a la boca y la uña entre los dientes, pero no se la muerde, tan solo rumia las implicaciones de las palabras de su marido. Casi al instante pregunta:

—¿Acaso te dijo que no lo vendería?

—No hablamos de eso.

—Entonces ¿de qué demonios hablaron?

—De la publicidad, nada más.

No es la primera vez que Eleonor siente deseos de sacudir la mano en la cara de Erick cuando la embarga un sentimiento de vergüenza arrepentida, para castigarlo por su torpeza o para despertarlo de su obcecación.

—¡Ay, esposo mío!, cuánta ignorancia. Estuviste a punto de matarme de un arrepentimiento.

5

Negocios sin sal

ESTA VEZ ES EL SEÑOR HAI EL QUE ENTRA A PANCETA Pasta Italiana portando una bolsa de nylon negra, sellada con un cierre de plástico, bajo el brazo. El viejo ha escogido una hora tranquila para agradecer a Erick las atenciones de días pasados y para entregarle las artes que amablemente le pidiera. Erick se apresura a ofrecerle asiento en su oficina, un cuartillo desordenado en el que un escritorio con computadora y sillas dan peso a una piscina de papeles. El señor Hai intenta decir que solo viene a dejar las artes, pero Erick no lo deja terminar.

—¿Un güisqui?

—¡No no no!, me lo ha prohibido el doctor.

—¿Un té quizá?

—Gracias, le acepto un té.

Guido quiere levantar la voz, pero se abstiene, sale hasta la puerta de la oficina. El señor Hai adivina que hace gestos, urgiedo a alguien para que le traiga dos tazas con agua caliente y una

selección de bolsitas con yerbas. Entra, se sienta y casi al mismo instante vuelve a instalarse en la sonrisa de hacía un momento.

—¿Cómo se siente usted por estos días?

—Bien. Están los achaques de la edad, pero ya sabe usted que con ellos todos tenemos que lidiar.

—Usted se ve fuerte, señor Hai, sin lugar a duda, Dios le tiene guardado muchos años más.

—No se engañe, el tiempo me pasa factura, y de qué manera.

—¡Lo lleva usted muy bien entonces!

—No hay otra opción.

—Y su familia, señor Hai, ¿dónde está?

—Ellos están bien, viven en Vietnam. No son más que un par de hermanas con sus propias familias. Es lo único que tengo.

—Un poco lejos, pero al menos usted los tiene a ellos. Yo soy solo; bueno, con mi esposa.

—Eso es mejor que la soledad, créame.

La charla se ve interrumpida por los vasos humeantes, una selección de tisanas y un minúsculo recipiente con azúcar en bolsitas de papel.

—No es té verde, pero...

—¡Oh! Pierda cuidado, es perfecto.

—Con la familia al otro lado del globo debe ser difícil —retoma Erick el hilo de la conversación.

—No se imagina cuánto. Estoy pensando retirarme por esos lados.

—¿Retirarse?

—Son demasiados años, entenderá.

—¿Qué va a suceder con El Palacio?

—Quizá lo abra en venta, no sé aún.

La revelación toma a Erick con el té en la mano, muy cerca de la boca y por ello se ve obligado a contenerse, alcanza a pensar qué decir. Mas es el señor Hai el que continúa el flujo de la conversación.

—Primero tengo que solucionar algunos asuntos personales y luego veré.

—¿Tiene usted compradores interesados en este momento?

—Usted es la primera persona a quien se lo he dicho.

—Bueno, lo extrañaremos por estos lados. Usted siempre ha sido un colega leal a pesar de nuestra distancia inexplicable.

—Gracias, sus palabras son muy amables...

—Quizás deba aprovechar la oportunidad para expresarle mi interés en el restaurante. Papá siempre me dijo que le ayudara en todo de la misma manera que él lo hizo con usted. Me dijo, muchas veces, escuche bien, que estuviera preparado incluso para comprarle el restaurante en el momento que usted lo necesitara.

—Gracias. Aunque en realidad estaba pensando hacer negocios con el grupo de empleados que vienen trabajando conmigo desde hace veinte años. Creo que lo merecen, ¿no cree?

—Oh, absolutamente. Aunque —interrumpe Erick, imprimiendo con el culo de la base del vaso un golpecito sobre la mesa—, me gustaría que considerara mi propuesta, es una promesa que le debo a mi propio padre.

El señor Hai intenta decir algo, organizar alguna idea, pero Erick no lo deja hablar, diciendo:

—Yo me comprometería a ayudarle a sus empleados, tal como si fuera usted el que continuara al frente del Palacio.

El señor Hai lo mira a los ojos queriendo descifrar las verdaderas intenciones disfrazadas de slogan de campaña.

—¿Y no cree que sería demasiado para usted administrar dos restaurantes?

La pregunta lo emociona toda vez que revela la red en la que ha caído el viejo.

—Precisamente, imagino que cerraría Panceto, este negocio ya no es como antes. Administrar El Palacio del sol, además de ser un orgullo continuar con su obra, será un salvavidas financiero que me permitiría continuar con la labor de papá a través del trabajo decidido que prestó a buenas personas, usted entre varios otros. Estoy seguro de que me entiende.

El señor Hai se había escondido detrás de la taza caliente y de las dos manos que la sostenían. Prefiere no decir nada y salir de aquella trampa tan rápido como pueda, pero la carnada estaba puesta y ahora le tocaba decir algo. Se da tiempo, sorbiendo otro tanto de té. Al final dice:

—De todos modos, no son más que planes, fantasías que llevo años planificando, pero que no me atrevo a realizar. Verá, no las veo —se refiere a su propia familia, a las hermanas— desde hace casi cuarenta años...

—Por supuesto, claro claro.

—...Creo que evado tomar esa decisión. Este país es ahora mi casa, hace ya mucho tiempo.

—Papá jamás regresó a Italia luego de venir por estos lados. Muchos de sus amigos sí, pero él nunca.

—Debió serle difícil.

—¡Qué va!, papá era una persona fuerte. Decía que no había nada que lo atara a Italia, todo lo que él quería en la vida lo tenía en el barrio. En todo caso —reacciona Erick, abandonando el tono nostálgico y regresando a lo fundamental que era tener una ver-

dadera oportunidad frente al vendedor— aquí estamos nosotros, mi esposa y yo, para apoyarlo en lo que decida. Pero le ruego que tenga en cuenta las promesas a los difuntos, la palabra que yo le di a Guido, mi padre, que le compraría el restaurante una vez usted decidiera no administrarlo más. Usted sabe de eso porque en su cultura, es lo que tengo entendido, ustedes honran a sus muertos.

El señor Hai se pone de pie, molesto, pero no lo deja ver. Erick también se levanta de la silla. Sabe que el viejo hace un esfuerzo para mantener la calma, aún así, arriesga una pregunta:

—¿Cuánto está pidiendo por el restaurante?

—Dos millones incluyendo el local, en eso lo han valorado mis abogados y contadores.

Por supuesto que el señor Hai miente para quitárselo de encima. Siete meses atrás el contador le había dicho que el valor del restaurante, considerando los equipos, las proyecciones y el volumen de ventas, era de seiscientos mil dólares más un millón del local comercial, cuya escritura había tenido el tino de adquirir veinte años atrás.

Guido se queda en silencio mirándolo a los ojos, ladea la cabeza, sonrío y luego dice:

—Si mi abogado puede verificar su estado financiero y el flujo de caja de los últimos meses, estoy dispuesto a darle un millón seiscientos diez mil por todo.

El señor Hai estira la mano. La sonrisa que ha tenido en su cara desde el inicio de la reunión es genuina por primera vez en la tarde. Erick no le da tiempo a hablar:

—Y me comprometo, tiene mi palabra, a mantener el mismo equipo de buenos servidores con los que el restaurante cuenta en la actualidad.

—Ya veremos, querido amigo, ya veremos —son las únicas palabras que atina a decir el viejo en su tránsito hacia la salida.

Guido ve que el señor Hai, con toda su lentitud, se le escapa de entre las manos. Alcanza a despedirse con un escueto hasta luego, espero verlo pronto.

6

Interludio

HACÍA SEIS AÑOS GUIDO NO IBA A CINE CON SU ESPOSA y quizá tres que no la besaba en la boca. No se explica cómo sucedió tal despropósito sin que lo notase. Supone que terminó cediendo a la triste idea que ese orificio dignamente envejecido se limitaba exclusivamente al consumo de alimentos y medicinas, y al aseo corporal. También hay que decirlo, Eleonor no prestaba su lengua ni labios para otras prácticas que Erick, por su lado, tampoco solicitaba. Así que todos eran felices. Pero la noticia de una eventual negociación con el señor Hai los puso nerviosos, los obligó a considerar las opciones financieras de llegar a darse la transacción. El sentimiento de orfandad que se experimenta cuando se arriesga el capital familiar los unió. Las visitas, antes escasas, de Eleonor al restaurante, se intensificaron, las llamadas mutuas se hicieron insistentes y los abrazos, más apretados. En realidad, solo se tenían el uno al otro y así lo habían entendido. Empezó a suceder a las doce y veintidós de la noche, después de media

botella de vino y dos horas de conversación acerca de la relación conflictiva que Eleonor tuvo con su madre. Esa noche su esposa le contaría la historia completa por primera vez porque antes no habían sido sino fragmentos que estrellados en el tiempo parecían incoherencias y ganas de joder de parte de ella. Entonces, muchas cosas empezaron a tener sentido. Eleonor volvió a decir que su madre no la había amado y que incluso la había odiado hasta el punto de que maldecía frente a ella, durante la infancia, el momento en que se le ocurrió concebirla. A pesar de que la madre se había disculpado varias veces, Eleonor no había podido superar el trauma del rechazo. En los largos minutos que duró el relato, Erick se abrazaba a su esposa rememorando su propia historia. El llanto que se le salía a borbotones no era por las razones solidarias que su mujer podría llegar a pensar sino por la purga de temores profundos porque, ahora lo entendía, su padre tampoco lo amó; al menos nunca se comportó como los padres de sus amigos. Guido siempre fue una figura evadida cuyas ausencias eran cubiertas con regalos, los mejores, los últimos, y un ser humano sabe en el fondo cuándo el afecto es real.

¡Tener que llegar a la madurez para comprender a cabalidad el porqué de las erratas es patético, pero necesario! Ahora todo era más claro: la combinación de la ausencia emocional con la empalagosería material le causaba un asco profundo a sí mismo, hacia la vida y hacia su padre. Cuando descubrió ese hueco insondable en la cuarta dimensión del corazón, lloró con energía, desespero y necesidad caníbal. Finalmente, podía ver y sentir y comprender el dolor de su esposa. Se abrazó a ella con mayor intensidad para decirle que él estaba ahí, pero también para asegurarse de

que ella continuaría siendo su faro, dejándole saber que la necesitaba. Ella se dejaba abrazar entre el llanto, y por primera vez en muchísimos años, todo era real. El abrazo los llevó al beso y este a los besuqueos de garganta, y entre una y otra mediaban sutiles contorsiones de cuerpos redondos, hermosos, y frases honestas de reconocimiento. Hicieron el amor una vez más esa semana, pero por primera vez en años, el coito fue una experiencia espiritual, cuando entendemos esto como la magia que se teje entre el calor de las palabras dulces y sucias; los líquidos que cambian de estación casi tan rápido como los deseos, y la conciencia que se gana controlando el cuerpo propio en el otro.

Ahora duermen, con otro tipo de amor dentro, desnudos, maduros y obesos. Es sábado siete de la mañana. Desde que abre los ojos sabe que va tarde, pero no le importa. Y si no fuera porque el señor Hai le ha dejado un recado en la máquina con la hora en la que piensa visitarlo hoy, preferiría quedarse al lado de su esposa para comer junto a ella pan tostado en aceite de oliva, ajo y miel con dos huevos escalfados bañados en salsa holandesa que prepara desde cero, con tal destreza, que no pasan más de veinte minutos desde el momento en que entra a la cocina hasta que le lleva el plato a la cama. Sale con el tiempo justo para llegar a las diez, y ni siquiera esa seña de imperfección mañanera le arruga el ánimo. Sube al auto, sale del garaje con el cuidado habitual, pero con otra consciencia, la de quien se mueve entre una comunidad. Y es que a pesar de llevar viviendo en la misma casa muchos años, ahora, de pronto, los árboles son más frondosos y algunas personas en la vía parecen imprimirle al paisaje, junto a las casas, un espíritu familiar del que él hace parte. Pensando en esto, se acomoda en

su silla, acelera el vehículo hasta la velocidad permitida, siempre menos de lo que podría ser, hasta que sale del vecindario.

Llega cinco minutos tarde. Tan pronto cuando entra por la puerta la dependienta en turno lo recibe con la noticia que el viejo Hai acaba de irse y que regresará después sin especificar cuándo. «Está bien», se dice a sí mismo, «aquí estaré esperándolo». Un par de minutos después Erick ve aparecer al viejo por la puerta de vidrio del establecimiento. Parece que abrir la segunda nave le representa algo de dificultad. Erick alcanza a pensar que Hai lleva, al menos, cargando a sus espaldas ochenta, porque cuando un asiático se ve viejo es porque ya está al borde del final. Se apresura a tenerle la puerta, no vaya y sea que se caiga y hasta allí le lleguen los sueños.

—¡Gracias, Erick!

—Perdone la tardanza, asuntos domésticos me detuvieron en casa; acabo de llegar.

—Sí sí, le he visto por la ventana y no quise dejar pasar el día entero para compartir con usted mi decisión...

—¿Quizá quiera pasar a mi oficina un momento, señor Hai?

—Solo un par de minutos porque ya hemos empezado labores.

Una vez dentro del cubo sin ventanas y con la única puerta cerrada a sus espaldas, Erick dijo:

—Espero que me tenga usted buenas noticias.

—En realidad no, lo siento. Lo he pensado detenidamente y creo que El Palacio tiene un gran valor para mí y no...

—¿Cuánto pide?

—Es posible que yo no esté siendo claro, El Palacio...

—Si lo vendiera, señor Hai, ¿cuánto pediría por él?

—¡No está para la venta, no ahora!

Erick quería escuchar una cifra, algo de dónde agarrarse para arañar una oportunidad. Tenía sus propias cuentas de entre otros restaurantes vendidos en la zona los últimos años y su propio cálculo por la rotación de clientes que, *grosso modo*, registraba a ojo de ventana los últimos meses.

—¡Dígame un número!

—Uno punto nueve con el local.

El viejo asiente.

—Uno punto setenta y cinco.

—Uno punto ocho o no está para la venta.

En las cuentas rápidas Erick alcanza a considerar la pertinencia de hacerse al local o tomarlo en *leasing*, pero incluso con la ubicación este era en sí mismo una oportunidad comercial. Erick se rasca la barbilla, se mira los zapatos, levanta la cara, estira la mano y dice:

—*Ok, deal!*

—Es usted un hombre de decisiones, digno hijo de su padre.

Erick agradece las palabras. El señor Hai dice que no se arrepentirá cuando vea el flujo de caja y los estados financieros. Dice, además, que da por sentado que la negociación por el precio queda definida en este momento, que lo que viene después son los pormenores legales a cargo de su abogado. Erick vuelve a tomar la mano del señor Hai. Ahora ríe genuinamente. Abre la puerta y lo acompaña hasta la salida. Lo ve retirarse. Los pasos se le antojan más seguros, ágiles. Ve al señor Hai atravesar la calle con soltura, en el cuerpo de un sujeto de sesenta. Le pareció a Erick que el viejo exponía la dentadura en una sonrisa sostenida y que una fuerza superior se le había tomado el cuerpo.

En horas de la tarde un hombre del servicio de mensajería instantánea pregunta por Erick, le pide firmar el comprobante de recibido y luego le entrega un sobre naranja que contiene la promesa de compraventa. Solo en su cubículo, Erick, lee con avidez el documento, lo faxea a su abogado, habla con él, discuten y termina firmándolo no sin antes anexar un par de cláusulas fundamentales que no son más que requisitos legales porque en los días siguientes todo estaba mejor de lo que Erick pensaba. La negociación completa se llevó a cabo en tiempo récord para un negocio que ni siquiera estaba en venta a inicios de semana, y que nunca salió al mercado de ofertas.

7

En África las cigüeñas son de oro

LA ÚLTIMA VEZ QUE HABLARON DE HIJOS EN CASA LO hicieron con el mismo miedo que da a un creyente en transición dudar por primera vez acerca de la existencia de Dios. Eleonor dio el paso porque su esposo no quería volver a las conversaciones interminables que los dejaba disgustados. Fue por allá cuando recién falleció la señora Fiorella que Erick organizó el retiro del negocio familiar que lo llevaría a emprender su propio camino. No tenía tiempo para preocupaciones de tal calibre. Ella terminó acostumbrándose y, sin darse cuenta, entró en una calma que hubiera preocupado a cualquier pareja realmente presente en la relación. Fue frente al televisor una mañana fría en el interludio de un programa donde cinco mujeres, sentadas en un comedor, cargadas de maquillaje y vestidas para vender productos completamente innecesarios, hablaban acerca de todo y de nada. Esa mañana dedicaron el programa entero a la separación de Jennifer Aniston y Brad Pitt y, por supuesto, a la omnipresencia rapaz de Angelina

Jolie. En uno de los comerciales apareció una mujer rubia, con zapatos de caminar entre montañas y yines y camiseta polo azul, empezó a hablar acerca de los niños de África y de cómo la muerte los perseguía para comérselos deshidratados y hambrientos. La mujer se paseaba por entre niños de verdad como caminando ante obras de arte en un museo y revelando la grandeza de sus piezas, aunque en este caso el objetivo no era la venta de la obra ni el trascendente acto contemplativo, sino la adquisición de una adopción que cambiara la vida de las criaturas. La cámara, hábilmente administrada, se paseaba del rostro de cuarentas tardíos, rubio y saludable, a los cuerpos de tres chiquillos que jugaban en el suelo de la manera como cualquier ser humano juega en el patio de su casa, pero que por una extraña razón, la vulgaridad de la imagen con las palabras recitadas y grandilocuentes, morbosas, arrancaba la humanidad de las criaturas hasta convertirlas en carne fresca del azar.

No fue inmediatamente que Eleonor llamó a la agencia porque tendría que ver el comercial varias veces para tomar la decisión, pero sí fue la inspiración para tener su primer hijo de mentiras por solo treinta y cinco dólares mensuales, un poco más de un dólar por día. El aporte financiero celebraba la solidaridad, es cierto, pero también explotaba las necesidades emocionales de los donatarios cuando la mayor parte del dinero recogido en realidad quedaba absorbida por los costos de funcionamiento, en el mejor de los casos. Eleonor no lo sabría nunca. A los veintiséis días del primer pago le llegó a casa una carta con dos fotografías de Aleh Alade, una niña nigeriana de ocho años, en la clase de una escuela de pueblo, con el piso de tierra y mesas bien asentadas hechas de

madera. Las dos imágenes la impactaron de tal manera que dos meses después Eleonor había adoptado a seis criaturas adorables.

Le tomó cuatro meses a Erick darse cuenta de que su esposa tenía seis hijos que le costaban poco más de 200 dólares mensuales. El dinero en sí mismo no era el problema, como sí el engaño, o ilusión, aclararía ella, que le daba saberse madre a la distancia, de niños de los que no podía dar fe si existían realmente. Fue entonces cuando Eleonor reconoció que el asunto de ser madre le parecía más apremiante de lo que creía en un comienzo y que si no hacían algo, ella adoptaría a África entera si fuera necesario. Erick aceptó iniciar las pruebas pertinentes bajo la condición de abandonar cualquier intento de tener niños en casa si el caso fuera que a uno de los dos Dios le hubiera quitado la providencia de no poder tener hijos propios. Eleonor dijo que sí como diría sí a su propia sentencia de muerte con tal de agilizar el tratamiento. Estaba dichosa.

Muy pronto se supo que poco se podía hacer porque él tenía bajísimo conteo de esperma y ella, sencillamente, adolecía de óvulos bien formados. Una broma del creador que los cobija, responsabilidades compartidas. Pero había esperanzas. Esta era la única palabra que necesitaban escuchar del médico para iniciarse en un largo y oneroso tratamiento de fertilización del que no se pudo sacar un solo fruto más que un intenso dolor tras todas las formas de la frustración.

Como Edward había sido hijo único, la idea de una familia numerosa lo seducía tanto como también le preocupaba perder independencia. Nunca lo comunicó a su esposa, pero fue bajo esa premisa que la noticia de la inviabilidad de tener hijos propios no

lo lanzó al piso, como sí sucedió con Eleonor. Los doctores seguían diciendo que las esperanzas continuaban bajo la bendición, por supuesto, de varios miles de dólares como promesa de gasto. En esta ocasión tampoco fue el dinero que llevó a Erick a parar los trámites futuros, sino el impacto emocional que cada negativa tenía en su mujer. Ella aceptó abandonar el proceso porque, en efecto, la debilitaba al extremo de hundirla en la cama tres, cuatro días. Lo único que la sacaba de allí era la noticia de visitar nuevamente la clínica. Erick llegó a dudar de lo peor. Al final, la decisión fue compartida porque ella tampoco tenía fuerzas para discutir. Algunos meses después todo fue un recuerdo, aunque Eleonor ya no era la misma; un recubrimiento de frialdad la había anodizado. La ironía, cuya fuerza y creatividad arrancaban sonrisas en Erick, se volvió sarcasmo controlador, la peor versión de un enemigo solapado. Erick la aceptó porque entendió que por algún lugar tenían que salir las frustraciones de su mujer, aunque a partir de entonces una parte de él sentía que la odiaba. Ella compró doce patrocinios de hijos adoptivos en África, Ecuador y en algunas islas en Oceanía. No hubo madre adoptiva más orgullosa que ella.

8

De chef a chef

LA NUEVA COCINA ES CON TODAS SUS PARTES UN milimétrico y silencioso reloj suizo. Incluso, una pieza compacta en la que el nuevo chef parece no caber. El jefe, Panceto, Erick para otros, quiere organizar una reunión desde temprano “para poner las cosas en orden”, pero el nuevo chef, Edward, lo detiene con la buena excusa de que allí no hay nada que poner en orden, que si acaso no veía cómo marchaba todo.

—No entiendes nada, pedazo de hígado —dice Erick en voz baja y con una sonrisa estrellada en la boca, no fuera que lo escucharan—. Estos chinos son comunistas, lo traen en la sangre; si les dejo el control de la cocina, capaces se me sindicalizan. Y puedo verlo, tú no, eres muy joven, que el viejo payaso con cara de sabio es el líder. A ese es a quien vas a reemplazar.

El nuevo chef respira profundo, evidentemente incómodo con la situación. Antes de que pueda decir algo el jefe remata:

—Si no puedes encargarte consigo a alguien que lo haga.

Edward sabe que no es cierto, aunque prefiere no quemar el cartucho de la insubordinación.

—¡*Ok ok*, pero déjame hacerlo a mi manera!

—Hazlo como se te venga en gana con tal de que tomes control completo de la cocina en tres meses.

—¡Tres meses!

—Eso es más que una eternidad, lo sabes muy bien.

9

EN EFECTO, TRES MESES LES LLEVÓ TOMARSE LA COCINA, seducir al chef asiático, aprenderle las recetas y mantener el control pacífico de las instalaciones. Erick no se daría por enterado acerca de las maneras que su empleado se daba para tales fines y no le interesaba, él iba por lo suyo: los resultados tangibles. El chef Edward, por su parte, tenía planes propios, pospuestos por años y por una calamidad del destino, recién ahora el deseo de ejecutarlos tomaba la fuerza de un precepto. Para lograr sacarlos adelante había afincado las esperanzas en su jefe. Pero, últimamente, la actitud distante y controladora de Erick había echado al traste toda ilusión.

El teléfono suena a las once de la noche cuando ya la cama está caliente y la felicidad que da el sueño es a esas horas una de sus formas preferidas de encontrar el paraíso. Alcanza a pensar que no vale la pena iniciar labores tan temprano, pero casi de inmediato supone que tras los timbres dulzones del aparato lo que puede haber es una malísima noticia de algo quemado, accidentado o roto. Levanta el receptor con una furia controlada.

—¡Aló!

—Soy Edward —escucha decir—. Todo está bien, quería hablar acerca de un par de asuntos.

—Sí, dime.

El chef empieza a hablar sobre mejoras en el restaurante. Erick tiene la sensación de que bien puede colgar el teléfono y el cocinero no recordará la insolencia, pero no se atreve.

—Sí, dime.

Y lo que se viene después son en realidad tres solicitudes difíciles de cumplir: dos están relacionadas con pequeños cambios en la administración de El Palacio del sol. Es un asunto de óptica, se defenderá Erick. El cocinero lo sabe bien. Utiliza las dos excusas para que el jefe Panceto considere con mayor detenimiento una probable negativa en la tercera solicitud, a la que a la postre también dice no, pero sin decirlo. Panceto esgrime las mismas excusas sobre no saber qué hacer con el legado de su padre. De muy mala gana el cocinero dice algo que Panceta no entiende, pero que implica, sin lugar a duda, su renuncia inminente. Panceto quiere bajar el tono a la discusión y prefiere despedirse.

—Hablamos mañana, ahora estoy muy cansado y no quiero cometer errores. Sueña con los angelitos.

—¿Qué pasa? —inquire la esposa.

—¡Nos quedamos sin chef en El Palacio!

—¿Es una mala noticia?

—¿Tú qué crees?

—¿Dijo por qué?

—Quiere que le venda, o que nos asociemos en Panceta para convertirlo en no sé qué cosa.

—En lo que sea que lo convierta es una buena noticia, ¿no?

—No, claro que no, me quedaría sin chef de todos modos.

Si la madre de Panceta o su padre estuvieran vivos para presenciar la situación, seguramente le recordarían a su hijo un hecho bochornoso que sucedió cuando él contaba con nueve años y que podría ser considerado un adelanto del espíritu transgresor que se apoderaría de su historia personal. Fue en una fiesta infantil normal, de torta casera con helado, nada extraordinario. Ese verano, agosto diecisiete para ser más precisos, estaban a la mitad de la temporada de fútbol mundial y se habían puesto de moda las láminas impresas con los jugadores y equipos que asistían al torneo. Con nueve añitos tenía la suerte, como todo lo de él por esa época, de poder gastar el dinero en ridiculeces como esa, papeles impresos con las caras de los seleccionados. Paolo Rossi, uno de los jugadores del conjunto italiano, lo tenía repetido. Guido le había dicho que lo regalara a otro que lo pudiera necesitar o que lo intercambiara, o al menos que lo vendiera. Pero Erick tenía claro lo que haría con la segunda lámina, la cortaría en dos un par de veces y la dejaría caer en la taza del baño y jalaría de la palanca. Con ello se aseguraba de que uno menos pudiera competir por los grandes premios que se sorteaban entre los que enviaran el álbum completamente lleno. Guardadas las proporciones, ambas situaciones pertenecen a la misma órbita de comportamiento de la que, a veces, cuando un rayo de sabiduría lo embarga, se siente ligeramente avergonzado. Restaurantes abren y cierran todos los días, pero no será él quien entregue en bandeja de plata un proyecto por el que su familia había invertido tanto.

Las últimas dos semanas Erick ha evadido hablar del tema con su empleado, quiere ver si tiene el coraje para cumplir con la ame-

naza. Está nervioso, pero no lo deja ver. Edward, por su lado, ha organizado los documentos para que le sea fácil a su remplazo continuar con la labor. Y es que no hay nada que le indique a Erick que el chef lo dejará solo en el proyecto. Se confía. El Palacio del sol funcionará un día sin chef en jefe porque Edward considera que todo está dicho, así que cuando llega la hora de vestirse y salir temprano, sencillamente, no lo hace; se queda en la cama pensando que su decisión no tendrá marcha atrás. Panceto sí se levanta temprano. Evadir a Edward no significa que no sea consciente de la intentona de renuncia. Se lava la cara, los dientes, le da un beso a su esposa, tendida en la cama, toma las llaves del auto y sale. Aparca en la esquina más distante para verificar que todo siga igual. Pero Edward no llega. Espera media hora, cuarenta y cinco minutos, una hora. A las ocho y cuarenta y tres marca al teléfono, se lo llevan los diablos, «no estoy disponible para tomar tu llamada, deja el mensaje y te la devolveré en cuanto pueda».

—¡Hijo de tu puta madre!

Vuelve a intentarlo, obtiene idéntico resultado. Sale del auto, se separa de él a pasos agigantados. El acto de poner seguro a las puertas desde el botón de la llave en su mano violenta la escena. En la puerta de entrada, Panceto se encuentra con uno de los cocineros, le pregunta por Edward, pero no recibe respuesta; le pregunta por Yu, y tampoco. Interpreta, acertadamente, la indiferencia del sujeto como la timidez propia de quien no tiene los recursos lingüísticos para ofrecer una respuesta adecuada. Abre la puerta y tras dudarlo un instante, se interna en la cueva de vapores. Le lleva menos de un minuto revisar tres salones pequeños e, incluso, entrar hasta el local de los clientes. Se encuentra con Yu de regreso a la cocina.

—Señor Yu, ¿ha visto a Edward esta mañana?

Yu responde un No con la cabeza. Yu pudo decir todo lo que sabía, pero no. Sintió un descanso leve cuando vio a Panceto reventarse lentamente bajo la presión.

—¿Dónde se habrá metido ese cabrón de mierda? Le dijo, Yu, ¿a qué horas iba a llegar hoy?

—Ayer se despidió de todos como si no fuera a volver.

—¿Puede usted encargarse de la cocina hoy, señor Yu?

—Como todos los días.

—Gracias, parece que todavía quedan personas responsables por estos lados.

Erick da la vuelta. Necesita un teléfono para llamar al chef, ha olvidado el suyo en el auto. Puede utilizar el del escritorio, pero siente que no le pertenece con todo y que él paga las cuentas. Además, piensa, no es buena idea hablar de más para que los otros escuchen. Regresa hasta el coche, rescata el teléfono, marca. Los siguientes diez intentos caen en la máquina.

Viene a ser hasta el final de la tarde que Erick entra en contacto con Edward.

—¿Dónde te has metido, cabrón de los infiernos?, ¡me dejaste el restaurante abandonado!

—Buena tarde Edward, se dice. Segundo, dije que hoy sería el último día de trabajo; incluso, pensaba que me llamabas para darme el cheque de la liquidación. Tercero, he estado fuera buscando local para mi nuevo restaurante.

—¿De qué diantres hablas?, te necesito en El Palacio.

—Allá no regreso, Erick. Consíguate otro chef o dale mi puesto a Yu, él se lo merece más que yo.

—Estás encabronado por lo de Panceta Pasta Italiana.

—Estoy encabronado porque eres un maldito egoísta...

—No es egoísmo, Edward, son negocios.

Un silencio largo se hace en la línea. Erick retoma la palabra:

—Imagínate si yo acepto todas las propuestas de negocio de mis cocineros, ¿a dónde voy a parar?, ¿en San Panceto del salami caído?

—Tienes razón, tienes razón, por eso renuncio porque no puedo trabajar con alguien que me pide favores de amigo, pero no los retribuye como tal. Yo quiero mi restaurante y lo voy a tener a como dé lugar.

—Además —interrumpe Erick, yo dije que lo iba a pensar.

—¡No, hijo de puta, dijiste que no, bien clarito!

—Ok, ahora digo que sí, ¿qué dices?

—No sé, tengo que pensarlo, ya me había hecho a la idea de hacerlo solo.

—Mira, los números de El Palacio van bien, un poco mejor que cuando lo recibí de Hai, y Panceta no va mal, pero las cuentas no me gustan, dime tu idea y la consideraré, mientras tanto regresa...

—Te digo que no voy a regresar, esa etapa ha quedado atrás.

—¿Y qué hago con la cocina de El Palacio?

—Escúchame, tengo una idea que estoy seguro va a funcionar, te la diré cuando lleguemos a un acuerdo con Panceta.

—¡Eres un cabrón manipulador!

—Y tú un hambriento.

—¡Cállate la boca, cara de hígado, que no sirves ni para ofender! Paso por tu casa a las tres, allí hablamos; y más te vale tener lista una buena propuesta, algo que sea digno de considerar.

En los momentos definitivos nos desfiguramos, somos otros, desesperados. O no, nos convertimos en lo mejor que tenemos dentro. La presión no hace más que emerger la excelsa versión de cada uno. Quizá sea esto último lo que le sucede a Erick después de verse a sí mismo hablando frente al intercomunicador, diciendo que allí está, bajando al nivel más deprimente que jamás imaginó. Siente rabia porque en el fondo, lo sabe bien, le incomoda la idea de depender de otros y porque ha empezado a aceptar que quizá no puede sacar adelante los dos restaurantes en paralelo. Un socio que, al fin y al cabo, lo desembarazaría de las responsabilidades de la cocina y le quitaría de encima buena parte del trabajo administrativo, o de todo, ya dependerá de él.

—Sube. Estoy en el 213.

Saberse ligeramente doblegado lo enfurecía, pero no era estúpido. Mejor una porción de algo que todo de nada. O quizá, se dice a sí mismo, convenga mejor vender Panceta de una vez por todas. Un escalofrío le chupa la espina dorsal. Fue inevitable imaginar a su padre juzgándolo por esa decisión; pero su padre, es verdad, lo juzgaría por todo, o quizá lo felicitaría, porque al fin y al cabo un negocio de restaurante no se trata de cuatro paredes y una cocina con un nombre, sino de mantener el capital activo, en *amontunandus* en el *bankus*.

—Entra.

—Tienes cara de degenerado.

—¿Y tú, acaso no te has visto en el espejo?

—Yo al menos me baño.

—Déjate de sandeces, ves que vengo de correr. ¿Quieres un café?

—Solo si es bueno y está bien preparado.

—Tendrás que conformarte con el de la casa.

Hay algo en Edward que no es lo mismo, una ausencia que Erick extraña. Pueda ser que el espíritu juguetón lo ha dejado huérfano para dar paso a la triste madurez de un padre que se endurece porque ello le garantiza, de alguna misteriosa manera, el éxito de la prole en camino.

—¿Miel o azúcar?

—Splenda.

—Estamos en zona libre de toxinas.

La mano de Erick indica que lo deje así. Tiene prisa.

—Ok, Kimosabi, háblame de las brillantes ideas que tienes para mí.

Edward toma las dos tazas con las dos manos, pasa cerca de Erick y le señala con la frente que lo siga, se sientan en una mesa muy pequeña en el balcón. Las coloca sobre la superficie antes de tomar uno de los asientos. Erick hace lo mismo. Le dieron deseos de hacer un comentario acerca del principado de su chef, pero se contiene porque ha entendido que el momento no da para bromas. En realidad, está molesto, siempre lo ha estado por lo de no ser el fuerte en la negociación y, aún más, por el estado de trascendencia zen de la persona en la que está poniendo la salvación del restaurante familiar.

—La cosa es sencilla, Panceto...

—A ver.

—Yo quiero poner un restaurante fusión, un lugar en el que se sirvan los mismos ingredientes, pero con presentaciones distintas; un poco de todo.

—¿Y lo italiano? —se apresura Erick con hambre.

—Desaparece.

El horizonte se expande como el chillido de un insecto antes de reventar. La cara de Edward se separa en colores. Se hunde los talones de las manos en la cuenca de los ojos como aclarando las ideas. Estalla con un *fuck you* monumental cuando vuelve a descansar el cuerpo sobre el espaldar de la silla de falsa madera. Allí, en la penosa comodidad del vacío, el *fuck you* es repetido tres veces más como resultado natural de las cosas.

—Te estoy diciendo mi idea inicial, luego puede cambiar un poco.

—¡Si no hay italiano, no hay ni mierda, ni negocio ni mierda, me oyes!

—De lo que hay ahora me quedaría con los sándwiches, el resto es espacio muerto en enfriadores. Piensa qué buena pasta se come en más de diez restaurantes de la zona. La pasta o se hace bien, muy bien, o esto se hunde.

La mirada ladeada tiene la bondad que revela en el ladeado, la cara de un niño travieso. Edward no lo sabe, pero Erick se ha quedado clavado en las discusiones sobre cómo hacer una buena pasta. Es asunto de una pasión que él no tiene y que nunca aprendió cuando tuvo la oportunidad. Endereza el rostro para decir:

—¿Y qué tipo de fusión tienes en la cabeza?

—Por años he creado un menú global, así lo he llamado; son platos alígeros, una suerte de comida rápida de consumo lento. Platos traídos de las más variadas cocinas que originalmente se compran en restaurantes étnicos y que aquí los tendremos en un solo sitio.

—Suena a una malísima idea; porque habría que tener bases, condimentos, salsas de diferentes cocinas.

—No con el menú que tengo diseñado.

—¡Dame un ejemplo!

—¿Acaso no percibes el olor?

—A veces creo que no tengo nariz, solo bolsillos.

—De la nariz me encargo yo.

Por vez primera Erick sonrío. Y Edward, previendo por dónde fluían los pensamientos de Panceto, dice:

—Y del dinero también, yo administro todo.

—¿Entonces qué hago yo aquí, convidado de piedra?

—Estás aquí porque tienes un negocio que camina muy lento y está a no mucho de caer, porque tu suerte es más grande que tu barriga y porque yo soy la única oportunidad que tienes para salvarlo. Lo hacemos a mi manera o lo hago solo.

—¡Hijo de la gran puta!

—Viejo, yo estoy tranquilo. Todo lo que te he dicho ya lo he pensado y aunque podemos negociar algunos puntos, esto es más o menos lo que quiero. Sabes bien, como yo, lo que te conviene.

—Ok ok, déjate de discursos papales y vamos al grano, ¿de qué porcentaje hablamos?

—Partes iguales.

Esta vez Panceto no lanza chillidos, se queda viendo a Edward a los ojos y mordiendo un residuo de comida entre los dientes hasta que dice de manera pausada:

—Me estás cagando, ¿cierto? ¡Yo te pongo el restaurante, mi clientela, solo me falta ponerte en la nariz la vagina de mi mujer, y lo que me ofreces es el cincuenta por ciento de mi propio negocio! ¡Vaya que tienes huevos!

—Visto así, hasta tienes razón, pero Panceta Pasta Italiana desaparece, ¡recuerda! Ahora vamos con Chimichanga Fusión. Yo

pago la remodelación del local y el cambio de imagen. Hablamos de setenta mil, más o menos.

Tan pronto la cifra salió expuesta, Erick miró hacia el cielo raso y repitió para sí, aunque todavía audible, las palabras Chimichanga Fusión, tres veces. La última vez lo hace mirando a Edward a los ojos. Remata con un:

—¡Vete al infierno!

—Piénsalo.

Erick no responde, se pone de pie, abre la puerta del balcón, atraviesa la sala y sale. Después de cerrar de un portazo el corazón no le deja escuchar sus propias palabras, aunque sí alcanzan a penetrar en el apartamento recién abandonado:

—¡Chimichanga, tu culo!

La impaciencia lo lleva por los caminos de la escalera, rezonando. No es sino hasta que sale a la calle que se siente libre. Levanta la mirada al cielo para lanzar un grito al olimpo, pero la imagen de Edward en el balcón le espanta el alarido. Se queda mirándolo para decir:

—¡Eres un cabrón, sabes!

—No, nunca me lo habías dicho.

—...

—...

— ¿Y cómo cubro la cocina de El Palacio?

—Yu se queda con la cocina de El Palacio.

—Pero el maldito chino...

—El maldito chino es una de las personas más honestas que he conocido en una cocina. Su fidelidad la ganas con un mejor pago y con respeto. Además, ¿quién crees que en realidad se ha encargado de la cocina todos estos meses sino él?

Erick regresa la mirada al suelo, pisa un cigarrillo desahuciado y todavía humeante que alguien ha tirado antes de él llegar. Levanta la cara para decir:

—Pásate por la oficina de Fred, mi abogado, él se encargará de todos los documentos.

—¿Estás seguro?

—No.

Erick abre la puerta del auto que ha aparcado justo al frente, escucha nuevamente la voz del nuevo socio que le grita:

—¡Tengo dos platos de degustación!, ¿por qué no vuelves a subir y me dices qué te parecen?

—Gracias, no tengo tiempo. A partir de ahora, la comida de Pciaganga es problema tuyo.

—¡Chimichanga Fusión! —corrige Edward.

—La misma mierda. No quiero saber cómo lo haces, de ahora en adelante me llamas para darme los beneficios, solamente. Si en seis meses el negocio no da ganancias, lo cierro y aquí no se ha perdido nada.

—¡Doce meses!

Erick responde un *ok* irremediable, como quien se vence ante el contendor, aunque ambos entienden que esas dos palabras encierran un extenso contrato de ambiciones y la necesidad de hacer viable el nuevo Frankenstein para que todo este camino recorrido valga la pena.

10

Bonos

DE REGRESO A EL PALACIO, ERICK CITA A YU EN LA oficina. El señor Yu le indica que el restaurante está a toda marcha porque es viernes y porque es final de tarde.

—¡Lo que tengo que decirle no tomará más de dos minutos, se lo aseguro!

Yu encarga a David Cho de las órdenes. Llega hasta la oficina que hasta hace poco ocupaba Edward.

—Entre y cierre la puerta. ¡Siéntese siéntese, por favor!

—Si no le molesta, me quiero quedar de pie.

—Como guste. Lo que tengo que decirle, en todo caso, no tomará mucho. Para empezar, quiero disculparme con usted, he sido un necio.

La cara de Yu es un yeso. Escucha atentamente.

—Sabe muy bien que Edward no regresa, pero me ha indicado que usted es la persona idónea para dirigir esta cocina. Le ofrezco un aumento de salario de diez mil dólares por las nuevas responsabilidades y dos semanas de vacaciones pagadas.

Yu es un maniquí, inexpresivo. Los únicos movimientos que lo contienen son el de la respiración y el del ritmo cardiaco, impasibles.

—¿Y bien?

—Agradezco la generosidad, pero.

—No me va a decir, señor Yu, que no va a aceptar la propuesta.

—Agradezco la generosidad, pero es que no es una buena propuesta. Como chef general tendré que trabajar más horas y asumiré las responsabilidades administrativas de un gerente de cocina. Usted sabe que todo esto no vale diez mil dólares extras.

Erick se levantó de la silla y el salón perdió tamaño.

—¡Deme una propuesta!

—Tres semanas de vacaciones pagadas, quince mil dólares de aumento y un bono anual de cinco por ciento sobre los beneficios que arroje el restaurante.

Erick mira a Yu dentro de su delantal sucio, la cara rugosa, vieja, impávida. Sonríe, le gusta que el viejo exija porque se pone a la altura de un gerente, pero pide demasiado. Alarga la mano para tomar la calculadora, digita cifras y operaciones que al cabo de unos segundos expulsa respuestas que no le gustan, como no le gusta a nadie soltar dinero. Vuelve a mirar al viejo Yu, prestidigitador de emociones, sereno.

—¡Las tres semanas, diez de aumento y tres sobre beneficios!

Yu sonríe.

—¡Ok, es un trato!

Erick estira la mano al señor Yu para cerrar la negociación. Este hace una venia y luego también entrega la mano.

—Necesitaremos otro ayudante de cocina —dice.

—Haga los arreglos, ahora es usted el gerente.

11

La mano que mueve

los hilos

LLUEVE. LA NOCHE APENAS ALCANZA A PONERSE. Erick entra a casa, encuentra a Eleonor leyendo un libro grueso que coloca sobre la mesa. Alcanza a ver la cubierta tornasol en la que un hombre sin camisa posa para un beso imposible con su amada. Ambos exhiben un ropaje a medio camino de la desnudez. Toma a Eleonor de la cintura, la abraza y vuelve a besarla en la boca. Es un roce rápido con algo de succión, nada sexual, solo afecto, agradecimiento por la compañía, por ser su esposa y haberlo soportado tantos años; por tenerle paciencia y comerse su comida y esperarlo pacientemente todas las noches y acostarse a su lado y quererlo y darle consejos e insistir en ellos aun cuando a él le moleste escuchar su entrometimiento. El abrazo fue extenso, lloraba.

—¡Gracias gracias, amor mío!

Lo cierto es que Eleonor a veces exhibe una cognición de anciana cuya luz no es menos que un faro en las tomas de decisiones

de Erick. Una muestra de ese dominio de las situaciones, de las palabras o de sus ausencias en silencios, son los abrazos que da al esposo, con apretones y golpecitos tranquilizantes, dejándolo ser, reconfortándolo, disfrutando de la intimidad, la negociación de emociones y hacer parte de ellas. Le gusta. Se le sale un *te amo* que a Erick lo reviste de una sensación de completud inédita.

—Yo también te amo, amor mío; gracias por estar aquí y hacer cómoda mi vida.

El almibaramiento, la melosería, el amor fácil dan ganas de vomitar. Eleonor, por el contrario, pierde el control, puesto que Erick ha tocado fibras sensibles; le arranca la camisa, lo quiere en la piel, sin espera. Él le ayuda con torpeza por el atarantamiento que da el hambre mutua; le suelta el cinturón, jala, el botón cae y también los pantalones. Se abrazan, se arrancan a jirones el resto de las ropas, se ajustan sin rodeos en una cópula urgente, se aman con palabras, se refundan.

Llueve. La noche es profunda y tienen hambre. Erick se viste.

—Vamos a comer afuera.

—¿A esta hora no hay nada abierto?

—En Chinatown encontraremos algo.

En la cara de Eleonor se dibuja una sonrisa.

—¿Chinatown, vamos a ir a Chinatown?

Se pone de pie, se asea. Desde el baño escucha a su esposo calzarse.

—Así están las cosas, tenemos hambre y los chinos son los que están disponibles; además, tengo que ponerte al día en noticias.

—Buenas nuevas por lo que veo.

—Termina de vestirte, te cuento en el auto.

Llueven copiosamente gotas imperceptibles, unidades mínimas que ya alcanzan a ser agua. La oscuridad se traga la luz de los postes aun cuando la carretera duplica las lámparas y los avisos de neón. De la Pequeña Italia a Chinatown hay poco y a la vez un océano de distancia. Gira a la derecha en la esquina de Preston con Somerset y ya está, una sola esquina que lo cambia todo. En el segundo bloque de los nueve que integran el distrito del comercio asiático, se encuentran con el primer restaurante abierto. Dos ventanas grandes dejan ver a la pareja joven que come con moderación y con la secreta calma que da saber poco de la vida. Se saben enamorados. Eleonor toca la pierna de su esposo.

—¡Ahí, comamos ahí!

Detiene el auto. Erick no lo sabe, pero la soledad del local con una mesa ocupada, enmarcada perfectamente por la vidriera, confieren al lugar una actualización posmoderna de una pintura de Edward Hopper. Le gusta porque le recuerda la infancia y las salidas a comer. Tres chicos de edad universitaria acaban de entrar, vienen de fiesta buscando algo que neutralice el alcohol.

—Déjame doy la vuelta para que no te mojes.

Erick avanza hasta la esquina, gira en U y aparca el auto enfrente del local. Se bajan y corren los escasos tres metros hasta la puerta del Pho Bo Ga Now. El lugar no promete, poco les importa porque la experiencia la llevaban ellos. Eleonor elige la mesa más cercana a la ventana de la calle, piensa que es muy romántico comer allí a mitad de la noche y en medio de la lluvia. Se sientan. Ella estira la mano por encima de la mesa y la sostiene sobre el brazo de Erick, un afecto nuevo cicatriza viejas riñas. Erick se

prende de la mano de su esposa indicándole que es real, que él está ahí. La dependienta, joven y menudilla, les alcanza el menú y, casi al mismo tiempo, les pregunta qué desean tomar. Eleonor aprieta la mano para pedir el turno.

—Té, por favor.

La mesera regresa sobre sus pasos cuando Erick y Eleonor han quedado clavados en la carta plastificada y enmarcada con una cinta marrón imitación cuero.

—No entiendo nada.

—Hace muchos años solía venir a Chinatown, antes de que nos casáramos.

La mesera interrumpe para colocar la tetera y dos vasos a mitad de la mesa.

—¿Están listos para ordenar? —pregunta.

—¿Cuál es la especialidad de la casa?

—Pho.

—Yo quiero uno con pollo.

—¿Pequeño, mediano o grande? —inquire la mesera al tiempo que señala tres tazones imposibles suspendidos en la pared.

—¡Oh dios!, uno pequeño, claro.

—Para mí uno con carne de res, mediano.

La joven retira los menús y luego los deja solos.

—Vas a contarme, finalmente, ¿qué pasó con el chef?

—Nombré a Yu chef general.

—¿Y Edward?

—No va más en El Palacio, me asocié con él para un restaurante fusión de alto nivel que operará en Panceta. Él hace toda la inversión y también se encarga de la administración.

Eleonor se lleva la mano a la boca. Resulta difícil determinar la

naturaleza del gesto, si es un grito ahogado o una buena sorpresa que está a punto de convertirse en risa.

—Panceta estaba en las últimas, los ingresos daban para pagar las cuentas y mucho más, pero las ganancias, tenías razón, venían en bajada. A ese ritmo el restaurante colapsaría en un par de años o tres, a lo sumo. Y lo que es peor, esto te lo puedo decir ahora, no me sentía con fuerza para hacer los cambios necesarios y sacarlo a flote...

Eleonor piensa que definitivamente no fue una buena idea, pero se guarda sus dudas porque tampoco era una iniciativa errada el proyecto fusión. Pregunta:

—¿Crees que va a funcionar?

—Ya lo creo que sí, Edward tiene la energía que a mí me falta y la convicción de que la comida es la mejor experiencia humana que se puede vivir diariamente sin hartarnos de ella. No creo que yo haya tenido esa pasión nunca, ni en mis mejores años.

—¡Oh sí, claro que sí!, te recuerdo como un hombre apasionado por la comida y tu restaurante.

—¡No como Edward, créemelo! Además, tampoco quiero repetir la historia de mi padre que nunca estaba en casa.

Eleonor salta de su silla, bordea la mesa y se abalanza sobre la figura de su esposo.

—¿De verdad quieres pasar más tiempo conmigo?

La joven menudilla interrumpe, trayendo dos platos medianos con germinados blancos, limón y menta. Inmediatamente después, acerca el primer tazón para Eleonor y luego el segundo sobre el lado de Erick.

—Quizá sea hora de pensar en tener familia.

Los ojos de Eleonor se abren y toman un color rojo, vidrioso.

Empieza a llorar en silencio. Hasta hace unos pocos segundos la acompañó la certeza de que los hijos no eran para ellos, pero viendo a su esposo tomando el control definitivo de los negocios y abriendo espacio para la familia, fue que de pronto la propuesta le sonó tan real que alcanzó a verse a sí misma conviviendo con tres criaturas rubicundas y adorables. El culmen de las novelas rosas.

—Si resultara que alguno de los dos no pudiera concebir como parecer ser el asunto —continúa él—, si estás de acuerdo, podríamos considerar otras estrategias; incluso, no me molestaría adoptar.

Eleonor ríe fuerte, lanza un grito, levanta las manos, se pone de pie y quiere abrazar a Erick. Él corresponde el gesto con un beso prolongado y un abrazo intenso y largo. Los comensales en el salón aplauden porque creen que lo que ha sucedido es una proposición de matrimonio. Lejos están de imaginar que lo que se viene es la extensión generacional de alguien a quien la naturaleza, bajo algún secreto inescrutable, le ha quitado el derecho a extender prole, creencias y valores.

Esta obra se terminó de imprimir en Medellín, Colombia.

Noviembre de 2019.





XIV CONCURSO NACIONAL
DE NOVELA Y CUENTO



“Esta novela, singular en la tradición colombiana en cuanto a temas y ambientes, desarrolla el motivo de la gastronomía incorporándolo de manera convincente a una trama compleja y bien elaborada que mantiene el suspenso desde el comienzo hasta el final, al tiempo que despliega una atractiva y convincente galería de personajes femeninos”.

Extracto del acta de ganadores.

- ARIEL CASTILLO MIER
- LEILA GUERRIERO
- LUIS NORIEGA
- MARGARITA GARCÍA ROBAYO
- MARIO JURSIK DURÁN

Jurados del XIV Concurso Nacional de Novela y Cuento de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia.

Bien cocido



Luis Molina Lora · GANADOR NOVELA



**CAMARA DE COMERCIO®
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA**