

*Yolanda Bello*

**El dulce**  
*sabor del amor*

**Receta para el romance**

# EL DULCE SABOR DEL AMOR

---

RECETA PARA EL ROMANCE

YOLANDA BELLO

*Título: El dulce sabor del amor  
Copyright © 2021 Yolanda Bello  
Registro de la Propiedad Intelectual  
Imagen de la portada utilizada con licencia Depositphotos™  
Tercera Edición 2021*

*Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.*

*\* \* \**

*Ésta es una obra de ficción en su totalidad. Tenga en cuenta que, los nombres, personajes, empresas, organizaciones, lugares, acontecimientos y hechos que aparecen en la misma son producto de la imaginación del autor o bien se usan en el marco de la ficción. Cualquier parecido con personas (vivas o muertas) o hechos reales es pura coincidencia.*

## ÍNDICE

1. [Xavier](#)
2. [Camila](#)
3. [Xavier](#)
4. [Camila](#)
5. [Xavier](#)
6. [Camila](#)
7. [Xavier](#)
8. [Camila](#)
9. [Xavier](#)
10. [Camila](#)
11. [Xavier](#)
12. [Camila](#)
13. [Xavier](#)
14. [Camila](#)
15. [Xavier](#)
16. [Camila](#)
17. [Xavier](#)
18. [Camila](#)
19. [Xavier](#)
20. [Camila](#)
21. [Xavier](#)
22. [Camila](#)

## Capítulo 1

## XAVIER

*El hambre puede volver loco a una persona. Ese vacío dentro que te retuerce y te apuñala hasta que la única cosa en la que te puedes concentrar, es en llenarlo.  
Poder, dinero, mujeres... comida.  
Algunos hombres tienen apetitos que nunca podrán ser apaciguados. Un hambre tan grande, tan poderosa, que es imposible parar. Hombres como yo.*

\* \* \*

—Llegamos, Sr. Flint.

Levanto la vista de las facturas y órdenes de trabajo en mi regazo y veo a mi conductor mirándome por el espejo retrovisor. Asiento con la cabeza mientras el Maybach se detiene frente al restaurante.

Normalmente conduzco yo mismo. Dios sabe que tengo suficientes autos para manejar, pero hoy ha sido un día ajetreado, y he pasado todo el tiempo que he podido revisando el papeleo para un nuevo lugar en Las Vegas.

—Gracias, Cliff —Le digo mientras abre la puerta y salgo a las luces de ‘Cuchillo’: el restaurante más concurrido de Los Ángeles. Le doy cien dólares—. Tomaré un taxi de regreso. Puedes irte, gracias.

Sonríe con amistad, vuelve a entrar en el auto y se va, dejándome de pie por un momento frente al lugar. Todavía se ve hermoso después de todos estos años. Una gran entrada; un cristal tan fino que juraría que no hay nada allí, enmarcado por madera en grano escogida a mano de los troncos de Portland. Un dosel de color rojo intenso, inspirado en los cines de época de la Prohibición, se asoma por encima de las puertas. Más arriba de eso, la palabra ‘Cuchillo’ en letras de acero. A través del cristal a ambos lados de la entrada, brillando en el oro de la luz de las velas contra la mampostería vista, puedo ver a los comensales sentados en sus mesas.

La música de sus charlas, sus risas y sus cubiertos es tenue, tanto como el aroma del ajo y la salsa de vino blanco en los mejillones, la dulzura de un soufflé recién caramelizado. Sensaciones que te invitan como las pestañas parpadeantes de una mujer, instándote a acercarte más, lo suficientemente cerca como para devorar lo que has puesto en tu mirada.

El lugar es limpio, elegante, moderno. Y en una noche como ésta, incluso después de un día como hoy, cuando la brisa del Pacífico que se mueve por Los Ángeles empuja las hojas de las palmeras como si estuvieran conjurando un sueño, es casi mágico.

Lo que no se ve es la sangre, el sudor y las lágrimas incrustadas en esos ladrillos. La lucha y las dificultades que los unieron. Las traiciones, las amistades rotas, el empuje ardiente y la determinación resistente que puso sus cimientos. Sólo yo puedo verlos. Parado aquí, soy el único

que puede entender como se lograr formar desde cero un lugar como este.

Subo y entro, saludado por el maître de pie detrás de su podio.

—Buenas noches, Sr. Flint —dice.

—Buenas noches, Álvaro.

El hombre a trabajado aquí durante seis años y sigue siendo el mejor. El chiste dice que Álvaro es tan bueno haciendo esperar a la gente que es sólo cuestión de tiempo antes de que el DMV lo contrate. El trabajo está en su sangre. Tanto así que no me llama Xavier, no importando cuántas veces se lo haya pedido.

—¿Qué desea hoy, señor?

—Bueno, he pasado un día entero tratando con los idiotas de Las Vegas, no he comido desde esta mañana, y me gustaría llegar a casa a tiempo para ver lo más destacado de los Clippers. Mientras traes el vino más alcohólico que tengas, no me importa lo que la carta ofrece.

Álvaro sonrío irónicamente.

—Muy bien, señor.

La mayoría del personal del restaurante empezaría a sudar ante la idea de escoger algo del menú ellos mismos, pero como dije, Álvaro es de una raza diferente. Su truco esta en saber lo que la gente va a pedir mientras sigue esperando. Un talento, que a mi juicio, merece aplausos.

Acabo de decirle que estoy cansado y que me falta tiempo, lo que significa que no me molestaré con un aperitivo. El vino más alcohólico que tienen es un tinto Zinfandel, que se recomienda para los platos de carne de vacuno. Y además, es martes de mayo, así que acaban de recibir una nueva entrega de cortes de rib eye, que por lo demás es de un sabor único y exquisito.

—¿La mesa cuatro, señor?

Asiento con la cabeza y me muevo hacia adentro. Es una noche relativamente tranquila, lo que significa que la mayoría de las mesas están llenas, pero no hay fila afuera.

Mi instinto mueve inmediatamente la atención sobre las tres mujeres atractivas que se encuentran en una mesa al otro lado del lugar. Específicamente la rubia recatada que me mira de reojo, con un vestido verde tan ajustado que no necesito de mucha imaginación para saber que hay debajo. Me pilla mirando e inmediatamente coge su copa de vino para esconder la vergüenza en sus labios.

Segundos después de tomar asiento, el vino es traído y vertido en mi copa. Me inclino hacia el camarero y apunto sutilmente en la dirección de la rubia.

—¿Qué están bebiendo allí, Ned?

Hizo un gesto sutil, con indiferencia, y luego me miró a mí.

—El rosado de la casa, señor.

—Envíales otra botella, yo invito. Diles, pero mira a la rubia cuando lo hagas, que es por lucir tan elegantemente esta noche.

—Sí, señor.

El camarero se va y yo espero a que la rubia me mire de nuevo antes de levantar la copa en su dirección. Ahora sonrío más ampliamente, y luego susurra a sus amigas, que miran a su alrededor. Sólo una rápida mirada antes de que vuelvan a su posición, inclinándose para reírse entre ellas como conspiradoras. Un clásico que jamás pierde poder cuando se trata de mujeres, siempre genera un gusto delicioso.

Tal vez me reconozcan del programa de televisión que tuve hace un par de años, donde enseñé a un grupo de ex convictos y jóvenes delincuentes a cocinar profesionalmente. Fue un momento divertido, pero abandoné el programa cuando me di cuenta de que la productora seguía tratando de crear un drama entre los miembros del elenco. En realidad, la mayoría de ellos



amaban la cocina como patos el agua, y el trabajo arduo no dejaba a ninguno con suficiente energía para causar problemas. Así que los productores tuvieron la “brillante” idea que eso condimentaría un poco el espectáculo y provocaron algunas peleas, para que los cocineros se pusieran nerviosos. Bueno, y a mi no me gusta el drama, especialmente en mis cocinas. Así que renuncié. Cambié los delantales blancos de chef por trajes finos, empecé a peinarme por las mañanas, y decidí volver al lado de los negocios ya que ‘Cuchillo’ parecía estar funcionando bien, solo con una supervisión limitada de mi parte. Fue entonces cuando empecé mis planes de abrir otro restaurante, esta vez en Las Vegas.

Volvamos al vino, ese espectáculo si que me gusta, las mujeres aún tienen la boca escandalizada y rubores leves. El camarero me señala y yo levanto una ceja, manteniendo los ojos en la rubia mientras me llevo la copa a los labios, saboreando el dulce sabor del vino y la elegante curva de su escote al mismo tiempo. Ahora sonrío, se esconde tímidamente detrás de ese cabello y me echa unas cuantas miradas. Sus delgados dedos sostienen delicadamente el tenedor que juega alrededor de su plato. Suave y cuidadoso. No diré que llevar a esta mujer a la cama esta noche será fácil, pero la verdad es que no va a ser difícil. Y después de la semana que he tenido, me vendría bien la distracción.

—Su filete, Xavier.

Me alejo de la rubia para ver a Ned, el camarero, colocar el plato grande frente a mí.

—Gracias —Un pequeño gruñido sale de mi voz mientras miro hacia abajo a la carne jaseada. Apetitosa y jugosa, delineada por los chorros de granos de pimienta y las líneas de la parrilla, la salsa de vino tinto que brilla de tal manera que parece casi viva. La rubia tendrá que esperar un poco.

Corto un trozo, me gusta ver que los cuchillos han sido afilados, y revelo el centro; rojo como la lujuria. Lo lanzo, tomo un pedazo de la patata crujiente como si fuera una idea de último momento, y me lo pongo en la boca.

Mi cerebro tarda aproximadamente un segundo en recibir los mensajes que mi lengua me está enviando, pero cuando me doy cuenta, vuelvo a poner los cubiertos en el plato lo suficientemente fuerte como para hacer que los comensales que me rodean giren en mi dirección. Ned se apresura, sus cejas de muñeco Ken suben mientras ve mi mandíbula apretada y mi expresión fija.

—¿Algo va mal? —dice tímidamente—. ¿Quién trabaja en las verduras esta noche?

—Um... Camila.

—¿Camila?

—Sí... la nueva chef. La contratamos la semana pasada, ¿recuerda? mientras usted estaba en Las Vegas.

Frunzo el ceño.

—Tráela aquí.

Ned duda por una fracción de segundo, obligándome a mirarlo y a borrar cualquier duda de que estoy siendo cien por ciento serio. Luego, desaparece de la escena. Después de golpear con los dedos el fino mantel por unos instantes, el camarero regresa, la chef viene siguiéndolo de cerca.

Camina elegantemente, orgullosa. Hombros hacia atrás y barbilla alta. Su parte superior de color blanco y los pantalones negros holgados que esconden su cuerpo, el cabello rubio oscuro retorcido y enterrado bajo una redecilla, el cuello largo y las delicadas facciones de su cara son aún más llamativas para la sencillez del atuendo. Ojos marrones con forma ovalada, labios que se mueven como si estuvieran en medio de un beso, y una nariz ligeramente respingona tan perfecta que sólo un artista podría haberla hecho.

—¿Hay algún problema? —pregunta ella, mirando de mí a Ned y volviendo de nuevo a mi rostro. Su mano está sobre su cadera, exhibiendo un destello de actitud.

Me tomo un momento, frunciendo el ceño. Claramente no tiene ni idea de quién soy.

—¿Has cocinado estas patatas?

—Sí... —contesta, con clara confusión en su rostro—. ¿Y?

—¿Puedes decirme qué hierbas ocupas para prepararlas?

—Uh... seguro —Le da una mirada confusa a Ned—. Hay un poco de salvia y tomillo.

—Tomillo —Hay una ligera inclinación de su cabeza cuando interrumpo. Suficiente para mostrarme que ella sabe adónde voy con esto, pero la feroz defensa no deja su expresión, ni su voz.

—Sí. Tomillo.

—El menú dice tomillo —anuncio, y luego señalo despectivamente a las patatas de mi plato—. ¿Pero esto? Esto es tomillo limón.

Suspira rápidamente, una ligera admisión, pero no hay ni un ápice de arrepentimiento al respecto.

—Se nos acabó el tomillo común, señor.

Me doy cuenta de que está tratando de apaciguarme, usando su tranquilizadora voz de 'servicio al cliente'. Desafortunadamente para ella, eso no funcionará conmigo. Porque soy el jefe, y esta es mi receta.

Ned se inclina hacia Camila y murmura—: Probablemente esté en la estación de Kris, siempre se olvida de poner las cosas en su sitio cuando termina.

—No lo sabía —responde Camila en voz baja, y luego me mira como si esperara que yo estuviera satisfecho con la interacción. Sin embargo, continua—. Honestamente, creo que el tomillo limón hace que el plato funcione mejor de todos modos.

La sonrisa se me parte en la cara, una risita incrédula, totalmente involuntaria. Incluso si esta chica no sabe quién soy, es realmente valiente para un cocinero decirle a un cliente eso.

—¿Lo averiguaste, ahora? —Mi voz es como el hielo.

—Sí —dice ella con firmeza—. Los cítricos despejan el paladar un poco mejor. Como la salsa para bistec tiene un sabor fuerte, resalta el sabor un poco más con cada bocado. Especialmente cuando se sirve tan poco cocido.

—Camila —Ned se apresura—. Puedo manejar esto ahora, tal vez debas...

—No se puede quitar lo que se cree que funciona en una receta —digo yo, mi sonrisa ya no está—. Si quiero un plato misterioso, iré a la casa de los jambalayas al final de la calle. Este es un restaurante de tres estrellas. Si pido algo, espero que sea exactamente igual a lo que hay en el menú —Ahora está apretando los dientes, su falsa sonrisa se ha hecho más fuerte. No me rindo—. Si se te acabaran los mejillones, ¿me darías pistachos y me dirías que son iguales porque vienen con cáscara?

—Guau —dice Camila, cruzando los brazos y moviendo la cabeza despegadamente—. Realmente te estas esforzando por actuar como imbécil.

La cara de Ned se vuelve blanca.

—Oh, Camila...

—¿Soy un imbécil? —interrumpo.

—Sí. Así que por que no te gusta el tomillo limón, ¿significa que tienes que traerme aquí y sacarme de mis labores para tratar de avergonzarme delante de los otros comensales?

—Camila, detente... —Ned le coge el brazo, pero ella se lo quita de encima.

Me levanté de mi silla y la miré fijamente hacia abajo ahora, elevándome a mi altura total de

1,80 m.

—No es cuestión de si me gusta el tomillo limón o no, es cuestión de que hagas bien tu trabajo.

—¿Y cuál es *tu* trabajo? ¿Eres una especie de actor importante? ¿Con tu actitud, tu traje elegante y tu enorme... línea de la mandíbula? ¿Qué es lo que te hace tan cabezota que crees que puedes venir aquí y hablarme así?

—¡Camila! —Ned dice, esta vez con la fuerza suficiente para llamar su atención. Me señala y la mira—. Este es Xavier Flint. Es el dueño de este restaurante. Tu jefe.

## Capítulo 2

## CAMILA

Así es como arruinas el trabajo de tus sueños. Sirves el ingrediente equivocado a tu jefe, uno de los mejores chefs de la costa oeste, un perfeccionista infame, claro, todo eso antes de llamarle imbécil a la cara.

Así que esto es todo.

Ahora sus estrechos ojos azules están fijos en mí como reflectores. Ese rostro ancho y hermoso que de repente, y demasiado tarde, reconozco con toda claridad. He visto esa cara demasiadas veces como para contarlas, señalándome desde las portadas de libros de cocina o revistas de chismes de celebridades, o retorcido de rabia infernal mientras masticaba a los aprendices de chef en la televisión, y ahora esa misma cara me está mirando con diversión crítica. Me siento aún más ridícula y expuesta por no darme cuenta de que era él, pero ese traje hecho a medida y el cabello peinado lo hacen parecer más una estrella de cine, que la fuerza de la naturaleza con sus brazos tendidos que gira y grita alrededor de la cocina en la televisión o escolta a las modelos y actrices de Los Ángeles en las citas.

Mi corazón se hunde, mi sangre se enfría, y al darme cuenta de que ya no hay vuelta atrás se extiende el momento a una eternidad. Xavier me observa con la mirada perdida, dejando claro que es mi jugada, así que hago lo de siempre cuando las cosas no van bien y ya he hecho el ridículo: Subo la barbilla, vuelvo a poner los hombros hacia atrás y no me importa un carajo.

—Bueno —digo, quitándome la redecilla y dejando que mi barbilla caiga alrededor de mi cara—. Al menos puedo decir que conocí al 'gran' Xavier Flint.

Antes de que alguno pueda decir algo más, me doy la vuelta y vuelvo a la cocina, desabrochando mi uniforme. Caminando a través de las columnas de vapor, siento las miradas confundidas que me lanzan mis compañeros, *ex-colegas*, agarro mi bolso y tomo la salida trasera como si el edificio estuviera en llamas.

Por un momento, mientras cierro la puerta de mi auto y luego doy marcha atrás para salir a la calle, me pregunto si estoy siendo imprudente, saliendo así, arrancando así. Luego recuerdo las historias de lo intransigente que es Xavier, su actitud insufrible en la televisión, los muchos sacrificios y las pocas concesiones que hace en busca de la buena comida. Se cuenta que una vez despidió a alguien por pagar en exceso un filete de pescado blanco, que echó a un cliente que le pidió que su bullabesa viniera con los mejillones descascarados. Incluso hay una historia de que corrió siete millas bajo la lluvia para no tener que servir el tipo equivocado de manzanas en una tarta tatin.

No me creí esas historias, para ser honesta, pero verlo cara a cara, con esos ojos agudos que te escarban como un cuchillo, esa cara dura y dominante, esos hombros anchos, me queda claro que Xavier es un tipo que sabe lo que quiere, y no se conforma con una pulgada menos.

Además, he probado el fracaso con demasiada frecuencia como para confundirlo...

\* \* \*

Imagínate el restaurante más exquisito y vibrante que puedas. Acondicionamientos únicos y de alta calidad contruidos con madera de pino recuperada, obras de artistas locales en todas las paredes, menús dorados en relieve, una cocina al fondo lo suficientemente abierta como para permitir que los ricos aromas de la carne quemada y las cebollas salteadas llenen el espacio. Un restaurante que asalta todos los sentidos con delicias, tacto, vista, olfato. Un menú rotativo de ingredientes de temporada y los cortes más frescos. Sopas abundantes y sabrosas donde un puñado de sabores perfectamente maridados luchan por la prominencia en tu boca, filetes a la pimienta que explota en tu lengua, chuletas de cordero a la menta tan tiernas y aromáticas que sientes como si las estuvieras soñando.

Ahora imagínate el elegante diseño de la cabina de ese restaurante, situado en medio de la nada al final de un largo y sinuoso camino de tierra en Idaho. Justo al lado de una carretera principal que tiene cuatro restaurantes de comida rápida. Invisible por millas, de modo que ni siquiera los locales lo encontrarían a menos que conectaran exactamente el GPS. Piensa en quién sería tan ingenuo como para poner ese restaurante allí.

Y la respuesta a eso, efectivamente... yo.

Para ser justos, era el único lugar que podía permitirme después de gastar tanto en el restaurante en sí. Me imaginé que la gente peregrinaría allí una vez que se supiera lo increíble que era. Pero ni siquiera los críticos gastronómicos podían molestarse en ir a verla. Teníamos algunos clientes leales, ya que la mayoría de la gente sólo necesitaba visitarnos una vez antes de que se convirtieran en clientes habituales, y mi hermana Sophie y su marido se aseguraban de visitarnos al menos dos veces por semana con sus amigos y colegas, pero aún así no era suficiente para mantener el negocio en marcha. No ayudó que mantuviera la comida barata, tratando tercamente de probar que la buena comida no tenía que ser exclusivamente cara, que por el precio de una hamburguesa procesada se podía comer algo dos veces más fresco, dos veces más saludable y diez veces más delicioso. Sin embargo, principios tan fuertes pueden ser difíciles de llevar.

Al final del segundo mes había tanta comida sobrante cada día que incluso el personal no quería llevarse más a casa. Para el día cuarto del tercer mes, tuve que decidir si pagar a los proveedores o a los camareros. Cuando el jefe y el ayudante de chef me dijeron que trabajarían gratis si les decía que creía que podía darle la vuelta a toda la situación, supe que no podía mentirles. Cerramos el lugar al día siguiente, y sentí que una parte de mí había sido cortada, dejando atrás a otra mujer de mas de veinte años sin trabajo y con mal crédito, y pensé que yo no estaba hecha para este negocio.

Todo esto dejó una cicatriz que ni siquiera semanas de tristeza se acercaban a sanar. Tuve que hacer surf en el sofá de mi hermana mientras pensaba en mi próxima mudanza, y la enorme deuda de mi educación culinaria me pesaba como una bolsa de piedras. No me ayudó el hecho de que mi novio de entonces, Elvis, decidiera que un día después del cierre era su señal para enviarme un mensaje de ruptura. En retrospectiva, probablemente fue una bendición disfrazada, estaba claro que Elvis básicamente me veía como un boleto de comida, y que lo que yo pensaba que era amor era en realidad sólo el consuelo de tener a alguien cerca, aunque él ni siquiera podía proporcionar eso al final.

Es difícil no definirse como un fracaso después de todo eso. Empecé a preguntarme si realmente era otra chef promedio que necesitaba una autoridad que la guiara. Pensé que tal vez mis ideales y ambiciones debían mantenerse en una línea por debajo de lo excelente.

Recuerdo haber visto un anuncio de un cocinero de frituras en un restaurante de carne barata y haberlo considerado, luego llorar a mares una vez que me di cuenta de lo desesperada que estaba. Sentí que todo mi plan de vida había estallado en mil pedazos, dejándome sin nada.

Fue Derek quien me convenció para que me mudara a Los Ángeles. Nos conocimos mientras estudiábamos con Guillaume de Lacompte en Francia. Como los únicos dos estadounidenses nos aferramos el uno al otro para apoyarnos mientras el malhumorado francés se enfurecía y criticaba a sus estudiantes en lo que se parecía más a un campo de entrenamiento para la guerra nuclear que a un prestigioso curso de cocina gourmet. Durante cada lección nos acercábamos a las estaciones con el temor de una desactivación de bomba. Deberíamos haber sabido que iba a ser casi traumático cuando Guillaume nos lo dijo por primera vez : “La comida no es una cuestión de vida o muerte. Es más importante”.

De regreso a los Estados Unidos, mientras yo pasaba un año preparando el fracaso más ambicioso de la industria culinaria en la historia de Idaho, Derek trabajó en Los Ángeles. en algunos de los restaurantes más populares, alternando entre ellos y subiendo la escalera con la aptitud mercenaria de un pistolero a sueldo.

—Escucha —Me había dicho por teléfono, pocos días después del cierre de mi restaurante y mientras estaba enrollada en una manta sin saber si me volvería a mover de allí—. Ven a Los Ángeles. Los chefs no pueden dar diez pasos sin que les ofrezcan un trabajo. Paga tus deudas, haz uso de los talentos que Dios te ha dado y luego averigua qué quieres hacer con el resto de tu vida.

—No lo sé, Derek...

—¿De qué tienes miedo? ¿Tomar el sol? ¿Trabajar con los mejores chefs en los mejores lugares? ¿Servir comida a celebridades, actores y cantantes? ¿Las buenas propinas? ¿Los hombres guapos? Tienes razón, suena aterrador.

—Los hombres son lo último en lo que pienso ahora. Aproximadamente .... la última cosa en la lista de lo que me interesa.

—Lo entiendo. Eres una chica de campo, odias la ciudad. Quieres girar por los prados como Julie Andrews todas las mañanas, y algún día lo harás, estoy seguro. Pero si quieres hacer algo por ti misma, tienes que ir a la ciudad, es donde debes estar ahora.

Sus palabras habían pasado por mi mente durante días, dejando un amargo sabor que sólo podía limpiar admitiendo que probablemente eran ciertas. Finalmente me di cuenta de que no me quedaba nada que perder, pero el poco de orgullo al que me aferraba seguía siendo como un consolador. Así que empaqué algo de ropa, libros y todas mis ansiedades, luego me fui de mi polvoriento pueblo natal para siempre. Pero mientras conducía hacia la ciudad, sentí más como si estuviera dejando todos mis sueños sin realizar que dirigiéndome hacia ellos de nuevo. Luchando y a punto de conseguir suprimir la sensación de que me dirigía a otro desastre personal, estaba en camino a Los Ángeles. Y solo me quedaba esperar lo mejor.

Sin embargo, el Karma decidió empezar a cobrarse cuando llegué. A los pocos días encontré un gran apartamento con una impresionante compañera de cuarto instructora de fitness llamada Emma. Derek me hizo tomar turnos abiertos en el lugar de sushi en el que trabajaba, y después de sólo un par de meses conseguí una entrevista en el lugar más activo de la ciudad: ‘Cuchillo’. No esperaba conseguirlo, siendo una de las candidatas más inexpertas, pero resultó ser más una prueba de cocina que una entrevista formal, y eso me dio el puesto. Colby, el gerente que estaba cuidando el lugar mientras el dueño instalaba su nuevo local en Las Vegas, dijo que no volvería pronto.

Así comenzó todo. Eso fue hace poco más de una semana, y las cosas no podían haber ido

mejor... hasta hace unos veinte minutos cuando decidí estropearlo todo porque no le pregunté a nadie en la cocina si teníamos tomillo común. Así que aquí estoy. Golpeándome en la cara. Tocando fondo nuevamente cuando ni siquiera había comenzado a extender las alas.

Estoy abriendo la puerta de mi apartamento, luchando por no llorar en caso de que no pueda parar.

Emma está sentada en el sofá viendo la televisión, sus largas y poderosas piernas apoyadas están en la mesa de café. Ella vuelve los ojos marrones en mi dirección cuando entro, y con el tipo de percepción que sólo alguien que realmente se preocupa puede mostrar, pregunta—: ¿Pasa algo malo? Ni siquiera son las diez. Pensé que ibas a terminar después de medianoche.

—Yo también —Le digo, dejándome caer en el asiento a su lado.

Ella mantiene los ojos fijos en mí, y sé que quiere toda la historia. Emma solía ser una luchadora de la MMA, así que es buena mirando a la gente hasta obtener respuesta.

—Dilo.

Respiro profundamente.

—Acabo de arruinar el trabajo en ‘Cuchillo’.

—¿Qué? —Emma se espanta, sacando las piernas de la mesa y mirándome directamente, tonificando los músculos que se retuercen en mi dirección—. ¿Cómo? Todo iba tan bien.

Me froto los ojos y suspiro mientras repaso la escena

—Usé un ingrediente ligeramente diferente para las papas que aparecen en el menú. Era la primera vez que lo hacía, y el noventa y nueve por ciento de la gente ni siquiera hubiera podido notar la diferencia... así que, con mi suerte, el plato fue para el único tipo que podía haberlo distinguido.

—¿Quién?

—Xavier Flint. El dueño. Mi jefe y la inspiración gastronómica para muchos.

Emma respira a través de sus dientes, y pone una mano en mi brazo. Se puede decir que está pensando en cómo suavizar el golpe.

—Así que... ¿te despidió? ¿Así de fácil? Quiero decir, sé que se supone que debe ser un prepotente pero...

—No le di la oportunidad. Una vez que empezó a gritar, sencillamente me fui.

—Camila... —Emma dice, moviendo la cabeza.

—¿Qué se supone que tenía que hacer? —Le pregunté. La frustración y la ira hacia mí misma se filtra en mi tono defensivo—. ¿Simplemente quedarme ahí parada y dejar que me avergonzara con sus gritos?

—Vamos —dice ella, con su tono suave pero firme—. No deberías haberte ido así. Puede que no te haya despedido.

—No, él lo habría hecho —Le aseguro, sacudiendo la cabeza con firmeza—. No es que no lo haya visto despedir a alguien antes. Reconocí la mirada en su cara. Estaba enojado, y no me estaba dando una segunda oportunidad. Sólo quise salvar mi orgullo.

Ella suspira e inclina la cabeza, decepcionada, con las trenzas cayendo por encima del hombro.

—¿Realmente te despediría por eso? ¿Un ingrediente de docenas de cien platos? Podrías haber explicado que fue un error, que no volvería a ocurrir. Seguramente lo entendería.

—No, no lo entiendes. Todo el asunto de Xavier es que es preciso, meticuloso. Sus recetas son como pinturas, cada pincelada importa. No es como para que yo llegue y tire un ingrediente así como así...

Me detengo a dejar caer mi cabeza en mis manos, mi propia estupidez sonando aún más



ridícula cuando me veo forzada a articular en voz alta. Emma extiende la mano y me frota la espalda.

—Lo que sea —dice, con una voz tan suave y tranquilizadora como el aloe—. Todo saldrá bien. Los Ángeles está lleno de restaurantes.

—Y todos ellos están a un paso de ese —digo yo—. No es como si pudiera quedarme mucho más tiempo. Todavía estoy pagando mis deudas, y ni siquiera estoy segura de haber pagado el alquiler este mes.

—Deja todo eso para la mañana —Me calma mi amiga y se pone de pie con un repentino estallido de vitalidad y un entusiasta tono en su voz—. Mira, la noche aún es joven. Vamos a tomar un par de copas, o quizás pasémonos de copas. Mi primera clase es mañana por la tarde. Nos vestiremos, podríamos bailar un poco —Levanta su cejas, moviendo las caderas—. Y te garantizo que todo parecerá mucho menos que el fin del mundo cuando te despiertes con resaca.

La miro, forzando una sonrisa para mostrar lo mucho que lo aprecio.

—Gracias, pero... no tengo ganas de salir. Todo lo que quiero hacer ahora, es un lote gigantesco de los brownies más azucarados, achocolatados, y deliciosos que pueda preparar y comérmelos hasta quedar en coma de azúcar.

Emma levanta una ceja maliciosamente cuando lo considera, y casi puedo oír su estómago gruñir.

—Bueno. Eso funciona para mí.

## Capítulo 3

## XAVIER

Llegué al restaurante muy temprano a la mañana siguiente. Lo suficientemente temprano como para oler el jazmín que aún permanece en la frescura del aire nocturno. El insomnio puede ser un problema real, pero en el negocio de los restaurantes es virtualmente una necesidad. Así que aquí estoy, en la única área de ‘Cuchillo’ que permito que sea un desastre: la oficina de atrás.

Estoy sentado detrás del escritorio, entre los archivadores y los recibos amontonados y unas cuantas cajas de vino en las esquinas (a veces dejo que el personal use el cuarto como almacén). El sonido de los lavaplatos regando el último de los sartenes es como una música de fondo satisfactoria mientras reviso las cuentas y averiguo el precio de algunos platos del menú de temporada.

Cuando un par de chefs empiezan a llegar para el turno del almuerzo, oigo un golpe en la puerta abierta y miro hacia arriba para ver la calva cabeza de Kris en la entrada. Lleva puesta una camisa abotonada y pantalones arrugados que habrían quedado anticuados incluso en los años sesenta. Es uno de los pocos chefs que no tiene su delantal blanco. A pesar de que tiene cuarenta y dos años, todavía tiene la suave piel de un bebé. El cuero cabelludo limpio que refleja incluso la luz tenue de la oficina, la tez lo suficientemente pálida como para que me pregunte si viaja desde Alaska.

—Jefe —dice, con su voz arenosa y algo apagada por el tiempo—. Camila acaba de aparecer. ¿Debería decirle que se vaya?

—¿Por qué le dijiste que se fuera? —pregunté, mi voz desestimó firmemente su suposición.

—Está bien, está bien —dice, levantando las manos—. No sabía que querías despedirla tú mismo.

Me recuesto en mi silla, cruzo los brazos y le disparo una mirada como si estuviera a punto de desafiarlo.

—¿Quién te dijo que la iba a despedir? —Sin siquiera meditarlo con anterioridad, de repente me siento a la defensiva con ella, y no sé realmente si hay un porqué. Especialmente considerando que su comportamiento de anoche fue inaceptable.

Kris me mira un poco nervioso, como si estuviera haciendo una docena de cálculos a la vez. Miró hacia el pasillo, observando a cada lado, y luego entró en la oficina, inclinándose hacia adelante para poder bajar la voz.

—Por supuesto que la vas a despedir. ¿Verdad? Quiero decir, ella estropeó un plato principal e hizo una escena frente a los clientes, luego se fue en medio de un turno de cena. Estuvimos con un trabajador menos durante la mitad de la noche.

Lo observo durante unos segundos y sé que espera expectante, completamente ajeno a mi intención.

—Ven a verme después de tu turno, Kris —Lo dije con calma, volviendo mi atención a la

pantalla de la computadora.

No quiero escuchar nada más, y Kris es lo suficientemente inteligente como para darse cuenta de ello, así que se da la vuelta y se frota la cabeza calva al salir de la oficina.

Poco después oigo otro golpe en la puerta, y miro hacia arriba para encontrar a Camila allí. Excepto que esta no es la Camila de anoche, esa era una cara bonita saliendo de un uniforme de chef sin forma, en cambio ahora no hay nada sin forma en ella. Unos vaqueros ajustados y rasgados abrazan sus piernas tonificadas, su blusa lucha con la combinación de sus redondos pechos y ese estómago aplanado, dejando una apetitosa franja de carne alrededor de su ombligo que se revela sólo un poco mientras se mueve.

—Cierra la puerta —Le digo, gruñendo la orden, y luego miro con los ojos enfocados en los movimientos balísticos de su cuerpo. Dedos delicados en la manija de la puerta, meneo de su cabello contra la nuca, girando lo suficiente para que yo estudie la redondez de su trasero, que llena sus jeans.

Ella se da la vuelta para verme a la cara, con sus grandes ojos marrones que miran hacia arriba desde esa cara angelical, y yo me levanto para caminar frente a mi escritorio. Tengo que moverme, en parte porque llevo demasiado tiempo sentado, y en parte porque al verla con ropa de calle mi sangre está bombeando con demasiada fuerza, una inyección de adrenalina que me atraviesa de forma inesperada.

—Me sorprende que hayas vuelto —Le dije, recostado en el escritorio y cruzando los brazos. Sus mejillas se tiñen un poco de color, pero su mirada permanece fija en la mía.

—Vine a decir que lo siento. No debería haber usado el tomillo limón. Lo entiendo. Y tiene toda la razón. Eso no es aceptable para este restaurante, y yo no tengo porqué haber hecho algo como eso. No debería haber cambiado la receta. Fue un lapsus, y pensé que podría salirme con la mía. Pero no estoy aquí para poner excusas. Sólo quería explicarme y decir que lo siento.

Asiento con la cabeza. Hay algo realista y genuino en la forma en que habla, y en que me mira a los ojos. Quizás he pasado demasiado tiempo en los niveles superiores de la vida nocturna de Los Ángeles, pero su manera directa desarma un poco mi enojo.

—No puedes cometer errores cuando trabajas para mí —digo, con firmeza.

—Por eso quería disculparme.

—Las disculpas no cambian el pasado. No las doy y no los acepto—. Camila simplemente asiente con la cabeza antes de volver a la puerta, su mano suave ya está en el manilla.

—¿Dije que podías irte?

Ella se vuelve hacia mí, el arrepentimiento en sus ojos es reemplazado por un duro orgullo. Es el tipo de mirada que la gente suele tener durante décadas antes de sentir que puede dirigirla hacia mí.

—¿Se supone que debo quedarme aquí para que pueda dispararme frases negativas antes de que me despida? Porque puedo ver uno de sus programas si quiero verlo despedazar a alguien.

Si esos vaqueros ajustados me hicieron dudar si debía despedirla, la forma en que me mira como si no fuera el mejor chef del país y ella no fuera sólo una nueva empleada, está despertando mi interés lo suficiente como para que quiera mantenerla aquí por lo menos un poco más de tiempo. Sería una gran jugadora de póquer.

—Dame una buena razón para no despedirte —La desafío.

—No voy a suplicarle por mi trabajo.

—La mayoría de los chefs, en tu posición...

—Bueno, no soy la mayoría de los chefs.

—Claramente —respondo, permitiéndome una pequeña sonrisa mientras nos miramos

fijamente.

Camila rompe su mirada, colgando un poco su cabeza, pero no extraño la forma en que sus ojos parpadean sobre mi cuerpo y permanecen durante medio segundo en los bíceps de mis brazos cruzados.

—Tampoco usted —contesta al fin, aunque su tono (y mi imaginación desbocada) lo hace más una insinuación que una réplica.

Nuestros ojos se encuentran nuevamente.

El crepitar de la electricidad entre nosotros es casi audible. Una acusación menos parecida a la de las relaciones entre gerentes y empleados, y más parecida a la ambigüedad sexual de dos personas que intercambian miradas al otro lado de una barra. No tengo ninguna duda de que hay algo entre nosotros y el hecho de que quiera saber qué es, hace casi imposible que despida a esta chica de mi vida.

—Es tu primera semana y Michelle me dice que lo has estado manejando como un campeón aparte de este.... error. Hemos tenido chefs que ni siquiera han podido hacer un segundo turno.

Camila se encoge de hombros, y puedo ver que se está relajando un poco ahora, su mano ya no está en la manija de la puerta.

—Bueno, no fingiré que fue fácil. Pero no tengo miedo de trabajar duro.

—Obviamente no —Recojo su currículum del escritorio y lo agito ante su sorpresa—. No puedes pasar el curso de Guillaume sin tener algo de acero en ti.

—Oh, sí —Sonríe—. Creo que aprendí más sobre mis emociones que sobre cocinar con él.

La miro intensamente una vez más, congelándola con una mirada.

—A pesar de todo. Esta podría ser la primera y última vez que abandonas un turno. Si te doy otra oportunidad, ¿me vas a abandonar de nuevo?

No hay ni un solo movimiento, ni siquiera un labio tembloroso, mientras Camila me mira y sacude la cabeza—: No, no lo haré. Usted es el jefe.

—Eso es lo que soy. Y harás bien en tenerlo en cuenta —Asiento con la cabeza y sonrío un poco, dejando claro que el asunto está resuelto por ahora.

La chica parece relajarse, y me encuentro calmado en su presencia.

—¿Cómo te llamó Guillaume? —pregunto, en un tono más juguetón.

Ella emite una risa tranquila; sabe de lo que estoy hablando. Todo aquel que estudia con ese francés recibe un apodo específico, un insulto diseñado para degradar y romper el espíritu a través de la repetición, pero que la mayoría de los chefs llevan como una insignia de honor, es decir, si son capaces de sobrevivir al campo de entrenamiento que es su curso.

—En cuanto supo de dónde venía, me apodó la papa de Idaho. Dijo que mi talento era hacer que todo tuviera un sabor tan inerte como el puré —Sus palabras brotaban sonriendo con nostalgia a la memoria—. ¡Maldito granjero que te sacó de la tierra!

Sonrío junto con ella.

—Suenas como él. Solía llamarme el Asesino de Hollywood. Dijo que cocinaba como si quisiera envenenar a alguien.

Camila se ríe de nuevo, suavemente. Su rostro muestra unas cuantas fases más de belleza. Dejé que el momento menguara, disfrutando un poco más de la vista, de esa sonrisa, de esos ojos....

—Bueno —dice, mirando el reloj que hay sobre el escritorio—. Realmente debería ir al turno del almuerzo.

—No, no deberías —dije, saliendo hacía detrás del escritorio—. Hice que Mark viniera para llevarte a tu casa. No estaba seguro de si vendrías hoy.

—Eso no es justo —Ella frunce el ceño y baja la cabeza, como si estuviera decepcionada de no tener la oportunidad de trabajar hoy. No sé si es porque he estado demasiado ocupado para estar con una mujer en semanas, la intimidad estrecha de la oficina de atrás, o las deliciosas curvas de su cuerpo, pero estoy luchando por encontrar una manera de terminar esta conversación que no implique tirar de ella sobre el escritorio y averiguar a qué sabe.

Reviso la hora y me doy cuenta de que debí haber dejado la oficina hace dos minutos.

—¿Qué piensas de los niños? —digo, empacando mis bolsillos mientras me preparo para salir de la oficina—. Um... como clientes? ¿En el restaurante?

—No —Le respondo—. Quiero decir, ¿eres buena con los niños? ¿Te gustan?

—Claro. En realidad, era voluntaria para enseñar a cocinar en una escuela primaria de Idaho. Y tengo dos sobrinas en casa, y, o ellas son maduras o yo no lo soy para mi edad, porque siempre la pasamos muy bien juntas. ¿Por qué lo pregunta?

Me acerco a la puerta y la mantengo abierta para ella.

—Porque voy a necesitar tu ayuda —Le digo a medida que se mueve, y le robo una mirada más a su precioso trasero. Hablo mientras nos movemos por el restaurante, hacia el frente—. Me inscribí en este programa de mentores de Young Chef, o mejor dicho, Colby me inscribió en él. Pensó que sería un buen punto de partida de publicidad para el nuevo restaurante. Dijo que había ido demasiado lejos en la ruta del 'perfeccionista de la comida de bordes duros', y necesitaba mostrar un lado más humano.

Camila asiente con la cabeza mientras pasa esquivando las mesas.

—Puedo verlo —dice ella, sin sarcasmo.

—Sí... bueno, no estoy seguro de tener un lado más humano. La última vez que hablé con un niño, yo era uno —Abro las puertas delanteras y escudriño la calle—. Ahí están.

La mujer tímida con una sonrisa cálida que asumo que es la supervisora de Silvia está de pie junto a la pequeña de cabello oscuro, atado en una cola de caballo, y la piel bronceada. No estaba exactamente seguro de cómo se ven o suenan los niños de nueve años, pero ella es un poco más recta y dura que yo a esa edad, por lo que recuerdo. Me parece menos a una niña que anda jugando con muñecas y más cerca del tipo de niña inteligente que se ven en las películas, sobre todo porque me mira fijamente con una mirada crítica.

La supervisora saluda y empezamos a movernos hacia ellas. Si me pareció una idea tonta cuando la escuché, entonces creo que es totalmente absurdo ahora que lo estoy haciendo. ¿Qué demonios voy a hacer con esta pequeña? ¿Enseñarle a hacer una reducción de vino tinto? ¿Hacerle un pastel de queso y sentarla frente al televisor para ver dibujos animados? Supongo que, en el peor de los casos, podemos usarla como un par de manos extra para pelar dientes de ajo.

Lo que estoy sintiendo ahora es probablemente lo más cerca que estaré de sentir empatía con chicos que no tienen ninguna otra expectativa que terminar el presente año escolar, sin preocuparse por hacer o decir algo incorrecto. Ni siquiera sé cómo saludarla, si estrecharle la mano, tocarle el cabello o bajarme hasta el nivel de sus ojos y hacer ruidos de bebé.

Afortunadamente, Camila no estaba mintiendo cuando dijo que le gustaban los niños, y hace exactamente lo que yo necesitaba que hiciera: Ayudarme.

—Hola, soy Delia —dice la supervisora, estrechando mi mano.

—Xavier Flint. Encantado de conocerte.

—Hola, soy Camila —dice ella, estrechando la mano de la mujer con una sonrisa antes de dirigir una más grande y ojos felices a la niña—. ¡Eh, tú! ¿Cómo te llamas?

—Silvia —dice la pequeña, e inmediatamente me sorprende la forma en que la sonrisa

contagiosa de Camila parece obligar a la niña a hacer lo mismo. Supongo que es algo que funciona y podría incluso tomar nota de ello.

—Es un nombre precioso —Le dice alegremente a la muchacha.

—A mí también me gusta el tuyo —responde Silvia.

Y para desarmar cualquier timidez que pudiera quedar en el aire.

—También deriva de silva, que significa selva en latín — Le dice a la pequeña niña como regalándole una especie de dato freak al que responde con una risa ligera.

—¿Qué te parece? —dice irónicamente levantándole una ceja a la muchacha.

—¿Soy como un árbol?

Camila la mide, su sonrisa mostrando sus dientes abiertos ahora, disfrutando del juego.

—No... bueno, eres alta, pero te faltarían algunas hojas.

Todos nos reímos, y me dirijo a Delia para preguntarle—: ¿Qué hacemos hoy?

—Oh, eso es responsabilidad suya. Ahora la dejo aquí —dice la mujer. Para mí fue como si me hablara en cámara lenta—. Y volveré a recogerla en un par de horas. ¿Está bien? Mi número de móvil está en el email que le enviamos, por si acaso.

—Espera, ¿pero qué se supone que debo hacer? —Me estoy poniendo un poco frenético—. Sólo dele una lección de cocina, o un sermón sobre cómo emparejar los aperitivos con los platos principales, o...

Delia me mira, un poco confundida.

—¿Nadie le explicó nada?

—No —contesté.

—Bueno, la Srta. Silvia está participando en una competencia de cocina, y ya ha superado las primeras rondas, pero las finales son dentro de unos meses, y la mayoría de los concursantes, además de tener experiencia y haber asistido a cursos de cocina, están siendo tutelados por varios chefs de California. Ninguno de ellos tan reconocido como usted, debo decir... —Delia sonrío.

—¡Oh, eso suena increíble! —dice Camila, mirando de mí a Silvia para compartir su emoción.

—Así que... —continúa Delia—. Puede hacer lo que quiera, ya sea refinar sus habilidades o trabajando en su juego mental, cualquier cosa que se le ocurra para tratar de ayudarla a ser una mejor cocinera. No se trata de ganar, por supuesto, pero será divertido para los dos.

—No digas más —Le aseguro. Al final siento que tengo la situación bajo control—. Puede que no entienda a los niños, pero definitivamente entiendo todo sobre competencia.

Minutos después, Camila, Silvia y yo estamos caminando hacia el mercado de granjeros del vecindario. Ellas se están llevando bien, risas y conexión inmediata y estoy pasando más tiempo maravillándome de lo buena que es Camila en esto. Se maneja muy bien con la niña y me alivia mucho para no tener que enfrentarme tan bruscamente a esto de hablar con un menor.

—¿Vamos a cocinar después de esto? —pregunta la pequeña.

—Diablos, no —Le digo—. No dejo que los chefs se acerquen a una llama hasta que demuestren que pueden entender los principios. Producir, planificar y preparar.

Camila me bizca un poco.

—¿No es eso exactamente lo que solía decir en su programa? ¿Dónde le enseñaba a los convictos a cocinar? —La chica me interroga. Y me hace dudar por la forma en que se dirige a mí.

Miro a Silvia, luego a Camila.

—No veo por qué esto es diferente, con menos palabrotas, tal vez.

La muchacha asintió con la cabeza y agregó una sonrisa como si me siguiera la corriente, y

entramos en el mercado de los granjeros, pasando por un puesto tras otro donde traspaso a Silvia la importancia de elegir buenos productos y proporcionar una calidad consistente.

Después de una hora de observar verduras con una mirada crítica y exprimir frutas, me dirijo a la niña.

—¿Tienes idea de lo que vas a cocinar para la ronda final?

Me mira, la sonrisa que ha estado mostrando a Camila se ha convertido en una mueca.

Se encoge de hombros y dice—: No lo sé. A la primera ronda se le asignaron platos, y después nos dieron los ingredientes que querían que usáramos para inventar algo, pero para la final tenemos que escoger nuestro propio menú. No tengo ni idea. Hay demasiadas cosas que podría elegir.

—Bueno —dice Camila—. ¿qué te gusta más comer?

La pequeña piensa por un segundo.

—Pastas.

Sacudo la cabeza y frunzo el ceño.

—No vas a ganar un concurso de cocina con pastas.

Camila me mira fijamente antes de volver con Silvia.

—Eso suena genial —Le dice suavemente—. Veamos cómo seleccionar algunos ingredientes para hacer tu pasta lo mejor posible.

No me gusta la forma en que Camila me anula: si alguien me hiciera eso en la cocina, estarían lavando los platos durante un mes. Pero esta es una situación distinta, de alguna manera yo mismo me puse aquí pidiéndole su ayuda. Me siento seguro con ella, es confiada de si misma y eso es algo que respeto. Además, la combinación de su calor tan maternal, y la forma en que Silvia parece responder ganando una ráfaga de energía, no me da más remedio que seguirla.

Es extraño como no sé comportarme frente a estas nuevas situaciones, pero dejo que las cosas fluyan. Definitivamente no estamos en la cocina y cuando se trata de niños, estoy fuera de mi zona de confort. Y doy gracias que con ella todo esto no parece tan difícil.

Seguimos caminando un poco, comprando agua fresca y una caja de fresas maduras y fragantes para comer mientras vamos por los otros productos. Renuncio a intentar añadir algo productivo a la conversación, especialmente sabiendo que no puedo rivalizar contra Camila.

Es difícil en este momento verlas interactuar e imaginar al tipo de mujeres con las que suelo pasar el tiempo. Si fuera una de esas chicas, estaría esforzándose en hacer alguna muecas e intentando agradarme a mi mas que a la niña. Pero Camila no intenta impresionarme, ella es natural y como un torbellino que avanza, va botando cualquier prejuicio respecto a ella. Y si antes sospechaba que Camila era un poco diferente, ahora estoy absolutamente seguro de ello. Despejo eso de mi mente y me concentro en elogiar las habilidades de Silvia para elegir frutas y verduras perfectamente maduras, y mantengo la boca cerrada mientras ellas siguen hablando de ideas para una salsa digna de la competencia.

Eventualmente, regresamos al restaurante y nos encontramos de nuevo con Delia en la acera. Envío a Silvia a casa con una bolsa de sus selecciones del mercado de granjeros, ella nos sonrío y se despide a través de la ventanilla del auto que sale. Cuando el todoterreno está fuera de la vista, Camila se vuelve hacia mí y casi puedo sentir su simpatía.

—No estaba mintiendo, ¿eh? Sobre necesitar ayuda. Quiero decir que no fue horrible, pero... Me encogí de hombros.

—Supongo que nunca tendré hijos.

Ella se ríe.

—Nunca diga nunca. Además, creo que va a ser bueno para usted. Necesita un niño que le



impida tomarse todo tan en serio.

Le entrecerré los ojos y luego desvié la mirada porque por alguna razón es difícil mirar fijamente a esa hermosa cara, especialmente cuando me sonrío juguetonamente.

—¿Le hablas así a todos tus jefes? —pregunto.

—Para ser honesta, nunca tuve un jefe antes.

Aunque todo en el momento indica que tiene que irse, me encuentro queriendo pasar más tiempo con ella, y cavar un poco más profundo, más allá de esa cara cautivadora, esos ojos de cierva; lo suficientemente confiada como para manejarme, hábilmente testaruda como para hacerse valer, pero en la justa medida terrenal como para manejar a Silvia. Hay algo en ella...

Se da la vuelta para irse y algo dentro de mí toma una decisión rápida.

—Escucha, deberíamos hablar. Adecuadamente. Colby me dijo que eras especial, y Michelle no hace más que cantar tus alabanzas, pero yo me sentiría más cómodo conociéndote un poco mejor, especialmente porque no fui yo quien te contrató.

—Claro. ¿Ahora?

—No. Tengo una agenda completa que debería haber empezado hace unos quince minutos. Esta noche. Mi amigo tiene un lugar cerca de aquí. Comeremos algo, tomaremos un trago. Puedes contarme tu historia. La mejor manera de conocer a un cocinero es comiendo con él.

—A mí me suena bien —Sonríe, y me pregunto si se cree la idea de que estoy siendo completamente profesional—. Aunque no estoy segura de tener suficiente historia para llenar una noche entera.

—Entonces será solo el comienzo de una.

## Capítulo 4

## CAMILA

En cuanto llego a casa, me acuesto en la cama pasado el medio día y me digo a mí misma que descansaré un poco los ojos. Me despierto a las seis de la tarde sintiéndome distanciada de la realidad y viendo una llamada perdida de mi hermana, pero me siento demasiado agobiada para devolverla. Es difícil reconocer lo ocupada y agotada que estás hasta que te detienes por un segundo.

Desde que comencé a trabajar en ‘Cuchillo’, hace poco más de una semana, he estado sobreviviendo con siestas rápidas y vapores de sopa. Incluso en una ciudad de cuatro millones de habitantes parece que hemos servido a la mitad de ellos. A eso hay que añadir el clima emocional de pensar que fuiste despedida, el alivio de saber que no fue así, y la emoción de ser invitada a tomar algo con uno de los chefs más famosos del mundo. Toda la ciudad parece un cambio de tiempo, donde las cosas pasan rápidamente y donde todo puede dar vuelta en un momento.

Es satisfactorio, en cierto modo, más que quedarse en la parte de atrás de la cocina viendo a los chefs fumar en cadena durante otro día vacío, como me pasaba en mi restaurante. Pero cuanto más experimento la locura de Los Ángeles, más siento que todavía soy una chica de Idaho.

Y luego está Xavier. Sabía que lo conocería eventualmente, pero no esperaba que fuera en términos tan cargados, y para ser honesta, no esperaba que fuera tan sensual y guapo. Claro, había visto sus programas de televisión, pero debo decir que en persona el hombre tiene algo magnético y aunque podría funcionar como una máquina, hay suficiente humano en mí como para sentir un calor en el pecho cuando sus ojos se concentran cuando me habla, pero hay algo más en él en realidad. Esos ojos son aún más impresionantes, y toda la energía masculina que lo convirtió en la fantasía privada de millones de amas de casa sigue ahí, y ese enfoque es aún más intenso cuando está dirigido, a mi por ejemplo. Escucha atentamente, como si estuviera tratando de leer entre líneas, y nunca rompe tu mirada, como si te estuviera sosteniendo con ella.

O tal vez hay algo en mí que él... no. Ni siquiera voy a dejar espacio para ello en mi cabeza. Es mi jefe, y probablemente no pueda evitar el efecto que tiene en las mujeres. No hay razón para pensar que esto es algo más que una reunión de negocios ligeramente social, pero muy profesional.

Emma llega a casa alrededor de las siete, mientras yo estoy en el baño hidratándome el rostro —¿Camila? —llama desde la puerta.

—Estoy aquí dentro.

Oigo que deja caer la bolsa de deporte y viene al baño, donde me mira con ansiedad y se inclina contra el marco de la puerta. Su piel brilla con el sudor y se nota el esfuerzo de enseñar otra clase de kick-boxing.

—¿Cómo te sientes? —pregunta con una voz tan tiernamente cautelosa como la de un

terapeuta—. ¿Estuvo allí esta mañana? ¿Discutiste con él otra vez?

—Sí, él estaba allí. No me despidió.

Levanta una ceja.

—¿No?

—No. Lo hablamos y le dije que sabía que había cometido un error, y me dijo que me daría otra oportunidad. Todo está bien ahora.

—¿Eso es increíble! —dice, sonriendo con su hermosa dentadura blanco perla.

—Sí. En realidad, vamos a salir a tomar algo juntos. Viendo que no pudo entrevistarme para el trabajo él mismo me pidió conversar para conocerme. Quizás esta vez comencemos con buen pie.

—¡Genial! ¿Cuándo?

Revisé mi teléfono en el fregadero.

—En unos cuarenta minutos.

La sonrisa de Emma se reduce, dejando una asombrosa incredulidad en su rostro.

—¿Por qué no te estás preparando?

—¿De qué estás hablando? —Yo digo, retrocediendo del fregadero para mostrarle mis pantalones ajustados y mi camiseta sin mangas debajo de la camisa a cuadros—. Estoy lista.

Emma da un paso atrás y me mira de arriba a abajo, con una expresión de total incredulidad en su cara.

—¿Dijiste que ibas a ir a tomar algo o que ibas a recoger manzanas con él?

Me miro al espejo.

—No es nada elegante —Le digo—. Sólo un trago. Antes de que tenga que huir y hacer algo más importante.

Emma se pone a mi lado para poder mirarme al espejo.

—Chica, estamos hablando Xavier Flint, todo lo que hace es elegante. El tipo ha tenido su propio programa de televisión, ha estado en portadas de revistas. No puedes salir a una cita con él como alguien que trabaja en una ferretería.

—No —Le dije, volviéndome para mirarla directamente—. No es una cita. Esto es sólo una cosa del trabajo. Colegas. Nada romántico, no hay nada de eso en absoluto.

No quiero admitir que yo misma había considerado a medias la idea antes de apartarla, pero tengo la sensación de que Emma la va a admitir por mí.

—Oh, por favor. Ya no estás en Kansas, cariño. No hay ningún caballero aquí. Si te lleva a tomar algo y no es de día, créeme: está interesado.

—¿Por qué iba a estar interesado? —digo casi riéndome de lo ridículo de la idea—. Como dijiste, es Xavier Flint. Puede salir con una supermodelo europea diferente cada semana. Sólo soy su nueva empleada.

—Supongo que será mejor que te convirtamos en una supermodelo —dice Emma, girando tan rápido que casi me azota con sus trenzas.

La sigo mientras ella entra en mi dormitorio y abre mi armario.

—¿Por qué tengo la sensación de que quieres que me acueste con Xavier? —pregunto.

Emma echa un vistazo a mis trajes sacudiendo la cabeza y poniendo una mueca de dolor en cada uno de ellos.

—Sólo quiero que te acerques lo suficiente para presentarte.

—¿Aunque ayer hablara como si quisiera estrangularlo?

—Así es como suelen empezar todas las buenas relaciones. Aquí —dice ella, jalando un vestido de suéter apretado del estante y golpeándolo hacia mí—. Déjame verte con esto.

—¿Esto? —digo quitándole el vestido y mirándolo fijamente—. Nunca he usado esto. Mi hermana me lo compró antes de venirme. Ni siquiera creo que quepa. Apenas parece material suficiente para hacer una funda de almohada.

—Entonces, debería ser perfecto —dice Emma, mientras comienza a buscar botas en la base del armario—. Los tacones de estos son un poco altos, pero de todos modos no vas a conducir. Vas a tomar un taxi, ¿verdad?

Entrecerré mis ojos.

—¿Por qué tomaría un taxi si tengo un vehículo propio perfectamente funcional?

Emma se ríe, dándome las botas.

—Si esta noche sale como yo sé que saldrá, vas a estar tan llena de lujuria y alcohol que no estarás en condiciones de volver a casa después. Confía en mí, quieres el taxi. Llamaré a uno para ti ahora. No discutas.

Sabiendo que no voy a ganar esta batalla, me retiro al baño para cambiarme, más preocupada por la idea de que esto es realmente una cita que por el vestido. *¿Me he perdido algo obvio? ¿Estoy tan absorta en el trabajo que no me di cuenta de las señales?* Seguramente si esta fuera una cita, habría dicho: Xavier Flint no es exactamente el tipo de hombre que esconde sus intenciones. Puede que sea difícil de leer, pero salir con un empleado que acaba de conocer es una idea demasiado estúpida. ¿O tal vez así es como van las cosas en esta ciudad?

Si esto es una cita, no estoy segura de que deba ir. Xavier es mi jefe, y he hablado con él un total de dos veces. Además, he trabajado duro para dejar atrás mis fracasos, el del restaurante, la claustrofobia de la pequeña ciudad y la preocupación desmesurada de la familia, el ex-novio que era más una sanguijuela emocional que una pareja romántica y podría seguir. Por lo que las citas no están en el menú de cosas que estoy buscando, y van completamente en contra de mi filosofía actual de empezar de cero y dar un paso a la vez.

Pero hay una parte de mí que tengo que suprimir cada vez que pienso en esos ojos intensos, en los músculos duros de su hombro tatuado, en la forma en que sus antebrazos se abultan cuando los cruza sobre su pecho perfecto...

—¿Terminaste? —Me interrumpe el pensamiento Emma desde el otro lado de la puerta del baño.

—Sí —grito.

Entra donde yo estoy de pie frente al espejo otra vez, girando por aquí y por allá para ver cómo se ve el vestido. La miro y veo que está sonriendo, con un aire de hada madrina en la cara.

—¡Oh, sí! ¿Cómo se siente?

Me encogí de hombros y me subí el vestido un poco por encima del escote.

—Se siente bien, en realidad. Me gusta un poco.

—¿Te gusta un poco? —Ella me mira, mientras se adelanta para bajar el vestido y volver a exponer el escote—. Chica, deberías sentirte orgullosa de ti misma con este vestido. Ese hombre va a necesitar una bolsa de hielo cuando te vea.

Me río un poco y me vuelvo a mirar en el espejo.

—¿No estoy demasiado producida? Si aparece en pantalones, sudadera y una camiseta, me voy a morir de vergüenza.

Emma me mira severamente, como una madre protectora.

—Si aparece en pantalones de chándal, es él quien va a morir de vergüenza, créeme.

Me río suavemente.

—Pero no lo hará —continúa Emma, sonriendo con una lujuriosa expectativa—. Estoy segura de que sabe exactamente lo que está haciendo.

—Sí. Eso es lo que temo.

\* \* \*

El taxi se detiene en la dirección que me dio Xavier y lo veo parado afuera inmediatamente. Es difícil no notarlo, las líneas de sastre de su traje le dan una silueta llamativa con la luz de la tarde que se desvanece, todos los ángulos rectos y una buena postura. Emma tenía razón sobre su atuendo y que alguien como él no deja nada al azar. Salgo del taxi y camino hacia él, sintiendo de repente que el vestido está mucho más apretado bajo el foco de su mirada.

Cuando me acerco, se inclina y me besa en el aire. Casi me desmayo por su cercanía y su sutil aroma masculino. Se necesita cada gramo de fuerza de voluntad para no saltar a sus brazos y rogarle que me muestre el asiento trasero de su auto. Tal vez no he salido con un tipo desde hace más tiempo de lo que pensaba.

—Te ves increíble —dice, retrocediendo un poco para mirar desde abajo hasta arriba mi cuerpo.

Admirando la franqueza.

—Agradézcale a mi compañera de cuarto —Le digo, antes de mirar a su alrededor a la larga pared de ladrillo macizo que hay detrás de nosotros—. ¿Dónde está el restaurante?

Xavier sonríe y se hace a un lado, extendiendo la palma de su mano hacia una discreta escalera que lleva a la puerta de un entresuelo.

—Por la madriguera del conejo —dice.

Me adelanto, preguntándome si me está mirando el culo mientras bajo la escalera, y abro la puerta. En cuanto lo hago, soy recibida con el suave ritmo de la música hipster, el parloteo de unas cuantas docenas de comensales, la risa fácil, el zumbido y el deleite de un segundo trago. Las antiguas bombillas Edison, colgadas de luminarias antiguas, luchan contra la oscuridad del gran espacio, arrojando su suave resplandor contra los tubos expuestos y las mesas metálicas. Los aromas dulces llenan el aire, e inmediatamente empiezo a escoger los sabores: salsas agrídulces, teriyaki, salsa barbacoa que usa whisky como base, cilantro fresco y cebolla roja con guacamole.

Me tomo un momento para empaparme de todo. Los comensales de moda, la estética limpia, angular, rústica-industrial de las griferías. Algo toca la parte baja de mi espalda y me doy la vuelta para ver que es la mano de Xavier. Sonríe y me empuja hacia un puesto desocupado, saludando a los chefs que operan las placas de cocción abiertas.

Después de instalarme en la cabina barajo un poco, tocando mi vestido para asegurarme de que sigue en el lugar correcto.

—¿Estás cómoda? —dice Xavier, inclinándose hacia adelante.

—Claro —Me encogí de hombros—. ¿Por qué no iba a estarlo?

—Me preguntaba si eres un poco... 'realista' para un lugar como este.

Su preocupación es obvia, así que no lo tomo como un insulto. En vez de eso, miro a mi alrededor como si estuviera revisando algo, y luego le devuelvo la sonrisa.

—Me parece que la gente aquí come y bebe como en Idaho.

Xavier se ríe suavemente y luego mueve un dedo para que venga un camarero.

—Te gustará este lugar —dice—. Un amigo mío lo instaló hace un par de años. Ya es un producto básico de Los Ángeles. Es un menú conceptual.

Levanto una ceja.

—¿Ah, sí? ¿Cuál es el concepto?

—Todas las comidas son a mano. Fusión continental. Envolturas, Samosas, Sushi, antipastos. Todo es bueno.

Asiento con la cabeza educadamente, callando la voz dentro de mí que quiere expresar lo mucho que odio la noción de un bar “conceptual”. Tendencias como esta van y vienen, pero la buena comida que se hace bien es algo que dura. Me interesa ver si este lugar es más el primero o el segundo.

Cuando llega el menú le digo a Xavier que me recomiende una mezcla para compartir y que pida un cóctel de sidra de arándanos. Luego me paso un rato preguntándole cómo va el lugar de Las Vegas, y cuáles son sus planes para la próxima vez que Silvia aparezca para una lección.

Cuando llegan los tragos me doy cuenta de que Xavier no es la persona difícil, intransigente y reservada que yo, y la mayoría de la gente, creemos que es. Claro, es un apasionado de la cocina, pero también es divertido, reflexivo y encantador. Para cuando llega la comida, me está diciendo que está de acuerdo con lo que dije sobre el tomillo limón y que está considerando modificar la receta. Lo cual me sorprende, pero procuro no ser tan obvia. Conversar con él es fácil.

Para cuando llega el segundo asalto le cuento la horrible historia de mi restaurante fallido en Idaho. No puedo creer lo tranquila que me siento, dado lo mal que fue nuestro primer encuentro, y lo excitada que estoy con su presencia.

Él escucha atentamente, y me doy cuenta de lo poco que le he hablado de mi restaurante. En realidad, a cualquiera que no estuvo allí. Todo el tiempo me hace preguntas atentas sobre mi plan de negocios (no tenía exactamente uno) y las operaciones diarias, asintiendo con la cabeza mientras absorbe la información, pero nunca se aventura a opinar, hasta que ya no hay nada más que acotar y descubro que acabo de contarle mi fracaso espectacular a uno de los chefs más exitosos del país.

Cuando termino se inclina hacia atrás y me mira de una manera que aún no había hecho, como si fuera una parte más profunda de él, sus ojos entrecerrados brillando con una nueva perspectiva.

Después de una pausa que es casi incómoda, incluso después de la segunda sidra, dice crípticamente—: Sabía que había algo en ti.

Xavier coge un cannoli, lo mira por un segundo y lo sostiene frente a mi cara.

—Esto es genial. Pruébalo.

Es un gesto íntimo alimentarme así, y sin embargo, de alguna manera se siente natural inclinarse hacia adelante, a esas manos callosas, y tomar un bocado de la cremosa golosina, nuestros ojos nunca se separan. Me lo trago y sonrío, decidiendo cambiar de tema antes de que el calor dentro de mí me haga decir algo vergonzoso.

—¿Qué quiere decir con algo sobre mí?

—En primer lugar, deja de tratarme de Usted. Y contestando a tu pregunta. Algo diferente. Algo insatisfecho. Hambriento. Lo noté cuando te fuiste la otra noche —Se detiene a girar su vaso, frunciendo el ceño—. Pero tengo curiosidad. ¿A qué te refieres cuando dices que querías cocinar comida de verdad?

—Comida de verdad... ya sabes, cosas que no son tan complicadas, pretenciosas —Xavier vuelve el ceño fruncido de su vaso hacia mí.

—¿Comida como la mía, quieres decir? —Me interroga, con un pequeño desafío en su tono.

Dudé por un segundo antes de decir—: ¿Qué? No. No... quiero decir, ‘Cuchillo’ es básicamente un restaurante de carne al final, ¿verdad? Olvida que dije algo.

—Vamos, dilo.

Lo miro por un momento, con el pulso acelerado bajo su mirada, como si me hubiera equivocado de camino y me hubiera encontrado atrapada. De repente recuerdo que él es mi jefe, que sólo he trabajado en su restaurante durante una semana, y que estuve a unos centímetros de ser despedida.

—Adelante —insiste, de nuevo—. Ambos somos adultos. Puedo aceptar las críticas. Tengo curiosidad por escuchar lo que realmente piensas.

Me río un poco nerviosa, esperando que mi gesto le rompa la mirada rígida a su cara, pero su expresión no parpadea, y sé que la única salida es la verdad. Hay algo en la forma en que me mira que hace fácil olvidar que él es mi jefe, y que yo soy su empleada. Es fácil olvidar que él es un nombre muy conocido al que la mayoría de la gente en el restaurante no deja de mirar, y que yo sólo soy una chica de Idaho con un restaurante fracasado detrás y sin suficiente tiempo libre para pensar en el siguiente paso a seguir. Él me mira, y yo lo miro, de repente somos sólo un hombre y una mujer, con todo lo que eso implica. Más íntimos y confiados el uno del otro, y de alguna manera siento que es la cosa más natural en el mundo, decir lo que pensamos.

—Ok. Bueno.... no es sólo tu restaurante, lo veo en muchos sitios. Lo complican todo. Tomar los platos y sabores más sencillos, que ya son estupendos, luego disfrazarlos como si fueran a ir a un baile de graduación. Usar tres procesos de cocción diferentes en un corte de carne sólo porque se ve bien en un menú. Quince hierbas diferentes para que la gente no sepa lo que está probando. Cubriendo todo con salsas como si nos avergonzáramos de probar algo en su estado natural. Usando el nombre francés, y pegándolo en un menú con un margen de cinco espacios. A veces parece que la única manera de reaccionar ante una cultura de comida rápida es yendo al otro extremo y haciendo todo lo más difícil y presumido posible.

Después de una pausa, en la que no puedo determinar qué piensa Xavier de mi arrebato emocional, dice—: ¿Es el alcohol que habla?

—No. Soy yo —digo, desafiante con el sonido de mis propias palabras.

—¿Aunque hayas estudiado con Guillaume?

—Especialmente porque estudié con él.

La cara en blanco de Xavier se pone a reír y yo lo observo confundida.

—Te das cuenta de que por eso falló tu restaurante, ¿verdad?

Indignada, contesté.

—Mi restaurante falló debido a su ubicación.

—No —dice Xavier, con una verborrea que me molesta. Lentamente, se inclina hacia adelante—. Eres una idealista. Piensas demasiado en el restaurante medio, y por eso falló.

Aprieto los dientes, realmente sopeso la opción de decirle a Xavier exactamente lo que pienso, y la alternativa de mantener mi trabajo me detiene.

—¿Quieres oír un secreto? —dice, tomando mi restricción como una señal para continuar—. No se lo digo a mucha gente. Tardé mucho en darme cuenta de que podía repartirlo libremente, pero tú... creo que deberías escucharlo.

Doblo los brazos e ignoro los ojos de Xavier parpadeando hacia mi escote por un segundo.

—Claro. Adelante.

—Son tres secretos, de hecho. Y que pueden hacer que cualquier plato sepa infinitamente mejor. No importa lo que sea.

—Soy toda oídos.

Xavier me mira como si estuviera juzgando si soy digna, entonces, después de una dramática pausa, comienza a hablar.

—El primero —dice, moviendo un dedo—, hacer que el plato se vea bien. Mucha gente



subestima lo poderoso que es el ojo, pero la cosa es qué: saboreamos con él. Un gran plato no comienza con el primer bocado, comienza cuando el camarero lo lleva a su mesa y lo pone frente a ti. Si ves esos rojos de Tiziano y verdes de Cézanne en una ensalada, ya saboreas la frescura, aunque no esté ahí. Nunca sirvas una patata que no sea de color marrón dorado y jamás recibirás una queja. Primero probamos con los ojos. El aspecto de un plato es una promesa, un preámbulo, es como un juego previo

Casi escupo mi bebida.

—¿Preámbulo?

—Exactamente igual —continúa Xavier, sin perder el ritmo—. Hace años, cuando empecé a trabajar en el catering con mi pareja, perfeccionamos una receta para las costillas. Cerveza y miel, cocida muy bien. Hasta el día de hoy dudo que alguien en el planeta pueda hacerlo mejor que nosotros. Pero cada vez que los presentábamos y esperábamos a que la gente los probara, todo lo que decían era: Son buenos. Eso era todo. Pero no era suficientemente para nosotros. Estas cosas sabían perfectamente, pero nadie parecía entenderlo. Luego nos dimos cuenta de que, si bien eran excepcionales, se veían como cualquier otro plato de costillas que se puede encontrar en una barbacoa del patio trasero. Tonos desiguales, jugos gélidos, marcas de parrilla rayadas.

Xavier cambia de silla con la viveza de su historia.

—Así que la próxima vez que los cocinamos, esculpimos las cosas. Los tratamos como piezas de museo; conseguimos esas marcas de quemaduras. Se cortan un poco para lucir esa textura, se colocan junto a un trozo de pan de maíz dorado y una pizca de cilantro para hacer estallar esos marrones rojizos. ¿Y sabes lo que pasó la siguiente vez que los servimos?

—¿Qué?

—Hubo jadeos —dice Xavier, con una sensación de satisfacción agresiva—. Puedes apostar a que la gente tenía más que decir que solo 'bueno'. Después de eso la apreciación y el comentario cambiaron absolutamente.

Me siento y miro al camarero, señalando mi vaso vacío cuando mira.

—Lo creo. ¿Cuál es el segundo secreto, entonces? —Yo digo.

—Lo segundo es simple: cobra cantidades ridículas de dinero —Ahora soy yo la que se ríe despectivamente.

—Vamos, ¿en serio?

La expresión severa de Xavier no deja ninguna duda de que lo es.

—En serio. Tienes razón en que hay un problema en el negocio de los restaurantes, pero no son los cocineros, son los comensales. ¿Has visto a gente comer últimamente? Saborean sólo el primer bocado, y el resto es sólo llenar el buche. No importa cuán buena sea la comida, si la regalas barata es sólo combustible. ¿Cobras cien dólares por cabeza por un par de chuletas de cordero? La gente saboreará cada bocado.

—Entiendo lo que dices —Asiento con la cabeza, pasando mi dedo por el borde de mi vaso—. ¿Pero es ético?

Xavier sólo sonríe.

—¿Ética? Demonios, estoy haciendo un servicio. Se van a sentar por una hora a hablar entre ellos acerca de cuán complejos son los sabores, qué tan aromáticos son, y si están perfectamente cocinados. Se esforzarán al máximo para entender los condimentos como si estuvieran resolviendo un rompecabezas. Les estoy dando una experiencia que nunca olvidarán. Verás, tienes que hacer que la gente trabaje por algo para apreciarlo, y si les das en el bolsillo, se asegurarán de encontrar algo que les guste apreciar.

Llega mi bebida fresca, pero Xavier no me quita los ojos de encima, perdido en el ímpetu de

sus propias discusiones. Ni siquiera necesito que me diga el tercer secreto o pedirlo.

—Y el último —dice, inclinándose ahora sobre la mesa, con la voz baja y dirigida, como si fuera una conspiración—. Quieres dejar a tus clientes queriendo más. Ahora no digo que les dejes con hambre, pero si quieres dejarles un par de mordiscos antes de que estén completamente satisfechos. La comida persiste entonces, para que no lo olviden y empiecen a pensar en el trabajo, en el tráfico o en sus impuestos. Piénsalo: a la gente le encantará un solo bocado de caviar más de lo que le encantará un plato.

Asiento un poco y tomo un sorbo lento de mi bebida. Xavier se sienta, satisfecho.

—Y ahí lo tienes —dice, victorioso—. Los tres secretos.

—Mentira —digo yo, con calma.

—¿Disculpa?

—No podría estar más en desacuerdo con todo lo que acabas de decir. Lo siento, pero no puedo entender que lo hayas dicho en serio.

Se ríe.

—¿De verdad? —me contesta, un poco confundido.

—Sí —digo yo, casi confrontándolo—. Creo que tus secretos no son dignos de un gran chef. Apestan.

La risa desaparece y Xavier me mira, su cara parpadea entre la confusión y la ofensa, como si nunca hubiera oído a alguien hablarle de su oficio de esta manera.

—¿Apestan? ¿Cómo es eso?

Respiro profundamente y me doy cuenta de que estoy más allá del punto de control, sólo mis principios me guían ahora.

—Hablas de platos que se ven bien, ¿qué pasa si no estoy de acuerdo con su idea de lo que es atractivo? ¿Qué pasa si me gustan mis ensaladas cortadas en bruto y mezcladas en un tazón en lugar de arregladas y apiladas como un arreglo floral? ¿Y si me gusta la comida que parece comida, y no el arte postmoderno que trata de hacerme sentir culpable? Hablo de comer algo que simplemente luzca como lo que es y saber que es lo que estoy llevando a mi boca.

—No entiendes...

—Y en cuanto a los precios ridículamente altos para que la gente se tome su tiempo para comer, creo que es horrible. Tal vez eso funciona con las celebridades obsesionadas por el dinero que van a 'Cuchillo', pero de donde yo vengo, la gente no es tan buena mintiéndose a sí misma y no pueden permitirse comprar un plato de satisfacción. Si una mala comida es cara, bueno, eso sólo la empeora. Si quieres que la gente aprecie algo que has hecho, deberías hacerlo con amor, para que así el gusto de los sabores sea agradable y valga realmente la pena.

—Te guste o no, es el...

—¿Y porciones pequeñas? ¡Jesús! ¡Es como si ya no supieras para qué sirve la comida! Debería hacer que la gente se sienta feliz y satisfecha, no hacerles pensar que es mejor de lo que realmente es —Hago un gesto a los tacos del tamaño de una muñeca y a las samosas de una mordida que tenemos enfrente—. Mira esto. ¡Es como del tamaño para una porción de niño! Tal vez sea suficiente comida para supermodelos y actores decadentes, pero para alguien que está agotado después de un turno de nueve horas, esto sólo va a dejarlos con más hambre y enojados. ¿Y todo esto por treinta dólares el plato? No es para el resto de nosotros los mortales.

Casi me quedo sin aliento al final de mi despotricar, mirando a Xavier como si reflejara la oscura irritación de sus ojos.

Antes de que el arrepentimiento se instale, me doy cuenta de la realidad de dónde estoy, con quién estoy hablando y con qué facilidad puede darme una carta de despido. Antes de que

empiece a retroceder como un loco para poder seguir trabajando mañana, sacude la cabeza, con esa sonrisa exasperante en su rostro perfecto.

—Sabes que por eso falló tu restaurante, ¿verdad?

—Mi restaurante falló debido a su ubicación —respondo rápidamente, dándome cuenta de que estoy repitiendo lo dicho.

El instinto vuelve a tomar el relevo.

—Nada más. Si tuviera la mitad de un buen lugar como ‘Cuchillo’, habría prosperado.

—Crees que es así de fácil, ¿verdad? —Xavier sonrío oscuramente, totalmente ofendido ahora.

—Nunca dije que me pareciera tan fácil —respondo—. Pero sé que soy así de buena.

No dice nada después de eso. El silencio es lo suficientemente largo como para que la ansiedad se apodere de mí, una comprensión incómoda de que podría haber arruinado todo de nuevo. Tomo mi trago, miro alrededor del restaurante para evitar la mirada calculadora de Xavier.

—Pruébalo —dice, eventualmente.

—¿Qué?

—Pruébalo —repite—. Crees que eres tan buena, que lo tienes todo planeado, y que me equivoco...entonces muéstrame.

Dejé mi bebida lentamente.

—¿Cómo?

Xavier se encoge de hombros.

—Cocina para mí. Algo grandioso. Algo que crees que es sin ambición y real.

Sacudo la cabeza.

—No eres el mejor juez. Lo que quiero decir es lo que creo que funcionaría en un restaurante...

Xavier sonrío, como si yo me estuviera resistiendo al desafío.

Lo pienso mucho, y al final se me ocurre algo.

—En realidad, ¿sabe qué? Yo lo haré. Pero si le gusta, déjeme ponerlo en el menú de ‘Cuchillo’. Podría ser un especial, sólo por una semana. Ver lo que piensan los clientes. Entonces veremos quién tiene razón.

Xavier mira a la distancia por un segundo para considerarlo.

—Ok. Trato hecho —Ofrece su mano sobre la mesa y yo la tomo con calma, esperando a que se ría y me diga que es una broma—. Pero primero tengo que probar tu plato. No voy a dejar que pongas nada en el menú. Lo harás para mí, y si creo que es aceptable, lo añadiremos al menú especial y veremos si los clientes están de acuerdo.

—Claro. Sólo dígame cuándo.

Xavier me lanza una mirada de confusión.

—No cuando. Ahora —Extiende el brazo para revelar su reloj de diseño y lo comprueba—. ‘Cuchillo’ lleva cerrado un par de horas. Así que tendremos la cocina para nosotros solos.

Me tomo la bebida como si fuera a la guerra.

—Entonces ¿que hacemos aquí? —Le digo como si me vida estuviera en juego, y él se desliza rápidamente fuera de la cabina.

—Vamos.

Pero mientras camino con confianza hacia la salida, no puedo evitar preguntarme si esta es la oportunidad de mi vida o el peor error que he cometido.

## Capítulo 5

## XAVIER

En la parte trasera de la cabina logro apartar mi atención de la piel dorada de las piernas de Camila lo suficiente como para llamar antes al restaurante. Es bastante tarde para que los lavaplatos estén casi listos, pero necesito asegurarme. Cuando contestan, les digo que se vayan temprano, que voy a llevar invitados privados. No es una petición inusual, así que sé que se irán pronto.

La muchacha mira fijamente por la ventana, golpeando con los dedos contra su exuberante boca. Probablemente esté pensando en qué cocinar. No me importa su silencio, ya que me da la oportunidad de atiborrarme de la vista de su cuerpo, de beber sus curvas, de emborracharme con ellas. Durante la comida pude disfrutar de la conversación liviana, y su tenacidad para defender lo que cree me parece admirable, generalmente la gente cambia fácilmente de opinión cuando alguien de mayor rango o con carácter como yo les dice lo contrario. E incluso eso de ella me atrapa y de una manera muy atractiva me gusta. Para cuando el auto llega afuera del restaurante, estoy mareado por la lujuria irracional, con la imaginación infundida de alcohol haciendo todo tipo de cosas con ese cuerpo tenso a mi lado.

—¿Ya sabes lo que vas a cocinar? —Me burlo, mientras el taxi se aleja dejando el aire vacío entre nosotros.

Sólo da una sonrisa apretada y mística como respuesta. Hay demasiada determinación sólida en ella ahora para entretenerme. La elegancia relajada y grácil que ha tenido hasta ahora ha sido reemplazada por un equilibrio dirigido, tanta fuerza precisa como determinación enfocada. Se da la vuelta y camina hacia ‘Cuchillo’ con rectitud de pasarela, tan rápido que casi tengo que acelerar mi paso para alcanzarla.

—¿Podrá echarme una mano? —Me pregunta mientras abro la puerta.

—No soy bueno para recibir órdenes.

—Está bien —Camila sonrío al pasar.

—Soy bueno dándolas.

Antes de que pueda siquiera cerrar la puerta detrás de mí, ella está haciendo una línea recta hacia la cocina, atando un delantal alrededor de ese vestido ajustado y de alguna manera todavía se las arregla para lucir igual de sexy. La veo tirando de los sartenes del estante, encendiendo la estufa, moviéndose por la cocina como un derviche girando. Pasa corriendo a mi lado, llevando unas cuantas botellas al mostrador.

—Tráeme un par de libras de carne picada —dice ella, con su voz proyectada y aguda, el tipo de voz que desarrollas trabajando en un ambiente ruidoso. Y me sorprende que ahora me trate de tú—. Pimientos rojos: lo suficientemente largos como para tener algo de especias adicionales, y empieza a picar una cebolla dulce. En trozos, no en cubos.

Tengo un subidón de adrenalina por sus palabras, un pulso acelerado al recibir órdenes de

alguien tan decidido, ardiente y concentrado. Ha pasado mucho tiempo desde que cociné, y aún más desde que alguien me dijo qué hacer en una cocina, o en cualquier otro lugar.

La miro, sonriendo un poco mientras corta unos dientes de ajo tan finos como el polvo en cuestión de segundos. Se detiene un segundo para mirarme fijamente.

—Si no estás ayudando, te estás interponiendo en mi camino.

Ahí va de nuevo con esa boca. No pasas toda tu vida luchando para llegar a la cima, luego luchando contra todos los que intentan hundirte, para que te hablen así. Pero de alguna manera me encuentro sonriendo, preguntándome si esta chica sabe lo ardiente que suena, cuánto me gustaría arrancarle ese delantal y darle mi propio conjunto de órdenes que no tienen nada que ver con la comida.

—Sí, señora —Me gusta, me quito la chaqueta del traje y me subo las mangas de la camisa para ir al trabajo.

Durante los siguientes quince minutos, ella trabaja la cocina en una tormenta de aromas. Chorizo mexicano a la parrilla con hamburguesas de carne, panecillos para hornear que huelen tan dulce como un pastel, papas fritas con hierbas. Se me hace agua la boca a medida que las columnas de humo picante se elevan y se despliegan a nuestro alrededor, así que es cierto que puede que haya tenido razón en cuanto al tamaño de las pequeñas porciones. Me sintonizo con su ritmo de trabajo, viéndola moverse en cada tarea en medio de una cacofonía de chispas, puertas de horno cerradas de golpe, el rítmico latido del cuchillo sobre la madera y el bajo estruendo del agua hirviendo.

—¿De dónde es este chorizo? —pregunta ella, mientras lo corta con cuidado.

Dejo de mezclar la carne picada con mis manos, según sus instrucciones, para sonreírle.

—De un pequeño lugar en la pampa Argentina. Hermoso lugar —Le digo, luego me inclino hacia ella y bajo la voz—. Te encantaría.

Ella deja de cortar, me mira y se da cuenta de lo cerca que estoy. Por un momento el comportamiento profesional se rompe, una pequeña sonrisa, un ligero rubor, un pequeño movimiento del cabello antes de que vuelva a lo suyo.

—Estoy segura de que me encantaría, si alguna vez tengo la oportunidad de ir.

Pienso en decirle que la llevaría, a la mitad del pensamiento considero mi horario y me pregunto si puedo dejar todo ahora mismo y alquilar un avión para los dos. Pero antes de que mi mente se desvíe demasiado de su rumbo, Camila me lleva de nuevo a la cocina con otra orden.

Está enfocada en la comida, cambiando de disciplina casi frenéticamente, pero siempre lista, siempre en control, ajena a la forma en que me la estoy comiendo con los ojos. Una encarnación de mis dos cosas favoritas: mujeres hermosas y buena comida. La vista de sus piernas tonificadas mientras se agacha para revisar el horno, la patada roja de los pimientos asados en mis fosas nasales, el arco de su espalda mientras se inclina para revisar la olla, el crujido del aceite caliente tocando las semillas de cilantro. Una sinestesia de gratificación sensual, despertando un hambre desgarradora dentro de mí ahora, mi sangre caliente como el mismo aceite, los músculos tensos en anticipación y esta mujer lo suficientemente gloriosa como para devorarla.

Estoy tan distraído por los pensamientos de lo que le haría a su cuerpo en unas vacaciones improvisadas, que apenas me doy cuenta cuando termina de cocinar, mientras estudio la tensa curva de sus muslos.

Nos paramos lado a lado en el mostrador, y ella me mira directamente por primera vez desde que empezamos, quitándose el delantal y tirándolo a un lado.

—Es un trabajo apresurado —dice ella, que de repente se ve un poco nerviosa—. Me tomaría un poco más de tiempo con los bollos, conozco esta gran forma de hacerlos súper ligeros en

Europa del Este. Y si tuviera tiempo, podría considerar los frijoles de alubia, pero tengo la duda.

Aparto la mirada de esos ojos suaves para mirar el plato, recogiendo un poco de civismo sobre mis sentidos mientras veo lo que es en su forma final, volviendo a la tierra con un golpe. Puede que esté lo suficientemente nervioso como para sentir la electricidad en mi piel, pero no llegué a donde estoy sin poner la racionalidad en primer lugar, la comida por encima incluso del tipo de pensamientos locos que ella me está quitando.

—Es... una hamburguesa —digo, en blanco, firme y decepcionado.

—¡No! —Camila replica, con una nota de pánico en su voz. Ella lo señala como si fuera a dirigir mi mirada crítica hacia él—. Quiero decir....sí. Más o menos. Pero es una hamburguesa de chorizo de Kobe con alioli de ajo y mostaza con limón. Está influenciado por el euskera, a sólo unos pasos del esnobismo francés al que sirves.

Después de una pausa, respiro hondo y digo—: Aun así, es una hamburguesa. ¿Crees que eso va a quedar bien en el menú junto a la carne bourguignon y la bourride rapheloise?

—Necesitas algo como esto en el menú —dice Camila, templando un poco el fuego ahora—. Cada uno de los principales que tenemos es tan rico y lleno, pero las texturas son todas similares. Es todo a base de salsa. Esto tiene la misma riqueza de sabor con una textura algo más seca. Puedo garantizar que la gente apreciaría esto.

La miro fijamente, sin convencerme.

—He hecho una variación de esto con queso Roquefort, también, si realmente crees que no es suficiente con la 'Estrella Michelin' —Di un largo suspiro—. ¿Tengo que decirlo de nuevo?

—¿Qué tiene de malo que sea una hamburguesa? —Camila se quiebra—. Todos en este país comen hamburguesas, desde las familias más pobres a los actores sobre pagados que usted llama su clientela. Hasta los veganos lo hacen.

—Precisamente —digo con calma—. Todos hacen hamburguesas. Entonces, ¿por qué las haríamos nosotros también?

—Oh, ya veo —dice Camila, con los brazos cruzados, totalmente ofendida—. No es lo suficientemente pretencioso para usted, ¿verdad? ¿No es 'extravagante' o 'de lujo', lo suficiente para sus exaltados clientes?

Miro la hamburguesa de nuevo. Se ve bien, no hay duda. Ingredientes tan bien preparados que se me hace agua la boca a pesar de todo lo demás, a pesar de que ya he comido. La miro hacia atrás dándole una pequeña oportunidad.

—Es de alta gama —Le contesto—. Seguro. Se ve genial, huele delicioso. Pero sigue siendo una hamburguesa. Es sólo una versión elaborada de algo que puedes conseguir por un dólar — Me empujo del mostrador y empiezo a girar, encogiéndome un poco de hombros mientras me doy la vuelta para irme—. No es para 'Cuchillo'. Lo siento.

No he dado ni un solo paso antes de que ella me agarre del brazo y me jale hacia ella, con la cara torcida por la indignación ahora.

—¿Ni siquiera va a probarlo?!

—Acabo de decírtelo. No es suficiente...

Ella toma la hamburguesa y la sostiene frente a mí, apuntándola hacia arriba como si estuviera a punto de mancharme la cara con ella.

—Sólo Pruébalo. Un mordisco.

Me río suavemente.

—Camila, deberíamos...

—Una probada nada mas —dice, moviéndose para apretarme entre el mostrador y su delgado cuerpo, sin darme espacio para escapar. Tan cerca que puedo ver el brillo de sus ojos, la forma

en que parpadean entre los míos, y la hamburguesa lista para ser empujada en mi boca.

Por unos segundos no digo nada, perdido en la sensación de su cuerpo presionando ligeramente contra el mío, perdido en la subida y caída leve de su escote. Ella está tan cerca que casi puedo ver la temblorosa pasión que yace justo debajo de esa piel dorada.

Libero un poco de la tensión en mi expresión, pongo una mano sobre su muñeca para mantenerla firme, y me inclino hacia adelante para dar un mordisco a la hamburguesa, mis ojos nunca dejan los suyos. Suelto la mano y ella respira hondo antes de suspirar con una sonrisa suave y ligeramente victoriosa, mordiéndose el labio antes de ponerla en el plato detrás de mí.

*Esta rica. Es bueno. Realmente bueno. La carne lo suficientemente jugosa para rodar y empujar los sabores en mi boca como olas. El ruido sordo de la mayonesa de ajo preparando las patadas punzantes de cáscara y chile. Rúcula y cebolla luchando para poner una cama de sensualidad picante y cálida en la lengua. Incluso los panecillos, obviamente apresurados y un poco menos levantados de lo que deberían, pero cocinados con espelta, absorbiendo los jugos de la carne y salchicha, la racha del condimento, son dignos del respeto de un chef pastelero. El equilibrio y el refinamiento de las texturas, la revelación de combinaciones amplias y naturales, todo se construye en algo...excepcional. Tan bueno que enciende la pasión dentro de mí, me sintoniza una vez más con la honestidad cruda, con la forma perfecta que está frente a mí y con los intensos impulsos que ella está jugueteando desde alguna profundidad primitiva.*

—Esto es... mejor de lo que esperaba —digo, sin hacer más comentarios. La cara de Camila está deseosa, esperando más. Me gusta esa expresión, y me tomo unos minutos para disfrutarla.

La comida puede hacer muchas cosas. Puede aliviar el dolor de un estómago hambriento, o puede golpearlo en el pasado, un recuerdo que se ha olvidado por mucho tiempo. Puede ser un relleno para el espacio vacío de tu cuerpo, tu corazón o tu mente. Tal vez he pasado demasiado tiempo comiendo comida que era mejor apreciada en las fotografías, comida tan meticulosa y artificiosa en su concepción que te hacía sentir la presencia del chef. Algunos alimentos te convierten en un crítico, y otros te recuerdan que eres de carne y hueso, con el corazón palpitante y latiendo como lengua lujuriosa.

—Mejor de lo esperado, sí —dice la muchacha, señalando al plato—. Pero ¿qué más piensa?

Dejé que las palabras desaparecieran, sintiéndome demasiado animal para hablar ahora, demasiado físico para pensar.

—Creo que es sensacional —digo, lentamente—. Eres una cocinera increíble.

Da un suspiro de alivio, pero mi pene oye algo diferente en su exhalación. Llevo mi pulgar lentamente a un punto en el costado de su boca, los dedos descansando en la perfección redonda de su línea en la mandíbula. Ella se detiene bajo mi tacto y capta mi mirada haciendo que el tiempo se ralentice con la deliberación de mis movimientos.

Cepillo la partícula, pero no se aleja. En vez de eso, traigo mi pulgar de vuelta a través de esos labios siempre pujantes, trazando su caída y su plenitud, dejando sentir la textura de las manos ásperas y cicatrizadas de toda una vida en las cocinas. Nuestros ojos cerrados en un momento de anticipación, las emociones rabiando como un mar enfurecido contra el daño de la distancia que nos separa.

Sus labios se separan ligeramente, siento su respiración acortada en mi mano, y empujo mi pulgar entre esos labios jugosos y perfectos, mis dedos presionando contra la base de su oreja. Su suave jadeo rompe el silencio, antes de cerrar esos labios suaves alrededor de mi pulgar, la vista de ellos apretando contra mi piel hacen que mi pene se llene contra mis pantalones. Sus dientes aprietan suavemente, la lengua parpadea mientras lo empujo dentro de la humedad caliente de su boca.



Mi otra mano ya en su cintura, la jalo hacia mí, acerco su cuerpo flexible contra el mío. Esas magníficas caderas que se balancean y frotan contra las mías, su peso se desplaza sobre mí. Sus pechos se mueven, sus pezones tan duros que ahora puedo sentirlos a través de ese vestido.

—Eres increíble —gruño, antes de tirar de ella hacia mí, con mi dedo en su boca todavía. Inclina su cabeza para que pueda saborear la ternura de su cuello, correr mis sensibles papilas gustativas por los músculos tensos y seguir el camino que me lleva a la parte delantera de su pecho. Los gemidos silenciosos se hacen más fuertes a medida que deslizo mi lengua por la suavidad de su escote, su vestido es mi enemigo ahora mientras lo tiro hacia abajo y entierro mis dientes en sus senos.

—Oh, Dios... —Se queja—. Xavier...

Me alejo, le quito el pulgar de la boca para dejarla jadeante, con los labios rojos y maduros. En silencio, tomo su mano y la conduzco a la oficina de atrás, antes de que ninguno de los dos pueda realmente pensar, y vuelvo al escritorio, tirando de ella delante de mí. Entierro mi mano en su cabello y tiro de su cara hacia la mía, chupando la succulencia de su lengua con el hambre de un loco. Su tierna garganta se estira, tragando jadeos, ronroneos cuando muerdo y jalo de esos labios suaves, mientras su cuerpo se ondula contra el mío. Sus pezones siguen tan duros que no puedo evitarlos, la tensión de su culo ya esta bajo la palma de mi mano.

Camila se aleja por un segundo, sin aliento, luego me abre los pantalones con las mismas manos hábiles que usó para preparar la comida, y yo agarro el condón que siempre llevo en mi billetera.

Ella jadea cuando ve mi miembro, duro y espeso con el deseo de toda la noche. Lo mira con admiración casi temerosa, trayendo esos dedos gráciles para trazar su longitud suavemente y volviéndome tan salvaje que casi aúllo.

—¿Deberíamos estar haciendo esto? —dice, casi para sí misma, acariciando mi pene con la dulzura de un amante.

—Deberías haber pensado en eso cuando decidiste usar ese vestido —digo, sosteniendo el condón—. ¿Qué quieres hacer?

Me sonrío mientras me lo quita de las manos, lo rompe y lo desliza sobre mi pene. Tiro de sus labios hacia los míos, los pruebo suavemente como un chardonnay, y nuestras lenguas se arremolinan en la boca del otro. Los toques más suaves, mucho tiempo para saborear, para apreciar, para dejar que el dolor sea más real y se acumule. Llevo mi mano debajo de su vestido, entre sus muslos, corriendo las bragas de encaje a un lado para jugar con la fruta de su vagina, exprimir sus jugos, hacerla madurar con el deseo mientras ella gira mi órgano viril aún más fuerte con anhelo.

Su cuerpo apretado se convierte en líquido, de modo que se derrite contra mí. Ahora estoy recostado en el escritorio, con su peso contra mí. Nuestros cuerpos actuando como uno solo, trepando y arrastrándose para encontrar espacio, tirando cosas del escritorio en nuestra desesperación por el otro. Me caigo sobre la superficie dura y la tiro encima de mí, con los muslos a horcajadas, las rodillas sobre la madera, los pechos expuestos, y el vestido es sólo una fina tira de tela alrededor de su cintura ahora.

Se detiene por un segundo, una tenue nota de vacilación aparece en sus ojos.

—¿Todavía crees que nos vamos a arrepentir de esto? —pregunto.

—Sólo si nos detenemos ahora —dice, con la voz borrosa de deseo. Puse su cuerpo encima del mío, para sentir sus pechos.

—Entonces será mejor que sigamos —Le susurro en la oreja.

Nos revolcamos juntos a través de las sensaciones de la noche. El olor de los pimientos

asados y el pan suave, mi pene duro contra su vagina blanda, el sabor del ajo y la lima, las manos ásperas contra los pechos de tacto terso que presionan contra la tela fina de mi camisa mientras nuestras bocas se dan un festín el uno al otro, su matriz burlona rodando sobre la cabeza de mi pene como una tortura extática, un aperitivo perfecto que no puede satisfacer.

Tiro de su culo, le doy una bofetada suave y le roso el arco de su espalda, instándola a que me deje entrar. Me muerde el labio y se ríe, luchando por mi placer, haciéndome gruñir aún más fuerte con la lujuria por la clase de mujer que puede hacer eso. Hasta que no pueda soportarlo más ella misma, echando la cabeza hacia atrás, llevándome a mí dentro de ella mientras muele sus caderas, cabalgando sobre mí.

—Sí... —ronronea, con los ojos adormecidos por la sensación—. Oh, Dios mío, sí.

Ella es mía ahora, fijada en mi dureza, con las caderas moviéndose y sus pechos magníficamente desnudos. Se agarra el cabello mientras se mece encima de mí, los ojos volteados hacia atrás, la boca abierta mientras gime en voz alta, como si dejara escapar la oleada de placer que hay dentro de ella antes de que la haga explotar. La veo oscilar y palpitar sobre mi cuerpo, ondas de placer eléctrico que fluyen hacia arriba desde nuestros cuerpos conectados, a través de ese estómago apretado y esos pechos que rebotan, y de esa cara extasiada. Un monumento a la belleza, al que adoro con manos errantes y gruñidos jadeantes, hasta que está demasiada llena de dicha, tanto que los gritos la atenúan, lo suficientemente llena como para estallar.

Pone una mano sobre la mía, con la que he estado pellizcando y rodando su pezón, la tira hasta el centro de su pecho, la agarra como si fuera para mantenerla firme mientras deja que el deseo se desborde.

—Eso es todo. Ven por mí, Camila. Quiero verte venir, aquí encima de este escritorio, ahora mismo —Le aprieto el culo y le doy un empujón más fuerte, más profundo, con una voz que me sale dura mientras le ordeno que se suelte.

Un último gemido agudo se lanza al techo, la chica gimiendo al caer de la montaña rusa. La visión de su pérdida de control hace que sea fácil para mí unirme y encerrarme dentro de ella por última vez, empujarnos a ambos fuera de la locura y hacia la luz.

—Diablos —dice con aliento desesperado, mientras el calor abandona su cuerpo y se desploma sobre mí—. Cocinar es un maldito afrodisíaco.

Miro hacia abajo entre sus mechones de pelo húmedos extendidos a través de mi pecho, su cara adormecida ahora mientras descansa contra él.

—Depende de quién lo haga. Ahora déjame hacerte el postre.

## Capítulo 6

## CAMILA

Es media mañana en Los Ángeles, y estoy sentada en el restaurante que me sugirió Derek, removiendo la espuma en el fondo de mi taza de café con pereza mientras miro por la ventana. Es un lugar agradable con un estilo vintage de los años 50, un poco pequeño, y con un gran menú estoy más que lista para elegir algo, pero pienso que es descortés ordenar antes de que llegue Derek.

Durante casi treinta minutos he estado mirando al atractivo camarero (aunque no puede mantener una vela a la llama de la perfección de Xavier) y viendo cómo la hora pico del desayuno se apaga mientras tomo mi café, trato de no pensar en lo que pasó anoche, aun que el calor persistente, todavía lo puedo sentir entre mis muslos.

—¡Balu! —Oigo la llamada de Derek, que me hace girar para verle entrar en el restaurante, lo veo abrir sus brazos, y hacer una línea recta hacia mí.

Me levanto para estrecharlo en un abrazo, o más precisamente, me dejo exprimir como un limón.

—Relájate, sólo ha pasado una semana desde que te vi —murmuro, incluso con mis pulmones asfixiados.

Derek retrocede y se ríe, tomando asiento frente a mí. Se quita los aviadores para revelar unos ojos esmeralda que siempre me han puesto un poco celosa.

—Me alegro de verte.

—Cállate —Sonrío—. Sé que sólo intentas hacerme olvidar lo tarde que llegas.

Tiene sentido que Derek termine en Los Ángeles. Aunque es de Ohio, y lo conocí cuando estudiamos en el sur de Francia, nunca se ha visto tan a gusto como con un cielo de Los Ángeles detrás de él. Su piel bronceada, su pelo castaño meticulosamente arreglado, su camiseta ajustada que revela un toque de su pecho desnudo, sus pectorales inmaculadamente esculpidos, todo encaja a la perfección ahora que está aquí.

—Oh, tengo una muy buena razón para llegar tarde, créeme —dice, conspirando—. Gracias por reunirte conmigo en último minuto —Levanta la vista y hace un gesto al camarero para que venga.

—¿Qué puedo traer para ustedes dos?

Agarro el menú y digo—: ¿Sigues sirviendo el hachís de las carnitas?

—Por supuesto —contesta.

—Lo tomaré entonces, por favor. Y una limonada.

—¿Y para ti? —Le pregunta el camarero a Derek con una sonrisa deslumbrante. Levanto la vista y lo encuentro sonriéndole de vuelta.

—¿Qué recomiendas?

Veo al tipo inclinarse un poco hacia Derek, sus ojos casi encendidos por la travesura.

—¿Algo dulce?

—No —dice mi amigo, mirándome un segundo y haciéndome sentir como una tercera rueda antes de dar marcha atrás—. Estoy tratando de mantenerme en forma estos días.

—A mí me parece que estás en una forma increíble —contesta el camarero, y casi se me cae la mandíbula, porque no oculta el hecho de que está mirando a Derek de arriba abajo como si fuera él el que tiene hambre—. Creo que puedes pedir lo que quieras.

Derek se ríe y se sienta.

—Tomaré lo mismo que ella, entonces. Pero definitivamente volveré en algún momento por lo dulce.

Miro a Derek con una sonrisa de satisfacción cuando el camarero se va y finalmente aparta los ojos para mirar hacia atrás.

—¿Qué? —Me dice con cara de inocente.

—Nada —Le contesto, riendo—. Sólo me pregunto cuánto tiempo tardará en darte su número.

—Tendremos que esperar y ver —Sonríe—. Te ves genial, por cierto.

—¿También estás coqueteando conmigo ahora?

—Lo digo en serio. Te ves bien, especialmente para una chica que ha estado trabajando duro en la cocina de Xavier Flint —Se detiene un momento para estudiarme como un conocedor—. No sé lo que es... tienes algo de brillo hoy... pareces un poco más relajada... —Sus ojos se entrecerraron—. Espera... ¿saliste anoche? Oh, lo hiciste. Definitivamente lo hiciste. Te enrollaste con un chico anoche, ¿no?

—¿Qué? —digo, casi espantada—. ¡No!

Pero la forma en que bajo la cabeza y el ligero calor en mis mejillas no va a pasar desapercibido.

—¡Sí lo hiciste! —exclama Derek—. Y tú llegaste hasta el final, lo sé. ¡Buena chica! ¡Por fin! ¿Quién es?

—Nadie. Quiero decir... no puedo decirlo —No puedo mirarlo a los ojos, sabiendo que una mirada lo traicionará todo.

Pero mi silencio es lo suficientemente incriminatorio como para arruinar mi tapadera.

—¿Te cogiste a Xavier Flint? —Derek silba, incrédulo.

Me siento derecha y lo miro como una figura en una casa embrujada.

—¿Cómo puedes decir algo así?

—Oh, por favor —Me entrecierra los ojos, inclinándose en su silla—. Es el único tipo al que tratarías de mantener en secreto. No es como si fueras a darme los secretos de su imperio. Yo solo quiero detalles... No podrías negármelos, no después de que te hablara de esa vez que lo hice yo con el lavaplatos. Entonces, ¿cómo sucedió? Y será mejor que me lo digas, o voy a repasar cada escenario que imagino en mi cabeza con gloriosos detalles hasta que te quiebres.

—Está bien, está bien —digo, derrotada—. Cálmate. A decir verdad, simplemente... sucedió. Tomamos unos tragos juntos y luego, de alguna manera...

—Espera: ¿Tuviste una cita con él?

—No. No fue una cita. No habíamos hablado todavía, no estaba allí cuando me contrataron.

Derek sonrío, obviamente escéptico de mi explicación. Que con cada palabra que sale de mi boca se oye mas débil.

—Dijiste que había alcohol durante el evento, y era de noche, supongo. Para mí suena como una cita.

—¿Es algún tipo de zancudo de Los Ángeles del que nadie me habló? A todos les pico por

decirme que fui a una cita. Mira, no fue una cita. No exactamente, de todos modos. Tomamos un trago o dos, algo de comida, y luego fuimos a ‘Cuchillo’ para mostrarle una receta y... de alguna manera terminamos teniendo sexo acalorado.

Los ojos de Derek se abren de par en par.

—¿En la cocina? Dios, Camila. ¿No es una situación para el Departamento de Salud? No sé si quiero comer allí ahora que lo sé.

—¡No! Me arrastró a la oficina, y luego nos subimos al escritorio y... mira, olvida eso, el punto es que me cogí a mi jefe, y estoy un poco preocupada de que podría haber estropeado mi trabajo también.

A pesar de la exasperación de mi voz, Derek sonrío y se encoge de hombros con indiferencia.

—Bueno, qué bien que no trabajarás allí mucho más tiempo.

Por quinta vez lo miro confundida.

—¿Qué quieres decir?

Derek hace una pausa cuando la comida está frente a nosotros, lo que le permite al camarero un guiño travieso esta vez.

—¿Quieres saber por qué llegué tarde a verte? —pregunta, inclinándose hacia adelante. Yo asiento con la cabeza—. Estaba en una video llamada con un inversor potencial.

—¿Inversionista? ¿Para qué?

Ahora le toca a Derek mirarme de reojo.

—¿Lo has olvidado en serio? —dice, sonando ofendido—. Nuestro restaurante. Tu rústico, Idaho...ingredientes, y mi asombroso buen gusto y presentación reunidos en un solo lugar que volará esta maldita ciudad en pedazos. Es la única razón por la que te mudaste aquí, ¿recuerdas? para empezar de nuevo y recuperar tus sueños.

—Oh...oh si... —digo, todavía desconcertada—. Lo recuerdo, pero creí que sólo estábamos hablando. Fantasmando. Exponiendo lo que nos gustaría hacer, en algún momento futuro. No creí que tú, nosotros... íbamos a ir por ello. No de inmediato, al menos...

—Balu —dice Derek, usando mi nombre de mascota inspirado en Guillaume, mirándome de la forma en que sólo un viejo amigo podría hacerlo—. Me encanta Los Ángeles, pero no soy de acá. Cuando digo que voy a hacer algo, lo hago. ¿Ahora estás dentro o no?

—Por supuesto que estoy dentro —Le digo—. Sigue siendo mi sueño. Sólo estoy... ansiosa, ¿sabes? Esto es un poco rápido. No hace mucho tiempo que mi último lugar falló. Y ahora estoy trabajando...

—Y Xavier Flint también. Lo que sea. Ansiosa está bien. Mientras puedas cocinar unos frijoles, es todo lo que necesitamos. Ahora estoy organizando una reunión con estos inversores y tú también vendrás. Tienes que estar. Creo que su interés es genuino y necesitamos que ambos mostremos lo serios que somos. ¿Estás conmigo?

—Claro que sí —No lo dudo, sintiéndome una vez más como una chica de Idaho en una ciudad donde nadie parece detenerse a respirar.

—Muy bien. Eso es exactamente lo que quería oír —Sonríe Derek mientras escarbamos en nuestra comida.

\* \* \*

Llego a ‘Cuchillo’ alrededor de dos horas antes de que abra para el turno de la noche, pero es martes, el único día de la semana en que los chefs se sientan a comer juntos antes del trabajo. Es una oportunidad para hablar y airear cualquier problema que se pueda estar gestando, aunque en

su mayoría es una oportunidad para compartir una comida con la gente con la que estás demasiado ocupado trabajando y con la que no puedes pasar el tiempo haciendo otra cosa. Esta es sólo la segunda vez que asistiré, pero ya siento que conozco el lugar mejor que antes.

Al menos no tendré que enfrentarme a Xavier. No estoy segura de cómo van a ir las cosas cuando nos encontremos la próxima vez. Estoy optando por aceptar un tipo de vibración, qué lo que hicimos en la oficina una vez estuvo bien, pero que deberíamos volver a la realidad, aunque me preocupa que se convierta en una conversación tipo “¿de qué diablos se trató todo eso, y cuándo lo haremos de nuevo?”. Porque la verdad es que, aunque es complicado, y hay una docena de razones obvias por las que no debería hacerlo, no me importaría repetir la actuación.

Sé que Xavier es un jugador, y tal vez lo que necesito después de todo este tiempo deprimida por mi ex imbécil y mi restaurante fracasado es jugar un poco. Xavier definitivamente no se va a poner serio conmigo, y yo estoy demasiado concentrada en el trabajo para ponerme seria con él, así que ¿por qué no? Claro, hay una vocecita en mi cabeza que me dice que es una mala idea que podría ser peligrosa, pero tengo que luchar para oírla por encima de los ruidosos cosquilleos que me da mi cuerpo cuando recuerdo lo bueno que fue, la forma en que me ordenó que acabara por él...

Vuelvo a la urgencia del momento presente, paso por la puerta de salida abierta y me apresuro a pasar por la cocina, revisando mi reloj para ver qué tan tarde llego.

—¡Oye! ¡Camila! —Alguien llama desde la cocina.

Me detengo a buscar a Isidro, un cocinero de Brooklyn que hace que todo suene como si estuviera en medio de una noche de micrófono abierto. Su rostro redondo y un poco desprolijo sobre sobre su cuerpo igual de relleno, que le da la apariencia de un muñeco de nieve, y su sonrisa siempre presente, casi tan grande como su corazón.

—Hola —Le respondo, moviéndome hacia él mientras plancha unas vieiras a fuego lento—. ¿Están todos aquí?

—Están sentados —Me contesta Aarón, asintiendo hacia las mesas—. Pero si me ayudas a llevar los platos, probablemente no se darán cuenta de que llegas tarde.

—Claro —Le sonrío, quitándole las vieiras y recogiendo un par de platos más.

Me dirijo al frente del restaurante, donde el personal ya se está riendo y charlando con la fácil energía de la tensión aliviada, languideciendo en sus sillas como soldados esperando la acción, y ya trabajados a través de dos botellas, previniendo el ocupado turno que les espera. Dos mesas han sido empujadas juntas para que quepan los miembros del personal de cocina y los camareros. Tan pronto como me acerco empiezan a recoger la comida de los platos antes de que yo la haya dejado en la mesa.

Un par de ellos gritan cariñosamente mi apodo: 'Balu', mientras agarro la botella para llenar un vaso y tomar mi asiento.

La última vez que hicimos esto, Xavier no estaba aquí, y me imaginé que no estaba interesado en el tipo de chismorreos banales y la camaradería trivial que sucedía, así que me quedé un poco sorprendida cuando apareció en la puerta a los pocos minutos, mostrando su sonrisa diplomática y segura.

Su mano está en el hombro de Silvia y está sonriendo de oreja a oreja. Le hago un pequeño saludo y ella me lo devuelve felizmente antes de que la estridencia de los otros chefs se haga cargo del momento.

—Oye, ¿quién es tu nueva novia? —Isidro se ríe—. Un poco joven, incluso para ti.

—Silencio, por favor, todos —dice Xavier, ignorando el chiste—. ¿Recuerdan que les conté todo sobre el programa de mentores de Young Chefs? Bueno, aquí está, la cocinera más

prometedora del condado de Los Ángeles: Silvia Fernández. Te damos la Bienvenida. Este es mi equipo de trabajo.

Hay caos y saludos a la niña de parte de los miembros más interesados del personal, que Silvia responde felizmente, radiante e incontrolablemente sonriente.

—¿Quieres ser una gran chef algún día? —pregunta Michelle entre mordiscos de vieira.

—Sí, de verdad que sí —contesta muy segura la pequeña.

—¿Mejor que Xavier?

La niña sonríe.

—Ya soy mejor que él. Piensa demasiado en todo.

La mesa estalla en otra ola de risa fácil.

—¡En eso tienes razón! —responde Michelle.

—Muy bien, sabelotodo —Le dice Xavier a mi compañero, sacando una silla para Silvia en la mesa—. Comamos.

El número de personas allí, y el interés añadido de tener a la pequeña en la mesa, significa que ver a Xavier de nuevo no es ni la mitad de incómodo de lo que esperaba que fuera. Pasa la mayor parte del tiempo en el otro extremo de la mesa haciendo lo mejor que puede para entretener a su joven alumna, mientras yo hablo con Ned a mi lado sobre su colección de guitarras. Después de media hora, con el estómago lleno y una copa de vino que me hace fácil sonreír mientras escucho las historias que me rodean, casi olvido de que él está allí. Una vez que los platos están vacíos, el volumen comienza a desvanecerse, y Xavier capta la atención de todos con esa voz que hace inconfundible que él es el jefe por aquí.

—Bien, todos —dice, aplaudiendo y poniendo los codos sobre la mesa, una postura que no deja lugar a dudas de que está a punto de hablar de negocios—. ¿Alguien tiene algo que quiera decir aquí? ¿Algún problema? ¿Cocina? ¿Personal de servicio? ¿Gerencia? Soy todo oídos.

Xavier mira a algunos de nosotros y veo que sus ojos no se encuentran con los míos. Hay algunos encogimientos de hombros y sacudidas de cabeza alrededor de la mesa hasta que Kris finalmente dice—: ¿Te llamaron por lo de las entregas de abulón?

—No. Los llamaré justo después de esto.

—Tienen que cambiarlos a los lunes.

—Lo sé. Déjamelo a mí. ¿Algo más?

—Hay un rapero que viene el jueves —dice Álvaro, con preocupación.

—¿Compañía completa? —pregunta Xavier.

—Posiblemente. ¿Dónde deberíamos ponerlos?

Xavier inclina la cabeza.

—Vamos a reordenar los asientos en la parte trasera del comedor y a tener algunas sillas disponibles por si acaso. ¿Alguien más? ¿No? ¿Nada? Ok, escuchen. Voy a añadir algo nuevo al menú especial, sólo por esta semana. Veamos cómo va, y que opinan los clientes.

Mi pulso empieza a latir.

—¿Un nuevo postre? —pregunta el pastelero.

—No. Un principal. Hamburguesas vascas a l'ail et moutarde. Ya le he enseñado a Camila cómo prepararlo, para que se lo enseñe al resto de ustedes.

Se me cae el estómago. ¿Me enseñó a prepararlo? Xavier mira a los camareros mientras siento el latido de mi corazón.

—Tal vez si tienen algo de tiempo libre en este turno. Pueden probarlo, conocerlo y luego sugerirlo a los comensales. Y asegúrense de preguntarles lo que piensan después, quiero saberlo todo.



Hay asentimientos entre los camareros, pero ahora estoy mirando a Xavier, con la boca abierta de asombro.

—¿Por qué estás añadiendo esto? —Michelle pregunta—. El menú está perfecto tal como está. Y es...una hamburguesa.

Tomo nota del desdén en su voz, pero no digo absolutamente nada. Por mucho que quiera defender el plato, todavía estoy demasiado sorprendida de que Xavier se esté atribuyendo el mérito de mi idea, para poder hablar.

—Estaba pensando... —dice Xavier, mirando un poco hacia arriba como si estuviera recordando genuinamente—. Nuestras carnes son buenas. Ricas, llenas, pero son bastante similares en textura. Pensé que esto podría añadir algo un poco más seco, algo menos a base de salsa. Sin perder esa riqueza de sabor.

Hay murmullos de comprensión alrededor de la mesa. Guardo silencio, pero es todo lo que puedo hacer para esconder el océano de ira que se está formando dentro de mí. Kris frunce el ceño y se inclina hacia adelante, mirando de mí a Xavier.

—Espera —dice—. ¿Camila? ¿Le enseñaste a la nueva empleada cómo cocinarlo? ¿Cuándo lo hiciste? —Xavier mira a Kris de una manera que hace que el calvo casi tiemble frente a nosotros.

—Ayer tuvimos que ponernos al día, un informe de progreso. Se lo mostré entonces, ya que no tendré tiempo ahora. Supongo que eso no es un problema.

—Bueno —dice Kris, mirándome despectivamente—. Quiero decir, sólo lleva aquí unos días, ¿y ya está transmitiendo tus recetas?

—Si ella no pudiera manejarlo, no la habría contratado. No te preocupes —Le responde Xavier, lanzando una mirada en mi dirección que parece cargada de misterio—, ella puede arreglárselas sola. Todo el mundo a la cocina. Tienen una hora para prepararse.

Xavier vuelve a aplaudir y es como la campana de una escuela, enviando a la multitud en direcciones separadas, el sonido de sillas empujadas y platos apilados en lugar de la conversación y la risa. Me quedo por un segundo, esperando un momento oportuno, y cuando Michelle inicia una conversación con Silvia, toco a Xavier en el brazo para llamar su atención. Se da la vuelta, sonriendo un poco cuando ve que soy yo.

—Hola —Trato de no tocar mi voz, ya que mi trabajo sigue en sus manos, pero apenas puedo contener mi irritación.

—Hola —Me responde, su voz más grave que la que usó para los otros.

—¿Podemos hablar?

—Claro —dice, tomando mi brazo ahora y llevándome a un lado del restaurante. Veo a Kris observándonos, pero lo ignoro mientras trato de mantener la calma para no perder los estribos.

—¿Qué rayos fue eso? —Siseé con enojo a través de los dientes apretados.

—¿Qué?

—*Mi receta*

Xavier frunce el ceño, con confusión sobre los surcos de su frente.

—Oh. Claro. Como dije, va en el menú durante una semana, y luego vemos si eres tan buena como crees que eres.

—“Le enseñé a Camila a prepararlo” —digo, citándolo—. ¿Qué fue todo eso?

La confusión de Xavier se convierte en una risita frívola.

—¿Qué esperabas que dijera?

—No lo sé. Tal vez darme algo de crédito por *mi* plato.

Xavier se ríe de nuevo, aún más fuerte ahora, moviendo la cabeza mientras lo hace.

—Vaya. ¿Sabes?, tal vez no estás hecha para el negocio de los restaurantes. ¿De verdad no ves el problema en decirles a los cocineros que han trabajado para mí durante más de cinco años que voy a dejar que la chica que ha estado aquí diez minutos ponga algo en el menú? Lo último que necesitas es hacer enemigos aquí. Y no se trata sólo de celos mezquinos o de que tu vida sea cada vez más dura en la cocina, sino que habría otras complicaciones. Chismes sobre lo que está pasando entre nosotros, por ejemplo.

Me tomo un respiro, tratando de no dejar que la firmeza de Xavier me domine.

—Todavía... —digo, buscando palabras para articular el sentido de la injusticia—. Tomarlo así... que todos piensen que tú... ya sabes, deberías haberme dado algo.

—¿Darte qué? —La risa ya no está, es reemplazada por la voz de un jefe.

—No lo sé —respondo—. Pero literalmente me quitaste las palabras de la boca y las hiciste pasar como tuyas. No tienes que decirles que el plato es mío, pero al menos pasar algo de ese crédito en mi dirección.

—Escucha —Me responde, ahora en serio—, el crédito va en ambos sentidos. ¿Y si tus hamburguesas son un desastre? ¿Y si el tipo que lo ordena se siente corto cuando prueba las galletas de trigo sarraceno de su esposa? ¿Quién recibe el golpe entonces? Yo. Es mi reputación vinculada a este restaurante y a la comida que sirve, no la tuya.

Suspiro y miro hacia abajo, luchando por mantener mi frustración frente a la lógica de Xavier.

—Aun así —digo, sacudiendo la cabeza ante sus zapatos de cuero—. Simplemente no me gustó la forma en que lo presentaste.

Después de una pausa de un segundo, levanto la vista y veo a Xavier sonreírme, un poco parecido a la forma en que sonrió anoche.

—Mira, tu plato está a punto de ser servido en uno de los restaurantes más concurridos de Los Ángeles, a algunos de los comensales más exigentes y en uno de los mejores sectores. Crédito o no, la mayoría de los chefs lo agradecerían.

Michelle llama a Xavier y mira hacia atrás para ver a Silvia esperando ansiosamente su regreso. Levanta un dedo y luego me mira brevemente para decirme—: Sólo espero que les guste —Antes de alejarse para sacar al joven chef, los dos saludando a los demás como si fueran miembros de una familia que se marchan.

Pienso en lo que dijo por un momento, de pie en la esquina del restaurante mientras los otros reajustaban las mesas y el sonido de la preparación empezaba a subir en la cocina. La sensación de que algo no estaba bien en lo que hacía mi jefe seguía agitándose, sin resolverse, en mi estómago.

Irritada y confundida, trato de no considerar que darle la receta no es lo que más me molesta, es lo que hicimos después, y el hecho de que parece que se ha olvidado por completo de eso.

## Capítulo 7

## XAVIER

Supongo que debería estar agradecido con Silvia por no hablar de Camila. Después de salir de ‘Cuchillo’ llevo a la niña de nueve años al restaurante de mariscos de un amigo a unas cuadas de distancia donde los vemos manipular el pescado, descascararlo y eviscerarlo, marinarlo y filetearlo. Me había arrepentido de haber dejado que Colby me convenciera de participar en el programa de Young Chefs al segundo día después de haber aceptado despectivamente; lo último que necesitaba era un trabajo de niñera, especialmente con la apertura del segundo restaurante en Las Vegas. Pero después de ver cómo trataba Camila a la niña, y tal vez de que me enseñara lo que no debía hacer con ejemplos, empecé a pensar en cómo iniciar una conversación.

El hielo se rompe entre nosotros mientras vemos la preparación de la comida, y pronto, empiezo a darme cuenta de que Silvia no se parece en nada a la mocosa chupa pulgar que esperaba. Maneja la vista de las tripas de pescado como si no fuera nada, y el olor sólo parece intrigarla más. Cuando ella pide probar una ostra, y se sorbe una con una sonrisa gigante en lugar de retorcerse por la textura, finalmente me doy cuenta de que podríamos llevarnos bien después de todo.

Al cabo de un tiempo, el turno se acaba y el dueño nos presta un rincón de la cocina para que pueda trabajar con Silvia a través de diferentes técnicas de preparación. Cómo picar de manera uniforme y eficiente, cómo cortar en dados para que no se desperdicie nada en una verdura. Los diferentes sabores de las hierbas y productos que pueden surgir incluso en la fase de preparación.

—Esto es aburrido —Suspira después de que le corrija el mango del cuchillo por quinta vez—. ¿Tengo que hacerlo de nuevo? Sé cómo cortar cosas.

—Claro. Y la mayoría de la gente sabe cocinar, pero aun así nos pagan por ser los mejores en ello —respondo.

A regañadientes, saca el cuchillo un par de veces más sobre la cebolla y luego vuelve a hacer pucheros.

—No lo sé... —dice ella, reflexionando con toda la profundidad del pensamiento que un filósofo podría usar—. Me gusta más cuando está todo desparejo. Parece menos como si un robot lo hubiera cortado.

Abro la boca, a milisegundos de hacer un discurso sobre el valor de la precisión, sobre la necesidad de la perfección, el tipo de discurso que me hizo merecedor de un espacio en el horario estelar en la televisión por cable y millones de visitas en línea. Silvia ha sido poco profesional y madura, y estoy así de cerca de olvidar que sólo es una niña de nueve años y no una convicta que está acostumbrada a recibir órdenes.

Pero luego recuerdo a Camila, la suave manera en que se las arregló para llevar a la pequeña a su manera de pensar, cómo usaba el humor y la gentileza para enseñarle sobre los ingredientes que hojeábamos en el mercado, y en su lugar suprimía el calor de mi sangre.

Tomo un diente de ajo y se lo pongo delante.

—Corta eso como te dije, lo mejor que puedas, y luego nos iremos.

La niña se endurece y mira el ajo con la determinación del propósito.

—¿Quieres que lo aplaste o te lo corte? —dice, y no puedo resistirme a sonreír. Tal vez se me atascó algo de mi discurso.

—¿Y si dijera que lo quiero lo más fuerte posible, sin mordiscos ni asperezas?

Silvia asiente con la cabeza.

—Aplastado —contesta rápidamente, ya apretando bajo el lado plano de la hoja. Tal vez la forma suave funciona a veces.

Una vez que nuestro tiempo ha terminado y he dejado a la pequeña con su supervisora, empiezo a hacer algunos movimientos por la ciudad, persiguiendo a algunos distribuidores, yendo a una reunión con mi contador que dura mucho tiempo, más allá del punto en el que se puede llamar tortura, y luego una reunión con el nuevo diseñador de interiores del spot de Las Vegas para hablar de esquemas de colores y texturas por quincuagésima vez.

Desafortunadamente, ninguna de estas actividades es tan convincente como las ideas de Silvia sobre el amor por los mariscos, razón por la que ella se queda con las conchas, así que mi mente termina volviendo a Camila. Tal vez fui un poco duro con ella durante la conversación apresurada en ‘Cuchillo’, pero tuve que ponerle los pies en el suelo y reafirmar la relación de jefe-empleado de nuevo, en lugar de la de chica en la cima que habíamos establecido la noche anterior. No sólo por su bien, sino por el mío.

Podría enloquecer con una chica como ella. Pasar una semana entera en la cama juntos y aún así sentir que nos estamos mojando de apetito. Su cuerpo como un mapa que acabo de pisar, que todavía tiene tantos lugares que explorar, tantos secretos que desvelar. Si no fuera una de mis chefs, ya estaría planeando el cómo, el dónde y el cuándo. Pero, no soy conocido por mi inteligencia. Soy conocido por conseguir exactamente lo que quiero y por hacer las cosas a mi manera.

Los recuerdos de ella en ese vestido apretado se pegan en mi mente durante todo el día con la fuerza incesante de una canción pegadiza, de modo que mientras escucho a mi contador descifrar los números, cierro los ojos y trato de revivir el sabor de sus labios.

Cuando termino por el día mi traje se siente como una camisa de fuerza, los músculos tensos y la piel caliente con la agresión de un toro enjaulado. Hago rugir el motor como una bestia a través de la noche fresca, tirando de él a través de las carreteras sinuosas que conducen a mi casa en las colinas de Hollywood. Llevo el auto hasta mi lugar de relajación, me detengo en la puerta principal, demasiado impaciente como para aparcarlo correctamente, y paso a través del largo edificio de cristal y paredes blancas como si hubiera algo esperándome. Me quito la ropa como me gustaría hacerlo con la de ella, hasta que me quedo solo en mis calzoncillos, escogiendo una botella de Pinot Blanc y abriéndola bruscamente. Vino en una mano, teléfono en la otra, salgo a la cubierta y me siento en una tumbona, dejando que la brisa de la piscina me quite el calor del cuerpo. Bebo lento mi trago mientras contemplo el horizonte de Los Ángeles entre mis pies.

Apenas estoy por debajo del cuello de la botella antes de empezar a pensar en Camila de nuevo, mirando hacia donde podría estar ‘Cuchillo’ en el horizonte e imaginando lo que está haciendo ahora. Trabajando los cortes con delicadeza enfocada, sorbiendo sopa a través de esos labios, bailando entre los otros chefs sobre esas largas piernas, piel viva con el calor de las parrillas, ojos entrecerrados con la determinación del propósito.

Estoy provocado de lujuria antes de darme cuenta, incluso el aire frío no es suficiente para liberar la tensión que todos estos pensamientos están despertando en mí.

Hay un millón de razones por las que esto no es una buena idea para ninguno de los dos. Necesito cortar esto de raíz. Levanto mi teléfono y hojeo los mensajes y notificaciones de trabajo para llegar a la lista de contactos que mantengo en momentos como éste, bebo vino mientras me desplazo por los nombres y las fotos.

Modelos con cuerpos que no necesitan Photoshop, actrices que hablan lo suficientemente sucio para una calificación XXX. Morenas y pelirrojas maníacas, ninfómanas con todos los matices del libro y tipas tímidas que lo dejan pasar todo a la vez. Una lista de mujeres perfectas que estarían aquí en un abrir y cerrar de ojos.

Pero ninguna de ellas es Camila, y esta noche prefiero no tener que conformarme con algo menos.

Dejo el teléfono a un lado y lo reemplazo con la botella, y con la mano libre busco mi pene duro en mis calzoncillos. Por ahora el vino no sabe a vino, sino a sus labios otra vez, como su lengua delicada y sensible contra la mía. Un sabor que vale cualquier precio que le pongas, que vale la pena buscar en medio del mundo.

Abro los ojos al resplandeciente azul cielo de la piscina, imposible no imaginarla aquí, su largo cuerpo bajo esa superficie, parpadeando en el suave regazo del agua, deslizándose a través de ella con la suavidad de esa piel dorada y la fácil elegancia de sus movimientos. Difícil no imaginar a aquellos pechos desnudos al salir del agua, gotitas que captan la luz al trazar esa forma perfecta, pelo mojado, escocido hacia atrás, su cuello largo.

Mi mano agarra mas fuerte mi órgano viril, duro como un arma cargada ahora, burlándome de la apreciación de sus vueltas al deseo incontrolable de tomarla otra vez. Levantar ese cuerpo empapado en la piscina en mi imaginación y acostarla en la tumbona, abrirla y lamer la humedad de sus muslos, sintiéndolos temblar por la brisa fresca y mi lengua áspera, para saborear su tierno ombligo, el escalofrío de su estómago, la dureza de sus pezones; enrollarlos bajo mi lengua antes de chupar toda la suavidad de sus pechos. Eventualmente trazar con un dedo entre sus piernas para revelar el camino a su alma, el sabor más rico y complejo, el que satisface nuestras dos ansias. Un sabor que tiene que ser abordado lenta y delicadamente, la lengua suave como una pincelada, que hace gimotear y suspira desde su cuerpo. Suave, derretido, jugoso, enrollado, golpeado, chupado y empujado, hasta que florece en mi boca mientras sus muslos tiemblan, el sonido de su placer indefenso llenando el aire...

Llego con fuerza, el orgasmo se me sale de las manos, un resorte de tensión en espiral que ha estado ahí por demasiado tiempo. Pero incluso después, mientras tomo otro trago profundo de alcohol, la tensión se filtra fuera de mi cuerpo, sólo hay un pequeño alivio. Temporal y físico. Los pensamientos no resueltos en mi cabeza aún persisten, solo retroceden hacia las sombras, pero aún están allí.

No hay duda en mi mente. Esta cosa dentro no va a descansar hasta que la tenga de nuevo.

\* \* \*

Pasé el día siguiente en Las Vegas, haciendo saber a todo el mundo lo decepcionado que estoy por la falta de progreso en el nuevo lugar. Tengo una larga reunión con el contratista de pisos donde luchamos para encontrar una solución al hecho de que no puede encontrar el tipo de travertinos que le pedí, todo con la música de fondo de los trabajadores de la construcción perforando en las griferías de la cocina.

Justo cuando pienso que estoy a punto de lograr una sensación de que el caos es aceptable, Colby entra corriendo por las puertas del lugar, alborotado entre los muebles apilados y las

paredes pintadas a medias, con una computadora portátil bajo el brazo.

—¡Xavier! —grita desesperadamente, como si yo corriera peligro—. Me alegro de encontrarte.

Asiento al contratista para mostrarle que hemos terminado y miro hacia atrás al hombre apresurado.

—Algo me dice que yo no me alegraré.

—Bueno.... —Colby dice, empujando sus gafas por su nariz sudorosa—, probablemente no.

Puede que parezca un desastre este hombre delgado con el pelo negro, pero Colby es la única persona en la que confío para que sea mi segundo al mando. En otra vida, habría sido un fantástico chef si no fuera por sus manos temblorosas y su naturaleza persistentemente nerviosa. Es su disposición, sin embargo, lo que lo hace perfecto para mantener las cosas funcionando de la manera en que me gustan, es que, básicamente, hace todo lo que me preocupa por mí.

—Es Patti —dice, con una mirada de pavor.

Cruzo los brazos, preparándome para lo peor.

—Sigue....

—Ahora no estoy seguro de esto —dice él, sosteniendo su palma hacia arriba como si yo fuera un león que necesita aplacar—. Acabo de escuchar esto. Estoy tratando de comunicarme con ella ahora, pero... podría estar embarazada.

—No. Eso no puede ser.

Colby traga audiblemente.

—El rumor es que ella se fue a Cancún con su ex-marido para hacer que las cosas funcionaran de nuevo hace un mes y...bueno, funcionaron. Demasiado bien. Sigue ahí, y me está costando mucho conseguir contacto con ella, pero le dijo a Kyle que tal vez nunca volvería, que podría construir una nueva vida allá.

Me alejo de Colby para caminar un poco.

—¿Y sólo estoy descubriendo esto ahora a menos de tres semanas antes de la inauguración?

—Tal vez vuelva —dice Colby, optimista—. Y podemos empezar a buscar reemplazos mientras tanto.

—¿Reemplazar a mi jefe de cocina? ¿Así de fácil? ¿Crees que los chefs como Patti crecen en los árboles? No se reemplaza a Patti. ¡Mierda! —digo, pateando una silla con velo contra la pared—. Tres años trabajé con ella. ¡Tres años! Ella conoce mis recetas tan bien como yo, y ¿ahora está dejando pasar la mejor oportunidad de su carrera para dar largos paseos por la playa con un tipo al que ya dejó una vez?

—Xavier... —Colby dice suavemente.

Me dirijo hacia él, golpeando con el dedo en el aire.

—Esto es lo que pasa cuando confías en la gente. Una y otra vez. Te dejan en la estacada.

—Puede que no se quede... —Alcanza decir.

—¿Qué pasa con los cocineros? —grito y la perforación se detiene ahora, mientras los trabajadores me miran pasear por la habitación con frustración, golpeando mi puño contra la pared—. ¿Soy el único que respeta la lealtad? ¿Todo el mundo en este negocio sólo se preocupa por sí mismo? Esos criminales con los que trabajé en el reality show tenían más integridad que la mayoría de los llamados profesionales con los que he trabajado.

—Xavier —dice una vez más—. Si realmente no va a volver, y si no puede trabajar, tal vez podamos mudar a Michelle aquí por un tiempo. Ella conoce las reglas.

Dejo de dar vueltas para mirar a Colby con desdén.

—Michelle sirve a ochocientos comensales a la semana en Los Ángeles. El lugar la está

matando, ¿Por qué arriesgaría eso?

—Es sólo un último recurso. Nos daría tiempo. Además, el equipo de ‘Cuchillo’, han trabajado juntos durante años, podrían sobrevivir sin ella por un tiempo.

Me calmo lo suficiente para respirar hondo y poner una mano agradecida en el hombro de Colby.

—Ok. Tienes razón. No estoy contento. Pero está bien —Le digo—. Intentaré pensar a quién podríamos conseguir para llenar el cargo vacante y tú haz lo mismo.

—Por supuesto —responde algo mas aliviado—. Y si no te importa que te lo diga... tal vez deberías tomarte la noche libre, ir a desahogarte un poco, ¿sabes? ¿Te quedarás en Las Vegas esta noche?

—De ninguna manera —digo, ya sacando mi teléfono mientras me dirijo hacia la puerta—. Liberar este tipo de tensión va a requerir mucho más que algunas máquinas tragaperras, amigo mío.

Por suerte, sé lo que tengo que hacer.



## Capítulo 8

## CAMILA

Es viernes, y gracias a un milagro, tengo libre. La idea de una noche sin responsabilidades, sin lugar a donde ir, y con total libertad, se siente como un regalo de Dios. Un poco de tiempo para pensar, para procesar las cosas. Para poner los pies en el suelo y ver dónde estoy realmente.

Y no es como si me faltaran cosas que necesito desenredar. Follarte a tu jefe cuando esperabas que te despidiera es algo que no puedes dejar de lado fácilmente. Más aún cuando tu jefe es un chef de fama internacional, es algo que merece un poco de reflexión. Y si toma una de tus recetas y la pone en el menú de su restaurante, uno de los más concurridos de Los Ángeles, sin darte ningún crédito, es un montón de mierda que hace divagar tu mente.

Y como si todo eso no fuera suficiente, existe el potencial repentino e inesperado de que mi sueño de tener mi propio restaurante se haga realidad una vez más. Una próxima reunión de inversionistas a la que apenas recuerdo haber accedido, y mucho menos para la que me siento preparada, se acerca.

Así que en mi día libre hago lo único que me hace sentir bien con tantas cosas que están sucediendo, me apago. Duermo casi hasta el mediodía, preparo una gran cantidad de nachos con queso y guacamole, y luego empiezo a emborracharme viendo la última temporada de un programa de televisión sobre detectives sobrenaturales que es lo suficientemente tonto como para seguir sin toda mi atención, y lo bastante interesante visualmente como para mantenerme por encima del nivel: comatoso extasiada.

Hasta que Emma llega a casa, llena de la energía crepitante que siempre tiene después de sus clases.

—¿Camila? —llama desde el pasillo, quitándose los zapatos antes de entrar a la sala.

—Aquí —murmuro con mi boca llena de salsa. De repente me veo a través de sus ojos, horizontal en el sofá, la computadora portátil en la mesa de café, el tazón de nacho en mi estómago, salsa de guacamole entre mis pechos, un mar de migas que deja claro que no me he movido en horas. Sostengo el tazón de fuente hacia fuera optimista—. ¿Guacamole?

La cara de Emma se fija en una mirada horrorizada durante unos segundos antes de entrar en el centro de la habitación y dice—: Oh, no. Uh-uh. No me gusta esto.

—¿Qué? —digo, haciendo una mueca de dolor a la luz del día que ella expone al mover las cortinas—. Es mi día libre.

—Exactamente —dice Emma, mirándome por un segundo y luego volviéndose como si no pudiera soportar más—. ¿Cuánto tiempo llevas ahí tirada?

Me encogí de hombros y traté de no dejar que los calambres se notaran mientras me sentaba derecha.

—No sé... ¿un par de horas, tal vez?

—Mmm.... ¿Y en qué episodio de ese programa estás? —Dudé un poco antes de contestar

—. ¿El séptimo?

Emma pone los ojos en blanco con una nueva ola de decepción.

—¿Cuánto tiempo llevas aquí en Los Ángeles? ¿Unos meses? Parece que pasas todo tu tiempo en el trabajo, o escondida aquí encerrándote de la vida real. Esta ciudad tiene tanto que ofrecer, y nunca sales y lo absorbes.

—Todavía...me estoy poniendo cómoda. Es mucho que asimilar.

Emma me hace gestos dudosos.

—Esta ciudad no es un lugar para estar cómoda, ¡es un lugar para aventurarse! No es de extrañar ¿Te cogiste a tu jefe? Es el único tipo que has conocido aquí.

—Sólo estoy digiriendo. Recargando, ¿sabes?

—¿Recargando? A mí me parece muy deprimente. Mira: Eres muy sensual, carismática y demasiado increíble para estar sola en casa un viernes por la noche —Una lenta sonrisa aparece en la cara de Emma—. Especialmente cuando hay una apertura de un nuevo club esta noche, y tu compañera de cuarto tiene una invitación exclusiva para un acompañante extra.

—Oh no...no... —Me quejo, aunque sé que en el momento en que lo digo no hay rechazo que sirva cuando mi compañera empieza a hablar de esta manera.

—Oh, sí —afirma ella—. Y te encontraré un tipo tan sexy que te hará olvidar que alguna vez viste a Xavier Flint.

Dejo salir una risa mientras me levanto para recomponerme, dudo que haya alguien ahí fuera que pueda hacerme olvidarlo.

\* \* \*

Para cuando nuestro Uber llega fuera del club, no puedo negar que Emma tiene razón. Se siente catártico vestirse fabulosamente y salir en una noche cargada de electricidad. Estoy en una falda lápiz de satén que me prestó ella, una blusa suelta desabrochada casi hasta el ombligo, y una delicada cadena de oro con un colgante de cristal que cae justo entre mis pechos. Y ella lleva un vestido rosa pálido que abraza su cuerpo lo suficientemente fuerte como para mostrar cada músculo tonificado. Una figura que podría patearle el trasero a cualquier chica de pasarela. La buena sensación continúa cuando salimos del auto frente al edificio, una colección increíblemente llamativa de paredes curvas y ventanas de cristal, más bien como una galería de arte al estilo Gaudí, algo que uno esperaría encontrar en el centro de Los Ángeles. Emma bloquea los brazos conmigo y me lleva más allá de la línea de personas hermosas, con el cabello brillante y las posturas encorvadas.

—Oye —digo, inclinándome hacia mi compañera todo lo que puedo mientras camino en tacones—. Creo que esa es la línea para entrar.

—Oh, cariño —dice, sonriéndome como si dijera algo tierno—. No tienes que hacer cola cuando te ves tan bien como nosotras.

Trato de ignorar las miradas celosas y parecer tan segura como Emma. Llegamos a la puerta donde dos gorilas colosales se paran al lado de una mujer rubia atrevida con un micrófono de Madonna y una tableta en la mano.

—Disculpe... —Empieza antes de que Emma la interrumpa.

—Emma Greene.

—Emma... Greene... —La mujer se repite a sí misma mientras se desplaza por la lista en su pantalla.

—No necesitas revisar la lista —dice mi amiga—. Connor me habría mencionado por mi

nombre. Acabamos de hablar esta tarde.

—¡Oh! ¡Emma! Bien —dice la mujer, apartándose mientras uno de los colosos tira de la cuerda—. Pero el Sr. Anderson no podrá venir esta noche.

—Lo sé —dice Emma, pasando y tirando de mí de la mano detrás de ella—, ¿quién crees que le está quitando el puesto?

En cuanto entramos, me inclino hacia ella y pregunto—: ¿Quién es Connor?

Emite una risa frívola antes de responder—: Tienes mucho que aprender, cariño.

Antes de que pueda decir otra palabra ella empuja a través de las puertas de la habitación principal, y de repente me veo asaltada por una combinación de luces y sonidos que atraviesa mi cuerpo y sacude todos mis sentidos. Hombres y mujeres hermosos saltan y se mueven como si se batieran en duelo con las luces estroboscópicas que parpadean sobre ellos, convirtiendo la realidad en una presentación de diapositivas en cámara lenta mientras el bajo sacude el aire que nos rodea y el ritmo bombea la sangre en nuestros cuerpos, melodías fantasmales flotan a través de los violentos tambores tribales con encanto celestial.

Emma me mete más profundamente en el bullicio de la multitud y la veo reírse, con la cabeza hacia atrás entre las luces parpadeantes, mientras la música se mueve y se ralentiza, se apaga como si estuviera bajo el agua. Unas cuantas canciones más tarde ella me pone una bebida en la mano, pero ya estoy intoxicada, con la mente agitada, el cuerpo lleno de sensaciones. Acordamos un protocolo, un código si nos necesitábamos: de pasar algo nos encontraríamos en el bar del segundo piso en una hora, y entonces la música emerge más clara ahora, acelerándose de alguna manera, una melodía sin resolver empujando hacia adelante y hacia atrás, urgiéndome cada vez más. Cuando llega a su clímax, todo el lugar estalla, un mar de brazos levantados, un maremoto de satisfacción que pasa de cuerpo a cuerpo, como una oleada.

Los recuerdos de las fiestas en las que me volví loca durante la universidad inundan mi cuerpo, un recordatorio físico de la euforia que sentí cuando aún no estaba lo suficientemente preocupada por el trabajo como para rechazar las ofertas para salir. Excepto que esta noche estoy aquí, y ya he renunciado a lo de mañana por la mañana, así que no hay nada más que hacer que dejarme llevar, como en los viejos tiempos.

Pierdo la noción del tiempo y Emma, no aparece. Pierdo la noción de quién soy mientras me dejo llevar por la pista de baile junto a hombres y mujeres que comparten mi energía y alegría con cada movimiento. A un millón de millas de recordar lo que me tenía tan mal hoy, cada minuto que paso en este lugar estoy un paso más allá de la tensión y el estrés de mi vida.

Entonces lo veo. Arriba en el segundo piso, inclinado sobre la barandilla que da a la pista de baile principal. Incluso en la oscuridad, en la multitud, en medio de la sobrecarga sensorial de las luces, los sonidos y el movimiento, esos ojos son inconfundibles y me miran fijamente por encima de una sonrisa entretenida. Se da cuenta de que lo observo y levanta la copa, pero yo no hago nada a cambio, sólo me doy la vuelta y sigo bailando.

Sin embargo, puedo sentir que sus ojos aún están sobre mí. Estudiando atentamente cada balanceo de mis caderas, cada arco de mi espalda, luciéndome. Si cree que se va a quedar ahí parado mirándome toda la noche con esa mirada lujuriosa, le daré algo feroz para que mire. De vez en cuando miro en su dirección con mis ojos entrecerrados, dándole pequeños vistazos antes de volver a mi baile. Xavier no es el único que se fija en mí, y pronto me encuentro con un chico sexy justo a mi lado, sus ojos desnudándome, sus manos en mis caderas y mis hombros, excepto que no es a él a quien realmente deseo, y no son sus ojos los que me hacen moverme así, porque por muy atractivo que sea, Xavier sigue siendo el chico más sexy de este club. Lo miro de vez en cuando, por encima del hombro del tipo, preguntándome si se está poniendo celoso. Hasta que al

final miro y él ya no está allí.

Agotada, con la boca seca y preguntándome si Xavier sigue por aquí, subo los escalones que conducen a la barra del segundo piso, donde espero conseguir algo frío para beber. De alguna manera, a medida que subo, el sonido de la música parece disminuir, desvaneciéndose a partir de la sacudida del alma que fue en la pista de baile a un ritmo de fondo en el que realmente puedo escuchar a la gente hablando.

Voy directo al bar, deslizándome en la exultación de la actividad física, cuando el sonido de mi nombre llama mi atención hacia el costado.

—Camila —Miro en la dirección de la voz profunda y autoritaria, y veo a Xavier acechándome como si finalmente hubiera acorralado a su presa—, parece que has sudado mucho ahí abajo —dice, con ojos que me recorrían la piel.

—Pensé que merecía la pena soltar un poco las cosas en la pista —dije, indiferente.

Dos pueden jugar este juego.

Se inclina más cerca.

—¿Bebes esta noche?

—No tengo demasiada sed de alcohol.

Xavier levanta la botella de agua que tiene en la mano.

—Me lo imaginé —Me la ofrece.

Sonrío y la tomo, abriendo la tapa sellada e inclinando la cabeza hacia atrás para tragar el frescor del líquido helado, sintiendo sus ojos sobre mí una vez más.

—Gracias —digo, jadeando un poco por la frescura del agua—. ¿Qué haces aquí, de todos modos?

Él se ríe fácilmente.

—Lo mismo que tú, supongo.

Sonrío y sacudo la cabeza.

—A menos que te arrastrara tu bien intencionado compañero de cuarto, lo dudo.

—Bueno... algo así. Conozco a Jax Wilder.

Me mira un segundo hasta que me doy cuenta de que espera que sepa quién es.

—Él diseñó el lugar —añade Xavier, cuando nota mi expresión en blanco—. Vaya, realmente eres nueva en la ciudad, ¿no?

—La gente sigue diciéndome eso —Le digo—. Este es un buen lugar, sin embargo.

—Sí —contesta, mirando a su alrededor con aprecio—. La acústica es excelente.

Solo me rio de su respuesta.

—¿Qué es lo gracioso? —pregunta.

—Nada —digo, empujando un mechón de cabello suelto detrás de mi oreja y sintiendo una nueva oleada de calor a través de mi cuerpo. Esta vez no es la música, sino la forma en que me sonrío. Es tan fácil recordar por qué hicimos lo que hicimos en ese escritorio cuando sonrío así... —. Te gusta la acústica, ¿eh? Bueno, no te he visto bailar esta noche.

Se acerca un poco más, aunque lo oigo perfectamente, y en voz baja dice—: Todo lo que tienes que hacer es pedirlo.

—¿Ah, sí? —digo, acercándome yo a él ahora.

—Sí —Su voz es baja, pero su boca está tan cerca de mi cara que puedo oír el susurro—. ¿Cómo podría decirte que no?

Podría culpar a un montón de cosas por lo que pase después: a la oscuridad del club lo suficientemente sombría como para sentir que puedo hacer lo que quiera, al golpe del bajo que todavía se mueve a través de mi sangre haciendo que mi cuerpo cobre vida y trayendo mis

impulsos a la superficie, a la sensación de liberación que siento después de haber bailado tantas de mis preocupaciones. Pero cuando Xavier se ve así, con la camisa tan apretada como para insinuar los músculos que hay debajo, su cuerpo tan perfecto y fascinante como el evento principal de una galería y sus ojos que arden en los míos, ¿quién podría culparme?

Puse mis manos sobre su pecho y lo empujé hacia atrás a través de la multitud, contra una pared, donde sólo la más tenue de las luces en movimiento trazaban las líneas perfectas de su mandíbula. Entonces me incliné hacia él, presionando mis pechos contra su duro torso, y empujé mis labios hambrientos contra los suyos, nuestras lenguas amasándose mientras nos devorábamos las bocas el uno al otro. Me acerca, sus manos se mueven por la parte baja de mi espalda, buscando el hueco debajo de mi blusa donde puede ponerlas contra mi piel y sentirme.

—Te ves deliciosa, como para comerte —gruñe, besando una línea por la suave piel de mi cuello hasta que no puedo evitar gemir.

Mis dedos se entrelazan con su cabello, vuelvo a subir su cara hacia la mía, instándonos a que nos hundamos más, mi cuerpo se derrite contra el suyo, nuestra ropa es ahora un inconveniente, una obstrucción. Sus dedos se mueven más abajo, agarrando puñados de mi culo mientras su dureza me aprieta la cadera. Me froto contra él a propósito, provocando un profundo gemido que me da escalofríos, ensanchando mi postura mientras su mano sube mi falda. Sus fuertes dedos se deslizan por mi muslo para acariciar el punto húmedo y caliente que puedo sentir empapar a través de mis bragas. El sonido de la música y de la multitud está muy lejos, irrelevante contra el sonido de nuestros gritos apresurados y de nuestros gemidos en este rincón oscuro y privado. Mi cuerpo late y palpita, me duele más cada vez, y anhelo arrancarle la camisa, ponernos piel contra piel, sentir el profundo latido de ese poderoso corazón una vez más.

Me separo de sus labios para mirar a nuestro alrededor, y luego lo guío hacia un rincón mas oscuro, un espacio que ni siquiera las luces estroboscópicas ambulantes pueden encontrar, donde deambulo por la textura de su costosa ropa y su cuerpo esculpido. Mis manos encuentran su bragueta y la abro mientras gruñe en mi cuello. En el momento en que tiro de la tela, su grueso pene emerge, ya lo suficientemente hinchado como para llenar mis palmas. Xavier reacciona a mi tacto levantando ese amplio pecho en un suspiro, agarrándose de la cintura y tirando de mí hacia él con impaciencia, de modo que cuando me deslizo hacia abajo siente las curvas de mi cuerpo contra la palpitante rigidez del suyo.

—Diablos —murmura entre el golpe de los tambores. Su mano acaricia la parte superior de mi cabeza mientras tomo su miembro con ambas manos. No puedo creer que esté haciendo esto en este mismo instante, aquí ahora en público, pero más que eso, no puedo creer lo mucho que quiero hacerlo. Tan oscuro como si tuviera los ojos vendados, me guío por el tacto, con un grueso eje entre las puntas de los dedos, luego las palmas de las manos y después los labios. Mi lengua mapeando su piel caliente y venosa, enrollándose hacia arriba y hacia abajo a lo largo de esa increíble longitud, sus dedos ahora se clavan en mi cabello mientras se adentra más en la parte posterior de mi hambrienta boca.

—Oh, que bien te sientes —Le oigo pese al ruido.

Lo dejo tomar el control, que jale de mi cabellera hacia adelante y hacia atrás mientras, sus empujes se vuelven más urgentes a medida que succiono más profundo y más fuerte. Enrollo mi lengua sobre la textura de su piel, la presiono entre mis labios hasta que puedo sentir la sangre palpitar. Su pene llena mi boca, la cabeza agarra la parte posterior de mi garganta, asfixiándome ligeramente, de modo que incluso la liberación de la respiración se suspende en mi cuerpo. Me meto las bolas en la boca y las aprieto, lo suficientemente firmes para empujarlo al extremo, pero con control, yo solo deseo que disfrute.

La música me llena los oídos mientras chupo, lamo y me ahogo con Xavier, devorándolo hambrienta, tan dispuesta a tragarlo que ni siquiera me importa recuperar el aliento. Necesito esto tanto como él.

Cuando viene lo siento tan íntimamente como él a mí, su deseo y orgasmo concentrado en un pulso caliente que me empuja a través de la lengua y en la parte posterior de la garganta, un sabor que limpio, mientras él cae contra la pared y me levanto para enfrentarme a sus ojos. Entonces, tan pronto como el impulso me llevó... algo se rompe.

Me retiro, y él parece preocupado mientras yo jadeo.

—Oye, hola, aquí arriba.

—¿Estás bien?

—Uh, sí —digo, sintiendo como si hubiera chocado contra la realidad, o como si la realidad se hubiera chocado contra mí—. Supongo que me dejé llevar.

—Supongo que yo también —Él se ríe—. ¿Quieres...?

Siento un toque en mi hombro y salto, girando para encontrar a Emma sonriéndome abiertamente, he inmediatamente su mirada va entre Xavier y yo.

—Hola —Me dice, antes de mirar a Xavier de arriba abajo, repitiendo con una voz mucho más lenta y confrontacional—. Hola.

Xavier parece reconocerla asintiendo con la cabeza.

—La compañera de cuarto bien intencionada, supongo. Soy Xavier. Encantado de conocerte.

Extiende una mano y ella la toma, bajando la guardia de su actitud protectora y agita sus pestañas en la oscuridad.

—Emma —Se presenta coquetamente—. El placer es todo mío —Se aferra a un ritmo demasiado lento antes de soltarle la mano a regañadientes. Entonces ella me mira—. ¿Todo bien?

—Sí. Deberíamos ponernos en marcha —Le digo. Asintiendo en un vago despedido a Xavier antes de abrazar a Emma y arrastrarla lejos.

Una vez que hemos desaparecido entre la multitud, ella se inclina hacia mí y a través de su amplia sonrisa me dice—: Tenías prisa por salir de allí, pequeña traviesa. ¿Ligando con el jefe otra vez? No te juzgo, pero...

—No sé lo que estaba haciendo —La interrumpo con voz de arrepentimiento—. Quiero decir, lo sé, y quería hacerlo, pero ahora... supongo que no sé si realmente quiero involucrarme con él si me voy a convertir en la chica para llamar cuando necesite sexo. Pensé que no me importaba, que era algo que yo también quería, ya sabes, ambos obtenemos algo fácil, rápido y sin compromisos, pero...

Emma asiente con la cabeza tratando de comprender.

—¿Crees que ustedes dos podrían tener algo? ¿Algo que podría ser más que una aventura de una noche?

—Creo que... —Mi voz se calla mientras trato de analizar las cosas. Entonces sacudo la cabeza para disipar esos pensamientos—. No. Creo que cometí un error. Uno que no volveré a cometer.

## Capítulo 9



## XAVIER

Todavía puedo saborearla, a la mañana siguiente. Es difícil olvidar algunas cosas, especialmente cuando no las entiendes del todo. Y Camila es un misterio, aunque no parece que tenga conciencia de ello. Una chica lo suficientemente bella como para recorrer la vida en un mar de atención y olvido, pero que de alguna manera ha desarrollado un talento en bruto como el que se ve muy raramente, que también tiene la determinación y los principios de un veterano, pero que se las arregla para hablar con una chica de nueve años sin dejar de ser una mujer adulta. Hablando de eso...

—Estoy aburrida. Dijiste que sólo tardarías un minuto. Han pasado cinco. Estaba contando.

Levanto la vista de mi escritorio para ver a Silvia sentada en una caja de vino, moviendo las piernas y haciendo caras.

—Sólo un segundo más —digo, terminando la firma de unos cuantos papeles. Dejo mi pluma y la miro—. Ok, ¿entonces?

—¿Podemos salir con Camila? —Silvia suelta de repente. Después de mirarnos en silencio por un momento. Ahora soy yo el que mueve la cabeza.

—No. Su turno no empieza hasta dentro de cinco horas.

—¿Es tu novia?

La miro un poco curioso. Tal vez es cierto lo que dicen de los niños: pueden ver cosas que otros no.

—¿Por qué haces todas estas preguntas?

Silvia sonríe.

—Creo que te gusta.

Me aclaro la garganta y barajo los papeles en el escritorio.

—Ella es una buena chef y mantiene mi cocina funcionando sin problemas. Así que sí, me gusta.

Ahora Silvia sonríe aún más ampliamente, bajando de un salto de la caja de vino para acercarse. Ahora siento que ella está jugando conmigo.

—Deberías pedirle que sea tu novia. Ella es divertida. Y bonita. Además, muy inteligente.

—Vas a ser una gran rompe pelotas cuando seas mayor, ¿no?

—¿Qué es una rompe pelotas?

Me levanto y me dirijo a la puerta, haciendo un gesto para que ella avance.

—Vamos. Hoy te llevare a la cocina.

Silvia sigue en el almacén.

—¿En serio? ¿Realmente crees que estoy lista?

—De verdad que sí. Hiciste el trabajo de preparación la semana pasada.

Le choco los cinco y mientras baila prácticamente por el pasillo delante de mí, empiezo a

sentir que tal vez no sea tan malo en este asunto de los niños después de todo.

Ahora no hay nadie ahí, ya que es tan temprano por la mañana, y una vez que estamos de pie entre los electrodomésticos de metal pulido y las superficies limpias, me dirijo a Silvia, que está de pie con los ojos muy abiertos, asombrada con todas las herramientas brillantes y los accesorios profesionales, y aplaudo, para crear una atmosfera de profesionalismo de alto nivel.

—Así que te has decidido por un plato de pasta para la competencia, ¿sí? —La pequeña asiente con la cabeza—. Vamos a cocinar algo de pasta, entonces. ¿Has averiguado de qué tipo te gustaría preparar?

Sin perder el ritmo, dice—: Ravioli.

—¿Ravioli? —digo, sin mostrar emoción.

—Sí —Me contesta, muy segura de si misma—. Incluso sé con qué quiero rellenarlo. Hongos, y tal vez espinaca. Es algo cursi, no lo sé, pero quiero ocupar los productos del mercado de granjeros.

Asiento con la cabeza, sintiendo un poco de orgullo por su creciente confianza.

—¿Has hecho tus propios raviolis antes?

Silvia me mira un poco insegura.

—¿Algo parecido? Suelo utilizar la masa de la lasaña para prepararlos.

—Bueno, entonces te estás perdiendo la mitad de la diversión, y encima de todo, la pasta de una caja no puede competir con el tipo de pasta que se hace desde cero. Rápido: Elige un color —La insto—. Verde, rojo, negro...

—Rojo —dice Silvia, respondiendo rápidamente.

—Buena elección —digo yo, y me dispongo a ir a la sección de verduras para buscar remolachas.

Durante la hora siguiente, más o menos, elaboramos una masa, mezclando las remolachas en puré para que se convierta en un lujoso color rojo púrpura. Aunque no soy tan bueno como Camila cuando se trata de hacer caras tontas, la magia de la máquina de pasta entra en Silvia, de la misma manera que me fascinó la primera vez que la usé, y nos unimos en el cuidadoso proceso de aplanar la masa hasta que se asemeja a una cortina de terciopelo delgada. La niña se tomó la tarea de mantener el mostrador bien enharinado tan en serio como las oraciones de un monje, y aunque estoy un poco nervioso de que esas pequeñas manos van a hacer un desastre de la tarea, la pequeña exhibe una precisión y habilidad que me sorprende gratamente.

—¿Qué vamos a hacer con el relleno? —pregunta.

—Tiene que ser el mejor, así que no podemos permitirnos el lujo de holgazanear.

Sonrío, me siento de buen humor. Esta es la segunda vez que me veo obligado por otra persona, y al igual que la última vez, estoy disfrutando.

—¿Qué es lo que quieres? —Le pregunto y me dispongo a ser útil para ella.

—Tengo algunas ideas —dice sonriendo.

—Veamos —La guío, moviéndonos hacia la nevera industrial—. Es hora de un curso intensivo de combinación de ingredientes, creo.

Durante estas clases, trabajo con varios ingredientes con Silvia, muchos de los cuales parece que nunca había probado. Mascarpone, gorgonzola, chèvre; calabaza butternut, trufas; varias hierbas y especias frescas. Estoy impresionado por su espíritu aventurero al probar diferentes mezclas, y su honestidad al comprender cuales no funcionan juntos. Puedo pensar en una docena de chefs con los que he trabajado que tenían menos persistencia e invención que esta niña.

—¿Y qué? —pregunto, de pie desde el mostrador que hemos llenado con tazones de varios quesos, ingredientes y verduras picadas—. ¿Qué vas a elegir?

Silvia examina la selección con la seriedad severa de un crítico una vez más, y luego señala un tazón.

—Ese.

—¿Y qué es eso?

—Taleggio —dice, respondiendo correctamente—. Taleggio, romero y quiero hacer zanahorias asadas con limón.

—Cambiate de opinión sobre los cítricos, ¿no? Pensé que no era tu opción.

Se sonroja.

—Trabajé un poco más con ellos y resultó ser un buen contraste para las hierbas, ya que evita que sepan demasiado pesadas. Pero aún así... —Se calla, arruinándose la cara mientras musita—. Necesita algo más.

Miro hacia abajo a los ingredientes, pensando por unos segundos.

—¿Alguna vez has probado la salsa de mantequilla marrón? —pregunto.

—¡Sí! —dice Silvia, animándose mientras me señala con un dedo triunfante—. ¡Eso es!

—Hagámoslo, entonces —digo, sintiendo que me estoy metiendo en esto tanto como ella.

Una vez que terminamos de separar la leche, mezclando también un poco de salvia picada, volvemos a la pasta y le muestro a Silvia cómo cortarla en los cuadrados de raviolis, aunque inmediatamente la niña sacude la cabeza.

—No —dice ella.

—¿Qué? Estos son perfectos.

—No —repite, un poco más categóricamente—. Quiero cortarlos en diferentes formas.

—No puedes cortarlo en diferentes formas —Le contesto tan tajante como me nace—. Quiero decir, seguro, tal vez eso es lo suficientemente bueno para un restaurante novedoso, pero si quieres ser una cocinera seria, entonces cortas los ravioles de la manera correcta. Te arriesgarás a que se rompa si intentas algo demasiado complicado, o podrías terminar con algunos trozos crudos en los que hay demasiada masa y se cocina de forma desigual.

—Quiero darle forma —insiste ella, mirándome como si yo fuera el disidente. Me detengo un segundo, preguntándome una vez más qué haría Camila.

—De acuerdo —digo, cediendo—. ¿En qué formas lo vas a cortar?

—Formas de limón, para hacer juego con el sabor de limón de las zanahorias del relleno. Pero voy a necesitar tu ayuda —dice la niña, con la sobra de ingenio que sólo un niño puede tener—. Así que, por favor, trata de hacerlo bien.

Yo asiento, me encojo de hombros y digo—: Claro. Supongo que ahora tú eres la jefe.

De alguna manera, las formas elípticas no son tan malas. Contra todas mis sospechas, Silvia parece tener un buen sentido de las proporciones correctas, cubriendo sólo lo suficiente de las hojas con relleno antes de presionar la capa superior de ravioles hacia abajo. Unos minutos después, la pasta hervida y escurrida, rociada con un poco de aceite de oliva y pimienta fresca, queda lista para probar. Cuando finalmente las comemos, quedo realmente impresionado.

Cuando Delia viene a recogerla, incluso la maestra se queda a comer un poco, asintiendo con la cabeza ante el talento precoz de la niña. Empaquetamos las sobras en unos cuantos contenedores para llevar, nos despedimos y ellas empiezan a irse.

—Esperen —Les digo, mientras llegan a la puerta de la cocina. Recojo un último contenedor que dejaron atrás y me dirijo hacia ellas—. Olvidaron uno.

Sin perder el ritmo, Silvia dice—: Ese es para Camila. Dile que lo hiciste para ella. Le gusta la comida. Así que, si quieres que sea tu novia, deberías hacerle algo también.

La pequeña me mira con el rigor con que lo hace un padre a un hijo, mientras Delia me lanza

una mirada de disculpa, ligeramente avergonzada.

—Sí. Claro —digo, tratando de hacer que suene sarcástico para el beneficio de Delia, aunque cuando se vuelven para irse, miro la pasta roja en forma de limón y siento una extraña sensación de satisfacción. Tal vez la niña tenga razón. Quizás Camila lo aprecie.

Y a juzgar por la forma en que se escapó como Cenicienta anoche en el club, siento que me vendría bien toda la ayuda que pudiera conseguir.

## Capítulo 10

## CAMILA

Por supuesto, la reunión con los inversores tenía que salir en el último momento de la mañana después de haber trasnochado. ¿Qué es lo que esperaba? ¿Un segundo para respirar? Nunca debí dejar que Emma me convenciera de ir a ese club y beber esos mojitos de arándanos. Pero debo admitir lo mucho que nos divertimos, incluso con el incidente de Xavier fresco en mi mente. Pero tal vez toda la diversión que tuve fue un intento inútil de borrar el recuerdo de lo que había hecho con él. Porque todo lo que hacíamos era tan fantástico que sonaba difícil de sacarlo de mis pensamientos tan sólo unos segundos.

Lo que me levantó de la cama al amanecer esta mañana fue una llamada de Derek diciéndome que ya estaba en camino para recogerme, y muchos consejos sobre cómo vestirme para la reunión. Al menos estoy demasiado llena de adrenalina ansiosa para pensar en lo que hice con Xavier anoche, en lo mucho que lo deseaba, en cómo casi pierdo el control... Bueno para ser honesta, de alguna manera, estaba descontrolada sobre su miembro duro en la oscuridad del club.

Media dormida, aun siento un zumbido por la música de la noche anterior que resuena en mis oídos. Me las arreglo para vestirme y salir de casa, donde Derek se apoya en su descapotable con una amplia sonrisa.

—¡Por fin! ¡La Bella Durmiente se despierta!

Él me abraza rápido, escanea brevemente mi ropa con un asentimiento aprobatorio, como me estoy acostumbrando a que la gente haga, y luego abre la puerta del auto para que yo me deslice en el asiento del pasajero.

—¿Es esto realmente legítimo? —Le pregunto mientras se sube por el otro lado y enciende el motor. La segunda mitad de un tema de Rihanna llena el aire—. Quiero decir, ¿quién organiza reuniones tan repentinas?

—Son ricos, cariño —dice Derek mientras saca el auto imprudentemente del estacionamiento—. Se suben a los aviones; Tokio, París, Nueva York, de la misma manera que otras personas viajan en metro. Sólo están en la ciudad por hoy, y tenemos que aprovechar la oportunidad mientras podamos.

Trato de calmar mis náuseas mientras Derek se entremezcla entre el tráfico, el dolor punzante detrás de mis ojos se afloja un poco mientras el aire me golpea contra la cara y el cabello, y me presiona hacia atrás en el asiento.

—Aun así —digo, esforzándome por ser escuchada por encima del rugido del motor—. No tuvimos tiempo de prepararnos. ¿Tenemos un plan financiero? ¿Proyecciones? ¿Listas de costos?

Derek se ríe, enviando el temor de Dios dentro de mí mientras echa la cabeza hacia atrás y quitando sus ojos del camino borroso.

—Oh, cariño. Son inversores, no contables. No quieren tener un montón de números balbuceando. Quieren una idea, un sueño, una visión. Gente en la que puedan creer —Él

extiende la mano y gira mi cara frente a la suya, con mi mentón en la palma de su mano—. ¿Y quién no creería en una cara como la tuya?

—Te sorprenderías —digo, a través de mis mejillas aplastadas.

Derek se ríe de nuevo y sólo se concentra a medias cuando toma una curva a la velocidad de la inclinación del auto.

—Mira, esta gente es rica, y si quisieran más dinero irían con un corredor de bolsa, o comprarían algunos bienes raíces. Pero no lo hacen. Quieren un lugar al que puedan llamar suyo, y de lo que puedan estar orgullosos. Que sea fabuloso, creativo y del que puedan sentir que tuvieron algo que ver.

—Haces que suene tan simple.

—Cuando tienes tanto dinero como estos tipos, lo es.

Mi amigo mueve el volante y guía el vehículo por una pequeña pendiente hacia la parte delantera de un gran hotel. Alto y de cristal, los rieles conducen a las puertas tan pulidas que atrapan el sol como diamantes, los arbustos que rodean el edificio son perfectamente cuidados es como si la dirección del hotel pusiera a un peluquero en el personal para que los recorte.

—¿Señor?

El aparcacoches de traje rojo se acerca a nosotros en cuanto salimos del vehículo, y Derek le entrega las llaves con una sonrisa antes de que nos juntemos al pie de las escaleras.

—Tetas y dientes, cariño —dice él. Pone una mano en la parte baja de mi espalda y otra en mi hombro para fijar mi postura, y luego toca debajo de mi barbilla para subirla un poco más.

—¿Por qué me siento como si estuviera en un concurso de belleza?

—Ahora —dice alegremente, mientras subimos las escaleras hacia las puertas giratorias de cristal—. El chico guapo es Mariano, y el otro guapo y regordete se llama Lou.

—¿Cuáles son sus apellidos? ¿No deberíamos usarlos? —Derek se detiene un momento a pensar.

—¿Sabes?, estoy seguro de que me lo dijeron, pero la música estaba demasiado alta de todos modos.

—Espera... —digo, agarro el brazo de Derek para evitar que siga adelante—. ¿Música? ¿Qué quieres decir? ¿Dónde conociste a estos tipos?

—Noche de espuma en la habitación masculina —dice él con indiferencia.

Me detengo a mitad de camino.

—¿Ese bar gay al que vas?! ¿Me estás diciendo que conociste a estos inversores en un bar gay? ¿Y te los estás tomando en serio?

Sólo se tarda un segundo para que la burla se extienda por su cara mientras cruza los brazos de forma dramática.

—Lo siento. Olvidé que a los homosexuales no se les permitía ser increíblemente ricos. Y mucho menos ser tomados en serio.

—Eso no es lo que estoy diciendo, en absoluto. Es sólo que... pensé que eran inversores legítimos que querían hacer negocios profesionales. No un par de chico sexys con los que te divertiste.

—Lo son... Quiero decir, ambos son todo eso. Confía en mí, Balu —Derek se queda atrás y hace un gesto hacia el alto edificio que tenemos enfrente—. ¿Sabes cuánto cuesta la suite más barata de este lugar? Una noche podría pagar el alquiler de un mes tuyo. Y no es como si no hubiera investigado a estos tipos. Mi amigo, uno de los camareros, me dijo que salpicaban dinero como si estuvieran filmando un video de rap.

Me tomo un momento para considerarlo, luego sacudo la cabeza y sonrío.

—¿Sabes qué? Confío en ti, amigo. Hagámoslo.

—Esa es mi chica.

Subimos los escalones, atravesamos las puertas, pasamos a una pareja de ancianos vestidos con ropa costosa y entramos en el gigantesco vestíbulo con aire acondicionado. Tan grande que es como si alguien decorara un hangar de aviones con caoba y terciopelo. Sigo a Derek mientras se dirige a un lado, bajando unos escalones hacia el lujoso bar.

—Ahí están —dice, saludando con una mano a dos hombres con trajes bonitos que beben cócteles alrededor de una mesa.

Los saludamos con apretones de manos y besos de aire, nos presentamos brevemente y pedimos jugos verdes cuando nos ofrecen algo. Después de una pequeña charla sobre la belleza del hotel, es hora de hacer negocios.

—Así que... —dice Mariano, sus ojos azules parpadeando bajo el cabello immaculado—. Cuéntanos todo sobre ti.

—Bueno —dice Derek, inclinándose hacia adelante como si hubiera esperando la pregunta—, como dije, somos dos chefs que hemos estado construyendo nuestra experiencia culinaria, trabajando aquí y allá en Los Ángeles. Nos conocimos mientras estudiábamos en Francia con Guillaume de Lacompte hace varios años —Lou y Mariano se miran el uno al otro con las cejas levantadas y asintiendo apreciativamente cuando Derek menciona el nombre del francés tan casualmente. Sigue con su discurso—: Hasta ahora, hemos estado aprendiendo en las mejores cocinas, construyendo una riqueza de habilidad y conocimiento, viendo lo que funciona y lo que no. Tenemos un montón de ideas que nos sentimos listos para implementar ahora. Ideas que podrían hacer de un restaurante el siguiente nivel.

—Ideas, ¿eh? —dice, Lou entusiasmado—. ¿Qué clase de ideas?

Derek me mira, haciendo una señal para que me haga cargo.

—Um... sí. Bueno grandes ideas —baluceo, asintiendo enfáticamente durante unos segundos mientras pienso en qué decir—. En realidad... Los Ángeles es un gran lugar para comer. Quiero decir, la agricultura es buena en California más o menos, frutas, verduras, y lo que no crece aquí está a sólo una corta parada de distancia. Estamos en la costa, obviamente, así que tenemos mariscos frescos. No hay excusa para que un restaurante, en esta ciudad, no aproveche toda la abundancia local con un menú que sea fresco y de temporada, que crea algo genuinamente único, con estilo, pero fundamentalmente con lo que la gente quiere. Que es sentirse bien con lo que están comiendo. Apasionados, incluso.

—Cierto... —Lou, me mira achicando sus ojos con escepticismo—. Pero quieres construir un restaurante, no sólo vender frutas y verduras locales. Eso puedes hacerlo en un mercado de granjeros.

—Sí... es decir, no me expliqué bien al parecer —Le digo, y continúo agarrándome al vaso mientras mis nervios se ponen tensos—. Me refería a que podemos encontrar cerca frutas y verduras frescas que son sólo los ingredientes, la base del menú. El problema es que la mayoría de los restaurantes no celebran lo bueno de este lugar. Si entras en cualquier restaurante de la ciudad, encontrarás productos congelados como: caviar de Irán, stracchino importado, carne de res kobe de Japón, todo preparado de acuerdo con las recetas inventadas por los franceses e italianos.

—No lo sé —dice Mariano, riéndose—. ¡El caviar y el queso italiano me parecen muy buenos!

—Espera —interrumpe Lou, aún más interesado ahora—. ¿Esto va a ser una especie de “la granja a la mesa”, comida orgánica entonces? Porque eso no suena muy emocionante. Hemos



visto mucho de eso por aquí.

—No —dice Derek rápidamente—. Esto no se parece en nada a esos restaurantes de comida rápida cuasi-saludables.

—En realidad, la cosa orgánica local no está muy lejos de ello —digo, ignorando la mirada de pánico que se observa ahora en la cara de Derek—. Sólo cocino con ingredientes que me gustan. Y eso significa cosas que son sostenibles y frescas. No congelado en la parte trasera de un camión para un viaje de 2.000 millas.

Derek me sacude la cabeza y luego vuelve a prestar atención a los inversores.

—El tema de la comida orgánica es sólo una cosa de base. ¡No es el punto de venta! Lo esencial, es el hecho de que somos los mejores chefs del estado.

—Nuestro menú va a ser... innovador —digo, con la mirada en el cielo.

Mariano y Lou se miran y se ríen como si fuéramos muy divertidos.

—¿De verdad piensan eso? —Lou interroga.

—Sí —digo, irritándome un poco y ganando confianza en el proceso—. Lo pensamos y lo creemos.

Viendo la sinceridad en mi cara, y escuchando la firme confianza en mi voz, ambas sonrisas se desvanecen inmediatamente.

—He trabajado en los mejores lugares de la ciudad —dice Derek—. No soy un debutante ingenuo, sé exactamente cuál es nuestra competencia porque he cocinado con la mayoría de ellos. Y les digo que podemos hacerlos volar por los aires. Has oído hablar de ‘Cuchillo’, ¿verdad?

—Claro —dice Lou—. Xavier Flint, ¿verdad? Hemos estado allí un par de veces. El lugar es el significado de perfecto.

—Entonces ya has probado la comida de Camila, probablemente —dice Derek con una sonrisa de mano de póquer—. Es una de las mejores chefs de allí. Claro, Xavier Flint es la cara bonita del frente, el tipo que se lleva el crédito, pero ¿quién crees que está cocinando la comida en la parte de atrás? —Derek apunta con un dedo astuto en mi dirección—. Y déjame decirte, ella le ha dado más que unas cuantas ideas, también.

Ahora soy yo quien mira a Derek como si estuviera loco. ¿De qué está hablando? Ni siquiera le hablé de las hamburguesas vascas... mi mente gira en preguntas que no puedo hacer en voz alta sin que esto termine aquí y ahora.

Su farol parece funcionar, sin embargo, mientras Mariano y Lou intercambian miradas, inseguros de cómo llevarnos, ya no hay más risas entretenidas. Lou se aclara la garganta, se retuerce las manos.

—En realidad no lo estoy viendo todavía. Va a ser de clase alta como ‘Cuchillo’, pero ¿Va a ser un local de comida orgánica? ¿Va a competir con los restaurantes de cinco estrellas, pero no va a tener cosas como caviar en el menú?

—Bien —digo, sonriendo como si me importara mucho menos de lo que realmente me importa—. Si quieres hacer toda la 'experiencia gastronómica burguesa, falsa y europea', entonces hay miles de chefs que podrían hacer eso por ti. ¿Quieres hacer un restaurante que sea como ‘Cuchillo’? ¿Como una docena de otros lugares de la ciudad? Adelante. Pero no te sorprendas si la gente sigue eligiendo comer en ‘Cuchillo’.

—Eso —dice Derek, señalándome, con fuerza en su voz ahora que encuentra su punto de vista—. Vamos a hacer algo totalmente único, totalmente diferente. Y lo haremos tan bien que no querrás volver a comer caviar.

—Imaginen esto —me metí—. Uno va a cenar a ‘Cuchillo’, donde hay que hacer fila durante

cuarenta minutos antes de sentarse en una mesa estrecha donde pasas las siguientes dos horas en la oscuridad para poder tener el “privilegio” de comer una cucharadita de caviar importado a un precio excesivo y un filete en miniatura ahogándose en una salsa pesada, con todas las cosas fritas a un lado. Te vas a casa, te sientes pesado. Te sientes como si te hubieran cobrado de más. Y lo peor es que aún tienes hambre.

Lou asiente con la cabeza y Mariano se frota el mentón pensativamente. Me siento como una completa idiota tirando el restaurante de Xavier bajo el autobús de esta manera, pero a veces hay que exagerar las cosas para que se entienda lo que quieres decir. Además de que esta es mi única posibilidad de llevar a cabo mi sueño. No es que debas pisar a otros para sobresalir, mas bien es usar lo que tienes a tu favor.

—Ahora piensen esto: ustedes entran en nuestro restaurante, un espacio luminoso, lleno de luz natural, vigas de madera expuestas en la parte superior y suculentas macetas en las paredes. Ustedes se sientan inmediatamente, y el menú rotativo de esa noche ofrece una selección cuidadosamente curada de comida reconfortante de la costa oeste preparada con los ingredientes orgánicos más frescos y cocinada por algunos de los mejores chefs del país.

—¿Qué es exactamente la comida reconfortante de la costa oeste? —pregunta Mariano, con su cara escéptica.

—Qué tal pollo frito dorado con miel de salvia y chile, cubierto con maní picado y servido junto con espárragos crujientes y croquetas de camote fritas en salsa de limón y eneldo —termino sin aliento, los platos del menú que he soñado servir durante tanto tiempo saliendo de mí en un apuro de ensueño.

Mariano deja salir un “ñam ñam”, y sé que al menos uno de ellos está a bordo.

Derek se inclina hacia adelante, retomando lo que yo dejé.

—O tal vez opten por los pimientos rojos rellenos de chile con carne cocida a la perfección a base de canela. O la ensalada de aguacate y pomelo con agua de rosas, hierbas y almendras tostadas.

E intento seguir el cantico de recetas que invocan apetito.

—Y para los aperitivos tenemos nachos de carnitas con piña en rodajas, papas fritas caseras de col rizada con tahini de limón y focaccia de romero recién horneado o panecillos de masa fermentada para que la gente pueda elegir. Y estas son sólo nuestras ideas preliminares.

—¡Lo entiendo! Comida reconfortante de California —Incluso Lou parece que ahora babea—. Me estás dando hambre y acabo de comer —dice, y no parece que esté bromeando.

Pero a pesar del elogio, ambos siguen mirándonos con ojos críticos, como si no supieran muy bien qué pensar de nuestra propuesta. La duda aun se siente en el aire y me mantiene ansiosa y angustiada. No sé cuanto mas puedo dar con el fin de convencerlos.

—¿Y bien...? —dice Derek, mirando de un lado a otro entre ellos.

—Bueno —dice Mariano—. Esta es la parte en la que te decimos que lo pensaremos.

Algo se hunde en mí. Sé lo que eso significa. Ya he pasado por esto antes. El trato se cancela.

—¡Espera! —digo, rápidamente sacando mi teléfono y hojeando las notas—. Hice algunos cálculos mentales, mirando algunas posibles ubicaciones en línea, pensando en cuál podría ser nuestro desembolso inicial para los primeros seis meses en términos de presupuesto operativo. Eran sólo unos números de la parte de atrás del sobre, pero si quieres tener una idea general de...

—Está bien —dice Mariano, sosteniendo la palma de su mano—. Hemos visto todo lo que necesitamos ver aquí.

Trago y bajo el teléfono, con mi cuerpo casi temblando de nervios y la agonía de nuestro fracaso en la retina, sin siquiera escuchar la pequeña charla que Derek hace con ellos mientras

nos despedimos y nos abrimos paso por el vestíbulo. Volvemos a salir por las puertas giratorias antes de que Derek explote en jadeos de energía liberada.

—Mierda —dice, casi llorando.

—Oh, Dios, lo siento mucho, Derek. No sé qué me pasó. Eso fue horrible.

—¿De qué estás hablando? —dice, poniendo su brazo alrededor de mí.

—No sé por qué siempre me pongo así cuando hablo de comida, pero no puedo evitarlo cuando se trata de ingredientes. Me disculpo de verdad.

—¿Estás bromeando? —dice, riendo—. ¡Por eso te traje! Esa *pasión gastronómica* que te brota, ¡fue impresionante!, Les encantó.

—Lo dudo. Eso sonó como un: “gracias, te llamamos”. Ni siquiera me dejaron contarles el plan, los rangos de precios, qué tipo de ubicación queríamos. ¿Crees que habrían descartado todo eso si estuvieran considerando seriamente darnos una oportunidad?

El aparcacoches se detiene delante de nosotros y le da las llaves a Derek.

—Oh, cariño —dice mientras le da propina al valet y entramos en el auto—. Podemos elaborar presupuestos y planes de negocio durante todo el día una vez que estén listos para hablar de logística. Por ahora sólo necesitábamos darles algo que les abriera el apetito, algo en qué creer, y tú eres alguien en quien creer.

Asiento con la cabeza, sin convencerme en absoluto, mientras empieza a conducir.

—Bueno, tú eres alguien que puede hacer que la gente crea cualquier cosa, ¿qué fue todo eso de que le daba a Xavier unas 'pocas ideas'?

—Sólo un pequeño adorno creativo. Estos inversores esperan un poco de eso.

Asiento con la cabeza y agarro la manija de la puerta mientras Derek acelera y empieza a pasar a otros autos.

—Oh. Eso tiene sentido. Al principio pensé que habías oído un rumor o algo así —suelto ligeramente

Derek me mira y experimento el miedo extremo que se está volviendo familiar como su pasajera.

—¿Qué quieres decir? —dice, todo curioso ante la perspectiva de los chismes—. ¿Realmente le diste ideas? ¿Cuánto llevas ahí? ¿Dos semanas? Maldita sea, nena. Ni te tienes que esforzar en ello y lo consigues.

—Tal vez, algo así, podría haber puesto uno de mis platos en su menú. Sólo como una prueba.

—¡No me digas! Eso es increíble.

—No lo sé. Sucedió después de que empezamos a hablar.

Derek mueve la cabeza.

—Las cosas que un hombre hace para tener a una jovencita a su lado... o bajo... encima, no sé —y se ríe de su propio chiste.

—No es así. Quiero decir... seguimos teniendo nuestros roces, supongo, pero... no sé. No quiero meterme en nada con él. Sigue siendo mi jefe.

—No por mucho tiempo —dice Derek, alegremente—. No si conseguimos lo que queremos.

Derek me deja afuera de ‘Cuchillo’, todavía zumbando de emoción mientras me dice que no me ponga demasiado cómoda allí. Ya con un par de minutos de retraso, me apresuro a pasar por la entrada de la sala mientras saco mi ropa blanca de mi bolsa de lona y me dirijo directamente al baño de mujeres para cambiarme y esperar que nadie me vea entrando a toda prisa.

—Hola, Camila —Escucho.

No hay ninguna posibilidad de entrar a hurtadillas sin ser detectada. La inconfundible voz de

mando viene de la oficina de atrás, y rebobino unos pasos para mirar dentro. Ahí está, con las mangas de las camisas levantadas para revelar esos antebrazos musculosos, moviendo una caja de sal para que sus músculos estén bombeando y apretando, el cabello despeinado perfectamente como sólo un hombre que trabaja con sus manos puede conseguirlo.

—Hola —digo mansamente, poniendo montañas de esfuerzo en sonar lo más ligera posible—. Sé que llego un poco tarde, pero lo recuperaré de mi descanso.

—Adelante, entra. Hablemos un poco —dice Xavier, tirando una caja y barriendo otra hacia un lado con el pie.

Miro hacia atrás, al final del pasillo, con ansiedad, como si tuviera la opción de decir que no, y luego entro en la oficina.

La culpa no es un sentimiento que disfruto, supongo que es por eso que siempre trato de hacer lo correcto. Es como una mala comida, asentada en tu estómago, como una enfermedad imposible de digerir, difícil de purgar.

Durante los siguientes segundos, mientras Xavier se apoya en la mesa, escudriñando mi ropa de la reunión anterior, pantalones de pitillo con una blusa blanca y una chaqueta de sastre, mi mente trabaja horas extras buscando excusas. Por mi tardanza, por el hecho de que espero empezar mi propio negocio, por la innegable verdad de que la chica que lo golpeó contra la pared de un club nocturno y le envolvió la lengua alrededor de su pene anoche, era en realidad yo, y que a pesar de todas mis reservas no hay nada en el mundo que me gustaría más que hacerlo de nuevo.

—Te ves increíble —dice, una vez que termina de escanear mi ropa—. ¿Una ocasión especial esta mañana?

—Uh... no —murmuro, causando un sentimiento de timidez ante el cumplido—. Sólo hice unas compras. Esto es Los Ángeles, ya sabes.

Xavier me sonrío.

—La ciudad finalmente te está clavando las garras, ¿eh?

—Algo así —digo, un tanto nerviosa.

—Me gusta —dice, dejando un silencio después que se siente como si se estuviera conteniendo.

—Mira —digo yo, incapaz de soportar el silencio y la forma en que me mira—. Sobre lo de anoche... uh, no he bebido tanto hace mucho, y ha pasado tanto tiempo desde que salí. Supongo que me dejé llevar.

—Creí que habías dicho que no bebías anoche —señala, con el ceño fruncido.

Mierda. Atrapada en una mentira por mi jefe, minutos antes de empezar un turno. Bateando mal, Camila.

—Correcto. Bueno. De todos modos, siento mucho todo lo que ha pasado. ¿Te importa si lo olvidamos? No lo pensé bien, y me gustaría que las cosas siguieran siendo profesionales entre nosotros. Sería lo mejor, creo.

Xavier parece considerarlo por un momento, aunque mantiene esa sonrisa enigmática en su cara, así que no tengo ni idea de lo que realmente está pensando. ¿Creerá que no hablo en serio?

—Si eso es lo que quieres. Aunque prefiero no olvidarme de ello.

—¿Qué significa eso? —contesto, un poco confundida, un poco interesada.

—Significa que quiero salir contigo. De verdad. Tú, yo. Una cita.

Me río nerviosamente, me pongo el cabello detrás de la oreja tres veces en un segundo.

—¿Qué hay de la última vez que salimos?

—Eso no fue una cita. Eso fue formal. Negocios —dice, agitando la mano con simpleza.

—Bueno, si así es como terminan todas tus reuniones formales, sólo puedo preguntarme cómo lo haría una cita —Ahora que lo he dicho, el conjunto de imágenes que pasan por mi mente son más que suficientes para enviar mi pulso a una carrera.

—Sí —dice Xavier, acercándose a mí, con la voz baja—. Yo también me lo pregunto.

Lo miro y la mitad de mí inmediatamente entra en una discusión de si debería salir corriendo por la puerta, mientras la otra mitad de mí lucha contra el impulso de arrancarle la camisa y tirar de él hacia las cajas. En cambio, me conformo con parecer incómoda e incierta.

—Sé que es mucho para asimilar. Yo siendo tu jefe, tú siendo nueva en la ciudad. Probablemente sigas pensando que soy como el tipo de la tele.

—Y las revistas —digo, apresuradamente.

Xavier entrecierra los ojos un poco.

—¿Qué quieres decir?

—Bueno, tienes una reputación cuándo se trata de mujeres.

Se ríe.

—Razón de más para dejar que te demuestre que estás equivocada.

De repente, la voz de Kris entra por la puerta, gritándole a Xavier antes de que aparezca su calva cabeza en la puerta.

—¡Jefe! ¡Jefe! ¡Llega tarde otra vez! ¡Esto es una mierda! —Se detiene—. Ahí estás. ¿Qué demonios haces todavía sin tu ropa de trabajo? Llevamos 15 minutos de turno y no has preparado nada. ¡Ya tenemos una orden de vasco, y sin salsa de ajo!

—Contrólate, Kris —dice Xavier, cambiando fácilmente al modo de jefe—. ¿Crees que alguien te toma en serio cuando gritas así? Camila y yo estamos en medio de una reunión ahora, así que vuelve al trabajo y déjame a mis empleados a mí.

Kris me mira, luego a Xavier, pareciendo considerar la mala idea de decir otra cosa, antes de sacudir sabiamente la cabeza y desaparecer.

—Será mejor que me vaya —digo, tirando de mi bolso sobre mi hombro y girando hacia la puerta. Pero miro hacia atrás antes de irme—. Tengo el lunes libre, ¿Qué tal tu agenda? Podríamos hacer algo, si quieres.

Xavier sonrío, lamiéndose los labios como si saboreara algo genial.

—¿Te gusta la playa?

Sonrío.

—Es una de las principales razones por las que vine a esta ciudad. Pero aún no he tenido la oportunidad de ir.

—Perfecto —dice—. Es una cita.

## Capítulo 11

## XAVIER

El tiempo parece ralentizarse a medida que llega el lunes. Cada reunión de negocios dura el doble, cada minuto que se pasa en autos y aviones es el triple de aburrido. Mi problema solía ser pensar en el trabajo cuando debería estar divirtiéndome, ahora mi problema es pensar en Camila cuando debería estar trabajando.

Su olor, su gusto, su sonrisa. La forma apasionada en que habla de sus ideas, su obstinada negativa a besarme el trasero, la impresión que da de ser un fuego artificial de talento a punto de estallar en Los Ángeles.

Mi impaciencia se ve exacerbada por el hecho de que Colby me haya dado los nombres de dos docenas de chefs que él cree que podrían reemplazar a Patti, hasta que todos ellos se pierden en uno solo. Ahora que he visto cómo es el verdadero talento, ahora que lo he visto bailar a través de una cocina haciendo que el trabajo parezca un espectáculo, ahora que he visto esa dedicación empecinada a la comida perfecta, estos otros chefs palidecen en comparación, la experiencia está condenada. Los recuerdos me llevan a un estado constante de distracción y excitación, lo que me obliga a revisar los relojes y calendarios hasta que llegue el lunes. Ha pasado mucho tiempo desde que tuve que esperar para conseguir lo que quiero, y la espera sólo hace que el deseo sea aún más fuerte.

Cuando llega el lunes me siento como si hubiera pasado por un desierto. Me tomo mi tiempo eligiendo shorts de natación y una camiseta, me tomo más tiempo para pararme frente a mis autos y elegir el correcto. Cuando eres una ex celebridad de la televisión y tienes el restaurante más conocido de Los Ángeles, las mujeres empiezan a tratar de impresionarte, y no al revés. Puedes usar pijamas y aparecer en un Civic destrozado y, si acaso, sólo te hace brillar aún más en sus ojos. Pero cuando se trata de Camila, algo me dice que no se traga toda esa mierda. Si quiero impresionarla, voy a tener que trabajar en ello.

En primer lugar, no hay muchas mujeres que le dirían al dueño de un restaurante exitoso que toda su filosofía alimenticia está equivocada. No son muchos los que ponen a ese dueño contra un mostrador y lo obligan a probar su comida. No sólo eso, sino que Camila cuando me mira a los ojos, habla como si no me tuviera miedo, y no se reprime cuando se trata de sus propios principios u opiniones. Es un reto, y me gusta. Ni siquiera voy a entrar en lo que me hizo con la boca en ese rincón oscuro del club, lo sensual que estaba cuando me miró a los ojos, lo mucho que me excitaba pensar que nos atraparían. Esa es una chica con un talento sin explotar.

La llevé a mi hotel favorito de la playa de Santa Mónica. Tiene un área de playa privada que sé que nos dará algo de tiempo a solas. Ella está parada afuera de la entrada principal cuando entrego al valet mi auto, junto a las palmas que se balancean y que esconden el sendero a la playa. Un sombrero de paja de ala ancha, un bolso de mimbre y un caftán de gasa sobre ese cuerpo apretado. Ligeramente transparente, por lo que su figura vestida de bikini se burla como

si fuera la neblina de un sueño.

Camino hacia ella lentamente, tomándome mi tiempo para apreciar la vista, y cuando estamos lo suficientemente cerca, me aseguro de que sepa lo bien que se ve, no sin antes besarla en la mejilla, un poco lento, suave, tierno.

—Te ves increíble —murmuro en su oído—. No voy a poder quitarte los ojos de encima.

—Es tan hermoso aquí —dice, apartando su cara sonrojada de mí para contemplar el azul de las olas.

—Aún no has visto nada —digo, señalando el camino a la playa.

Le tomo la mano y la conduzco por las empinadas escaleras mientras nos dirigimos hacia la aislada cabaña. Una plataforma de madera que sobresale en la arena perlada, un par de tumbonas sobre ella, toallas dobladas cuidadosamente apiladas una sobre otras, y una pequeña mesa con un jarrón de cristal con flores de temporada y a su costado algunas botellas de agua con gas muy caras. La escena rodeada por un toldo que sostiene el delgado lino blanco que actúa como sombra, balanceándose con la brisa.

—Oh, Dios mío —dice Camila animada cuando lo ve, apurando su paso para llegar más rápido—. Parece el paraíso de verdad. ¡Esto es increíble!

—Me alegro de que te guste —Contemplando sus gestos y su autenticidad. Es sincera. Camila, es tan diferente a las mujeres con las que siempre había salido que me preocupaba por dar en el blanco—. Es nuestro por hoy. ¿Qué te gustaría beber?

Miro al camarero que sale de la fauna y ella sigue mi mirada para verlo.

—Algo con fruta. Fresco —dice.

—¿Alcohólico o no?

Se encoge de hombros con facilidad, como si estuviera dispuesta a todo ahora que está feliz y relajada.

—Claro —dice ella—. Es mi día libre.

El camarero, Charles, asiente graciosamente en su dirección, como si supiera exactamente lo que hará feliz al cliente.

—Tenemos un mojito de té verde que es muy popular —dice.

—Perfecto —Sonríe Camila—. ¿Xavier?

—Tomaré un whisky de malta —Le contesto al camarero—. A tu elección.

—Muy bien, Sr. Flint —dice el hombre, antes de darse la vuelta y regresar.

Camila me mira juguetonamente.

—Sabía tu nombre.

—No creas lo que te dicen, la televisión aún tiene alcance.

Ella se deshace de su bolsa y se quita el sombrero, moviendo el cabello al viento para aflojarlo.

—Oh, estoy segura de que vienes aquí a menudo. Apuesto a que a las mujeres les encanta.

—¿Son celos los que oigo?

—No —dice, riéndose para que sepa que no está mintiendo—. Sólo te estoy descubriendo un poco.

—No tienes que entenderme, te diré exactamente quién soy.

—¿De verdad? —dice, tirando del nudo en la parte posterior de su caftán y deslizándolo para revelar un cuerpo que agita cada fibra masculina dentro de mí. Tan flexible y bella que es casi una tortura mirar y no tocar—. Cuéntame entonces: ¿Nadas?

Me levanto y hago mi propio espectáculo, me quito la camiseta y me pongo orgulloso, sabiendo que las largas horas que paso cada semana con mi entrenador en el gimnasio han



esculpido mi físico casi a la perfección.

—¿Qué crees tú?

Camila me mira de arriba a abajo, luego desplaza su peso a un lado, descaradamente.

—Parece que estás demasiado preocupado por tu cabello para ser un buen nadador.

Me río con incredulidad.

—Imagínate, estoy siendo juzgado como nadador por alguien de Idaho. ¿En qué costa está eso?

—Oye, yo era capitán de mi equipo de natación en la universidad.

—Y estoy seguro de que las piscinas en Idaho son realmente asombrosas —Miro el rugiente océano—. Pero crecí junto al mar, es otro nivel.

Ella me transmite un poco de picardía con su mirada. Luego guiña el ojo, da vueltas y comienza a correr por la playa hasta las olas. La observo por un segundo, sólo la admiro, un poco asombrado de cómo esta chica está sacando una parte de mí que ni siquiera sabía que tenía. Luego me voy detrás de ella, persiguiéndola mientras se ríe de mí por encima de su hombro, hasta que nos zambullimos en el agua, al mismo tiempo en una ola rodante.

Nadamos un poco, y descubrí que ella no estaba mintiendo. Es una buena nadadora, lo suficientemente buena como para burlarse de mí, para escurrirse cuando me acerco, sumergiéndose, con las piernas largas al aire antes de desaparecer por completo bajo el agua. La dejo ir, disfrutando de los empujones y tirones, satisfaciéndome con la vista del agua y su cabello mojado, una risa suave que se mezcla con el oleaje. Hasta que aparece justo a mi lado, tomándome por sorpresa. La tomo, agarrándola por la cintura bajo el agua, la acerco hacia mí, una risa chillona emergiendo de esa sonrisa blanca mientras trae su cara, resplandeciente por el sol, a la mía.

—Así que... —pregunto, burlonamente—. ¿Eres el tipo de chica que besa en una primera cita?

—No lo sé. Depende del tipo —responde juguetona, apoyándose en mí.

Nos besamos lenta y suavemente, como si tuviéramos todo el tiempo del mundo, el Pacífico extendiéndose más allá de nosotros haciéndolo sentir de alguna manera más privado, más íntimo. Casi puedo saborear su felicidad, sus inhibiciones desvaneciéndose en la belleza de este entorno.

Nos alejamos levemente y ella vuelve a sonreír. Antes de que pueda decir algo, mira más allá de mi hombro, en la playa.

—¡Bebidas! —Alza su voz señalando a Charles, que las pone en nuestras tumbonas, y nos separamos. Nos dirigimos hacia la cabaña. Ella me arroja una toalla y nos secamos un poco antes de sentarnos, en la mesa de afuera. Levantamos nuestras copas, las juntamos y bebemos.

—Oh —Camila suspira felizmente—. Es tan agradable aquí afuera. Esto es una bendición.

Se coloca de nuevo en la tumbona, y yo arrastro la mía más cerca de la suya antes de acomodarme.

Después de un rato de mirar el muelle de Santa Mónica en el horizonte, la observo, con sus ojos cerrados mientras esta recostada cara al sol. Su piel dorada se seca, sus pechos se mueven imperceptiblemente con su respiración tranquila.

—¿Crees que te quedarás aquí en Los Ángeles?

—Sí —responde con toda seguridad

—¿Aún no sientes la atracción de volver a los campos de maíz de Idaho?

—No por el momento. Pero algún día. Probablemente me mudaré de vuelta. Estar cerca de mi familia. Tal vez cuando sea mayor y me jubile. ¿Qué hay de ti? —Se da la vuelta para mirarme.

—¿Yo? No pienso ir a Idaho, para ser honesto.

Se estira para abofetearme el brazo juguetonamente.

—Sabes a lo que me refiero. ¿Vas a quedarte en Los Ángeles para siempre? ¿Retirarte aquí? —pregunta con curiosidad.

—No planeo retirarme.

Camila me mira durante unos segundos, asintiendo con la cabeza, pareciendo sacar algún tipo de conclusión sobre mí.

—Crees que soy un adicto al trabajo —Le aseguro.

—No —Sonríe—. Sé que lo eres. Aunque nunca se sabe. A veces la gente se calma en la vejez —Luego guiña el ojo, toma un sorbo lento de su bebida y cierra los ojos mientras la prueba.

Veo que los músculos de su garganta se flexionan, mi pene se agita en mis pantalones cortos, y cuando abre los ojos se da cuenta de que me concentro en ella e inclina la cabeza.

—¿Cómo te metiste en la cocina? —Le pregunto a ella.

—Oh... no lo sé. Me ha encantado desde que tengo memoria. Creo que fue mi abuela la que empezó... —dice, mirando a una familia a lo lejos en su recuerdo—. Tenía un pequeño jardín de hierbas, pequeñas ollas alrededor de la cocina. Albahaca y orégano, romero y tomillo, menta y salvia. Los olores eran casi mágicos. La veía cocinar, pensé que era increíble cómo se limitaba a arrancar un par de hojas, enjuagarlas un poco, desgarrarlas en una olla y hacer algo que tuviera un sabor maravilloso. Me dio un par de plantas y empecé a hacer cosas con ellas. Durante un año le puse menta a todo, incluso a las papas fritas.

Los dos nos reímos un poco, aunque no le quité los ojos de lo seductora que se veía cuando se perdía en sus pensamientos.

—¿Y tú? —pregunta ella, con auténtica curiosidad.

Me tomo un momento para pensar en el pasado, bebiendo mi whisky mientras escudriño viejos recuerdos.

—Fue cuando tenía unos doce años, en un centro de detención juvenil...

Sus ojos se abren de par en par.

—¿Me estás jodiendo? ¿Fuiste al reformatorio? Eres un chico malo.

Me río y me encojo de hombros.

—Estuve allí un par de veces en realidad. Yo era lo suficientemente joven como para que no figure en mi historial. De todos modos, solían hacer que algunos tipos nos enseñaran a los niños un oficio, nos ponían en un camino saludable. Carpinteros, soldadores, ese tipo de cosas. Un día llegó un chef. Nos hizo cocinar tortillas españolas. Por supuesto, la mayoría de los niños la cagaron, o no les importó lo suficiente como para intentarlo, pero fue entonces cuando aprendí por primera vez que podía hacerlo.

—Espera un segundo —dice Camila, inclinándose hacia adelante, intrigada mas que nunca ahora—. ¿Es por eso que Colby me pidió que cocinara una tortilla para el proceso de entrevista?

Le sonrío.

—Sí. Verás, a la mayoría de la gente, no importa si es un papá que cocina el desayuno o un chef experimentado que ha estado en el negocio, piensa que las tortillas son simples. Se baten los huevos, se ponen en una cacerola, se añade el relleno y ya está. Pero hay mucho más que eso. Puedes simplemente batir los huevos, o puedes separar las yemas de las claras y batirlas por separado, y si lo haces, ¿utilizas todas las yemas o la mitad? ¿Añades queso cottage o un poco de masa para panqueques?

Ella asiente con la cabeza, siguiéndome mientras repaso cada aspecto.

—Y luego, ¿esperan a que los huevos se calienten un poco o simplemente los sacan fríos de la nevera? ¿Usan mantequilla o aceite de oliva en la sartén? ¿Qué tipo de proporción? ¿Cuán derretida está la mantequilla? No lo derritas todo si realmente lo vas a probar. ¿Cómo manejan la sartén? Temperatura, textura. ¿Cuándo se doblan? ¿Cuándo lo sacan? ¿Sabes?, el error más común es que la gente lo saque demasiado tarde porque...

—No saben que los huevos siguen cocinándose en el plato —interrumpe Camila, sonriendo satisfactoriamente.

Me río un poco.

—Correcto. Y una tortilla es tan simple que puedes saborear cada error, cada habilidad

—Inteligente.

—Ese tipo fue el primero en felicitarme por algo que no fuera mi gancho de izquierda, así que me di cuenta de que podía hacerlo, y hacerlo bien. Tenía una habilidad innata y la motivación para ir más allá. Una vez que salí, trabajé en cocinas de todas las maneras que pude, aceptando trabajos ocasionales en cualquier restaurante que me aceptara hasta que finalmente conseguí suficiente dinero para ir a Francia y estudiar con Guillaume. Y ahí es donde conocí a Galen.

Incluso decir el nombre se siente como un pinchazo en las costillas, y el camarero aparece justo a tiempo, trayendo toda la botella de whisky y una jarra fresca de mojito para Camila.

—¿Quién es Galen? —pregunta ella, una vez que el hombre se ha ido.

—Era mi mejor amigo, mi único amigo en ese momento. Terminamos el curso en París y luego volvimos a Los Ángeles, juntos. Como todos los que pasan por el programa, queríamos empezar nuestro propio lugar de inmediato, pero no teníamos el dinero. De alguna manera, Galen se encargó de eso. Era suave, bueno con la gente. Estaba en primera línea con todos, desde los vendedores de camiones de comida hasta los cocineros de lujo del centro de la ciudad. En ese momento yo todavía estaba demasiado oscuro y melancólico para interesarme en todo esto de los negocios. Sólo un chico de 21 años con demasiados tatuajes, un temperamento incontrolable y una obsesión insana por hacer la mejor comida que pudiera.

Ella se mueve incómodamente, sus ojos no pueden ver los míos, probablemente tratando de darme espacio porque me estoy abriendo.

—Así que conseguimos el dinero, conseguimos la ubicación, y en poco tiempo estábamos en el negocio. O, debería decir, estaba en el negocio. Yo estaba haciendo todo el trabajo, desarrollando el menú, dirigiendo la cocina, dirigiendo un equipo completo, apenas vi a Galen. Estaba demasiado ocupado con mujeres, metiéndose en drogas, fingiendo su camino en cada fiesta de Hollywood que podía encontrar. Tomó su parte de las ganancias, por supuesto, y luego algo más. Me di cuenta después que había estado robando nuestros suministros y vendiéndolos a otros restaurantes. El verdadero golpe llegó cuando alguien me dijo que no había estado pagando a los usureros como dijo que lo había hecho. En realidad no eran inversores de mamá y papá, ¿sabes? Esa clase de tipo tomarían el dinero se lo quisieras dar o no.

Sus cejas se entrelazan preocupadas.

—¿Qué pasó?

Derramo un poco más de whisky, y lo levanto mientras considero la memoria, sorbiendo lentamente.

—Galen llegó poco después de que oí las noticias, me dio un largo discurso sobre cómo sabía que había estado arruinando las cosas y que finalmente se había dado cuenta de que necesitaba ordenar sus asuntos. Confesión completa, disculpas sinceras, todo. Me dijo que había estado trabajando demasiado y que me tomara el fin de semana libre. Después de eso, pensaríamos qué

hacer y lo haríamos funcionar —Tomo otro sorbo lento—. Y yo, aun en ese entonces, confiaba en él.

Camila me mira, con una expresión de simpatía en su cara.

—Supongo que eso no salió bien.

—Volví al siguiente martes, conduje directo al restaurante a primera hora, y el lugar... había sido quemado hasta los cimientos —Hago un gesto con mis manos en la escena, tan vívido como el mar frente a mí—. Sólo escombros ennegrecidos, cenizas y suciedad. Galen había puesto su nombre en la póliza de seguro, por supuesto, y el mío en los préstamos. Cogió el dinero del seguro, y nunca lo volví a ver. Me fui a la cama ese día martes y me desperté el miércoles por la mañana, de veinticuatro años de edad, con nada más que un montón de ladrillos quemados a mi nombre, y casi un millón de dólares en deuda.

Camila sacude la cabeza, sus delicados rasgos se vuelven pálidos.

—Mierda... es una historia trágica, horrible.

—No realmente. Al final —digo, tomando un sorbo mas—. Por las lecciones que aprendí ese día, valió la pena.

—¿Qué quieres decir? —pregunta ella, sentada en posición erguida e inclinada hacia mí intensamente—. ¿Cómo podría valer la pena eso que ocurrió?

—¿Crees que confié en alguien más que en mí mismo después de ese día? ¿Crees que dejo que un contratista me cotice algo de lo que no sé el precio? ¿Que dejaría que mi contador me pasara una factura o un recibo de impuestos que no me pase tanto tiempo revisando yo mismo? Limpié ese montón de ladrillos con mis propias manos; puse la mitad de ellos yo mismo hasta que encontré un constructor en el que confiara lo suficiente para ayudarme. Luego le puse nombre a lo que iba en su lugar... *Cuchillo*, para que nunca olvidara el que Galen me puso en la espalda. Nunca volveré a tener otro socio de negocios.

Ella me mira fijamente, su expresión cuidadosamente en blanco, pero sus ojos muy abiertos.

—Cielos —dice al final—. Lo del tomillo limón tiene mucho más sentido ahora.

Por primera vez desde que empecé a contar la historia, dejé salir una risa genuina.

—¿Sabes?, eres especial. Eres la primera persona que dejo que Colby contrate por mí. Por lo general, yo mismo paso a los candidatos a través de todos los aros. Pero nunca en mi vida lo oí delirar sobre un nuevo chef de la forma en que hablaba sobre ti: “Sus instintos son excelentes” —Me tomo un respiro, viendo a Camila tomar un largo trago de su vaso y disfrutando de la forma en que se mueven los músculos de su garganta—. No es como si fuera la última vez que alguien me apuñaló por la espalda. He convertido a personas sin logros en brillantes chefs, sólo para que desaparezcan sin previo aviso y aparezcan días después en algún lugar elegante que les promete el mundo y termina fracasando. He tenido contadores que malversaban dinero en efectivo, camareros que robaban comida y he perdido la cuenta de cuánta gente ha robado recetas y proveedores una vez que se han ido. Es mejor tratar a todo el mundo como si te traicionaran en este negocio, porque según mi experiencia, probablemente lo harán.

Ella se retuerce un poco, frotando el lado del cuello como si no pudiera ponerse cómoda. Supongo que nunca nadie se lo había dicho tan claro antes. No es de extrañar que su restaurante se derrumbara. Es brillante, talentosa, ambiciosa, pero en cierto modo, todavía un poco ingenua con el mundo.

—No lo sé —dice con un suspiro contemplativo—. Eso suena como una forma poco saludable de vivir. Haciéndolo todo tú mismo. No confiando en nadie. Siempre mirando por encima del hombro, aferrándote a todo eso sin importar cuántos años pasen.

Le sonrío una vez más antes de levantar las piernas sobre la tumbona y recostarme.

—Me trajo hasta aquí, ¿no?

Bebo un poco más de whisky y cierro los ojos, escucho las olas y siento como si pudieran llevarme. Tal vez así es como se siente la terapia. Como si un nudo en tu interior que ni siquiera sabías que llevabas se aflojara. Entonces las palabras de Camila rompen el trance.

—¿Alguna vez te sientes solo en la cima?

Abro los ojos y me doy la vuelta para verla sentada en el borde de su tumbona, mirándome ansiosamente como si estuviera preocupada.

Dejé salir una risita fácil.

—¿Cómo podría estar solo? Tengo un restaurante.

—¿Qué tiene que ver eso con la soledad?

La miro, sin entender bien la pregunta.

—¿Cómo podría estar solo si paso todo el tiempo rodeado de gente, cientos de personas que acuden al restaurante cada semana? Y mi equipo. Todos los cocineros con los que he trabajado a lo largo de los años. Las fiestas, los eventos... nunca estoy solo. Si hay algo que desearía tener, es más tiempo para mí...

—Eso no es lo que quise decir —dice Camila, su tono es más serio ahora—. Todo eso de no confiar en nadie más que en ti mismo, suena un poco... triste. No sé cómo puedes vivir así. No puedo imaginarme vivir sin amigos íntimos, sin alguien con quien pueda confiar, abrirme.

—¿Por qué eso suena como una oferta?

—Tal vez lo sea —Se ríe un poco, casi nerviosa, y luego se pone de pie.

Mirándola, le digo—: Necesitas un descanso de mi oscuro y doloroso pasado, supongo. Ella sonríe.

—Puedo manejarlo. Pero ahora mismo, esto es demasiado hermoso. Vamos a nadar. Camila extiende su mano, y yo la tomo.

## Capítulo 12

## CAMILA

Me llevó cerca de un mes de ser engatusada, con mucho tacto, pero finalmente me di por vencida y asistí a una de las clases de gimnasia y boxeo de Emma. Como si mis turnos en ‘Cuchillo’ no fueran lo suficientemente agotadores. Aun así, ella ha tenido razón en casi todo lo que sugirió hasta ahora, y los esfuerzos físicos son lo único que me mantiene alejada de los emocionales, así que lo doy todo.

Paso los primeros veinte minutos de su implacable clase de alta energía planeando cómo escapar sin que nadie se dé cuenta, los siguientes veinte minutos enfrentando la mente contra el cuerpo a medida que ambos alcanzan sus límites, luego los últimos veinte minutos en un subidón de adrenalina que es casi espiritual. Para cuando tomo mi bolso para ir a casa (sin Emma, porque tenía unas cuantas clases más), estoy caminando en el aire. Mi mente despejada, mi cuerpo gratificadamente agotado, y con un antojo de azúcar que baja hasta los dedos de los pies.

Como Emma no está conmigo para decirme por qué es una mala idea, decido hacer panecillos de canela desde cero, recogiendo el azúcar y el queso crema pastelero de camino a casa. Una vez que estoy en el apartamento, tomo una ducha rápida y luego me pongo a trabajar.

Es entonces cuando llama mi hermana Sophie. Cuando mis manos están en el tazón, trabajando la masa, respondo a la llamada con el codo y le digo rápidamente que me llame por video chat de su computadora portátil.

Ella es sólo mayor que yo por cinco años, aunque en términos de averiguar lo que quieres en la vida, ella está más o menos al final del juego. Después de casarse con su novio de la escuela secundaria a mediados de sus veinte años, un consultor de TI llamado Harris, ella tuvo dos hermosas hijas con el cabello suave de edredón y sonrisas de fotos de stock y se estableció en una increíble casa de tres dormitorios en las afueras de Boise, para centrarse en su trabajo de ensueño de vender vestidos de novia hechos a mano. Uno de sus primeros clientes terminó siendo el editor de estilo de Vogue, y después de que la revista publicó un breve artículo sobre sus diseños de inspiración vintage, el negocio de mi hermana despegó. Incluso su cuarto de baño es perfecto, tiene una vista asombrosa de las montañas.

Sin embargo, Sophie es algo más que solo mi hermana increíblemente humilde y exitosa; es mi animadora, confidente y cuando los tiempos son particularmente difíciles, terapeuta. Desde que me mudé a Los Ángeles, me ha estado llamando con regularidad para que le informe de todo lo que he estado haciendo. Considerando lo rápido que las cosas han estado sucediendo últimamente, es probable que tendrá que empezar a llamarme todos los días.

—¡Hola! —digo, mientras su rostro radiante llena la pantalla y su enorme sala de estar se extiende hacia el fondo.

—¡Eh, tú hermosa! —grita feliz. Vuelvo al tazón y empiezo a trabajar la masa de nuevo—. ¡Oh, Dios! ¡Eso se ve delicioso! Extraño tu cocina, Camila.

—No es nada. Sólo panecillos de canela.

—Ughhhh —Ella gime, haciendo una expresión de saborearse—. Me encantan tus cinnabones. ¿Comida reconfortante?

—Me gané un placer culpable, más bien. Acabo de volver de una de las clases de boxeo de Emma.

—¡Oh! ¿Cómo está ella? ¿Y cómo estuvo la clase?

—Ella esta genial, y la clase, ¡Uf! Maravillosa!

Mi hermana suspira profundamente y miro a la pantalla para verla sonreír con orgullo.

—Es todo tan increíble.

El comentario me hace reír, aunque no sé por qué.

—¿Qué cosa?

—Tú... ahí... haciendo todo eso. Siguiendo tus sueños.

Termino de amasar y cubro el pocillo para que se levante un poco, luego empiezo a batir la canela.

—Probablemente suena más excitante de lo que realmente es. ¿Cómo está Harris? ¿Y las chicas?

—Te echan de menos. Mucho. Si crees que hago muchas preguntas, deberías hablar con ellas. ¿Va a salir la tía Camila en una película? ¿Ha conocido a Selena Gómez? ¡Oh! ¿Y recuerdas a Carl, el del cine? Casi le da un infarto cuando le dije que trabajas con Xavier Flint. El pobre chico casi me pide un autógrafo.

—No sé si deberías decírselo a la gente tan rápido, especialmente porque estuve muy cerca de no trabajar para él la semana pasada. ¿Recuerdas eso?

Sophie se detiene antes de hablar, y cuando miro a la pantalla de nuevo puedo ver que me sonrío maliciosamente.

—¿Quién podría olvidar el incidente del tomillo limón? ¿Y el romance de cuento de hadas después? Hablando de... —dice en tonos muy insinuantes.

Me río un poco incómoda.

—No es un romance de cuento de hadas...

—Si tú lo dices. ¿Cómo estuvo la verdadera cita con el gran jefe? ¿Al menos fuiste?

—Sí, fui. Estuvo todo muy bien.

Mi hermana deja pasar un momento y dice—: ¡Ooh! ¡Vamos! ¿Eso es todo lo que dirás? Dios, espero que no te hayas burlado de él de la forma en que lo haces conmigo. ¿Adónde terminaron yendo? ¿De qué hablaron? ¿Cómo estuvo todo?

Sacudo la cabeza mientras termino con el glaseado y me limpio las manos con una toalla mientras me recuesto en la mesa de comedor para que ella pueda verme bien.

—Bueno, el lugar al que me llevó era una especie de playa privada en un hotel de lujo en Santa Mónica.

—Oh, Dios, ¿en serio? Eso suena fantástico.

—Lo fue. Quiero decir, fue hermoso. El océano, el aire limpio, la rueda de la fortuna en el muelle en la distancia. Había una cabaña que teníamos para nosotros solos, un camarero que nos traía bebidas cada vez que el vaso estaba vacío.

—Voy a dejar a Harris si sigues diciéndome cosas como esta.

—Nadamos un poco... pasamos el rato... hablando. Ya sabes.

—¿De qué hablaron?

—No sé... la vida. Me contó cómo creció, cómo se interesó por la comida —Sophie inclina la cabeza y parece que está casi abrumada por la felicidad—. Eso suena *tan* romántico.



—En realidad... fue un poco triste. Las cosas por las que ha pasado. El tipo no lo tuvo fácil, ni por asomo. Es un hombre solitario. Es mucho más intenso de lo que pensaba.

—Intenso es sexy. ¡Perfecto! —Me río—. ¿Sabes? —dice, con nostalgia—. Siempre te imaginé con un tipo como Xavier.

—¿Qué? ¿Un millonario solitario con un pasado oscuro y mal genio?

—¡No! Un tipo melancólico y apasionado, con actitud. Y mucha ambición.

—Podrías habérmelo dicho cuando salía con Elvis.

—Ogh —Ella pone los ojos en blanco—. Ha vuelto a vivir con sus padres ahora, ya sabes.

—Eso no me sorprende. A veces pienso que estaba poniendo todas sus esperanzas en que mi restaurante fuera un éxito, a pesar de que no podía irse lo suficientemente rápido cuando no lo era.

—Olvídate de él. Elvis es el pasado. El futuro es Xavier Flint.

—¡Sophie! ¡Ni siquiera lo conoces!

—Pfft. He visto su programa una docena de veces. Puedo recitar sus mejores frases en este momento. El hombre es tan bello que estoy segura van a hacer unos bebés súper lindos.

—¡Sophie! ¡Suficiente!

—¡Sólo digo!

Sacudo la cabeza y luego reviso la masa, decidiendo dejarla un poco más tiempo.

—De todos modos, ni siquiera estoy segura de que le gusten las relaciones reales. Quiero decir, no veo que Xavier Flint quiera tener una novia y dejar su círculo de las hermosas actrices y modelos de Hollywood y de famosas herederas. Probablemente esté buscando un poco de diversión, y para ser honesta, es todo por lo que estoy en esto, también.

—Camila —dice Sophie, usando el tono de hermana mayor que reserva para los consejos sobre carreras y relaciones—. Eres diferente a esas otras chicas. Tú también eres una gran chef, tienen una conexión, la pasión por lo que hacen y disfrutan. Literalmente me acabas de contar cómo creció, no es una conversación divertida, es algo serio, que no se cuenta a cualquier persona. ¿Han....

—No. Bueno....nos besamos un poco, pero eso fue todo.

Ella agita los puños con una excitación enroscada.

—¡Lo están haciendo!

—¡No! ¡Sophie, vamos! Es sólo un poco de diversión, no te hagas ilusiones... —Me interrumpe el sonido de mi teléfono zumbando contra el mostrador.

—¿Qué es eso? —dice, mirando a la cámara como si pudiera mirar más allá de la computadora—. ¿Es él? ¿Y bien? ¿Lo es?

—Um.... —digo, cogiendo el teléfono—. Te llamaré en un segundo.

—¡No! ¡Camila! —dice, acercándose a la cámara como si quisiera salir de la pantalla y detenerme—. ¡Déjame escuchar! ¡Por favor!

Hago clic para cerrar la ventana de chat y contesto el teléfono.

—¿Camila? —La voz de Xavier suena al otro lado.

—Con ella —respondo, casi sorprendiéndome a mí misma con la forma en que el oírlo me obliga a sonreír.

—¿Cómo estás?

—Un poco cansada —Le digo, revisando la masa de nuevo—. Cocinando. Lo mismo de siempre.

—Deberías tomarte un descanso alguna vez.

—Debería. Tendré que consultarlo con mi jefe —bromeo.

Xavier suelta una carcajada.

—En realidad, creo que podría tener algo en mente —Su voz profunda, incluso por teléfono, se siente como música, golpeando un impulso primitivo en mí. Me hormiguea la piel, una tensión emergente que me hace acariciar mi propio cuello.

—¿Ah, sí?

—Ven conmigo a Las Vegas por un par de días. Tengo a la mayoría de los distribuidores en fila, pero realmente necesito resolver cualquier problema que haya en el menú; ver si hay algún hueco, hacer que los cocineros se muevan al ritmo que la cocina amerita. Me gustaría tener una segunda opinión, un segundo par de ojos, y como Colby está ocupado buscando nuevos candidatos a chef, me agradecería que esa segunda opinión fuera la tuya.

—¿Dos días consecutivos fuera del trabajo?

—Seguirás trabajando, no te equivoques. Vamos a cortar algunas mesas en ‘Cuchillo’, la tripulación se las arreglará. Y te pagaré horas extras, por supuesto.

Me tomo un momento para pensar qué decir, haciendo acrobacias mentales para leer entre líneas y averiguar si es tan profesional como él lo hace sonar.

—Tengo que preguntar... ¿por qué yo? Quiero decir, sólo he trabajado en el restaurant durante unas semanas. ¿No sería una de las cosas que los otros chefs conocen mejor? ¿Tu estilo y funcionalidad de trabajo?

—Tienes buen gusto —dice Xavier, sin perder el ritmo—. Además, eres una de las pocas personas con los ovarios para decirme cuando no te gusta algo. No estás de acuerdo conmigo sobre la comida, y eso es lo que quiero en una segunda opinión: Crítica. Puede que no me guste, pero es lo que quiero oír.

Dejé pasar otro momento, sintiendo que la inevitabilidad de este viaje me rodeaba.

—¿Puedo preguntar? ¿Esto es todo negocios o....

Xavier se ríe de nuevo.

—Es absolutamente negocios —dice con indiferencia. Luego, con una voz que parece provenir de un impulso no resuelto, de ese cuerpo ancho y musculoso—. Hasta que el negocio esté hecho. Después de eso... bueno, depende de ti. Aunque sólo reservé una suite para que la compartamos... a menos que prefieras tu propia habitación. El viaje sigue en pie, a pesar de todo. Te necesito allí.

—La suite funciona muy bien —respondo, comprendiendo la implicación, y pensando que siempre puedo reservar una habitación separada más tarde, si es necesario, aunque no me imagino queriendo...

—Genial. Nos iremos mañana por la mañana.

—¿Tan pronto? Um....ok. Claro. ¿Reservo un vuelo, o vamos en auto, o...?

—Me he ocupado de todos los detalles. Te recojo a primera hora, digamos alrededor de las nueve.

—Eso es perfecto. Estoy deseando que llegue mañana.

Xavier cuelga, y yo me paro en la cocina sintiéndome aturdida por unos segundos antes de recordar que Sophie probablemente todavía está esperando frente a su computadora. La vuelvo a llamar y tiro la pasta sobre el mostrador, lista para sacarla.

Ella aparece en la pantalla haciendo pucheros decepcionada. Pero no dura mucho tiempo.

—Lo siento —digo yo, mientras empiezo a formar los bollos.

—¿Era él? —pregunta, su puchero desaparece ante la inmensa curiosidad. Asiento con la cabeza.

—¡Ja! Lo sabía —Ahora está sonriendo de nuevo—. ¿Y qué dijo?

—Uh, no mucho... sólo quería discutir algunas cosas de negocios.

—Camila...

—¡Bien! Quiere llevarme a Las Vegas por unos días para ayudarlo con el nuevo restaurante.

Grita tan fuerte que tengo que bajar el volumen con harina en los dedos.

—¡Harris! —dice fuera de la pantalla—. ¡Camila tiene una relación con Xavier Flint!

—¡No estoy en una relación! ¡Para ya! Te lo suplico.

Sophie se ríe y vuelve a mirarme por la cámara.

—Lo siento —dice ella, con cariño—. Me alegro por ti. Y sólo quiero verte feliz. No es esto de Xavier, sino todo lo demás. El trabajo, el viaje a Las Vegas. Es genial verte seguir adelante, superando cosas que no funcionaban en Idaho. Te mereces algo mejor, y eres capaz de mucho más. Me alegro de que finalmente estés en el camino correcto.

—Sí —Le digo, mirándola con afecto—. Lo sé.

—Y escucha, pase lo que pase con Xavier, disfrútalo. Aunque, quiero decir... no sería lo peor del mundo si se enamoraran locamente y pudieras invitarnos a comer en sus restaurantes gratis, pero mientras estés disfrutando de la vida, ¿a quién le importa cómo llames a esa relación? Solo a ustedes.

—Gracias, Sophie.

—Mira —dice ella, de repente con apuro—. Será mejor que me vaya a recoger a las chicas a la clase de baile. Harris está cocinando su ragú esta noche.

—¿Todavía usa chirivía en lugar de zanahoria?

Se encoge de hombros con amor.

—Sabes que a Harris le gusta lo que le gusta.

—Y por eso es el mejor.

—Así es, llámame cuando vuelvas de Las Vegas.

—Lo haré. Saluda a Harris y a las chicas de mi parte, dales muchos besos a mis pequeñas.

Nos despedimos y termino de hornear los panecillos de canela, tomando unos cuantos calientes apilados con glaseado para llevarlos directamente a mi habitación, aún con la gran sonrisa que mi hermana siempre me deja.

Me recosté en la cama, mis músculos se hundían gratificadamente al poder finalmente descansar, y dejé que el golpe de azúcar de los bollos de canela enviara un suave zumbido a través de mi sangre. Entonces el teléfono suena de nuevo.

Me pongo tensa, esperando que vuelva a ser Xavier, pero en vez de eso veo que es Derek. Tiro el bollo, dejo el plato a un lado, me limpio los dedos en una servilleta y cojo el teléfono.

—Oye.

—Dijeron que sí —interrumpe él.

—¿Qué?

—Dijeron que sí —repite con mas intensión.

Me siento derecha en la cama.

—¿Los inversores?

—Sí, los inversores. Dijeron que sí.

Me lamo los dientes con la lengua, mirando al espacio mientras lucho por procesar la información repentina.

—Qué...cómo...ni siquiera...

—¡Dijeron que nos amaban! —Derek canta, y puedo oír que está tan aturdido como yo—. Y que creen que hemos descubierto algo. Lo de la comida local, el giro de Los Ángeles en la cocina clásica y confortable, el enfoque único: les encantó todo eso. Pero, sobre todo, creen en nosotros

dos.

—¿Estás seguro?

—Acabo de hablar por teléfono con ellos hace dos segundos. Escucha esto: dijeron que quieren hacer todo lo posible para que el restaurante funcione en diez meses.

—¿Diez meses? Eso es imposible.

—Nada es imposible, cariño.

—Tomaría tanto tiempo encontrar un lugar y alquilarlo —digo a Derek, quien se ríe asombrado.

—No cuando uno de tus inversores gana dinero a través de bienes raíces.

—¿Quién?

—Mariano. Ya es dueño de un montón de localidades alrededor de Los Ángeles, y dijo que podría barrer con un contrato de arrendamiento si tuviéramos algo en mente. ¿No es increíble? ¡Balu! ¡Vamos a abrir nuestro propio restaurante en menos de un año!

Se ríe de nuevo, y me levanto para caminar por la habitación, frotándome la frente.

—Derek, espera. ¿Dijeron algo sobre el presupuesto real? ¿Finanzas? ¿Estamos hablando de un puesto de tacos o de un restaurante de dos pisos? Quiero decir, ¿cuál es la trampa?

—No hay truco —dice Derek, sonando un poco ofendido ahora que estoy bajando su nivel—. Te lo dije, estos tipos tienen tanto dinero que ni siquiera necesitan pensarlo.

—¿Realmente nos mostraron algo de dinero? Aparte de un rumor que escuchaste de un camarero, podrían ser estafadores.

Derek se toma un segundo para hablar de nuevo, pero casi puedo escuchar su frustración conmigo en el silencio.

—¿Estoy loco? ¿O tengo la impresión de que no estás absolutamente extasiada con la perspectiva de tener tu propio negocio en Los Ángeles? ¿Soy un idiota por pensar que estarías feliz con estas noticias? ¡Este es tu sueño! ¡Nuestro sueño! ¡Y finalmente se está haciendo realidad! ¿Me quieres explicar que rayos pasa? Por que yo supuse que estarías tan feliz como yo de saber la noticia.

—Lo sé —digo, tratando de sonar tan entusiasta como él, pero lamentablemente, solo hago mas obvio que no lo estoy—. Supongo que es mucho para asimilar.

—¿Esto es por tu último restaurante? Eso está en el pasado, Camila. Cometiste algunos errores, sí, pero eso sólo significa que hay menos posibilidades de que los vuelvas a cometer. Mira, entiendo que fue desmoralizante, traumático y humillante, y probablemente te dejé sintiendo como si te hubieran dejado plantada en el altar, o como...

—Está bien, está bien ya se entendió la idea —interrumpo.

—¡Pero esta es tu oportunidad de levantarte de las cenizas como un ave fénix en un delantal de chef! ¡Deberías estar contenta de tener este segundo mordisco de la cereza!

—Estoy feliz, o estaré feliz si realmente resulta de esa manera. Quiero algo más que una promesa y un marco de tiempo. Sólo he hablado con estos tipos durante 20 minutos. ¿Se supone que debo dejar mi trabajo y empezar a tener esperanzas en base a eso? Uno de nosotros necesita mantener la cabeza aterrizada.

Derek suspira.

—Bueno, ¿quieres algo más concreto? Vamos a revisar algunos lugares, pasado mañana. Vamos y encontremos nuestro espacio y veamos que pasa.

Dejé salir un resoplido de disculpa al caerme de nuevo en la cama.

—No puedo... no puedo pasado mañana, lo siento, pero no puedo.

—¿Por qué no? No me digas que no puedes tener un día de baja por enfermedad en el

trabajo.

—Me voy a Las Vegas con Xavier. Quiere que le ayude con su nuevo restaurante —Esta vez puedo sentir el cerebro de Derek trabajando duro en el silencio.

—Así que eso es todo, ¿eh? Me dejas por la celebridad guapa. Renunciando a tus sueños de toda la vida por un trozo con buen crédito. Los hombres heterosexuales tienen razón: Ustedes las mujeres son horribles.

Me río y recojo mi bollo de canela.

—Es mi trabajo, me pagan por hacerlo. Además harías exactamente lo mismo, y estarías el doble de decidido al respecto.

—Lo sé. Son sólo los celos hablando. ¿Cuánto tiempo estarás fuera?

—Sólo unos días. Mientras tanto, envíame un mensaje de texto con imágenes si terminas yendo a ver algunos lugares. Cuando regrese, deberíamos sentarnos todos juntos y hablar de ello. Si estos tipos son de verdad, y repito: Si lo son, entonces estaré tan emocionada como tú.

—Ok, Balu. Te veré cuando vuelvas de tu escapada romántica. No te cases en una capilla de autoservicio mientras estés allí, no si quiere un acuerdo prenupcial.

—Y esa sería mi señal para decir adiós...

—Ok, cariño. Te enviaré las fotos.

## Capítulo 13

## XAVIER

Camila está un poco callada cuando la recojo y conduzco al aeropuerto, como si estuviera tratando de contener la chispa natural que normalmente la hace sonrojarse y ponerse brava en la misma frase. Esa mezcla de seguridad en sí misma, pero genuinamente cálida a la que estoy empezando a pensar que soy adicto, reemplazada por un tipo de tono más formal y recortado. Me pregunto si tiene miedo de volar, si en vez de eso debí manejar hasta Las Vegas.

—¿Estás nerviosa? —digo, mientras el aeropuerto se asoma al final de la autopista.

—No. En absoluto —dice, sonriendo rápidamente antes de mirar hacia el camino.

Puedo decir que tiene algo en mente. Algo de lo que no quiere hablar. Me pregunto si es la aprehensión sobre a dónde van las cosas con nosotros, o el simple estrés en el trabajo o en la vida. Por ahora, le daré algo de espacio para pensar. Yo también tengo algo que me estoy guardando.

Aparco el auto y llevamos nuestras maletas al aeropuerto, ella un poco sorprendida por el hecho de que compré billetes de primera clase. A lo largo de una hora de vuelo se abre un poco, se relaja, y las sonrisas tímidas y los agudos regresos me hacen empezar a disfrutar de su proximidad. Sus vaqueros negros y delgados rozando mi pierna, el elegante abismo de su escote que necesita toda mi fuerza de voluntad para no ser atrapado mirando, comienzan a torcerme la ingle, como si tuviera una mano allí, agarrándome con el magnetismo apretado de su belleza.

Mientras mi mente comienza a enloquecer con suficientes ideas para llenar toda una sección erótica, mantengo la charla lo más centrada posible en el negocio en cuestión. Habrá tiempo para jugar más tarde, me digo.

Una vez que llegamos a Las Vegas, uno de los miembros del personal que Colby acaba de contratar se reunió con nosotros fuera de reclamo de equipaje para llevarnos al nuevo lugar.

En la parte trasera del auto, Camila pregunta—: ¿Tienes un nombre para ese nuevo restaurante?

—Aún no —Le digo—. Aunque Colby sugirió 'Tenedor', y fue una idea tan terrible que no he podido sacarla de mi mente.

Se ríe y se da la vuelta para mirar por la ventana, como si me recompensara por hacerla reír exponiendo la línea perfecta de su cuello.

Todo va muy bien, y cuando llegamos, llevo a Camila a un pequeño tour.

—El lugar es increíble —dice mientras pasamos por la cocina, donde los chefs están maldiciendo y cocinando—. Puede que incluso resulte mejor que 'Cuchillo'.

—Las instalaciones están listas —digo, barriendo la cocina con la mano—. Casi todo lo que queda es cosmético. Pintado, decorado. Colores, materiales, ese tipo de cosas —Le hago un gesto para que vuelva a la sala principal—. De hecho, quería saber tu opinión sobre esto también.

Camila se vuelve hacia mí, la mirada en su rostro que tiene cuando está a punto de dar su

opinión, pero en vez de eso se detiene y se conforma con una sonrisa simple y funcional.

—Claro —dice ella.

—Primero, vamos a comer. Si estás dispuesta a dar una vuelta por el menú ahora.

—Oh, pero, por supuesto que sí. A lo que venimos —Se burla.

Volvemos al área principal para sentarnos lado a lado en la gran mesa redonda del centro, la única mesa que no está apilada contra la pared o cubierta de lino. Abro una botella de agua con gas y sirvo un vaso lleno para cada uno.

—Así que... —Camila dice, mirando a su alrededor mientras el sonido estridente de los gritos de los chefs aumenta—. ¿Cómo va a funcionar esto exactamente?

—La cocina nos preparará todos los platos del menú —Le digo, sacando el cuaderno forrado en cuero y bolígrafo Montblanc—. Tal como se le serviría a un cliente. Curso por curso. Probarás un mordisco de cada uno y luego me dirás lo que piensas. Lo que sea que te nazca. No te contengas.

Camila asiente con la cabeza con confianza.

—Ok. Puedo hacer eso.

Cuando las planchas empiezan a llegar, ella se transforma. Lo que sea que estuvo en su mente toda la mañana se ha ido ahora, a medida que esa pasión ardiente y la sabiduría acerca de la comida comienza a manifestarse. Si hay algo que he aprendido de ella en el poco tiempo que la conozco, es que el camino a su corazón es a través de su estómago, sólo que se parece más a un tren bala que a un camino.

—¿Puedo ver el menú? —dice ella, después de comer una ensalada de aperitivo.

—Claro, tengo una copia aquí mismo —Le digo, sacando las hojas de mi maletín y dándoselas a ella.

Mueve una hoja, ve lo que necesita ver, y luego sacude la cabeza.

—Sí, está bien —dice ella, señalando la ensalada—. Tal vez sea sólo yo, pero no usaría esta combinación. La cáscara de naranja es abrumadora. Es increíble, pero si alguien lo pide y luego ordena el pescado con las patatas asadas a la menta, los sabores van a chocar horriblemente.

Sólo me toma medio segundo entender lo que ella quiere decir, una visión tan clara que casi me dan ganas de golpearme al dejarlo pasar. Escribo una nota mientras Camila aparta la ensalada para probar otra cosa.

—Oh —dice, con un velo de placer en sus ojos—. Este mousse de salmón...

—¿Te gusta? —Le pregunto, disfrutando de su expresión.

—Amo esto —responde aun extasiada.

—Yo también —Me mira durante un rato, un ligero momento de tensión salvaje e inarticulada que pasa entre nosotros, antes de que la presencia del vigilante camarero y la obligación del trabajo que tenemos entre manos nos devuelvan a la realidad.

—Ya sabes, tal vez una pizca de algo rojo para que el color salte. ¿Paprika? ¿Azafrán? —Ella agrega.

—Despacio —digo, garabateando en mi cuaderno—. Estás criticando más rápido de lo que yo puedo escribir. Y tenemos un largo camino por recorrer.

Sin embargo, Camila no se detiene y durante las próximas tres horas repasa ideas, impresiones y opiniones que harían que una docena de críticos gastronómicos quedaran fuera del negocio. Discutimos sobre la salsa Escoffier, nos ponemos de acuerdo sobre el plato de caza silvestre, y nos enseñamos mutuamente algo cuando llega el momento de los eclairs. En cada curso experimento con ella unas diecisiete emociones diferentes, que van desde la ofensa y el desprecio por sus ideas al estilo americano, hasta la maravilla de la brillantez total con la que



parece llegar hasta el corazón de lo que hace una gran comida.

Lenguas vivas con la avalancha de sabores y texturas, cuerpos tarareando con la satisfacción de mil ingredientes diferentes, mentes casi trabajando como una sola cuando llegamos al postre final, y me encuentro pensando algo muy singular: Esta mujer es absolutamente increíble.

Se encorva de espaldas en su silla, con las manos sobre el estómago como si tuviera barriga y no estuviera tan perfectamente tonificada como el resto de ella, y suspira alegremente.

—¿Es todo?

—Eso es todo —respondo, cerrando mi cuaderno—. Ese es el menú completo.

—Lo hiciste mucho mejor —Me mira con una curiosa sonrisa—. Dudo que vayas a seguir mis consejos de todos modos.

—¿Es por falta de confianza en ti misma? ¿O en mí?

Camila inclina ligeramente la cabeza.

—En ti, por supuesto.

Me río con ella y compruebo la hora.

—Deberíamos irnos —digo poniéndome de pie.

—¿No vamos a hablar de diseño de interiores? —pregunta.

—Pronto. Por ahora tengo algo más importante que quería mostrarte.

Camila me entrecierra los ojos, tratando de descifrar mi media sonrisa, y luego suena mi teléfono. Es mi segundo al mando, así que necesito tomar la llamada.

—Dame un momento —digo con una expresión de disculpa, sacando mi teléfono y moviéndome a un lado para contestar—. Hola, Colby.

—Hola, jefe. Sólo quería ponerte al día sobre el tipo que mencioné, el que trabaja en el restaurante italiano Mateo. Ahora está bastante feliz allí, y aún no estoy seguro de que se mude a Las Vegas, pero honestamente creo que si le hacemos una oferta que...

—Colby, detente —digo con firmeza—. He cambiado de opinión.

No habla ni un segundo, y cuando lo hace parece completamente perplejo.

—¿Sobre qué? No lo entiendo.

Miro hacia atrás a Camila, sentada y charlando con uno de los chefs, haciéndole reír, el tipo que parece que ya está tan enamorado de ella como yo.

—Voy a hacer lo que me sugeriste; mudar a Michelle aquí a Las Vegas.

—¿En serio? Ok... bueno... sí. Eso es bueno. Pero aún necesitamos encontrar un reemplazo para ese cargo en 'Cuchillo'.

—Necesitaremos un reemplazo, pero no para el jefe de cocina —digo.

—No te sigo, jefe.

—Creo que voy a ofrecerle el puesto a Camila.

Hay una pausa.

—¿Ella? ¿A la que acabo de contratar como cocinera de línea?

—Sí —contesto secamente. La incredulidad de Colby suena como una tos, balbuceando palabras.

—Xavier —dice, su voz tomando un tono relajante como si me estuviera hablando desde una cornisa—. Ella ha trabajado aquí tan solo un par de semanas. Además, apenas tenía experiencia antes de eso.

—Es una cocinera fenomenal —Le digo, mirándola de nuevo y guiñando el ojo cuando se cruzan nuestras miradas—. ¿Por qué contrataría a otra persona si uno de los mejores chefs que he visto ya está trabajando para mí? Tiene las habilidades, el entrenamiento y el instinto. No puedes aprender eso.

—Sí. Pero... bueno... nunca ha sido chef jefe antes. Una cosa es ser un gran cocinero y otra es dirigir toda una cocina. Es un gran paso. La mayoría de la gente pasa años y años...

—Dale una semana y te garantizo que hará de esa cocina su perra fiel.

—No lo sé —dice Colby, y casi puedo oírlo frotarse la frente—. A la tripulación no le gustará. La nueva chica de repente se convierte en su jefa después de un par de semanas, consiguiendo un trabajo para el que cualquiera de ellos probablemente se sienta más cualificado. ¿Recibirán órdenes de ella?

—No los contraté para ser asesores.

Colby suspira, y puedo decir que está reflexionando.

—Kris probablemente renunciará en el acto, ¿sabes?, no creo que le guste.

—Bien. Me ahorrará la molestia de despedirlo.

—Xavier...

—Como dije, sólo ahora estoy pensando en ello. En realidad, no he hecho nada todavía. Tenemos que hablar con Michelle sobre Las Vegas, de todos modos. Así que por qué no sigues adelante y continuas con la lista de candidatos preseleccionados, y hablaremos mejor cuando vuelva.

—Sí. Ok.

—Genial. Nos vemos entonces.

—¡Espera! —Colby se apresura, una fracción de segundo antes de que cuelgue. Espero, pero todo lo que oigo son sonidos para aclarar su garganta mientras lucha por sacar sus pensamientos—. ¿Esto es...? no importa. Olvídalo.

—¿Quieres saber si esto es porque me la estoy tirando? —Tose como si la misma idea le ofendiera, pero yo le ahorro la molestia de protestar—. La respuesta es no. Deberías entender de dónde vengo, Colby. Diablos, tú eres el que la contrató. Has visto lo que puede hacer en la cocina.

Deja salir una risa nerviosa.

—Claro, claro. Sé que es buena. Es sólo una cuestión de si es lo suficientemente buena. Quiero decir, sé que tienes fe y todo eso, es obvio, ¿pero realmente confías tanto en ella?

La miro de nuevo. Ahora está en el bar, inclinándose y bebiendo Martini con los cocineros.

—Sí. Confío en ella.

Termino la llamada con Colby y voy a separar a Camila de los chefs, con los que ya está tan cómoda que nunca adivinaría que acaba de conocerlos. Salimos y entramos en el auto, ella está visiblemente desconcertada por mi entusiasmo.

—¿Adónde vamos ahora? —pregunta.

—Es una sorpresa.

Veinte minutos más tarde estamos llegando al lado de una pista de aterrizaje polvorienta, con el sol de Nevada golpeándonos.

Camila protege sus ojos y explora el brillante horizonte.

—¿Qué estamos haciendo aquí?

Asiento en la otra dirección, y de repente se da cuenta de que el helicóptero empieza a hacer girar sus aspas. Ella me mira hacia atrás, sonriendo como un niño en Navidad, y yo pongo una mano en la parte baja de su espalda para apresurarla hacia el helicóptero.

—¿Has visto el Gran Cañón?

—No en persona —dice, casi riéndose con sorpresa.

—Es uno de los lugares más majestuosos de la tierra. Especialmente cuando lo ves desde el cielo.

\* \* \*

Nos agachamos bajo la dura presión de las aspas y abro la puerta para que ella se suba y yo entre después de ella. El piloto nos hace abrocharnos el cinturón y luego nos levanta, girando dramáticamente y haciendo que ella chille a través de su abrumada sonrisa.

En poco tiempo nos abalanzamos sobre esos acantilados de oro al atardecer, la grandeza que nos rodea nos hace sentir insignificantes, incluso a esta altura. El horizonte que nos rodea está lleno de ese paisaje antiguo, grabado, marcado y formado por el tiempo, una historia escrita por la propia naturaleza.

Pero ni siquiera eso puede provocarme tanto como la mujer a mi lado. No puedo no tentarme, me es imposible quitarle los ojos de encima. Ella, al igual que el panorama, no puede disminuir la magnificencia de su rostro. Inconscientemente, nuestras manos se encuentran entre sí, con los dedos entrelazados, como si estuvieran destinadas a ir juntas.

El helicóptero vira y se sumerge, presionando nuestros cuerpos más cerca. Camila deja salir una risa repentina y nos encontramos mirándonos el uno al otro, con las caras separadas por centímetros.

—¿Cómo lo sabías? —pregunta ella, el rugido de los hierros robando su susurro, pero sus labios son fáciles de leer.

Me tomo un segundo para pensarlo, para preguntarme qué fue lo que me hizo entender que le gustaría esto. Pero la respuesta no llega, mas bien, me sube una sensación de que es algo que no podría expresar con palabras. Una respuesta, un sentido, un pensamiento, que sólo puedo dar moviendo a mis labios a través de esa distancia insoportable a la suya y besando con todo lo que tengo.

## Capítulo 14

## CAMILA

Me despierto con el sonido del agua corriendo de la ducha, la luz y el eco en la enorme suite. Un suave aroma de gel de baño de aceite del árbol de té me hace cosquillas en la nariz y me hace rodar entre las suaves sábanas sobre mi costado. Abro los ojos a la gran habitación de hotel de planta abierta, la ventana transparente que deja entrar una luz fresca de la mañana, la cama king desordenada, y el recuerdo nebuloso de todas las cosas que Xavier y yo nos hicimos anoche, las escenas que me inundan de nuevo en vívidos detalles.

Más que nada, sin embargo, es la tierna sensibilidad de mi cuerpo desnudo, mis entrañas aún zumbando, vibrando con una frecuencia satisfactoria, como si todavía llevara la impresión de su pene, lo que me recuerda, que todo es casi como un sueño.

Volvimos tropezando a la habitación desde el bar del hotel, donde pasamos las últimas horas de la noche mirándonos a los ojos mientras hablábamos de la forma perfecta en que una puerta de chocolate necesita desmoronarse, la textura más sensual para que su relleno lo sea. Usando palabras como 'derretir', 'apretado' y 'lleno' hasta que las frases parecían perder todo su significado original, y la verdad de nuestros pensamientos estaban apenas en la velada. Luego, discutiendo a medias si el ajo de la puttanesca debía ser cortado en rodajas o triturado, salimos de la barra. Una mezcla de alcohol, lujuria, el ritmo musical con el que hablamos, la liberación de estar en este nuevo lugar, este lujoso hotel, todo esto finalmente llega a una inevitable conclusión.

Me besó en el ascensor, y yo bailé fuera de sus manos cuando las puertas se abrieron en nuestro piso, el ruido sordo de su música de orgullo burlona llenó mis oídos. Nos debe haber tomado veinte minutos hacer los treinta pasos a nuestro cuarto, las manos de Xavier encontrando mi cuerpo una y otra vez, tirando de mí en besos tan buenos que casi sentí vértigo, hasta que él se alejó sin aliento y dijo que sería mejor ir a algún lugar donde no nos atraparán las cámaras de seguridad ni nos miraran los demás huéspedes.

Dentro de la inmensa suite cerró de golpe la puerta tras él, dejando toda su moderación al otro lado, convirtiéndose en una bestia, en un dios del sexo. Y dejé de ser modesta, me entregué al hambre de su boca caliente en mi cuello, el agarre insaciable de sus manos extendiendo mis muslos, el implacable golpeteo de su pene duro como una roca golpeando profundamente dentro de mí, sin haber sido nunca tan consciente de mi propio cuerpo como cuando me hizo objeto de su apetito voraz. Garras en la alfombra en un vertiginoso éxtasis, apretado contra la ventana como si Xavier quisiera que el mundo lo viera llevándome, agachada sobre la cama jadeando, mirando su torso en el espejo mientras empujaba hacia adelante y hacia atrás, cada vez más rápido, gimiendo mientras sus dedos se clavaban en mis caderas y me golpeaba por detrás como si fuera una fuerza de la naturaleza.

—Fóllame, fóllame así —jadeé, fuera de mi mente con la necesidad de sentir cada centímetro

de él dentro de mí.

—Di por favor —ordenó, tirando de mi pelo con fuerza, pero delicado a la vez, haciendo que mi cabeza se inclinara hacia atrás para mirar al techo.

—Por favor.

Empujó fuerte.

—Más alto —gruñó.

—Por favor, Xavier. Por favor, cógeme —No podía creer las palabras que salían de mi boca. Nunca había estado así con un hombre antes. Y me encantó.

Justo cuando pensé que ya no podía más, me giró sobre mi espalda y empujó mis rodillas sobre mi cabeza con una mano, clavándose tan profundamente en mí que grité en voz alta. No se rindió, ni por un segundo.

Llegué momentos después, y entonces él lo hizo, tan intenso que fue como una experiencia fuera del cuerpo, nuestros gemidos sonaban como si vinieran de algún lugar lejano mientras las ondas de choque que rompían la tierra irradiaban a través de nosotros.

Los recuerdos me tienen tan caliente otra vez que no creo que pueda quedarme en esta cama sola ni un minuto más.

Cuando me levanto y me estiro, miro la silla junto a la cómoda y veo que mi ropa está bien doblada. Sonrío. Entonces, me lo imagino recogiendo la ropa cuidadosamente del suelo, donde había sido desechada con el regocijo que uno siente al abrir el papel de regalo navideño de la noche anterior, y doblándola cuidadosamente de esa forma tan precisa como la suya.

Los intensos y exuberantes recuerdos de la carnalidad dan paso a algo más cálido, más íntimo que el sexo. La forma articulada y decidida en que me habla de la comida, como si yo fuera un igual y no su empleada, la forma en que respeta mi opinión, incluso si no estamos de acuerdo, argumentando como si realmente le importara lo que yo pienso. Recuerdo la forma en que se abrió a mí en la playa, exponiendo sus heridas y confiando en que yo las trataría con cuidado.

En esta habitación de hotel, escuchando el sonido del agua caliente contra su cuerpo, me doy cuenta de que ya no es sólo mi jefe, el tipo sexy y ardiente. Ya no sólo es un hombre hermoso con el que comparto una conexión física. La lujuria irresistible, el hambre incontrolable y las seducciones sensuales pueden habernos llevado hasta ahora, pero hay más. Algo significativo. Y sé por experiencia que el sexo no es tan bueno a menos que haya algo más profundo.

Me acerco a la ventana, todavía desnuda, y admiro la vista, la fría luz azul que se apodera de los bordes de algunas nubes. La centelleante ciudad de Las Vegas vacía y dormida todavía, recuperándose hasta que el neón se apague y lleve a miles de personas a sus espléndidos encantos una vez más.

El pensamiento persistente que logré ignorar a lo largo de todo el día de ayer y de anoche vuelve a surgir en la claridad del momento. ¿Debería contarle a Xavier lo de Derek y nuestro restaurante? Tal vez se alegraría por mí. A lo mejor entendería que tengo demasiadas ideas propias para cocinar para otros. Cada vez que intento visualizar el momento en que se lo digo, no me lo imagino sonriendo de felicidad. Su historia de haber sido traicionado por su mejor amigo, la forma en que confesó que no confía en nadie, el hecho de que yo fui el primer chef que permitió que Colby contratara para él... Sólo puedo imaginarme esa cara tan dura y fría como cuando me sacó de la cocina la primera vez que nos vimos.

Además, estoy segura de que el nuevo lugar no se va a ir a ninguna parte pronto, no importa lo entusiasta y optimista que sea Derek al respecto. Nadie puede empezar su propio restaurante basado en una reunión de unos inversores con unos tipos al azar de los que no sabe nada. No hay razón para agitar las cosas todavía. Tengo un poco más de tiempo para disfrutar de esto con

Xavier, sea lo que sea.

Me muevo a través de la suite hasta el baño, encuentro la puerta entreabierta y la empujo hacia un lado. La sombra de su cuerpo juega detrás del cristal esmerilado como un espectáculo de kabuki. Incluso en la nebulosa sombra se puede ver la amplitud de sus brazos mientras se friega el cabello, la 'V' esculpida de su torso, irresistiblemente apetitosa.

Ahora que estoy así de cerca puedo oírle tararear, desafinado, alguna canción de los Rolling Stones que no recuerdo muy bien, pero lo hace con tanta convicción que no puedo evitar encontrarlo gracioso. Me apoyo en la puerta y disfruto un poco del espectáculo, hasta que él hace lo que yo creo que es, un movimiento de baile y mi risita me delata.

—¡Ohh! —dice sorprendido, deslizando la puerta de la ducha hacia un lado y mirándome a través del vapor—. ¿Cuánto tiempo llevas ahí parada?

—Lo suficiente para saber que nunca iría al karaoke contigo.

—¿Es eso cierto? —Xavier se quita el agua de los ojos con la mano y la extiende, tirando de mí bajo el chorro caliente. Grito juguetonamente y me encuentro apretujada contra él, el agua corriendo por nuestras caras cuando lo miro hacia arriba.

—Tal vez podríamos hacer un dúo —sonrío.

—Cuenta con ello.

—Apuesto a que funcionaríamos bien.

Nuestros labios mojados chocan entre sí, tan fluidos como el agua. Su cuerpo se calienta, y despierta en mi sangre enfriada por el sueño, un fuego delicioso. Presionamos nuestra piel, como dos bailarines lentos bajo la lluvia caliente, hasta que siento que su deseo se eleva, presionando entre mis muslos.

—Esperar a que te despiertes ha sido la parte más difícil de mi día hasta ahora —murmura en mi oído—. Bueno, esta ha sido la parte más difícil del mío —Le susurro, envolviendo mi mano alrededor de su miembro, mi vientre bajo se excita y puedo sentir mi propia humedad bajar mientras él gime en mi oído.

—Date la vuelta y pon las manos en la pared —ordena—. Está a punto de ponerse mucho más difícil.

\* \* \*

Cuando llego de vuelta a mi apartamento en Los Ángeles, en medio de la noche, incluso con el pequeño bolso de mano que llevé conmigo se siente como si estuviera llena de ladrillos. No sé si fue la carga de trabajo, el vuelo tardío (perdimos el primero, en un sueño post sexo tan profundo que dormimos a pesar de dos alarmas), o el hecho de que debimos haber pasado a través de la mitad del kama-sutra, pero estoy destrozada cuando monté los escalones y abrí la puerta de mi apartamento.

Oigo los golpes de Emma antes de que haya cerrado la puerta.

—Oooh! —dice, saliendo de su habitación en bata para abrazarme con fuerza antes de retroceder—. ¡Chica, te extrañé!

—Sólo he estado fuera un par de días.

—Claro, pero anoche tuve un antojo de pastel de nueces que me volvió loca.

Me detengo mientras ella da un paso atrás y me estudia cuidadosamente de pies a cabeza, volviendo a mirar con una ceja levantada.

—Mm-hm —dice como si confirmara algo.

—¿Qué? —digo, mirando mis jeans y mi camiseta.

—Chica, parece que te han cogido, alimentado y vuelto a coger.  
Me río, un poco cansada.

—¿Qué?

—Iba a preguntar si estuvo bueno el viaje, pero puedo ver por tu cara que lo fue. Ese color rosado en tus mejillas, ese pequeño descaro que tienes ahora cuando estás de pie. Pareces cinco años más joven, y sé que eso no es lo que se supone que debe hacer un viaje de trabajo.

—Um... sí —digo, encogiéndome de hombros con un poco de vergüenza, y rubor al recordar el 'viaje de trabajo'—. Supongo que tienes razón.

Emma se ríe a carcajadas y toma mi bolso mientras yo me muevo a la sala de estar y dejo que mi cuerpo cansado caiga sobre un asiento.

—Gracias —digo, mientras ella regresa de la cocina y me da una botella de agua, casi lamiéndose los labios con anticipación antes de sentarse en el sofá, dirigiendo todo su cuerpo en mi dirección, sin querer perderse una palabra.

—¿Y qué? —dice—. Continúa, ¿cómo estuvo?

Tomo un profundo sorbo de agua y miro hacia arriba a la pared mientras trato de encontrar en mis palabras un punto decente para empezar.

—Fue... fantástico.

—¡Oooh! —Emma chilla, metiendo los pies por debajo de ella e inclinándose hacia mí con más entusiasmo aún.

—Quiero decir, es difícil de creer que sólo fueron dos días. Parece que acabamos de pasar un mes juntos. Yo... fue... realmente genial.

—Vaya... —dice, sonriendo calurosamente.

—Claro, el restaurante es increíble, la comida que está planeando es fabulosa, y fue realmente increíble ayudarlo a decidir...

—Pffft! ¡No quiero oírte hablar del trabajo! ¡Quiero oírte hablar de ustedes dos! ¿Han...?

—Sí, lo hicimos... varias veces —digo, después de una pequeña pausa—. En la suite del hotel, en el suelo, en la ducha —Los ojos de ella se abren de par en par—. En la parte trasera del nuevo espacio, el baño público de ese elegante bar...

—Vaya —dice Emma, abanicándose un poco—. ¿Tuviste la oportunidad de hablar?

—Oh, sí. Hablamos de todo. Comida, nosotros mismos, lo que queremos de la vida... Bueno, sobre todo le dije a Xavier lo que quería lograr, dejando algunos detalles clave cuando mencioné mi 'futuro' restaurante de ensueño.

Me quedo en silencio y empiezo a masticar mi labio inferior mientras el regañado recordatorio del reciente ajeteo de Derek y nuestro: tal vez... a lo mejor, probablemente, pero no factible restaurante me viene a la mente. No hay forma de que eso suceda. No tan pronto. Pero lo hice, y se lo oculté a Xavier todo este tiempo.

No puedo permitirme pensar así. Las posibilidades de que todo esto se realice tan rápido son básicamente nulas.

Emma sacude la cabeza y sonrío mientras se tira de nuevo al sofá.

—Qué torbellino. Eso suena muy romántico.

—Lo fue. Más o menos —digo, mirando a la distancia mientras recuerdo todas esas conversaciones de nuevo, aprovechando lo que realmente siento como si estuviera en una confesión—. Es diferente de lo que pensaba. Quiero decir, es exactamente como sospecharías: desconfiado, meticuloso, un poco testarudo, pero, hay más en él. Puede ser muy dulce. Como en el almuerzo de hoy, cambió nuestros postres porque yo probé los suyos y me gustaron más. Y me di cuenta de que cada vez que hablaba de comida, sus ojos se detenían sobre mí por un segundo



antes de responder, como si realmente estuviera pensando en lo que yo había dicho. La mayoría de los hombres adornan sus respuestas cuando empiezo a hablar de comida. Sé que Xavier también es chef, pero es bueno tener a alguien que... me entienda.

Cuando termino de hablar, me dirijo a ella y veo que tiene una sonrisa sabia en su cara.

—¿Qué? —digo sorprendida.

—Te estás enamorando de él. Y fuerte.

—¡No!

—Lo estás haciendo, Camila. No estoy ciega. Suenas como una estudiante de secundaria hablando del jugador más valioso del equipo de baloncesto.

Miro hacia abajo, incapaz de negarlo realmente.

—¿Es tan obvio?

—Más o menos —Sonríe ella.

Después de un poco de silencio, tomo un largo trago de agua y suspiro profundamente.

—Estoy estimulada por el viaje, probablemente se me pasará tan pronto como vuelva al trabajo.

Emma frunce el ceño y se sienta.

—¿Por qué te empeñas tanto en no divertirme?

—¿Qué quieres decir?

—Quiero decir que estás viendo a un tipo que es increíblemente sexy, rico y, según tú, bastante carismático, sin mencionar lo fantástico que es la cama, por lo que cuentas, pero actúas como si desearas estar soltera otra vez.

—No es eso... sólo que no quiero engañarme a mí misma. Me he quemado antes, no sólo por los hombres, sino por ser optimista, esperando que las cosas salgan bien, esperando lo mejor. No quiero dejar salir mis emociones y de repente descubrir que están siendo pisoteadas. Esto podría no ser nada, ¿sabes? no quiero ir pensando que significa algo cuando no sé si realmente lo es.

Emma suspira, y no puedo decir si se siente triste o no convencida.

—El tipo acaba de llevarte en un viaje de dos días a un hotel de lujo en Las Vegas para que le ayudes con su nuevo negocio, tonta. Y antes de eso te llevó a una playa privada y se abrió sobre su profundo y oscuro pasado. Si es realmente el tipo de hombre que dices y aun así esta haciendo todo esto es porque te está dando todo lo que tiene. ¿Qué más que esas señales quieres, chica? ¿Vas a seguir llamándolo “nada” cuando te lo proponga?

Me río nerviosamente, medio imaginando a Xavier de rodillas antes de apartar rápidamente la imagen.

—Todo el mundo, hasta mi abuela, saben que a Xavier Flint le gusta el sexo y, como dije, pasó un buen rato consiguiéndolo mientras no nos conocíamos. ¿Quizás eso es todo lo que quiere? ¿Quizás eso es todo lo que soy para él? Un viaje de negocios en el que puede conseguir una segunda opinión decente al mismo tiempo que se satisface.

La expresión de Emma es despectiva ahora, y puedo decir que está perdiendo la paciencia, aunque es lo suficientemente dulce como para seguir intentándolo.

—Deja de preguntarte lo que eres para él y pregúntate a ti misma lo que él es para ti. ¿No le preguntaste en algún momento cómo se sentía sobre lo que exactamente hay entre ustedes dos?

Me encogí de hombros, sintiéndome ingenua al hacerlo.

—Me parece que es demasiado pronto para preguntar. ¿La gente realmente hace eso?

—Sí —Mueve la cabeza mientras lo dice, y enfatizando las palabras de una manera casi musical—. Mira, a los hombres les encanta cuando no saben a qué atenerse. Especialmente hombres como Xavier Flint. Son como depredadores. Todo está bien cuando te persiguen, te

tienen en la mira, hacen todo lo que pueden para quitarte las bragas, pero una vez que lo hacen, no saben cuándo dejar de jugar y deciden comprometerse.

Ella se levanta y asiente con la cabeza para que la siga mientras se dirige a su habitación.

—No creo que sea tan simple —Le digo, mientras empieza a moverse por el lugar. Noté que un vestido estaba bien colocado en la cama, y su bolso vaciado en el vestidor.

—Por supuesto que es así de simple —dice Emma mientras se quita la bata de baño para revelar su ropa interior, y revisa su cuerpo en el espejo antes de tirar de sus trenzas hacia atrás para sujetarlas—. ¿Sabes?, Xavier podría estar esperando alguna señal de ti de que esto es más que sólo sexo.

—Lo dudo —digo, mientras me siento en el borde de su cama—. Xavier no espera por nada. No se si me explico.

—Bueno, tienes que preguntarle lo que está pasando, lo que quiere, y asegurarte de que está en la misma página que tú.

—Haces que suene tan fácil... oye, ¿a dónde vas?

Emma sonrío mientras saca su vestido de la cama y lo sostiene frente a ella.

—No sólo hablo de un buen juego —dice ella, guiñando un ojo—. Tengo una cita con un cirujano cardíaco que ha estado yendo a mis clases durante un par de meses, siempre terminamos charlando, aunque ya tiene el cuerpo de un peso medio —Hace una pausa para cerrar delicadamente la cremallera de su vestido y volver a mirarse en el espejo—. He pasado toda la semana volviéndolo loco con fotos sexys, y pensé que ya era hora de que ambos consiguiéramos lo que queríamos.

—Tipo con suerte.

—Si juega bien sus cartas. ¿Qué opinas de este perfume?

Observo, y ayudo a Emma a prepararse, disfrutando de la visión de su rutina segura y bien practicada. De una manera curiosa, nada ha tenido más sentido que en lo que se está metiendo Emma; dos personas seguras de sí mismas que saben lo que quieren, que van por ello, y sin duda lo están consiguiendo. Es un largo camino desde mis experiencias de juventud, llevando mis vaqueros de la suerte descoloridos para salir con chicos en camisetas. Bebiendo refrescos en un restaurante donde los camioneros y los granjeros tomaban almuerzos rápidos. Tal vez estacionando en ese lugar en el bosque para hacer el tonto torpemente. Tal vez ella tenga la idea correcta. Quizás es así de fácil pararse ahí fuera.

—Escucha, cariño —dice cuando termina de vestirse, poniendo sus manos sobre mis hombros para que pueda mirarme a los ojos sinceramente—. Sé que es cursi, pero tienes que seguir a tu corazón. Tu cabeza te impedirá hacer algo, y tu cuerpo te hará hacer cosas de las que te arrepentirás, pero tu corazón siempre te llevará a la felicidad, aunque el camino sea un poco accidentado, pero veras que valdrá la pena.

Sonrío, de repente siento un calor en mi pecho y un pequeño parpadeo en mis ojos.

—Soy una chef. Sé lo bueno que puede ser un poco de queso. Gracias, Emma.

Me acaricia la mejilla suavemente, agarra su bolso de la cama y sale del apartamento con una elegancia y velocidad que es increíble para la altura de sus tacones.

Voy a mi habitación a prepararme para la cama, con la cabeza todavía girando por todo.

Tal vez Emma tenga razón, a lo mejor debería olvidar las cosas que mantienen mis sentimientos alejados. Quizás debería olvidar la reputación de Xavier, el hecho de que es mi jefe, la improbable posibilidad de que tenga que decirle que podría irme pronto para abrir mi propio restaurante. Tal vez debería dejar de decirme a mí misma que el sexo entre nosotros es demasiado bueno para dejarlo pasar, que es su cuerpo el que me hace débil, que es la lujuria y el

deseo el que me lleva de vuelta a él una y otra vez.

A lo mejor debería dejar de lado la forma en que Elvis me usó y me lastimó, liberar las cadenas restrictivas del pasado que me impiden sumergir más de un dedo del pie en el futuro.

Creo que debería admitirlo: me estoy enamorando de Xavier.

## Capítulo 15

## XAVIER

Nunca había oído hablar de la comida para cachorros antes de que Camila la mencionara cuando hablaba de comida reconfortante, su mano se le acercaba al pecho y sus ojos se cerraban sobre esa media sonrisa de la forma en que lo hace cuando habla de algo que realmente ama. El aspecto satisfecho que imprimía las palabras en mi memoria, un detalle que sabía que sería inteligente recordar. Uno de los muchos detalles que aprendí en nuestro viaje a Las Vegas, junto con las pecas casi imperceptibles en su nariz, la marca de nacimiento detrás de su muslo izquierdo, la forma tan ligeramente extraña en que pronuncia la palabra 'aromático'.

Tuve que buscar cuál era el postre: Cereal Chex mezclado con chocolate derretido y mantequilla de maní en polvo con una capa de azúcar de pastelería. Me hizo sonreír, pensando en el chef para quien ninguna salsa béarnaise era lo suficientemente buena, con un cariño por el cereal azucarado. Se sentía como si fuera otra página revelada en ese complejo personaje, y otro misterio por desvelar.

Me preguntaba quién se lo había hecho durante su infancia que le encantaba tanto, si era la madre que echaba de menos, o alguna abuela o tía querida con la que se había quedado los fines de semana. Me preguntaba si ese simple bocadillo le recordaba algo, por las noches viendo películas con su hermana, tal vez, o a ser premiada después de hacer sus tareas. Quizás había sido comida reconfortante por el bien de la comodidad emocional, un golpe de azúcar fácil de hacer que atenuaba el dolor de algún evento triste, una dulzura tonificante cuando ella quería revolcarse en la duda de sí misma. Una comida así debía tener algo de emoción, algo de memoria, y yo quería saber, comprender, para poder acercarme aún más a Camila.

Por eso decidí hacerlo por ella como una sorpresa, aunque sólo fuera para volver a ver esa media sonrisa.

Es tarde cuando llego a casa, alrededor de las nueve, llevando una bolsa de cereal y los otros ingredientes. Camila estaría en su turno ahora, así que le dejo un mensaje pidiéndole que venga cuando termine. No me sorprendería que dijera que nadie entiende mejor que yo la necesidad de descansar después de un duro turno en un lugar como 'Cuchillo', además de que sólo han pasado un par de días desde que pasamos cada segundo despiertos, noche y día. Pero ella contesta un poco más tarde.

**Camila:** *Claro. Pero, al salir oleré a comida.*

Siento un apuro dentro de mí, la lujuria ya se agita en la respuesta, y luego vuelvo a escribir rápidamente.

**Xavier:** *Puedes ducharte aquí.*

Su respuesta fue rápida.

**Camila:** *Apuesto a que puedo.*

Me paso las siguientes horas ordenando, no es que el lugar esté desordenado, sino más bien

por algo que tiene que ver con la sensación de un hormigueo de acción insatisfecha en mis músculos. Me apresuro a pedir unas cuantas flores para suavizar el aspecto de cueva de hombre del vasto apartamento, pongo unas sillas junto a la piscina, en el lugar perfecto para ver la ciudad, y paso demasiado tiempo tratando de averiguar qué tipo de bebida podría ir con la comida denominada para cachorros que preparé. Luego, me tomo un vaso de whisky y trato de relajarme.

Alrededor de la medianoche abro la puerta a una Camila de aspecto sorprendido y trato de contener la sonrisa que me produce verla.

—Oye —Le digo, tirando de ella hacia mí por un beso. Cuando se aleja, sus ojos siguen estando muy abiertos y conmocionados—. ¿Estás bien?

—Sí... —dice, mirando a su alrededor—. Yo, sólo... pensé que me había equivocado de casa. Creí que tal vez esto era un museo de arte moderno o algo así. Este lugar es enorme.

Me río suavemente mientras cierro la puerta tras ella.

—Deberías ver el de España. Vamos... —Le digo, poniendo una mano en la parte baja de su espalda, un poco más cerca de su trasero de lo que tiene que ser—. Te daré el tour.

Durante los siguientes quince minutos la llevo por toda la casa, contándole el trasfondo de las obras de arte que adornan las paredes, las diferentes razones por las que me encanta cada uno de mis autos deportivos, hablando con ella a través de los diseños personalizados de cada mueble hecho a mano. Ella sonríe como un niño en una fábrica de caramelos. Normalmente me enorgullezco de mostrar cosas como ésta, las cosas por las que he trabajado toda mi vida. Satisface mi ego. Pero esta podría ser la primera vez que estoy mostrando estas cosas simplemente para hacer sonreír a Camila, simplemente porque esa cara que ella hace donde sus labios se separan y sus cejas suben para mostrar que está impresionada es increíblemente linda.

—¿Por qué esas persianas están curvadas así? —pregunta cuando estamos en el comedor.

—Oh, bueno, este es el lado oeste del edificio. Lo que pasa con la luz nocturna de California es que tiene esta cualidad realmente precisa y clara, que viene de más allá del Pacífico. Así que cuando tienes contraventanas rectas, atraviesan de una manera muy directa y dura, y me preocupaba que la casa fuera demasiado angulosa, así que hice que estas contraventanas fueran hechas a medida con una ligera curva y bordes ásperos para hacerla más grande, ¿por qué me estás mirando así?

Camila se ríe un poco y sacude la cabeza.

—Sé cómo eres en una cocina, pero no me di cuenta de que eras tan particular con todo. Detallista, cauteloso, calculador...

Me río mientras muevo mis manos alrededor de su cintura, tirando de ella un poco hacia mí para mirar directamente a los remolinos marrones de sus ojos.

—Sólo sé exactamente lo que quiero —digo, mirándola tan profundamente como puedo. Se sonroja un poco antes de mirar hacia abajo.

—Bueno, me siento como un desastre, parada aquí con mi ropa de trabajo sucia, rodeada de toda esta perfección de ingeniería.

—Si eres un desastre, eres un hermoso desastre. El tipo de lío que un hombre como yo necesita —digo, antes de recibir un beso largo y lento de esos labios de pétalos de rosa. Cuando nos separamos su expresión es suave, tierna, y puedo decir que su mente está trabajando horas extras para tratar de leer entre líneas lo que acabo de decir. Decido no dejar que se detenga en ello.

—Vamos —Tomo su mano—. Tengo una sorpresa para ti.

La conduzco de vuelta a través de la casa, sus curiosas súplicas sólo hacen que mi expresión

juguetera sea más gratificante, hasta que estamos en la piscina. Ella explora el horizonte, el azul brillante del agua contra la oscuridad de la noche, hasta que finalmente lo ve y se queda sin aliento.

Mientras la conduzco a la pequeña mesa al borde de la barandilla. Una hermosa postal más allá de las colinas de Hollywood se funde con las luces centelleantes de la ciudad.

—No estoy seguro de que lo llames cocinar —digo, lo que hace que su curiosidad sea aún mayor.

Yo saco una silla y ella se sienta, con los ojos fijos en la tapa plateada del plato, como si pudiera ver a través de ella si se concentra lo suficiente. Enciendo las velas y luego hago un gesto elaborado de poner mi mano en la campana, disfrutando por última vez de su ansiosa anticipación antes de arrancarla dramáticamente.

—¡Oh! —grita, con la boca abierta, con una incredulidad encantada—. ¡Comida de cachorro! ¿Me estás tomando el pelo? ¡Esto es lo mejor! Reconfortante.

Me encogí de hombros con indiferencia y me senté en la silla a su lado, mirando hacia el horizonte.

—¿Cómo lo supiste? —pregunta, la sorpresa se convierte en desconcierto—. Quiero decir... nunca te lo dije.

—Lo mencionaste mientras estábamos en Las Vegas, pero preste la suficiente atención —Le cuento mientras disfruto la maravilla en su cara.

Ella se acerca al tazón, tomando el olor un poco como si fuera un caldo gourmet, luego delicadamente toma uno y se lo lleva a la boca, finalmente mostrándome lo que quería ver todo el tiempo que lo estaba esperando. Esa mirada semi-orgásmica, casi espiritualmente satisfecha que tiene cuando prueba la comida que le gusta.

—Dios mío... —dice, masticando lentamente—. No tienes idea de lo bueno que es esto; cuántos sentimientos me trae. ¿Lo preparaste tú mismo?

Ella coge otro y me lo sostiene. Mientras lo tomo de sus dedos y lo pongo en mi boca, asiento con la cabeza, sin convencerme.

—Es... um... sí.

Camila se ríe.

—Dios... no puedo creer que el chef estrella Xavier Flint me haya preparado comida para cachorros.

Me río con ella y pongo mi brazo en el respaldo de su silla, la mano en la suave curva de su hombro.

—No estaba seguro de lo que debíamos beber con él —dije, acercando la cava al lado de la mesa—. ¿Está bien si es cerveza?

—La cerveza es genial —dice Camila, mientras le doy una botella y agarro otra para mí.

Tomo otro bocado de la comida y abro una botella para mí, volviendo mi mirada hacia el paisaje de la ciudad y sintiendo que mi alma se llena de tener a Camila a mi lado.

—¿Cómo estuvo tu turno?

Ella termina de tragar e inclina la cabeza.

—Fue bueno. Había mucha gente esta noche, y aparentemente la cuenta de propinas fue la más alta de este mes. Aunque alguien nos devolvió la sopa de gazpacho porque estaba fría.

Me río y digo—: Había pasado un tiempo desde que eso sucedió.

—Creo que Kris todavía me odia, las hamburguesas vascas se venden muy bien, y el éxito de los caracoles sigue confundiendo a pesar de... —Se aleja, luego se vuelve hacia mí, su cara muestra un poco de ansiedad ahora—. Escucha, Xavier... sé que esto es probablemente

incómodo, y repentino, y tal vez un poco... pronto. Y quizás tu cabeza no está en el mismo lugar que la mía, o sientes que no es el momento adecuado, o ... no sé. Pero yo sólo... ¿puedo preguntarte algo?

Por un momento mi estómago se tambalea, como si mi cuerpo ya estuviera esperando lo peor. ¿Va a dejar 'Cuchillo'? ¿Le ofrecieron un trabajo en otro restaurante, o algo en casa en Idaho donde está su familia? ¿O Kris le dijo algo horrible en el trabajo hoy? Si lo hizo, despediré su trasero tan rápido que hará que su cabeza dé vueltas. Mi puño se aprieta involuntariamente y tengo que trabajar para relajar mi mano, aclarando mi garganta y forzando mi expresión a mantener la calma.

—Por supuesto —digo, manteniendo mi voz neutral a pesar de la confusión que siento por dentro—. ¿Qué pasa?

Camila baja su vista por un momento, luego mira hacia atrás y enfoca su mirada en la mía.

—Yo sólo... me gustaría saber ¿Qué somos? Quiero decir, tal vez es una locura por mi parte decir esto considerando cuánto tiempo hemos estado viéndonos, o lo que sea que estemos haciendo. Pero, la comida de cachorros, Las Vegas, todo el tiempo que parece que quieres que pasemos juntos... no lo sé. ¿Estoy leyendo demasiado en esto? Soy un poco mala interpretando las señales cuando se trata de hombres.

La observo un momento, luego me inclino un poco más hacia ella, levantando una palma para presionar contra su mejilla.

—¿Recuerdas la primera noche que salimos juntos? —hablo con mas seguridad de la que yo mismo esperaba después de esa pregunta—. ¿Nuestra 'reunión de negocios'? —Camila mira a un lado, un poco avergonzada—. Cuando me enseñaste a preparar una hamburguesa vasca —Me río suavemente—. Quiero decir, cuando aún estábamos en el bar conceptual, hablando. ¿Recuerdas lo que te dije que eran los secretos de la buena comida?

—Claro —dice ella, mirando un poco hacia arriba mientras intenta recordar—. Haz que se vea bien, que la gente pague mucho por ello, y que la gente quiera más.

—Bueno, no dije todo esa noche. No te dije que esos secretos se pueden aplicar al sexo genial, también.

Camila me mira como si estuviera loco por un segundo.

—¿Perdón?

—Piénsalo —continúo—. Se tiene que ver bien, haz que le cueste un poco, dejándole lo suficiente para que no se arrepienta y venga por mas... salvo que tú no estuvieras de acuerdo conmigo. Dijiste que tenía que significar algo, que había algo más que placeres superficiales, que para que fuera verdaderamente grande tenía que satisfacer. Quiero decir, sé que no hablabas de sexo, de relaciones, pero para mí siempre ha habido una delgada línea entre la comida y el amor. Y me has convencido. En ambos casos.

—Yo... —dice Camila, respirando profundamente, pareciendo algo abrumada—. Ni siquiera sé qué pensar de eso.

Tomo sus manos con las mías.

—Me he pasado la vida comiendo buenos alimentos, incluso la semana pasada debí haber tenido una docena de comidas que me costaron una fortuna y sabían como el cielo. Pero desde entonces, lo que más anhelo son las hamburguesas que cocinaste. Quiero decir, son buenas, no me malinterpretes, pero es el hecho de que las hiciste para mí, y con tanta pasión. Que sólo pensar en ellas me hace sentir enganchado. Lo mismo que esta comida para cachorros hace por ti —digo, agarrando una y metiéndola en su boca, los labios de Camila aparecen ante mis palabras—. Es así de simple: lo que realmente deseo es a ti.



Nos miramos a través de la noche, el resplandor turquesa de la piscina iluminando su rostro con líneas de luz acentuando la suave curva de su mejilla hasta que casi me duele al ver lo bella que es. Sus ojos se fijan en los míos, como si vieran algo nuevo por primera vez, y su sonrisa me responde antes que su voz.

—Yo también te deseo, de verdad.

Nuestros rostros se acercan, tan lentamente que es casi imperceptible, lo suficientemente cerca como para ver esas pecas en la oscuridad, como si se mantuvieran en secreto sólo para mí, tan cerca como para oler el dulce cacao en su aliento, como para sentir el crepitar del aire con la electricidad entre nosotros....

Entonces una melodía penetrante de xilófono rompe la magia. Camila tira de su cabeza hacia atrás, asustada y frustrada mientras saca el teléfono de su bolsillo.

—Lo siento —dice ella, moviendo la cabeza mientras revisa—. Sólo un amigo.

Me encogí de hombros y tomé mi cerveza de nuevo mientras ella silenciaba su teléfono y lo dejaba a un lado. Sonríe disculpándose, se cepilla un mechón de pelo en la oreja y luego se lleva más comida para cachorros. Ese momento eléctrico se ha disipado, pero la tensión entre ambos es ahora reemplazada por algo tranquilo y relajado, algo que se siente sólidamente conectado de la mejor manera posible.

—¿Cómo van las cosas en Las Vegas? —pregunta—. ¿Has...?

Se corta cuando el teléfono vibra fuerte sobre la mesa de metal.

—Lo siento mucho, pensé que había puesto esto en silencio —dice, hojeando un poco más su teléfono y luego volviéndolo a dejar en la mesa.

—Está yendo bien. Seguí tu consejo sobre el jardín de hierbas de interior, aunque todavía no sé si es realmente la elección correcta.

Camila sacude la cabeza con una sonrisa.

—Es la única opción, ese es el problema cuando tienes un restaurante en medio del desierto. Es el jardín interior o la coordinación de la entrega quincenal de hierbas frescas de todo el país junto con el resto del...

Ella se detiene de nuevo, notando que mis ojos se dirigen a la luz brillante de su teléfono.

—Tal vez deberías tomar eso —Le digo—. Parece que es algo importante.

Camila mira ansiosamente el teléfono y luego a mí.

—¿Te importa? Lo siento mucho. Esto no debería pasar.

—Por favor. Adelante.

Toma el teléfono y desaparece en la casa. Yo me giro hacia las luces de la ciudad. Cuando Camila regresa unos quince minutos más tarde, casi choca con la silla mientras intenta sacarla.

—Guau —Le digo, ayudándola a estabilizar la silla y viéndola caer sentada, rígida y recta sobre ella—. ¿Todo bien? Te ves un poco...

—¡Estoy genial! Todo está genial... absolutamente —dice rápidamente, metiéndose el pelo detrás de la oreja en formar nerviosa. Su sonrisa parece un poco forzada ahora, desapareciendo mientras agarra su cerveza como si fuera una balsa salvavidas. La dreña velozmente, y luego se saca la botella de la boca, jadeando para respirar.

La observo por un segundo, con las mejillas ruborizadas.

—¿Otra? —Le sugiero. Ella asiente con la cabeza y le abro otra.

—¿Seguro que todo está bien? —Vuelvo a preguntar.

—¡Por supuesto! —Camila dice, antes de tomar un largo trago de su cerveza. Ella saluda al aire—. No fue nadie. Sólo un amigo. Derek. Es gay.

Sonríó ante la idea de que ella piense que estoy celoso de un amigo.

—Genial —digo, asintiendo con la cabeza—. ¿Cómo le va? ¿Cuánto tiempo sin hablar?

Camila toma un trago rápidamente y empieza a hablar, como si no se sintiera cómoda con el silencio ahora.

—Es sólo que... no fue nada. Sólo está preocupado por... algo —dice ella, frotándose la mejilla mientras habla—. Quiere que me reúna con él mañana por la mañana, para hablar. Supongo que sí.

Puse una mano en su pierna.

—Bueno, entonces me aseguraré de despertarte lo suficientemente temprano.

Camila emite una risa corta e incómoda, y lucha por mirarme a los ojos.

—En realidad, debería irme a casa ahora. Tengo algunas cosas de las que tengo que ocuparme —Se pone de pie—. Nada que ver contigo, con esto. Quiero decir, esto fue increíble, de verdad. La casa, la comida... todo. Muchísimas gracias. Lo siento, pero tengo que irme.

—No, está bien —La tranquilizo, poniéndome de pie con ella. Todavía parece nerviosa, y le pongo una mano en el hombro—. ¿Seguro que no quieres hablar de ello? Pareces un poco asustada. Tal vez sea algo en lo que pueda ayudar.

Su sonrisa forzada es un poco más sincera ahora.

—Gracias, pero no. Es sólo... una cosa de Derek. De todos modos, estaré bien. Hagamos algo de nuevo pronto, ¿de acuerdo? Y te prometo que tendré todo esto resuelto para entonces.

—Oye —Le levanto la barbilla hacia mí—. Las cosas pasan. ¿Crees que no lo sé? Y no tienes que cargar con todo sobre ti misma. Estoy aquí.

Camila me mira, menos nerviosa ahora, derritiéndose un poco en la honestidad de lo que estoy diciendo. Ella me hace un gesto con la cabeza y me dice—: Lo sé. Sé que lo estas. Es sólo que esto se trata de Derek. Tengo que irme.

Ella se ríe un poco, y yo también, la incomodidad se está desvaneciendo.

—Lo siento —dice—. Es una cosa entre él y yo, supongo.

—Deja de disculparte —La calmo, trayendo su cara a la mía para un beso suave—. He esperado lo suficiente para encontrarte. Puedo esperar otro día.

## Capítulo 16

## CAMILA

Si la vida es una comedia, entonces la mía tiene un gran sentido del humor. Debieron pasar dos segundos entre Xavier diciéndome que me quería y Derek comenzando su asalto telefónico para contarme sus grandes noticias. Noticias de que incluso ahora, en la parte trasera de este taxi, después de confirmarlo con él varias veces, todavía no puedo creer.

El dinero está en el banco.

*Está en camino. No.*

*Lo tendrán cuando lo necesiten. No.*

*Está disponible en forma de activo. No.*

Está allí, en efectivo, sentado en la cuenta bancaria de negocios que Derek abrió y me dio acceso mientras yo todavía me reía de todo como si fuera una quimera. Y no es un monto pequeño, tampoco. Es un número de seis cifras con el que me gustaría retirarme.

Todavía no puedo entenderlo, a pesar de que Derek me envió varias capturas de pantalla del saldo de la cuenta, así como un vídeo de él gritando: ¡¡Somos ricos, nena!!!

Respiro profundamente, veo pasar las luces de la calle y trato de agarrarme a por lo menos uno de los pensamientos que explotan en mi mente, hasta que me rindo y llamo a Derek.

—¡Oye! —responde instantáneamente, su voz casi acusadora—. ¿Has terminado de satisfacer todas las necesidades de tu novio famoso?

—Él no es... —Me detengo antes de decir que no es mi novio, y en su lugar digo—. Él no está aquí ahora. Dímelo otra vez: ¿Qué dijeron exactamente Mariano y Lou?

—Dijeron: aquí hay suficiente dinero para empezar un cártel de drogas, ahora vayan a construir el restaurante más fabuloso de América y hagan todos nuestros sueños realidad.

—Derek, hablo en serio, vamos.

—Ok —dice, su voz bajando una semi octava mientras se pone serio—. Es un trato de equidad. Y negocié algunos buenos términos que yo mismo determiné. Tenemos el control total.

—¿Control total?

—Todo. El menú, el diseño interior, la ubicación. Todo depende de nosotros. Lo que quieren son comidas gratis y vernos sostenibles después del primer año. Entonces empiezan a recuperar su dinero junto con un porcentaje, una vez que hayamos pagado.

—¿Firmaste algo? —Lo interrogo, dejando caer la propina al taxista y saliendo.

—Sí, lo hice. Y aún tienes que firmar tu parte. Siento como si estuviera en juego mi trasero hasta ahora, y tengo que decirte, Camila, que se está volviendo un poco aterrador lo reacia que eres a esto.

—Lo siento —Le digo, cerrando la puerta del taxi y cruzando en la esquina para terminar la llamada—. Firmaré. Es sólo que... no sé. Pasan muchas cosas a la vez.

—Lo entiendo —dice Derek, con simpatía—. Los negocios no son lo tuyo, pero pronto

estarás en tu elemento, escogiendo personal, construyendo un menú, cocinando como loca.

Incluso esas simples e insinuantes palabras envían rayas de emoción a través de mí. Estar a cargo de mi propio menú otra vez, de mi propia cocina. Tener carta blanca para volver a poner en práctica todo lo que sé que es cierto; sólo que esta vez no será al final de un camino de tierra en medio de la nada, sino en Los Ángeles.

—Créeme cuando digo que no quiero nada más que eso.

Derek se ríe a carcajadas.

—Lo sé. De todos modos, ¿viste las fotos de los lugares que te envié?

—Sí...

—¿Y?

Suspiro un poco antes de decir—: Bueno, creo que sé por qué no hacen que Ansel Adams haga anuncios de alquiler.

—¿De qué estás hablando? Las fotos eran hermosas.

—Sí, demasiado hermosas. Necesito más que primeros planos de rodapiés de pared con un maravilloso bokeh, o imágenes ingeniosas de vigas del techo emergiendo de las sombras. Quiero decir, no me malinterpretes, colgaría esas fotos en mi pared, pero aún no tengo idea de cómo son los lugares que visitaste, Derek.

—Hmm —Él gruñe descaradamente—. Bueno, vendrás con nosotros mañana y lo verás por ti misma, ¿verdad?

—Claro —respondo rápidamente, suprimiendo la culpa y la preocupación que siguen tratando de elevarse en mi voz—, por supuesto que sí.

—Perfecto. Nos vemos a primera hora.

Después de colgar, me encuentro prácticamente corriendo a mi apartamento, haciendo una línea recta hacia la cocina donde me pongo a trabajar azotando unas cuantas docenas de mini tartas de frutas para distraerme del estrés de mantener todo esto en secreto de Xavier y de la ansiedad sobre si todo esto está sucediendo o no en realidad. Pero ni siquiera ceder a mi gusto por los dulces y cansarme en un horno caliente son suficientes para ayudarme a dormir.

Mariano y Derek vienen a buscarme a las seis y media de la mañana, lo que significa que debería haber dormido unas cinco horas. Desafortunadamente, pasé toda la noche mirando al techo y tratando de encontrarle sentido al desordenado rompecabezas que se ha convertido en mi vida esta semana pasada.

Me retorcí y me di vuelta en la cama toda la noche, criticándome por pensar que esto nunca ocurriría tan pronto y quedarme atrapada en esta posición. Aunque para ser justos, cuando te arriesgas con tu ridículamente guapo jefe chef famoso y tu mejor amigo que te promete un milagro de financiación para empezar el negocio de tus sueños, no esperas que ambas cosas se hagan realidad. Especialmente no al mismo tiempo.

Así que, al amanecer, mientras las calles siguen estando relativamente tranquilas con el sonido de la ciudad durmiendo, bajo las escaleras de mi apartamento hacia los dos hombres bien vestidos que están de pie frente al Mercedes AMG, y encuentro que estoy completamente nerviosa por la falta de sueño y demasiada azúcar antes de la hora de dormir que probablemente todavía está circulando en mi sistema.

Le sonrío a Derek, que inclina la cabeza mientras se saca las gafas de sol del cuello y se las pone. Luego le doy la mano a Mariano, impresionada por el excelente corte de su traje. El tipo de traje que te hace preguntar por qué un hombre usaría otra cosa.

—Buenos días —digo, mi voz suena un poco lenta a pesar del hormigueo en mi cuerpo.

—Buenos días —dice Mariano, sonriendo con positividad—. Me alegro de volver a verte.

—Igualmente.

—Por lo general, no hago negocios con gente que he visto una sola vez —dice.

—Bueno, supongo que Derek habla lo suficiente por los dos de todos modos.

Derek me golpea suavemente en el brazo.

—Ciertamente me ha hablado mucho de ti —contesta Mariano con cariño—. Todas son cosas buenas, por supuesto —Miro a Derek y le sonrío en agradecimiento.

—Bueno... yo también lo amo. ¿Dónde está Lou?

—Oh, está de vuelta en Dallas haciendo algún trabajo. Me dejó con las cosas divertidas de las cuales...

Mariano se vuelve en el auto y se acerca a la ventana abierta del lado del pasajero, sacando una carpeta de cuero.

—Tengo el contrato aquí mismo —dice, buscando en el bolsillo de su chaqueta un bolígrafo—. Para que lo firmes.

—Um, en realidad —digo, levantando una palma—. Tal vez deberíamos mirar las locaciones primero.

Miro de Mariano a Derek, que me observan fijamente. Mariano mantiene la sonrisa, pero levanta una ceja inquisitiva.

—Quiero decir, estoy segura de que el contrato está perfecto —explico rápidamente—. Y estoy segura de que Derek ha hecho un gran trabajo para que sea justo y todo eso, pero... es sólo que, si firmo ese contrato y terminamos luchando por encontrar una ubicación, no estoy segura de que... bueno...

—¡Camila! —Derek silba en voz baja, como si Mariano no pudiera oírlo.

—Ya sabes, la ubicación es muy importante —prosigo, para ambos ahora—. Y puede ser muy difícil encontrar el lugar adecuado. Mi último restaurante tuvo problemas porque...

—Camila —Derek interrumpe esta vez un poco más molesto—. ¿En serio estás haciendo esto ahora? ¿Crees que...?

—Está bien —dice Mariano con voz tranquila y alegre, poniendo una mano sobre mi hombro. Vuelve a guardar el contrato—. Mira, te queremos por tus principios y tus conocimientos. Eres muy creativa, y que me parta un rayo si me convierto en 'el hombre' que te obliga a seguir las reglas.

Derek suspira, con la cara relajada como si hubiera evitado una muerte segura.

—Además —continúa Mariano—, estoy seguro de que te va a encantar al menos uno de los lugares que te voy a enseñar hoy.

—Eso espero —contesto lo más tranquila que puedo—. Pero voy a necesitar un poco de café antes de que pueda amar algo tan temprano por la mañana.

Después de una rápida parada en un lugar para el café más oscuro y fuerte que pudimos encontrar, volvemos al auto donde el entusiasmo de Derek casi se siente como un cuarto pasajero.

—Encontraras fabuloso este lugar —dice mi amigo mientras llegamos a una dirección en el centro de la ciudad, fuera de lo que parece ser un almacén abandonado.

Seguimos a Mariano mientras mueve la llave dentro de la cerradura, Derek está tan emocionado que casi salta a mí alrededor, y luego entra en el vasto espacio.

En el interior, enormes pilares soportan un techo de tuberías expuestas, las texturas de ladrillo rojo en las paredes y tres ventanas de piso a techo permiten que la luz de la mañana se proyecte a través del polvo sobre el piso de ripio.

—¿No es increíble? —Suspira Derek, poniéndome por delante de él—. ¿No te grita esto

'estilo'? Es como la fábrica de Warhol, un lugar para que explote la creatividad. Jesús... —Sacude la cabeza maravillándose de todo y golpeando la palma de su mano contra uno de los pilares—. Las cosas que podría hacer con un lienzo como éste.

—Es realmente increíble —respondo a su entusiasmo, asimilándolo todo—. Pero considero que es demasiado grande.

Derek me mira dudoso, y Mariano levanta su ceja.

—¿Qué quieres decir? —Mi amigo suena un poco como un niño que le han dicho que Santa Claus no existe—. ¡Podrías sentar a trescientas personas aquí!

Sacudo la cabeza.

—¿Cómo seríamos capaces de servir comida de calidad y bien preparada en esa cantidad de inmediato?, cuando todavía estamos luchando por hacernos un nombre. Tendríamos que servir Big Mcs, e incluso entonces probablemente tendríamos que luchar. ¿Y te imaginas cómo sería un lugar tan grande durante las tranquilas horas de la semana? Se sentiría como un teatro vacío.

—Así que haremos de esta parte un bar —Me responde como si ya lo hubiera pensado todo, mientras se mueve hacia una esquina y hace un gesto. Él me mira con esperanza, y yo miro hacia atrás con el ceño fruncido.

—No funcionaría. Este lugar es lo suficientemente grande como para albergar tres negocios, y dirigirlo sería casi igual de difícil. Esto podría funcionar después de unos años, pero no ahora.

Mariano mira sabiendo que ya todo está dicho, luego se golpea el muslo y comienza a salir por la puerta.

—Adiós bebé —dice Derek al vasto y vacío espacio, antes de que yo le tome el brazo y lo consuele.

Después de un viaje de veinte minutos a las afueras de Hollywood, Mariano nos lleva a una calle más concurrida, una con mucho tráfico peatonal. Salimos del auto y lo seguimos hacia un edificio pintoresco entre un salón de lujo y una zapatería.

—Este lugar era en realidad un restaurante antes de que cerrara y lo recogimos —explica Mariano mientras busca en el anillo la llave correcta—. Un lugar de temática británica, tipo pub. Hicieron que construyeran el edificio para ello.

Empuja la puerta y nosotros entramos. Rápidamente da unos pasos para continuar el recorrido por delante y mostrarnos todo con lujo de detalle.

—Ahora, debido a que este lugar era un restaurante, todavía tiene todas las conexiones para las cocinas y la plomería, electricidad, cámaras frigoríficas. Tendríamos que equiparlo con nuestros propios aparatos, por supuesto, pero técnicamente no se necesitan grandes cambios estructurales. Podrías tener este lugar sirviendo cenas en un par de meses si quieres.

Mariano se detiene y siento que los ojos de los dos hombres me abruman en una forma expectante. Casi puedo sentir su respiración contenida.

Doy un suspiro.

—No.

Derek se inclina hacia mí, como si no me oyera.

—¿Qué fue eso? ¿No?

—No.

Se miran entre ellos por un segundo, luego me miran a mí, el silencio ya es pesado.

—¿Es eso todo? —Derek dice—. ¿Sólo 'no'?

Sacudo la cabeza y doy un paso adelante en el espacio oscuro.

—Es... es simplemente horrible.

—¿Qué tiene de malo?

—Es... un falso europeo.

Derek frunce el ceño y levanta las manos.

—¡Ugh! ¡Siempre dices eso y nunca sé lo que quieres decir!

—Quiero decir que es otro de esos lugares que parecen avergonzados de existir en Estados Unidos. ¿Por qué está tan oscuro aquí? ¡Esto es California, por el amor de Dios! Me siento como si estuviera en un sótano. Y tantos paneles de roble oscuro, como si tuvieran miedo de la nieve, y los techos tan bajos... un hobbit se sentiría claustrofóbico caminando por aquí! ¡Y estas ventanas! ¿Cuándo fue la última vez que viste ventanas como ésta que no estuvieran en un drama de época?

—¡A quién le importan las ventanas! —Derek despotrica—. ¿Qué tiene que ver servir buena comida con las ventanas góticas?

—Todo. El lugar tiene que funcionar como un todo, una experiencia completa. Quiero servir comida que haga que los clientes se sientan enérgicos y vivos; este lugar los hará sentir como si se estuvieran quedando dormidos en una novela de Jane Austen.

Puedo sentir que Derek está a punto de responder, pero Mariano pone una mano tranquilizadora en su hombro.

—La dama ha hablado —dice de buen humor, y todos nos damos la vuelta para volver al auto, pero Derek no deja de mirarme con mala cara durante todo el trayecto.

El tercer lugar es un hermoso edificio en Culver City que rechazo antes de entrar tan pronto como huelo el caucho quemado y escucho el chirrido del garaje de al lado.

El cuarto es un lugar pequeño, pero aceptable en el centro de la ciudad que descarto cuando me doy cuenta de que las ventanas dan a la monstruosidad de un edificio del gobierno al otro lado de la calle. Cada vez las palabras entre Derek y yo se vuelven más y más concisas, mientras que las intervenciones de Mariano y el mantenimiento de la paz se hacen cada vez más necesarias.

Cuando aparecemos en el quinto lugar, de techos bajos escondido detrás de arbustos salvajemente descuidados, Derek está más allá de la preocupación por el decoro.

—¿Y qué hay de esto, Ricitos de Oro? —dice, melodramáticamente. Abriendo sus brazos de par en par y mirándome mientras retrocede hacia el centro—. ¿Qué tiene de malo este? Ve al grano pronto.

—Los techos son demasiado bajos en este también —digo, sin sentido ante su burla—. Y las paredes parecen estar hechas de papel, se puede oír el tráfico de la calle por los tres lados.

Derek resopla burlonamente, mirando a Mariano por un segundo como si buscara apoyo.

—Y el feng shui está mal, seguramente —añade Derek sarcásticamente—. El aire no huele a rosas, y tienes la sensación de que el lugar también está embrujado.

Lo miro fijamente y cruzo los brazos.

—No tienes que ser un idiota con esto, Derek.

—¡¿Yo?! Tú eres la que nos ha hecho conducir por todo Los Ángeles desde...

—Derek —dice Mariano, casi habitual a estas alturas—. Vamos a calmarnos y...

—No —Derek lo interrumpe—. Mariano, ¿puedo hablar con Camila? ¿En privado?

Mariano se detiene y me mira para ver si está bien. Asiento que sí, y se encoge de hombros al pasar por delante de nosotros.

—Iré a esperar en el auto entonces. Tómense todo el tiempo que necesiten.

Él espera a que se vaya, luego me mira fijamente, su ira se desvanece ahora, dejando una profunda decepción en su lugar.

—Camila... —dice lentamente, como si buscara cuidadosamente las palabras—. ¿Qué está



pasando? ¿Por qué no quieres que esto resulte?

—Por supuesto que quiero que esto resulte.

—No creo que lo quieras —dice Derek con tristeza—. Desde que negocié esta inversión, has estado retrocediendo. Primero no crees lo suficiente en ello como para comprometerte, luego Mariano trae los papeles y no quieres firmarlos, ahora estamos buscando lugar tras lugar y todo lo que sigues diciendo es no. La gente mataría por algunos de los lugares que hemos visto. Todo esto era un gran sueño y ahora que es posible, ahora que se materializa tu simplemente te empeñas en sabotearlo.

—Derek —Le digo en voz baja, acercándome más a él—, sólo quiero hacer esto bien. No quiero hacer un trabajo a medias. Como dijiste, esta es una oportunidad entre un millón que tenemos.

Suspira, retorciéndose las manos con exasperación.

—¿Ventanas? ¿Estamos rechazando lugares porque no te gustan las ventanas? Siempre podemos poner ventanas nuevas, en algún momento.

Sacudo la cabeza.

—Si te conformas con las ventanas que odias, entonces terminarás conformándote con ingredientes de segunda clase de los distribuidores, luego te conformas con chefs que llegan a tiempo, pero que no pueden cocinar para nada, y antes de que te des cuenta eres simplemente otro restaurante que a la gente le gusta porque está cerca y la comida es casi comestible.

Derek se aparta de mí y da unos pasos, como si estuviera contemplando. Después de unos segundos se da la vuelta y casi puedo ver lástima en sus ojos.

—Déjate de tonterías, Camila. Sé exactamente de qué se trata esto.

—¿Qué?

—Se trata de Xavier Flint —dice, moviendo la cabeza un poco en desacato—. Estás enamorada de él. Y ahora que te acuestas felizmente con tu famoso jefe millonario, tienes miedo de arruinarlo, así que estás poniendo en peligro toda nuestra empresa.

—¡¿Qué?! —grito tan fuerte que Mariano probablemente puede oírme—. ¡Eso es una locura, Derek! Quiero decir... tal vez eso es parte de ello, pero... es complicado. No puedes acusarme así, todo es mucho más complejo que esa frase.

Levanta la vista y vuelve a sonreír con tristeza, moviendo la cabeza como si mis palabras torpes fueran toda la evidencia que necesita para saber que tiene razón.

—Mira, tienes un poco de razón —Le digo, yendo hacia él para demostrar que estoy siendo directa—. Estoy enamorada de él.

—¡Lo sabía!

—Pero este es *mi* sueño —La fuerza de un deseo de toda la vida detrás de mis palabras ahora, una honestidad directa que ni siquiera Derek puede apartar la vista y negar ahora—. E incluso el amor no va a impedir que lo haga realidad.

Nos miramos fijamente el uno al otro durante lo que se siente como una eternidad, una fracción de segundo, nuestros ojos se dicen mucho más que cualquier palabra. Finalmente, asiente con la cabeza.

—Pero eso también significa —digo, una vez que veo que él entiende—. Que este lugar tiene que valer la pena. Si voy a traicionarlo... perderlo... si voy a salir lastimada... entonces este no puede ser un restaurante de mi propiedad, tiene que ser el lugar que siempre quise que fuera, el lugar que siempre soñamos que sería. Cualquier cosa menos que eso, y estoy perdiendo más de lo que gano.

Nos volvemos a mirar fijamente, y esta vez me empuja hacia él para que nos abracemos.

—Ugh —dice, y puedo escuchar los sentimientos bloqueando su garganta—. Odio cuando te pones sentimental conmigo.

—Odio cuando me pones sentimental.

Nos separamos y él se frota la cara, oliendo un poco.

—Bien —dice, respirando hondo—. Volvamos con Mariano e intentemos convencerlo de que no invirtió en un par de idiotas que no pueden ni siquiera encontrar sus propios culos.

Salimos del edificio con todas las sonrisas y caminamos hacia él, que está apoyado en su auto, golpeando su teléfono. Nos mira cuando nos acercamos, con las cejas levantadas.

—¿Todo bien? —pregunta.

—Sí —Le respondo—. Estamos bien.

Comprueba nuestras expresiones y luego asiente con la cabeza.

—Así que tal vez deberíamos mostrarle el que tenemos en reserva —dice Derek.

—¿El de dos pisos? —Mariano le responde con sorpresa increíble.

Derek asiente con la cabeza.

—¿Qué es...el de reserva? —pregunto, demasiado intrigada.

—El que sé que te encantará —dice Derek, con confianza.

Reviso mi reloj rápidamente y le devuelvo una mirada de dolor.

—Pero, ¿está lejos? Tengo que empezar un turno en unos treinta minutos.

Mi amigo sonrío un poco a sabiendas.

—Oh, eso no es un problema. Mira, la razón por la que pensé que no querías visitar ese lugar es porque está muy cerca de ‘Cuchillo’. A un par de cuadras de ahí.

—Ah...

—¿Va a ser un problema? —pregunta Mariano, mirando entre nosotros como una tercera rueda que está fuera de onda.

Me tomo un momento para fruncir los labios, y luego contesto.

—No. Eso no es un problema en absoluto.

Nos metemos en el auto y después de otro rápido paseo llegamos fuera de la propiedad, un edificio de dos pisos en una esquina de un complejo más grande de tiendas boutique. Está tapiada con madera contrachapada muy actual, con carteles rasgados, y el cruce al que apunta está lleno de gente, cafés, librerías y tiendas de antigüedades que comparten los otros rincones y dan a los alrededores un colorido brillo, una vitalidad, locales que no existían en el resto de las localidades.

—Todo esto sería vidrio, por supuesto —dice Mariano al salir del auto hacia el esqueleto de un edificio—. Hasta el final.

—Oh —asiento—. Ya puedo verlo.

Desbloquea el lugar y entramos a un área de tamaño decente, el segundo piso es un espacio de loft que corre alrededor del borde con una amplia escalera de caracol con barandillas ornamentadas que se retuercen hacia la plataforma.

—Déjenme decirles —continúa Mariano, mientras entra en el modo de bienes raíces—. Este lugar es codiciado. Y por eso quiero decir que ya he recibido casi una docena de ofertas. Un curador de arte de la ciudad de Nueva York quiere hacer de esto una galería, un montón de marcas quieren hacerlo también una tienda de ropa al por menor, y ustedes no son los únicos chefs queriendo instalar un local que han estado aquí tampoco. ¿Conocen a Sylvain Thibault?

—Por supuesto —Derek y yo dijimos al mismo tiempo.

—Bueno, este iba a ser su buque insignia americano, pero supongo que se distrajo. Una vez que las ventanas se instalen, habrá mucha luz natural. Gran lugar para observar a la gente,

especialmente en el segundo piso, si te gusta ese tipo de ambiente. Y todos los laureles indios en esta calle proporcionan una cantidad decente de privacidad en el frente, lo que probablemente atraerá a muchas celebridades como clientela. De todos modos —dice Mariano, señalando una gran ventana que separa la parte trasera del edificio—. Esto podría convertirse fácilmente en una ventana abierta al área de la cocina, o simplemente derribarse por completo si realmente se desea fusionar los espacios.

—Hmm —digo, perdida en mis pensamientos, imaginando lo que podríamos hacer.

—No voy a mentir —dice Mariano—. Este lugar es caro. Si quieren usarlo, tendrá que ser un gran negocio.

—Por supuesto. Muéstrale la parte de atrás —dice Derek con entusiasmo—. El exterior.

—Por aquí —Y avanza alejándose a pasos agigantados. Abre las puertas dobles, al final de un pequeño pasillo, para que podamos pasar. El espacio, del tamaño de un estudio, es una maraña de malezas, basura de autos, una fuente llena de musgo y muebles desgastados.

—Ahora mismo es un desastre —dice, mientras salimos al espacio rocoso, una pared de ladrillo cubierta de hiedra a un lado y una ventana a la cocina al otro—. Parece más pequeño de lo que es en realidad, debido a toda esta basura, pero podrían usarlo como almacén o... no sé. Usa tu imaginación un poco e incluso podrías hacer de esto un pequeño comedor al aire libre, con mucho trabajo, por supuesto.

Me quedé ahí parada, congelada por un momento, asimilándolo todo mientras los dos hombres volvían a mirarme fijamente, esperando tensos un veredicto. Estoy abrumada. El sol de la mañana brilla a través de las ramas de algunos árboles, arrojando una luz suave y moteada a mi alrededor. Puedo oler el océano no muy lejos, el aire es fresco, y los pájaros están cantando cerca.

—¿Y bien? —Derek me mira—. Camila, ¿qué opinas? Es genial, ¿verdad? ¿Estás llorando de emoción?

Me tapo la boca con la mano, pero no pude detener la emoción acumulada que amenaza con estallar en lágrimas húmedas de mis ojos.

—Esto es todo... —digo, con la voz temblorosa y lenta de sensaciones abrumadoras—. Este es mi lugar, mi restaurante... es aquí. Es realmente aquí.

Derek mira rápidamente a Mariano, luego me devuelve la mirada antes de gritarme y abrazarme con un fuerte abrazo de oso. Mariano se ríe y viene a unirse a nosotros, hasta que los dos hombres me están asfixiando con un sándwich de telas finas y perfume. Me aprietan tan fuerte que apenas puedo respirar, aunque no me importa porque ya estoy en el cielo.

El turno que hice después de firmar el contrato con Mariano es probablemente el más difícil que he hecho. Me corté el dedo picando chalotes, casi arruiné un filete, y tardé el doble de tiempo en servir los platos de lo que suelo hacer. Durante los próximos días no pude pensar en nada más que en esquemas de colores, diseños de cocina, renovación de ese jardín trasero, todas las cosas que dije que haría si alguna vez fuera dueña de un lugar. Pero, sobre todo, no deje de repasar las recetas mentales que he pasado toda mi vida elaborando.

La emoción y los nervios se arremolinan dentro de mí como un huracán perpetuo, manteniéndome despierta por la noche y soñando despierta todo el día, cada fibra, cada poro de mi cuerpo completamente absorbido por la tarea de hacer realidad esta fantasía. El futuro que se extiende por delante de mí ahora como un camino mágico y sinuoso que quiero recorrer.

Es casi suficiente para que me sienta mejor respecto a Xavier.

Al principio lo evito, citando la falta de sueño, sintiéndome abrumada en el trabajo, algunas tareas personales de las que tengo que ocuparme. Con la esperanza de que, con el tiempo

suficiente, sepa qué hacer con nosotros. Ayuda que Xavier pase los siguientes dos días manejando el negocio en Las Vegas, lo cual es un alivio para mí, aunque todavía siento olas de culpa golpeándome cada vez que intercambiamos mensajes de texto coquetos a altas horas de la noche.

Eventualmente, sin embargo, los mensajes de texto sórdidos no son suficientes para mantener ese tipo de apetito saciado, y llego a casa un día para encontrar a Xavier de pie junto a su Maserati fuera de mi apartamento. Él sonrío cuando me ve, abriendo sus brazos de par en par, y siento una emoción diferente inundándome cuando caigo en sus abrazos. Es mucho más difícil ignorar lo que siento por él cuando su cuerpo está presionado contra el mío. Casi me dan ganas de tirar todos mis sueños por la borda para poder pasar un poco más de tiempo a su lado. Sin embargo, he pasado un mes entero revolcándome en la cama siendo engullida por ese carisma físico.

—¡Oye! ¿Qué haces aquí? —digo, finalmente retrocediendo.

Xavier tira de mi barbilla hacia él y me roba un beso en el que puedo sentir que ha estado pensando desde la última vez que nos separamos. Roba la tensión inestable de mi cuerpo, el estrés de mi turno de trabajo, el giro de reconciliar mi dilema, y me ablanda hasta que siento que podría caer en él para siempre.

—Te extrañé —dice en voz baja, una vez que nos separamos.

—He estado trabajando duro —digo, juguetonamente—. Tú también.

—Trabajas demasiado —dice Xavier, con las manos apretando mi estómago contra él, los dedos presionando y aflojando suavemente contra mi piel hasta que todo mi cuerpo tararea.

Algo se vuelve en mí en el comentario, como si viera un destello de luz al final de un túnel. Sonrío y presiono un dedo en el pecho expuesto sobre el segundo botón de su camisa.

—Bueno... tal vez debería renunciar —digo, tratando de mantener la esperanza fuera de mis ojos, y de hacer que suene como nada más que una broma inocente.

Xavier se ríe suavemente, y siento el estruendo de sus músculos abdominales contra mí.

—Como si te dejara ir a cualquier parte.

Tengo que luchar para mantener mi sonrisa. Me besa la frente y luego se aleja para abrirme la puerta del auto.

—Vamos.

—¿Adónde vamos? —digo, al subir.

—Llamémoslo una sorpresa.

—Hmm. Me estoy acostumbrando a eso.

Sólo cuando aparcamos fuera del Hollywood Bowl me doy cuenta de la cesta de picnic que saca desde el asiento trasero. Cierra la puerta de golpe, toma mi mano y me guía a través del lote hasta que puedo escuchar el sonido de la música clásica.

—¿Qué es eso? —Le pregunto.

—El L.A. Phil. Ensayan aquí en verano, y cualquiera puede venir y escuchar.

—Oh, cielos —digo, disfrutando de las cuerdas por un segundo antes de volverme hacia él—. Así que estás abaratando conmigo, ¿eh? ¿No valgo lo suficiente para la cosa real?

Xavier se ríe y se detiene para mirarme.

—Te llevaría en primera clase a la Toscana en un abrir y cerrar de ojos si me dijeras que te gustan las anchoas de allí.

Sonrío como si lo encontrara gracioso, pero no hay ningún indicio de mentira en sus ojos. Sólo pura y devota resolución. Una pasión contenida, pero salvaje para mí que casi me asusta con su poder. Pero bajo el torrente de amor y deseo que siento en ese momento hay una sombra

oscura, un recordatorio oculto de que lo voy a traicionar. Miro para otro lado, esperando que lo interprete como simple timidez.

Llegamos a los asientos del palco y nos instalamos, Xavier coloca la cesta entre nosotros y la abre para revelar el pan aún caliente, untado de fiambres, mermeladas efervescentes, y una serie de salsas y ensaladas.

—¿Tú hiciste todo esto? —digo, mientras veo como Xavier expertamente corta el pan con un cuchillo. Se ríe a carcajadas.

—¿Nunca mencioné que me gusta cocinar?

—En realidad —Le dije, tomándole una rebanada de pan y hurgando en la canasta hasta descubrir un mousse de salmón—. Me imaginé que estabas harto, y por eso te metiste en el negocio.

—No era la cocina lo que me aburría, sino la gente para la que cocinaba —dice mientras me ofrece una tina de aceitunas mezcladas.

Agarro una y la mastico lentamente, aunque sólo sea para contener la escalada de los nervios.

Comemos y hablamos, hasta que nuestras barrigas se llenan y las palabras comienzan a agotarse, permitiendo que la orquesta se haga cargo del ambiente. Hasta que la canasta se cierra y se guarda, estamos sentados uno al lado del otro, su brazo alrededor de mí, mi cabeza sobre su hombro, sus dedos acariciando mi cabello mientras nos dejamos llevar por la música, por el fuego decreciente de la puesta de sol en las colinas de más allá.

La realización viene lentamente, tan lenta como los movimientos de la música, como el velo del cielo nocturno: Estoy contenta. Más feliz de lo que he estado en mucho tiempo. Quizás alguna vez. Aquí, contra él, en un amor tan real y presente, puedo olerlo en su aroma, sentirlo en la ternura de sus dedos, escucharlo en el suave latido de su corazón y en la profunda hinchazón de su respiración, todo lo demás parece irrelevante. El consejo de mi hermana, el de Emma, todo empieza a tener sentido. ¿Por qué necesitaría algo más que esto?

¿Y por qué estoy a punto de tirarlo todo por la borda?

Recuerdo el consejo de Emma de ‘seguir mi corazón’, pero ¿hacia dónde vas cuando tu corazón está partido en dos?

## Capítulo 17

## XAVIER

Ha puesto mi mundo patas arriba, todo lo que antes conocía está al revés. Y la cosa es que me encanta. Si me hubieran dicho antes de conocerla que llegaría un momento en el que borraría los números de las modelos de mi teléfono, en el que estaría preparando cuidadosamente un picnic y agonizando cada cosa que pusiera en la cesta, entonces habría dicho que estaban locos. Pero aquí estoy.

Nunca he huido de un desafío, nunca me he detenido en un obstáculo. Es sólo que, hasta ahora, los retos a los que me he enfrentado han sido los que mejor se han abordado con fuerza bruta, con fuerza decidida, con decisión concentrada. Los desafíos que han hecho que me duela el cuerpo, que mis emociones se disparen, que mis talentos se extiendan hasta sus límites. Problemas resueltos con la fuerza y la obstinación animal.

Pero Camila... ella es un tipo diferente de meta, y ahora el desafío es diferente. Ahora necesito abrir viejas heridas y finalmente dejarlas curar, quitar las barreras que he levantado entre yo y el mundo, permitirme confiar, expresar, amar. Puede que sea lo más difícil que he hecho hasta ahora, pero la recompensa es increíble.

Estoy de tan buen humor que casi olvido que tengo una cita de tutoría programada con Silvia cuando me presento en ‘Cuchillo’ temprano una mañana. Ella está parada en el frente con Delia esperándome, y después de intercambiar unas cuantas bromas con la supervisora, llevo a la niña al restaurante para que pase un rato en la cocina.

No es exactamente lo que tenía en mente para hoy, pero si hay algo que Camila me ha regalado es a no perder los estribos tan fácilmente como antes, y seguir la corriente mucho más. Vamos hacia la nevera industrial para ver con qué podemos jugar y luego pasar casi una hora cortando productos frescos en formas elegantes y construyendo coloridas ensaladas de tarro de albañil, todo mientras le doy a Silvia un largo discurso sobre de dónde provienen el vinagre, la sal y las diferentes variedades de aceite de oliva.

Tal vez estoy empezando a encariñarme con la niña, o quizás es sólo esta nueva perspectiva, pero el tiempo vuela, y estoy a punto de mostrarle a Silvia cómo hacer el pesto secreto de la casa, que es parte de las recetas de ‘Cuchillo’, cuando Delia llega a recogerla de nuevo. La idea del pesto queda para la próxima vez, y ya que se hayan ido, yo limpio y realizo las comprobaciones en todo el restaurante.

Michelle llega primero, como siempre, y le llamo la atención mientras se pone la ropa blanca en el pasillo y le digo que pase por la oficina para charlar.

Parece tranquila, pero un poco sorprendida mientras se sienta frente al escritorio, todavía apretando sus oscuros y rebeldes rizos en una cola de caballo.

—¿Qué pasa? —dice ansiosa.

No la culpo por sentirse un poco desconcertada; Michelle es lo suficientemente buena como

para que apenas tengamos que decirnos algo el uno al otro. Como chef principal es básicamente una máquina, eficiente, inflexible, y si tuviera que sacar provecho de todos los días libres que se le deben, no la veríamos en meses. A lo largo de los años que ha trabajado conmigo, también ha aprendido exactamente cómo opero, y puede anticiparse a lo que voy a hacer antes de hacerlo, así que la sorpresa en sus profundos ojos marrones no es del todo injustificada.

—¿Cómo van las cosas? —pregunto, inclinándome hacia adelante en la silla de mi oficina. Michelle se ríe, una corta y fácil sonrisa, siempre relajada e ingeniosa—. ¿Esto es una revisión de rendimiento o algo así?

Ahora es mi turno de reírme.

—No, nada de eso. Sólo ha pasado un tiempo desde que nos pusimos en contacto.

Michelle me mira con atención.

—Sabes que puedes ser directo conmigo, Xavier.

Asiento con la cabeza y vuelvo a reírme.

—Correcto. Ok. Dime, ¿qué piensas de Camila?

—¿Camila?

—Sí.

Michelle se detiene un segundo antes de hablar.

—Como chef o...

—Como chef —digo yo, sonriendo. Michelle es tan observadora fuera de la cocina como lo es dentro de ella.

—Bueno, ella es muy buena, de verdad. Trabaja rápido, buena comunicación, mantiene la calma. Ha estado un poco fuera de juego estos últimos días, pero hemos estado más ocupados de lo habitual y estoy segura de que no hay nada de qué preocuparse. En general, no puedo culparla.

Asiento con la cabeza. Imaginé que se estaría deslizando un poco de aquí para allá desde que nos juntamos, yo también me deslizaría con la forma en que mi mente ha estado volando.

—¿Crees que sería una buena jefa de cocina?

—¿Para el lugar de Las Vegas? —pregunta Michelle, deteniéndose de nuevo para pensar—. Sí. Probablemente sé que es joven, pero no es una aficionada, definitivamente lo tiene controlado. Es difícil de decir con seguridad, pero aseguro que podría verla como la directora de una cocina más temprano que tarde. Ella piensa rápido, siempre está al tanto de lo que pasa en la cocina, y no hay nada que no sepa cocinar... tampoco se deja llevar por la mierda, a pesar de que Kris está haciendo toda su novatada.

—Bien. Eso es lo que quería oír —digo, inclinándome un poco hacia atrás ante sus palabras de confianza—. Pero no es para Las Vegas, es para acá.

Michelle frunce el ceño, me mira y luego sacude la cabeza.

—No lo entiendo. ¿Me estás dejando ir?

—Nunca. Nada de eso. Pero, ¿Qué tal esto? ¿Qué te parecería hacerte cargo de todo en Las Vegas, en el local nuevo? —Le pregunto, tranquilo y confiado—. Prefiero tener una cabeza experimentada como la tuya a cargo de un nuevo equipo que a Camila.

Michelle se endereza como si estuviera aturdida por las noticias.

—Hmm...

Ella mira fijamente a algún lugar en la pared detrás de mí, con la cara en blanco, aunque no necesito ser un lector de mentes para saber que está pensando a un millón de millas por hora.

—Por supuesto, haría todo lo que pudiera para apoyarte allí. Encontrarte un buen lugar, o ponerte en una buena suite de hotel hasta que encontremos algo que te guste. Los gastos de mudanza estarían cubiertos en su totalidad, junto con un aumento de sueldo, y yo te daré un bono



de salud. Auto nuevo. Lo que tú quieras. No quiero que pienses que te pondría ahí porque no estás haciendo un buen trabajo acá. Eres acaso la única persona que conozco que tendrá ese lugar funcionando en un mes de la misma forma en que todo corre aquí. Eres lo mejor que tengo.

—Sí —dice Michelle—. Lo entiendo —Se queda mirando un poco más.

—¿Quieres tomarte un tiempo para pensarlo?

—No —contesta rápidamente, mirándome finalmente con una sonrisa—. Lo hare, tomo el trabajo.

—¿Estás segura? Sé que es un gran movimiento, y que has estado en Los Ángeles la mitad de tu vida.

—Sí —dice ella, con un poco más de convicción ahora, pero sonrío con ánimo—. Para ser honesta, me vendría bien un nuevo desafío. Extrañaré a la tripulación, seguro. Pero esto es justo lo que necesito ahora mismo. Últimamente me he sentido como, “¿Qué sigue?” y creo que esto es. El siguiente paso.

—Felicitaciones. Vas a hacer un gran trabajo.

Ofrezco mi mano sobre la mesa y Michelle la sacude con firmeza.

—¿Un trago para celebrarlo? —añado, poniéndome de pie y moviéndome hacia las cajas de vino.

—No, gracias —dice ella, poniéndose de pie y apretando su cola de caballo otra vez—. Nos falta bechamel y espero bastantes pedidos de atún para la mañana de hoy.

—Bueno, no creas que te vas a Las Vegas sin tomar una copa conmigo primero.

Michelle se ríe mientras se dirige hacia la puerta, deteniéndose una vez que tiene la mano sobre ella para dar marcha atrás.

—Xavier...

—¿Sí?

—¿Ya hablaste con Camila?

—No. Estaba esperando tu respuesta primero. Voy a preguntárselo hoy.

Michelle asiente con la cabeza.

—Bueno, ella debería estar en su turno pronto. ¿Quieres que la haga pasar?

—Eso estaría bien, gracias.

Michelle se va y yo me tomo un momento para relajarme ahora que la parte difícil ha terminado. No tenía idea de lo que diría, la vida de Michelle es un libro cerrado y si hubiera dicho que no al trabajo en Las Vegas, realmente habría tenido que replantearme las cosas.

Ahora, sin embargo, es muy sencillo. Todo lo que tengo que hacer es esperar a que mi chica entre por esa puerta, y luego ofrecerle el trabajo de su vida. Tomo las flores que recogí para ella y el regalo delicadamente envuelto de debajo del escritorio y los coloco frente a mí. Selecciono el vino perfecto de la caja y lo dejo, listo para abrirlo y celebrar.

Estoy a punto de hacer realidad nuestros sueños.

## Capítulo 18

## CAMILA

Me lanzo a la entrada trasera del restaurante sintiendo como si las fuerzas de la emoción y la euforia me estuvieran llevando a un huracán de alegría que me empuja hacia adelante. Las ventanas que elegí van a la nueva ubicación hoy, Derek me asegura que sus muchachos son los mejores y estará listo para cuando salga del trabajo si quiero ver. Es algo pequeño, pero pone una sonrisa en mi cara que no he podido quitar en toda la mañana, y aunque mi cuerpo está pasando por los movimientos de ponerme la ropa blanca y comenzar mi turno, mi conciencia está volando unos treinta mil pies en el aire.

—Hola Michelle. Hola Warren. Carrie —digo, alegremente. Entonces, aunque no porque lo odie—. Hola Kris, ¿cómo estás?

Antes de que Kris pueda gruñir y sacudir su cabeza hacia mí como un anciano que ve a una pareja joven besarse en público, Michelle se acerca.

—¿Camila? —dice ella, y yo miro para ver una rara sonrisa en esos rasgos fuertes y oscuros—. Xavier está en su oficina. Quería hablar contigo.

—Oh, claro —digo, asintiendo con la cabeza y mi corazón se acelera ahora por diferentes razones.

Termino de lavarme las manos y me tomo mi tiempo para secarlas lo más lentamente posible durante el viaje a la oficina. Una vez más siento que las cosas se mueven demasiado rápido para mi ritmo de campesina de Idaho. He firmado el contrato, las ventanas están entrando, y Derek me está enviando fotos de inspiración por la decoración de interiores, todo está sucediendo realmente, y eso significa que es hora de que me sincere con Xavier. Cuanto más tiempo lo guarde en secreto, peor será cuando se entere, más nos habremos incrustado uno dentro del otro, y mayores serán las posibilidades de que lo descubra él mismo, lo que sería un desastre (al fin y al cabo, el lugar está a sólo unas pocas calles de distancia).

Necesito decírselo. Ahora.

Excepto que no puedo.

Me las he arreglado para posponerlo todo diciéndome a mí misma que sólo estoy “esperando la oportunidad adecuada”, pero estoy empezando a preguntarme si alguna vez hay un momento “adecuado” para decirle a tu jefe y a tu amante que lo estás traicionando. Que estás devolviendo su fe en ti como chef al irte a abrir tu propio restaurante, y tal vez incluso peor que eso, respondiendo a la confianza que te han depositado como su amante al hacer lo único que emocionalmente le ha dejado cicatrices permanentes. Además, cada vez que estoy con Xavier es como si nada más existiera. Me enamoro más profundamente de él cada vez que hablamos, con cada toque íntimo, cada mirada de esos ojos es otro nudo que nos une. ¿Cómo puedes hacer lo correcto cuando significa herir a alguien que amas? ¿Cómo seguir tus sueños cuando eso significa renunciar a lo que tanto te ha costado construir? Me he pasado las noches suspirando

para poder dormir, rezando por alguna intervención que de alguna manera lo haga mejor, alguna otra manera de que esto funcione, que pueda hacer feliz a todo el mundo.

Pero quizás me equivoque. Tal vez no esté molesto, a lo mejor aprecie que este es mi sueño, y que no puedo decir que no. Tal vez estar con él y trabajar en mi propio lugar esté bien. Excepto que cada vez que pienso en esas cosas recuerdo el dolor en sus ojos cuando me dijo que Galen lo traicionó, la vulnerabilidad en ellos cuando dijo que confiaba en mí. Ese decidido desafío de no volver a confiar en nadie nunca más, de no abrirse a nadie, un desafío al que renunció a partir de nuestra primera noche de salida, cuando me contó todos sus secretos. Yo inspiré algo en el para que dejara salir todo aquello que guardaba para el mundo y presiento que haciendo esto, todo eso se arruinará.

Me paro afuera de la puerta cerrada de la oficina, respiro hondo y llamo rápidamente.

—Adelante —dice Xavier a través de la puerta.

Aquí voy.

—Hola —digo, mientras entro a la oficina y Xavier camina hacia mí. Su cuerpo pareciendo aún más grande en la pequeña oficina.

—Hola, nena —responde, cerrando la puerta detrás de mí y dándome un beso lento, como el que suele darme a primera hora de la mañana, como si tuviera sed de mí. Un beso que hace que el tiempo pase despacio, me calienta las entrañas como miel. Una droga que me hace perder el sentido del lugar, luchar por captar mis pensamientos, como si fueran pájaros de paso.

Se echa para atrás y me sonrío por un segundo, mirándome como si fuera la cosa más increíble de la tierra, tan sincero que casi puedo creerlo yo misma. Luego se dirige a su escritorio. Me río nerviosamente.

—Probablemente no deberíamos hacer eso en el trabajo —digo, tratando de cambiar el estado de ánimo a un lugar más pragmático.

—¿A quién le importa? Yo soy el jefe —Me responde, inclinándose hacia atrás para sacar un ramo de flores de detrás de él—. No me gusta guardar secretos de todos modos.

Se me cae el estómago. Me acerco para tomar las flores y olerlas.

—¿Flores? ¿Por qué? ¿cual es la ocasión?

—Por ser talentosa, inteligente, fascinante y... —Sus manos giran alrededor de mis caderas, tirando de mí hacia él para que casi aplaste las flores entre nosotros—. Tan increíblemente sexy.

Me río y trato de no hacer obvio que estoy retrocediendo, haciendo como si estuviera ajustando mi ropa blanca.

—También —continúa, sacando una botella de vino que estaba estratégicamente junto a nosotros en una de las cajas, empuñándola de la misma manera que lo hace cuando el vino es particularmente bueno—. Para celebrar.

—¿Celebrar?

Xavier sonrío aún más ampliamente, y puedo ver la profunda alegría dentro de él, la acumulación de entusiasmo que llevó a este momento. No responde de inmediato, como si lo estuviera saboreando, y en vez de eso, mueve una silla a mi lado con su pie y se inclina de nuevo sobre el escritorio.

—Vas a querer sentarte para esto —dice felizmente.

—Bueno... —digo despacio, volviendo a la silla, aun agarrando las flores de mi regazo—. Sabes que *'Tenedor'* está en camino de abrir en unas cinco semanas, ¿verdad?

—Claro —Asiento con la cabeza.

—Y que aun estábamos buscando un chef jefe —continúa—. Sí. ¿Encontraste a alguien?

—Mejor que eso. Decidí trasladar a Michelle allí. Le ofrecí el puesto hace cinco minutos y

dijo que sí. Eso deja un lugar libre aquí, sin embargo...

Yo experimento el mismo tipo de terror a cámara lenta que imagino que experimentan los observadores de accidentes automovilísticos. El subidón de adrenalina, el hormigueo de las respuestas de pelear o huir, la sensación de impotencia absoluta e inevitable que sólo existe en ese momento después de que algo se ha puesto en movimiento irreversible, y el destino inevitable hacia el que se dirige.

—¿Y? —murmuro.

Xavier hace una pausa, sacando el momento una vez más, el disfrute de él, y su desconocimiento de mi incomodidad, evidente en el brillo de esos ojos.

—Camila. Quiero que tomes el puesto. Quiero que seas la jefe de cocina de ‘Cuchillo’ —Su sonrisa es amplia y genuina.

Después de una larga pausa, me las arreglo para despegar mis cuerdas vocales.

—Oh. Um. Dios.

Una grieta en la sonrisa de Xavier aparece cuando ve mi reacción, pero se repara rápidamente. Se ríe a carcajadas.

—Es mucho para asimilar, lo entiendo. En realidad, no quería decírtelo al principio de un turno y no darte tiempo para absorberlo, pero no podía esperar más.

Hago caer mi cabeza en mis manos, incapaz de mirarlo.

—Xavier....yo solo...

—Pero te lo mereces. Has estado fantástica aquí desde que empezaste, tienes el talento en bruto y el empuje. Para ser honesto, debería haber pensado en esto hace días. Me habría ahorrado muchos problemas. Más vale tarde que nunca.

—Xavier, espera...

Se arrodilla frente a mí, y miro hacia esos ojos oscuramente entrecerrados, aún sexy, como si no estuviera acostumbrado a ser feliz, no puede sonreír sin que parezca algo oscuro.

—Sabes, esto podría ser el comienzo de algo increíble —dice, con la voz baja ahora que su cara está tan cerca de la mía—. Podríamos llevar este lugar al siguiente nivel. Tenías tanta razón sobre esas hamburguesas que dieron vida al resto del menú, equilibraron todos los platos serios con algo simple y discreto. Y tus ideas sobre Tenedor... Trabajamos muy bien juntos. La forma en que nos desafiamos el uno al otro...

—Xavier, por favor...

Toma mis manos en las suyas, demasiado perdido en el ímpetu de sus propias ideas para reconocer la mirada de pánico en mi cara por lo que está pasando.

—Podríamos colaborar... Juntos —dice, con los ojos en alto ahora como si vieran sus sueños jugar por encima de mi cabeza—. Quiero decir, ‘Cuchillo’ seguiría siendo un restaurante centrado en la cocina francesa, pero juntos podríamos darle un giro, un sello. Sólo piensa en lo que podríamos hacer. Mi experiencia y tu creatividad.

—No —Me las arreglo para decirlo, aunque lo digo a la fuerza. Los ojos de Xavier me miran, su sonrisa se le cae un poco.

—Ok —dice, poniéndose de pie de nuevo y apoyándose en el escritorio—. No tenemos que colaborar. Sólo es una idea. Tú podrías simplemente tomar la posición de chef principal y continuar como de costumbre si no te sientes cómoda haciendo más por el momento. Podemos volver a visitar...

—No —digo yo, esta vez con la pesadez que requiere—. Quiero decir, no al trabajo. No puedo ser tu jefe de cocina.

Xavier se congela, el brillo de sus ojos se apaga mientras me mira.

—No puedes hablar en serio. ¿Realmente quieres seguir siendo una cocinera de línea? Eres mejor que eso y lo sabes. Si estás nerviosa, podemos tomarlo día a día, para que puedas avanzar a tu propio ritmo.

—No —Tengo que volver a repetir, mi estómago cayendo cuando me doy cuenta de que esto es todo, que no hay vuelta atrás—. Tampoco puedo seguir siendo tu cocinera de línea. Tengo que presentar mi renuncia. Verás, estoy... bueno, estoy empezando mi propio restaurante.

La cara de Xavier se endurece, sus ojos me miran con los ojos entrecerrados como si tratara de leer entre líneas lo que acabo de decir.

—No puedes hablar en serio. Vas a empezar... ¿Tu propio restaurante?

—Sí.

Veo que su mandíbula se mueve un poco mientras rechinan sus dientes.

—¿Por qué no dijiste nada? ¿Cómo diablos sucedió esto? ¿Cuándo tuviste tiempo para...?

Me retuerzo un poco en la silla, hasta que me siento tan incómoda que me levanto.

—Bueno. Cuando llegué a Los Ángeles...yo...es complicado. Tengo un amigo, sí, y... mira, olvídate del “cómo”, la cosa es que está sucediendo. No pensé que sería tan rápido, pero ahora lo es, y todo ha sido una locura. Tenemos inversores y una ubicación y nosotros...

—¿Nosotros? —Xavier resopló, ahora todo tenso y enfadado—. ¿Quiénes ‘nosotros’?

Respiro hondo y profundamente, luchando por encontrar la mejor ruta a través de esta explicación.

—Un amigo. Derek, creo que te lo mencioné —contesto lo mas cautelosa posible. Las palabras suenan patéticas, demasiado comunes y familiares para reflejar lo mal que me siento, lo mucho que reconozco la tragedia de lo que le genera a él.

Xavier sacude la cabeza y mira hacia arriba, riendo oscuramente antes de darse la vuelta, moviéndose detrás de su escritorio como si no pudiera soportar no tener una barrera entre nosotros.

—Oh, esto era demasiado bueno —dice, el sarcasmo y la ira se mezclan en su voz.

—No quería que las cosas salieran así —digo, moviéndome cerca del escritorio como si con eso pudiera mantenerlo cerca—. Sucedió tan rápido, que todo se salió de...

—Detente —dice, su sonrisa es sombría y pesada ahora, como si se aferrara a su pizca de ironía para comprender esto—. Así que la noche que fuiste a mi apartamento, que te preparé ese bocadillo que te gustaba, y te fuiste a toda prisa y confundida por una llamada telefónica de ese tal Derek.... —Xavier se inclina sobre el escritorio—. ¿Lo sabías desde entonces?

—Yo... eso no es tan así...

Las palabras me fallan, todas las explicaciones que se me ocurren suenan aún más incriminatorias en mi cabeza. Todo lo que puedo hacer, finalmente, es asentir. La cabeza de Xavier cae, y por primera vez veo el pequeño regalo del tamaño de un libro en el escritorio a su lado, envuelto en papel rosa y atado con una cinta roja. Vuelve a levantar la cabeza, los ojos aún más oscuros ahora, aún más distantes.

—Y cuando te llevé a la playa —dice, con voz lenta y golpeando, como si ya supiera la respuesta—, y te conté cómo Galen me traicionó, que me asustó tanto que no podía confiar en nadie más hasta que te conocí... —Se detiene para tomar un respiro y encontrar sus palabras de nuevo—, y te sentaste allí, toda simpática y preocupada, diciéndome que era una “forma solitaria de vivir” y “tan triste” que no confiara en nadie. ¿Lo sabías entonces?

—Mira, Xavier, no es así...

—¿Lo sabías?

No grita, pero las palabras son tan poderosas como unas balas, imposibles de ignorar.

—No realmente. Quiero decir, más o menos. No es como tu quieres creer... —Me estremezco y me frustro conmigo misma por no poder expresar esto—. Era sólo una idea en ese momento no creí que pasaría realmente. Es decir, tal vez en unos años o algo, mas nunca tan pronto. Pero para esto he venido aquí. Es mi sueño. ¿Ni siquiera estás... un poco emocionado por mí?

Sé incluso cuando las palabras salen a la luz que no es lo que hay que decir. Xavier cae de nuevo en su silla, sus músculos se desploman, sus dedos tocan en la mesa, como si estuviera impaciente por verme ahora. Después de unos momentos tensos en los que me doy la vuelta mentalmente para encontrar las palabras adecuadas, el ángulo correcto de toda esta situación, Xavier levanta la mano y cierra el puño con fuerza, pero con cuidado.

—¿Ya tienes una ubicación?

Dios.

—Sí —Respiro profundamente de nuevo, haciendo una pausa antes de tener que dar otro golpe, como un boxeador reacio—. Está... a un par de calles de aquí. De camino a Santa Mónica desde acá.

Xavier cierra los ojos.

—¿El edificio de la esquina? ¿El que solía ser una galería?

—Sí —Le respondo en voz baja.

—Así que... —dice, mirándome de nuevo—. No sólo me estás dejando, sino que estás a punto de convertirme en mi competidor.

—¡No! —digo, de manera impertinente—. Por supuesto que no. La comida que vamos a hacer es completamente diferente. Y todo el estilo...

—‘Cuchillo’ es el mejor restaurante de Los Ángeles —interrumpe—. Alguien cercano a nosotros no se molestaría con ningún otro restaurante. Otros lugares existen a nuestra sombra. Excepto que ahora vas a darles la oportunidad de elegir. Porque, aunque siento como si ya no te conociera de verdad, una cosa que sí sé que eres... una chef asesina.

—Oh, vamos, Xavier —digo, empezando a sentirme desesperada—, no es como si ‘Cuchillo’ fuera a cerrar el negocio.

Xavier sonrío, su expresión es como el hielo.

—Muy bien —dice, se pone de pie en su silla y se dirige hacia su escritorio. Recoge el regalo envuelto y lo deja caer en un cajón, deslizándolo con fuerza—. Haré que Colby se acerque para repasar tu último cheque...

—Xavier...

—Y haré que alguien venga a cubrir tu turno hoy —Saca el teléfono del bolsillo y hace un gesto a la puerta, evitando mis ojos—. Así que si no te importa.

De repente, con todas sus paredes levantadas, Xavier se convierte en un ser lejano, de alguna manera aún más aislado de mí que la primera vez que lo conocí.

—Lo siento —susurro.

—No te disculpes. Sólo estás siguiendo tus sueños. Lo entiendo. He pisoteado a la gente para llegar a donde estoy.

Sacudo la cabeza.

—No es así.

—En este negocio, siempre es así —Se pone de pie—. Conoces la salida.

Empiezo a decir otra cosa, pero el entendimiento de que todo lo que digo más allá de este punto es sólo otra puñalada, otro puñetazo en el estómago para los dos, me detiene. Daño hecho, heridas abiertas, incluso estando tan cerca empieza a doler.

Aparto la vista y voy hacia la puerta.

Hemos terminado.



## Capítulo 19

## XAVIER

—¿Estás bromeando? —dice Colby, empujando nerviosamente su cabello como un hombre que deja de fumar.

—¿Crees que me gustan las bromas en las que yo soy el chiste?

Es más de medianoche y estamos sentados en una mesa en el comedor del restaurante, el sonido de los lavavajillas cantando canciones españolas levantando el silencio justo por encima de lo insoportable. Entre nosotros hay unos cuantos gougères sobrantes, aunque Colby sólo tomó un mordisco de uno antes de que yo le contara la noticia y se le cayó sobre la mesa.

—Así que volvemos al principio —dice, exasperado—. Rectangular: cero, ya que el barco ha zarpado sin el candidato que estaba persiguiendo.

—Eso parece —digo yo, antes de beber largo y tendido mi vino.

Colby se mueve incómodamente en su asiento. Elige algo en la masa, se lo lleva a la boca, luego decide que no puede volver a comer y lo deja caer.

—Así que con Michelle yendo a Las Vegas y sin reemplazo, ahora tenemos un jefe de cocina y un cocinero de línea menos en ‘Cuchillo’. Mientras tanto, ‘Tenedor’ abre en menos de un mes, así que no puedes estar aquí para supervisar.

—Lo sé —digo, vertiendo las últimas gotas de vino en mi copa.

Uno de los lavavajillas entra a la vista, asomando la cabeza más allá de las puertas de la cocina.

—Uh, ¿jefe? Hemos terminado.

Levanto la mano.

—Claro.

—¿Debemos dejar la puerta abierta atrás?

—No. Ciérrala. Saldremos por el frente. Oh... espera. ¿Podrías traer una botella de vino de la oficina?

—Claro. ¿Cuál?

Me detengo un segundo, trato de pensar y luego me doy cuenta de que ya no importa.

—Lo que sea. No me importa.

Esto hace que Colby me mire fijamente, casi con miedo. Me mira con una especie de macabra lástima cuando llega la botella y yo la vierto perezosamente en el vaso, la bajo, y luego la vuelvo a verter. Por un momento, puedo decir que quiere cuestionarlo, pero luego lo deja pasar, los problemas actuales siguen ocupando el primer plano de sus pensamientos.

—Supongo que querrás mantener a Michelle aquí, entonces, ¿No? —dice, eventualmente.

—No. Ella se va. Porque aumenté sus esperanzas, le gusta la idea. Es lo menos que puedo hacer por ella.

Colby asiente con la cabeza.

—Tal vez eso sea inteligente. Hará que ‘Tenedor’ empiece a trabajar y, por cierto, todavía tenemos que encontrar un nombre. A este paso nos vamos a quedar con 'Tenedor', que no me importa. Pero dijiste que lo odiabas.

Veo el líquido rojo girar un poco en mi vaso, dejo que la forma viscosa en que se aferra al cristal me hipnotice y luego lo elevo a mis labios.

—Voy a llamarlo 'Vérité' .

Colby estudia mi cara en busca de señales de que estoy bromeando.

—¿Verdad? ¿Quieres llamar así al lugar?

—Hmm —Tarareo—. Necesitamos un poco más de eso en este mundo.

Una vez más Colby me mira como un profesor preocupado, probablemente considerando si debiese hacer una intervención. Eventualmente decide no hacerlo, poniéndose rígido en su silla y poniendo las palmas de sus manos sobre la mesa, como siempre lo hace cuando se está impulsando a sí mismo para lidiar con un problema.

—Ok —dice, su voz un poco más fuerte ahora—. Entonces lo primero que tenemos que resolver es el jefe de cocina de acá. Había reducido mi lista a dos cuando buscaba para ‘Tenedor’, o sea, ‘Vérité’, pero uno de ellos está en Europa ahora, y el otro no iría a ninguna parte lejos de su casa. Había un tercer chef en Oregón que...

—Lo haré —digo, bajando mi vaso y llenándolo. Colby me mira un segundo.

—¿Quieres hacerte cargo de la búsqueda?

—No. Estoy diciendo que lo haré —repito—. Si quieres que algo se haga bien, tienes que hacerlo tú mismo. Tú y Michelle pueden encargarse de Vérité. Yo me encargaré de esto.

Colby hace otra pausa antes de hablar.

—¿Quieres volver a cocinar?

Asiento con la cabeza.

—Y también quiero renovar el menú —digo, tomando mi vaso y poniéndome de pie para caminar un poco alrededor de la mesa, mirando al lugar como si fuera con nuevos ojos—. Es demasiado accesible y simple. Muchas patatas. La gente podría hacer nuestro cassoulet en casa. Necesita ser más sofisticado.

Colby da un suspiro de incredulidad.

—¿Qué quieres decir? Ganaste tus estrellas Michelin en este menú. Ya nos ha costado bastante encontrar cocineros capaces de hacer los platos más básicos.

—No se llega a ninguna parte durmiendo en los laureles —resoplo, todavía dando vueltas por el lugar, escuchando la forma en que mi voz resuena por toda la sala—. También me estoy cansando de esta decoración. Es tan... Californiana. Que alguien venga a mi casa. Tengo un Lautrec que funcionaría mejor. Tal vez poner un par de huellas de Cartier-Bresson , también. Y otra cosa: Haremos un menú de degustación. Una docena de platos pequeños y cobrar unos cientos de dólares por cabeza.

La incredulidad de Colby alcanza ahora niveles intensos, y cuando habla puedo oír lo seca que está su garganta.

—¿Un menú degustación? Dijiste que eran demasiado pretenciosos, incluso para ti.

—Sí, bueno, las cosas son diferentes ahora —rumiando sobre el grano de madera del mostrador del maître—. Y empezaremos a producir comida lo suficientemente sofisticada como para ganar premios literarios —Me vuelvo a sentar en el asiento de enfrente de Colby y permito que su mirada de asombro acoja mi sinceridad.

—La comida es sofisticada —dice, moviendo la cabeza—. Y ya cobramos algunos de los precios más altos de la ciudad.

Abro los brazos de par en par.

—Estoy cocinando aquí ahora. La gente pagaría cien dólares por un vaso de agua si pensarán que lo sirvo. Probablemente dirían que es lo mejor que han probado.

Callo por un minuto, y me sirvo otra copa de vino y empiezo a pensar más a fondo en el nuevo menú, con los ingredientes más difíciles de encontrar y qué tan pronto puedo programar un largo y agradable viaje de investigación a París.

—Xavier... sé que no solemos hablar de cosas personales —dice Colby finalmente y tímidamente—. Tú y yo nunca nos hemos... ya sabes... sincerado, ni nada. No es realmente mi lugar. Pero tengo que preguntarte, porque esto es... bueno, estos cambios de los que estás hablando son bastante dramáticos. ¿Estás seguro de que tu cabeza está en el lugar correcto para esto ahora mismo? Sé que tú y Camila tenían... algo, y...

—Tienes razón, Colby —digo, mirándolo sin sentido del humor—. No es tu lugar. El tuyo es el “cómo”, no el “por qué”. Así que no vuelvas a preguntarme nada de eso. Y quiero que despidas a Kris. Dile que él puede que sea el mejor salsero de América, pero su bullabesa sigue sabiendo a aguas residuales frescas. Es bienvenido a venir a probar el mío si quiere aprender cómo se hace.

Colby tarda unos segundos en digerir lo que estoy diciendo, pero cuando lo hace saca su bloc de notas de manera oficiosa y comienza a escribir.

—Sí, jefe.

\* \* \*

Durante los siguientes meses trabajé más duro de lo que lo había hecho desde que construí el lugar. Me presento en el restaurante antes del amanecer y salgo a la luz de la luna. Una ráfaga de palabrotas y altos estándares son los que llenan la cocina para que esté en mejor forma de lo que nunca ha estado. Mato artículos del menú como traidores a una dictadura, las hamburguesas vascas fueron las primeras, por supuesto, y cada uno es reemplazado con conceptos cada vez más complicados: Quenelles de pollo trufados sobre lubinas curadas, vieiras buceadas a mano con shiso y setas japonesas secas, jengibre joven cocido a la arcilla, hinojo y remolacha confitada, médula ahumada, cerdo y membrillo escaldado.

Los platos se convierten en obras de arte postmoderno, pornografía alimentaria que a primera vista infunde hambre. Napoleones de mandarina, pera y piñón tan delicados y elevados que desafían la gravedad. Coq au vin que comete la transgresión de usar vino blanco y se sale con la suya. Macarrones de avellanas y jengibre tan perfectamente preparados que deben consumirse a los pocos minutos de haber sido cocinados.

Me tomo tanto tiempo en la presentación como en la cocina, rabiando con los chefs que ponen una línea de conserva de cereza en la ternera asada con tomillo que es un cuarto de pulgada de más, perdiéndome en mi enojo cuando veo una hoja de rúcula en la ensalada de aceitunas con puré de feta y limón que no está brillando con el tono exacto de verde que tiene que ser. Rechazo varios menús de muestra por ser papel impreso que no evoca calidad. Dos nuevos cocineros se retiran a los pocos días de este bautismo de fuego, antes de que la tercera, una mujer que disfruta de la atmósfera de batalla que he creado, finalmente se agrega. La sopa de brócoli y queso se convierte en brócoli calabrés carbonizado y sopa de zanahoria con crutones incrustados de nueces, se sirven en un tazón del tamaño de una taza de huevo, y tiene cincuenta dólares añadidos al precio.

Hago todo esto con las palabras de Camila resonando en mi mente: “*La comida debe parecer*

*comida. Debe ser hecha con amor. Debe satisfacer”* Lo hago para desafiarla, para ir más lejos en la dirección opuesta, como si esta diferencia en la filosofía pudiera aumentar la distancia entre nosotros, entre lo que siento por ella. Lo que sentía por ella. Lo hago todo para demostrarle que está equivocada, para adormecer la traición de lo que hizo, y de lo que está a punto de hacer.

Trabajo hasta que me duelen los músculos, hasta que la piel de mis manos se endurece con el calor de los mangos de los sartenes de nuevo, hasta que paso tan poco tiempo en casa que mi lugar comienza a parecer desconocido. Ya no tengo tiempo para días libres, ni para comer fuera, ni siquiera para las lecciones de Silvia.

Funciona, por un tiempo. Se corre la voz de que estoy de vuelta en la cocina, y casi inmediatamente ‘Cuchillo’ tiene líneas que se extienden más allá del famoso restaurante de mariscos de la calle. Los críticos gastronómicos empiezan a entrar a raudales con las masas, cada uno de ellos en busca de una razón para destacar, dando a nuestro nuevo menú una recepción crítica, y ninguno de ellos se va con él.

Cada noche, mientras agonizo por las imperfecciones del pollo y el pistacho galantine, tengo que borrar varios mensajes de voz de mi teléfono, que me ofrecen volver a la televisión como estrella invitada en programas de cocina, invitaciones a clubes y fiestas exclusivas, solicitudes para dar entrevistas sobre el “Regreso de Xavier Flint”. El éxito de ‘Cuchillo’ ya alcanza niveles de sensación nunca pensados cuando decidí hacer todo esto.

Excepto, que aquí estoy, solo en la oficina de atrás, inconsciente del tiempo, aun cuando están los lavaplatos, se siente vacío e insatisfecho... Todo. Una enorme hambre dentro de mí que ningún alimento o vino puede llenar; ninguna resplandeciente y verbosa reseña con un nombre prestigioso encima, ningún cumplido de un cliente famoso, ni siquiera el número de una voluptuosa actriz italiana que garabateó en una servilleta de cóctel esta noche e hizo que Charles prometiera asegurarse de que yo la recibiera.

Miro la servilleta en el escritorio, empujándola un poco, con los dedos cansados y ampollados. El número termina con un corazón, una insinuación de lo que hay al otro lado de la línea si llamo. Levanto el papel y lo sostengo en la mano como si tratara de adivinar lo que pasaría si llamara. El coqueteo tímido, la charla insinuante, la reunión, la mudanza, la mañana siguiente. Se hace difícil de conseguir un poco, se pone a discutir conmigo verbalmente como una especie de prueba, y luego se rinde maravillosamente, como si ser encasillada como la bomba en cada película la hubiera obligado a hacer lo mismo en la vida. Excepto que todo lo que quiero hacer es caer en la cama discutiendo sobre la manera correcta de hacer risotto de mariscos.

Aprieto la servilleta y la tiro en una papelera, luego me levanto de detrás del escritorio, sintiendo cada sonido que hago fuerte en el pesado silencio del restaurante vacío. Me duelen los músculos mientras me muevo por el lugar, apagando las luces y poniendo el sistema de alarma. Aprieto y aflojo los dedos rígidos, sintiendo los cayos que se han vuelto a formar y agrietan mis manos, mi espalda se quiebra cuando jalo mis hombros hacia atrás después de pasar horas encorvado sobre los mostradores.

Con todo cerrado, camino lentamente a través del lote hacia mi Porsche estacionado, respirando profundamente, los sentidos de limpieza de jazmín liberados por la noche que han sido abrumados por los sabores y olores durante todo el turno. No sé por qué lo hago, pero no salgo del estacionamiento. Justo hacia el camino que me llevará a mi casa vacía, donde encenderé la televisión, serviré un vaso de whisky y me quedaré dormido antes de haber tomado un sorbo o cambiado de canal. En vez de eso, sigo derecho. Directo hacia Santa Mónica, sólo un par de calles...

Me detengo al otro lado de la calle. Lo suficientemente cerca como para ver el gigantesco letrero de madera grabada colgando sobre la entrada, muy cerca como para divisar la vista familiar de un restaurante medio amoblado en su interior, pero no demasiado cerca, porque hay una sola luz encendida y una sola figura moviéndose por dentro. Reviso la hora. Tres de la mañana, y es un día de semana. Incluso aquí, en el centro de la ciudad, las calles están tan muertas que hasta las luces se sienten como un desperdicio de electricidad.

Y sin embargo, ahí está. La figura podría ser cualquiera a esta distancia, pero esos movimientos son inconfundibles, ese porte demasiado bien recordado para que sea cualquier otra persona. Y además, no es como si alguien más se levantara a las tres de la mañana a trabajar en un restaurante que se supone no abrirá hasta dentro de un par de semanas.

'Sabores'. Esa es la palabra en el cartel. El nombre del lugar. Algo en el nombre hace que se me apriete el estómago, lo que me obliga a recordar aquella noche junto a mi piscina, la mirada de alegría en su rostro cuando le quité la campana y le mostré el postre que le había preparado. Un recuerdo ahora teñido de amargura, donde recordarlo se siente como tragar una pastilla dentada.

La observo un rato hasta que averigüe qué está haciendo: lijar madera. Veo los paneles apoyados contra la pared, anchos y circulares, como tableros de mesa. Está trabajando los bordes para que se curven suavemente, me doy cuenta, y no puedo evitar sonreír. ¿Quién más pensaría en esos detalles? Yo, tal vez.

Durante una hora me senté allí, observándola, sintiendo el cuchillo que me clavó en la espalda, retorciéndome un poco más con cada minuto que pasaba. La distancia a través de la calle se siente como millas, en lugar de solo pasos, imposible de cruzar. La fría y dura determinación que me dio todo en la vida me hace casi desear que el restaurante se caiga en pedazos, así ella regresaría corriendo llena de arrepentimiento y disculpas.

Por un momento me imagino lo que sería ir a verla ahora, sólo hablar, ver cómo está.

Tal vez ayudar con el lijado. A ver si quiere tomar un café alguna vez. Quisiera poder albergar el deseo de volver a verla de frente y oír su voz. Pero no. Aprendo mis lecciones, y las aprendo bien, aunque tenga que aprenderlas por las malas.

Entonces, me levanto, y regreso, enciendo el motor y me voy. Como un sueño, como un espacio atemporal en la historia de mis días, la dejo allí. Y simplemente, aun que no se sienta de esa manera, me voy.

## Capítulo 20

## CAMILA

—¿Dónde te ves en cinco años? —pregunto, mirando mi hoja de apuntes.

—Um.... ¿trabajando aquí?

—Bien. Ok, y finalmente: ¿Tiene alguna pregunta que quiera hacernos?

El adolescente se retuerce en su camisa mal ajustada.

—Uh. ¿Cuándo empezaría este trabajo? Porque tendría que avisar con dos semanas de anticipación a mi representante si me quieren contratar aquí.

Derek se aclara la garganta.

—Bueno, nos pondremos en contacto contigo sobre...

—Diles lo antes que puedas —interrumpo—. Estás contratado.

Mi amigo se vuelve hacia mí y se pone un poco a un lado para impedir que el joven vea la expresión de alarma con la que me dispara. Luego se da la vuelta rápidamente, con una gran sonrisa profesional, y le dice al entrevistado—: ¿Te importaría darnos un minuto?

El joven se encoge de hombros, confundido y asustado, luego se da vuelta para salir de la cocina casi terminada y entra en el área de asientos, donde se puede ver el retraso. Tan pronto como atraviesa la cortina de nylon que usamos como puerta, Derek me dispara de nuevo esa expresión de alarma.

—Camila, ¿qué haces?

Siseó.

—Me gusta.

—¿Hablas en serio? Es un desertor que ha estado trabajando en las freidoras de comida rápida durante un año.

—¡Eso demuestra que tiene dedicación y una gran ética de trabajo! Además, sólo nos quedan dos semanas para la inauguración. Y capacitarlo para que pueda cocinar —digo con calma, empujando la tortilla exquisitamente esponjosa y perfectamente preparada hacia Derek, como recordatorio.

Suspira y mira al cielo.

—Para que pueda cocinar una tortilla. ¿A quién le importa? Mi hermana puede hacer tortillas, pero ni estas ni los Hot Pockets tienen que ver con el alcance de su capacidad culinaria.

—Ella no puede hacer una así —digo yo, masticando un trozo y saboreando la textura perfecta—. Confía en mí. Contratas a un joven así, le pagas un salario decente, cultivas sus habilidades y él se rompe la espalda por ti. Ten un poco de fe.

La respuesta de Derek se ve ahogada por el fuerte sonido del estruendo que viene del frente. Se conforma con dar una sacudida de cabeza e ir a ver de qué se trata la conmoción. Luchando en el marco de la puerta se encuentra una pequeña niña asiática con rayas azul turquesa en el cabello que lleva media docena de paquetes planos de más de la mitad de su altura en longitud,



su peso y tamaño son demasiado para que ella pueda navegar a través de la masa de piezas de muebles y cajas.

—¿Tacoma? —Derek dice, corriendo en su ayuda.

—Sí, soy yo —contesta con tono feliz.

—Muy bien, bienvenida, vamos a desenvolver estas cosas para que pueda revisarlas, luego las pondremos en la parte de atrás hasta que estén listas para subir. ...Tú —dice Derek, señalando al adolescente nervioso que sigue de pie como un conejo asustado en todo el caos—. ¿Cuál es tu nombre novato?

—Shane.

—Shane, dame una mano con estas pinturas, ¿quieres?

—¿Conseguí el trabajo?

Derek suspira un poco, me mira y luego mueve la mano de una manera exasperada.

—Claro, pero sólo después de que me ayudes con estos paquetes.

Fue idea de Derek utilizar el restaurante como una especie de espacio de arte, poniendo cada mes en las paredes el trabajo de un artista local diferente. Vendió la idea a los artistas diciéndoles que los clientes de los restaurantes eran una “audiencia cautiva”, no el tipo de personas que asisten a las exposiciones y que caminan directamente a la pieza más colorida de la galería e ignoran el resto. Los artistas locales podían mostrar su trabajo disponible para la venta a los cientos (el estimado de Derek) de comensales al mes, mientras que nosotros obteníamos arte gratis, siempre al minuto, para nuestro restaurante. Fue una situación en la que todos salimos ganando, como le encanta decir a él.

Pasamos alrededor de una hora clasificando las pinturas, hermosos retratos de mujeres de medios mixtos texturizados con materiales tridimensionales como metal y tela, y luego discutimos algunos de los detalles del trabajo con Shane, diciéndole que se presente el domingo para empezar a repasar las recetas con los otros empleados. Una vez hecho esto, Derek consulta la lista de tareas en su teléfono mientras nos sentamos en la única mesa terminada y tomamos un breve y raro descanso para continuar trabajando acompañados de unos té helados frescos.

—Oh —dice, notando algo—. Olvidé decírtelo. Tenemos tres críticos potenciales, viniendo a la inauguración. Dos son quizás, uno definitivo, pero el definitivo es de Los Ángeles Times.

Toso mi soda para mirar a Derek como si estuviera loco, lo cual es evidente.

—¿El Times va a estar aquí? en la noche del estreno?

Derek asiente con la cabeza.

—¿No deberíamos esperar a que el restaurante encuentre su ‘ritmo’ antes de empezar a pedirle a la artillería pesada que venga a criticarnos?

—¡Vamos! ¡Va a ser un evento! ¡Vamos a explotar en esta ciudad con nuestra apertura! Dios....siento como si hubiera estado en juegos previos durante meses y solo quiero... —Derek se sacude y gruñe de una manera que estoy bastante segura que es similar a su cara de sexo—. Ya.

—Claro... —digo, cepillando el yeso de los vaqueros de mi amigo—. Y será un evento. Para familiares, amigos, personas interesadas. Pero no es como si tuviéramos que probarnos completamente en una noche.

—Oh, cariño —Me dice casi con dulzura y con un sentido convincente de lástima—. Lo siento. Sigo olvidando que eres de Idaho. Verás, aquí no hay segundas oportunidades, y a la larga no puedes probarte a ti misma. La noche del estreno es hora de la taquilla. Ahí es cuando haces tu dinero y tu reputación.

—Estás pensando en las películas.

—Esto es Los Ángeles. Todo es una película —Me responde con dramatismo.

Un camión que se acerca y toca la bocina en el exterior indica el final de nuestra pausa. Salto de la mesa mientras Derek mira su teléfono otra vez.

—¿Puedes manejar esto? —dice—. Tengo que ir a archivar ese formulario para el Departamento de Salud Pública.

—Claro. Nos vemos luego.

Cuando salgo, dos hombres ya han bajado del camión, uno de ellos abriendo de golpe la puerta trasera y descargando cajas, mientras que el otro se arranca un bolígrafo de detrás de la oreja y comienza a estudiar un montón de papeles doblados en su mano. Es un tipo bajito de unos cuarenta años, con piel gruesa por trabajar de forma bruta en el camión, ojos pequeños y oscuros. Apenas mira hacia arriba cuando me acerco.

—Una caja de besugo, una caja de pargo rojo, una de calamar, una de mejillón y una de cangrejo —dice.

—Estos deberían haber llegado más temprano esta mañana —digo yo, confundida y con algo de enojo—. Me dijeron antes de las nueve y media la última vez que pregunté al proveedor.

El tipo me mira por primera vez. Revisa su reloj.

—¿Qué es esto? Diez veinti... ¿ocho? Un pequeño retraso, algo como una hora. Lo siento.

Le frunzo el ceño, pero ya ha vuelto a prestar atención a su lista de pedidos.

—Una hora tarde es una hora tarde —Le digo—. ¿Alguna vez has esperado una hora para comer en un restaurante? —Vuelve a mirar hacia arriba, y al ver que no lo dejo ir, se ablanda un poco, sonriendo.

—Lo siento. La temporada de pesca está en pleno apogeo, ¿sabes? Tuvimos un montón de entregas que hacer, y un pequeño problema aquí y allá. Me imaginé que desde entonces... —Agita su lápiz hacia el vidrio cubierto detrás de mí—. Ustedes ni siquiera tenían abierto el local todavía para recibir el golpe. No volverá a pasar, lo prometo.

—Saben, el próximo par de entregas que tengo de ustedes son las que necesitamos para la inauguración. Si esos son incluso cinco minutos después de las nueve y media, entonces va a...

—Relájate —dice el tipo, riéndose con una facilidad paternal—. Entiendo. ¿Qué crees que voy a hacer? ¿Arruinar una relación con un nuevo cliente? Si lo hiciera, no estaría en el negocio tanto tiempo como lo he estado.

Me relajo un poco, dándome cuenta de que mis hombros han estado encorvados con tensión todo este tiempo.

—Ok —digo, haciéndolo sonar como un suspiro—. Sólo me aseguro de que todo salga bien.

—Confía en mí. Este es mi trabajo —dice el tipo, que sigue sonriendo. Vuelve a mirar al restaurante que hay detrás de mí—. El lugar se ve bien, y esta ubicación es genial. Ustedes van a hacer una fortuna.

Sonrí, el cumplido en su comentario de alguna manera se siente más significativo de lo que debería.

—Esa es la idea —Le respondo sintiendo que ya no hay ira en mí.

—¿Dónde quieres esto? —dice el tipo que descarga, pateando el carro de mano.

—Oh, ponlos en la cocina. Los arreglaré en un rato —Les abro la puerta y luego me vuelvo hacia el otro tipo—. Oye, en realidad, quería preguntarte algo.

—¿Hmm?

—Ya que es nuestra inauguración, y estamos esperando gente muy importante, ¿crees que podrías, ya sabes, asegurarte doblemente de que recibamos cosas buenas y frescas? Especialmente el calamar, lo cocinamos en esta marinada, y cuando...de todos modos, sólo necesitamos cosas, realmente excelentes estaríamos dispuestos a pagar una prima, incluso.

—Oh —dice el hombre mirándome como si estuviera pensando profundamente.

—Algo así como... ¿diez por ciento?

Piensa en ello un poco más y luego sonrío fácilmente.

—No digas más. Te traeré los mariscos más frescos que tenemos. Firme aquí —dice, dándome el papel—. ¿Sabes?, normalmente cobramos el veinte por ciento por ese tipo de... oferta. Pero para una dama atractiva como usted, estoy dispuesto a hacer una excepción.

Devuelvo el papel y sonrío, fingiendo estar halagada. No hay muchas cosas que suprimirían a la feminista en mí, pero el salmón capturado en línea que puede tomar un yuzu y una cebolleta bien marinada es una de ellas.

—Muchas gracias —digo rápidamente, dando vueltas en mis talones para volver al restaurante.

Empiezo a trabajar a través de las cajas, refrigerando y congelando algunos de los mariscos para el entrenamiento del chef y las pruebas, luego empiezo a preparar el resto para el comienzo del entrenamiento de mañana, escalando, destripando, fileteando y marinando para tener buenos ejemplos listos para mostrar.

Se siente bien, estar en una cocina de nuevo, trabajar con mis manos. Incluso si la cocina está vacía, y esta comida no es para un cliente. Durante un mes he estado negociando, diseñando interiores y planificando eventos sin parar, pero en realidad no he sido capaz de cocinar mucho, más allá de probar algunas cosas para el menú. Incluso la textura resbaladiza, apesosa y fría del pescado se siente muy bien en mis manos ahora, como al volver a casa.

Con cada cosa en su lugar, el trabajo de los artistas, la discusión con el distribuidor, la preparación de los chefs, siento que mi sueño se acerca cada vez más a la realidad, la línea que se disuelve entre mi visión mental de lo que sería este momento, y la realidad en toda su gloria... con olor a pescado. Como si finalmente añadiera pintura a los elementos de un sketch en el que había estado trabajando desde que probé las ostras por primera vez y me di cuenta de que quería ser chef.

Pero, luego está Xavier. Nunca lejos de mis pensamientos. Su silueta distintiva aún está en las profundidades de mis emociones, tan poderosa, reprimida, pero siempre presente, que a veces casi siento como si estuviera de pie a mi lado cuando trabajo hasta tarde en la noche.

Le echo de menos. Por más estúpido y patético que suene, lo extraño. En los breves momentos cuando tengo un segundo para pensar en otra cosa que no sea el restaurante, siempre es sobre él, nuestro tiempo juntos sin resolver y el término de esa manera tan abrupta e injusta. Sólo la cantidad de trabajo que llena cada una de mis horas de vigilia me impide mirar mi teléfono, me distrae de cómo podría llamarlo y ver si el tiempo ha sanado algo, si el camino de regreso a él es tan cerrado como lo era cuando nos separamos. No ayuda que tanto Sophie como Emma parezcan tan genuinamente decepcionadas cuando les conté cómo terminó. Ambas entusiastas de que lo nuestro funcionara o en una posible reconciliación.

Para hacerlo más fácil, trato de pensar en sus defectos, pero incluso aquellos terminan haciéndolo más querido para mí. Es tan fácil convertir un defecto en algo admirable en la gente que amas. Su obstinación enfurecedora se convierte en una fuerza encomiable en sus creencias. La forma en que toma sus decisiones de manera precipitada y rápida, sin ceder a ninguna crítica, se convierte en la decisión de la pasión, de la dedicación a su arte. Incluso sus “secretos” tienen sentido cuando te das cuenta de que se trata de un tipo que se construyó a sí mismo a partir de la nada. Ojalá fuera más fácil odiarlo...

—Ah, Camila. Ahí estás.

La voz me asusta de mis pensamientos y miro hacia arriba para ver a nuestro inversionista

Mariano entrando a la cocina, educadamente arrugando su nariz sólo un poco al oler.

—Oh, hola —respondo, terminando el filete en el que estoy trabajando rápidamente y caminando hacia el fregadero—. Perdón por el olor. Sólo preparándome para mañana.

—Está bien —dice él, viniendo a pararse a mi lado mientras me limpio las manos—. Sólo pasaba por aquí para ver cómo iban las cosas.

—Bien —digo, moviendo las manos y recogiendo una toalla—. Aunque pregúntame de nuevo cuando empiece a entrenar a los cocineros.

Mariano se ríe.

—Estoy seguro de que harás un trabajo fantástico. Lo estás haciendo mucho mejor de lo que hubiera esperado de todos modos.

Acepto el cumplido con una sonrisa e inclinación de la cabeza, aunque resulta que Mariano me está preparando para una mala noticia. Su expresión se vuelve suave al desenganchar su cartera y sacar una revista, ya doblada a una página específica.

—No quería sacar el tema, pero ¿tienes algo que decir sobre esto? Quiero decir, ¿Nos afecta? —pregunta mientras sostiene la revista para que pueda leer el título al secarme las manos.

*Cutting Edge: ¿Por qué ‘Cuchillo’ sigue siendo el mejor restaurante de Estados Unidos? (si puede permitírselo)*

Le echo un vistazo a los tópicos y elogios del artículo rápidamente y luego miro hacia atrás a Mariano, encogiéndome de hombros con una sonrisa.

—En absoluto. ¿Por qué?

Mi encogimiento de hombros parece suficiente para él, y vuelve a poner la revista en su mochila.

—No lo sé. Es sólo que este debe ser el vigésimo artículo que he leído sobre ese restaurante. Suena como si la revolución culinaria estuviera ocurriendo allí ahora mismo.

Respiro con desdén y me vuelvo para mirar a Mariano de frente.

—Lo único que están 'revolucionando' es cuánto están dispuestos a pagar por los espárragos a la parrilla en pan de centeno. ¡Quiero decir, podrías comprar la mitad de nuestro menú por el precio de su sopa de entrada!

Mariano sonrío, pero sus ojos están inquietos, y puedo decir que las palabras sólo lo hacen sentir un poco más incómodo.

—Cierto —dice, aún preocupado—. Tengo mucho miedo de que seamos la versión “barata” de ‘Cuchillo’, ¿sabes? Están causando un gran revuelo y espero que no acabemos bajo su sombra.

Me pongo la toalla sobre el hombro frustrada con la idea, no con Mariano.

—No seremos la versión barata, porque mi menú es diferente, y es mejor. De hecho, una vez que nos pongamos en marcha, ‘Cuchillo’ estará a nuestra sombra, porque todos los que coman en ‘Sabores’ reconocerán a ese lugar, como el pomposo y sobrevalorado ejercicio de falsificación de alimentos que es. De hecho, ¿sabes qué me encantaría? Poner mi menú en su contra, sin trucos, y hacer que la gente pruebe y vea cuál le gusta más. Me encantaría, porque no habría forma de que alguien pueda dudar de ‘Sabores’ al finalizar la prueba.

Mariano levanta las cejas y asiente con la cabeza.

—No dudo de ti en absoluto —dice—. Pero ahí va esa pasión de nuevo. Sólo lo estaba pensando un poco, ignórame. Tal vez haya pasado demasiado tiempo desde que probé esos mangos con vieiras y almejas con chile.

Me río, si acaso para liberar la tensión de hablar de ‘Cuchillo’.

—Bueno, ahora eres mi jefe, así que puedes tenerlos cuando quieras, aunque sospecho que

tenemos todo reservado para los próximos tres meses.

Mariano se ríe, da golpecitos a su mochila y empieza a alejarse.

—Va a ser un gran estreno. No puedo esperar.

—Sí —digo, mientras empuja a través de la cortina de nylon. Miro hacia atrás a la pila de tripas de pescado—. Yo tampoco puedo.

## Capítulo 21

## XAVIER

Charles está de pie en la oficina cuando entro y tiro las cajas de pitahayas y lima en la oficina.

—Esta noche es la noche —dice, de pie con las manos en la espalda quedándose quieto en el lugar.

—Lo sé —digo, sacando una navaja y cortando una pitahaya por el medio—. No me importa. Saco algo de la fruta y la pruebo.

—¿No te importa? —Él dice en una forma más o menos humorística—. Aparentemente es el mayor estreno de cine del año, habrá fotógrafos allí, y toda esa parafernalia, ya sabes.

Miro a Charles mientras regreso detrás de mi escritorio y le pongo la fruta encima.

—Bueno, la gente de Hollywood son clientes como todos los demás —digo con indiferencia.

La verdad es que ni siquiera estaba hablando de la fiesta privada del estreno. Algo como un millón de veces más dramático y emocionalmente cargado va a suceder a sólo un par de calles de esas celebridades iluminadas: La noche del estreno de ‘Sabores’.

—¿Quieres un poco de esto? —digo, en un intento de cambiar de tema, ofreciendo la otra mitad de la fruta a Charles, que sacude la cabeza.

Sigo comiendo, un par de mordiscos y luego lo miro y sigue ahí parado como si estuviera esperando algo más, una mirada vagamente preocupada se dibuja en su cara.

—Esto es extraño. Usualmente sabes cuándo una conversación ha seguido su curso, Charles —digo, mi irritación mal dirigida por la noche de estreno de ‘Sabores’ que ahora está saliendo a la luz.

Como si estuviera leyendo mis pensamientos, las siguientes palabras de él son—: He oído que ese nuevo restaurante a pocas cuadras se llama ‘Sabores’. Y se estrena esta noche.

—¿Es eso cierto? —digo, inclinándome hacia atrás, notando que cuidadosamente no menciona a Camila por su nombre.

—No sé cómo, pero parece que ya está causando un gran revuelo. Tiene a mucha gente entusiasmada.

Siento que se me aprieta la mandíbula.

—Hmm.

—Pero entonces, estoy seguro de que ya lo sabías —dice, aclarando su garganta—. Sólo háganme saber si necesitan algo más allá de lo usual, para mantener las cosas funcionando sin problemas esta noche. Desde esa... fiesta posterior, podría ser estresante para ti.

—Estoy seguro de que sea lo que sea que surja, puedo manejarlo —prácticamente gruño.

Parece entender la indirecta, saliendo de la oficina rápidamente y cerrando la puerta detrás de él.

Corté otro trozo de fruta, pero no puedo comerlo con las tripas tan apretadas, así que me levanto de la silla para caminar un poco, tratar de sacudir la energía ansiosa de mis extremidades.

Sólo puedo pensar en ‘Sabores’, y en lo que pasará cuando abra sus puertas esta noche. Me imagino a Camila moviéndose por la cocina como un derviche, ladrando órdenes y exhibiendo más habilidades de cocina en un minuto de lo que la mayoría de la gente aprende en su vida. Esa expresión decidida y concentrada en su rostro, la misma que vi cuando cocinaba para mí...

Dicen que, si amas a alguien, entonces lo liberas, pero ahora sé que eso es mentira. Estoy más allá de tratar de engañarme pensando que ya no la amo, mas el amor insatisfecho puede quemarte por dentro. Puede endurecerse en un cuchillo de acero que se retuerce con cada recuerdo, que se clava constantemente en ti hasta que el mundo entero se convierte en una colección de recordatorios de lo que tanto necesitas.

Hay una parte oscura y retorcida de mí que quiere que ‘Sabores’ fracase. No por la venganza de la traición que cometió Camila, sino para que vuelva. Sé que está mal, y cada vez que pienso en ella yendo a través de las mismas dificultades por las que pasé para construir mi restaurante, quiero apoyarla de la misma manera que me apoyé a mí mismo cuando intentaba lo imposible. ¿Pero luego qué? Si ‘Sabores’ tiene éxito y Camila consigue todo lo que siempre ha querido en la vida, yo seré sólo otro capítulo de su pasado, un peldaño hacia su final feliz. No hay forma de recuperar a alguien cuando lo están haciendo tan bien sin ti.

Levanto la vista cuando oigo que alguien llama a la puerta y cruza la oficina con el ceño fruncido para abrirla.

—Hola —dice la joven que está detrás, con una sonrisa inocente. Es Delia.

Ella da un paso atrás y Silvia se arrastra hacia adelante, la niña me mira con su sonrisa de dientes abiertos.

—¡Hola Xavier! —dice emocionada, corriendo hacia la oficina.

Me vuelvo hacia la mujer.

—¿Qué está pasando? El programa de chefs jóvenes ya terminó.

—Sí, lo sé —dice Delia, con una suavidad pedagógica—. Pero Silvia finalmente compitió en la final de cocina estatal, y quería contarte cómo le fue —Asiento con la cabeza, aún perplejo—. Además, estábamos en el vecindario y realmente necesitaba correr al baño de damas, ¿te importa? Les dará a los dos unos minutos para ponerse al día.

—Por supuesto —Le digo, señalando al final del pasillo, y ella se aleja de la puerta, dejándome solo con mi antigua alumna.

—¡Xavier, no te lo vas a creer! Mira esto —dice Silvia, sosteniendo algo hacia mí. Miro hacia abajo para examinar la cinta azul brillante y dorada que tiene en la mano.

—¿Tercer lugar? —digo, tratando de ocultar la decepción que siento por ella.

—¡Sí! ¿No es grandioso? ¡Estoy tan feliz! —dice Silvia con orgullo, mirando hacia atrás a la cinta y acariciándola con ternura—. Muchas gracias, Xavier. No podría haberlo hecho sin ti.

Ella se lanza hacia mí, abrazando fuertemente mi costado mientras le doy unas palmaditas en la espalda y trato de procesar la locura de todo lo que está sucediendo en este momento. Cuando finalmente se suelta, me paro y me froto la frente.

—¿Por qué no el primer lugar? —Le digo—. ¿Qué pasó?

—Bueno, el primer lugar fue increíble —dice, sin una pizca de envidia o ira—. Era mostaza y alquitrán... tarragán...

—Estragón.

—Mostaza y pollo al estragón, tan delicioso. Se lo merecía. Él también fue muy amable y me dio su correo electrónico para que pudiéramos intercambiar recetas. Además, no se trata realmente del trofeo o de las cintas, se trata de mostrar todo lo que aprendimos, de hacer amistad con los otros chefs y de ver cómo cocinaban los demás. La competencia fue lo más divertido que



he hecho en mi vida. Sin duda esto es lo que quiero para el resto de mis días.

Suprimo el impulso de detenerla, de mirarla a los ojos como una mala chef y decirle que su tercer puesto no tiene sentido, que todo se trata de ganar, de la comida, de quién es el mejor. Que los amigos y el aprendizaje no te llevan a ninguna parte en este mundo, que sólo ser mejor que los demás puede hacer eso.

Pero ella sonrío tanto que la felicidad se expresa de la manera en que sólo un niño puede hacerlo, sin restricciones ni cinismo. Sus grandes ojos marrones brillan, mirando constantemente su cinta para recordarse a sí misma una y otra vez que fue, lo hizo, y conquistó, y se lo paso muy bien haciéndolo.

Al ver ese tipo de alegría tan vívidamente, de repente me siento como si yo fuera el ridículo. Como el estar decepcionado porque no obtuvo el primer lugar es la perspectiva equivocada, y no al revés. Veinte años de estándares duros, de tenerlo todo resuelto, de empujar a la gente a un lado para llegar a mi meta y simplemente es una niña con un tercer puesto que hace que todo lo que pensaba antes parezca superficial y frívolo.

Me río suavemente, por una parte, por lo contagioso de su euforia, y por otra, porque ya no sé qué pensar. Volviendo al escritorio, corté los trozos restantes de la fruta que quedaba y se las ofrezco en una servilleta.

Ella jadea, con los ojos muy abiertos.

—¿Esto es una fruta? Es tan bonita —dice, quitándomela.

—Deberías probarla. Cuidado, tiene mucho jugo.

—Tienes que venir a celebrar conmigo esta noche —dice Silvia, que sigue mirando la fruta mientras la toma lentamente con ambas manos como si fuera un animal pequeño.

—No puedo, siento decirlo. Estoy ocupado con una fiesta privada.

La supervisora reaparece en la entrada.

—¿Han terminado? —dice.

—Sí, terminamos —digo yo.

La pequeña asiente con la cabeza, metiéndose un trozo de fruta en la boca y sonriendo.

—Vamos entonces, Silvia. Dejemos que el Sr. Flint haga su trabajo. ¿Qué es eso?

—Pitahaya y fruta, Xavier me lo ha dado —La chica responde feliz—. Adiós, Xavier. Gracias de nuevo por todo.

—De nada —murmuro mientras se alejan, la niña sigue saludando por encima de su hombro.

Un vacío profundo y desinflado impregna la oficina ahora que sus mejillas redondas y su voz musical han desaparecido. Una sensación de estar equivocado sobre algo se asienta en lo más profundo de mi pecho.

Cuando comienza el turno de la cena hay una sensación de urgencia e importancia más elevada de lo que suele ser en una noche típica. Antes de que lleguen los primeros comensales, el trabajo de preparación se hace apresuradamente, los cocineros se encorvaron sobre su trabajo con total concentración, comunicación ágil y eficiente, no hay ninguna de las bromas usuales que se hacen durante la pausa de pre-apertura. Esto es diferente, una calma antes de una tormenta, guerreros listos para un asedio. Todo el mundo está tenso, y me pregunto si es mi vibración lo que están percibiendo, o si Charles es más chismoso de lo que pensaba.

Realizo las últimas comprobaciones y preparaciones lo mejor que puedo, aunque la tripulación está bien azotada en este punto, y mis inspecciones son, en su mayoría, superficiales. Entro al congelador y compruebo por tercera vez que tenemos más que suficiente de todo, aunque sólo sea para distraerme de la creciente impresión de que algo anda mal, manifestándose como una ligera sensación de náuseas en la boca del estómago.

—¡Las puertas están abiertas! —Ned llama cuando pasa por la cocina, y la espalda se me pone rígida, las manos se mueven un poco más rápido. Las órdenes empiezan a llegar en cuestión de minutos y la cocina da vueltas como un gigantesco mecanismo en el que todos jugamos nuestro papel. Aromas ricos de pastelería, hierbas frescas, cítricos rallados y mariscos, todos toman su turno atacando nuestros sentidos antes de que se mezclen en una masala gigante de calor y energía. El chisporroteo de la carne que golpea el sartén caliente, el tintineo del batidor contra el cuenco, el golpe del cuchillo contra la madera forma un telón de fondo constante para el baile del chef, la música que tenemos que cantar en frenéticas llamadas y peticiones.

Y la sensación de que algo terriblemente malo se hace cada vez más grande, hasta que amenaza con hacerme sufrir el doble de dolor. Pasa una hora, luego dos, las órdenes llegan más rápido, mis sentidos llenos, pero mi conciencia en algún lugar lejano, o quizás no tan lejano.

Cometo un error con un filete de atún, lo tiro en un sartén que no está lo suficientemente caliente. Normalmente ese sería un evento importante que los chefs no me dejarían olvidar durante semanas, pero esta vez están demasiado ocupados para darse cuenta. Obtengo la acidez de una salsa de tomate completamente equivocada, lo que pone al chef de la parrilla detrás de minutos preciosos, pero la cocina es demasiado agitada para detenerse y pensar en ello.

—¿Chef? —pregunta Katy, rompiéndome el ritmo—. ¿Estás bien?

—¿Qué? —respondo, casi ofendido, sin dejar de hacer lo que estoy haciendo—. Por supuesto que estoy bien. Mantén los ojos en tu filete y deja de hacerme perder el tiempo.

—Es sólo que... —continúa, tímidamente—. Bueno, tal vez no necesitemos tanto.

La miro fijamente, y noto que algunos de los otros chefs miran hacia otro lado rápidamente, pero no lo suficiente para ocultar su preocupación. Vuelvo a mirar hacia abajo al mostrador, una trufa en una mano, una tabla de rejilla en la otra, y en el medio una montaña gigante de lo que debe ser media docena de trufas bien cortadas. Más de lo que nadie podría comer, mucho más de lo que necesitamos para la receta, y más de lo que podríamos usar en una semana.

Dejo caer lo que está en mis manos y me apoyo en el mostrador mientras respiro profundamente, reconociendo una vez más el sentimiento que se está asentando dentro de mí. Katy regresa rápidamente a su puesto y me deja para que trate de reunir las partes de mí mismo que todavía están funcionando.

Me quito la toalla del hombro y me vuelvo hacia la cocina frenético.

—¿Puedes encargarte de todo aquí? Volveré en media hora.

—Sí, chef.

—Katy, tal vez cuando termines con esos, puedas manejar las claras de huevo.

—Claro, jefe.

—Bien —digo, escudriñando el lugar por última vez antes de salir de la cocina.

Mi barniz de compostura desaparece tan pronto como estoy fuera de la vista. Salí tropezando por la entrada trasera, directamente a través del estacionamiento. Por un camino que he estado haciendo en mi cabeza durante las últimas horas, un camino lleno de inevitabilidad, y una respuesta a lo que está retorciéndose dentro de mí.

## Capítulo 22

## CAMILA

Es la noche del estreno, y si me detengo a pensar en ello, es posible que me desmaye y necesite sales aromáticas para volver a despertarme. Si antes no sentía que el éxito de ‘Sabores’ estaba en juego en esta inauguración, ahora sí que lo tengo, en gran parte debido a que Derek actuó como si fuéramos a cerrar el negocio a menos que fuera un éxito masivo y de reventón.

No ayudó tampoco que me obligara a leer una entrevista a Xavier en la que se le preguntaba sobre “restaurantes nuevos con una declaración de misión de cocina fresca y preparada de forma sencilla”. Su respuesta de que tales restaurantes “Tenían su lugar, pero no valoraban el arte de la comida tanto como él lo hacía y raramente perduraba en la realidad y en la memoria”. Era más dócil de lo habitual, más dócil de lo que esperaba, y me di cuenta de que estaba pensando en ‘Sabores’ cuando contestó, pero el juicio despectivo no hizo más que aumentar mi ya, de por sí, ansioso estado. Mis nervios alcanzan niveles estratosféricos cuando escucho a la gente hablar de “ese nuevo lugar en la esquina que se abrirá pronto” en una fila de café.

Paso la mañana con Sophie, Harris y sus dos hijas, recogéndolos del aeropuerto de Los Ángeles y tomando un breve almuerzo con ellos, durante el cual trato de quedarme sentada y actuar como una persona normal a pesar de que mi piel se estremece de electricidad y mi mente zumba con listas de cosas por hacer y los peores escenarios.

Después de comer, dejo a mi hermana y a su familia con Emma para una gira por Los Ángeles y regreso a ‘Sabores’, revisando mi reloj cada veinte segundos, lamentando el hecho de que sólo me quedan cinco horas para abrir a las siete y media. El personal de cocina ya está allí, riendo y bromeando, una camaradería que se ha formado en las últimas semanas de duro entrenamiento que les he dado. Cinco chefs, tres camareros. Idealmente, queríamos siete chefs, un lavaplatos y cuatro camareros, pero la combinación de altos estándares, la inquietud por el negocio inicial y la falta de tiempo para entrevistar significaba que teníamos que arreglárnoslas por ahora. Con Derek y yo doblando en todas las tareas, pensamos que realmente se puede lograr.

Cuando llego a ‘Sabores’ justo antes de las tres de la tarde, Derek ya se está moviendo entre sus roles como organizador, servicio de mesa y cocinero. Me lanzo por el frente hacia la cocina e inmediatamente empiezo a ayudar a los abrumados chefs.

Oigo el chasquido de un encendedor de gas repetirse demasiadas veces detrás de mí y me doy la vuelta para encontrar a Helen frunciendo el ceño en la estufa.

—¿Qué pasa? —digo, sin dejar de lavar ensaladas verdes—. Esta estufa...no se enciende.

Termino de enjuagar y secarme las manos rápidamente a medida que me acerco a ella, inspeccionando debajo de la tapa y probándola yo misma.

—El tipo me dijo que esto pasa a veces —digo, frustrada cuando miro las tuberías detrás—. Y que se despejaría pronto.

Golpeo la tapa hacia atrás y vuelvo a intentarlo, sintiendo una liberación de endorfinas a medida que se enciende.

—Gracias, chef —dice Helen mientras reviso el reloj y veo que sólo estamos a dos horas y media de distancia.

Vuelvo al enjuague de vegetales, así que ahora que suena como si hubiera cientos de personas charlando en mi cabeza, deseando que la manecilla del minuterero del reloj se mueva un poco más lento. En el apuro de preparar estaciones, revisar salsas e ingredientes listos, el tiempo desaparece...

—Oh... ¿Camila?

Me volteo para mirar en la dirección de la voz temblorosa.

—¿Sí, Shane?

—¿Estás segura de que tenemos suficiente calamar? —dice, mientras mira incierto en el depósito de hielo.

—Por supuesto. Recibimos una entrega esta mañana.

Oigo que el rítmico corte de cuchillos de Jack se detiene repentinamente, y vuelvo a mirar hacia arriba para encontrar a Shane y a Jack mirándose nerviosamente el uno al otro.

—Oh... no. No lo hicimos —dice Shane.

—Sí, lo hicimos —digo yo, tratando de detener la sensación de que mi corazón se hundía en mis entrañas—. Debía llegar antes de las nueve y media.

—Yo estaba aquí a las ocho —dice Jack—. Y no hemos recibido ninguna entrega hoy.

Los miro fijamente durante unos segundos, la boca se me seca, las voces balbuceando en mi cabeza se hacen más fuertes, luego dejo caer la ensalada y empujo a través de ellos en una marcha desesperada hacia el área de almacenamiento en la parte de atrás. Nada. Abrí el congelador industrial, con la esperanza de que hubiera un error en el almacenamiento, pero sólo encontré los escasos suministros que quedaban de la capacitación de la semana anterior.

—¡Mierda! —grito en forma primitiva, que sólo sirve para evitar que me quemé con mi propia ira. Agarro el marco de la puerta para apoyarme y respirar hondo, ni siquiera la frialdad del aire refrigerado, es capaz de enfriar la lava de mi furiosa sangre.

Me apresuro a sacar el teléfono de mi bolsillo y llamar al distribuidor, a punto de arrancarle miembro por miembro, maldiciendo todo su linaje con cada tono de llamada que no contesta, hasta que hace clic en su buzón de voz y desencadena una diatriba de proporciones belicosas, agarrando el teléfono tan fuerte como si fuera su cuello.

El ruido en mi cabeza es casi insoportable ahora, un gemido de fondo que hace que mis nervios se pongan tensos, y mis músculos también. Regreso a través de la cocina hacia Derek, quien se apresura a dirigir a los camareros mientras reorganiza las servilletas y los cubiertos.

—¡Derek! —digo, mientras aún estoy cruzando la habitación—. Tenemos un problema.

—Claro que sí —dice, levantándose a medida que me acerco.

—La maldita entrega de mariscos...

—Espera. ¿De qué estás hablando? —La cara de Derek es un cuadro de rara preocupación.

—Bueno, ¿recuerdas cuando dije que no teníamos que preocuparnos por el exceso de reservas, porque no es como si cada persona realmente se presentara a su reserva de todos modos?

De repente me golpea. Las voces en mi cabeza no están realmente en mi cabeza. El ruido de la multitud, viene de fuera de mi restaurante. Puedo ver a unas cuantas personas atravesando el cristal, pero ahora me muevo a propósito hacia la puerta.

—¡Honestamente no esperaba este tipo de asistencia, Camila! —Derek, finalmente me dice

que debemos disculparnos.

Golpeo a través de las puertas de entrada y salgo a la acera, la escena se prolonga como un puñetazo en el estómago.

*Mierda.*

La multitud es espesa, y se extiende por toda la manzana. Es el tipo de multitud que habría sido un esfuerzo para manejar incluso en una buena noche en ‘Cuchillo’, más como una protesta política que como una fila para un restaurante.

—¿Qué demonios, Derek? —digo, con las manos sobre la cabeza mientras lucho para encontrar dónde termina la línea—. ¿Le ofreciste a la gente comidas gratis o algo así?

—Por supuesto que no —dice, encogiéndose de hombros con desconfianza—. Supongo que subestimé lo bueno que soy en promocionar.

Aparto los ojos de la escena para dirigir mi frustración hacia mi compañero de negocios.

—No va a ser una buena promoción cuando tengamos que rechazar a dos tercios de estas personas, y el otro tercio tenga que esperar más de una hora por su comida. ¡Sólo podemos sentar a ochenta personas, por el amor de Dios!

—Cien —Me corrige Derek—. En un empujón...

—Tenemos cinco cocineros, y debo estar viendo a unos 250 clientes afuera —Reviso mi reloj—. Maldición. Esto no es bueno, Derek.

Lo miro por un momento, con la esperanza de que se le ocurra una respuesta. Alguna idea loca de cómo podría funcionar esto, el tipo de cosas en las que siempre ha sido bueno, y que nos llevaron a este punto en primer lugar.

Pero no viene. Y por alguna extraña razón recuerdo lo que Xavier me dijo ese día en la playa, sobre confiar sólo en uno mismo. Una pequeña tristeza que colora mi frustración al darme cuenta de lo mucho que lo extraño, incluso en medio de todo esto.

—Abre las puertas —digo yo, de repente a propósito—. Empieza a dejar entrar a la gente.

—¿Qué? —dice nervioso, siguiéndome de vuelta al restaurante—. Pero todavía tenemos tiempo

—No, no lo tenemos —Le corto el paso—. Si vamos a superar a tanta gente, tenemos que empezar a sacarlos rápidamente. ¡Ustedes! —Señalo a los camareros—. Iviten a la gente a elegir cualquier cosa que no sea el marisco. Recomienden el pollo al pimentón, o el bistec al kimchi.

Los camareros asienten con la cabeza y se ponen rígidos. Saco mi teléfono y empiezo a buscar distribuidores de mariscos, marcando el primero a medida que pasaba las puertas de la cocina.

—¡Hora del espectáculo! —llamo a los chefs mientras meto el teléfono entre la oreja y el hombro para empezar a preparar el mostrador—. ¡Las órdenes van a empezar a llegar rápido y muy pronto! Muéstrenme lo que han aprendido. ‘Sabores’ está abierto para el público.

Lo que sigue es sin duda el cambio más duro de mi vida. Llegan suficientes pedidos para ocupar una cocina del doble de grande que la nuestra, y todo el tiempo me pego la cara al teléfono mientras continúo llamando a cada distribuidor de mariscos de la ciudad en busca de un paquete de emergencia. La mayoría se ríe de la petición, y otros ni siquiera responden a esta hora de la noche. Lo mejor que tengo es una caja de cangrejo que sirve para tres pedidos.

Pero, aunque cada miembro de la cocina trabaja duro como para ganar una medalla, demostrando que todos mis instintos de contratación son correctos, y aunque Derek ofrece una actuación de calidad de estrella como maître, jefe de camareros, y ocasionalmente como lavaplatos, somos un crucero que se hunde.

No me rindo, pero un millón de pequeños desgarrones extienden mi esperanza hasta el límite.

La estufa se rompe, y esta vez ninguna cantidad de golpes en la tapa la devuelve a la vida, dejándonos con dos quemadores cuando incluso cuatro no serían suficientes para esta multitud hambrienta. Luego, en el frenesí maniaco de la cocina, la última caja de nuestra cerveza artesanal más popular se rompe en el suelo, haciendo que perdamos un tiempo precioso limpiando, y que nos quedemos peligrosamente sin alcohol. Los platos de mariscos tienen que ser reducidos a porciones pequeñas y artesanales. Oigo a los camareros preocuparse constantemente por los clientes que se quejan de cuánto tiempo está tardando la comida.

Incluso el constante flujo de comensales felices que pasan a través de la cocina para felicitar la comida sólo me frustra, ocupando mi tiempo y forzándome a ser más grosera de lo que normalmente sería, sólo para quitármelos de encima. Cuando Derek regresa por un momento para decirme felizmente que algunos de los clientes están pidiendo varios platos principales, y que un par de mesas parecen estar trabajando en la mitad del menú, grito en el techo. Lo último que necesito es que los clientes se queden durante horas en nuestras ya limitadas mesas. El hecho de que a la gente le guste nuestra comida es fantástico a largo plazo, pero no me ayuda esta noche.

A las nueve y cuarto salgo a ver a la multitud, y veo que esa palabra parece estar circulando no es más pequeña de lo que era antes de que abriéramos, pero ahora el ambiente es sustancialmente diferente. Los rostros impacientes se miran a los ojos o miran a la distancia con expresiones vidriosas debido a la cantidad de tiempo que se tarda en avanzar la línea. Veo que algunas personas se separan del medio y se alejan, moviendo la cabeza, componiendo ya mentalmente sus malas críticas.

Mi punto de ruptura viene poco después, sin embargo.

—Oh... Camila.

—¿Sí, Shane?

—Los mariscos están aquí —dice, e inmediatamente dejo caer la cuchara de sopa en el hervor—. Mira esto —digo, mientras marchó enojada hacia el lugar de entregas con Shane.

Es el mismo tipo bruto que la última vez, mirando su papel doblado de la misma manera, mientras que el mismo compañero que recuerdo descarga las cajas de hielo al lado de la puerta.

—¿Estás bromeando? —grito en cuanto lo veo.

Levanta la vista y sonrío, como si estuviera sorprendido.

—¿Hay algún problema aquí?

Lo miro con la boca abierta hasta que supero mi cólera estupefacta.

—¡Sí, hay un maldito problema! ¿A qué hora llamas a esto? ¡Estoy a mitad de mi noche de estreno!

Me mira como si estuviera escuchando atentamente y luego vuelve a revisar sus papeles.

—¿Estás segura? He escrito antes de las nueve y media aquí —Revisa su reloj—. Y sólo han pasado un par de minutos.

—Nueve y media, de la mañana —digo, mi voz baja, dura y acerada con la rabia ahora—. ¿Quién rayos solicita sus pedidos a las nueve y media de un viernes por la noche? —Sigue mirando su papel, con las cejas arrugadas.

—Ah, veo el problema. Mi 'a.m.' parece un 'p.m.' —Sostiene el papel a su compañero que tira una caja y mira—. ¿No te parece que esa 'a' es una 'p'?

—Sí —El tipo está de acuerdo.

—Mira —Me dice el hombre, sonriéndome como si todo estuviera bien ahora—. De todos modos, la entrega está aquí ahora, así que tal y como yo lo veo, no hay daño, no hay falta.

—¿No hay falta? No voy a servir a mis clientes pescado que ha estado sentado en tu

camioneta todo el día.

Me lanzo hacia él pero me encuentro constreñida por Shane agarrándome de las manos para evitar que haga algo estúpido, o posiblemente digno de presentar cargos.

—Está bastante fresco —dice el hombre, apuntando con su lápiz a la caja que está en el suelo.

Me sacudo de las manos de Shane y abro la tapa, tropezando hacia atrás cuando el olor me golpea fuerte. Me pongo la mano sobre la nariz y miro al hombre.

—Esto no es fresco. Ni siquiera es comestible.

Se ríe suavemente.

—Tranquila. El calamar no huele a rosas cuando sale del mar.

—Sé a qué huele fresco, y esto huele como si hubiera estado bajo el sol todo el día.

El tipo mira a su compañero, y luego se encoge de hombros y se da vuelta para retirarse a su camioneta.

—Huele fresco para mí —dice—. Y pagaste por adelantado, lo siento, no hay devoluciones.

Me lanzo de nuevo, pero Shane llega justo a tiempo y me retiene mientras me agarro a sus manos. Los dos hombres se suben a la camioneta y cierran las puertas. Finalmente el agarre de Shane se afloja, lo que me permite patear el parachoques mientras la camioneta se aleja a toda velocidad.

—¿Crees que alguien va a volver a comprar tus productos cuando les diga esto? —Le grito a la camioneta que sale—. ¡Te voy a arruinar! ¡Acabas de perder un montón de negocios!

Me quedo ahí parada, jadeando mientras el vehículo dobla la esquina.

El inconfundible sonido de una pila de platos rompiéndose en el suelo, se desgarran en los bordes de mi cordura, forzándome a soltar mi agarre sobre la realidad, amenazando con hacer que todo mi ser se desmorone. Enterré mi cabeza en mis manos, luchando conscientemente para inhalar respiraciones temblorosas, deseando que mi cuerpo no se rinda aquí y ahora.

—Oh... ¿Camila? ¿Debería?

—Sí, sólo vete —Le digo, enviando a Shane de vuelta a la cocina con una seña. Me tambaleo de vuelta a la puerta, luchando por mantenerlo todo unido.

—¡Diablos! —grito, y pateo una de las cajas a un lado, enviando bacalao podrido y hielo derretido deslizándose por el callejón.

—Tienes un verdadero temperamento de chef —Escucho una voz masculina.

Es él. Xavier. Parado con las manos en los bolsillos en el oscuro callejón como una especie de supervillano de cómic.

—Oh, genial —digo, mirando a la noche y riendo—. Como si no pudiera ser peor. Si viniste a burlarte, hazme un favor y hazlo rápido.

—No vine aquí a burlarme —dice, dando unos pasos más cerca.

—Claro que sí. Esto es un maldito desastre —digo, señalando al pez, al restaurante, al sonido de la multitud impaciente que retumba a la vuelta de la esquina del edificio—. Esto es exactamente lo que querías. Ya lo tienes.

—No, no lo tengo —dice, mirándome a los ojos—. No conseguí lo que quería.

Le arranco la mirada de la cara y le señalo con rabia.

—Si crees que esto es todo, que una mala noche de estreno me va a matar y me va a tener arrastrándome de vuelta a tu restaurante, como si esto probara algo, entonces te espera otra cosa. Voy a hacer que este lugar funcione, aunque me mate en el proceso.

Xavier se ríe suavemente y levanta las palmas de las manos.

—Lo creo.



Las palabras hacen que mis ojos se vuelvan más profundos en los suyos, y me confunda con su sinceridad.

—Así que... ¿qué quieres? —digo, complicada por su presencia ahora más que nada. Xavier mira hacia abajo y respira profundamente.

—Esa es una gran pregunta. Me llevó mucho tiempo descubrirlo por mí mismo.

—¿Y?

Me mira con los ojos tan abiertos como aquellos días en Las Vegas, como la noche junto a su piscina. Incluso enredada en la masa de emociones conflictivas que la noche ha provocado, siento que mi corazón salta un poco en todos los cálidos recuerdos que tengo de Xavier y yo conectándonos.

—Lo que realmente quiero —dice, lento y serio—. Es que seas feliz. Conmigo o sin mí.

Mis labios se separan, pero no se me ocurre ninguna respuesta. Sin embargo, no necesita una. En vez de eso, saca el teléfono del bolsillo y marca, se lo lleva a la oreja y me mira mientras habla.

—¿Charles? ¿Ya llegaron los invitados de estreno? Diles que se vayan... no me importa. Exactamente lo que acabo de decir. Cierra el lugar. Dale una botella de vino y diles que se vayan. Diles que hay un peligro de incendio, o un riesgo para la salud... difícil o no, estoy seguro de que puedes manejarlo, Charles... sí. Una vez hecho eso, quiero que les digas a todos los chefs y camareros que vengan a ‘Sabores’... bien, al restaurante de Camila... empaquen las camionetas y traigan algunas mesas y sillas...

Xavier me ofrece el teléfono y me dice—: Dile lo que necesitas. Todo.

Tomo el teléfono, con los ojos en Xavier, deseando poder pellizcarme sin parecer estúpida. Luego le doy a Charles la larga lista de ingredientes, cubiertos y bebidas que nos faltan, antes de devolverle el teléfono a Xavier. Me siento en shock, absorta de todo lo que está sucediendo.

—¿Lo has entendido? Bien. Dile al personal que recibirán el doble de horas extras por esto, y un bono si pueden llegar en 20 minutos.

Xavier cuelga el teléfono, mirándome mientras yo me quedo boquiabierta y lucho por encontrar palabras para expresar lo que siento.

—Yo... gracias. No sé qué decir, ni cómo pagarte...

Xavier se acerca a mí, lo suficientemente cerca como para poner una mano en mi brazo. Sacude la cabeza.

—No te estoy pidiendo nada, ya me has dado suficiente.

Miro a la cocina, percibo el sonido de cocineros desesperados peleando por una estufa. Doy un suspiro.

—Para ser honesta, ni siquiera estoy segura de que sea suficiente para salvar ‘Sabores’. La gente ya ha estado esperando toda la noche. Y no hemos podido servir la mitad de lo que hay en el menú.

Xavier pone su otra mano sobre mi brazo opuesto, y me doy cuenta de que estoy cayendo sobre él de nuevo, la dura determinación que ha hecho que mi cuerpo se estreche y se derrita con su toque.

—No te preocupes por nada —dice, tranquilizándome—. Nadie recuerda la espera cuando el plato es lo suficientemente bueno. Y sé que tus platos son muy buenos. Además, lo que sea que no hayan podido pedir esta noche, sólo será una cosa más que los traerá de vuelta la próxima vez. Porque una probada de ti nunca es suficiente.

Sus manos fuertes se mueven hacia arriba para apretar mis hombros mientras me mira a los ojos, su expresión cálida y completamente en calma. Una paz que ante no reconocí en él pero

que ahora es tan clara, como si se hubiera apoderado de su ser.

Y así como así, de repente siento que todo va a salir bien.

Su personal llega como la caballería, un escuadrón de guerreros que rescata la noche de un fracaso espectacular. Sus camareros ponen mesas y sillas en la acera afuera, aplauden desde la fila que sube cuando se mueven y encuentran asientos, mientras que sus chefs cargan en el interior cajas de mariscos y provisiones que necesitamos desesperadamente. Incluso hay suficiente alcohol para ofrecer a las personas que esperaban en esa larga fila una ronda de bebidas gratis. Xavier incluso logra arreglar la estufa, reconociendo el problema como común en ese modelo, y recomendando un reemplazo superior.

Tan rápido como la noche descendió al caos, comienza a elevarse la atmósfera que se acelera a medida que las tensiones se filtran tanto dentro como fuera de la cocina. Pronto el bajo volumen de charla del restaurante es una música fuerte y dinámica de platos que suenan, voces excitadas y la cocina llena de pánico se convierte en una máquina suavemente engrasada, con mi equipo de novatos dirigiendo ahora al equipo internacional de Xavier como si no hubiera décadas de experiencia entre ellos. Cuando pasa un policía para comprobar que nuestras mesas y sillas de la calle son legales, casi siento que se me va de las manos otra vez, pero una rápida conversación con Xavier hace que todo esté bien.

A medianoche, la apertura del restaurante es más bien el punto final de un desfile de carnaval, que se desborda en la calle, ya que muchos comensales que no encontraban mesas se conforman con la idea improvisada de Derek de servirles comida para llevar. Incluso el personal de cocina y los camareros encuentran un momento para reírse ahora que tenemos demasiadas personas trabajando, y finalmente tengo la oportunidad de salir de la cocina y unirme a Sophie y Emma afuera, mis sobrinas todavía metiéndose en los postres con Silvia.

—Estoy tan orgullosa de ti, Camila —dice Sophie, con los ojos un poco nublados.

—Yo también —Le secunda Emma—. Aunque no dudé de este lugar ni por un segundo.

—Yo también estoy feliz —agrega Silvia—. ¡El helado es increíble!

—¿Realmente pensaron que tenía todo bajo control? —Les digo—. ¿Incluso cuando había una fila lo suficientemente grande, que no podíamos haber atendido?

Emma se ríe.

—Especialmente entonces. Las crisis sacan lo mejor de ti.

—Es verdad —añade Sophie.

—Bueno, no lo hice todo yo sola —digo, buscando a Xavier—. Tuve un poco de ayuda.

Tomando mi mirada como una invitación para venir, Xavier se aleja de una conversación con Derek y se me acerca.

—¡Dios mío! —dice Sophie, mirando a su alrededor—. ¿Dónde está Harris? ¡No puedo creer que sea el mismísimo Xavier Flint! ¡En persona!

—Bueno, hola de nuevo —dice Emma, echando una mirada de advertencia a Xavier.

—Ella es mi hermana Sophie, y Emma, a quien ya conoces, por supuesto —Le digo a Xavier—. Les estaba contando cómo me ayudaste esta noche.

Apenas noto la mano que Xavier pone en mi espalda. Se siente tan natural.

—No fue nada —contesta, cortés y educado—. Comparado con la ayuda que ella me ha dado.

Sophie y Emma están a punto de reírse como colegialas.

—En realidad —dice, mirándome un poco seriamente—, había una cosa que necesitaba aclarar contigo. Señoritas, no les importa si se la robo por un minuto, ¿verdad?

—¿En serio? —digo, con una expresión de dolor en mi cara.

—Tengo tantas cosas que quería preguntarte —interrumpe nerviosa mi hermana.

—No te preocupes —dice Xavier—. Estoy seguro de que nos volveremos a ver pronto.

Se aparta, me toma la mano y me lleva de vuelta a través de las mesas llenas de comensales felices, a través de los camareros, moviendo platos de comida por el pasillo, de los cocineros y los olores de la cocina, hacia el callejón de nuevo. Ahora está oscuro y fresco, los sonidos de mi restaurante se desvanecen en un coro distante mientras la puerta de salida se cierra detrás de nosotros.

—¿Qué pasa? —digo algo intrigada—. ¿Se trata de...?

Antes de que pueda terminar, Xavier me da vueltas y me toma, presionando sus labios contra los míos. Un beso lento y sabroso que nos hace reconocer el hambre que hemos tenido que contener durante tanto tiempo. Un beso que sabe mejor que cualquier otro.

Cuando finalmente nos separamos, Xavier dice—: Mentí.

—¿Sobre qué? —respondo, un poco aturdida en el resplandor del momento.

—Cuando dije que sólo quería que fueras feliz... me refería a mí.

—Oh, ¿en serio?

—De verdad.

Nos miramos el uno al otro hasta que se siente como si estuviéramos cayendo, con los labios cerrados para poder volver a estar juntos.

—Pero será la última mentira que te diga. Te lo prometo —dice, y luego nuestros labios se encuentran, y finalmente me siento completa.

El futuro nos espera a los dos, casi puedo saborearlo. Porque lo que hizo por mi esta noche... sólo demuestra un gran amor. Así que, después de todo esto que está ocurriendo a solo unos metros de mí, me doy cuenta de que a quien tengo en frente es quien complementa mi felicidad, quien me convierte en alguien completo. Y no quiero que pase un segundo más de mi vida sin decírselo. Así que, tomo su rostro en mis manos y lo miro fijamente a los ojos.

—Bueno, yo también tengo algo que decirte Xavier —Mi voz suena temblorosa, pero me armo de valor para sacar lo que llevo dentro—. Gracias. Sí, es una palabra simple, pero es lo que siento. No solo por todo esto que hiciste. ¡Dios! Dejaste toda esa fiesta y estas aquí. Es más que eso. Quiero darte las gracias por todo lo que me haz hecho sentir. Xavier, yo... Este es mi sueño y lo sabes y yo creí que estaba dispuesta a dejarlo todo porque esto me haría feliz y resulta que... Yo no he dejado de extrañarte... —Sus ojos me miraban fijamente, con un brillo húmedo—. Tu me enseñaste a querer de una manera especial. Me enseñaste a vivir con mi corazón lleno de emociones por volver a verte, me acostumbraste a tu olor, a tu toque, me enseñaste a dormirme con el corazón vuelto loco. Tu me recordaste que seguía viva y que podía volver a amar. No quiero pasar una noche más, en mi cama cerrando los ojos y solo imaginándome tu respiración, solo pensando en tus besos y queriendo revivir todo. Yo necesito decirte que me enamore de ti, qué te amo.

Mis palabras brotaban como manantial. Soltando cada nudo que se me había hecho durante este tiempo sin él. Yo a estas alturas solo necesitaba liberarme de este sentimiento de amor puro con el que cargaba. Podía tenerlo todo en lo profesional, pero sin él, nada tenía el mismo sabor.

—Yo también te amo, nena. Y no estoy seguro de que pueda esperar a que termines de cerrar ‘Sabores’, para llevarte a casa y poder hacerte el amor, porque solo contigo quiero estar, esta y todas las noches de mi vida.

Como un bálsamo a mi corazón sus palabras me cubrieron, entregándome felicidad absoluta. Ahora, podía estar segura de que el camino no sería fácil, había mucho que seguir aprendiendo, pero que, de su mano, juntos, todo sería mejor, me sentía más fuerte, más valiente y más capaz.

¿Que mas podía pedir? Al final estaba satisfecha junto a él.

**FIN**