

La FUERZA
DE UN DESTINO
MARTÍ GIRONELL



 Planeta

D.J.57

Índice

PORTADA
SINOPSIS
PORTADILLA
DEDICATORIA
CITA
CAPÍTULO 1
CAPÍTULO 2
CAPÍTULO 3
CAPÍTULO 4
CAPÍTULO 5
CAPÍTULO 6
CAPÍTULO 7
CAPÍTULO 8
CAPÍTULO 9
CAPÍTULO 10
CAPÍTULO 11
CAPÍTULO 12
CAPÍTULO 13
EPÍLOGO
NOTAS
CRÉDITOS

Gracias por adquirir este eBook

Visita Planetadelibros.com y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

PlanetadeLibros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

SINOPSIS

Con veintiún años, Ceferino Carrión huye de la gris y asfixiante España franquista en busca de aires nuevos, por lo que embarca en un buque desde Le Havre con destino a los Estados Unidos. En Nueva York cambiará de identidad y se convertirá en ciudadano estadounidense como Jean Leon. Su peripecia vital lo lleva hasta California, donde su espíritu emprendedor y una serie de golpes de suerte lo sitúan a un paso de la gloria, junto a las estrellas de cine a las que admira y de las que se convertirá en amigo y confidente.

Con James Dean planea abrir La Scala, un restaurante que, a pesar de la muerte prematura del actor, seconvertirá en un referente en el Hollywood de los años cincuenta y sesenta y que contó con clientes habituales como Paul Newman, Warren Beatty, Marilyn Monroe, Elizabeth Taylor o los Kennedy.

Con una vida de película, Jean Leon demostró que, con sacrificio y esfuerzo, los sueños, incluso el de elaborar su propio vino, están al alcance de la mano.

Martí Gironell



La fuerza de un destino

Traducción de Josep Escarré

 Planeta

*A mi mujer, Eva, y a mis hijos, Quim y Pep.
A mis padres, Carme y Martí.*

El carácter del emigrado sobrevive, al menos, en los objetos.

Gigantes de hielo, JOAN BENESIU

Haz lo que puedas, con lo que tengas, allí donde estés.

THEODORE ROOSEVELT

CAPÍTULO 1

Growl you may, but go you must!

Estas enigmáticas palabras aparecían tatuadas en el antebrazo de un hombre negro, corpulento y de anchas espaldas cuya presencia intimidaba al pálido, menudo y delgado Ceferino Carrión.

—... *but go you must?* —se aventuró a murmurar Ceferino, con un nulo dominio de la lengua inglesa.

Completaba el tatuaje un velero rodeado por una cuerda gruesa, un águila con las alas extendidas y un ancla.

No era nada difícil deducir que al chico lo había pillado un miembro de la tripulación de aquel enorme barco en el que había embarcado como polizón.

El hombre se echó a reír.

—¿Me va a delatar? —preguntó Ceferino a continuación en un francés más aceptable pero igualmente entrecortado.

—No te preocupes, no quiero hacerte ningún daño —le respondió Joe, dejando entrever una hilera de dientes muy blancos.

El chico aún seguía jadeando y hacía esfuerzos por sostenerle la mirada.

—¿Tienes sed? ¿Hambre, tal vez?

El hombre se puso en cuclillas a su lado y sacó una tableta de chocolate del bolsillo. Cefe, que no sabía cuántas horas llevaba escondido en el barco, se la quitó bruscamente y se la zampó casi sin desenvolverla. Masticaba deprisa y sus ojos, que ya estaban pidiéndole otra chocolatina, se detuvieron en las letras que el marinero llevaba bordadas en la parte delantera de su casquete, una gorra de plato, blanca y sin visera, en la que podía leerse «Liberté».

«Libertad. ¡Ojalá fuera una señal!», pensó Ceferino sin bajar la guardia. Llevaba a sus espaldas siete intentos frustrados de embarcarse clandestinamente, y hacía muchas semanas que vagaba por los alrededores del puerto de Le Havre

con Pedro y Jaime, sus compañeros de viaje, en busca de una oportunidad para introducirse en uno de aquellos enormes pailebotes y poner rumbo a Nueva York. A la llamada tierra de las promesas. De la *liberté*.

Para Ceferino y sus amigos habían sido dos años de un peregrinaje extenuante desde que habían abandonado Barcelona. Habían cumplido la edad, y no querían esperar a que los llamaran para incorporarse al servicio militar obligatorio en un ejército fascista. «Jamás serviré en el bando culpable de la muerte de los míos», se repetía Cefe cuando los ánimos decaían. También huían de las escasas posibilidades que les ofrecía la España gris de los primeros años de la dictadura franquista. Habían cruzado los Pirineos a pie hasta llegar a Bayona, y habían seguido atravesando Francia por la parte atlántica en condiciones muy duras. Aceptaban todo tipo de trabajos a cambio de comida y de un lugar que les sirviera de refugio. Su paso por la zona de Burdeos había coincidido con las semanas de la vendimia, y los días se habían convertido en ocasionales jornales de doce horas. Los chicos avanzaban entre viñas por las orillas del Garona, a los pies de los grandes y famosos *châteaux* que Ceferino contemplaba en silencio mientras aprendía a distinguir las diferentes variedades de uva que se recogían. El grupo solo se había permitido pasar una temporada más larga en París. Ceferino trabajó como camarero y cocinero en locales nocturnos muy concurridos, mientras se aficionaba a la música de jazz y aprendía el idioma. Y cuando le llegó la noticia de que le habían declarado prófugo en su país, decidió interponer todo un océano de rebelión. Fijó la mirada de forma permanente en una América del Norte mitificada, pero que cada vez sentía más próxima y real.

Y ahora que a sus veintiún años tenía al alcance de la mano su sueño más codiciado, un marinero de imponente presencia se interponía en su camino. La nave no tardaría en hacer que sus motores despertaran. Aquel hombre estaba a tiempo de alertar sobre su presencia, devolverlo a tierra firme —en el mejor de los casos— y ahorrarse un montón de problemas. Nunca antes como en ese instante había echado tanto de menos a sus compañeros de infortunio. Era consciente de que su decisión de intentar ir por libre en aquella ocasión lo dejaba en una situación bastante vulnerable. Viajaba solo, y su único equipaje era la ropa que llevaba puesta —una camisa azul, unos pantalones de color beis y unos zapatos de cordones muy gastados— y unos documentos que le recordaban de dónde venía, hacia dónde iba y a quién dejaba atrás.

—¿Cómo te llamas? —le preguntó el marinero, que mantenía una expresión

conciliadora.

—Ceferino —respondió—. Cefe —puntualizó.

—A mí todo el mundo me llama Joe. ¿Vienes de España?

Respondió afirmativamente.

—No eres el primer chico que se aventura a cruzar el Atlántico. Muchas ilusiones y sueños y pocos recursos para resistir una travesía que será larga —le explicó el marinero en un castellano algo rudimentario con el que quería tranquilizar al chico—. Me imagino que no tienes ni dinero, ni comida ni ropa. Y te advierto que el espacio que has elegido no está acondicionado para las frías noches del Atlántico.

El chico asentía con la cabeza a cada suposición del marinero.

—¿Qué piensa hacer conmigo? —se atrevió a preguntar Ceferino.

—Ya te he dicho que no debes preocuparte.

—¿Por qué tendría que creerle?

—Voy a confesarte un secreto. ¿Puedo confiar en ti?

La pregunta pilló al chico por sorpresa.

—Aparte del trabajo de marinero en este barco, tengo otro. Y de este... digamos otro trabajo, el capitán no sabe nada —le explicó el marinero.

Puede que hubiera llegado el momento de que Ceferino tuviera que preocuparse por su integridad. Conocía unas cuantas historias oscuras que acababan resolviéndose mar adentro.

—Un grupo de marineros que acostumbramos a hacer la ruta Le Havre-Nueva York en embarcaciones como esta nos hemos organizado para llevar a personas como tú —dijo, señalándolo con el dedo— a buen puerto. Pero no es fácil, y son más los tripulantes que están en contra de que se ayude a los polizones que los que están a favor. De modo que, si queremos conseguirlo, tendremos que andarnos con mucho cuidado.

El chico asentía mecánicamente.

—No te preocupes. Me ocuparé de ti —le aseguró el marinero—. Si las corrientes marinas nos son favorables y no nos encontramos obstáculos insalvables, dentro de ocho días atracaremos en Nueva York.

Por primera vez durante toda aquella conversación, a Ceferino se le escapó una sonrisa. No fue un gesto ostentoso, sino más bien como si su pensamiento se hubiese adelantado en el tiempo para acariciar aunque solo fuera con la punta de los dedos la ciudad de los rascacielos. El ruido de las sirenas a bordo lo devolvió a la realidad sin demasiadas estridencias.

—Estamos a punto de levar anclas y debo ocupar mi puesto. No salgas de tu escondite. Más tarde vendré a ver cómo estás. Te traeré agua, algo para comer y una manta. Y no te preocupes, todo saldrá bien.

El marinero le ofreció la mano para sellar así una especie de acuerdo de fraternidad y fue engullido por la oscuridad de la bodega. Ceferino notó un vacío en la boca del estómago y más allá. De repente, los nervios, la angustia, la frustración y la tensión acumulados durante los últimos meses se desataron e impactaron contra su propia línea de flotación. Se echó a llorar. Fue como una tormenta de otoño. Intensa y corta. La calma llegó acompañada del movimiento pausado del barco, arrastrado por los remolcadores. Su viaje, si es que alguna vez se había interrumpido, conquistaría pronto la primera milla náutica. Pero Ceferino no fue consciente de ello. Se quedó dormido. E incluso se permitió soñar.

La estimación de ocho días se quedó corta.

El viaje duró dos semanas.

Primero tuvo que adaptarse a aquella penumbra que no llegaba a ser del todo oscuridad, y a aquel silencio que tampoco lo era. Y sobre todo tenía que acostumbrarse a un tenso aislamiento mientras persistiera el peligro de ser descubierto por algún miembro de la tripulación carente de la sensibilidad de su protector. «Todo el mundo me llama Joe.» Agradecía, con una sinceridad que no intentaba disimular, las visitas y la compañía de aquel hombretón, y parecía que el sentimiento era recíproco. Aquel era, con diferencia, el viaje más largo que había afrontado en toda su vida; y, paradójicamente, se veía obligado a permanecer quieto, callado y encerrado en un espacio incómodo no más grande que la celda de una prisión. Le resultaba inevitable no pensar en su padre. Le era imposible no llenar todo aquel tiempo de soledad y espera con su recuerdo.

—¿Me has traído los cigarrillos? —Antonio Carrión le guiñaba el ojo a su hijo.

Ceferino solo pudo visitar una vez a su padre en la prisión, y le bastó para no olvidarse nunca de ella. En las postrimerías de la guerra civil le habían señalado como comisario político de los rojos. Los Carrión eran una familia que creía en los valores de la República y se habían significado para defender aquellos ideales.

Un día, su padre no volvió a casa. Y Ceferino no lo vio hasta dos meses después. Lo encontró desmejorado, muy envejecido, pero también con la firmeza y la serenidad que le caracterizaban. Ceferino quiso creer que no lo trataban tan

mal como se decía, que los carceleros habían visto en él la buena persona que era. No se consideraba un chico ingenuo, pero quería tanto a su padre que no podía aceptar otra posibilidad, ni siquiera cuando una sonrisa perdida le mostró una dolorosa ausencia.

—No te preocupes, hijo. Aunque me arranquen los dientes, no juraré fidelidad a este régimen que quiere anularnos.

—Si dices eso, nunca te soltarán. Y tú no has hecho nada malo —se lamentaba el chico sin apartar la vista de la boca de su padre.

—¿De qué te sirve ser libre si no puedes pensar y actuar según tus creencias? —La voz de su padre era tan firme y cercana que a Ceferino aún le dolía más—. Nadie debería disponer de la vida de los demás ni doblegar su voluntad. Escúchame bien, hijo: solo tú decides por ti.

Un día, el padre de Ceferino volvió a casa. Nunca habló de su estancia en prisión ni mostró ningún resentimiento. Quería recuperar su vida, y como era un hombre que no estaba demasiado tiempo sin hacer nada, cuando se le presentó la oportunidad de enrolarse en un buque mercante con su hijo mayor no la dejó pasar. Meses después, ambos perdieron la vida en un incidente sobre el cual las fuentes oficiales del régimen se encargaron de desinformar adecuadamente.

De eso hacía ya ocho años. Fue el 1 de julio de 1941. También un verano en alta mar.

—¿Qué les ocurrió? —quiso saber el marinero.

—Según nos contaron, el barco hacía una ruta que incluía un puerto alemán, porque transportaba material bélico camuflado para el ejército del Tercer Reich. La flota británica se olió algo y lo hundió.

El marinero miraba al chico con compasión. De un bolsillo sacó una petaca metálica que compartió con Ceferino.

—Todos hemos perdido a algún ser querido en la guerra —reconoció.

Bebieron en silencio, hasta que el aviso del relevo de la guardia de cubierta los separó.

Desde entonces —eso se lo quedó para él, porque pensaba que si lo decía en voz alta sería como traicionar la memoria de su padre y de su hermano—, Ceferino sentía un rechazo insalvable hacia el mar. Una especie de rabia visceral que lo roía por dentro.

Los periódicos nacionales nunca publicaron ni una sola línea sobre el hundimiento del buque mercante de la compañía naviera Carandini. La familia interpretó que aquel silencio permitía mantener la farsa de la neutralidad del

régimen de Franco en aquella maldita guerra. Y aquel silencio informativo les impidió reclamar cualquier indemnización. La madre de Ceferino tuvo que remover cielo y tierra para cobrar la pensión de viudedad, y por suerte pudo contar con el cura de la parroquia. El único gesto humanitario lo tuvo Enasa, la Empresa Nacional de Autocamiones, o, mejor dicho, su fundador, Vilfred Ricard. Enasa se dedicaba a la fabricación de vehículos pesados, furgones y automóviles, una producción de primera necesidad para las carencias que padecía el Estado tras la guerra civil. Situada en el barcelonés barrio de la Sagrera y fundada a instancias del Instituto Nacional de Industria, la empresa de Ricard dio trabajo a todos los hijos, hermanos y familiares directos de las víctimas del hundimiento. El empresario era hijo de marinero y quedó tan conmovido por la tragedia que quiso ponerle un paliativo. Y fue así como, echando sapos y culebras porque en definitiva trabajaba para el régimen, Ceferino se convirtió en planchista, un trabajador modélico y ejemplar, a pesar de todo. Durante los descansos compartía la conversación y la afición a fumar con dos jóvenes damnificados del régimen, descontentos como él, con quienes planeaba huir del país.

—Cuento los meses que faltan para cumplir diecinueve años; luego me llamarán a filas —les decía con una indignación que escenificaba lanzando la colilla al suelo y aplastándola con el zapato—, y no me da la gana regalar mi juventud a esta jodida causa que ha matado a mi padre y a mi hermano.

En la bodega del barco pasaban los días y los echaba de menos.

En una ocasión, el marinero se interesó por los métodos que habían probado sus amigos para embarcarse. Le parecía encomiable que no hubieran desistido tras el tercer o el cuarto intento. Ceferino hizo inventario. Lo habían probado de todas las formas posibles: desde ocultarse entre los sacos de suministro hasta abrir un contenedor de carga para meterse en su interior, pasando por esconderse dentro de un coche antes de que lo subieran a bordo del barco con una grúa. La expresión de su rostro se ensombreció cuando recordó las dos ocasiones en que habían temido por su integridad al ser descubiertos por miembros de la tripulación sin demasiados escrúpulos: «La primera —explicaba Ceferino— nos pillaron acurrucados dentro de un bote salvavidas, en el lado de babor de la cubierta; la segunda fuimos sorprendidos en la bodega del barco durante una ronda de guardia rutinaria».

El episodio que más afectó a sus amigos lo sufrieron en el séptimo y penúltimo intento. La frustración empezaba a pasar factura en el ánimo de los

jóvenes, que consideraban la opción de desistir y quedarse en Francia de forma más permanente. Pero contactaron con un marinero que, entre cervezas y vasos de ron en la taberna del muelle, les ofreció subir a bordo de un barco fondeado a cambio del dinero que a duras penas habían conseguido reunir. Fue una trampa que casi les costó la vida. Cuando embarcaron, los encerraron en una pequeña estancia por motivos de seguridad, según les dijeron.

—No tardaron mucho en pillarnos —recordó Cefe—. Oímos voces y pasos acercándose rápidamente, abrieron la puerta, nos sacaron a rastras y nos obligaron a bajar del barco a palos.

Joe tenía razón. Después de tantos intentos tendrían que haber desistido. Pero fue entonces cuando decidieron probar lo único que no habían querido plantearse hasta entonces. Intentarlo por separado. Y lo harían camuflados entre los estibadores. Observaron en qué consistía el trabajo, los turnos, cómo seleccionaban a los que participarían en la carga de las mercancías... Los tres amigos hicieron el trabajo durante un tiempo para ganarse la confianza de los encargados y los estibadores del puerto, pero también para familiarizarse con los espacios de la bodega donde deberían encontrar un escondite. Ceferino recordaba la estiba como el trabajo más duro que había hecho en su vida. Más que siendo planchista en Barcelona o temporero en la vendimia, en Burdeos.

La elección de los estibadores que se contrataba se hacía a dedo. La llamada —según el argot portuario— se efectuaba tres veces al día, en turnos de mañana, mediodía y tarde. Se reunían un buen puñado de aspirantes, tocados con sus boinas, que se arremolinaban en torno al encargado, quien, al pie del barco, escogía a un equipo de no más de quince hombres. Y puesto que cargar o descargar un barco era un trabajo que podía durar entre ocho y diez días, dependiendo de su tonelaje, los chicos tenían tiempo de estudiar sus opciones. La operación más delicada —transportar lingotes de oro a mano— obligaba a aumentar las medidas de seguridad.

En principio, el peor de los escenarios para introducirse como polizón en cualquier sitio. O puede que no.

—No me lo pensé dos veces. Precisamente el día que había más ojos pendientes de nuestro trabajo fue el que conseguí quedarme en el interior de este barco —le explicó al sorprendido marinero—. Fue gracias al robo y a la confusión que se generó. No sé si te enteraste. Eché a correr mientras oía las

balas silbando muy cerca de mí. Hasta que vi la rampa de acceso al *Liberté*, que parecía invitarme a probar suerte. Crucé la cubierta sin mirar atrás, me escondí en la bodega y el resto ya lo sabes.

En cambio, Ceferino no sabía nada de la suerte que habían corrido sus compañeros de fuga. Deseaba, eso sí, que lo hubiesen conseguido en otra de las naves amarradas en el puerto. Esta vez lo habían decidido así, aunque en el último momento siempre les costaba llevarlo a cabo. Y había funcionado. En la bodega del *Liberté*, acurrucado entre la carga, tenía la sensación de estar en las entrañas de una enorme ballena de —según se había entretenido a explicarle Joe— cincuenta y una mil toneladas de peso, doscientos ochenta metros de longitud y treinta de ancho.

Él ocupaba el equivalente a una gota de agua en medio de una tormenta.

Esa era la percepción que Ceferino tenía del compartimento improvisado y claustrofóbico, donde le daba la sensación de que su padre le hablaba al oído y le infundía ánimos: «No desfallezcas, hijo». Gracias a estos mensajes de ánimo, el cautiverio le parecía más ligero, más llevable. Y si aún le hacía falta otro empujón, solo debía meter la mano en el bolsillo de los pantalones y sacar de la cartera la fotografía de su madre. Y no dejar que la memoria se alejara demasiado —su situación de tránsito estancado le permitía como ninguna otra remover a conciencia los recuerdos— para darse cuenta de que su estancia como polizón no era tan desesperada. Le costaba, eso sí, habituarse a la sensación de que todo se movía muy lentamente, pero no se desanimó cuando el marinero le confirmó que, según los cálculos revisados del capitán, la travesía sería más larga de lo previsto. Solo le preocupaba que aquel hombre se cansara de ayudarlo.

—Por eso no debes preocuparte. Hasta que lleguemos, yo cuidaré de ti.

Ceferino había vivido toda su vida con la sensación de que nada era permanente, se había acostumbrado a no sentirse defraudado ni por las personas ni por los malos momentos. Tenía una capacidad extraordinaria para recuperarse y salir fortalecido de los aprietos, y, como aquel hombre superaba cualquier expectativa jamás imaginada, decidió sumarse al ritmo pausado del viaje.

El chico pensaba con calma, dormía con calma y, sobre todo, comía con calma. Como si saboreara el variado repertorio de comidas clandestinas que le proporcionaba el marinero. Al parecer, las conseguía con la connivencia de un

miembro del equipo de cocina que se hacía el despistado cuando él recogía las sobras. Era un gesto inconsciente. Cuanto más tiempo dedicara a la comida, más ratos compartiría con Joe, que era el único contacto humano que tenía.

—Este barco ganó el Blue Ribbon en el año 1930. Entonces se llamaba *Europa* y pertenecía a la marina mercante alemana.

—¿Qué es el Blue Ribbon?

—Era el premio que se concedía al barco que hacía con mayor rapidez el trayecto entre Hamburgo y Nueva York. Pero la guerra lo arruinó todo.

—¿Qué pasó?

—Francia se quedó con el barco como parte del botín de guerra. En los astilleros de Saint-Nazare lo desguazaron y lo reconvirtieron en lo que es ahora: una nave a medio camino entre el crucero y el buque mercante. Práctica, pero al mismo tiempo elegante. Ya ves. El *Liberté* es otro hijo de la guerra —dijo Joe, guiñándole el ojo de manera afectuosa.

El marinero lo notó angustiado.

—No deberías preocuparte por lo que ya no tiene remedio. Piensa en todas las grandes cosas que te están esperando. ¿Te acuerdas? —Joe se arremangó la camisa y señaló el tatuaje—. ¿Aún no sabes lo que pone aquí?

Ceferino negó con la cabeza.

—«¡Puedes protestar, pero debes ir!»

Era cierto que los días pasaban con una lentitud poco estimulante. Pero como Ceferino era una persona optimista por naturaleza, no se dejó abatir por el peso de la incomunicación ni del pasado. Tenía la oportunidad de poner orden en su vida ni aunque fuera para olvidar quién era y así tener más claro quién quería ser.

De vez en cuando le llegaban las voces amortiguadas de los pasajeros. Se entretenía reconstruyendo las conversaciones, las relaciones entre los interlocutores, las historias emocionantes que protagonizaban. No se lo imaginaba como si él fuera parte de la situación, sino como si estuviera viendo una película desde las primeras filas, mordisqueando una chocolatina como la que había devorado sin contemplaciones al inicio del viaje. Era su secreto inconfesable. A Ceferino le apasionaba todo lo relacionado con el mundo del cine y soñaba con convertirse en actor. No obstante, este deseo le duraba poco y perdía fuerza en cuanto lo invadía un escalofrío de realismo que le hacía tocar con los pies en la tierra y lo obligaba a repasar y reconsiderar sus opciones. Todas pasaban por un mismo punto de llegada que guardaba en la cartera, junto

con la fotografía de su madre y el documento de identidad español. Era un papel arrugado con una dirección escrita a mano a toda prisa, la del único familiar que había hecho las Américas, el tío Ramón. Él mismo la había copiado de una carta que su madre guardaba en la cómoda del comedor. Descubrirla supuso el empujón final que necesitaba para irse.

Y un día las voces del exterior se distinguieron de forma demasiado clara, no como las de los tripulantes inesperados que de vez en cuando se acercaban a la bodega donde estaba la carga y que justificaban el confinamiento de Ceferino. Aquellas voces llegaban con una nitidez que inquietó al chico.

—¿Lo oyes? —El marinero no tardó en acercarse y lo invitó a aguzar el oído.

—¿Es... gente hablando? —dijo, extrañado.

El marinero asentía con los ojos cerrados.

—Debemos aprovechar que aún no ha amanecido, que hay niebla y que una parte del pasaje ha salido a cubierta.

—¿Aprovechar para qué?

—Estamos a punto de llegar a puerto. Nueva York. Lo has conseguido.

Aquel era un hombre de pocas palabras. Ceferino no habría podido asimilar nada más. Tampoco sabía qué decir. Y mucho menos qué hacer. Pero el marinero ya contaba con eso. Le puso la mano en los hombros. En parte porque en aquel último tramo el oleaje era muy fuerte; pero sobre todo porque necesitaba que le prestara atención una última vez.

Una última vez antes de que la sirena del barco anunciara que entraba en la bahía de Manhattan, antes de que las máquinas se pararan y de que los remolcadores se encargaran de las maniobras de aproximación a tierra. Antes de que aceptara una maleta olvidada por algún pasajero anterior y un billete de cinco dólares —«un pasajero sin maleta puede levantar sospechas, y con este dinero tendrás bastante para llegar a casa de tu tío»—. Incluso antes de salir de su escondite para reencontrarse con un cielo abierto de madrugada, que le permitiría sentir cómo el aire le despeinaba el pelo y le acariciaba la cara, y lo invitaría a confundirse con el resto del pasaje. Y antes, también, de enfrentarse a las preguntas con respuestas ensayadas de los aduaneros y de la brigada sanitaria, encargados de validar su acceso a la tierra prometida.

Mucho antes de que pasara todo eso, Ceferino miró de nuevo aquel tatuaje cuyo significado ya le pertenecía: «¡Puedes protestar, pero debes ir!».

—Aquí se separan nuestros caminos —le dijo el marinero—. Ahora ya

sabes lo que debes hacer.

CAPÍTULO 2

Aquella mañana de julio de 1949, Ceferino Carrión se sintió conmocionado por la visión de la gran ciudad surgiendo directamente de las aguas. Había algo entre hipnótico y salvaje en aquella perspectiva *in crescendo* que parecía un decorado de película. No era el barco el que se acercaba sino Nueva York la que lo engullía.

La luz del día aún no había estallado, y el chico se internaba en el corazón de Nueva York sobrepasado por las dimensiones de la gran ciudad. También por la marea de coches y personas que transitaban por aquella avenida que era la referencia más clara que le había quedado de las indicaciones que Joe le había dado para que no se perdiera. Temblaba de pies a cabeza y estaba empapado en un sudor frío. La transición entre el claustrofóbico escondite de la bodega del *Liberté* y la bienvenida de la estatua de la Libertad le dejó en su interior una especie de frío desamparado que no parecía tener prisa por abandonarlo, pero estaba totalmente convencido de que la buena fortuna volvería en cuanto encontrara la parada del primero de los cuatro autobuses que tendría que enlazar para llegar al Bronx.

Agarrado a la pequeña maleta como si fuera un talismán, contemplaba boquiabierto aquellos rascacielos metálicos de paredes infinitas, salpicadas por miles de ventanas cerradas. Por mucho que mirara hacia arriba, no podía distinguir ninguna azotea, lo cual le producía una especie de claustrofobia. Todo eran ángulos rectos y estructuras de grandes dimensiones, como si la ciudad fuera un adolescente desproporcionado que aún no había pegado el último estirón. Ceferino, que no se atrevía a respirar muy hondo, se agarraba a la única referencia propia, la maleta, y no dejaba de mirar el papel con la dirección del tío Ramón, el primo de su padre, que se sabía de memoria.

Arthur Avenue, 2309.

Se fijó en un guardia urbano dedicado a poner orden y a hacer compatible el tráfico de vehículos con el de personas: camiones de reparto, taxis que podían pararse en cualquier momento, coches de vivos colores y alguna motocicleta se disputaban la preferencia de paso entre los diferentes carriles, mientras hombres

y mujeres muy elegantes, preparados para protegerse de la luz del sol de verano con sombreros o gorras, esperaban su turno para cruzar la gran arteria. Allí, en medio de una pequeña multitud que se arremolinaba en los pasos de peatones y los cruces de calles, se sintió vivo. Empujado y pisoteado pero vivo.

Ceferino esperó el momento menos inoportuno para acercarse al gran director de orquesta que controlaba aquella coreografía urbana.

—¿Bronx? ¿Bus? —preguntó con voz insegura y mostrándole el papel con la dirección.

El guardia lo leyó y asintió con un par de movimientos de cabeza. Estaba acostumbrado a orientar a recién llegados con poca pericia idiomática que entraban por vía marítima. El hombre reforzó sus indicaciones con gestos muy precisos y añadiendo al papel de Ceferino el número 43.

—*Forty-three. The right number for the bus to Bronx is forty-three.*

—*Forty-three* —repitió despacio Ceferino.

El agente asintió con la cabeza y acto seguido le indicó que continuara subiendo por aquella avenida mientras con la mano le dedicaba un saludo más bien marcial, tocándose la sien con la punta de los dedos.

Para minimizar el riesgo de perderse por el camino, Ceferino se concentró en encontrar la parada del autobús, y, una vez situado, entonces sí, se permitió distraerse, de entrada fijándose en la otra persona que estaba esperando en la parada. Era una chica negra que no parecía tan perdida como él. La primera imagen estimulante de los Estados Unidos que se permitió contemplar. Enseguida se fijó en su pelo, recogido en un moño muy parecido al que llevaba su hermana Angelines. Le gustaba la luminosidad de su rostro de ojos grandes y oscuros, y sus labios carnosos eran besucones. Cefe se moría de ganas de iniciar una conversación con ella, a pesar de su inglés y de su aspecto deplorable. Aun así, le sonrió, como hacía con todas las chicas guapas con las que se encontraba. No podía evitarlo. Y volvió a recorrer el tráfico con los ojos, a la busca y captura de su autobús que, coincidencias de la vida, era el mismo que estaba esperando ella. Una especie de ballena de color blanco y verde grisáceo que llevaba el número 43 estampado en la parte superior se detuvo soltando un bufido metálico al abrir las puertas. Ceferino cedió el paso a la chica para que subiera primero. No entendió la mirada reprobadora del conductor hasta que se dio cuenta de la distribución interior de los asientos. Ató cabos de inmediato. Los blancos en la parte delantera y los negros en los asientos del final.

Pagó el precio del billete con el ánimo sombrío y le enseñó la dirección al

conductor.

—*Next stop!* Y ahora a tu sitio. Una tontería más y te echo —lo reprendió con mucha severidad y en un español con un marcado acento inglés.

Iba bien encaminado y nada resignado. El trayecto hasta la parada siguiente para cambiar de autobús —para no tener que mirar a la chica con una vergüenza involuntaria— se le haría largo e incómodo. Pero no podía hacer mucho más que observar a través de la ventana un paisaje que intentaba ver con ojos conciliadores.

La ciudad se empequeñecía a medida que el autobús se adentraba en la periferia de Manhattan. Los rascacielos que no tenían fin se encogían y daban paso a edificios con escaleras exteriores en zigzag, de dimensiones aún considerables pero mucho más razonables. Las banderas americanas que ondeaban en casi todas las fachadas, las marquesinas y las vallas publicitarias en relieve parecían querer apartar al chico de sus preocupaciones. El anuncio de Pepsi lo dejó pasmado. En la parte superior de un edificio había un tapón gigante flanqueado por dos botellas de dimensiones mastodónticas. Comprendió que en América todo era al por mayor, grande, inacabable. Todo menos la estrechez de los callejones secundarios y de algunas mentes intolerantes.

Pero no quería que esos pensamientos le estropearan el hito de tener los pies en aquella nueva tierra llena de oportunidades que él estaba dispuesto a aprovechar. Poco a poco, el sudor provocado por los nervios se amortiguó y solo obedecía ya al calor pegajoso propio del verano.

Cuatro cambios de autobús más tarde, Ceferino Carrión y su maleta cruzaban las puertas del Bronx, en busca del número 2309 de Arthur Avenue, cuarto piso, segunda puerta. La casa del tío Ramón, que esperaba que durante un tiempo fuera también su casa. Pero primero se encontró con María Buenavida, la portera del edificio, que salía con la intención de ir a comprar y a quien la aparición del chico trastornó. María sabía que era una idea basada en un sentimiento totalmente imposible, su subconsciente la engañaba, pero aquellos rasgos le resultaban tan familiares...

—¿Justo Ramón?

—Me llamo Ceferino Carrión y estoy buscando a mi tío, Ramón Carrión. ¿Sabe si vive aquí?

—¡Mijo! —exclamó, y tuvo que reprimir un impulso muy maternal de abrazarlo.

Quien sí casi lo desencajó cuando se presentó ante él fue su tío Ramón

cuando le dio la mano y unos afectuosos golpes en la espalda.

—¡Eres clavado a tu padre!

Ramón Carrión tenía más de cántabro que de norteamericano. Era un hombre delgaducho, con una pequeña joroba en la parte superior de la espalda, una cara estrecha, enjuta y arrugada como una pasa, unas cejas pobladas que apenas dejaban ver sus ojos y una mirada que recordaba poderosamente a la del padre del chico. Era un Carrión. Viudo y con un hijo, Julio, de la misma edad que Ceferino, se había hecho un sitio en aquella comunidad como propietario de un pequeño bar-restaurant, un establecimiento sencillo al lado del parque de Quarry Ballfields frecuentado por la gente trabajadora del barrio. A esa hora volvía de comprar un poco de fruta y verdura en la tienda del señor Provenzano.

—Acabo de llegar a la ciudad; mi madre guardaba su dirección en este papel.

Le mostró el trozo de papel arrugado.

—¡Bienvenido a tu casa!

Y los dos parientes se fundieron en un abrazo, mientras, a su lado, María Buenavida murmuraba nuevamente: «Justo Ramón».

Aquella confusión inicial resultó providencial dos meses después, cuando, acompañado por su tío, Ceferino se apropiaba de una nueva identidad ante el funcionario de turno.

—¿Cómo te llamas, chico? —le preguntó el oficial.

—Justo Ramón León Buenavida —respondió Ceferino sin vacilar.

La solución más prudente de un incidente que lo había dejado en una situación complicada.

Ocurrió en septiembre. Ceferino trabajaba en el restaurante de su tío. Como siempre había algo que hacer, el chico hacía más horas que las agujas de un reloj. Una noche se quedó dormido en el parque mientras estaba esperando a su primo para volver a casa y le robaron las pocas pertenencias que llevaba encima, entre ellas, el documento de identidad. Al día siguiente, mientras Ceferino, el tío Ramón y Julio pensaban cómo resolver la falta de documentación del chico, fue María Buenavida quien les dio la solución.

—Buenos días. Disculpen que me presente así y a estas horas.

—¡Tranquila, María! Usted siempre es bienvenida en esta casa. —El tío Ramón le ofreció una silla para que se sentara a la mesa con ellos—. ¿Ocurre algo? ¿Le apetece un café?

—No, no, muchas gracias. —Soltó un largo y profundo suspiro—. Vengo a

hacerles una propuesta.

—Usted dirá.

—Anoche, Cefe me contó lo del robo de la cartera.

—Precisamente estábamos hablando de eso —admitió Ramón.

—Después de darle muchas vueltas... Puede que parezca una locura y sé que no debería meterme donde no me llaman, como me dice siempre mi hija. Lo cierto es que he pensado que Cefe podría utilizar los papeles de mi hijo, Justo Ramón León. Son idénticos. Lo ayudaría en el traspaso de los papeles.

En virtud de la ley Jones-Shafroth, aprobada en marzo de 1917 por el presidente Woodrow Wilson, los puertorriqueños pasaban a ser ciudadanos estadounidenses de pleno derecho. Justo Ramón León padecía una enfermedad incapacitante que lo mantenía encerrado en casa de su abuela, en el barrio de San Juan Viejo, en Puerto Rico, y su madre se había resignado a vivir sin él.

—Jamás pisará Nueva York. Ni el Bronx. Ni Arthur Avenue. Creo que si hago esto por ti, Cefe, en cierto modo estoy ayudando a mi hijo.

—Señora Buenavida, no sé qué decir. Estoy en deuda con usted y con su hijo.

—No, Cefe. No me debes nada. Para mí, tú eres uno más de la familia. No solo mi hija siente por ti un... llamémosle afecto especial. —Le guiñó el ojo—. Solo te pido que, tú que puedes, vivas la vida que quieres vivir.

Hacía ya semanas que Ceferino y Eva María no ocultaban sus sentimientos, que nunca iban más allá del encadenamiento de miradas ardientes, palabras bonitas y alguna carantoña. El chico le habló de ello a su madre en una de las cartas que procuraba mandarle cada semana contándole las cosas buenas que le ocurrían: Eva María era una de ellas. La pérdida de su documentación, en cambio, no. Por eso no le habló de su cambio de identidad. De alguna manera, sentía que estaba traicionando la memoria de su padre al renunciar a su apellido, pero también era consciente de los muchos problemas que se quitaba de encima sustituyendo Carrión por León. A su condición de irregular se añadía la circunstancia de ser reclamado en su país para cumplir el servicio militar obligatorio. Intentaba ser práctico, y, puestos a escoger, al menos el apellido León le generaba una confianza que tenía mucho que ver con el coraje que se le suponía a ese animal. Pero su nombre era otra cosa, no se reconocía en él. Él respondía al nombre de Ceferino.

El funcionario rellenó la hoja de la denuncia del robo y buscó la confirmación del acompañante, Ramón Carrión, que ejercía de testimonio para

dar fe y acreditar que aquel individuo sin papeles era quien decía ser.

Un papel provisional lo reconocía por primera vez como ciudadano estadounidense. No veía el momento de enseñárselo a Eva María.

Volvían hacia casa y el estallido de vida del Bronx les dio la bienvenida. En ocasiones, a Ceferino, aquella especie de pequeña ciudad obrera le recordaba a su barrio de Barcelona. Puede que por sus calles bulliciosas, llenas de panaderías, carnicerías, ferreterías, costureras o fruterías que ganaban espacio a la calle ofreciendo el género en pilas y pilas de cajas a la vista de los clientes. O también porque no faltaban bares y tabernas donde los vecinos estaban de palique mientras compartían una cerveza. Eso cuando no improvisaban tertulias y confidencias en los portales.

«El Bronx se ha convertido en el hogar de los hijos de irlandeses, italianos, griegos, polacos, alemanes o españoles, como nosotros, que llegamos hace veinte años», le explicaba el tío Ramón. También se había creado una buena fama como el lugar de Nueva York con más boxeadores, camorristas y gánsteres por metro cuadrado. «La mayoría, sin embargo, somos gente humilde y trabajadora, con un fuerte sentimiento de comunidad. Nos ayudamos mutuamente porque somos una gran familia», le decía.

Arthur Avenue era la arteria principal del barrio italiano. Era una calle ancha, llena de vida, con un olor muy característico, una mezcla de jabón para lavar la ropa que estaba tendida, ornamentando los balcones y coloreando el tono gris de los edificios, y de las especias con que se aderezaban las viandas y las comidas que se cocinaban en todo el vecindario.

Como las que preparaban en casa de los Buenavida. El mismo día que Ceferino presentó la denuncia en la policía, Eva María celebraba su vigésimo aniversario.

Y los Carrión estaban invitados a aquella fiesta tan aromática.

El olor a ajo, pimienta y orégano que llegaba de la portería llenaba la escalera de todo el edificio, de arriba abajo. La señora Buenavida había preparado el sofrito de un arroz que se estaba cocinando en el horno junto a unos jamoncitos de cerdo con laurel y aceitunas. Desde la portería también llegaba la tonada de una melodía caribeña.

—Huele que alimenta —dijo el tío Ramón a la señora Buenavida a modo de saludo.

—Es un arroz con gandules —exclamó orgullosa la portera, que se había arreglado para la ocasión.

Un divertido interrogante se dibujó en el rostro del invitado.

—Los gandules son los guisantes verdes tropicales. Este plato es una antigua receta boricua.

—Creía que era usted de Puerto Rico.

—¡Y lo soy! Mi madre era descendiente de los primeros habitantes de la isla, los taínos. Y ellos se hacían llamar boricuas o «los que comen cangrejos» en lengua arawak.

—¡Las cosas que aprende uno!

El tío Ramón sonrió.

—En fin, ¡un arroz para chuparse los dedos! —reconoció la portera.

En el salón los recibió la homenajeadá. Se les acercó, inclinando el cuello para dar un par de besos a todos los recién llegados. Dejó a Ceferino para el final.

—Gracias por venir, Justo Ramón.

El chico no esperaba que se dirigiera a él por el nombre de su hermano que ahora, de hecho, era el suyo.

—Que cumplas muchos más —acertó a decir.

—Ahora que somos familia... —insinuó Eva María en tono burlón.

—No bromees con eso. Si algún día tengo oportunidad de visitar Puerto Rico, iré a conocer a tu hermano. Le estoy muy agradecido.

Y antes de que pudiera añadir nada más, la chica continuó con la ronda de saludos. Era su día y estaban llegando más invitados. Parientes, amigos, algunos vecinos puertorriqueños del barrio, que convirtieron el piso de la portería en un pequeño San Juan de Puerto Rico.

Y en un momento dado, de repente, la chica dio un grito y se lanzó en brazos de un hombre regordete, peinado con raya y con un bigotito que apareció en el umbral de la puerta, sonriente y cargado de instrumentos.

—¡Mi niña!

El hombre dejó lo que cargaba para poder abrazarla.

—¿Quién es este? —preguntó Cefe.

—Es Miguelito Tito Arvelo —le dijo Julio—. Un primo de la portera y músico de la orquesta de Pérez Prado y del cuarteto Victoria.

Arvelo iba acompañado de un guitarrista y un maraquero, que enseguida empezaron a animar la fiesta con ritmos caribeños: congas, mambos, merengues. La música, la comida y la bebida contribuyeron a que todo el mundo, más o menos, se dejara llevar. Incluso el tío Ramón, que bailaba con la señora

Buenavida. Julio se reía y aplaudía, siguiendo el ritmo de la música. Ceferino los miraba divertido desde un rincón mientras esperaba alguna atención de Eva María, que también bailaba y repartía sonrisas a mansalva. Era feliz, y se notaba. Tan atenta con todos, y cautivadora como siempre.

No era ni alta ni baja, más bien delgada, aunque sus formas llenaban el vestido con estampado de flores y sin mangas. El pelo, un poco rizado, lo llevaba corto; era castaño como sus ojos, grandes y redondos. Ceferino no podía apartar la vista de sus finos labios, rosados y pequeños, que sonreían con una inocencia contagiosa. «No me costaría nada enamorarme de esta chica», había pensado la primera vez que se saludaron, en la escalera del edificio. Pero él era enamorado, y mucho. Chiqui, la pequeña de sus hermanas, se lo reprochaba constantemente, y Ceferino, conocedor de sus limitaciones, había aprendido a suplir la falta de planta y de atractivo físico con otros encantos que le daban un buen rendimiento, como una eterna sonrisa y una mirada franca y acogedora que sus ojos, pequeños e inquietos, clavaban en el interlocutor. Cefe sabía explotar su imagen de buen chico y una capacidad innata para escuchar con interés no fingido que gustaba mucho a las chicas.

—¿Quieres bailar?

Eva María se le acercó.

—¿Bailar?

—Ahora que eres puertorriqueño debes dejarte llevar por la música. Confía en mí —le susurró al oído—. Y mírame a los ojos.

Ceferino la agarró por la cintura y deseó, como cada vez que la sentía tan cerca, no separarse nunca de su cuerpo. Tal y como lo había sentido desde su primera conversación.

—¿Te gusta vivir aquí? —le preguntó la chica.

—¡Mucho! Con el tío Ramón y mi primo es como estar con mi padre y mi hermano mayor.

—¿Y no echas de menos a tu familia, la de España?

—Los añoro mucho. Pienso en mis hermanas y en mi madre. Intento escribir a casa siempre que puedo para que no se preocupen por mí.

A Eva María le llegó al corazón que aquel chico mantuviera el contacto con los suyos. Eso fue determinante para que, al cabo de pocos días, aceptara ir al cine con él, con Julio y con una amiga suya. Aquella fue la primera de una serie de citas que fueron repitiéndose. El mismo día que se dieron el primer beso, el primero de los muchos que vendrían. Un beso con sabor a mostaza: habían

comprado un par de *hot dogs* en el puesto del autocine. Y mientras que en la fiesta había sido ella quien había tomado la iniciativa para sacarlo a bailar, allí fue Cefe quien se le anticipó.

Eva María se quedó pasmada.

«Una de dos, o no le ha gustado o no se lo esperaba», pensaba Cefe.

—Dos hermanos que se besan es algo contra natura.

Eva María le dedicó una sonrisa.

—No somos hermanos —le respondió él, aliviado, dedicándole otra sonrisa—. Solo llevo el apellido de tu hermano. Yo soy Cefe, recuérdalo. Para ti soy Cefe —y le guiñó el ojo.

Aquella tarde, la del primer beso, fueron al cine en pareja. Julio había intimado con Lara, una camarera del restaurante que hacía tiempo que iba tras él. Vieron la película de la que hablaba todo el mundo.

—¡Es un musical de Gene Kelly y Frank Sinatra! ¡Y me han dicho que es muy buena! —Julio intentaba convencer a su primo.

—¿De qué trata?

—Son tres marineros que desembarcan en Nueva York y tienen un día para ver la ciudad.

—¿Es por la película o por la compañía que estás tan entusiasmado?

Su primo no contestó lo que era obvio.

La noche era espléndida y muy fría. Lara y Julio no podían evitar entonar la famosa melodía que no dejaba de sonar en las emisoras de radio. Cogidos del brazo y a pleno pulmón: «*New York, New York, it's a wonderful town. The Bronx is up and the Battery's down... New York, New York, it's a wonderful town!*».

Sus acompañantes los seguían unos pasos por detrás de ellos. Ceferino lucía una sonrisa en los labios que hacía un rato habían besado los de Eva María; no sacaba las manos de los bolsillos.

—¿El barco en el que llegaste a América era como el de la película? —le preguntó Eva María.

—¡Más o menos! —le respondió Ceferino—. Pero los marineros no cantaban ni bailaban.

Hacía tiempo que no pensaba en el viaje. Ni en Joe. Ni en los sueños que había repasado cada día en su confinamiento marítimo. Qué ligera puede llegar a ser la memoria, meditaba el chico.

—Es curioso. En un día, los personajes de la película consiguen visitar todas las atracciones de la ciudad. Y yo, que ya llevo cinco meses viviendo en

Nueva York, aún no he ido al Empire State, ni al puente de Brooklyn ni a Central Park... Solo he visto la estatua de la Libertad de espaldas.

—Eso tiene remedio. —Julio se volvió hacia él—. Mi padre ha conseguido entradas para ir los tres al Madison Square Garden. ¡Vamos al boxeo!

Ceferino no había visto tantas personas juntas en un mismo espacio desde que había abandonado el puerto para ser absorbido sin contemplaciones por la ciudad. El tío Ramón lo miraba, divertido. Recordaba la impresión que le habían causado sus primeros acontecimientos multitudinarios. El Garden —el Madison Square— estaba preparado para soportar aquella acústica no apta para los verdaderos melómanos abonados a la temporada sinfónica. Aparte de Ceferino, era difícil encontrar un espectador que no se decantara por uno de los dos púgiles. Rocky Marciano, *la Roca*, aspirante al título de los pesos pesados, que había disputado diecisiete combates sin ninguna derrota, contra Carmine Vingo, la gran esperanza del Bronx. Ambos contrincantes eran italoamericanos y tenían una constitución física muy parecida, pero Vingo era mucho más alto y fornido que Marciano.

Si Ceferino no había decidido aún cuál era su favorito, era por la afinidad que sentía por ambos boxeadores. De entrada, aplaudía el mérito de dedicarse a una disciplina tan dura y a la que optaban muchachos sin recursos que no querían caer en la delincuencia. En el barrio conocía a unos cuantos que encontraban tiempo para entrenar sin dejar de trabajar en sus empleos, muy exigentes y sacrificados de por sí. Ceferino asistía a aquel combate con el corazón dividido. Sin ser aficionado al boxeo, lo poco que sabía sobre Marciano le fascinaba. Pero también le seducía la historia de Carmine, aunque quizás le resultaba demasiado conocida, demasiado cercana.

—¿Recuerdas a Renata? ¿La cocinera del restaurante? —le preguntó Julio. Ceferino asintió.

—El contrincante de Marciano es su hijo. Carmine Vingo. Aquí todos lo conocemos como *Bingo Vingo*. Acaba de cumplir veinte años. Es alto y fuerte, y un muy buen boxeador.

Los días previos a la cita, Ceferino se había convencido de que el coraje y el atrevimiento de Bingo serían decisivos para vencer a Marciano. Con este ideal de superación que también sentía suyo, habían salido de casa en dirección al Madison Square Garden, indiferentes al frío glacial de aquella noche de

diciembre que contrastaba con el ambiente caldeado del Garden. Más de nueve mil personas se habían congregado en la que ya se había convertido en la catedral del boxeo para ver el que todo el mundo auguraba que sería un combate inolvidable.

Los boxeadores pisaron el ring. Ceferino aparcó sus preocupaciones en la puerta del Garden junto con el frío. Julio estaba exultante, daba puñetazos al aire, como si se peleara con algún adversario invisible. El público gritaba y silbaba. Alrededor del ring se llevaban a cabo los últimos preparativos. Las gradas estallaron cuando se anunció la entrada en la pista de Carmine Vingo. El aspirante que debía abatir a la estrella se encaramó al cuadrilátero y saludó a la concurrencia. El recibimiento fue sonado y cálido: Vingo jugaba en casa. Todo el mundo esperaba a Rocky *la Roca* Marciano, que apareció enfundado en un batín negro con su nombre bordado con letras doradas en la espalda. Agachó la cabeza para pasar por debajo de las cuerdas y levantó los brazos para saludar a la multitud.

«¡Rocky! ¡Rocky! ¡Rocky!»

Ceferino, situado entre su tío y su primo, saltó del asiento. Se sumó a un griterío que no paró hasta el inicio del sexto asalto.

Desde el primer momento, Marciano llevó la iniciativa y Vingo solo probaba la potencia de los puños de su rival. Ceferino se maravillaba de su capacidad de recuperación: sufría todos los golpes, aunque sin encogerse. Al contrario, trataba de devolverlos con más ímpetu. Marciano desplegaba una exhibición de fuerza y superioridad abrumadora. Vingo encajaba los golpes, aunque también contraatacaba. La Roca fue golpeado con fuerza. Los dos púgiles sangraban por las diversas heridas que se habían provocado, pero el que estaba más lastimado, magullado y cansado era Vingo, que nadie entendía cómo había aguantado los cinco primeros asaltos. No se rendía. Caía sobre la lona y se levantaba. Una y otra vez. Al inicio del sexto asalto, sin embargo, Marciano le propinó un golpe seco en la mandíbula que le hizo volver la cabeza.

Un largo «¡Oooh!» y la sala enmudeció.

Carmine Vingo cayó tendido en el suelo y ni el árbitro ni los miembros de su equipo pudieron hacer nada para reanimarlo. El boxeador no se movía y el público asistía en silencio a una tragedia que parecía inminente.

Vincent Nardiello, el médico del Garden, saltó a la lona. Le puso una inyección de adrenalina en el corazón que hizo reaccionar a Vingo. El hombre se incorporó a medias, consiguió dar un par de pasos vacilantes, como los de un

crío que está empezando a andar, y volvió a desplomarse. ¿Estaba muerto o solo se había desmayado? Marciano no se movía de su rincón. El médico pidió urgentemente una camilla para evacuar al boxeador al hospital Saint Clare y el público abandonó el Madison Square Garden con el corazón encogido.

Ceferino, el tío Ramón y Julio no se atrevían a decir nada. No podían quitarse de la cabeza la imagen del hijo de Renata tendido en el suelo. Se acercaron al hospital para apoyar a la familia. En la recepción del centro los atendió una monja enfundada en un hábito negro y con un velo y una toca blanca que le ceñían el rostro.

Cuando llegaron al rellano del segundo piso ya había una multitud alrededor de la habitación 234. Eran familiares y vecinos que, al igual que ellos, habían tenido la misma idea. Cefe, sin embargo, no se podía imaginar que habría tanta gente. Al menos contó una docena de personas. Dos franciscanas vigilaban que aquella gente congregada delante de la habitación no hiciera ruidos que pudieran incomodar al resto de los pacientes ingresados en esa planta. Cefe y su tío se escurrieron en medio del gentío para acceder al interior de la habitación.

A Cefe se le rompió el corazón al ver a Renata, desconsolada, en un rincón de aquella sórdida habitación de hospital. Lloraba como una Magdalena y repetía una y otra vez, mientras miraba hacia la cama donde yacía su hijo, con los ojos cerrados y la cara muy marcada: «¡Ay, mi Carmine! ¡Pobre hijo mío! ¡Solo quería ganar un dinerito para casarse con Kitty! Estaba muy ilusionado por poder luchar en el Garden con su ídolo. ¡Maldito Marciano!».

Pero Marciano protagonizó un último golpe de efecto. Cuando todo el mundo pensaba que se había retirado a los vestuarios, magullado pero sobre todo afectado y compungido al ver sin sentido a su joven y resistente adversario, tuvo un gesto que lo honró. Marciano se presentó en el hospital. Cefe lo entendía, estaba seguro de que quería estar con la familia de Vingo. Cuando llegó, lo hizo precedido de un silencio majestuoso. Los murmullos y los cuchicheos de la gente que se arremolinaba frente a la puerta de la habitación cesaron cuando lo vieron aparecer acompañado de su representante. Se abrió un pasillo de forma casi espontánea para que el boxeador pudiera entrar sin obstáculos. Nadie decía nada. Cefe notaba que se le había hecho un nudo en el estómago y que tenía la carne de gallina. Todo el mundo apreciaba el gesto que hacía el campeón. Sin embargo, Marciano estaba acostumbrado a soportar las miradas clavadas en sus anchas espaldas. No era ninguna novedad. Entró y, sin necesidad de decir nada, se arrodilló al lado de Renata, que rezaba por la vida de Carmine mientras

esperaban noticias del doctor Nardiello, el médico que lo había atendido desde el momento en que había quedado inconsciente en la lona del ring del Garden. Y rezaba para que fueran buenas. Vingo tendría que afrontar el combate más importante y decisivo de su corta carrera.

La rabia desapareció del rostro de la mujer y abrazó al boxeador. No se esforzaba por ahogar su llanto. El campeón le acariciaba el pelo y le susurraba al oído palabras que solo la mujer podía oír.

El tío Ramón miró a su hijo y a Cefe. Decidieron abandonar la habitación del hospital en silencio y con el corazón encogido. Cruzaron Hell's Kitchen y llegaron al Bronx sin decir nada. Cefe no salía de su asombro. Parecía que la conclusión que debía sacar de lo que acababa de ver en el Garden era que no se podía desafiar al poder establecido, que la gente sencilla y corriente que sueña con ocupar algún día el lugar de los mitos, de las estrellas, no puede hacerlo. Él no lo creía. Él era como Vingo. Nada lo detendría, nada lo haría encogerse. Eso sí, tenía claro que debía batallar, trabajar, no bajar nunca la guardia.

Tardaron un rato en volver a casa. Aunque era tarde, María Buenavida llamó a la puerta con cierta urgencia.

—Esta tarde ha llegado esta carta para ti.

—¿De mi madre? ¿De Barcelona?

Ceferino se quedó en estado de shock al ver el sello del Ministerio de Defensa español. Era la segunda carta que recibía para formar parte de un ejército. No hacía ni una semana que las fuerzas armadas habían reclamado a Justo Ramón León, como ciudadano de los Estados Unidos, para que se presentara al proceso de selección, pero en esta ocasión le hicieron falta tres lecturas consecutivas de la carta antes de ser capaz de reproducir en voz alta su contenido.

—¿Qué dice? —preguntó Julio en un tono preñado de impaciencia.

—Me han denunciado a las autoridades franquistas por prófugo —susurró.

—¡Malnacidos! —maldijo su tío.

—Hui para no tener que servir al ejército y ahora me exigen que vuelva. —Hizo una pausa—. Lo que no me explico, lo que no entiendo es cómo me han encontrado. Espero que mis familiares no hayan sufrido represalias.

A Ceferino se le helaba la sangre solo con recordar a su padre en prisión.

—Aquí no puedo quedarme. Pueden venir a por mí en cualquier momento y obligarme a regresar a España.

No sabía qué hacer. Se sentía perdido. O aún peor, vencido. Un sentimiento

que creía haber dejado muy atrás.

La idea de ser repatriado, de retroceder, de derrota, lo acompañaba noche y día, pero también sabía que ahora no podía abandonar. Había hecho lo más difícil: el viaje como polizón, entrar en los Estados Unidos, cambiar de identidad. ¡Tenía que seguir adelante!

Recordaba el día que había visto la estatua de la Libertad desde la cubierta del barco, tan imponente y poderosa como los sueños que tienen los recién llegados, a prueba de obstáculos. América representaba la oportunidad de empezar otra vida, de renacer. Y era cierto que en un año no había prosperado demasiado y que, a veces, tenía la sensación de que se había quedado estancado, como en un punto muerto. Pero ahora, con su nueva identidad, se le abría un abanico de posibilidades hasta entonces impensables.

Ceferino guardaba silencio. El tío Ramón también.

El tiempo en su casa parecía llegar a su fin, pero la aventura americana no había terminado.

«¡Puedes protestar, pero debes ir!» El mensaje del tatuaje del marinero resonaba dentro de su cabeza, lo interpelaba, y las palabras de su padre que recordaba tan bien —«solo tú decides por ti»— le indicaban el camino que debía seguir.

Quizás Nueva York era tan solo una etapa de un viaje que no había terminado.

La chica apareció en la oscuridad de aquel lugar que compartían en secreto, en la parte de atrás del edificio donde vivían. El entramado del forjado de la escalera los protegía de los ojos curiosos.

—Eva María. —La voz de Ceferino sonó más apagada que de costumbre.

—Mi madre me ha contado lo de la carta de España.

Se abrazaron.

—Tengo que irme.

—¿A California?

Cuando hacían inventario de los proyectos que querían llevar a cabo, Ceferino pasaba de ser ayudante en el restaurante de su tío a taxista, y al final a propietario de su propio negocio. Eva María mantenía su propósito de ser maestra, y para conseguirlo estudiaba por las noches, pero de un tiempo a esta parte, la chica no era indiferente al entusiasmo que causaban los actores de

Hollywood en su chico. Cuando salían del cine, ella comentaba la historia y los personajes. Ceferino, en cambio, especulaba sobre cómo debía de ser la vida de los intérpretes: quería ser amado y admirado como ellos.

Y, desde aquella noche del combate en el Garden, ansiaba conseguir el prestigio y la dignidad de Rocky Marciano.

Eva María se lanzó a su cuello y lo estrechó muy fuerte con los brazos. No quería retenerlo. Sabía, aunque no se lo hubiese confirmado, que ya había empezado a irse. Sin ella. Se dijeron unas palabras muy tiernas. Contenían las lágrimas, como las promesas que no pueden cumplirse, pero estas eran tan cálidas como cuerpos abrazados en la noche... Y, de repente, Eva María se separó de Ceferino la distancia justa para entregarle un objeto.

—Quiero que te la lleves. —Y le enseñó una piedra triangular con rasgos humanos que llevaba colgada al cuello—. Es un *cemí*, que en la lengua taína significa ángel. Era de mi abuela, que es descendiente de los taínos. Me la regaló para que me protegiera durante el viaje por mar desde nuestra tierra hasta aquí. Me ha amparado hasta ahora. A ti seguro que también puede ayudarte. Quiero que la tengas tú. —Y se la quitó para dársela.

Le temblaban las manos, y Cefe, emocionado, aceptó aquel regalo.

Un escalofrío recorrió su espina dorsal, porque sabía que no había ninguna garantía de que alguna vez volvieran a verse. Una mezcla de sensaciones lo vapuleaba por dentro.

Aquella noche de diciembre de 1949, Ceferino Carrión tomó una decisión. O, mejor dicho, un compromiso con su destino.

Durante el combate que había tenido lugar en su interior había comprendido que estaba hecho de la misma pasta que Carmine Vingo, pero que podía llegar a ser como Rocky Marciano. Él no formaría parte de los que viajan en la parte trasera del autobús. Nada lo detendría, nada lo apartaría de su objetivo, quería ganar por puntos y por KO, y para ello había que estar siempre alerta, siempre a punto.

A la mañana siguiente metió sus pertenencias más preciadas en su maleta del *Liberté*. Acarició el *cemí* que llevaba colgado al cuello y se despidió de sus familiares, los Carrión, y de los Buenavida, y se acercó a la oficina de alistamiento del Downtown, cerca de Wall Street, para cumplir con el trámite atrasado.

En la terminal de autobuses de la Greyhound, detrás de Penn Station, compró un billete a Los Ángeles.

Solo ida.

Antes de acomodarse en su asiento tuvo tiempo de ver la fotografía de la portada de un periódico, que mostraba a Carmine Vingo con el pulgar levantado y rodeado de enfermeras del Saint Clare. «Del KO al OK», rezaba el titular. Había salido del coma y, a pesar de las secuelas que lo alejarían para siempre de los cuadriláteros, Vingo lo había conseguido.

Ahora era el turno de Ceferino Carrión.

CAPÍTULO 3

«*Truman Orders U.S. Forces to Fight in Korean War.*» En la costa Oeste, al verano de 1950 no le bastaba con fustigar los ánimos con las altas temperaturas y añadió un angustioso clima prebélico que asfixiaba a todo el país, como los titulares de la prensa insistían en recordar para consternación de Ceferino. Desde que había huido de España, la sombra de la guerra lo perseguía, y noticias como esa le afectaban. Y aún más desde hacía unos días, cuando le había llegado la temida notificación de su incorporación a filas.

Ceferino atendía la barra de la Maxwell Coffee House, una cafetería de Hollywood Boulevard, preocupado por aquel conflicto lejano que ni entendía ni sentía suyo, siendo como era un inmigrante español carente de cualquier vocación militar. El chico se preguntaba con impaciencia si América necesitaba realmente coleccionar más héroes en aquel rincón de Asia.

Héroes como él, que ni siquiera era norteamericano. ¿O sí? Volvía a tener dudas sobre quién era. Aquella ciudadanía tan codiciada como postiza ya no le parecía un buen refugio si implicaba luchar en una guerra. Él ya había sufrido las consecuencias de una contienda en sus propias carnes, con un resultado dramático para su familia. Pero ahora que había llegado tan lejos, que se sentía a gusto en un lugar con tantas oportunidades como California, no quería plantearse una nueva huida. Y mucho menos un regreso.

O puede que esto, que se repetía a sí mismo como para creerse que era verdad, no fuera más que un espejismo. California no se parecía al paraíso que le describía a su tío Ramón para que lo transmitiera por carta a su madre. Aquella fue la fórmula que habían acordado después de poner en común sus sospechas de que las autoridades españolas interceptaban la correspondencia familiar en busca del paradero de Ceferino. Una vez al mes intercambiaban llamadas telefónicas llenas de información banal que luego su tío transmitía a su cuñada. Eran conversaciones repletas de melancolía que dejaban alicaído a Ceferino durante el resto del día. Ya no estaba tan seguro sobre qué estaba haciendo allí ni hacia dónde se dirigía. No entendía cómo se le había complicado la vida, cuando lo único que él deseaba era llegar a ser alguien. Triunfar. La misma meta que el

resto de los aspirantes a actor que vagaban por aquella ciudad y a los que tanto envidiaba, hasta el punto de que empezaba a plantearse probar suerte en el mundo de la interpretación.

Pronto se cumplirían seis meses de su llegada a Hollywood, que no tardó mucho en comprobar que no era el Hollywood de las revistas y los periódicos. Se relacionaba con chicos y chicas que, como él, provenían de todas partes y que aceptaban cualquier tipo de trabajo —trabajos como el suyo, sin ningún interés, y que podrían hacerse en cualquier lugar del mundo—, siempre que el horario les permitiera presentarse a los cástings de los estudios, estar permanentemente localizables en un teléfono y les dejara un poco de tiempo libre para asistir a clases de interpretación, de baile, de canto..., de lo que fuera rentable para atraer la atención de un cazatalentos.

Pero ahora que el ejército lo reclamaba, sentía que se alejaba de cualquier aspiración o sueño, mucho antes de ni siquiera haberse acercado un poco a él. En septiembre debía presentarse en la base de Sacramento. Aún tenía tiempo para pensar, para decidirse, para encontrar una solución ventajosa. No quería seguir preocupándose. Cuando llegara el momento, actuaría en consecuencia.

—Chico.

Ceferino despertó de su ensimismamiento. Uno de los clientes habituales del local, que acostumbraba a sentarse a la mesa de la esquina, reclamaba su atención de manera ostensible.

—¡Sí, tú!

El hombre movía el dedo índice de la mano derecha para indicarle que se acercara a tomarle nota. Era regordete, calvo y tenía una sombra de bigote debajo de la nariz. Ceferino no lo había visto entrar. Llevaba su acostumbrada americana con chaleco, en esta ocasión muy blancos, que combinaba con una camisa verde y una corbata de flores amarillentas que aportaban un toque estridente al conjunto.

—Siéntate un momento —le pidió.

—Perdone, señor, pero estoy trabajando.

Ceferino prefirió seguir de pie. Y no solo por una cuestión de formalidad. Había algo en aquel individuo que le generaba desconfianza.

—Por supuesto —concedió el hombre, socarrón, que se recostó en su asiento—. Llevo días fijándome en ti. Me gusta cómo tratas a los clientes.

—Gracias, señor.

—El otro día te vi atendiendo de forma amigable a Jorge Negrete, ni más ni

menos. Me pareció que los dos hablabais en español. ¿Es así?

Ceferino se limitó a asentir.

—En esta zona de la ciudad no se oye demasiado ese idioma... —El hombre se dio cuenta de que Ceferino no se sentía cómodo con aquella conversación—. ¿Me permites que me presente?

En un tono más moderado y con un gesto que quería parecer más cordial, le ofreció una tarjeta que se sacó del bolsillo interior de la americana. «José Durán, empresario artístico.» Los ojos de Ceferino mostraron por primera vez un cierto interés. Y el hombre supo aprovecharlo.

—Y ahora, ¿quieres sentarte?

Por supuesto que lo hizo. Pero sentarse no fue la única concesión que hizo Ceferino. Ese día, que había empezado con la temida sombra de una guerra inminente, se aligeró con la inesperada propuesta que le hizo aquel hombre.

—Te he estado observando. Eres un chico con iniciativa, avisado, enseguida caes bien, tienes eso que los franceses llaman...

—*Du charme?* —Ceferino ayudó a su interlocutor a dar con la palabra.

—Eso mismo. —Asintió, complacido—. Muy avisado. Estoy convencido de que podemos hacer cosas interesantes juntos. Espero que no sientas mucho apego por tu trabajo de camarero.

Ceferino negó con la cabeza.

—La mía es una agencia de representación de artistas con proyección internacional, y, como ya debes de saber, Hollywood es el centro del mundo del espectáculo —exclamó, alzando la voz y levantando el dedo hacia el cielo—. Por la conversación con Negrete me pareció entender que conoces a los Cansino.

—Sí. Suelo ir a la escuela de flamenco de los Cansino. Está cerca de aquí, justo en la esquina —apuntó Ceferino—. Ya debe de saber que José Cansino es el tío de Rita Hayworth. Ella viene siempre que puede...

Ceferino hizo una pausa y bajó los ojos. De algún modo, sentía como si estuviera hablando demasiado.

—¿Te gusta Rita? —le preguntó el señor Durán en tono socarrón.

—No exactamente.

Ceferino compartía un bungalow muy deteriorado con un chico y una chica de pueblos de nombres impronunciables que asistían a la escuela de baile de Eduardo Cansino. Él se dejaba caer de vez en cuando, y allí había conocido a la chica más cautivadora que había visto en su vida: Melita Cansino, prima de Rita. Era una bailarina del estudio, de la cual estaba muy enamorado. Habían ido un

par de veces a un local frecuentado por un buen plantel de aspirantes a estrella. Y, a pesar de las diferencias, había gestos —en especial cuando bailaba— que le recordaban a Eva María. No confiaba mucho, pero esperaba que el interés por aquella chica fuera algo más duradero que el de las relaciones anteriores. Cuando Melita se recogía sus largos cabellos negros en una cola, sus rasgos indios eran más evidentes. Era pura energía y pasión. Se arremangaba los faralaes del vestido y bailaba. Y bailaba. Bailaba, y Ceferino se dejaba llevar por el hechizo de una eternidad, enredado en sus sensuales movimientos.

—Si estás tan al corriente de este mundo, puede que tú también hayas oído hablar de Antonio y Rosario.

El señor Durán le mostró un cartel que desplegó sobre la mesa. En él se veía a una pareja de bailarines ataviada con toda la vestimenta flamenca.

—Sí, sí, los conozco —dijo el chico, asintiendo.

—Son andaluces y están triunfando en medio mundo. Han hecho giras por América del Sur. México, Perú, Venezuela, Argentina... No hace mucho hicieron temporada en el Carnegie Hall de Nueva York. Han bailado en el teatro de los Campos Elíseos de París, en festivales de Escocia, Holanda, Italia, y, por descontado, España.

Los ojos de Ceferino brillaron de una manera muy especial.

—Hace tiempo que les sigo la pista, y creo que, del mismo modo que no hace mucho los americanos se apasionaron con los Dancing Cansinos, es decir, con Eduardo Cansino y su hija Margarita, la que como bien has dicho ahora todos conocen como Rita Hayworth —el hombre hizo un gesto con la mano, como quien espanta una mosca insistente—, pues creo que ha llegado el momento de que Antonio y Rosario triunfen en Hollywood.

Para Ceferino, aquel torrente de palabras había sido de todo menos inocuo: España, triunfo, Hollywood... Y antes de que pudiera expresar algún interrogante que ahuyentara la ilusión que hervía en su interior, Durán pronunció la sentencia definitiva:

—Quiero que me ayudes a convencer a Antonio y a Rosario. —Durán acompañó sus palabras con unos enérgicos movimientos de cabeza.

—¿Yo? —La emoción eran tan fuerte que no sabía qué decir.

—Quiero que vengan a Hollywood a rodar una película. Tengo contactos en la industria y sé que les interesará. Podrías viajar a España en mi nombre, proponerles un contrato y...

Durán dibujó una sonrisa que dejó al descubierto una retahíla de dientes

muy blancos, a excepción de uno no muy escondido. Ceferino se fijó en aquella pieza dorada que desprendía un tímido brillo, como una chispa. Fue un centelleo muy breve.

—Y bien, ¿qué me dices? ¡No puedes rechazar una oferta como esta!

Daba igual que no tuviera ninguna experiencia en negocios como el que ahora se le planteaba, porque si había algo cierto era que Ceferino Carrión no había nacido para desaprovechar una oportunidad. Y menos aún si era tan alentadora como esa, que le permitiría trabajar para alguien relacionado con la industria del cine, volver a España y poner la suficiente distancia, aunque solo fuera momentáneamente, con respecto a la amenaza de la cuestión de Corea. No quería pensar que el suyo sería un viaje de claudicación, ya que, aunque no regresaría a España con un trabajo propiamente dicho, lo haría con un encargo profesional. Volvería a su país con un propósito, pero, eso sí, de manera clandestina. Detrás de la identidad de Justo León, para esquivar —de momento— a la justicia militar franquista.

Las ocasiones, pensó, se presentan sin avisar. Era la primera puerta real que se le abría en Hollywood. Una puerta, sin embargo, custodiada por un hombre que gastaba las formas inconsistentes más propias de un vendedor ambulante que de un magnate del espectáculo. Sin que le hubiese concretado ninguna contraprestación económica, solo con el dinero de un pasaje de ida y vuelta y una exigua cantidad para gastos, al día siguiente el chico solicitó un pasaporte al Departamento de Emigración de Los Ángeles, y, al cabo de una semana, embarcaba rumbo a Gibraltar a bordo del *Saturnia*, un barco muy parecido al *Liberté*, para emprender un viaje muy distinto del primero, si no fuera porque se llevaba consigo un sentimiento de transgresión similar. En esta ocasión no era un polizón, pero sí el prófugo Ceferino Carrión que viajaba con su primer pasaporte estadounidense a nombre de Justo Ramón León, movido por un pensamiento tan esperanzador como temerario: «¿Y si resulta que sale bien?».

Y esta confianza persistente en su buena suerte lo llevó de Gibraltar a Málaga para acabar en Madrid, en busca de Antonio y Rosario, que estaban de gira con su nuevo espectáculo. La única referencia que tenía era que actuaban en la capital. Era su primera visita a la ciudad, pero no quería entretenerse demasiado tiempo allí. Al salir de la estación del Norte se dirigió al Teatro Real y se llevó una inesperada sorpresa cuando le explicaron que los bailarines estaban en Barcelona. El lugar que tenía en su cabeza y en su corazón: Barcelona.

¡Barcelona!

Cuando escuchó el nombre de su ciudad, Ceferino sintió escalofríos, y enseguida quiso llamar a su casa para avisar de que llegaría al día siguiente. Dudaba sobre si debía decirlo, no fuera que se evaporara la posibilidad de volver a ver a su familia. No sabía si sería capaz de hablar para darles la buena noticia.

—¿Diga?

No. Definitivamente la voz se dejó arrastrar por el vértigo, por los temblores del cuerpo, por los desbocados latidos del corazón.

—¡¿Diga?! —repitió la voz al darse cuenta de que había alguien el otro lado pero que no se atrevía a decir nada.

Y no le salían las palabras. La emoción apenas le dejaba hablar. Tenía un nudo en la garganta que al final consiguió deshacer.

—¡Chiqui! —gritó Ceferino finalmente.

Y se hizo un silencio.

—¿Cebollita? ¿Eres tú, Cebollita?

Su hermana Ana, la Chiqui, la chiquitina, la pequeña de los nueve (en realidad, ocho desde la muerte de José, su hermano mayor), respondió al teléfono. Y lo hizo con aquel sobrenombre, *Cebollita*. Siempre lo llamaba Cebollita. No porque Ceferino quisiera hacerla llorar. No. Era por su aspecto. Menudo y flaco, como un puerro, tierno y blanco, con una cabecita redondita. Y ahora le salía del corazón llamarlo como siempre lo había hecho.

—¡Sí, soy yo! —Cefe soltó una carcajada explosiva y nerviosa—. Chiqui, estoy en Madrid y mañana tomaré un tren para Barcelona. ¡Vengo a veros! Tengo tantas ganas...

—Cefe, eres tú —repetía Ana en un tono apagado, como de una euforia interrumpida con brusquedad que a su hermano le extrañó.

Después de casi tres años separados, con informaciones que intercambiaban de manera cada vez más espaciada, Ana solo acertó a decirle: «No puedes venir». Solo se escuchaba esa especie de crepitación de la línea telefónica que solía acompañar las conversaciones, eso cuando no se sumaban a ella las interferencias de otras llamadas.

—¿Por qué? —No entendía la negativa que le había soltado su hermana.

—Aquí no estarás seguro. Si te ven, te delatarán a las autoridades. ¡No vale la pena, Cefe! —insistía Chiqui—. Es demasiado arriesgado.

—¡Pero yo quiero veros! —protestaba él.

—¡Y nosotros a ti! —le aseguraba su hermana, con lágrimas en los ojos—.

Además, no podrías haber escogido una fecha más oportuna.

—¿Por qué?

—¡El sábado se casa Conchi! —le anunció, ilusionada.

—¡Qué dices! Pues entonces razón de más para vernos —insistió.

—Oye, Cefe, ¿sabes una cosa? ¡Qué demonios! ¡Tú ven y nosotros ya nos organizamos! —respondió Chiqui.

Ceferino llegó a la estación de Francia de Barcelona de noche. Eso lo ayudó a ir de incógnito hasta su casa. Pero también le removió los recuerdos del día que su familia se había trasladado a la capital catalana después del incendio de su Santander natal. Uno de los recuerdos más antiguos y también de los más aterradores que conservaba. Fue la noche del 15 de febrero de 1941. La noche del incendio. Ceferino tenía trece años. El casco antiguo de Santander estaba ardiendo.

Los padres despertaron a sus hijos. Debían estar preparados para cualquier contingencia. La familia Carrión vivía a escasos metros de la calle Cádiz, donde había empezado todo. «El infierno en la Tierra», lo titularon en los días siguientes los periódicos que se hicieron eco del inventario de bajas. Destacaban que el incendio había fundido las campanas de la catedral, que se había tragado dos hileras de casas del Puente y que había dejado reducido a cenizas el hotel Victoria. Cefe sentía escalofríos con solo pensarlo. Durante todo aquel día había soplado un viento muy fuerte que hacía que incluso andar resultara difícil. Su padre no fue a trabajar, la flota pesquera se había quedado amarrada en el puerto, esquivando tejas, ramas de árboles, cables eléctricos y farolas que salían volando desde el paseo marítimo. Todo el mundo temía aquella intensidad, pues era más fácil que una chispa procedente de una cocina de leña y carbón subiera por la chimenea y fuera a parar a los tejados de madera de las casas de aquella zona modesta de la ciudad. Que fue lo que sucedió: el incendio se encarnizó con el corazón de la ciudad y lo redujo a cenizas.

La familia estaba encerrada en casa, pegada al receptor de radio del padre, escuchando cómo un barco, el *Canarias*, fondeado en la bahía, transmitía la noticia: «SOS, Santander en llamas. SOS, Santander en llamas», repetía insistentemente. Y la familia lo escuchaba a oscuras con el corazón encogido, hasta que la madre tomó la decisión providencial de abandonar la casa e ir en dirección contraria al incendio. Ceferino recordaba que tuvieron que taparse porque aquel «surtidor de fuego» lanzaba una lluvia de brasas sobre los tejados de madera de la Puebla Vieja. La estrechez de las calles favorecía que las ráfagas

de viento, que se acanalaban en ellas, propagasen las llamas incluso a mayor velocidad. Pasaron por delante del Café Boulevard, que se había transformado en el centro improvisado desde donde se coordinaban las operaciones de contención del incendio. Las fuerzas vivas de la ciudad se habían instalado allí. Estaba todo el mundo. «Podría haberlos abrazado una lengua de fuego y mandarlos a todos al infierno», pensaba Ceferino con rencor. No faltaba nadie: el gobernador civil, el jefe provincial del Movimiento, el gobernador militar, el coronel del regimiento de infantería, el presidente de la Diputación, el delegado de Orden Público y el alcalde. Decretaron el estado de excepción, como si estuvieran en guerra. Y ya era de madrugada cuando los sorprendió un gran estruendo, muy parecido a un terremoto, que los sacudió y les hizo perder el equilibrio. Más tarde se supo que habían utilizado dinamita para crear cortafuegos en diferentes puntos de la ciudad. Y desde todas partes aparecían dotaciones de bomberos que habían llegado de toda España. La única víctima mortal de la tragedia fue justamente un bombero de Madrid.

No fue hasta el lunes por la mañana cuando el viento paró y permitió la extinción del incendio. El fuego dejó una cicatriz que marcó por siempre jamás la fisonomía de la ciudad y la vida de la familia Carrión.

Fue entonces cuando el padre decidió que se iban a Barcelona. Decía que allí se recuperarían, que conseguiría trabajo en el puerto. Lamentablemente, poco después de instalarse, la guerra los reclamó a él y a José, el hermano mayor de Ceferino.

Y ahora, al salir de la estación de Francia envuelto en aquella penumbra, no pudo evitar recorrer mentalmente aquel mismo itinerario que todos los miembros de la familia habían hecho juntos al llegar a la capital catalana. Aún tenían el sabor del humo en la garganta y el miedo en el cuerpo. No tuvieron la sensación de haber echado raíces hasta al cabo de un año. Y ahora, a Cefe lo invadía la impresión de que volvía a casa, de que recuperaba impresiones, recuerdos, vivencias largamente dormidas.

Hizo el mismo recorrido para llegar al barrio del Clot. Cuanto más se acercaba al hogar de los CarriónMadrazo, al lado de la parroquia de San Martín, más consciente era de lo mucho que necesitaba ver a su madre y a sus hermanos..., por eso se sintió frustrado cuando llamó por teléfono y le dijeron que no era seguro que pasara por su casa. Así pues, solo pudo contemplarla desde la oscuridad de la calle de enfrente. «Las paredes tienen ojos y orejas», le advirtió su hermana antes de despedirse de él por teléfono.

—El párroco, mosén Ramon Torné, ha accedido a cambiar el lugar de la boda cuando mamá le ha explicado tu situación —le informó—. Se celebrará en la iglesia de Belén, en la calle del Carmen, junto a la Rambla. En la parte superior de la iglesia está el espacio donde podrás esconderte, que habitualmente ocupa el coro. No habrá nadie más, solo tú.

—¿Y cómo entraré? —preguntó el chico.

—Toma la calle perpendicular a la del Carmen, la calle Xuclá. Entra en la granja Viader, ¿te acuerdas de ella? —Cefe murmuró un sí casi inaudible—. Pregunta por la señora Mercè, la dueña.

—¿La dueña? —preguntó, con un deje de extrañeza.

—Es amiga nuestra, no te preocupes. Ella te dejará pasar por su patio, que da al de la iglesia de Belén. Una vez allí podrás entrar por la sacristía y subir hasta el coro antes de que lleguemos todos. ¿Entendido?

—De acuerdo. ¡Así lo haré!

La noche era calurosa, pero Ceferino no se quitaba de encima el frío que se había apoderado de su cuerpo tras contemplar su casa desde fuera. Pasó la noche en una pensión de la calle Tallers. A la mañana siguiente se levantó temprano y se vistió con elegancia para asistir a la boda de su hermana. «Las formas son las formas.» No le importaba que nadie lo viera. Fue a comprar un traje azul marino y una corbata con un estampado de arabescos y un pañuelo blanco que sobresalía del bolsillo de la americana, que hacía juego con el color de la camisa y las puntas de los zapatos. Parecía un dandi.

Bajó por la calle Ramelleres en dirección a la granja Viader. Ceferino disfrutaba del paseo intemporal, y aprovechó para entrar en una de las muchas tiendas de flores que habían sido las casas de las antiguas *ramelleres* —las mujeres que vendían ramos en la Rambla—, y compró un ramo de rosas para la novia. Se colocó una en el ojal de la americana.

Había decidido que desayunaría en la granja Viader. Tenía muy claro lo que tomaría: una taza de chocolate con bizcochos de soletilla. Al entrar y pisar aquel suelo pavimentado de cerámica, le dio la bienvenida un intenso olor a chocolate que se metió por sus fosas nasales. Aquel dulce aroma le abrió uno de los cajones de la memoria y los recuerdos lo hicieron viajar hacia el pasado hasta una tarde de san José en que sus padres los habían llevado a él y a sus hermanos a merendar a la granja. Querían celebrar el santo de su malogrado hermano mayor. Le encantaba la crema que llevaba su nombre, y mientras el resto de sus hermanos rebañaba el chocolate de las tazas, él disfrutaba de la crema catalana.

Ceferino acarició las mesas de mármol y se sentó en una de esas sillas de madera que cuando era un crío le habían parecido tan incómodas. Ahora se repantingó en ella, mientras barría el establecimiento con la vista para intentar recuperar los recuerdos, alegres y amargos, de aquella tarde que no conseguía endulzar con la visión de los suizos, el requesón con miel, los chocolates humeantes, la crema catalana y las pastas de mil formas y sabores que desfilaban por la granja. Echaba de menos a su familia, a su madre, a sus hermanos, y sentado allí, con el ramo de flores, aún los añoraba más. Se le empañaban los ojos y, poco a poco, también las imágenes de aquella lejana tarde.

No preguntó por la dueña de la granja hasta que, lamiéndose los dedos y los bigotes, hubo saboreado lo que había pedido. La señora Mercè salió de la trastienda y saludó y se interesó por media docena de clientes antes de detenerse en la mesa de Ceferino con un ademán serio que enseguida se transformó en una generosa sonrisa cuando vio el ramo de flores encima de la mesa y la rosa en la solapa de la americana.

—¿Eres Cefe, el hermano de Conchi, verdad? —preguntó con una voz suave y delicada que no concordaba con la contundencia de su aspecto—. Tengo entendido que llevabas un año fuera de casa, ¿no?

Cefe, que estaba temblando por dentro, asintió con la cabeza en respuesta a las dos preguntas. Ella le correspondió con la mejor de sus sonrisas.

—¡Sígueme! —dijo, guiñándole el ojo.

Aquel gesto de picardía y de complicidad sirvió para que los nervios que atenazaban a Cefe se fundieran como el chocolate que reposaba en las tazas.

Se internaron en las entrañas de la granja, y la señora Mercè lo guio hacia el patio de la iglesia de Belén. Para hacerlo, pasaron por el corazón de la trastienda de la lechería, donde estaban los empleados que elaboraban todos los días la nata montada —servida, para llevar, en hojas de col—, la mantequilla, el requesón, los flanes, la crema de san José, el arroz con leche y el gran protagonista, el chocolate.

—¿Has visto? —La dueña de la granja Viader le señaló unos tanques de acero inoxidable—. De aquí saldrá todo el chocolate para el convite de la boda de tu hermana. Es un detalle que quería tener con la novia, ya que no podré asistir a la ceremonia...

La mujer lo acompañó hasta el patio que daba acceso a la iglesia. Se detuvo frente a una valla de alambre con una aldabilla bastante rudimentaria y le señaló un edificio destartado y carcomido. Era la sacristía de la iglesia de Belén. La

señora Mercè se despidió de Ceferino, que le quedó muy agradecido.

—Espero que tu hermana sea muy feliz. Contribuyendo con este pequeño gesto ya me doy por satisfecha.

Ahora debía continuar solo. Cefe recorrió un camino empedrado que lo condujo hasta una puerta muy sencilla, dos batientes de chapa que también pudo abrir sin que ofrecieran resistencia. No salía de su asombro al ver que el acceso al interior de la iglesia fuera tan fácil.

Unos tenues haces de luz que se filtraban por los ventanales y el olor a cera quemada le dieron la bienvenida al templo, donde señoreaba un silencio acogedor. El chico se persignó respetuoso ante una estatua de la Virgen y dejó el ramo de flores a los pies del altar donde su hermana daría el sí a su futuro esposo. Se dio la vuelta, alzó la mirada y entrevió la bancada del coro. Subió por el lateral tras pasar por delante de las capillas de la Adoración, del Sagrado Corazón, de la Virgen del Carmen y de la Virgen de los Desamparados. Enfiló la escalera de caracol que lo llevaría hasta su escondite y allí, entre las sombras, esperó, paciente, a que llegara el séquito nupcial.

En aquel espacio de recogimiento y silencio, los pensamientos y los recuerdos de su padre y de su hermano, que junto con él serían los grandes ausentes, se hicieron muy presentes. Inevitables. Respiró profundamente, cerró los ojos y retrocedió unos años. Poco tiempo después de aquellos hechos que volverían su vida del revés.

Un ruido procedente del exterior de la iglesia le hizo recuperar la noción de la realidad, que no había perdido del todo. Oyó cómo se abrían las puertas del templo y el murmullo de los invitados entrando y acomodándose en los bancos. El cuerpo le pedía abalanzarse en la barandilla para distinguir a los miembros de su familia. Tan cerca, y al mismo tiempo tan lejos. Tenía muchas ganas, pero se abstuvo de hacerlo. Su madre, su hermano, sus hermanas, incluso la novia, tan radiante y emocionada, tampoco podían dejar de dirigir furtivas miradas hacia la penumbra del coro, en busca del más leve movimiento que les confirmara la proximidad de Cefe, que no quería perderse ningún detalle de la ceremonia, de los movimientos de los novios, de los gestos de su familia o de los pasos de unos zapatos nuevos en aquel suelo viejo y agrietado que crujía bajo sus pies...

—Por fin. Mis oraciones han sido escuchadas.

Una voz conocida le hizo darse la vuelta y estremecerse por dentro. Era uno de sus compañeros de huida a Francia, que asomaba la nariz por la zona del coro con una sinuosidad que le recordó a un zorro metiendo el hocico en el gallinero

para no alarmar a las gallinas cluecas.

—¡Pedro! —susurró.

—¡Cefe! ¡Tenías que ser tú! ¡Vaya sorpresa! ¿Qué estás haciendo aquí?

—Ya lo ves, en la boda de Conchi. ¿Y tú?

—Me ha invitado Fernando, el novio. Es mi primo, ¿no te acuerdas? —dijo Pedro sonriendo, que se le acercaba con una calma inusual.

Ceferino advirtió una tensión en el cuerpo de Pedro que le hizo renunciar a darle un abrazo.

—¡Fíjate! ¡Vas hecho un pincel! —le espetó con un punto de socarronería—. Ahora entiendo las miradas nerviosas de tu madre y de tus hermanas hacia aquí arriba.

—No entiendo lo que pasa...

—Esta vez no te escabullirás. Pagarás por lo que nos hiciste.

—¿Yo? ¿Qué he hecho?

—¡Nos dejaste tirados, Cefe! —le reprochó—. ¡Allí, en Le Havre!

—No te equivoques, Pedro —respondió él, molesto pero sin levantar la voz—. Decidimos intentarlo por separado. Cada uno por su cuenta. Y al final me entero de que tú y Jaime decidisteis probar suerte juntos. Eso ya no es asunto mío. ¿No te acuerdas? ¡Quedamos en encontrarnos en América y nos largamos! Sin mirar atrás...

Pedro lo miraba con los ojos ardiendo, pero no respondió.

—Es evidente que el destino os ha castigado —remachó Cefe—. ¿Qué culpa tengo yo de que tomarais el barco equivocado y que acabaseis en Guatemala y no en los Estados Unidos?

—Tú sabías algo y no nos lo contaste. Si no, ¿cómo te explicas que llegaras a Nueva York y nosotros no?

—¡No digas sandeces, por favor! Solo tuve más suerte.

—Mira, Cefe, no me busques porque me vas a encontrar —lo amenazó Pedro, alzando el puño.

—¿Qué vas a hacer? ¿Delatarme?

Y fue justo al pronunciar estas palabras cuando Ceferino se dio cuenta de que eso era precisamente lo que ya había hecho su antiguo compañero. Se lo confirmaba la expresión de satisfactorio odio que exhibía Pedro. No le cabía ninguna duda de que lo había denunciado a las autoridades españolas.

—Ahora lo veo claro... ¿Cómo me has podido hacer esto?

—Dime por qué no debería avisar de tu presencia aquí y ahora... Eso me

haría ganar puntos ante el gobernador civil. No tengo nada, absolutamente nada que perder. Más bien al contrario.

—Ahora lo veo claro... —Cefe lo había entendido todo—. Nunca has podido digerir que lo consiguiera, ¿verdad? Es eso, ¿no? Es la envidia que te corroe por dentro, Pedro. Y eso no te deja vivir ni ser feliz. ¿Crees que haciéndonos la vida imposible a mí y a mi familia te sentirás mejor? ¿Que conseguirás lo que buscas? ¿Quién crees que te recompensará? Piénsalo.

Pedro se dejó caer en uno de los bancos, se apretó las sienes con las manos, respiró profundamente y se echó a llorar. Fue un llanto enmudecido por los aplausos y los gritos de «¡Vivan los novios!» que llegaban hasta el coro de la iglesia.

Ceferino salió de la penumbra y se acercó a la barandilla para ver el séquito nupcial desfilando ya hacia la Rambla. Reprimió las ganas de gritar de desesperación. Miró de nuevo a su abatido amigo con una mezcla de lástima, rabia y desafecto. Lo dejó atrás para bajar la escalera y salir por la puerta principal. Aprovechó para mezclarse con la multitud de invitados y peatones que se detenían para ver a los novios. Quería acercarse a su familia aunque solo fuera para intercambiar una mirada, pero marchaban unos metros por delante de él. Solo intuía sus siluetas, que daba gusto ver, tan elegantes.

Ni siquiera pudo despedirse de ellos.

Intentaba no pensar en aquel viaje como en un montón de ilusiones perdidas. Por eso se concentró en conseguir un encuentro con Antonio y Rosario. Al fin y al cabo, aquel era el motivo por el que se había desplazado hasta España.

Se acercó al Teatro Comedia, en la esquina de paseo de Gracia y Gran Vía. En Madrid le habían informado de que los bailarines estaban en Barcelona porque formaban parte del reparto de *Historia de una escalera*, la obra de Buero Vallejo. Aún faltaban unas horas para la función y esperó en la puerta lateral por la que los artistas accedían a los camerinos. No se había preparado en absoluto su discurso. Pensaba que la simple propuesta de rodar una película en Hollywood bastaría para convencer a cualquier artista.

Apoyado en la pared, Ceferino encendió un cigarrillo. Acababa de dar una calada cuando un taxi se detuvo delante de él. Del coche bajó un hombre guapo y elegante, muy bien vestido y encorbatado. Tenía una piel morena y luminosa. El pelo negro, que llevaba peinado hacia atrás, brillaba tanto como sus ojos,

también negros y muy seductores. Era Antonio. No había ninguna duda. Ceferino constató lo que había oído decir: que podía conquistar tanto a hombres como a mujeres.

—¡Buenas tardes! —Le tendió la mano mientras le ofrecía su mejor sonrisa—. ¿Antonio, el bailarín?

—Yo mismo —respondió el artista, con curiosidad.

Él se presentó como Justo León. Y le habló de la agencia Durán, representante de «artistas con proyección internacional».

—Vengo de Hollywood —añadió, para sonar más interesante—. ¿Tendría unos minutos para hablar conmigo?

—¡Por supuesto! Pero, ya que ha venido de tan lejos, espero que no le importará esperar hasta después de la función, ¿verdad que no? Le aguardo en el camerino, ¿de acuerdo? —El hombre no ocultaba un cierto tono envanecido.

Cefe asintió y se dirigió a la taquilla, donde compró una entrada para ver la obra. Podría esgrimir más argumentos persuasivos si conocía de primera mano el espectáculo. Parecería más profesional.

Hasta que salió a escena Elena Salvador, que interpretaba el papel de Carmina, la mujer de Urbano, que tiene que verse a escondidas con Fernando, su amante. En cuanto la vio, Ceferino experimentó una fuerte atracción. Sus pupilas se dilataron, el corazón le latía más fuerte de lo normal y notaba cómo aumentaba su temperatura corporal. Cada vez que aparecía en escena, Cefe se sentía atraído por la voz, los ojos, el cuerpo de aquella mujer. No sabía si era amor a primera vista, pero tenía la imperiosa necesidad de estar con ella. Había oído decir que cuando te enamorabas así era porque la persona había sido tu amor en otra vida. Fuera como fuese, aquella mujer le despertaba un sentimiento muy fuerte, una intensa atracción emocional y sexual. Un impulso que lo empujaba hacia ella. Le faltó tiempo para volver a la tienda de la calle de las Ramelleres a comprar un ramo de flores y hacerlo llegar a su camerino con una nota que decía: «Me siento como Fernando. Solo espero que no tenga a un Urbano en su vida. Atentamente, Justo León».

Al cabo de unas semanas, en casa de los CarriónMadrazo recibieron una llamada.

—Buenos días. ¿Estoy llamando a la casa de Ceferino Carrión? —preguntó la voz de una mujer. Una voz melosa, de una dulzura afectada.

—Sí, ¿quién pregunta por él? —contestó Chelo.

—Soy una amiga suya. ¿Con quién hablo?

—Soy su hermana —dijo en un tono seco Consuelo—. Y yo, ¿con quién tengo el gusto de...? —Y antes de que pudiera acabar ya obtuvo la respuesta.

Chelo se quedó pasmada cuando oyó que aquella mujer que decía ser una amiga de Cefe era la famosa actriz: no sabía qué relación podía tener su hermano con aquella gran dama de la escena.

—Les llamo para decirles que su hermano... En fin, que si podrían pasar a recoger las pertenencias que Cefe se ha olvidado, porque ha tenido que irse a los Estados Unidos; el ejército lo reclama para ir a la guerra, a la guerra de Corea.

La llamada no se alargó mucho más, solo lo necesario para indicarles la dirección en la que podían recoger un par de maletas con ropa y algunos objetos sin importancia, las únicas prendas que la familia conservó de Cefe. Un hijo y un hermano que, después de aquel inolvidable 2 de septiembre de 1950, desapareció de sus vidas por siempre jamás. O eso pensaban.

La conversación con Antonio, el bailarín, nunca llegó a producirse. Ceferino se olvidó de reunirse con él. Perdió la noción de la realidad y con ello olvidó los motivos de su viaje. Y sus ojos y su voluntad se desvanecieron tras aquella diosa para vivir un intenso amor de verano que terminó cuando llegó el mes de septiembre y tuvo que embarcar de nuevo rumbo a los Estados Unidos.

En la cubierta del barco, Ceferino sintió un mareo que no era el provocado por el balanceo de la nave; su origen estaba mucho más adentro. Las gotas de agua salada lo salpicaban y enfriaban sus pensamientos. Sentía aquel viaje de una manera trascendental y conclusiva. Como si el nudo de su dilema existencial estuviera a punto de deshacerse. No volvería a España. Pero no tenía tan claro que no tuviera que ir a Corea.

La policía lo detuvo casi en el instante en que volvió a pisar tierras estadounidenses. León era un joven sin vocación militar y a punto de enfrentarse a un tribunal militar que juzgaría su acto, considerado de sedición, de desertión, de alta traición. Era muy grave, porque los Estados Unidos estaba a punto de enzarzarse en una guerra y él había abandonado el país que lo había acogido y le había dado una identidad.

Lo encerraron en los calabozos de la base de Sacramento. No sabía cuánto tiempo pasaría allí, en aquel agujero, pero tenía muy claro que, a pesar de todo, había tenido suerte. Pasaron dos noches y dos días largos, monótonos, que le

servieron para reflexionar sobre lo que había vivido desde que había salido de su casa de Barcelona, hacía ya tres años.

Cuando estaba a punto de pasar la tercera noche en los calabozos, fueron a buscarlo.

—¡Vamos, León, fuera de la jaula! —El cabo bromeaba con su nombre.

—¿Qué pasa? ¿Adónde tengo que ir? —preguntó desconcertado León, saliendo de la celda.

—Tienes una vista preliminar —lo informó el militar—. Y lo tienes crudo, León.

Llegaron al despacho del sargento. La puerta estaba entreabierta y el cabo, después de llamar con los nudillos, se cuadró y se llevó la mano a la sien mientras informaba a su superior:

—Señor, le traigo al soldado Justo Ramón León.

—¡Adelante! —ordenó una voz grave procedente del interior.

Durante una semana tuvo que enfrentarse a una serie de interrogatorios, test psicotécnicos y pruebas físicas que lo dejaron extenuado, pero se mantuvo firme y, después de unos días en el calabozo sin que nadie lo volviera a molestar, el antipático cabo que lo vigilaba constantemente le tendió un papel mientras le abría la puerta, conminándolo a recoger sus pertenencias y a irse, porque allí «no había sitio para traidores a la patria». El documento que Justo León tenía en las manos era su pasaporte a la libertad. El tribunal médico que había examinado el expediente de León lo había declarado «No apto para el servicio militar».

Justo León abandonó la base y regresó a Los Ángeles. Durante las diez horas que duró el viaje en autobús tuvo tiempo para pensar lo que debía hacer. Estaba decidido a romper con aquel insistente desencanto de no estar en ninguna parte que lo había acompañado durante el último año y que le frenaba cualquier iniciativa. Estaba cansado de avanzar a pasitos. Quería dar el gran salto. Arriesgarse.

«Decidir es de valientes», se decía, y «nadie decidirá por mí», se repetía, recordando las palabras de su padre. Y decidió. Primero, ser alguien. Renovado. Reinventado. Había pensado un nombre, definitivo y permanente. Se despidió para siempre de Justo Ramón León y sobre todo de Ceferino Carrión.

Quería dar un gran salto. Como aquel león en la arena del imponente y majestuoso Coliseo romano que había admirado en una pintura expuesta en París durante aquel *impasse* que vivió entre la huida de Barcelona y el embarque en Le Havre.

París estaba a punto de celebrar el quinto aniversario de la liberación nazi. La ciudad recuperaba el pulso y lo hacía a ritmo de jazz y de swing, la música que habían dejado los americanos. Cefe y sus compañeros de huida, Pedro y Jaime, habían llegado a la ciudad y se habían instalado en la buhardilla del piso de un español que los había acogido cuando los vio rondando por Notre-Dame. Y mientras conseguían trabajo en varios antros del barrio latino, Ceferino aprovechaba para impregnarse del ambiente nocturno de una ciudad libre y de la actividad artística y cultural que hervía por todas partes. En una exposición temporal de las muchas que visitó, Ceferino quedó cautivado por las obras de un artista, en especial por un cuadro que representaba la escena de aquel león que esperaba respetuoso a que los mártires acabaran de dirigir a su Dios su última plegaria. Un último adiós.

Su autor era Jean-Léon Gêrome, y Ceferino decidió que así se llamaría él a partir de aquel momento: Jean Leon.

Y, ahora sí, se sentía preparado: «*Growl you may, but go you must*».

CAPÍTULO 4

Desde que Jean Leon se instaló de manera permanente en Los Ángeles, se dedicó, en ocasiones con una obstinación algo enfermiza, al mimetismo. Observaba, comparaba, imitaba y reproducía conductas o expresiones que pensaba que nunca le saldrían con naturalidad. Una actitud que también trasladó al vestir, siempre impecable: americana y corbata para marcar el estilo y la elegancia que destilaba y que ocultaban en parte un cuerpo aún delgado y que conferían seriedad a su rostro, siempre demasiado infantil. Su lista — reducida pero selecta— de personas que condicionaron su forma de ser la encabezaba Frank Sinatra. Como mínimo en tres ocasiones muy concretas había deseado ser como él, llegar tan lejos como él.

La primera vez, Sinatra vestía uniforme de marinero y cantaba y bailaba *New York, New York* por las calles de la gran ciudad junto con Gene Kelly y Jules Munshin. A la salida del cine les había confesado a su primo Julio, a Lara y a Eva María su sueño de ser actor. Se sintió reconfortado por el aspecto físico más bien enclenque de Sinatra, tan parecido al suyo, lo que le daba algunas esperanzas para poder dedicarse a la interpretación. La segunda vez que había deseado ser como Sinatra fue una noche en la que presencié la discusión del cantante con Ava Gardner en el asiento trasero del taxi que conducía por las calles de Los Ángeles. Leon, salvo alguna excepción, había flirteado con dos tipos de chicas jóvenes: las alocadas ingobernables y las que utilizaban su aparente inocencia como un reclamo para formalizar un compromiso más duradero. Y él aún no quería oír hablar de lazos. Hasta que se dio cuenta de que nunca había estado con una mujer con un temperamento tan arrebatador y tan segura de sí misma como la Gardner. Y visualizó cómo debía ser la mujer que quería como compañera. A la mañana siguiente de aquella discusión entre Sinatra y Ava Gardner, Leon vio al cantante por tercera vez. Sinatra le agradeció personalmente que le devolviera un material muy valioso que había olvidado en el taxi la noche anterior. El actor y cantante lo invitó a sentarse a su mesa del Villa Capri, donde, tras examinar de qué pasta estaba hecho aquel chico, le consiguió un trabajo de camarero en el restaurante. Aquel encuentro fue

determinante para Jean. Mientras Sinatra hablaba con él, media decena de personas se acercaron a su mesa. Lo saludaban inclinando la cabeza o estrechándole la mano, compartían algún comentario divertido o lo halagaban de una manera que sonaba sincera. Jean intuyó que estaba presenciando alguna especie de ceremonial para mostrar respeto a aquel hombre, un respeto que resultaba embriagador. El chico era consciente de que se le escapaban los matices, pero también de que si aprovechaba la privilegiada posición para observar durante el tiempo suficiente a Sinatra y a su entorno, acabaría por descifrar aquel código no escrito, que sería clave para significarse de alguna manera en aquella ciudad, en aquel ambiente, donde las apariencias y los espejismos lo eran todo. Aquel revelador encuentro tuvo lugar una noche de abril de 1953.

Ahora, seis años más tarde, era Frank Sinatra quien se sentaba a la mesa de Jean Leon. A la mesa más emblemática de La Scala, su restaurante, y Leon presentía que un círculo se estaba cerrando. O quizás reabriéndose.

—Esta mesa fue idea de Warren Beatty —le explicó Leon—. Ahora todo el mundo quiere cenar aquí, en la cocina.

Aquella noche, Sinatra había escogido La Scala. Iba acompañado de su acostumbrado séquito, formado por cuatro hombres y dos mujeres, que se quedaron en una parte discreta de la barra. El barman los atendió y un camarero acompañó al cantante a la cocina, donde Leon repasaba la lista de reservas del día siguiente. Por la manera de moverse en aquel lugar, Sinatra parecía un cliente habitual, pero, en realidad, era la primera vez que se decidía a conocer el local del que todo el mundo hablaba. Se saludaron por el nombre y se dieron la mano.

Todo demasiado formal, desapasionado.

Apareció el *maître* y asintió a cada indicación de Leon, que movía los brazos con gestos decididos, como un director de orquesta. Para Sinatra era evidente que aquel hombre, que vestía de manera imaculada —chaqueta oscura y corbata a juego—, estaba muy lejos del joven camarero inexperto y servicial que se expresaba en inglés con dificultad. Conservaba, eso sí, el rostro ingenuo e infantil que le hacía parecer más joven, la mirada franca y aquella elegancia natural y el trato amable que habían cautivado a Sinatra desde el día que se conocieron.

Pusieron la mesa para dos, coronada con dos copas de un vino que Jean Leon descorchó y aprobó tras haber olido el tapón con mucha profesionalidad. Sirvió a su invitado para que hiciera los honores de la primera cata y le cedió la

botella para que la examinara, como le había visto hacer tantas veces.

—Un chianti. Una recomendación de alguien que sabe mucho de vinos. Me ha llegado una caja esta mañana y estoy considerando incluirlo en la carta.

Leon había reconocido en su interlocutor la actitud esquiva que acostumbraba a mostrar cuando sentía que no ejercía el control de la situación. Sabía por experiencia que no conseguiría nada con preguntas directas. Era mejor dejar que la conversación fluyera hacia sus intereses, sin obligarlo a intervenir. Mientras tanto, Sinatra se dejaba halagar descaradamente. Leon le reveló — como si continuara con una explicación aplazada el día anterior— cómo se elaboraba la pasta fresca. El vino entraba bien. Le recomendó que probara las *fettuccine* que estaba preparando Emilio a su gusto, tal como recordaba el antiguo camarero. «Un vino italiano, un buen detalle», pensó la Voz. Después de un día para olvidar, no se arrepentía de su decisión de última hora de visitar el restaurante de su antiguo camarero, de quien tanto se hablaba en la ciudad.

El cantante intentaba recordar su primer encuentro con Leon, pero no acababa de situar la noche del taxi con Ava Gardner —aunque era consciente de que había ocurrido— ni el día que le comunicó que lo contratarían en el Villa Capri.

Le habría bastado con preguntárselo a Leon, pero Sinatra era mucho Sinatra. Una lástima, porque su antiguo camarero lo habría transportado sin dificultad a aquella noche del mes de abril de 1953 que, él sí, tenía tan presente.

En ese momento, hacía tres años que Jean Leon se había despedido de Ceferino Carrión y conseguido que le declararan no apto para el ejército. La vida dibujaba en su horizonte una retahíla de promesas y sueños por conquistar. Y aunque todavía le faltaba seguridad para expresarse con corrección, los dos últimos meses había progresado mucho gracias a su trabajo en Hollywood Yellow Cabs, conduciendo un taxi en horario nocturno.

A pesar de que cubría la zona de Hollywood, Jean no había coincidido con ningún famoso. Hasta que aquella noche, desde la central, lo mandaron a los estudios Capitol y Frank Sinatra se subió a su taxi después de dejar pasar a su acompañante.

—¡Al Villa Capri! —ordenó el cantante con sequedad.

Sinatra se quitó el sombrero, negro, de fieltro y ala corta, con una vira blanca, que contrastaba y hacía juego con el traje de raya diplomática que vestía y la corbata, negra, larga, fina y de nudo bajo y estrecho. La mujer llevaba un

vestido de color champán, y no se desprendió de las gafas de sol. Del bolso que descansaba sobre sus rodillas sacó un cigarrillo dorado, que encendió. Era Ava Gardner.

—¡Enseguida! —respondió solícito Leon.

Estaba nervioso desde que había reconocido a los pasajeros. Quería quedar bien y hacer un servicio impecable, pero, al arrancar, el coche dio un pequeño tirón que zarandeó a la pareja. Mantenían una discusión, que duró todo el trayecto hasta el restaurante. Leon se sentía incómodo, pero disimuló. Con los ojos fijos en la carretera, fingía no oírlos, pero era imposible no escuchar la disputa.

—No lo tendremos, Frank —dijo Ava Gardner en tono taxativo, mientras soltaba una nube de humo por la boca.

—¿Cómo que no? —inquirió Sinatra, que también se había encendido un cigarrillo.

—Lo sabes muy bien. Nuestra relación es una puta montaña rusa. ¿Apenas cuidamos de nosotros y pretendes que nos encarguemos de un bebé?

La voz de la actriz era fría y penetrante, como la mirada de Sinatra, que ella parecía no percibir.

—Además, en el estudio me echarían —le hizo saber la actriz.

—No deberías haber firmado el contrato.

—Como si tuviera otra opción —comentó ella con sarcasmo—. No es la primera vez que me veo obligada a abortar. ¿O es que no sabes cómo funciona este mundo?

—¿Es que no es mío? —la interrumpió un Sinatra ostensiblemente preocupado.

—¿De quién, si no?

Era difícil deducir si la aparente insensibilidad que mostraba la mujer era por indiferencia o por resignación. Lo que sí era patente era el daño que aquellas palabras le hacían a Sinatra.

—No pienso traer al mundo a un bebé que sufra todo este desbarajuste —sentenció la Gardner, que, protegida por las gafas, se podía permitir no mirar en ningún momento a su compañero.

—¿Y mi opinión no cuenta para nada?

A Sinatra no le gustaba en absoluto verse reflejado en las gafas. No era capaz de encontrar ninguna salida. Ella tenía la sartén por el mango. Ava Gardner, que lo había hecho volar hasta la luna, como había cantado en aquella

canción que le había escrito Jimmy Van Heusen, le hacía tocar ahora el suelo con los pies. Si no amara a aquella mujer tan locamente...

—¡Míranos, Frank! Nuestra vida es nuestra carrera, y nuestra carrera es inestable. No podemos tener hijos —sentenció la Gardner.

—Yo tengo tres y...

—¿Y qué? ¿Y qué? —Parecía que Ava quisiera lanzársele a la yugular—. Tres criaturas a las que has abandonado, ¡a ellos y a su madre! ¿A eso lo llamas ser padre? ¡Vamos, Frank! ¿A quién queremos engañar? Lo de tener hijos es para los mortales, no para nosotros.

Jean Leon detuvo el taxi delante de la puerta del Villa Capri, y la pareja se calló, aparcando momentáneamente su discusión, que no parecía haber quedado ni mucho menos cerrada.

—Señores, hemos llegado —se atrevió a anunciar Leon con un hilo de voz y la mirada fija en el volante.

La Gardner no esperó a Sinatra y entró sola en el restaurante. El cantante le tendió un billete de veinte a Leon y se bajó del taxi visiblemente enfurecido, tanto que no se dio cuenta de que se había olvidado la bobina en la que estaban grabadas las canciones de su nuevo disco. El chico se percató de ello cuando se dirigía a las cocheras de la empresa y, al día siguiente, entraba por primera vez en el exclusivo Villa Capri y preguntaba por Sinatra.

Esperó mientras contemplaba, hasta el más pequeño detalle, aquel restaurante que era un constante foco de atención de famosos y *paparazzi*. Cualquier aspirante a actor deseaba conseguir una mesa allí, pues se trataba del sitio al que había que ir para ver y ser visto. El local era amplio y se dividía en dos zonas bien diferenciadas: por un lado, el bar, con paredes de piedra vista y madera y una barra reforzada por una franja acolchada en la que se apoyaban los clientes mientras tomaban una copa sentados en los taburetes. Por otro, la sala del restaurante, donde destacaba la disposición de las mesas, orientadas para escuchar la música procedente del piano que había junto a la máquina expendedora de tabaco. A esas horas, el local estaba vacío, lo que decepcionó un poco a Jean Leon.

—¿Busca al señor Sinatra? —La pregunta inquisitiva de aquel hombre que venía de una zona interior lo incomodó.

—Ayer lo traje en taxi hasta aquí y se olvidó esto. —Y le enseñó la bobina.

La actitud de su interlocutor cambió y extendió la mano para que le entregara el objeto.

—Estoy convencido de que el señor Sinatra sabrá agradecerle las molestias. Si es tan amable de decirme cómo podría contactar con usted...

Jean Leon le tendió una tarjeta con el teléfono de la empresa de taxis y su nombre, pero se atrevió a insistir en entregar personalmente la bobina al cantante. El *maître* lo miró despectivamente y le espetó:

—¿Es que no te fías de mí?

—No, señor, no es eso..., ya me entiende —dijo Jean en voz muy baja.

El *maître* volvió a mirarlo de arriba abajo y desapareció refunfuñando algún áspero comentario sobre los desgraciados que aprovechan cualquier ocasión para conseguir una propina. Al cabo de pocos segundos, el propio Sinatra aparecía por la puerta que comunicaba la sala con la cocina. Indicó al taxista que se acercara y se sentara con él a una de las mesas más próximas a la barra.

Al cabo de una semana empezaba a trabajar como camarero en el turno de noche del Villa Capri, aunque aún mantenía el trabajo de taxista para redondear el sueldo. Y también las distancias con Sinatra, las que él había marcado desde el principio. Leon, a pesar de estarle agradecido, se mostraba cauteloso y se acostumbró a los saludos formales y fríos de la estrella. Igual que ahora, con el apretón de manos en la cocina de La Scala.

Por suerte, poco a poco, la Voz se iba destensando. Ya fuera por la comida —en la mesa de la cocina de La Scala se iba desplegando un repertorio culinario capaz de desmontar el carácter más arisco— o por la capacidad evocadora del vino, acentuada por la llegada de la segunda botella, que no la última, esta vez un espectacular bardolino con matices balsámicos de cereza.

—¿Aún seguís juntos Katie y tú?

Ese era el punto fuerte de Sinatra: la capacidad de recordar los nombres de todas las personas que le interesaban y de sus parejas, exparejas o hijos. Por si alguien lo dudaba, quería dejar claro que él lo sabía todo de todo el mundo, que lo controlaba todo. Pero al mismo tiempo el tema tocaba el punto débil de ambos hombres, las relaciones familiares. Y, por primera vez, Jean no supo cómo responder. Tampoco se esforzó en parecer convincente cuando asintió con la cabeza. El cantante dedicó una mirada compasiva a Leon. Dejó de lado aquella forzada indiferencia, se levantó para llenar de nuevo las copas y, acercando la suya a la del otro, brindó:

—Por nuestras mujeres, que nos han hecho enloquecer del todo. —El tono de Sinatra era más bien socarrón—. No como Marilyn al pobre DiMaggio, ¿te acuerdas?

Pues claro que se acordaba. Fue a partir de aquel episodio que Sinatra se había empezado a interesar de verdad por aquel camarero al que había contratado como muestra de agradecimiento. ¡Como para olvidarlo! Era ya pasada la una de la madrugada del 5 de noviembre de 1954.

Frank Sinatra entraba en el Villa Capri procedente de Capital Records, su discográfica, que estaba a tan solo dos manzanas del restaurante. En la época de grabaciones y conciertos en Los Ángeles, acostumbraba a cenar en el restaurante y a alargar al máximo la velada. Nunca estaba solo. Aquella noche, por ejemplo, lo acompañaba su amigo y mánager Hank Sanicola. Jean Leon los condujo a la mesa del cantante y les sirvió la cena, que transcurrió tranquilamente hasta que a los postres irrumpió un alterado Joe DiMaggio.

—¡Es una furcia, un pendón!

La estrella del béisbol, que era socio de Sinatra en algunos negocios, iba acompañado de un detective privado, un tal Barney Ruditsky, que trabajaba para él. No hacía ni un mes que habían iniciado los trámites del divorcio con Marilyn Monroe y no soportaba la idea de haber sido reemplazado tan pronto. La lista de nombres de los posibles candidatos le resultaba insufrible; los más destacados eran el actor Robert Mitchum, el músico Hal Schaefer y una lesbiana reconocida de la que solo se sabía su nombre: Sheila.

—Siéntate, Joe, ¡cálmate! —le pidió Sinatra, que encontró la respuesta solícita de Jean al mirar hacia la barra.

—¿Es que no puede esperar a que lleguen los papeles del divorcio? — DiMaggio bramaba de desesperación.

—No te calientes la cabeza con esas cosas. —Frank intentaba tranquilizar a su amigo.

—Ruditsky —DiMaggio señaló al detective— dice que tiene una fuente muy fiable y asegura que ahora mismo Marilyn está con su amante.

—¿Ahora? ¿Y dónde están?

—En unos apartamentos de la calle Waring —intervino Ruditsky—. Le he dicho a Joe que puedo ir a sacar fotos y comprometerla de cara al juicio.

—Eso no me sirve —sentenció el jugador, vaciando la copa que le había servido Leon.

A Sinatra, DiMaggio y Sanicola les faltó tiempo para levantarse de la mesa. Ruditsky los imitó. Los cuatro subieron al coche del mánager en dirección a los apartamentos de la calle Waring. Un trayecto corto, de no más de cinco minutos a esas horas intempestivas. Querían sorprender *in fraganti* a Marilyn. Solo

debían localizar el apartamento, que daba a la calle, según las informaciones de Ruditsky. Bajaron del coche en silencio y se dirigieron a la entrada del edificio, que estaba a oscuras. Se situaron a ambos lados de la puerta. Al ver que no abría nadie, DiMaggio, que estaba muy alterado, decidió tirar por la calle de en medio y derribó la puerta de un puntapié.

Entraron con intención de dar una lección a los amantes, y DiMaggio empezó a golpear a una de las dos personas que estaban en la cama.

—¡No es ella, no es ella! —gritaba Ruditsky, que vio cómo la chica se levantaba de la cama y corría hacia el baño para esconderse. Era morena y con el pelo largo, nada que ver con Marilyn.

Mientras tanto, un DiMaggio fuera de sí se desahogaba descargando su ira y su frustración contra el supuesto amante de su mujer, un tipo calvo y regordete que encajó media decena de puñetazos de uno de los mejores brazos de las grandes ligas. El Jardinero u *outfielder*, tal y como se le conocía por la posición de DiMaggio en el campo, no desaprovechó la ocasión: propinaba unos sopapos con tanta fuerza que habrían arrancado un árbol de raíz.

Cuando Sinatra fue consciente del error, ordenó la retirada.

—¡Larguémonos de aquí!

Tuvieron que tirar de DiMaggio, que estaba cegado por el adulterio. La habían pifiado y podían pagarlo caro. Ruditsky no sabía qué decir.

—No sé qué ha podido ocurrir...

—¡Basta ya! No quiero que vuelva a salir otra palabra de tu jodida boca o yo mismo me encargaré de cosértela para que te calles, ¿me has entendido? —La Voz echaba fuego por los ojos.

Se apresuraron a volver al Villa Capri. Eran las dos de la madrugada y en las calles no había ni un alma. En el restaurante solo quedaban dos camareros, Burt Tender y Jean Leon.

—¿Qué ha pasado? —se atrevió a preguntar Leon, que estaba ordenando detrás de la barra, al ver cómo venían.

Sinatra tenía una habilidad innata para detectar si podía confiar o no en una persona. Y decidió contar a los camareros lo ocurrido.

—Por si acaso, nosotros no nos hemos movido de aquí, ¿entendido? —dijo, buscando la complicidad de los empleados.

La policía irrumpió en el Villa Capri, buscando a los posibles implicados en la agresión a una pareja que había puesto una denuncia contra cuatro hombres, justo el número de clientes que se sentaban a aquella mesa. Dos fueron

identificados enseguida por la víctima. Sinatra y DiMaggio eran demasiado conocidos para pasar desapercibidos. Las estrellas brillan en la oscuridad y eso los delató.

—Inspector... —empezó Sinatra en un tono conciliador—, somos unos buenos amigos que habíamos quedado para cenar, y ahora, como puede ver, ya nos íbamos. ¿No es así, chicos?

Todos mintieron. También los camareros, a los que los inspectores interrogaron. Leon tomó la iniciativa, y sus explicaciones resultaron bastante convincentes. Aun así, no pudo evitar recibir una citación para declarar en el juicio, que se celebró al cabo de un tiempo, aunque, puesto que los acusados tenían dos testigos a su favor y los denunciadores ninguno, el caso se sobreseyó.

Desde aquel momento, y gracias a este episodio, Sinatra cuidó de manera especial de Jean Leon. Todas las noches le daba una propina de cien dólares, y Leon fue consciente de que, a partir de aquel momento, pasaba a estar dentro del círculo de confianza de Sinatra.

Era uno de los suyos, y eso no podía decirlo todo el mundo.

—Por supuesto que me acuerdo. —Leon devolvió el brindis—. Me contaron que, aquella noche, a la redacción del *Confidential* llegó un rumor bastante creíble de que Marilyn estaba en uno de los apartamentos.

—El propio Hal Schaefer me lo confesó un tiempo después. Los dos estaban juntos allí, y oyeron el alboroto que montamos. Me dijo: «Si nos hubieseis llegado a pillar, ahora sería hombre muerto» —reconoció Sinatra.

—Yo os vi marchar y volver. Doy la razón al pobre tipo —añadió Leon.

Sinatra encendió otro cigarrillo mientras el último se consumía en el cenicero.

—Siempre he valorado la lealtad y la discreción —admitió, reconduciendo la conversación—. Aquella noche me demostraste que eres digno de confianza.

—Con el tiempo he aprendido la importancia de guardar un secreto —confesó Leon—. Hace unos años, alguien que me salvó la vida me contó, entre otras cosas, que lo que hace fuerte a las personas es saber guardar un secreto. Si no sabes guardarlo, eres débil.

—Cierto, Jean. —Y Sinatra hizo otra pausa para terminarse el cigarrillo con otras dos caladas—. Debo admitir que te las has arreglado bastante bien —concedió, barriendo lentamente con la mirada el local—. Quién se lo habría

imaginado...

—He aprendido de los mejores —reconoció Jean.

Cuando decía «los mejores», Leon se refería al propio Sinatra, pero también a uno de sus colaboradores, Jimmy Van Heusen. Con su papel en aquel rocambolesco y esperpéntico asunto de la denuncia, las atribuciones de Jean Leon se ampliaron. Por las noches, después de cerrar el restaurante, Sinatra lo requería para asistir, en calidad de camarero y chófer, a las fiestas privadas que organizaba en casa de Jimmy Van Heusen, donde se había instalado tras divorciarse de Ava Gardner.

Van Heusen —Chet o Chester para los amigos— era compositor y letrista para Sinatra. Su rudo aspecto externo no concordaba con su personalidad. Alto y fuerte, con un cuello grueso, la cabeza rapada y la voz grave, su apariencia era totalmente impropia de un hombre de carácter afable, reconocido por su elegancia en el vestir y en la manera de expresarse. Desprendía un magnetismo especial, sobre todo entre el sector femenino, que lo consideraba un caballero que tocaba el piano —y a las mujeres— como quería.

Muchas de las fiestas privadas de Sinatra se celebraban en casa del músico, y allí, Leon fue testigo de excepción de la intimidad menos glamurosa del Hollywood mitificado. Vio cómo estrellas y destacados políticos perdían las formas y la vergüenza, mientras él hacía gala de una manera de estar nada intrusiva que enseguida sedujo a las celebridades. Su discreción se basaba en olvidar lo que veía y callarse lo que le había sido confiado. No lo compartía con nadie, ni siquiera con Katie. Y aquella reserva acabó levantando otro muro en la relación con su mujer. El terreno que ganaba con los actores y las actrices lo perdía con Katie.

En la costa Oeste de los Estados Unidos disfrutaron de un invierno de clima suave que invitaba a celebrar las fiestas tanto en el interior como en el exterior. La zona más concurrida de la casa de Van Heusen era la terraza. En la improvisada barra instalada delante de la piscina, Chet apuraba su vaso de bourbon y daba consejos a un joven y muy receptivo Jean Leon.

—No te permitas montar el espectáculo, como ellos. —Apuntaba con la barbilla hacia la multitud que se congregaba alrededor de la piscina sin señalar a nadie en concreto.

El chico podría haber escrito un valioso manual de buenas maneras con la aportación de los consejos que le dio Van Heusen: preocúpate por tus formas, tanto dentro como fuera del trabajo. Procura tener la suficiente mano izquierda

para poner punto final a una discusión. En caso de conflicto, pide perdón, aun cuando tengas la razón. No bebas demasiado... (Esto lo decía cuando en su copa, la única que se permitía, solo quedaban los cubitos, que le gustaba saborear. Los mantenía en la boca, y antes de que el calor los fundiera, los roía con un par de mordiscos y los engullía.)

Abandona pronto la fiesta. No seas el centro de atención permanente, pero hazte notar. No intentes persuadir con palabras; las cosas se demuestran con hechos. No hagas nada para obtener reconocimientos. Sé generoso sin esperar nada a cambio. No rompas nunca ninguna promesa. Viste bien, la ocasión no importa. No bajes el listón por nadie. No juzgues y no te conformes. Siempre se puede mejorar. La caballerosidad nunca pasará de moda.

—¡Ah! Y la regla de oro es: «Las damas primero», porque el carisma de un hombre se mide por la sonrisa de la mujer que lo acompaña.

Cuando en la copa no quedaba nada, Chet se integraba en la multitud de caras conocidas que socializaban en torno a la piscina. Conocía a todo el mundo y todos lo saludaban. Sabía sus nombres, qué querían, qué les gustaba y qué soñaban. Interpretaba a la perfección el papel de anfitrión de las estrellas, de confidente de las estrellas, de amigo de las estrellas. Tenía la habilidad de congrega a grupos de personas y mantener alejado a quien estorbaba. Sabía lo que debía hacer y cómo debía hacerlo.

Y Leon no lo perdía de vista. Fue en aquellas fiestas donde entendió que tenía que adaptarse a una cultura, a una lengua y a un mundo nuevos. Un entorno cambiante, un paraíso lleno de luz, de voluntad, pero también de riesgos. Aprendió a tratar a cada persona de manera diferenciada. Era una habilidad casi innata que en aquel ambiente se transformaba en la herramienta idónea para triunfar. Y fue decisivo para él lo que llamaba el estilo Chester: poco a poco reprodujo sus maneras, su comportamiento, su lenguaje..., imprimiéndoles su propio sello.

El chico había aprendido de los mejores, sin duda. Lecciones vitales que lo marcaron para siempre. Entendió, primero, que para llegar a ser alguien hay que confiar en uno mismo.

Luego, que la excelencia supone representar tantos papeles en la vida como espacios quieren ocuparse. Y desde aquel momento, Jean Leon se escindió en dos: el perfecto anfitrión del restaurante que aspiraba a dirigir y el paterfamilias, decidido a enterrar la imagen de inmigrante que todavía arrastraba, para adaptarse al sofisticado *american way of life* y acabar adoptándolo.

Y, al final, tuvo que aceptar que, si quería ser respetado —y realmente aspiraba a serlo— como Sinatra, solo lo conseguiría, paradójicamente, tan lejos como fuera capaz de volar de él y de su ámbito de influencia. Y eso, en el lenguaje Sinatra, significaba traición. Jean Leon recordaba el nerviosismo que sentía el día que comunicó a Frank su intención de abrir su propio restaurante. Lo había estado ensayando durante toda una tarde y no fue capaz de encontrar la manera adecuada para que no se lo tomara a mal.

—Tengo que decírselo yo mismo. No puede enterarse por otra persona. Nunca me lo perdonaría, y no podemos permitirnos tener a Frank en contra.

—El tiempo no corre a nuestro favor —le recordaba Jimmy Dean, que estaba de acuerdo con su razonamiento—. Debes decírselo lo antes posible.

—De esta noche no pasa.

Y de esa noche no pasó.

Pero Sinatra llegó al Capri más ofuscado que de costumbre. Se sentó a su mesa solo. Y Leon vaciló, aunque solo un breve instante, pues pensó que, si tenía que encontrar el momento más indicado, puede que nunca lo encontrara.

—¡Buenas noches, Franky! ¿Todo bien? —El chico le sirvió una copa de bourbon, que se convirtió en doble sin necesidad de que lo pidiera.

Leon reconocía el estado de ánimo de la Voz solo con su mirada, y aquella vez le había dedicado una breve y glacial que lo hizo estremecer. Lo que le enturbiaba el carácter podía ser el nuevo disco que estaba grabando, unas escenas extra que había que filmar de su última película, los quebraderos de cabeza con Ava Gardner o cualquier otra cosa. Leon vaciló. Pero se imaginó cómo sería conservar durante más tiempo aquel trabajo, la rutina que conllevaba, su papel de segunda fila..., y eso le dio fuerzas para hablar.

—Cuando tengas un momento, deberíamos hablar —le dejó caer sin darle más vueltas.

«Ya está. Ahora solo debo recordar las palabras que he ensayado.»

—Tú dirás.

—¿Ahora? Quiero decir... Puedo esperar hasta que te venga bien. Puedo esperar a cerrar el restaurante.

—Déjate de misterios. Siéntate aquí y dime lo que tengas que decirme.

—Entendido, como quieras. —Se sentó a su lado, preocupado porque se había quedado en blanco.

Sinatra se sirvió él mismo otra copa y la apuró de un trago largo. Repitió la operación dos veces más, mientras Leon se dedicaba a respirar profundamente

para tratar de controlarse. Decidió ir al grano.

—Voy a abrir... Mejor dicho, vamos a abrir un restaurante cerca de aquí. En Santa Mónica Boulevard.

—¿Un restaurante? ¿Tú y quién más?

—Jimmy Dean y yo.

Sinatra sonrió con socarronería.

—¡Os vais a estrellar!

—¿Por qué dices eso?

—No hay espacio para otro restaurante en esta zona. La clientela, la buena clientela, ya está bien repartida entre el Villa Capri, el Romanof y el Chasen.

—Hemos pensado hacer algo diferente. Otro tipo de cocina en un espacio acogedor.

—¿Y ya está? —Sinatra se rio con cierto menosprecio—. ¿Esta es vuestra receta para triunfar con un restaurancillo?

A Jean Leon le costaba que las palabras le salieran con claridad. Le temblaba la voz y sentía como si tuviera todo el cuerpo empapado en un sudor frío.

—¡Ah! Claro, ahora lo entiendo —bramó Sinatra—. Queréis que os apoye; seguro que ya has empezado a embaucar a nuestra clientela para que vayan a vuestro local. No me esperaba eso de ti, Jean. De ti no.

—No es eso, Frank. Si me dejas que te lo explique...

Pero Sinatra no quería oír nada más.

Jean se quedó sin poder hacerle entender que era un reto personal, una necesidad casi vital. «Quiero volar solo, Franky —le habría dicho—. Creo que es mi momento y no quiero dejar pasar la ocasión.» Jean se había establecido en California en busca de oportunidades que jamás terminaban de concretarse, pero ahora, con el apoyo de su amigo, James Dean, estaba convencido de que la había encontrado. No era la primera vez que le hablaba a Sinatra de su idea de tener un restaurante propio. Incluso el propio cantante se había ofrecido a ayudarlo. Sin embargo, no parecía una propuesta en firme, y Jean Leon no veía cómo podría establecer una relación entre iguales para montar su negocio con las ideas que bullían en su cabeza. No veía viable asociarse con Frank Sinatra, pero necesitaba su aprobación para no fracasar, pues estaba muy agradecido por todo lo que había aprendido de él.

Cuando el silencio ya se había alargado demasiado, Jean Leon se despidió. Sinatra dio un buen trago, largo, para intentar digerir la noticia, se secó los labios

con el reverso de la mano y miró cómo el otro se alejaba.

—Que os vaya bien.

A partir de aquella noche, la relación entre ellos se enfrió.

Habían tenido que transcurrir seis años para que se produjera un nuevo acercamiento.

El primer paso lo había dado Jean.

Porque era cierto que Sinatra era un hombre intransigente que jamás olvidaba, pero, por encima de todo, era un hombre de palabra.

Diez días antes de que la Voz apareciera en La Scala, Jean Leon lo llamó.

Tenía un problema y necesitaba ayuda.

—¿Se ha resuelto el asunto? —le preguntaba ahora Sinatra, que, con un gesto muy siciliano, como él mismo, le señalaba el moratón que Leon lucía en el pómulo.

—Gracias a mis..., esto, «sobrinos» que me mandaste, ese tipo ya no volverá a molestarme. Te estoy agradecido.

Jean Leon presumía de tener pocos amigos, pero muy fieles, y ningún enemigo. O, como mínimo, si lo tenía no era consciente de ello. El éxito de La Scala había despertado ciertas envidias y había creado situaciones comprometidas de las que él se enorgullecía de salir bien parado. Hasta aquella madrugada, diez días atrás, en que, mientras cerraba el restaurante, absorto en sus pensamientos, como de costumbre, un ruido lo alertó. Desde que se había instalado en Los Ángeles y dejado atrás los quebraderos de cabeza de las reclamaciones del ejército español, nunca se había preocupado por si lo seguían. Y ya era demasiado tarde cuando alguien lo empujó hacia la oscuridad de un callejón desierto. Eran dos individuos. Uno lo inmovilizó por detrás con sus enormes manos, estrangulándolo por la fuerza con la que le apretaba la nuez del cuello. Le costaba respirar. El otro empezó a abofetearlo antes de darle una paliza de verdad, clavándole una serie de sopapos que repartía entre el vientre, el pecho y la cara. Cuando lo hubo dejado bien magullado y antes de perder la conciencia, lo dejaron caer en el suelo a cuatro patas.

—Os equivocáis de persona —les gritaba Leon, a pesar de tener el labio partido y sangrante.

Uno de los tipos le sujetó la mano derecha mientras el otro se dedicaba a romperle los dedos uno tras otro. Leon aullaba de dolor, con los ojos anegados de lágrimas. No entendía por qué lo sometían a aquella tortura.

—¿Qué queréis de mí?

—Esto es de parte del señor Durán —anunció uno de los esbirros después de asegurarse de romperle el último de los dedos—. Mañana pasaremos a cobrar la deuda. Diez mil dólares.

Los atacantes lo lanzaron contra la pared y se alejaron sin demasiadas prisas. «¿Durán? ¿Durán?» Leon estaba desconcertado. Y mientras intentaba ponerse de pie, una imagen, como un flash, acudió a su mente: un hombre regordete, calvo y con bigote que vestía de forma estridente. Y recordó a José Durán, aquel peculiar representante de artistas, que le había encargado que viajara a España con el fin de convencer a Antonio y a Rosario para trabajar en Hollywood. Habían pasado unos diez años, y durante todo ese tiempo Jean nunca se acordó de informar a Durán de su fracaso. Después de regresar de España no se preocupó de localizarlo. ¡Pero no era para tanto! No parecía motivo suficiente para mandarle a dos sicarios para que le dieran una auténtica paliza.

Salió a una calle más transitada y paró un taxi para que lo llevara al hospital. Allí le curaron las heridas, sobre todo la mano destrozada. Y esperó hasta el día siguiente para buscar una solución a su nuevo problema. Apareció en el restaurante renqueando de una pierna, magullado y con gafas de sol para disimular los ojos a la funerala que le habían dejado aquellos dos tipos. Estaba irreconocible. Además, iba vestido de manera informal, con una camisa y unos pantalones vaqueros, no hecho un pincel como de costumbre. Era muy evidente que estaba de baja y que no se había acicalado para trabajar. Pero allí estaba, en La Scala. No quiso responder a las preguntas de preocupación de su *maître*.

—Si preguntan por mí un par de tipos con cara de pocos amigos, los tratas como si fueran vips y me avisas, ¿entendido?

Jean se dirigió a su despacho, su pequeño reducto privado, donde ponía en orden las ideas y daba vida a sus proyectos. En aquella ocasión le sirvió para pedir un favor. Entró a trompicones y se dejó caer, muy despacio, en la butaca que tenía en un rincón poco iluminado. Recordaba las palabras exactas: «Si alguna vez tienes que solucionar un problema...». Y Jean Leon tenía uno y de los gordos. Hay hombres que mantienen su palabra con consignas que nunca caducan. Leon marcó un número de teléfono.

Los hombres de Durán llegaron al restaurante, donde fueron recibidos con toda clase de atenciones que no se esperaban. Leon quería ganar tiempo.

—Pueden tomar lo que les apetezca —les dijo el camarero de sala.

Y se quedaron anonadados por el buen servicio y por la calidad de la comida y el vino. Los dos matones fueron ablandándose y ni se percataron de la

presencia de dos individuos tan fornidos como ellos, que estaban apostados en la barra y que con discreción controlaban sus movimientos.

—Somos los sobrinos de Jean Leon —se presentaron al barman, con la contraseña pactada.

Los dos hombres de Durán fueron invitados a irse cuando dejaron de guardar las formas que se imponían en el local. Los sobrinos de Leon aprovecharon para ofrecerse a acompañarlos. La expresión insolente les cambió cuando distinguieron un amenazador revólver encañonándolos de manera resueltamente disuasiva. Una vez fuera del local, se los llevaron a la parte de atrás, un callejón alejado de la vista de los peatones, y consiguieron, gracias a una calculada serie de contundentes golpes, la dirección del señor Durán.

Situada en la parte alta de las colinas de Beverly Hills, la mansión de José Durán era un fiel reflejo de su personalidad: exagerada e histriónica. Era un caserón que sobrepasaba los límites del buen gusto y de la decencia arquitectónica, extraviado en una mezcla de estilos que desvirtuaba la palabra *ecléctico*. Con estas referencias, a los «sobrinos» les resultó fácil identificar desde lejos la casa, iluminada en aquella noche cerrada con extremada presuntuosidad. No les costó demasiado burlar las escasas medidas de seguridad, ni encontrar a su objetivo en la piscina exterior, flotando como si estuviera —premonitoriamente— haciendo el muerto. Les pareció un regalo. Durán no vio venir la mano que lo empujó hacia el fondo de la piscina y que le impedía respirar, que lo ahogaba. Era una mano poderosa de la que era imposible librarse. Chapoteaba y salpicaba con desesperación. Consiguió arañar la mano y el antebrazo que lo mantenían hundido, pero aquella garra, impertérrita, seguía presionándolo hacia abajo. Hizo una serie de pataleos con las piernas, que movía violentamente, para tratar de revolverse dentro del agua y conseguir quitarse de encima aquella losa que le impedía respirar. Se estaba quedando sin aire. Se moría. Cuando la serie de movimientos de piernas de Durán dejó de ser tan violenta, la mano cedió y él pudo sacar la cabeza del agua. Respiraba con mucha dificultad y tenía la visión borrosa; solo notó cómo lo agarraban por la espalda, lo levantaban y lo lanzaban al suelo embaldosado que había junto a la piscina. Oyó una voz engolada que lo amenazaba.

—Somos los sobrinos de Jean Leon —anunciaron por última vez.

Y se fueron.

Aquella misma noche, cerca del restaurante, la policía detenía a dos hombres maniatados y aturridos a raíz de una denuncia anónima que los acusaba

de haber coaccionado con violencia a un conocido restaurador. Misión cumplida, pero aún no cerrada.

Al cabo de unos días, Frank Sinatra y Jean Leon compartían la mesa especial de la cocina de La Scala, nuevamente, hasta altas horas de la madrugada, como solo pueden terminar las veladas inesperadas, dedicadas a los recuerdos y las confidencias, y a recuperar un tiempo inexplicablemente perdido.

CAPÍTULO 5

—Eh, Jimmy, ¿qué haces aquí, solo?

Hacía días que Jean Leon notaba más callado y abstraído que de costumbre a su amigo James Dean.

—No me apetece entrar.

—Están todos.

—Por eso.

Al lado del Villa Capri estaba la escuela de interpretación de Mrs. Schneider, de cuyas aulas habían salido algunos de los rostros de más renombre del momento. Eran tiempos de claras transformaciones sociales, políticas y también artísticas, que habían coincidido con una época de grandes producciones y mucha vitalidad dentro de la industria cinematográfica. El talento creativo se respiraba por todas partes, y muy especialmente en aquella nueva ola de actrices y actores que se formaban en escuelas que habían tomado el relevo de la pionera, el Actors Studio, fundado por Elia Kazan hacía unos años en Nueva York. Incluso Jean Leon había probado durante una corta temporada el método Stanislavski pero no lo consiguió: no lograba profundizar en los personajes como lo hacían sus compañeros y, además, no tenía un físico que llamara la atención. Con un cierto sentimiento de frustración —que se guardó de compartir con nadie—, decidió centrar sus energías en otros de los muchos proyectos que bullían en su cabeza. Así puso fin al efímero sueño de convertirse en actor, sin que eso significara desvincularse de aquel mundo que le apasionaba.

Del contacto asiduo con otros alumnos nacieron buenas amistades. Sobre todo con algunos de los que después de las clases acostumbraban a dejarse ver por el restaurante de Sinatra. Formaban parte de un grupo de jóvenes que habían superado el estigma de aspirante, pero que aún no llegaban al estatus de estrella. Nuevas caras emergentes que alternaban sin complejos con los mitos de Hollywood. Habían empezado a dar sus primeros pasos en el cine y se sentían bien juntos. Jean Leon congenió de manera más intensa con el cuarteto de rebeldes sin causa, con quienes tenía mucha afinidad: Natalie Wood —que había sido una actriz infantil y quería que se la tomaran en serio—, Sal Mineo, Dennis

Hopper y Jimmy Dean. Más adelante se añadirían, de una manera más irregular, Warren Beatty, Robert Wagner y Paul Newman. Y también Pier Angeli o, mejor dicho, Anna Maria, que desde hacía unos meses tenía cautivado a Dean y que aquella noche estaba en el restaurante conversando con el resto.

—Me voy —dijo Jimmy, sin dejar de jugar con su Zippo—. ¿Vienes?

Cuando estaba nervioso o agobiado, sentía la necesidad de concentrarse en un objeto, y en aquella ocasión se aferraba al viejo encendedor que le había regalado su padre al volver de la guerra. «Íbamos a la bolera en su Chevrolet — le había explicado una vez—, y recuerdo lo que me dijo cuando me lo dio: “La llama no se apagará ni siquiera cuando vayas en moto. La manera en que está hecho, con esta tapa con bisagras, hace que sea muy difícil que se extinga. Ni soplándola ni moviéndola. Solo se apaga cuando se cierra la tapa superior”.»

—Aún no he terminado mi turno.

Dean sacudía la cabeza a derecha e izquierda. Leon, que lo conocía demasiado bien, captó su estado de agitación. Sabía que no saldría de la espiral en la que se había metido hasta que no dejara fluir sus pensamientos.

—¿Qué te pasa, Jimmy?

—La familia de Anna Maria no quiere que estemos juntos.

—¿Qué estás diciendo?

—Su madre le ha buscado un pretendiente mejor. Ya han fijado la fecha de la boda.

«¿Un pretendiente mejor?», pensó Jean sin dejar de mirar con preocupación a su amigo.

—Pero ¿qué tiene esa mujer en tu contra?

—¡Vete a saber! —exclamó Dean, indignado—. No quiere para su hija a alguien con mi aspecto y que solo piensa en coches y motos.

«Qué contradicción», pensó Jean disgustado. Si la madre de Anna Maria hubiese observado la influencia positiva que ejercía su hija en su amigo, y cómo al mismo tiempo ella crecía a su lado... Las maneras suaves, pausadas y delicadas de la chica actuaban como un bálsamo en el espíritu indómito de Dean, conseguían temperar sus instintos más rebeldes. Se complementaban a la perfección.

—Yo la quiero —susurró, cabizbajo y con los ojos cerrados.

Y con un característico clic, Jimmy cerró la tapa del Zippo. Dio un par de intensas caladas. Cogía el cigarrillo haciendo pinza con los dedos pulgar e índice para exprimir al máximo las caladas de tabaco rubio que mitigaban sus nervios.

Jean, en cambio, fumaba con más calma. Soltó el humo soplando con suavidad, mientras pisaba con el pie la colilla que había tirado al suelo.

—Encontrarás a otra que no sea tan obediente con sus padres. —Jean intentaba animar a su amigo.

—Para ti es fácil decirlo. Tienes a Katie.

—¿Por qué no entras y pides una pizza? Te sentará bien. Se piensa mejor con el estómago lleno. Además, ahora ya ganas lo suficiente para pagar una para ti solo.

Jimmy se echó a reír.

Un año antes, cuando el grupo de actores iba al Villa Capri, lo hacían no tanto para comer —no podían permitirse ninguno de los platos de la carta— como, un poco como todo el mundo, porque era el sitio ideal para poder ver y ser visto. Tenían en común que no iban muy sobrados de dinero, y lo máximo a lo que podían aspirar era a compartir una pizza entre cinco o seis. Jean Leon, conocedor de la situación de sus amigos, les servía una —a veces dos— de más, aunque iba con cuidado para que el encargado, Billy Kant, un actor frustrado, sombrío y hosco, no se diera cuenta. Y mientras aquellas jóvenes promesas devoraban la comida, Jean seguía sus progresos y aplaudía sus éxitos cuando conseguían un papel o mientras repasaban los guiones de última hora para las pruebas y los cástings.

Jimmy fue uno de los chicos con los que más congenió. El momento determinante resultó un día que lo encontró en aquel estado de abstracción que con el tiempo reconoció como un rasgo clave de su carácter. Era un chico sociable hasta cierto punto. Quien le conocía y lo quería respetaba los momentos en que decidía rehuir voluntariamente la compañía de los demás. «Es como estar en una fiesta a la que nadie te ha invitado», intentó explicarle a Jean. Con él hizo una excepción, pues, muchas de las veces que se separaba de la animación del grupo, lo hacía para compartir confidencias con él.

Enseguida trabaron una buena amistad. Se reconocían como soñadores —de los que sueñan despiertos— que podían compartir proyectos, deseos, pero también angustias y desilusiones.

Tenían una manera muy parecida de reaccionar ante los estímulos —con curiosidad—, de permanecer en un estado de alerta permanente, de no conformarse fácilmente. Era la primera vez en su aventura norteamericana que Jean Leon encontraba un alma gemela. Hablaban el mismo lenguaje y se escuchaban con consideración. Sin embargo, había algunos aspectos sobre cómo

veían la vida que los diferenciaban. Por ejemplo, Jimmy nunca intentaba imponer su voluntad, y eso le confería un atractivo muy poderoso. Por el contrario, Jean perseguía una especie de seguridad centrada en la familia, el hogar y un negocio propio de la que Jimmy huía, porque la consideraba demasiado aburrida: la vida era aventura y peligro. Leon miraba hacia el futuro. Dean exprimía el presente para que nunca muriera. Y se entendían bien. Porque había algo en el carácter introvertido y al mismo tiempo apasionado de Dean que conectaba y encajaba mucho con la forma de ser de su amigo.

De hecho, cuando repasaban sus respectivos pasados, en sus biografías se podían encontrar muchos puntos de coincidencia. Los dos se habían ido de casa, desarraigados, sin el contacto de una familia. Se trataban como hermanos y confidentes.

Dean era de Indiana, Leon de España, y deseaban triunfar en la aventura de Hollywood, aunque por caminos diferentes. Eran jóvenes y estaban lejos del conservadurismo y el conformismo social de la época. Ambos se las habían arreglado para no ir a la guerra de Corea. Y los dos habían tenido que sobrevivir desde muy jóvenes a la pérdida de uno de sus progenitores: Jimmy había perdido a su madre cuando tenía nueve años, y, no mucho mayor, a los trece años, Leon se había quedado huérfano de padre y de hermano mayor. Estas pérdidas los marcaron para siempre.

A Jimmy le gustaba escuchar las vivencias de los hermanos Carrión. Se imaginaba su casa llena de chicos y chicas de todas las edades entrando y saliendo por puertas y ventanas, como en un clásico vodevil teatral. Jean se reía con la comparación, y con las historias que le contaba recuperaba la parte de Ceferino que había decidido mantener guardada. Y también le servía para liberar el recuerdo abrumador de José, su hermano mayor.

—¿Lo echas mucho de menos?

—Mucho. José era mi héroe.

Pensaba a menudo en él, en su hermano. Había sido su referente, y lo añoraba. Le habría gustado tenerlo cerca para pedirle consejo, para aprender de él, para crecer juntos. Le habría presentado a Jimmy y los tres habrían sido buenos amigos. ¿Se habría sentido orgulloso de hasta dónde había conseguido llegar solo?

—Me salvó la vida. Tenía once años, era el día del Corpus, una fiesta religiosa que en casa esperábamos con muchas ganas... Al romper el alba, un grupo de jóvenes del barrio de la parroquia de San Martín nos adentramos en el

bosque, con mi hermano al frente. Mi madre no estaba muy segura de que yo fuera con ellos, pero José la convenció. Queríamos llegar antes de que empezara a clarear para recoger retama y boj y volver a tiempo para confeccionar las alfombras para la procesión. Me gustaba tanto esa festividad... Las calles se llenaban de flores y colores y unas fragancias tan intensas... Las alfombras eran obras de arte en el suelo, hechas con pétalos de flores, semillas y otros elementos naturales que creaban un espacio único, muy perfumado. Las familias abrían los balcones para dejar que un rayo de vida entrara en sus casas.

»En nuestro grupo queríamos asegurarnos de que el séquito procesional pisara la alfombra de nuestro tramo de calle. Tenía que ser la mejor decorada y olorosa del barrio. Para conseguirlo, debíamos ir a buscar flores al otro lado de un puente colgante que cruzaba una corriente de agua embravecida que golpeaba las sufridas rocas del río. Aquella estructura que desafiaba al vacío la habían tejido con mimbre, hecho que favorecía que se doblara con el viento aunque sin llegar a romperse. Era resistente y segura a partes iguales. Había soportado muchas tormentas, acompañadas de vientos muy poderosos, pero también había estado a punto de romperse a causa de un terremoto. Solo podía cruzarla un número determinado de personas, en fila india, y procurando agarrarse al pasamanos para evitar que el puente se balanceara. Nadie lo manifestaba en voz alta, pero todo el mundo pensaba en la posibilidad de perder el equilibrio y caerse, o, peor aún, de que el puente se rompiera y que la corriente de agua del torrente nos engullera. Todos nos atamos los cestos a la espalda y fuimos pasando, de uno en uno. Yo fui el penúltimo en cruzar, seguido de José. Me agarré con fuerza a la barandilla y avancé con paso firme, aunque me flaqueaban las piernas. Los tableros chirriaban bajo mis pies. Me encomendé a todos los santos que conocía y solo me relajé cuando llegué al otro lado. Sin ir más lejos, justo en el recodo, vimos unos saltos de agua espectaculares. En aquel punto, la corriente de agua se suavizaba y no era tan feroz como la que habíamos dejado atrás; me quedé embelesado contemplando cómo se entretenía lamiendo los salientes de las rocas y esculpiendo y creando formas redondeadas en las paredes, que iban encajonando el agua, convirtiéndola en una dócil rambla.

»Estábamos llegando ya al lugar donde teníamos que empezar a recoger flores cuando, al pasar por una zona de terreno pedregoso y húmedo, resbalé por un poco de musgo que había sobre las piedras, perdí el equilibrio y, aunque intentaba agarrarme al brazo de mi hermano, me caí en una poza cerrada, profunda, negra, traidora. José sabía que una poza forma un remolino en una

masa de agua que hace que sea imposible salir con vida de ella. Pero no podía dejarse llevar por el miedo. Haría lo imposible por sacarme de aquella tumba abierta.

»—¡Cefe! —gritaba José—. ¡Cefe!

»Un instinto, casi un acto reflejo, lo llevó a lanzar una cuerda sin ni siquiera pensarlo en medio de la poza para que pudiera agarrarme a ella. Demasiado tarde. No se veía nada, ni un movimiento. El agua era oscura y estaba preocupantemente en calma. No aparecían burbujas en su superficie, como si me hubiera tragado. El pánico se apoderó de todo el grupo. José rezaba para que yo hubiese encontrado una bolsa de aire. Tras un breve silencio que al grupo le pareció una eternidad, se vieron las primeras burbujas de agua y José notó un leve tirón de la cuerda. A continuación distinguió mi mano, que emergía del agua bien agarrada a la soga.

»—¡Vamos, ayudadme, ayudadme! ¡Tenemos que sacarlo enseguida de ahí!

»Todos obedecieron y se colocaron detrás de José para tirar con todas sus fuerzas de aquella cuerda, ahora húmeda y más pesada. Mi cuerpo iba apareciendo entre las aguas de la poza. Primero el brazo, luego el torso y al final las piernas. “Eras un peso muerto”, me dijo mi hermano poco después. Me había quedado totalmente inconsciente, pero no sé cómo me agarré a la cuerda en un último acto reflejo antes de perder el conocimiento.

»Consiguieron sacarme del agua. Y les costó lo que no está escrito que recuperara la respiración y el color. Yo solo recuerdo cómo temblaba de frío. No sé cuánto tiempo tardé en reponerme. Decidimos que no contaríamos nada en casa y volvimos al mediodía, más tarde de lo previsto y con las cestas repletas de flores...

»Se me pone la carne de gallina solo con recordarlo. Si mi hermano me hubiese dado por muerto, ahora no estaría aquí. Creo que por eso no me gusta abandonar ni darme por vencido.

—Ya verás como algún día podrás volver a visitar a tu familia.

Una punzada de añoranza se apoderaba de Jean cuando hablaba de los suyos. Jimmy se daba cuenta de ello, pero estaba al corriente de su condición de prófugo de la justicia militar española, y sabía que no podía ni siquiera contactar con ellos por miedo a que hubiera cualquier tipo de represalia. «Puede que algún día», se repetía Jean, y se sacudía la tristeza de encima. Tenía muchos motivos para ser feliz.

A Jean, la proximidad de Dean lo ayudó a romper una especie de bloqueo

emocional. Las coincidencias en las vidas de ambos le permitieron comprender su pasado y una dimensión renovada de las posibilidades que el futuro le ofrecía.

Dean proyectaba una vitalidad contagiosa. Leon sentía que a su lado todo era posible. Todo.

También montar un restaurante.

La idea de abrir uno surgió a raíz de una conversación aparentemente intrascendente. Dean le contó que en Santa Mónica se sentía cómodo y como en casa, a pesar de que había llegado de Indiana por casualidad. A su padre le habían ofrecido un trabajo como técnico dental en el centro de excombatientes de Los Ángeles y les habían proporcionado una casa en la zona. Un bungalow junto a la playa, en Pacific Palisades. El sitio le gustaba para construir algo más permanente.

—Si te planteas que sea un restaurante, ya puedes contar conmigo —añadió Jean como de pasada.

Y el comentario impactó tanto en su amigo que empezaron a dar forma a la idea, hasta el punto de que el actor se comprometió a poner dinero para abrir aquel establecimiento que diseñarían poco a poco. A Jean Leon, aquel compromiso inicialmente informal le abrió el horizonte.

Dean ganó veinte mil dólares con *Al este del Edén*. Su interpretación fue calificada de excelente y comenzó a gestarse el fenómeno social en el que acabaría convirtiéndose el actor, lo que se tradujo en el aumento de su caché. Le pagaron cincuenta mil por *Rebelde sin causa*. Y, sin casi darse cuenta, acabó por firmar el contrato de su siguiente película, *Gigante*, por cien mil dólares. Solo tenía veinticuatro años y lo consideraban el nuevo Marlon Brando. Como este, arrastraba los pies, daba vueltas, gesticulaba, farfullaba, se comía las palabras, se apoyaba en la pared...

A partir de aquel instante, Dean y Leon procuraban reservar algún momento para reunirse en una mesa, en el rincón del fondo del Villa Capri. Hacían números en las servilletas y diseñaban los espacios de su propio local. Una barra bien visible, unos *booths* o comedores reservados para las estrellas, unas mesas espaciosas y bien distribuidas —protegidas de las miradas curiosas—, una cocina elegante y sofisticada pero a la vez práctica y sencilla: «Tenemos que ofrecer un servicio de calidad y a la altura de los comensales», coincidían los dos. Se los veía preocupados, en ocasiones sobrepasados, pero sobre todo ilusionados.

Y a veces se veían en la necesidad de tantear, de poner a prueba sus ideas y

de sondear y contrastarlas con personas de confianza.

—¿Qué opinas? —le preguntó Jimmy al presentador del show nocturno de la CBS.

—Que tenías razón. Hay alguien con más ideas alocadas que tú en esta ciudad. —Señalaba a Jean—. Y que podéis contar conmigo como cliente.

Aquel domingo por la noche, Jimmy había convencido a Ronald Reagan para que lo acompañara a tomar una copa al Villa Capri. Reagan era el presentador del *General Electric Theater*, el programa estrella de la cadena que reunía a millones de americanos frente al televisor todas las semanas. Del edificio de la CBS, en Sunset Boulevard, donde se realizaba el *General Electric Theater*, hasta la calle McCadden, solo había dos travesías. Aquel año, Reagan y Dean ya habían coincidido en el programa tres veces. El chico golpeó el culo del paquete blando de Lucky Strike con el dedo y, como por arte de magia, aparecieron tres cigarrillos por la abertura que había en la parte superior. Le ofreció uno a Reagan, otro lo estiró él mismo con los labios y el tercero lo empujó de nuevo hacia dentro. Habían conectado y ahora llegaban juntos al Villa Capri. Jean Leon los recibió.

—¿Adónde vais a estas horas? ¡Apenas queda nadie! —les advirtió el camarero con una sonrisa, mientras abría los brazos para mostrar el local casi vacío. Solo había una pareja en una mesa (los actores Zsa Zsa Gabor y Tony Franciosa) y un cliente en la barra, un guionista de la Metro que ya le estaba haciendo señas de que quería pagar para poder irse—. Pero, por vosotros, lo que haga falta —dijo un sonriente Leon.

—¿Por qué no te sientas con nosotros y charlamos un rato, Jean? —le propuso Dean.

—¡Sí, Jean, claro! ¿Por qué no? —insistió Reagan.

—Gracias, Jimmy, gracias, Ronnie —asintió él, agradecido—, puede que después, cuando ya no quede nadie.

Los dos actores se dirigieron hacia una mesa solitaria. En un santiamén se les pudo añadir Leon, porque la pareja Gabor-Franciosa no tardó en pedir la cuenta y marcharse. Era domingo por la noche, y el lunes las estrellas también madrugaban. Leon los acompañó a la puerta y colgó el cartel de cerrado.

Con el trabajo prácticamente hecho —aunque aún tenía que hacer caja y limpiar el Capri para que estuviera impecable para el día siguiente—, Leon decidió aceptar la invitación y tomarse la copa que le habían propuesto sus amigos.

—¿Sabes? Me veo más en este papel de presentador que en el de actor —reconoció Ronnie mientras chupaba el cigarrillo que acababa de encender.

—Pensaba que lo hacías porque cobrabas un buen sueldo mientras esperabas una llamada de tu agente —se sorprendió Dean.

—A mi agente lo despedí. Soy totalmente libre, en todos los aspectos. —Reagan sonrió satisfecho—. Me gusta la tele. Puedo decir lo que quiera. En la CBS tengo una ventana por donde asomar la cabeza todas las semanas y tratar de sacudir las conciencias de todos los americanos.

—¿Es que vas a hacer política de verdad?

El nombre de Reagan sonaba como un nuevo integrante de las filas republicanas desde que había dejado el cargo de presidente del Sindicato de Actores por cuestiones ideológicas.

—Sí, ¿por qué no? —admitió Reagan—. Los americanos están excesivamente complacidos con el gobierno de Ike Eisenhower. Hace falta un cambio. No puede ser que los demócratas vuelvan a la Casa Blanca y que suban los impuestos cuando han dicho y repetido que no lo harían. ¡Es inadmisibile!

—Te veo muy excitado, Ronnie —exclamó Leon, que estaba llegando a la mesa.

—¡Siéntate, siéntate, Jean! —dijo Dean, sacudiendo la mano—. Aquí donde le ves, está decidido a volver a enredarse en política. Como no tuvo bastante con la experiencia sindical...

Reagan insistía en un tono beligerante que al país le convenía otra forma de hacer política:

—Es que no veo al vicepresidente Nixon sucediendo a Ike —aseguraba—. No tiene ni su determinación ni suficiente carisma. Y, en cambio, los demócratas van a presentar a alguien joven, dicen que a un tal Kennedy, que es senador por Massachusetts, que seducirá al electorado con las viejas recetas demócratas de siempre y el idealismo de Wilson. Respetemos la autodeterminación de los pueblos y el libre comercio... —declamó de manera afectada—. ¡Tal como están las cosas y con los soviéticos disputándonos el liderazgo mundial!

—En realidad, Ronnie, ya hablas como un político —le dijo Leon.

—¡Todos hacemos política! Aunque no nos damos cuenta —sentenció—. Hacemos política constantemente en nuestra vida y con nuestras decisiones, porque toda la política que no hagamos nosotros será hecha contra nosotros.

—Y que lo digas. Fíjate en mi país...

Leon se dio cuenta de su indiscreción. Eran muy pocas las personas que

sabían que era español. Jimmy era una de ellas. Le confió su secreto a Reagan, que lo entendió y lo respetó.

—La dictadura franquista ha llevado una cruda realidad a España —opinó Leon—. Como yo, muchos han tenido que irse para hacer posibles sus sueños, porque allí no hay futuro. Tienes razón, Ronnie, con lo de la política que se hace contra nosotros.

—Pues yo prefiero hablar de sueños y del futuro. —James Dean alzó su copa y los cubitos entrechocaron.

—¡Por supuesto que sí! —Leon también alzó la copa, y, además, fue un poco más allá—. Primero el restaurante y luego nuestro propio vino.

Reagan constató que Leon tenía más pájaros en la cabeza que Jimmy.

—Estuve una temporada en la vendimia francesa, y donde yo vivía hay una tierra fértil donde puede que se cultiven las mejores viñas del mundo. ¿Por qué no? Hacer un buen vino que podamos servir en nuestro propio local. ¿Cómo lo ves, Jimmy?

Leon era consciente de que aquel puede que fuera un sueño excesivo. Pero como siempre se decían Dean y él: «Soñar es gratis». Y Reagan, que los escuchaba moviendo su vaso, se incorporó a la fiesta de las quimeras.

—¡Claro que sí, Jean! Para ti, un gran vino; para Jimmy, una carrera llena de éxitos. Para vosotros, como tándem, un restaurante, y para mí... la presidencia de los Estados Unidos de América —anunció, convencido.

Aquella revelación no sorprendió ni a Dean ni a Leon, pero, inspirados por el alcohol, les dieron ganas de reírse. Reagan, alzando la copa, le dijo a Jean Leon de manera solemne, como quien hace un juramento:

—Es más, Jean, cuando todos consigamos nuestros sueños, brindaremos con tu vino.

Asintieron y apuraron las copas, y cuando el licor descendía por sus gargantas, se miraron y se rieron a mandíbula batiente.

De todos los augurios étlicos que profirieron aquella noche, el éxito de Dean fue el más inmediato, además de ser un elemento que los favorecía para hacer viable el proyecto del restaurante. Pero también era una fuente de cansancio que enturbiaba los ánimos del actor. No acababa de asimilar la fama: se había preparado a conciencia, pero no para ser observado con lupa continuamente, y menos aún para ser halagado en exceso y con una visible condescendencia. No se sentía nada cómodo con la aureola de prestigio y notoriedad con que los estudios le estaban rodeando. De modo que cuando el

hosco encargado del Villa Capri, Billy Kant, se mostró atento y considerado con aquel grupo de jóvenes actores a los que no soportaba, James Dean dijo basta. El hombre había visto *Al este del Edén* en el cine Egyptian, y le dijo a Jean Leon que desde aquel momento concedía a James Dean el estatus de vip.

—Las condiciones han cambiado, Jimmy —le informó Leon—. A partir de ahora puedes pagar a crédito.

—¿De qué estás hablando, Jean?

—¡Lo que oyes! —Dean hacía una mueca de sorpresa y de no entender nada—. Tienes al encargado embobado.

—Mira, Jean, ¡le puedes decir de mi parte que se vaya a tomar por el culo! —Dean sacudió la cabeza a derecha e izquierda, levantando las cejas por encima de la montura negra de las gafas, visiblemente enfadado—. Si ayer no era bueno, hoy tampoco. ¡O sea que yo seguiré pagando al contado y listo!

—A mí me parece perfecto, Jimmy.

Dean dio una larga calada al cigarrillo que le colgaba de los labios y soltó unos anillos de humo.

—Estoy harto de tanta impostura. ¿Sabes una cosa? Cuando vuelva del rodaje en Texas tenemos que ponernos manos a la obra. Montaremos el restaurante. Yo me encargo del dinero y tú de todo lo demás.

—Jimmy... —Leon se aclaró la garganta porque notó que tenía un nudo que apenas le dejaba hablar.

Se abrazaron y, antes de despedirse, Dean dijo algo muy parecido a: «Soñamos como si fuéramos a vivir para siempre y vivimos como si fuéramos a morir hoy».

Aquella noche, el sueño compartido se acercó a la realidad.

Y Jimmy volvió de Texas. El rodaje en exteriores de *Gigante* duró un mes y medio. Luego, unas semanas más en los estudios. Y el 29 de septiembre de 1955, James Dean se presentaba en el Villa Capri acompañado de los actores del reparto para celebrar que había terminado de rodar sus escenas. Estaban Liz Taylor, Rock Hudson, Sal Mineo y Carroll Baker. Dean se veía exultante. Vestía unos pantalones blancos, un polo negro de manga corta y una chaqueta oscura. Cogió con los labios el último cigarrillo que asomaba del paquete blando de Lucky Strike.

—Tengo buenas noticias, Jimmy —le dijo Leon cuando lo vio entrar por la puerta.

—Yo también. El domingo participaré en la carrera de Salinas. ¡No veo la

hora de poner a prueba mi nuevo Porsche Spider!

Al actor le brillaban los ojos. Había firmado un compromiso con la productora, y mientras estuviera rodando no podía tomar parte en ninguna carrera automovilística. Y ahora estaba liberado.

—Me alegro mucho —le dijo su amigo—. Pero recuerda que el lunes a las diez tenemos cita en el banco. Debemos firmar los papeles de la compra del local que tenemos apalabrado.

—No te preocupes. —Le guiñó el ojo—. A las diez. Seré puntual. Y tranquilo que no dejaré que te encargues de mi gata; ya sé que eres alérgico —le dijo, sonriendo.

—¡Eso sí que no! —gritó Leon mientras con las manos hacía gestos como para quitarse de encima aquella responsabilidad.

—¡No te preocupes! Ya lo he arreglado con Liz —señalaba divertido a la actriz, que estaba charlando con Rock Hudson—, que, por cierto, me ha dicho que quiere tomar un Martini de chocolate —le dijo Dean a Leon.

La relación que Leon tenía con Elizabeth Taylor, que era como una hermana para Dean, había empezado precisamente con aquella bebida en una fiesta previa al inicio del rodaje de *Gigante*. Y ahora recordaba por qué Jimmy había sido protagonista involuntario de aquella situación.

—Póngame un par de Martinis de chocolate —había pedido la actriz.

Leon se quedó pasmado porque nunca había servido ninguno. Pero no podía confesarle que no sabía qué debía hacer.

—Enseguida —respondió solícito. Mientras miraba lo que tenía a mano para preparar el combinado, Rock Hudson se acercó a la barra.

—Eh, Liz, ¿y mi Martini de chocolate? ¿Dónde está? —reclamó el actor.

—Ahora iba a traértelo, Rock —contestó ella con una sonrisa.

Leon estaba mezclando vodka de vainilla, licor de crema irlandesa, leche con jarabe de chocolate y, por encima, cacao en polvo. Lo sirvió en dos copas bajas, una para cada uno. No sabía qué había hecho, no las tenía todas consigo, pero debía arriesgarse. Las dos estrellas tomaron un trago después de brindar, y la Taylor se quedó mirando a Leon, quien, desencajado, ni siquiera se atrevía a devolverle la mirada.

—¿Se encuentra bien? —preguntó ella educadamente.

—Sssssí, ¿por qué? —vaciló Leon.

—Tiene mal aspecto —dijo la actriz, que intentaba descifrar aquella expresión tan seria del camarero.

—Está muy bueno —sentenció Rock Hudson, quien, ajeno a la preocupación de la Taylor, había apurado la copa hasta el final—. ¡Ya te lo decía yo! ¡Otro, por favor! —Y se dirigió a Leon, que revivió de repente al escuchar el halago del actor después de haberse bebido el combinado en tres segundos. Tragó saliva en un acto de alivio y la Taylor, que era muy astuta, lo detectó.

—Nunca había preparado antes un Martini de chocolate, ¿me equivoco? —dijo, muy estirada, impostando un poco la voz.

Leon, asediado por los ojos de Liz Taylor, que lo horadaban, se puso en evidencia y no pudo fingir. Asintió con pequeños movimientos de cabeza, y la actriz se puso a reír a carcajadas.

—No me sorprende. ¡Nos lo acabamos de inventar Rock y yo! —admitía divertida ante el rostro ruborizado de un Leon muerto de vergüenza, que ya había empezado a preparar otras dos copas a la pareja.

Entonces, los dos actores comenzaron a hablar de James Dean.

Leon ya conocía a Dean, porque era un asiduo del Capri, como el resto de los actores, pero no le tembló el pulso al repartir las medidas del combinado que preparaba cuando escuchó la apuesta que proponía Hudson.

—¡A ver quién de los dos se lleva primero a Dean a la cama!

—¡Pero si no tienes nada que hacer, Rock! El otro día se fue con la ex de Cary Grant —le recriminó la Taylor.

—¿Quién? ¿Barbara? ¿La Hutton? —preguntó Hudson mientras con la mano fingía espantar moscas—. Nada, mujer, nada. Si gano, ¿me darás lo que te pida, Liz?

—¡Lo que quieras, Rock! —respondió la Taylor, que dejó la copa vacía en la barra, le guiñó el ojo a Leon y cogió del brazo a Hudson para adentrarse en la fiesta.

Ahora, Leon ya se sabía de memoria las medidas y los ingredientes para elaborar el Martini de chocolate, y mientras preparaba el que había pedido Liz Taylor, le dijo a Jimmy, que estaba esperando en la barra para llevárselo:

—Por cierto, Jimmy, me has dicho que la carrera es en Salinas... Allí fue donde rodaste...

—*Al este del Edén*. Sí. Me resulta extraño volver allí. Para mí fue un decorado de cine —dijo, levantando los ojos y los brazos al cielo.

La conversación fue languideciendo.

Y luego se hizo el silencio. Violento y definitivo. Al día siguiente, la fotografía del Porsche completamente destrozado era portada en los periódicos de todo el país. Lo acompañaba un texto muy descriptivo.

Rolf Wütherich era un mecánico alemán que se ocupaba de los coches de Dean y que se sentó en el asiento del copiloto. *Big Bastard* Hickman, un actor que hacía de doble en las escenas peligrosas y de riesgo en algunas películas de acción, era un amante de los coches y de la velocidad, como Jimmy. Aquel día lo seguía con la caravana Ford Station de Dean. Jimmy murió en los brazos de Hickman después de chocar con un Ford Coupé blanco y negro que no pudo esquivar. Según Hickman, el Ford se había saltado un ceda el paso en el cruce de las carreteras 466 y 41, a la altura del pueblo californiano de Cholame.

La muerte de James Dean conmocionó dolorosamente a Jean Leon.

Una vez más desaparecía un amigo, un hermano con el que se entendía. Era como si le hubiesen cortado una pierna. A partir de entonces, cojearía en un mundo por el que apenas había empezado a caminar. ¿Se recuperaría alguna vez de aquel golpe?

Jimmy era demasiado joven para morir, se repetía con desesperación. Katie lo abrazaba, nunca lo había visto tan afectado. «Debes confiar en ti mismo», le decía ella. Y él se lo decía a sí mismo, pero se sentía como un niño asustado, un niño estúpido paralizado por una especie de miedo prematuro que ya había vivido, aquella impotencia ante una experiencia inexplicable e irreversible.

Cuando Leon identificó el origen de toda su rabia, se fijó el imperativo de continuar. La fuerza para remontar, sin embargo, tendría que salir de dentro, porque sabía que si se dejaba llevar por la derrota, luego le sería más difícil reunir la energía suficiente para seguir adelante.

Growl you may, but go you must!

Debes ir. Debes hacerlo.

De su hermano había aprendido a no abandonar jamás. De su amigo, a mirar siempre hacia delante, en busca de lo imposible. La repentina muerte de Jimmy Dean no podía frenar de golpe los planes de apertura del restaurante. Jean Leon no se arredró, se lo debía a su amigo, y el proyecto solo se paró el tiempo necesario para encontrar el dinero.

CAPÍTULO 6

Unos meses antes de la muerte de Dean, una mañana del mes de abril, Leon hizo un hallazgo que resultó ser un agradable descubrimiento. Levantó las cejas, sorprendido, al ver el cartel de «Se alquila» en la ventana del Joe's Little Hollywood, en Cahuenga Boulevard. Era un restaurante que, a pesar de su nombre, lo regentaba un gallego de La Coruña. José Amor había decidido americanizar su nombre de pila y se hacía llamar Joe Amor. Era el dueño de un establecimiento que nunca había perdido su esencia gallega aunque, en su carta, las empanadas y *caldeiradas* convivían con las hamburguesas y los espaguetis. Jean Leon acostumbraba a ir con Katie una o dos veces al mes, pues saborear el salpicón con ajada era como viajar a Galicia. Cuando comían allí, tenía la sensación de que era como trasladarse a un lugar cercano a su Santander natal. Y para Leon, aquel viaje gastronómico, más que llenarlo de nostalgia, le daba nuevas energías.

Jean Leon entró y se encontró a Joe Amor en una de las mesas, repasando unos albaranes. Con una mano hacía cálculos, y con la otra se levantaba las gafas para ver mejor.

—¡Hola, Jean! —dijo con su franca bonhomía mientras le sonreía y le ofrecía asiento.

—¿Y el cartel de ahí fuera? —preguntó Leon—. ¿Lo dejas?

—Me retiro, hijo, me jubilo. Este verano cuelgo el delantal. ¡Ya no estoy para según qué cosas! ¡Tú ya sabes lo que hay! —Leon asentía—. El negocio exige un temple y un vigor que yo ya no tengo.

—No encontraré en ningún sitio una cocina como la vuestra —se quejó Leon.

—En eso te equivocas. Emilio se queda.

El sobrino de Joe, Emilio Núñez, era el cocinero y el artífice de aquella carta fusionada que se había convertido en marca de la casa. Con solo veinticuatro años había acumulado tantas horas en los fogones que se podía considerar todo un cocinero sénior, algo que certificaba con sus platos. Eso

animó a Joe Amor a poner como condición para el traspaso o alquiler del local que el chef se quedara. Y esta idea le sonó tan seductora a Jean Leon que él, que también tenía veinticuatro años, se atrevió a verbalizar su pretensión.

—¿Cuánto pides por el traspaso?

—¿Te interesa de verdad? —preguntó Amor levantando las cejas por encima de las gafas.

—Sí... Ya llevo un tiempo planteándomelo. ¿Por qué no? Incluso tengo un socio que está interesado. Un actor con mucho potencial. —Leon hablaba y contemplaba el local con unos ojos distintos, unos ojos transformadores—. Está bien situado, tiene un buen cocinero. Yo seré el *maître*. Sé cómo hacerlo. No solo cómo ocuparme de las mesas. El mío será un restaurante donde los comensales se sentirán como en casa. O mejor que en casa. Cuando lo conozcan solo querrán volver.

—Entonces, creo que podemos entendernos.

La conversación aún se alargó un poco y dio pie a más encuentros, hasta que llegaron a un acuerdo a tres bandas: Joe, Jean y Emilio. El restaurante se traspasaría en septiembre. Tenía el capital, el cocinero y el local.

«Ahora falta lo más delicado», se decía Leon.

Aquella noche hablaría con Frank Sinatra.

Pero aquella conversación no fue ni de lejos el escollo más difícil que tuvo que superar. La muerte de Jimmy Dean, aquel 30 de septiembre de 1955, dejaba a Leon sin su amigo —insustituible—, pero también sin socio capitalista. De nuevo, un sentimiento devastador de orfandad caía sobre él.

No obstante, estaba decidido a llevar adelante el proyecto que los dos habían soñado. Tenía que conseguir dinero para abrir el restaurante, y lo encontró en alguien cercano y de confianza. Le sugirió el nombre su mujer: Karl Kaetel, su cuñado, casado con Vera, la hermana de Katie. Era abogado, y Jean acostumbraba a pedirle consejo tanto en cuestiones jurídicas como en asuntos de índole más personal. Podría ser el socio perfecto. Su cuñado no necesitaba demasiada información ni tiempo para madurar la idea, porque ya conocía las características del tipo de proyecto que querían montar Leon y Dean. Le preguntó si quería ser su socio y Karl accedió a la primera aportando tres mil quinientos dólares, la misma cantidad que Jean Leon. Katie puso los mil que faltaban para llegar a los ocho mil que costaba el traspaso del local.

Ya tenían restaurante.

El siguiente objetivo estaba claro: «Tenemos que diferenciarnos de la

competencia», le repetía Jean Leon a Emilio. Su mujer, que quiso integrarse en el arranque del restaurante, estaba de acuerdo con él.

—Es evidente que la calidad de la comida y el servicio será lo que determinará el éxito del local —observó Katie—, pero no debemos olvidar los pequeños detalles.

Tanto Jean como Emilio habían coincidido en la importancia de servir una cocina de excelencia. Repasaban su equilibrada carta, con platos exquisitos, originales y sorprendentes, tanto en lo referente a su elaboración como a su presentación y, sobre todo, a su composición.

—Y cuando digo pequeños detalles —continuó Katie—, me refiero a elementos como el tipo de mobiliario, la pintura de las paredes o la iluminación, pasando por el olor, la música y la distribución de las mesas.

—Pero todo lo que dices no sirve de nada si no hay una buena carta, si la comida que servimos no es excelente —opinó Emilio.

—Cierto. La cocina es esencial. Pero, normalmente, el cliente no entra en la cocina —le recordó Katie, sonriendo.

—Entiendo lo que quieres decir... El orden, la disposición del mobiliario, las personas que te van a atender —reconoció Leon.

—Exacto —dijo finalmente Katie—. Los detalles que parecen más insignificantes son determinantes para conseguir que la primera impresión sea no buena, ¡sino inmejorable! Esos son los que hay que cuidar. Es como el amor a primera vista, ¿verdad, Jean?

Katie le guiñó el ojo a su marido, y a Emilio le dieron ganas de reír. Sabía cómo había sido el noviazgo de la pareja en el Brown Derby.

Trabajaron a conciencia en los dos frentes: cocina y espacio. Mientras Emilio presentaba sus innovadoras ideas gastronómicas, que Katie y Jean bendecían, la pareja se dedicaba a encontrar aquella alma tan especial para el local con una intensidad que acabaría pasándoles factura. Un proyecto como La Scala absorbía tanta energía y tiempo que enseguida resultó incompatible con los planes familiares. Leon invirtió más en el restaurante, y Katie, embarazada de ocho meses, se vio obligada a desentenderse progresivamente para encargarse de lo que pasaría a ser una prioridad.

El día 1 de abril de 1956, en el número 9455 de Little Santa Monica Boulevard, en el corazón de Beverly Hills, en los bajos de la antigua sede del First National Bank, en un local que había sido propiedad de Joe Amor, abrió sus puertas el restaurante La Scala. Estaba en Santa Mónica, muy cerca de la playa,

tal y como había soñado Jimmy, junto a Rodeo Drive. Y con un diseño del interior que reproducía casi todas las ideas que los dos amigos habían planeado: una barra bien visible, unos comedores reservados para las estrellas, unas mesas espaciales y bien distribuidas —protegidas de las miradas curiosas—, con asientos tapizados en cuero rojo. Daba la sensación de un club privado, pero decorado con una exuberancia más bien barroca que recordaba al templo operístico de Milán cuyo nombre había adoptado. Todo estaba pensado con la idea de crear un espacio confortable y elegante que sirviera tanto para disfrutar de un poco de intimidad como para relacionarse. Los detalles que Katie insistía en cuidar se reflejaron en objetos de toda clase. Desde esculturas y bustos, como uno de George Washington, obra de Houdon, hasta ánforas y cerámica china salida de las fábricas de Limoges. Todo el mobiliario era de madera noble, pero la joya de la corona era la bodega, repartida por todo el local y en constante expansión, con una capacidad para atesorar hasta treinta mil botellas.

La competencia era feroz, pero las materias primas resultaron excelentes. La Scala se distinguía por su propuesta basada en la cocina mediterránea, un punto de partida gastronómico con mucha proyección. Y aunque durante los primeros meses las deudas los asfixiaban, no rebajaron la calidad de su despensa. No les sabía mal comprar de lo bueno, lo mejor para ofrecérselo a los clientes. Y cuanto máspreciado, más exquisito. El queso se convirtió en un reclamo de primer nivel, pues era una de las grandes debilidades de Jean, el gorgonzola en particular. El pedido de este queso azul llegaba a La Scala directamente desde Italia: una vez al mes salía una partida de gorgonzola dulce y picante de Lombardía rumbo a la costa de California. Lo ofrecían como entrante para untar en el pan hecho en su propio horno, acompañado de unas aceitunas negras y unas hojas de endivia con aceite de oliva. O bien como postre, para degustar junto con frutas de temporada.

El primer cliente de aquella noche entró en el local. Era un individuo alto, rubio, elegante y con buena planta, con un aire entre despistado e incrédulo. Jean Leon salió a recibirlo y lo reconoció enseguida.

—¡Arthur!

—¿Jean? ¿Jean Leon?

Los dos hombres se reconocieron de inmediato. Arthur Loew era el nieto de Arthur Marcus Loew, fundador y propietario de la Metro-Goldwyn-Mayer.

—No sabía que habías abierto un restaurante aquí, en Little Santa Monica. ¡Enhorabuena!

Arthur Loew conocía a Jean Leon de los tiempos en que trabajaba en Villa Capri. Tenían la misma edad, se habían caído bien enseguida y ambos habían compartido amistad con Jimmy Dean.

—Es un buen augurio que precisamente tú seas nuestro primer cliente. — Lo invitó a escoger una mesa—. Puedes elegir el sitio que más te guste.

Loew se dirigió hacia una mesa redonda, en un rincón cercano a la barra. Leon le retiró la silla para que pudiera sentarse y le tendió la carta.

—¿Qué me recomiendas?

Arthur pertenecía al reducido grupo de personas que conocía el origen español de Jean Leon. Todo el mundo deducía que era francés, y él no hacía nada por corregir la equivocación. El ejecutivo de la Metro, como toda su familia, tenía una predilección, casi una devoción, por todo lo que procedía de España. También por su comida, que elogió.

—Te felicito, Jean. Todo estaba muy bueno. Te haré publicidad, ¡puedes estar seguro de ello!

—Gracias, Arthur. Te lo agradezco mucho. No voy a engañarte, necesitamos clientes como el aire que respiramos —reconoció Leon.

—Pienso hablar de La Scala a *tutti quanti*.

Entre sonrisas y abrazos, Jean Leon despidió en la puerta al que había sido el primer y único comensal del día de la apertura. También fue la única vez que La Scala se vio tan vacío. Enseguida funcionó el boca a boca y el restaurante se convirtió en un lugar de referencia, un lugar donde muchas caras conocidas y queridas establecieron un pequeño oasis de intimidad social.

Antes de cumplir el primer mes ya habían pasado por el restaurante Gary Cooper, Tyrone Power, David Niven, Gregory Peck, Lauren Bacall —que acababa de enviudar de Humphrey Bogart—, Clark Gable, Rock Hudson o Warren Beatty, que acudió acompañado de su hermana, Shirley MacLaine. Ayudó a dar a conocer el restaurante la recomendación que Jack Paar, el presentador del show nocturno de la NBC con más audiencia, *The Tonight Show*, hizo en directo por televisión, contando que había ido a cenar a La Scala, que había comido de cine y que allí iban todas las estrellas de Hollywood. Una publicidad impagable.

El camino recorrido desde el Villa Capri hasta La Scala no solo fue ascendente para Jean Leon. Los actores del grupito que lo frecuentaba ya habían dejado de ser las eternas promesas, pues muchos ya estaban considerados como estrellas de Hollywood. La ausencia de Dean permitió a Leon abrirse más y

establecer una relación de amistad con otros miembros del grupo de actores que, como él, también echaban de menos a Jimmy. Fue el caso de Nat —Natalie Wood—, la única chica de la panda de quien, más o menos, todos estaban enamorados. Aunque no eran correspondidos, porque su corazón estaba ocupado desde hacía años por RJ, Robert John Wagner. La relación entre Jean y Nat se hizo más estrecha, como de hermanos. Tanto era así que con ella inauguró una tradición en La Scala: incluyó en la carta el plato preferido de la actriz, que bautizó con el nombre de *mostaccioli* Natalie, una especie de macarrones que preparaba Emilio.

El siguiente plato honorífico que Leon introdujo en la carta lo dedicó a un joven actor muy prometedor, algo solitario, que le recordaba tanto a James Dean que mantuvo con él una estrecha relación de amistad que perduró en el tiempo. Se llamaba Paul Newman, y a la hora de comer acostumbraba a pedir una ensalada de apio con sal y pimienta acompañada de una cerveza fría.

—No puedo aceptarlo, Jean —repetía una y otra vez Newman—. El papel no era para mí.

—Pero tienes que hacerlo —le dijo en un tono de voz firme—. Creo que es el mejor homenaje que puedes rendirle a Jimmy. Tú y yo le conocíamos bien.

—Tengo la sensación de que ocupó el lugar de otro.

—¡No digas tonterías! Jimmy ya no está y no volverá. ¿Quién mejor que tú para hacer este personaje?

El papel de Rocky Graziano en *Marcado por el odio* estaba destinado a Dean, pero el desgraciado accidente, irónicamente, ayudó a su amigo Paul Newman a iniciar el camino hacia el estrellato. Ambos actores se conocían bien, venían de la televisión y se apreciaban. Estaban pendientes del estreno en la pequeña pantalla de un trabajo que habían hecho juntos, una adaptación de una pieza de Ernest Hemingway, *The Battler*, en la que Newman interpretaba al *alter ego* del escritor en su encuentro con un boxeador en decadencia, Ad Francis, a quien daba vida James Dean. Dos semanas antes de que se emitiera la película, Dean murió.

—Recuerdo las pruebas de cámara que hicimos para *Al este del Edén* —decía con la mirada perdida Newman, que reproducía el diálogo que Kazan les había dicho que se prepararan para aquella sesión.

Sentado a su lado, Leon trataba de animarlo. Los ojos azules de Newman destilaban un profundo desánimo mientras miraba a Leon, que procuraba reconfortarlo. Por eso decidió cambiar de tema.

—Tú puedes decir lo que quieras, ¡pero así no vamos bien! —Newman alzó las cejas, sorprendido por el repentino cambio de Leon, que señalaba el plato con aquella triste e insípida ensalada—. Hagas o no esa película, lo que no puede ser es que te alimentes tan mal. A partir de ahora, cuando vengas a mi restaurante, de tu comida me ocuparé yo. Convertirte o no en una estrella será cosa tuya.

Y así, y con un poco de tiempo, fue como en la carta de La Scala se incluyó la famosa «granadina de filete de buey a la Paul Newman». El actor se ganó el reconocimiento del público y de la crítica por su papel de Graziano, y su paladar conquistó una amplitud de miras gastronómicas. Y, en el proceso de transformación, Leon demostró a Newman que los que dicen que sobre gustos no hay nada escrito se equivocan:

—Todo el mundo cambia y todo el mundo puede cambiar. Nunca olvidaremos a Jimmy Dean, pero te mereces que se reconozca tu talento.

Como también La Scala se merecía un reconocimiento, pues la calidad de su nueva cocina lo valía. Al frente de los fogones del restaurante, Emilio Núñez confiaba en adquirir más experiencia y más nombre y se convirtió en el chef ejecutivo más joven de Los Ángeles. Los platos que preparaba, supervisados por Leon, enseguida llamaron la atención de los clientes. La pasta era de elaboración propia: «*pasta fatta in casa*», rezaba el rótulo de la entrada; y el sabor de los raviolis, las *fettuccine*, la lasaña o los canelones era apreciado por todo el mundo. Emilio estiraba la pasta en finas *sfoglie* con mucha destreza. La técnica la había heredado de su tío, que la había aprendido de una *mamma* italiana que lo había ayudado en sus inicios como restaurador. Sin olvidar las reminiscencias gallegas, que Emilio llevaba en la sangre, influencia que fue determinante para marcar la diferencia con el resto de los grandes restaurantes de la zona, abonados a un repertorio más afrancesado.

Y tanta singularidad interesó a la prensa especializada. El crítico gastronómico de la revista *Cosmopolitan*, una de las más influyentes del momento, después de cenar en el local, concertó un encuentro con Jean Leon aquella semana para hacerle un reportaje.

—¿Qué significa esto? —bramó Leon cuando el crítico se presentó el día señalado, acompañado por su fotógrafo y un colaborador inesperado.

—Necesitamos algún plato de la carta significativo —comentó el crítico con la indiferencia propia de quien está acostumbrado a mandar y ordenar—. Quizás unos *antipasti*, que representan bien la esencia de vuestra cocina.

Era el *Cosmo*. Y nadie se atrevía a llevarle la contraria.

Hasta que propusieron a Jean Leon utilizar como sustituto en las imágenes de Emilio al perfecto estereotipo de cocinero: un hombre maduro, de complexión gruesa, con un espeso bigote con las puntas dobladas, apuntando al cielo, y con la característica *toque blanche* en la cabeza.

Emilio se partió de risa ante la ocurrencia de los de la revista.

—¡Es una falta de respeto hacia mi chef y también hacia sus lectores! — objetó Leon, que no dejaba que el otro se explicara, porque no le encontraba ninguna explicación.

—Pero, señor Leon, ni los clientes ni los lectores conocen a su cocinero. — El crítico no comprendía el revuelo—. Y, discúlpeme, pero es que la imagen del señor Núñez no se corresponde con la del chef que todo el mundo tiene en la cabeza.

—Pues con más razón. Emilio Núñez es único, y precisamente esa es la gracia: que ni él ni nuestra cocina se parecen a nada ni a nadie.

Jean echó del local a aquel grupo de impresentables, que fue la forma más suave con la que los calificó.

—Emilio, ¡te aseguro que esto no quedará así! Encontraré la forma de que la prensa nos dedique el espacio que merecemos.

—Olvídalo, Jean. No tiene ninguna importancia.

—Te lo juro, ¡como que me llamo Jean Leon!

—No digas tonterías; tanto tú como yo sabemos que no te llamas Jean —le dijo Emilio, sonriendo—. Vamos, olvídalo. Cuando se te pase el cabreo lo verás de otra forma, créeme.

Emilio desapareció tras los batientes de madera de la puerta por la que se accedía a la cocina. Pero Leon, que era tozudo por naturaleza, no se daba por vencido fácilmente. En obstinación y determinación no le ganaba nadie.

No podía permitirse perder el control, en ningún sentido. Esa fue la conclusión a la que llegó Jean a raíz del reportaje fallido del *Cosmopolitan*. La Scala era su dominio, y él, el único director escénico. Estaba decidido a que todo pasara por sus manos, por lo que impuso una supervisión tan férrea de cada área de interés del restaurante que se volvió obsesiva.

Durante los siguientes días pensó en una manera original de aparecer en la prensa, y por las noches le daba tantas vueltas que apenas dormía. Su incansable tenacidad lo llevó a encontrar una solución. Fue muy imaginativa y cumplió con las expectativas.

—¡Saldremos en *Los Angeles Times*! —anunció, entusiasmado.

—¿Y eso? —se interesó Emilio, sin dejar de atender las últimas comandas del servicio de comidas.

—A partir de ahora nos conocerán como los «Ritz y Escoffier de Beverly Hills». He hablado con el responsable de la sección de cocina y le ha gustado la comparación. Le ha gustado tanto que quiere hacer un reportaje sobre el restaurante y nuestra manera de enfocar el negocio y el trabajo.

—¿Ahora vamos a ser una especie de Laurel y Hardy? ¡Tú el flaco y yo el gordo! ¡No fastidies! —Emilio hizo una mueca de desaprobación.

—¡No, hombre, no! ¡Serás tonto!

La fascinación de Leon por la historia y por el arte le había dado la idea, como también le había sido útil en su momento para adoptar su nombre actual. Y sus referencias, una vez más, apuntaban muy arriba.

Directamente al pódium conquistado por Cesar Ritz y August Escoffier, considerados como los padres de la nueva hostelería. Aquellos dos pioneros habían coincidido en el Hotel Nacional de Lucerna, en Suiza. Cesar Ritz como *maitre* y August Escoffier como chef.

—Igual que nosotros, pero a principios de siglo —insistió Leon a su receloso compañero—. Y crearon un nuevo concepto de establecimiento.

«Como el nuestro.» León hizo un repaso: el servicio, exquisito; la cocina, muy importante, y la calidad de los vinos, indispensable. El resultado, un restaurante refinado y exclusivo, con mesas reducidas para pocos comensales.

—Juntos fundaron el hotel Savoy de Londres, el Gran Hotel de Roma y varios Ritz por todo el mundo, como en París, El Cairo, Johannesburgo o Madrid... Fueron unos visionarios.

«Como yo», pensaba Jean. Desde la muerte de Jimmy no encontraba con quién compartir sus sueños, y no le gustaba encontrarse con las resistencias de las personas más cercanas. Sobre todo las de Katie, que consideraba su ambición demasiado pretenciosa.

Él quería formar el tándem contemporáneo RitzEscoffier con Emilio Núñez, no solo para llevar a la cima a La Scala, sino para expandir el negocio de la restauración a cotas más amplias y diversificadas. Una vez más, se negaba a conformarse con lo que había conseguido. Y estaba dispuesto a pagar el precio por ello.

—Emilio, nuestra sintonía es calcada a la de esos dos visionarios —apuntó Leon, que no dejaba de sacudir la cabeza para convencerse de que sus palabras estaban cargadas de razón—. Y aquí, en Hollywood, donde la imagen lo es todo,

nos ayudará que se equipare nuestro proyecto a ese modelo de éxito que se ha extendido e implantado en todo el mundo y que toda la gente conoce.

Emilio hizo un gesto de capitulación con las manos que Leon interpretó como una victoria para él.

—Ellos cocinaban para las celebridades de su tiempo: el príncipe de Gales, el conde Nigra, Sarah Bernhardt, las vedetes del teatro y de la vida alegre...

—¡Yo no he cocinado para reyes! —protestó Núñez.

—Ya lo sé, Emilio —concedió Leon, resoplando—. Pero al igual que Escoffier, tú también tienes ese instinto que solo han desarrollado los grandes maestros. Tú eres incapaz de verlo porque te sale de dentro, pero, créeme, tienes un impulso interior capaz de amansar todos los apetitos, tanto los físicos como los espirituales. Y lo haces con una cocina sensible y abierta a nuevos sabores.

Emilio claudicó.

—¡César, *alea jacta est!* ¡Monsieur Escoffier se pone a tus órdenes!

Emilio le dedicó una reverencia muy teatral. Y los dos se echaron a reír. Fue una manera de bendecir la propuesta de Jean para la prensa. Una vez más, su opinión prevalecía: era convincente y persuasivo, había que dejarlo actuar y ponerse en sus manos, pero también sabía escuchar. Y callar cuando se terciaba. Era parte de su atractivo y del encanto de La Scala.

Leon nunca había difundido ningún rumor, ni alimentaba las leyendas sobre las citas y los encuentros que se producían todos los días en el local. Mantenía su integridad y así también la estrecha relación con sus amigos famosos, las estrellas, los magnates del cine y algunos políticos. Con una imagen siempre muy cuidada y aquel rostro afable y juvenil, de facciones marcadas y ojos inquietos, ponía en práctica a la perfección todo lo que había aprendido de Jimmy Van Heusen —discreción, confidencialidad, amabilidad...—, aquel hombre al que tanto admiraba. Mike Romanoff, el carismático propietario del restaurante Romanoff's, le había dicho en una ocasión: «La mitad del ambiente de un restaurante depende del propietario».

El atractivo y el encanto de La Scala era Jean Leon, el poder de su presencia, y siempre estaba allí.

Representó el papel de anfitrión ideal a la perfección, con atención y deferencia, sin una impostada suntuosidad. Conocía a todos los clientes habituales por su nombre y procuraba que siempre hubiera una mesa lista. Y si

no, se la inventaba. Literalmente. Inventó una nueva modalidad de mesa: en la cocina, y fue un éxito. Todo ocurrió una noche en que La Scala estaba lleno a rebosar, como de costumbre.

—¡Warren!

Cuando lo vio entrar por la puerta del restaurante, Jean fue directamente a saludarlo. Warren Beatty se había convertido en un asiduo desde que su compañera de reparto en *Esplendor en la hierba*, Natalie Wood, le había presentado a Leon.

—¿Tienes mesa? —preguntó el actor, con poco convencimiento.

En el restaurante no había ni un alma más.

—Para ti, Warren, siempre hay una —intentó tranquilizarlo él.

—Ya me dirás dónde... ¿En la cocina?

A Jean Leon se le iluminó la cara. Le pidió que esperara en la barra antes de desaparecer en dirección al corazón del restaurante.

—Tómame una copa. Invita la casa.

Y, minutos después, le pedía que lo acompañara.

—¿Adónde me llevas, Jean? —le preguntó Beatty con curiosidad.

—Es una sorpresa —dijo Leon, divertido.

El actor levantó las cejas, estaba desconcertado. Cuando abrió las puertas de la cocina y vio la mesa puesta, el actor no podía creérselo.

—*Voilà!* —exclamó, con una sonrisa de satisfacción—. Tenemos una nueva mesa.

En un rincón, entre la despensa y la puerta, la mesa donde se reunía y descansaba el personal de cocina se vistió con un mantel blanco, un centro con cuatro flores y una lamparita. Lo dispuso todo junto con un servicio completo de platos, cubiertos, copas y vasos, ante la estupefacción de los empleados.

—¡Eres único, Jean! ¡Esto solo tú puedes hacerlo! —admitía el actor mientras le daba unos afectuosos golpes en la espalda.

—Todo el mérito es tuyo, Warren —le concedió Leon.

—¡Es un privilegio cenar aquí, en las entrañas de La Scala! —admitió Beatty.

A partir de entonces, aquella mesa inventada, fruto de la necesidad del momento, se convirtió en la más solicitada del restaurante. También en la más exclusiva.

Nuevamente, Emilio aceptó lo que en principio consideraba como otra excentricidad de Jean. Y no era la única. El cocinero lo contemplaba todo desde

detrás de los fogones negando con la cabeza pero aceptando aquellas pruebas, que siempre se convertían en aciertos. En parte porque se había acostumbrado a gestionar correctamente las novedades para que no les provocaran más problemas que alegrías.

Y así llegaron al cuarto aniversario de la apertura del restaurante.

El tándem funcionaba a la perfección, siempre y cuando el cocinero se mantuviera como la voz de la conciencia de un cada vez más ingobernable Jean.

—Por suerte, nunca te hago caso —le reprochaba el gran anfitrión—. Ya ves, al final acabamos celebrándolo.

Muchas veces, Emilio tenía la desagradable sensación de que solo él echaba de menos a Katie. Añoraba en especial el juicio que, al principio, imponía en su marido, pero el cocinero no se atrevía a manifestar su inquietud a Jean, y se centraba en aquellas pequeñas batallas en las que, al menos, tenía alguna posibilidad de ganar.

Como, por ejemplo, el trato áspero que Leon dedicaba a los empleados de La Scala, inversamente proporcional a la amabilidad que ofrecía a sus clientes. Leon dirigía su establecimiento con mano de hierro y guante de seda a partes iguales, hecho que muchas veces provocaba desconcierto. Se podía permitir exigirles lo máximo porque él lo daba todo y los trataba mejor que cualquier otro restaurante de Hollywood.

—Es una cuestión de principios. —Y se cerraba en banda.

Aquella exigencia y rigor que hacía unos años le había reprochado su malogrado amigo Jimmy Dean se habían convertido, con el paso del tiempo, en cualidades que sabía cultivar. Como la mirada de Bogart, esa que helaba la sangre a quien se atrevía a llevarle la contraria.

La Scala lo era todo para Jean Leon, que le dedicaba las horas que hicieran falta, gastaba las energías que el negocio requería y sacrificaba el resto. El resto eran Katie y sus dos hijos.

Los había sacrificado para formar parte de aquella *beautiful people* que lo había adoptado como a uno más. El restaurador de las estrellas les alimentaba el cuerpo y el alma, les cedía su escenario mientras lo observaba todo entre bastidores. Y se encargaba de mantener a los curiosos y a la prensa al margen. Aunque algunos episodios acababan siendo publicados por filtraciones, muchas veces interesadas, de sus propios protagonistas. Todos salían ganando.

El restaurante se había convertido en el lugar al que todo el mundo quería ir y ver quién había. Era un termómetro de la notoriedad de las celebridades. Y el

mérito había que buscarlo en la cocina y en el comedor: en los fogones, Emilio Núñez; en la sala, Jean Leon. Un tándem que funcionaba y que brillaba con la misma luz que desprendían las estrellas que asistían a La Scala.

CAPÍTULO 7

—¿Katie?

—Sí, al teléfono —concretó el *maître*.

—¡Es que no ves que ahora no puedo ponerme! Dile que...

—Lo siento, Jean, pero ha dicho que es urgente.

Aquella calurosa mañana de julio no era lo que provocaba la fogosa reacción de Jean Leon, que estaba en el centro del gran salón reservado para la delegación demócrata, que acudiría a cenar por la noche. El equipo de camareros que seguía sus instrucciones para prepararlo todo se detuvo de golpe. Todo el mundo sabía que Leon no soportaba las interrupciones, y no era la primera vez que veían a su jefe enfurecido por ello.

—*God damn it!* —maldijo entre dientes, escupiendo una palabrota y poniendo los ojos en blanco—. ¡Lo cogeré en el despacho!

Un búfalo del Medio Oeste abandonaba la escena dando un portazo que hizo tambalear las botellas y las copas de vino que formaban parte de la decoración del salón.

—¿Qué ocurre, Katie? —preguntó, molesto.

—Me voy al hospital.

—¿Cómo? ¿Estás bien? ¿Qué te ha ocurrido? —No pudo evitar bombardear a preguntas a su mujer.

—Se trata de Juan Antonio. Se ha caído en el patio de la escuela y se ha roto el brazo. Lo han llevado al St. John's.

—Entonces..., ¿solo es un brazo?

—Sí. —Katie no ocultó su decepción en la voz, que se volvió más enérgica—. Te llamaba porque tienes que venir a casa y ocuparte de Gigi. Es demasiado pequeña para ir al hospital.

—¿Cómo? ¿Te has vuelto loca? Dentro de unas horas tenemos un servicio muy importante, Katie. Lo sabes muy bien.

—Pues la llevo al restaurante y que alguien se ocupe de ella —dijo su mujer, tajante.

—Es imposible, Katie. No vamos sobrados de personal y todo el mundo está muy atareado. Aquí no se puede quedar una cría de dos años... ¿Por qué no se la llevas a tu hermana?

—Claro, tienes razón. Contaré de nuevo con Vera. ¡Gracias, Jean!

Katie colgó.

Leon contó hasta cinco y soltó un «da la impresión de que lo haga adrede» contra su mujer. Quizás si lo hubiese llamado en un día menos comprometido... Era cierto que Katie se ocupaba casi en solitario de criar a los dos niños. Y aquel dolor de cabeza persistente que se le intensificaba.

Se apretó el punto interior situado cerca de las cuencas de los ojos, respiró profundamente, contó de nuevo hasta cinco y aparcó la cuestión. Volvió a dirigir a su equipo con firmeza en el salón del banquete intentando no contagiarles los nervios.

Ya habían alimentado a un buen repertorio de comensales importantes, de esos considerados vip. Pero aquella noche era diferente: iba a cenar el aspirante que tenía más puntos para convertirse en el futuro presidente de los Estados Unidos: John Fitzgerald Kennedy, o JFK, como todo el mundo ya se atrevía a llamarlo. Aquel mes de julio, el joven senador de Massachusetts debía ser nombrado candidato a la presidencia del país en la convención demócrata que el partido celebraría al día siguiente en la ciudad. En las elecciones de noviembre se enfrentaría al republicano Richard Nixon, que partía con la ventaja de los ocho años que había sido vicepresidente de Eisenhower. Experiencia, rusticidad y mediocridad frente al atractivo y a la capacidad de seducción de aquel hombre con buena planta, que superaba el metro ochenta de altura, elegante en el vestir y con una sonrisa magnética, de dientes blanquísimos, que destacaban en una cara y un cuerpo bronceados a conciencia en la casa familiar de Palm Beach.

—Me han hablado tan bien de este restaurante que no podía dejar de comprobarlo por mí mismo.

Y Jean Leon, que estaba muy acostumbrado a tratar con las personalidades más encantadoras del *establishment* de Hollywood, se vio inusualmente pequeño ante aquel hombre de trato amable y cercano. Comprendió por qué había sido llamado a liderar el país. Y Leon, que desde su llegada a América no se había interesado por la política, sintió que aquellas próximas elecciones también eran las suyas. Quizás porque en parte se sentía identificado con aquel hombre de una manera que no podía pasar por alto...

Kennedy parecía más una extensión del espíritu vitalista de Hollywood que

un representante de la formalidad distante de Washington. Los diarios estaban llenos de noticias preocupantes sobre la división del mundo en bloques, sobre un rearme acelerado, sobre un clima de miedo que volvía a amenazar el liderazgo de una nación cansada de los conflictos bélicos que estrenaba una década, la de los sesenta, con ganas de dejar atrás el pasado. Kennedy representaba la juventud, la determinación y la recuperación del ideal del sueño americano. El genuino *american way of life*. Y el electorado estaba dispuesto a volver a ilusionarse. «Puede que sí», pensó Leon.

Aquella noche, el futuro presidente y dos de los hermanos Kennedy — Robert y Edward— querían repasar en La Scala los detalles de la designación del candidato. Iban acompañados por hombres fuertes del partido, como Lyndon B. Johnson y Adlai Stevenson; y una generosa representación de Hollywood que apoyaría su candidatura presidencial.

Habían confirmado su asistencia Liz Taylor, Marlon Brando, Robert Wagner acompañado por Natalie Wood y Peter Lawford con su mujer, Pam Kennedy, también hermana del presidenciable. Todos, amigos y clientes de Jean Leon. Y, en el caso del matrimonio Lawford-Kennedy, asiduos del restaurante desde que se habían instalado en la zona de Santa Monica. La pareja había insistido en organizar la cena previa al nombramiento de Kennedy en La Scala, pero para evitar filtraciones lo había comunicado el día antes. La especialidad de Leon era estar preparado para cualquier contingencia, y en especial en parar a tiempo cualquier filtración a los medios de comunicación. Ni *paparazzi*, ni exclusivas, ni fotos no deseadas. Una celebración como esa tendría mucho eco en la prensa, pero solo trascendió el menú y unas imágenes autorizadas por el tándem Leon-Lawford.

—Kennedy ha saboreado una ensalada, unas *fettuccine* Leon y un bistec. No ha pedido postre. Y para terminar, se ha tomado un café —concedió el dueño de La Scala al grupo de periodistas que esperaba fuera al finalizar la velada.

—¿Le ha gustado la cena al senador? —quiso saber una reportera.

—¡Por supuesto! —aseguró Leon—. ¡Me ha pedido que mañana vuelva a prepararle lo mismo!

La breve comparecencia de Leon se cerró con algunas risas. Todo el mundo parecía satisfecho. Los periodistas porque podían vestir sus artículos con aquella información que les había regalado. Y John Fitzgerald Kennedy por haber

encontrado un sitio de confianza al que recurrir en futuras escapadas a la costa Oeste. No ya como político, sino como presidente de los Estados Unidos de América.

Pero Kennedy tuvo que esperar dos años, hasta el verano de 1962, para volver a probar las famosas *fettuccine* Leon cocinadas por Emilio Núñez, que fue el encargado de anotar la comanda por teléfono.

—Ha llamado Lawford —le confirmó el cocinero a Jean cuando llegó al restaurante.

—¿Esta noche?

Emilio asintió con un gesto que mostraba una cierta preocupación por las dimensiones del encargo. Los rumores sobre una estancia del presidente en Palm Springs se oían por todas partes desde hacía semanas, pero Jean, haciendo honor a su apellido, era como un león desconfiado. Mantenía una calma impertérrita hasta que la presa estaba en el punto de mira.

—Lo estábamos esperando. No te preocupes. Estamos preparados. Tú enciértrate en la cocina que yo me encargo del resto. Voy a ver si Randy tiene la furgoneta lista para ir a la mansión Sinatra.

—No.

—¿No, qué?

—Ni furgoneta ni Sinatra.

Antes de ser elegido presidente, Kennedy acostumbraba a ir a casa de Sinatra cuando se desplazaba a la costa Oeste. Era un gran organizador de fiestas clandestinas y selectas que se caracterizaban por tener un buen surtido de mujeres espectaculares y cantidades ingentes de alcohol. Pero el cantante había entrado en una lista negra por su conexión con Sam Giancana, el capo de la mafia de Chicago, otro cliente habitual de La Scala.

—El presidente se quedará en casa de Bing Crosby.

—¿Crosby no es republicano? No quisiera ser quien tenga que anunciarle a Sinatra este cambio.

—Y eso no es todo. Nos mandan un avión para que, palabras textuales de Lawford, «así iréis más deprisa».

—Pero si solo hay dos horas en coche desde Santa Mónica a Palm Springs...

—Avión y escolta. —Emilio se encogió de hombros.

En la cocina todo el mundo se arremangó y se volcó en el encargo. «Sobre todo, *fettuccine*. ¡Que no falten! —bramó Peter Lawford por teléfono—. Y unas

ensaladas, algo de ternera y unas botellas de vino. ¡Con eso nos las arreglaremos!»

Jean, Emilio y el resto del equipo fueron hasta el aeropuerto custodiados por el servicio secreto, flanqueados por motos y con las sirenas de la comitiva presidencial abriendo paso hasta llegar al Air Force One. Nadie se atrevió a decir nada.

La mansión de estilo colonial de Crosby estaba en una zona retirada de la muy turística Palm Springs. La finca, de media hectárea, satisfacía todas las necesidades de Kennedy, que salió a recibirlos. Emilio Núñez y los suyos se dirigieron a la cocina tras pasar por la formalidad de los saludos protocolarios. Y el presidente, que se veía visiblemente cansado después de cumplir con la agenda pública de aquel viaje a la costa Oeste, se acercó a Leon para invitarlo a compartir dos de sus vicios más relajantes: un puro habano y un daiquiri. Se sentaron en el porche interior. Kennedy llevaba un polo negro, pantalones blancos y unos mocasines. Informal y elegante. Leon vestía americana y corbata de seda, camisa y pañuelo a juego y unos mocasines italianos, con el estilo de siempre y su habitual mirada franca, que no había perdido con el paso de los años y que invitaba a sus interlocutores a hacer confidencias.

—Cuando era joven viajé a su país —le soltó el presidente.

Jean se quedó sorprendido, inquietantemente sorprendido. En aquellas circunstancias quedaba claro que no podía mantener el secreto de su identidad con alguien que contaba con los servicios de inteligencia a su favor.

—Estuve en España después de julio de 1936 —continuó.

Leon no daba crédito.

—¿El treinta y seis? Usted debía de ser muy joven... —dijo Leon—. ¿Qué hacía en medio de la guerra?

—Muy joven, sí. Tenía diecinueve años. Me mandó mi padre. Era embajador de nuestro país en Londres, y cuando estalló la guerra en España, quiso disponer de información fidedigna, directa y sin intermediarios.

—Quién mejor que su hijo —añadió Leon, entre escandalizado y alarmado.

—Hijo, no. Hijos —respondió, sonriente—. Mi hermano mayor, Joe, y yo fuimos a Madrid y luego a Barcelona para observar y entrevistarnos con, digamos, las personas adecuadas.

Kennedy soltó un círculo difuso de humo antes de continuar.

—Mi padre era partidario de Franco, pero el gobierno de Roosevelt seguía apoyando al gobierno republicano. Y los informes que recibía eran, por decirlo

de una manera suave, un poco sesgados. Él intuía que aquella guerra en España podía ser el detonante de otra guerra mundial, y no iba nada desencaminado —reconoció Kennedy—. Mi hermano hizo un análisis de la situación que luego se convirtió en su tesis doctoral, en la que recomendaba a los Estados Unidos que se mantuvieran neutrales y no intervinieran en la guerra de ningún modo, ni financiero ni militar.

Leon lo escuchaba sin atreverse a interrumpirlo. Y, de repente, el presidente lo miró a los ojos con intensidad.

—¿Usted luchó en la guerra, Jean?

—No. Era muy pequeño. Pero mi familia sufrió las consecuencias.

—Su padre y su hermano mayor...

—Sí.

—Yo también perdí a Joe. Era mi amigo, mi héroe.

Kennedy levantó su copa, Jean le imitó y ambos las apuraron con decisión, como quien se traga un recuerdo difícil de digerir.

—Debe de echarlo de menos, ¿verdad? —le preguntó Kennedy—. A su hogar, me refiero.

—A veces, sí... —admitió él, mientras hacía una mueca con la boca que denotaba una duda razonable—, pero me fui en una época muy penosa y no parece que la situación haya cambiado mucho. En España aún se persigue a quienes no comulgan con la postura del régimen.

La conversación con Kennedy sobre la situación política en España le hizo pensar en la que había mantenido la noche anterior con sus hijos. Tenían una edad en que aún podían caer en la trampa de la indiscreción de alguien que, de manera intencionada o no, les preguntara por la procedencia de la familia.

Los había sentado a la mesa de la cocina, y mientras se zampaban un helado cada uno, les había contado una historia sobre su apellido que poco se correspondía con la realidad pero que él creía que era efectiva y sorprendente.

—¿Sabéis por qué llevamos el apellido Leon?

—¡Nooo! —respondieron ambos.

—Las raíces de nuestro apellido se hunden en el pasado más valeroso, y tienen que ver con el rey de los animales. El león simboliza la fuerza, la valentía, la dignidad y la lucha permanente.

Escuchaban a su padre con unos ojos muy abiertos y brillantes.

—Estas cualidades son las que me dieron el empujón necesario para abandonar la tierra de nuestros antepasados, de hombres y mujeres francos y

honestos, y reconducir mis esfuerzos y deseos hacia esta en la que vivimos: América, que nos habían prometido llena de oportunidades para mí y mis descendientes, es decir, vosotros.

—¿Y cómo llegaste aquí? —quiso saber Juan Antonio.

—Papá tomó un barco y se fue a Francia, tierra de leones, para venir a trabajar a América. Si alguna vez os preguntan de dónde soy, si alguien os pregunta y quiere saber de dónde es vuestro padre, ¿qué debéis responder?

Y aquellos críos contestaban, divertidos y al unísono:

—¡Francés! ¡Porque viniste de Francia! —respondían, sonrientes y aplicados.

—¡Muy bien, así me gusta! ¡Simpáticos! —los felicitaba su padre mientras les acariciaba las mejillas.

Les sonreía, pero, en realidad, por dentro se avergonzaba. No se sentía nada satisfecho de tener que mentirles a sus hijos. Se tuvo que convencer a sí mismo de que si lo hacía era por el bien de todos; cuando fueran más mayores ya les contaría la verdad. Y confiaba en que cuando llegara ese momento, lo entendieran y no le recriminaran ni le reprocharan que los hubiese engañado. Leon se consolaba pensando que con aquella mentira piadosa les podía ahorrar quebraderos de cabeza.

—Tendremos que continuar en otra ocasión, señor Leon —dijo Kennedy, poniendo fin a la conversación. Se incorporó y le tendió la mano a su interlocutor—. Lo que sí puedo reconocerle es que en su país las mujeres son... ¡Oh, qué mujeres!

Pero el presidente Kennedy interrumpió las cavilaciones de Jean y cambió la expresión, hasta entonces distendida. Algo le hizo desviar la atención hacia el interior de la casa.

Dentro, en una sala con una luz tenue, media docena de personas estaban conversando, mientras las bebidas pasaban de mano en mano y el humo de los cigarrillos iba nublando el espacio donde una figura, que acababa de llegar, brillaba con luz propia. Marilyn Monroe cogió del brazo al presidente.

El hombre más poderoso del mundo y la mujer más sensual y deseada se trataban con una intimidad hipnótica. Aquel fin de semana había sido preparado para reunir a los dos amantes, que ya se perseguían desde hacía dos años.

Leon los contemplaba con aquel desafecto impostado, marca de la casa. Pero también con un punto de envidia que nunca reconocía abiertamente. ¿Cuánto tiempo llevaba sin compartir confidencias con Katie? ¿Cuánto llevaban sin decirse palabras en aquella voz tan baja para aumentar la excitación, sin acercarse solo por la necesidad de estar juntos? Ya no hablaban casi nunca. Se hacían reproches y se alejaban. Lo que, en realidad, era lo que les ocurría últimamente a JFK y a Marilyn.

Jean siguió el progresivo distanciamiento entre el presidente y la actriz. Ya lo había hecho con Sinatra. Ahora le tocaba a ella. Acumulaba los desengaños amorosos como vestidos con defectos de diseño en el fondo de un armario. El propio Sinatra se había deshecho de ella enseguida, Arthur Miller se había vuelto a casar y estaba esperando un hijo, y Joe DiMaggio vivía apartado de la fama luchando contra el deseo de volver con la mujer de su vida y los celos patológicos que le producía la mirada nada inocente de los hombres hacia Marilyn. Jean había sido testigo del entusiasmo que causaba la actriz. Y cuando ella se dejaba caer por La Scala, con acompañantes distintos, si no visiblemente bebida sí demasiado abstraída como para resultar coherente, Jean dejaba de lado su fingida despreocupación hacia aquella mujer tan perdida y en horas bajas.

—¿Jean?

Lo sorprendió una voz de mujer que dudaba al otro lado del hilo telefónico.

—¿Marilyn?

—Sí, Jean, soy yo —confirmó la actriz con voz entrecortada—. Te llamaba para decirte que esta noche no iré a cenar. Estoy algo cansada. ¿Podrías llevarme la comida a casa, por favor?

—Por supuesto, cuenta con ello. ¿Unas *fettuccine* y un rosado?

El servicio a domicilio era una concesión con muy buena aceptación por parte de los clientes de La Scala. Y Marilyn se había acostumbrado a pedirlo cuando no se sentía con fuerzas para salir de casa.

—Sí, exacto.

—Lo tendrás en media hora, ¿de acuerdo?

Marilyn le dio un beso al auricular y colgó.

Fettuccine Leon y ternera picada.

Después de los *mostaccioli* Natalie, los *rigatone* a la Debbie Reynolds, la granadina de filete de buey a la Paul Newman o el pollo a la Dean Martin, Jean Leon había completado la carta con las *fettuccine* a la Marilyn en honor a la actriz.

Aquel sábado fue Leon quien se desplazó en persona al domicilio de Marilyn. No era la primera vez. La actriz vivía en el barrio de Brentwood, en el número cinco de Helena Drive, al lado de Bel Air y no muy lejos de La Scala. Era una casa situada en una especie de callejón, con rejas de hierro forjado que protegían las ventanas, y un interior decorado por ella misma con detalles y cachivaches que se había traído de México, un país que le gustaba mucho porque su madre era mexicana. Como su asistenta, que vivía en la casa, y al igual que Pat Newcomb, la secretaria de Marilyn.

Jean recordaba la primera entrega que le había hecho a la actriz. «Como siempre, unas *fetuccine* y un rosado.»

De eso hacía tres meses. Marilyn tardó en abrir la puerta, estaba abatida y tomándose una copa de bourbon. Leon entró en el comedor para dejarle la comanda y ella le recibió interpretando uno de sus papeles más oscuros, envuelta en una bata de seda de un rosa pálido. Susurraba, como imitando el maullido de una gata herida.

—Lo conocí hace unos años en una fiesta, en casa del productor Charlie Feldman. —Leon intuía a quién se refería la actriz, que mantenía un monólogo desordenado—. Yo iba acompañada de Joe [DiMaggio]... Era tan irresistiblemente guapo que no pude evitar dejarle un papel con mi número de teléfono en el bolsillo de su chaqueta. Entonces era un senador joven y prometedor. —La Monroe soltó un suspiro y continuó, aunque hizo un salto temporal hacia delante en el relato—. Nos veíamos en el Malibu Cottage, en la casa de Palm Springs de Pam y Peter, en el Fontainebleau de Miami, en el Beverly Hilton..., en... tantos sitios, Jean, en los que Jack y yo nos amamos en secreto, tantos y tantos años... Ocho años. Y ahora... —Se detenía para secarse las lágrimas con delicadeza—. Ahora se ha terminado, ni llamadas ni encuentros... Peter me lo ha dicho. Así..., sin más, sin explicaciones. Del mismo modo en que entró en mi vida, de golpe, ahora también me echa, de un plumazo.

A Jean no le hacía falta preguntar. Monroe se refería a Peter Lawford, el alcahuete del presidente.

—Pero me queda su hermano...

—¿Bob?

—Sí, con él también nos hemos visto últimamente —reconoció ella.

Marilyn se levantó para llenarse la copa.

—Todo empezó en aquella fiesta de aniversario. La fiesta de los cuarenta y cinco años de Jack en el Madison Square Garden de Nueva York. —Marilyn

rememoraba aquel día que inmortalizó cantando el *Happy Birthday* más sensual que jamás se haya escuchado—. ¿Me viste?

—¿No te parece que deberías dejar de beber y comer un poco de pasta?

Ella no le hizo caso, cogió la botella de bourbon y vertió un buen chorro en el vaso. Le añadió otros dos cubitos y siguió hablando como si nada.

—Yo era el regalo del presidente. Canté en directo delante de quince mil personas. Lo vería toda América, incluida Jackie. Con ese vestido, era como un guante de piedras preciosas ceñido a mi cuerpo... —Marilyn recorría el contorno de sus caderas con las manos. A Leon le costaba mantenerse indiferente ante aquella mujer.

—Estabas impresionante.

—Me ocurrió algo que jamás habría dicho que pudiera ocurrirme.

—¿Qué?

—Cuando me alejaba del atril, después de mi interpretación, me crucé con su hermano.

—¿Bob?

—Sí, Bob, y lo arrinconé contra la pared, y me lo habría comido a besos de no haber sido porque Ethel iba a su lado.

—¿Te abalanzaste sobre Bob Kennedy delante de su mujer?

—Sí, Jean, estaba muy borracha, pero sabía que tendría más posibilidades con el hermano que con el presidente. O con ambos a la vez..., quién sabe.

Marilyn Monroe, afectada por el alcohol, soñaba en voz alta en el comedor de su casa y él era testigo de ello. Un testigo parcial y preocupado.

—Marilyn, hazme caso y come algo —dijo, y le ofreció un plato con sus *fettuccine*.

La actriz se retiró un mechón rubio que le nublaba la vista, se le acercó y le dio un beso en la mejilla.

—Tu Katie es una mujer afortunada.

—Mi Katie... —repitió él en voz baja con cierto remordimiento.

—Gracias, Jean.

—Buenas noches, Marilyn.

Tres meses después, la escena se repetía. Para Jean era una incógnita saber en qué estado y con qué humor se la encontraría.

—¡Buenas noches! Pasa, Jean —lo saludó la actriz, que le recibió con una bata blanca satinada.

—Hola, ¿cómo te encuentras, Marilyn? —se interesó Leon.

—Bien, bien... —dijo ella, algo desganada.

—¿Te lo dejo en la cocina? —le preguntó Leon, que quería ir al grano.

—Sí, por favor. Voy a por el dinero —anunció Marilyn, que desapareció por un pasillo.

Leon se dirigía a la cocina y cuando entró en el comedor lo vio.

—Hola, Jean.

—Hola, Bobby.

El hermano del presidente y fiscal general de los Estados Unidos, Robert Kennedy, se estaba preparando un whisky. Parecía relajado, se había quitado la chaqueta y llevaba las mangas de la camisa remangadas.

Ya se habían visto la noche anterior en La Scala. Compartía mesa con Marilyn, Pat Newcomb y Peter Lawford. Los rumores de una relación con el hermano corrían desde hacía tiempo, pero la discreción de Leon no le permitía meterse en el asunto.

—¿Quieres uno? —Y le ofreció la botella de Jack Daniel's que sostenía con la mano derecha, donde brillaba el anillo de casado.

—¡Oh, no, gracias, Bobby! He venido a traerle la cena a Marilyn. Debo volver enseguida al restaurante; esta noche está lleno —se excusó—. He hecho el servicio a domicilio porque a Marilyn no se le puede negar.

Intercambiaron una mirada aparentemente neutra. La actriz apareció para pagar a Leon, que se fue con una sensación ambivalente, con una incomodidad que iba más allá del aire seco y cálido que llegaba de la costa del Pacífico para impregnar la noche con el aroma de los eucaliptos.

Le costaba encontrar a la Marilyn que había conocido años atrás, la Marilyn anterior a los Kennedy. La mujer risueña, curiosa e imprevisible que entró en la cocina del restaurante interesada en aprender a hacer pasta fresca a la manera de Emilio. Aquella era la Marilyn que había cautivado a Jean Leon, la que había aceptado la invitación para tomar una copa de vino en la famosa mesa de la cocina.

—Jean Leon. —Marilyn había pronunciado su nombre con una provocativa entonación francesa.

—Como el pintor —añadió él, como acostumbraba a hacer cada vez que se trataba de establecer su identidad.

—¡Gérôme! —completó ella con mucha exaltación—. *Je l'aime*.

A Jean lo sorprendió que conociese al artista.

—¿Has visto las mujeres que pinta? Tienes que creerme si te digo que me

siento reflejada en muchas de las que aparecen retratadas en sus telas... Verlas me provoca un enorme placer.

Se le escapó una carcajada, que ahogó con la mano derecha. Y Jean reconstruyó mentalmente escenas pictóricas en un mercado de esclavos, en un harén, en unos baños turcos o en una cama de un dormitorio propio de las mil y una noches... Los cuerpos femeninos mostraban una voluptuosidad perfectamente afín a la de Marilyn.

—Creo que tienes razón. La visión de las mujeres de Gêrôme es muy estimulante.

Le gustaba aquella Marilyn espontánea, que mostraba su auténtica personalidad, desconocida para la mayoría.

—¿Sabías que estuve a punto de ser princesa? —le dijo una noche cuando terminó de cenar, sola, en la mesa cartorce.

—¿En la pantalla o en la vida real? —le preguntó Leon, que aceptó su ofrecimiento de compartir la penúltima copa de champán.

—¡Una princesa de verdad, con príncipe, súbditos y todo! Por suerte se me anticiparon.

Leon seguía sus explicaciones con mucho interés. Y como a la actriz le apetecía explayarse...

—Es un secreto, pero a ti puedo contártelo porque sé que no se lo dirás a nadie.

—Ya sabes que puedes contar con ello.

—¡Habría podido ser princesa de Mónaco!

—¿De veras?

—¡Sí, sí, como lo oyes! —admitía entre carcajadas—. Era un proyecto de Aristóteles Onassis. Tenía acciones en el casino de Montecarlo, y la mitad del principado era suyo. Quería recuperar el esplendor turístico de la Costa Azul y diseñó un plan con Gardner Cowles, el editor de la revista *Look*, que consistía en que el príncipe Rainiero se casara con una gran estrella de Hollywood...

—¡No! —respondió con la boca abierta Leon, que tenía unas ganas locas de saber más sobre aquella historia.

—¡Sí, sí! —asintió la actriz—. Cowles propuso mi nombre a Onassis. Y así me lo plantearon. Yo no conocía de nada al príncipe Rainiero.

—¿Y qué pasó?

—A Cowles y a Onassis se les pasó por alto un detalle sin importancia...

—¿Cuál?

—Que Rainiero ya estaba enamorado de una estrella de Hollywood.

—Grace.

Aquellas conversaciones inesperadas y sinceras se habían terminado. Igual que la alegría en el rostro de Marilyn, cada vez más transparente y castigado. Jean volvía al restaurante y rememoraba mentalmente la escena que había visto. El jefe de los camareros se le acercó y, con voz temblorosa, le informó de que entre los clientes de aquel sábado había uno especialmente delicado.

—Está en la mesa trece, señor.

—¿Sam Giancana?

Se habían conocido hacía unos años a través de Frank Sinatra, y cuando abrió el restaurante, tanto Giancana como otros italoamericanos frecuentaron el establecimiento de Leon. Por eso, de entrada no le llamó la atención, porque Sam *Momo* Giancana había cenado en otras ocasiones en La Scala, aunque era más partidario de ir al Puccini's, que Sinatra había abierto dos calles más abajo.

A Jean, la suma de todo le pareció demasiada casualidad. Hacía tan solo unos minutos había saludado a Bobby Kennedy, uno de los enemigos manifiestos de Giancana, que no se había tomado nada bien el plante de los hermanos después de lo que había invertido para que llegaran a la Casa Blanca. Ahora, desde la fiscalía, Bobby había iniciado una campaña durísima contra el crimen organizado.

—¡Sam! ¡Buenas noches y bienvenidos!

Leon saludó a Giancana y a sus turbadores acompañantes. Uno, el más delgaducho, lo miró, serio, y el otro hizo un gesto que a Leon no le pasó desapercibido.

—Jean, amigo mío, ya ves... —concedió sonriente el mafioso, que abría los brazos en señal de satisfacción—. No es fácil encontrar un restaurante como el tuyo, Jean, con buena cocina italiana. Y aquí tienes un cocinero sublime.

En su plato no quedaba ni resto de los espaguetis que le habían servido. Solo se veían unas finas salpicaduras rojas y alguna migaja que testimoniaba que había mojado pan en la salsa de tomate hasta dejar el fondo del plato limpio como los chorros del oro.

—Gracias, Sam. Se lo diré a Emilio, se pondrá contento.

Más tarde se enteró de que los hombres que acompañaban a Giancana eran dos de sus esbirros más temidos: Needles Gianola y Mugsy Tortorella.

Al día siguiente era domingo, y Jean trabajó todo el día hasta muy tarde. Cerró y se fue a casa, exhausto pero satisfecho. En casa, todo el mundo dormía.

Los lunes, el restaurante cerraba. Era el día de descanso semanal, pero Leon solía levantarse muy temprano y se acercaba al local para quedarse tranquilo. En casa todo el mundo se levantaba siguiendo una rutina escolar de la que Jean se desentendía. Recogía el periódico, que el repartidor dejaba en la puerta, y se preparaba un café en la cocina antes de repasar los titulares:

HALLAN MUERTA A MARILYN MONROE

¡No es posible! Se llevó las manos a la cabeza mientras se alisaba el pelo, nervioso. Marilyn. Había estado con ella hacía nada. Le había servido la..., sí. La última cena.

«¡No es posible!», se repetía. No era posible.

Volvía a notar aquella punzada en la boca del estómago. Su hermano, Jimmy Dean y ahora Marilyn Monroe..., que ya no volvería a llegar nunca tarde a su mesa catorce, que ya no lo recibiría en su casa en bata, que no se deleitaría con sus *fettuccine*, que no lo sorprendería con anécdotas inverosímiles y pensamientos intensos...

Sintió que algo se removía en su interior. Descolgó el teléfono y marcó.

—Katie...

CAPÍTULO 8

Durante muchos años, los recuerdos habían sido el refugio de Katie. Cuando pasaba malas temporadas con Jean, recurría a la memoria y evocaba los inicios de la relación con su marido.

Las experiencias vividas, los sueños, las conversaciones...

—¿Jean?

—Sí. Jean Leon.

—Tienes un nombre con mucha personalidad. ¿Eres francés?

—De la vieja Europa, sí. Y tú, ¿eres nueva aquí?

—Sí, empiezo hoy —reconoció ella, un tanto ruborizada—. Deberás tener un poco de paciencia.

—Toda la del mundo... —Jean fijó la atención en la identificación que llevaban todos los camareros del Brown Derby—. Katie.

«Toda la del mundo», repitió la chica, bastante intrigada por aquel cliente que lucía el uniforme de taxista del Yellow Cabs sin ninguna arruga. Era un joven amable, de expresión más bien dulce, pero con un punto de reserva en la mirada que amplificaba con unos párpados caídos y seductores. Le pareció inofensivo y a la vez peligroso. Y cuando después de pagar su consumición se despidió de ella con una controlada timidez, enseguida deseó volver a verlo. No era como muchos de los habituales solitarios que había tratado en otras cafeterías, que se apoyaban en la barra para pedir algo más que atención. Acabó el primer turno en el restaurante con la sensación de que algo bueno le tenía preparado aquella nueva etapa que estrenaba después de llevar casi un año instalada en Hollywood y a muchos kilómetros de su Jefferson City natal.

—¿Dónde está eso? —se interesó Jean Leon tras los saludos de rigor y una vez superada la sorpresa de descubrir que cenaría con ella.

—En el estado de Missouri.

Katie tampoco podía imaginarse que aquella velada preparada con cierta premeditación por parte de su mejor amiga tuviera aquel resultado. Hacía tiempo que Connie Buchannan le soltaba la cantinela de «una chica tan guapa y buena persona no puede estar sola», y del «deberías tener novio» a «hemos encontrado el chico ideal para ti» no pasó ni una semana. «Es un compañero de mi marido, que es un buen tipo.» Y, sin tiempo para reaccionar, Katie se vio acorralada en una cita a ciegas. Aquella noche, en el Brown Derby, un sitio donde su propietario no se cansaba de enseñar a los nuevos clientes, como si fuera un trofeo, la mesa en la que Clark Gable se había declarado a Carole Lombard.

«¡Esto es una señal!», le insinuó Connie con picardía, mientras le guiñaba el ojo a su amiga.

«¡Esto es una señal!», coincidió Kate al descubrir que su cita era aquel chico que siempre que podía iba a comer durante su turno. Ahora, por fin, sabía cómo se llamaba: Jean Leon.

—¿Y qué hace una chica como tú tan lejos de su casa? —le preguntó él con una voz que se esforzaba por ocultar los nervios.

—¿Y qué hace un chico como tú aún más lejos?

Y cuando los dos descubrieron que habían elegido Hollywood para empezar una nueva vida, se sintieron más cercanos, más aliviados y, de alguna manera, menos solos en aquella ciudad tan abrumadora.

¿Almas gemelas? La chica no quería precipitarse.

—Me fui de casa sin la bendición de mis padres.

—¿Y eso?

—Vera, mi hermana mayor, se había venido a vivir a Los Ángeles, y mis padres no querían perder también a su hija pequeña. Y menos aún porque quería conseguir hacer realidad un sueño que ellos consideraban totalmente descabellado.

—¿Cuál es ese sueño?

—Uno poco original. Ser actriz.

—Entonces los dos somos igualmente poco originales. —Esa coincidencia los animó—. Aunque cada vez veo menos claro lo de ser actor.

—Yo, de momento, no he tenido mucha suerte —reconoció ella—. Media docena de cástings en un año. Pero, ¿sabes?, no me rindo.

—El mundo es de los valientes.

Y Jean levantó una copa de vino imaginaria con un gesto de apoyo dedicado a ella, que se emocionó. El camarero se acercó para anotar la comanda

y Katie lo tuvo claro:

—Una ensalada Cobb para el señor.

El plato preferido de Jean, siempre lo pedía. Aquella ensalada era el clásico del Brown Derby, un plato muy sencillo, todo cortado y picado: lechuga, tomate, panceta crujiente, huevo duro, pechuga de pollo, aguacate, queso roquefort, cebollitas y una vinagreta especial. Katie también pidió una. Todavía no la había probado, y así podría comprobar si, en cuestiones de gustos, ambos asimismo coincidían.

¿Almas gemelas?

De fondo sonaba una canción. *I only have eyes for you*, de The Flamingos, que los hizo enmudecer. «¿Otra señal?», pensó Katie. «*My love must be a kind of blind love.*» Se miraban intensamente a los ojos. «*I only have eyes for you dear.*» Y se miraban mucho más allá. «*You are here and so am I.*» Él le cogió la mano. «*But they all disappear from view.*» Ella le cogió la mano. «*And I only have eyes for you.*»

Cegados. Atragantados. Desbordados.

Después de aquella primera cita, hubo otras. No resistieron demasiado el tiempo de las convenciones, y Katie dijo «sí» muy bajito para morderle el labio a continuación sin hacerlo sangrar. Durante más de un año, que era el tiempo que llevaba viviendo en la ciudad, se había mantenido al margen de romances poco satisfactorios, había preferido quedarse en la reserva. Jean respetó su castidad hasta que no le bastó con los besos, las caricias y las palabras pronunciadas con urgencia. La pasión y los impulsos difíciles de frenar los llevaron hasta Las Vegas, cuatrocientos kilómetros de distancia casi de un tirón, porque antes de llegar a la ciudad del pecado pasaron la noche en un motel de carretera de aquella localidad con nombre premonitorio, Paraíso. Katie volvió a decir «sí», incluso más bajito, e hicieron el amor por primera vez sobre unas sábanas acartonadas.

Una vez les hubieron entregado las llaves de la única habitación que podían permitirse pagar, cruzaron el aparcamiento cogidos de la mano y en silencio en dirección a su particular suite nupcial. Ya en el interior, dejaron la maleta en el suelo, cerraron bruscamente la puerta detrás de ellos y allí mismo, de pie, se abrazaron mientras se daban un beso largo e intenso. Las manos, impacientes, preñadas de prisa, tiraban, desabrochaban y arrancaban las piezas de ropa. Unas

manos que palpaban fogosas rincones que más adelante se entreterían en descubrir después de desbravar aquel deseo contenido, desbordado, atragantado, cegado.

Jean fumaba mientras con la otra mano enroscaba uno de los rizos del pelo de Katie, extendido sobre su pecho. La acariciaba y no podía evitar que sus dedos descendieran, deslizándose por su cuerpo perlado de sudor. Katie arqueó de nuevo la espalda al sentir el tacto suave de sus manos, un movimiento que acompañaba con un delicado gemido. E hicieron el amor por segunda vez, a un ritmo más pausado. Sin prisas, sin exigencias, sin reprimirse.

Ella encendió otro cigarrillo. Se incorporó a medias y también le ofreció uno a su hombre, que estaba sentado, apoyado en la cabecera de la cama.

—Me gusta todo de ti —le dijo Jean—. Tu pelo rubio, tus ojos marrones como de miel, tus labios tan carnosos y este hoyuelo en el mentón, que me vuelve loco. Tengo la sensación de que vivo en un sueño, pero te veo y sé que es real. ¿Me quieres, Katie?

Ella le dio un beso en la comisura de los labios. Y otro aún más intenso, al día siguiente de volver a repetir que «sí». Esta vez con voz clara y emocionada, mientras Jean le ponía un anillo muy sencillo, que habían escogido juntos minutos antes de pedir la licencia matrimonial.

Eran jóvenes, estaban enamorados y recién casados. Ambos compartían la sensación de vivir en un sueño del que no querían despertar. «¡Esto es una señal!», se dijeron. En la sala del casino lo apostaron todo. Y ganaron.

El dinero de Las Vegas les permitió pagar la entrada de su primera casa. Empezar una vida juntos, una vida entera para hacer realidad los sueños. No tan solo los propios, sino los de una pareja que comienza, de una familia que quiere formarse. Solo que los sueños también pueden ser desiguales.

Jean llegó antes de medianoche, como tenía por costumbre los días que no hacía servicios extras en el Villa Capri o en las fiestas privadas de Sinatra. Katie, que no empezaba su turno en el restaurante hasta el mediodía, esperaba para poder hablar con él un rato antes de acostarse. Era un hábito que había adoptado de sus padres, que se dedicaban siempre los últimos momentos de la jornada. Se sentaba a la mesa de la cocina, fumaba, se tomaba medio vaso de vino y escuchaba la radio mientras leía un libro o pasaba las hojas de una revista.

—¿Sabes? Hablando de sueños... —Katie dio una calada y se tragó el humo —. Deberías hacerlo.

—¿Qué?

—Abrir tu restaurante. Tú no estás hecho para ser taxista o servir como camarero. Y si Jimmy te ha ofrecido embarcaros en ello juntos, no deberías seguir pensándotelo.

—Ya me gustaría, pero ahora no es el momento de hacer castillos en el aire.

—¿Por qué no? Está a punto de empezar 1955. ¿No te parece que es un buen momento para dar un giro a tu vida?

—No entiendo a qué viene todo esto ahora...

—¿Recuerdas nuestra primera cita? Me dijiste algo que aún recuerdo. «Soy un espíritu libre, no me gusta que me manden ni que me digan lo que debo hacer. Quiero ser el dueño de mi vida y de mi destino.»

—Tienes buena memoria.

—Luego me contaste tu viaje para llegar a América y lo que te dijo el marinero que cuidó de ti.

—*Growl you may, but go you must* —murmuró Jean como si estuviera desempolvando un recuerdo casi olvidado de un armario lleno hasta arriba de cosas inútiles.

Katie vio cómo se le iluminaban los ojos. Era todo lo que necesitaba para ahuyentar su desengaño. «Pero ahora no podemos. Aún tenemos que pagar la casa y estaría un tiempo sin ganar dinero...» Ella lo hizo callar con un beso. Apagó los cigarrillos y las luces, cerró la puerta de la habitación y, juntos, se quitaron de encima todos los miedos. Más tarde, en silencio y en la penumbra, miraba a su amado, que ya dormía y respiraba profundamente, se lo imaginaba soñando que el futuro le pertenecía. Mañana u otro día le diría que aquella misma tarde había renunciado a ser actriz. Se presentaba a los cástings con menos frecuencia y solo para papeles muy pequeños. No le hacía falta esperar una llamada para saber que no había sido elegida: que había muchas chicas como ella..., que no le veían nada de especial... Un ayudante de producción le dijo incluso que el hoyuelo de la barbilla, que tanto le gustaba a Jean, endurecía su cara y le daba una expresión distante y severa.

A esas alturas, nada de eso le hacía daño.

«Te has rendido», le habría dicho Jean si hubiese estado despierto.

—Solo quiero apoyarte.

Y contagiarse del entusiasmo inagotable de su marido, y contribuir a las

ideas del nuevo restaurante. Pero también necesitaba volver a ser el centro de su vida. Solo se atrevía a confesar sus temores a Connie: al menos una vez a la semana se veían sin sus respectivas parejas para ponerse al día. Era la única persona a la que podía contar que se sentía desplazada por celebridades que ocupaban el tiempo y el espacio de Jean para vaciar el de la pareja. Jean parecía más interesado en Frank Sinatra, Natalie Wood, Liz Taylor y James Dean que en su mujer, por no mencionar la posibilidad de alguna chica sin nombre.

—Ya sabes cómo son los hombres —le decía Connie, intentando quitarle hierro al asunto—. Y Jean es un seductor nato. Lo lleva en la sangre.

—Gordon no es así.

—Ay, mi Gordon es demasiado bueno.

Pero lo que más preocupaba a Katie era que, desde que lo habían integrado en el grupo de confianza de Sinatra, Jean ya no le contaba casi nada de lo que le ocurría. Era como si hubiese decidido compartimentar su vida en dos círculos diferenciados: por un lado, Katie, los amigos comunes y la familia política, y por el otro, las relaciones glamurosas que establecía en el trabajo. Jean le habló de un músico llamado Jimmy Van Heusen que le había hecho replantearse su manera de relacionarse con los demás. «No me había dado cuenta de lo importante que es la discreción.» A Katie, aquella frase le cayó encima como una sentencia. Fue testigo de una serie de cambios en su marido: la forma de vestir, de hablar, de comportarse de cara al público y, sobre todo, de mostrar una versión de sí mismo siempre mejorada, aunque no real. Una versión que poco a poco iba borrando la idea del Jean Leon que ella se había construido mentalmente.

Katie empezó a echar de menos pronto las conversaciones que tenían en la cama sobre su Francia natal, antes de llegar a América. Viajaban juntos hasta la época en que trabajó como jornalero en las viñas de Burdeos, o a las escenas del París que estaba a punto de celebrar los cinco años de la liberación del nazismo y que Katie, como muchos norteamericanos, había idealizado...

«La ciudad recuperaba el pulso y lo hacía a ritmo de jazz y de swing.» Katie cerraba los ojos, atrapada por las palabras de Jean. «Era vuestra música la que nos hacía vibrar. En aquellos tiempos, compartía una buhardilla con unos amigos cerca de Notre-Dame. Era la parte más alta de los edificios, pegada al tejado, que se utilizaba como trastero de una casa. Había una ventana que sobresalía en forma de casita y servía para que entrara la luz del día y para ventilar la estancia.»

«Trabajaba como camarero en un local de la calle de La Galande, en el Caveau des Obluïettes. Según algunos, era un sitio que antiguamente había sido una cárcel, y según otros, las cavas de unas viñas que habían crecido cerca del río y cuya laberíntica disposición servía para que en ellas se ocultaran sociedades secretas. Sea como fuere, su actividad continuaba de manera frenética. Ya no tanto clandestina como subterránea, y a buen ritmo. Aunque las cavas estaban sepultadas bajo los estrechos callejones del barrio, era un local muy concurrido. En su interior, el ambiente era asfixiante y excitante a partes iguales. Los ventiladores no daban abasto y removían el aire caliente y el humo por todas partes. Los clientes estaban tan pegados a los músicos que todo el mundo formaba parte de la fiesta. A pesar de la estrechez del local, había mesas y sillas para tomarse con bastante comodidad un vino, un whisky o una cerveza. Recuerdo una actuación de *clowns* que coincidía con la de unos músicos de jazz. También una noche concreta en que actuó un cantante de country norteamericano que también era actor y llevaba un séquito encabezado por una de las estrellas de Hollywood del momento.»

—Orson Welles —interrumpió Katie, divertida.

—El maldito Orson Welles —confirmaba Leon, indignado—. Ya era el más gordo y estirado de todo el local.

La animadversión que sentía Jean por el director de cine era conocida por su mujer. El reciente divorcio de Rita Hayworth había sido muy sonado, y Jean se había posicionado a favor de la actriz, por mor de la amistad que, como le había confesado a su esposa, había mantenido con la prima de Rita. Una amistad que Katie sospechaba que había llegado más lejos de lo que Jean admitía, tan lejos como otras relaciones cuya existencia Katie solo intuía, y a diferencia de las respuestas de rechazo de los cástings, sí le hacían daño.

«No me rindo. Solo quiero apoyarte.»

—Ya puedes abrir los ojos —le dijo a su mujer sin soltarle la mano.

Lo vio claro enseguida: era el espacio ideal para convertirse en el restaurante de los sueños de Jean.

—El local se traspasa en noviembre —le explicó él.

—¡Es mejor de lo que podíamos imaginar!

Se abrazaron. Y Katie ya no pudo esperar más para compartir la noticia que se había reservado hasta ese momento: «Estamos embarazados».

A los dos les caían las lágrimas de la emoción. Era la primera vez que veía llorar a su marido. La siguiente, cinco meses después. Y fue demoledora.

—James Dean ha muerto... —La voz de Katie sonaba afectada por teléfono.

—Sí, nos hemos enterado por la radio —respondió su hermana.

—Jean está destrozado. Nunca lo había visto así.

Nunca. Ni cuando hablaba de la guerra. O cuando le había dado a entender a medias que había perdido a la familia, y Katie dedujo por su petición que no insistiera en el tema, que los había perdido a todos. O cuando le hablaba del miedo que sintió durante el viaje que hizo escondido en el *Liberté*.

—Vera —continuó Katie—, necesito saber si Karl sigue interesado en invertir en nuestro restaurante. Jimmy era nuestro socio capitalista, y sin él no podemos seguir adelante.

—Mi marido ha estado pendiente del papeleo y ya sabes que el proyecto le gusta. Déjame que hable con él..., al fin y al cabo somos familia. Y vosotros estáis a punto de ampliarla muy pronto.

Tan pronto que al cabo de pocos días nacía Juan Antonio Leon, seis meses antes de la inauguración de La Scala.

Juan Antonio. Tan pequeño, tan intenso, tan dependiente.

La Scala. Tan grande, tan apremiante, tan absorbente.

Tres años después llegó Gigi.

—¿Qué pasa, Katie?

—Me voy al hospital.

La voz de Jean le resultó demasiado decepcionante para insistir. Y más aún después de su inoportuno «solo es un brazo». Katie no quería insistir, pero le habría gritado por teléfono y no en una sala vacía, tal como hizo después de colgar, de pura impotencia y rabia.

—¿Cómo? ¿Es que has perdido el seso...? —se atrevió a replicarle.

Cómo odiaba su condescendencia y el tono despectivo que utilizaba, sobre todo con los empleados del restaurante, pero también con alguna de aquellas personas que tanto parecía idolatrar. La hacía sentirse muy incómoda, tanto que le había prohibido —quizás prohibir no fue exactamente la expresión que empleó— tratar de la misma manera a su familia. Pero no siempre lo conseguía.

—Dentro de unas horas tenemos un servicio muy importante, Katie. Lo sabes muy bien.

La excusa habitual. Siempre y primero, La Scala. Ya no sabía cómo hacerle entender a su marido que lo necesitaba para que también se ocupara de los asuntos familiares. Katie colgó y no consiguió contar hasta cinco antes de gritar.

Pero lo cierto era que Katie apenas se acercaba ya a La Scala. Hasta que La Scala se acercó a ella.

—Servicio a domicilio especial. Te traigo la comida.

—¿Emilio? —Katie se sorprendió y le hizo pasar.

Por una conversación intrascendente con Jean, Emilio Núñez se acababa de enterar de que hacía dos semanas que Katie no salía de casa. Se encontraba enferma y con fiebre. Leon le había dicho que estaba todo controlado, que los niños estaban en casa de su cuñada, y no dio crédito cuando el cocinero le hizo callar con un exabrupto.

—Vaya cara tienes...

—No te acerques demasiado a mí, a ver si te contagio.

—Para Jean sería un descalabro quedarse sin su cocinero de referencia.

Los dos se echaron a reír. Emilio fue directamente a la cocina para desenvolver la comida. Le dijo a Katie que se sentara tranquila, que él se encargaba de todo.

—Hace mucho que no vas a comer a La Scala, como en los primeros tiempos. Tienes suerte: había preparado un caldo gallego como los que hacía mi madre, te sentará bien.

Sin embargo, aún no lo había puesto a calentar cuando se oyó el ruido de las llaves abriendo la puerta de la casa. Era Jean, que aparentaba indiferencia, pero para Katie y Emilio era un libro abierto. Eran las dos únicas personas que lo veían venir.

—Hay mucho lío en la cocina, Emilio.

—Aún no he terminado.

Jean lo miraba con la mandíbula tensa y sin parpadear.

—Me puedo encargar de todo.

Y, contra todo pronóstico, cumplió su palabra. Esperó a que su mujer se quedara dormida para ir a casa de su cuñada a recoger a sus hijos, y se quedó en casa para cuidar de la familia el resto de la semana. Katie no recordaba ninguna vez que hubiera estado en casa con La Scala abierto y en pleno funcionamiento.

—Sé que me estoy perdiendo una parte importante de su vida, Katie, pero es que si quiero dejarles algún patrimonio es justo ahora cuando debo cuidarlo para que aumente.

Cuando Katie escuchó aquellas palabras, confirmó sus sospechas. Y peor aún.

—Jean, me atrevería a decir que es tan o más importante el futuro de los

niños como que el presente que viven sea feliz.

—Ya lo sé, Katie, y son felices —respondió él, convencido.

—¿Estás seguro de ello?

—No se puede tener todo —dijo Leon, encogiéndose de hombros.

—Ya lo veo, ya, y tú tienes muy claro a qué renuncias, qué sacrificas y cuáles son tus prioridades —le soltó.

—Lo hago por vosotros, por vuestro bienestar.

—No, Jean, no te equivoques —decía ella, indignada—. ¡Sé lo bastante honesto como para admitir que todo lo que haces lo haces por ti y por nadie más! Apenas has consolidado una novedad y ya estás pensando en la próxima. ¿Qué será lo siguiente? ¿Un nuevo restaurante, una ampliación del que ya tienes, comprar una bodega para elaborar vino? ¿No es ese el último de los proyectos que tienes en mente? No nos utilices como excusas, porque no te lo crees ni tú. Siempre eres tú y tus proyectos y tus estrellas y personalidades importantes... ¿En qué lugar quedamos nosotros, Jean? ¿Dónde quedo yo?

Después de todo el tiempo que le había dedicado, del apoyo incondicional que le había ofrecido, después de aparcar sus prioridades personales... se veía asumiendo un papel secundario. Como cuando aspiraba a ser actriz. Pero Katie no quería llorar, no delante de él. Ya se había cansado de llorar.

Llegó el lunes y Jean volvió a La Scala.

Katie, ya recuperada, se ocupó de los niños.

A lo largo de los días siguientes se vieron poco, como si se castigaran mutuamente por algo que se había estropeado durante aquella convalecencia. Y, de nuevo, contra todo pronóstico, fue Jean quien intentó arreglarlo. Era la primavera de 1962.

—He hecho números y...

Jean se sentó al lado de su mujer, que estaba leyendo un voluminoso libro, tendida en el sofá. Ella lo cerró con una ostensible falta de entusiasmo. Se esperaba el acostumbrado monólogo sobre el funcionamiento del restaurante, que no le interesaba.

—El año que viene será nuestro décimo aniversario de boda. —Esto sí que sorprendió a Katie—. Y aún no hemos hecho el viaje de luna de miel.

—Jean, pero qué...

—¿Te gustaría ir a Roma?

Katie no dijo que sí enseguida, pero tampoco quería pensárselo demasiado. No quería desconfiar, ni buscar propósitos ocultos. Prefería volver a los inicios,

al punto de partida... Pero salió el nombre de Elizabeth Taylor y fue demasiado tarde. El famoso servicio a domicilio de La Scala, del que había disfrutado en aquella inesperada ocasión, había sido todo un éxito, y había recibido los encargos más inverosímiles.

El mes de febrero de 1961 había quedado marcado por las complicaciones del rodaje de *Cleopatra* en Londres. Liz Taylor acababa de reincorporarse a los platós después de haber tenido una neumonía, y la diva llegó cargada con más exigencias de lo que era habitual en ella.

Como si se tratara de un antojo, a la Taylor le apetecía comer canelones. Pero no unos canelones cualquiera, no. Ni la cocina del hotel donde se alojaba ni ninguna otra de Londres parecían estar a la altura de los *cannelloni* Lolita rellenos de asado con bechamel de trufa blanca. Era su plato favorito de La Scala. Bautizado con el título de la novela homónima de Nabokov, en honor a la amistad entre Jean Leon y James Mason, devorador compulsivo de esos canelones y protagonista de la película basada en el libro, que empezaba a rodar a las órdenes de Stanley Kubrick.

Katie conocía la historia de los canelones preferidos de la Taylor. El propio Jean se la había contado en un momento de debilidad que a ella le hizo sospechar que era posible que su marido sintiera algo más que un interés profesional hacia la actriz. Él era un seductor que se dejaba seducir. Katie lo comprobó al ver los esfuerzos que hizo Jean para hacerle llegar los canelones a la Taylor al hotel Savoy de Londres. Eran los esfuerzos de alguien que no se quería negar a cumplir aquel encargo. Por suerte, Emilio dio con la solución. Le aconsejaron que el mejor sistema para que los canelones viajaran de Los Ángeles a Londres y fueran comestibles cuando llegaran a su destino era embarcarlos en un avión dentro de una caja isotérmica con hielo seco. Dicho y hecho.

Cuando Elizabeth Taylor, satisfecha, vio el milagro en la mesa, se animó a pedir otro envío para el día siguiente.

—Ahora, en agradecimiento, nos invita a Roma, donde está rodando las escenas finales de *Cleopatra* en los estudios de Cinecittà.

Katie quería rectificar y decirle que no. Se lo estaba pensando demasiado. Desconfiaba. En aquello veía propósitos ocultos...

—Quiero volver a Europa y quiero hacerlo contigo.

En la primavera de 1962, Jean Leon y Katie Morgan estaban a punto de emprender el primer gran viaje que hacían juntos después de nueve años de casados. Con cierto pesar, Katie accedió a dejar a los niños con su hermana.

Necesitaban estar solos y lejos de todo. Después de la ciudad del pecado disfrutarían juntos de la romántica Ciudad Eterna.

—Me gustaría visitar contigo unas cavas que hay en Roma, en el Monte Testaccio —le comentó Jean—. Cada vez veo más claro lo de producir vino en Europa.

—¿En Italia?

—Aún no lo tengo decidido, pero seguro que aquí, en California, no. Me he asesorado y tengo en mente algunos lugares de Europa. Lo primero que quiero tantear es esa zona de Roma. Y quiero que estés a mi lado... —Ya volvía a mirarla con esa caída de ojos—. Como cuando empezamos en La Scala. ¿Qué solíamos decir antes, cuando teníamos la suerte de nuestra parte?

«Esto es una señal», recordó Katie.

Tras horas contemplando monótonamente el océano, una voz anunciaba por megafonía que sobrevolaban la península Ibérica y el tiempo que faltaba para llegar a Roma.

—Mira, Katie —murmuró Jean, acercándose a su mujer y señalando a través de la ventana del avión—. Esta es mi tierra.

—¿Esto es Francia?

—No. España. Y seguramente sobrevolaremos Barcelona, donde vive mi familia.

Katie se quedó mirándolo como quien intenta entender un idioma confuso con los ojos, y solo le llegaba con claridad el ruido de los motores del avión. Le zumbaban los oídos, le costaba respirar y tenía ganas de vomitar. No por la presión de la cabina ni por el mal de altura. A su lado se sentaba un perfecto desconocido. Estaban a más de dos mil metros de altitud y no entendía nada.

—Quizás debería habértelo dicho antes... Me llamo Ceferino Carrión. Aún nos quedan dos horas antes de aterrizar, déjame que te lo explique, por favor.

Katie se perdió la visión de Roma desde el aire y las panorámicas del Coliseo, el Foro y la iglesia del Vaticano desde el taxi. Estuvo pendiente a medias de cómo llegaba el equipaje, de la voz aguda del conserje y del cuadro de grandes dimensiones con motivos bucólicos que colgaba sobre la cabecera de la cama. Aún no entendía del todo el concepto de «prófugo de la justicia militar» y no era capaz de comprender qué suponía tener siete cuñados con sus respectivas familias...

—¿Y nunca has vuelto a ponerte en contacto con ellos?

—No desde de la boda de mi hermana. Eso fue... en septiembre de 1950.

—Doce años —calculó enseguida Katie, asombrada.

—Doce años —repitió él.

No es fácil añadir mucho más. No en estado de shock. «¿Cefe qué? ¿Español?» De perplejidad. «Tengo suegra, cuñados y sobrinos.» De incredulidad.

—Tienes que llamarlos. Tienes que hablar con tu familia.

CAPÍTULO 9

—¿Diga?

Leon reconoció la voz al otro lado del teléfono y se emocionó tanto que no sabía cómo continuar. Ya había vivido aquella misma situación. En aquella ocasión hacía solo un año que su familia no sabía nada de él. Ahora habían transcurrido doce.

—¿Diga? —insistía la voz—. ¿Quién es? ¿Quién habla?

—Soy yo. ¿Y tú quién eres? —A Jean no se le ocurrió nada salvo recuperar su característica insolencia juvenil.

—¡Mari! Y tú... No es posible.

—¡Mari! ¡Soy Cefe!

Los gritos de su hermana llegaron a través del teléfono hasta Katie, que también estaba emocionada. Jean reprimía el llanto, pero no la risa. Para su mujer se abría un pozo de incertidumbres.

—¿Y mamá? —preguntó, con miedo.

—Sí, Cefe. ¡Está viva! Y los demás también.

El hijo pródigo expulsó todo el aire que había contenido antes de la conversación. Katie se sentó a su lado, sobre la cama, y le dio un abrazo.

—Ahora estoy en Roma. Esta noche volveré a llamar. ¿Intentarás que esté mamá? Me gustaría hablar con ella, y también con todos vosotros.

Mari solo repetía lo ilusionada que estaba al volver a escuchar su voz. Aún les dio tiempo de hacer un pequeño inventario vital. Jean le contó que se había casado y que tenía dos hijos mientras miraba con afecto a su mujer, que seguía la conversación con idéntica emoción.

A Katie no le hacía falta entender la conversación.

Como tampoco la que horas más tarde repitió para hablar con su madre.

Aunque sí le resultó más complicada de seguir la recepción de bienvenida que la familia Carrión al completo les preparó en la estación de Francia una semana después. Una suegra, muchos cuñados y un número incalculable de sobrinos, que no esperaron a que la pareja saliera del vagón-compartimento para abrazarse, besuquearse y gritar de alegría con su añorado Cefe. Se trasladaron al

hotel Ritz para comer. Jean había reservado una habitación para los días que se quedaran en Barcelona. Durante la comida contestó paciente a todas las preguntas desordenadas que, sobre todo sus hermanas, iban amontonando sobre la mesa. Jean respondía y traducía parte de las intervenciones a Katie. Nadie más hablaba inglés.

Y dejó para el final una conversación largamente aplazada con Ana María, Chiqui, su hermana pequeña, con la que siempre había tenido más afinidad. Era quien mejor lo conocía, y también quien le pediría más explicaciones. Estaba convencido de que había sufrido por su ausencia, tan injustificada. Pero también se moría de ganas de contarle que lo había conseguido, que le había ido bien en la vida.

—Mamá encarga una misa dedicada a ti todos los años, coincidiendo con el día que te fuiste. ¡Creíamos que habías muerto! —le reprochaba su hermana, que enseguida lo bombardeó a preguntas—. ¿No podías haber llamado? ¿O mandar una carta? ¿Una noticia? ¿Algo? ¿Por qué te marchaste? ¿Solo por vivir otra vida, una nueva vida?

A Chiqui no la convenció la cantinela de que la muerte de su padre y de José lo habían dejado en una situación delicada, difícil para hacerle asumir las responsabilidades sobrevenidas..., de que nunca satisfaría las expectativas generadas..., de la justicia militar...

—Para nosotros también ha sido muy duro y difícil —le confesó.

—Me lo imagino, Chiqui. Créeme. Lo sé. Pero...

—Y ya han pasado muchos años, Cefe, nadie se acordará del asunto militar —lo tranquilizaba su hermana.

—Durante todo este tiempo...

—Lo sé, Cefe. Yo también te he echado de menos. En realidad, como todos.

Se abrazaron. Rompieron la actitud seria y solemne para adoptar otra, sonriente y distendida. Y volvieron a compartir la mesa con los demás. Jean intentó ponerse al día con las vidas de sus hermanos. Todos casados, todos con críos.

—Pero es evidente que no sabemos cómo retener a los chicos Carrión.

—¿Qué quieres decir?

—Qué exageradas sois —intervino Paco, que le habló directamente a su hermano—. Que no he cruzado el charco, que solo me he ido a vivir y a trabajar cerca de aquí, a Vilafranca del Penedés. No llega a cien kilómetros de distancia.

—¿El Penedés? —exclamó Jean.

Y ya no pudo dejar de reírse y de dar palmaditas en la espalda a su hermano.

—¿Cómo era esa expresión que solíamos usar sobre la suerte? —le preguntó Jean a su mujer cuando subían a la habitación, antes de dar por terminado aquel día tan especial—. Mañana iremos a casa de mi hermano. Tengo un buen presentimiento.

En la lista de opciones vitivinícolas que Jean había escrito un año atrás figuraban una decena de lugares repartidos entre Italia y España. El Penedés era una de las zonas marcadas y recomendadas por el doctor Maynard Andrew Amerine, profesor de enología de la Universidad de Davis.

—Le desaconsejo California. Ni Napa ni Sonoma Valley. Si quiere marcar la diferencia, piense en los países del sur de Europa. Para empezar, una propiedad le costará cuatro veces menos. En Francia solo le recomiendo que busque variedades, pero no que plante ni elabore el vino.

Maynard era una eminencia y un referente para los productores de vino de todo el mundo. Y le entusiasmaba ir a La Scala. Elogiaba la calidad de su cocina, pero muy especialmente el exclusivo repertorio de referencias de su bodega. Era un hombre de mundo, con la clase y la elegancia de un lord inglés. Exhibía un porte distinguido pero nada estirado, todo lo contrario: era afable, buen conversador, jovial, le gustaba relacionarse con la gente y, según le había confesado a Leon, tenía una afición muy curiosa, coleccionaba famosos. Estaba fascinado por el mundo de la fama y el éxito que se daba cita en La Scala. En ningún sitio como allí podía departir con aquellas celebridades a las que tanto admiraba. «La razón de ser del vino es dar placer. Por lo tanto, cuando lo bebes debes pasártelo bien.» A Jean le sedujo tanto aquella máxima que se apropió de ella. También le sirvió para animarse a compartir con el profesor la idea que desde hacía tiempo le rondaba por la cabeza. Ya se había hecho informar y asesorar por especialistas del sector, y ahora que tenía a una autoridad en la materia no quería dejar de pedirle consejo.

—¿Todo bien, doctor Amerine?

El hombre acababa de saborear unas *linguine* con almejas y un zinfandel blanco, un vino semidulce que se había reintroducido después de la ley seca, a mediados de los años treinta, y que al enólogo le encantaba. Leon ya sabía que aquel vino con una variedad primitiva era el que tenía cautivado al profesor.

—Oh, por supuesto, Jean... —respondió Amerine, que nunca tomaba postre.

—¿Le apetece un café o algún licor? —le ofreció el anfitrión.

—Ah, pues si me invita, sí le aceptaré otro café. Siempre que me acompañe —respondió el profesor, agradecido.

Leon le hizo una seña a un camarero que se encontraba detrás de la barra y se sentó en la silla que había al lado del profesor.

—He observado —comentó Jean— que un americano es capaz de pagar seiscientos dólares por una botella de vino que no siempre se adecua a una determinada comida y que ni siquiera tiene la calidad que cabría esperar por ese precio.

—Es un mal endémico de la restauración. Pero en su caso no debería preocuparse. Los vinos que ofrece son de una calidad contrastada y sus recomendaciones, muy acertadas.

—Le agradezco el cumplido, profesor. Sobre todo viniendo de usted; es un elogio. Pero no me basta con eso.

—¿Qué quiere decir?

—Me gustaría disponer de un único vino de calidad que fuera el complemento ideal para un buen plato. Y estoy decidido a elaborarlo yo mismo.

—¿Está seguro?

—Sí. Quiero producir mi propio vino.

El doctor Amerine asentía. Estaba interesado en el asunto y quiso hacer una pequeña aportación.

—Usted es valiente, amigo mío. Pero déjeme que le diga algo, Jean: en los vinos, la calidad es más fácil de reconocer que de conseguir.

—Mi idea, a ver qué le parece, es competir con los vinos franceses. Y para poder hacerlo debo tener un pequeño terreno que me dé una producción baja. Estoy seguro de que podré elaborar un buen vino si controlo el producto. Quiero encargarme hasta del último detalle, como un artesano.

Jean definió su estrategia, basada en dos conceptos: calidad y prestigio. No era nueva, ya la había adoptado en La Scala, y le había ido bastante bien. ¿Por qué no aplicar el mismo modelo a la elaboración de su propio vino?

—¿Le parece una locura? —preguntó Leon.

—Mark Twain decía que un hombre con una idea nueva es un loco hasta que la idea triunfa —dijo Amerine con voz ligeramente impostada—. No solo estoy de acuerdo con su planteamiento, sino que además me ofrezco a ayudarlo.

El apoyo y las enseñanzas del especialista fueron determinantes para

adquirir unos conocimientos más profundos y en el momento en el que escuchó por primera vez aquel nombre, crucial y decisivo.

—El Penedés. Una zona aún injustamente poco reconocida, pero con unas condiciones de terreno y climáticas extraordinarias.

Antes de emprender el viaje a Italia, Leon había preparado unas fichas de las zonas de más interés para establecer su bodega con la información que le había facilitado el enólogo. Repasó sus notas referentes al Penedés durante el viaje hasta la casa de su hermano.

La zona, por las características climáticas, es óptima. Tiene un microclima similar al de los mejores valles californianos. La situación geográfica, la proximidad del mar y las cualidades de la tierra la convierten en un lugar propicio, ideal para plantar tus viñas.

En tiempos de Julio César, los vinos del Penedés habían sido famosos en los banquetes romanos y en toda Europa. Millones de ánforas con caldos de esta zona eran enviadas por mar desde Tarragona hasta la capital imperial. *Observaciones:* Innovar. Apostar por otras variedades. Plantar cepas para producir vino tinto aparte del macabeo, ojo de liebre y garnacha, o incluso la malvasía, que son las variedades locales más conseguidas.

«Un buen presentimiento», se repitió Jean cuando, en lo alto de un montículo, a doscientos cincuenta metros sobre el nivel del mar, se fijó en una vieja viña que se extendía en un terreno arcilloso, pedregoso y calcáreo de ciento cincuenta y siete hectáreas, de las cuales cincuenta y siete eran bosque y cien cultivables. Sin embargo, solo se trabajaban ochenta, lo hacían un par de aparceros con un macho y un burro.

Dos años después, exactamente el 12 de octubre de 1962, aquel buen presentimiento se materializó en la compra del Mas d'en Rovira de Torrelavit por seis millones de pesetas. Fue una adquisición basada en el sentido común y no en el habitual impulso irracional que caracterizaba a Jean. En esta ocasión le hizo caso al profesor Amerine. Antes de la compra de la propiedad había mandado analizar unas muestras de aquella tierra al departamento de enología de la Universidad de Davis. El objetivo era saber si las variedades que querían plantar funcionarían en aquella tierra. Una vez obtenido el visto bueno, Jean Leon compró la finca. Había dejado una paga y señal de doscientas setenta y cinco mil pesetas y ahora aportaba el resto del capital para que la propiedad fuera suya.

Aunque no del todo.

La ley española no permitía que un extranjero fuera propietario de más de veinte hectáreas de un terreno, y la finca tenía cincuenta y siete. Jean decidió figurar como dueño de la casa solariega y el resto de la propiedad lo puso a nombre de su hermano Paco, que vivía en Vilafranca.

La proximidad de su hermano sería un as en la manga. Y tendría que dar un voto de confianza a Paco, quien, inexperto, no había visto nunca de cerca ninguna finca, no había pisado jamás el terruño y no dominaba el negocio del vino. Pero no estaría solo, contaba con el apoyo de Jaume Rovira, un joven que estudiaba enología en Madrid, a quien todo el mundo llamaba el chico de Cal Tuyes. De este modo, Jean podría permitirse hacer un seguimiento desde los Estados Unidos y viajar al Penedés solo un par de veces al año.

Al día siguiente de la compra del Mas d'en Rovira, Jean Leon se levantó muy temprano para recorrer con calma su finca. Jaume se sorprendió al verlo ascender por el empinado camino de la propiedad en dirección a las viñas. Dejó lo que estaba haciendo para salir a recibirlo y llevarlo de paseo por sus dominios.

A Rovira le hacía ilusión enseñarle la distribución de las viñas, las cepas, pero sobre todo llevarlo al corazón del viñedo. Allí había empezado a plantar, a modo de prueba, algunas variedades de uva negra y blanca, tal y como habían decidido por teléfono. Jaume se sentía muy estimulado por poner en práctica las sugerencias de aquel hombre con poca experiencia vitivinícola pero de ideas muy claras e inéditas en el Penedés.

Rovira hundió el brazo entre los sarmientos, aquellos brotes que salían de las cepas. Palpó el zarcillo y arrancó un pámpano. Era una ufana hoja de viña sobre la cual dispuso un brote que tenía un montón de jugosas bayas, los granos de uva, de pulpa dulce y piel amarillenta.

—¡Parecen perlas! —se maravilló Jean, mientras con sus dedos finos y blancos las acariciaba con delicadeza—. ¿Es chardonnay?

—Sí, con esta variedad elaboraremos unos vinos blancos jóvenes y muy afrutados.

—¿Y también algún crianza blanco?

—Sí, por supuesto.

El joven enólogo le mostró la otra variedad de uva, de una tonalidad más rojiza y violácea, que sería el espíritu de los cabernet sauvignon que el nuevo propietario se había puesto como objetivo: sería el buque insignia de la bodega.

Y se puso en cuclillas para imitar todo lo que hacía aquel joven tan apasionado. El chico de Cal Tuyes hundió las manos en aquel terruño y cogió un

puñado de tierra que se derramó entre sus dedos.

—Un suelo bastante pobre —dictaminó el enólogo.

—¿Estás diciendo que estas tierras no son lo bastante buenas?

—Todo lo contrario —quiso calmarlo Rovira—. Según la creencia campesina, cuando una tierra es rica y fértil se plantan verduras. Cuando no lo es tanto, se siembra trigo o ajos. Pero cuando el suelo parece que no tiene nada que ofrecer, entonces hay que plantar viñas.

Los dos hombres avanzaron por un sendero hasta entrar en una barraca que era un pequeño templo lleno de herramientas amontonadas, ropa, sacos y otros cachivaches del joven enólogo. Se protegieron de los rayos del sol, que caían en perpendicular, y se sentaron en el poyete, bajo la mínima expresión del tejado de la barraca, mientras Rovira servía dos vasos de vino de una jarra.

—A pesar de lo que le hayan dicho —y señaló todos los campos que los rodeaban—, tenemos unas condiciones y una tierra que nos ofrecerán un vino excelente. Eso sí, deberemos tener paciencia. No hay que dar prisa a las cepas.

—Con paciencia y un poco de suerte, estoy seguro de que lo conseguiremos —añadió Jean, animado por las perspectivas que se le presentaban—. Sin duda alguna, el mundo se ve de otra manera con un poco de vino en el estómago. Y este no está nada mal.

—¡El nuestro será aún mejor! —le aseguró Jaume.

—Tan bueno que no solo se beberá mucho, sino que también se hablará mucho de él. ¡No me cabe la menor duda!

Jean Leon levantó su vaso en señal de buenos deseos. Pero Jaume, en vez de brindar, se quedó pensativo.

—De hecho, por aquí ya se habla de él.

—¿Y esa cara, Jaume? —observó Jean Leon con un deje de ironía.

El enólogo ni se inmutó. Estaba concentrado. Escrutaba los movimientos oscilantes del vino, y no solo eso, sino la sedimentación que se iba formando en el culo de su vaso.

—Un poso de odios y rencores... —murmuró Rovira.

—¿Qué dices, Jaume? —preguntó Leon, frunciendo las cejas.

—Estas protestas dejarán un poso de odios y rencores... —respondió con contundencia y mirándolo fijamente a los ojos.

—¿Las protestas? —quiso saber Leon.

—Es tan solo una frase. Pero sí, las protestas de los aparceros —sentenció Rovira—. Algunos de ellos no están de acuerdo ni les gusta lo más mínimo lo

que tenemos intención de hacer.

Leon sentía un enorme respeto por aquellos viñadores, pero estaba decidido a introducir sus ideas tanto si gustaban como si no a sus vecinos y empleados. Y contaba con la experiencia sobre el terreno y la preparación de Jaume para maridar tradición e innovación.

Durante la temporada, Rovira aplicó una serie de técnicas muy variadas que le daban buenos resultados. Por ejemplo, esparció ceniza con aceite por encima de las cepas, para que, cuando las podara, la ceniza que caía en los ojos de estas las protegiera de las heladas. Y, en el corazón del invierno, precisamente para prevenir los perjuicios de posibles heladas, se dedicó a recoger estiércol para depositarlo en diversos lugares de la viña. Según de dónde soplara el viento y de dónde veía que helaba, prendía fuego al estiércol, y el humo que desprendía se iba extendiendo por el terreno. Eran métodos ancestrales, esas maneras de trabajar que se transmiten de generación en generación, y que Jaume había adquirido y que aplicaba a las viñas. Lo había hecho en las cavas de Can Nadal y ahora también en el Mas d'en Rovira, que su nuevo propietario llamaba Château Leon.

CAPÍTULO 10

Cuando llegó el verano de 1963, Jaume recordó a Paco Carrión todo el trabajo que debían hacer antes de la vendimia: arar, cavar, binar, enlodar, limpiar zanjas, recoger uvas, arrancar cepas, podar, atar sarmientos, replantar y descogollar, injertar, azufrar, acollar estiércol...

—Las faenas del campo exigirán contratar trabajadores a jornal.

Rovira conocía a jornaleros en los que podía confiar, como Tomàs de Ca l'Alió; Cisco *Carreter*, que con su carro trajinaba para los campesinos que querían contratarlo; Delfí *Finet* de Cal Marçal, que araba con el macho; y Sadurní de Ca la Nàsia. Con la vendimia, durante el mes de septiembre también llegaban forasteros, como un grupo de Sant Pere de Riudevittles. También era frecuente el intercambio de jornales entre los aparceros vecinos, con la condición de que el jornal de un animal más el arado equivalía al de tres hombres. El jornal de un hombre se pagaba a siete pesetas, y el de una mujer a cinco, pero Leon les pagaba diez a todos. Sin embargo, a pesar de las buenas condiciones económicas, no había suficientes trabajadores. La industria papelera de la cuenca del Anoia empezaba a funcionar y en ella se pagaban sueldos más altos, y a muchos de los antiguos aparceros no les importó cambiar las viñas por la fábrica.

El futuro estaba lejos del terruño, y Paco Carrión no se desenvolvía bien, no dominaba el negocio, le iba grande, y además se gastaba el dinero alegremente, a pesar de las advertencias de Jaume Rovira. Como no disponía de suficientes manos para trabajar, Paco decidió que compraría un tractor para la finca.

—¿Lo has consultado con tu hermano? —le preguntó Rovira, con un deje de desconfianza en el tono de voz.

—Hombre, ¿a ti qué te parece?

—¡Es que ochocientas mil pesetas son muchos cuartos!

—Ya lo sé, ¡pero no es un capricho, sino una necesidad! —le contestó, molesto.

—¡De acuerdo, de acuerdo! ¡Tú sabrás! ¡Allá tú!

—¡Mi hermano, que es quien debe saberlo, ya lo sabe! —replicó Paco, cabreado—. Le parece una decisión acertada y me ha dicho que mandará el dinero por giro postal al despacho de Micaló, el abogado.

A pesar de la distancia, Paco y Jean hablaban a menudo por teléfono, y más si era por asuntos de dinero. Paco lo tenía muy claro, era sagrado, y aquel episodio significó su sentencia.

—Jean, soy yo, Paco... —Su voz sonaba a funeral.

—¡Eh, Paco! ¿Qué hay? ¿Va todo bien en el *château*?

—Se trata del dinero para el tractor...

—¿Es que no ha llegado? ¡Los de US Postal me aseguraron que el giro estaría allí en menos de una semana!

—Oh, no, no, Jean, no te preocupes. El dinero llegó... Lo que ocurre es que lo recogió el abogado y...

—¿Y qué, Paco? ¿Qué ha pasado?

—Pues que se lo ha ventilado en una timba de póquer —le soltó.

—¿Qué? —gritó desde el otro lado de la línea telefónica—. ¡Joder, Paco!

—Lo siento, lo siento, es culpa mía. Jamás debería haber confiado en ese chico.

—¿Pero tú sabías que el abogado jugaba?

—No, no —admitió Paco.

—Pues, coño, Paco, deja de flagelarte. Tú has hecho lo que hubiera hecho todo el mundo, confiar en un hombre de ley. Pero, bueno, si resulta que está más picado que las muelas de Emilio, ¡qué le vamos a hacer!

—Lo siento, Jean, de verdad —se lamentó Paco—. Te prometo que cuando llegue iré yo mismo a buscarlo y lo guardaré debajo del colchón hasta que haya que entregarlo al vendedor —se comprometió.

—Entendido, pero no te preocupes más: ya está. ¡Si todo fuera tan fácil!

Leon intentaba animarlo y pensaba que, seguramente, la mejor opción sería que Jaime Rovira fuera también el encargado del *château* y eximir a Paco de tanta responsabilidad. Y más si el objetivo era conseguir un vino único, con personalidad y carácter.

La vendimia dio un producto de continuidad y transición. Pero también marcó el punto de inflexión del proyecto de Jean Leon de elaborar un exclusivo vino de finca, una denominación equivalente a las producciones de los *châteaux* franceses que garantizaba que la uva había sido cultivada en una viña concreta. Si lo conseguía, sería el precursor en España de este tipo de referencias. Leon y

Rovira solo debían conseguir esquejes originales en las principales bodegas de la zona de Burdeos. Llamaron a las puertas de los grandes templos del vino: Corton-Charlemagne, Château Lafite Rothschild y Château La Lagune... Compraron treinta mil cepas de cabernet sauvignon, cabernet franc, chardonnay, merlot y una modesta cantidad de pinot noir.

Los franceses vieron una amenaza y una competencia en los intereses locales de Leon para su protegidísima riqueza vinícola, por lo que todo lo que le vendieron era prácticamente inservible: cepas desabridas y reseca. Cuando lo comprobaron, ya era demasiado tarde para reclamar. No obstante, no se amedrentaron y reaccionaron con clandestina y nocturna contundencia: cargaron en dos furgonetas los restos de la poda que los operarios de los *châteaux* amontonaban fuera de las viñas, al otro lado de las vallas que separaban los campos del camino y que se consideraban desechos. Un buen montón de sacos que llenaron a la luz de la luna. Y antes de desaparecer en el horizonte, emprendieron el camino de vuelta a casa por dos rutas distintas. Por si acaso.

Jaume Rovira cruzó la frontera por La Junquera sin ningún problema. Jean Leon, que escogió el paso de Hendaya, las pasó canutas con la guardia civil, que le impidió el paso. Dos agentes de la Benemérita con tricornio e impermeable le dieron el alto, y Leon se detuvo y bajó la ventanilla.

—Buenas noches, señor. —Le dedicaron el habitual saludo militar.

—Buenas noches —contestó un lacónico Leon.

—¿De dónde viene a estas horas?

—De la zona de Burdeos. De unos viñedos del Médoc, cerca del estuario del Gironda. En Burdeos —repitió, dejándose llevar por los nervios.

—Eso ya nos lo ha dicho. De Burdeos. ¿Nos puede mostrar qué es lo que lleva ahí atrás?

Leon accedió a hacerlo: se bajó de la furgoneta, abrió las puertas traseras y levantó la saca. Los guardias civiles se miraron con cara de extrañeza al ver todos aquellos esquejes.

—¿Qué es esto? —le preguntaron con recelo—. ¿Qué va a hacer usted con todas estas ramas? No creemos que se las pueda traer usted para España.

Nada de todo aquello sonaba bien. Y Jean debía improvisar una salida.

—¿Tienen ustedes hijos?

—Sí, ¿por qué? —respondieron ambos guardias al unísono.

—Porque este género que traigo en la furgoneta es para hacer caramelos.

—¿Caramelos?!

—Como lo oyen. —Leon señalaba las ramas y las ramillas—. Tenemos una pequeña fábrica cerca de Barcelona. Lo utilizamos para hacer caramelos. Ya saben que el regaliz se extrae de las raíces de la planta, y lo mismo pasa con otros sabores.

Los agentes de la Benemérita se miraron y asintieron, convencidos por la explicación. Volvieron a saludar a la manera militar y se apartaron del paso fronterizo para que pasara la furgoneta. Leon tragó saliva y soltó un resoplido. No se quitó el susto de encima hasta muchos kilómetros después. Muchísimos kilómetros. Hasta llegar a la finca y descubrir que Jaume había conseguido cruzar con su parte del material.

La plantación de las nuevas variedades importadas se hizo inmediatamente. Leon y Rovira dirigían a conciencia todo el proceso; estaban expectantes.

Con los aparceros de la finca no hubo ningún problema, porque la mayoría de los trabajadores venían de Sant Pere de Riudevitlles, y como la industria papelera del Anoia estaba en alza, no les importó dejar de trabajar en el campo. La industria necesitaba mano de obra y pagaba unos sueldos más altos que por trabajar en la viña. En realidad, como la mayoría tenían pequeños huertos, no dejaban de trabajar la tierra. Eso y el hecho de que eran buena gente facilitó que aceptaran los nuevos procedimientos y la implantación de variedades foráneas en los terrenos vecinos. Se negoció con todos y cada uno de los aparceros para que estuvieran contentos y confiaran en el proyecto. A cambio de que le cedieran la primera cosecha, Leon incluso se avino a pagarles el precio de las cepas de los dos primeros años. Todos aceptaron de buen grado las excelentes condiciones del americano, como se lo conocía en el Penedés.

Todos, salvo un par de ellos, que se resistían al sistema que quería implantar el extranjero. Vivían como un agravio el hecho de que quisiera arrancar todas las variedades locales, o peor aún, como una desventura. «¡Mal rayo te parta, maldito extranjero!», se podía oír con un punto de amargura un día sí y otro también en el viejo café, el lugar que antiguamente había sido el local de la Cooperativa Agrícola. La fachada principal de ladrillo presentaba seis columnas jónicas y la cornisa estaba decorada con dos grandes esferas. Los cristales de colores destacaban en la decoración de los dos ventanales.

Una barra de madera de pino que había sido barnizada cientos de veces daba la bienvenida a una variopinta clientela: campesinos y veterinarios, viajantes y comerciantes que, tras pedir en la barra, tomaban vino con aguardiente o café, o jugaban una partida de cartas en las mesas de hierro forjado

y mármol de grano grueso. En invierno, la estufa alimentada con cáscaras de avellana calentaba toda la sala, y el humo de los caliqueños se mezclaba con el olor tostado de las cáscaras. La chimenea no tiraba muy bien y el humo invadía sutilmente todo el espacio. En verano, los clientes buscaban el fresco en el patio de atrás, bajo la sombra de una vieja parra; las puertas y las ventanas abiertas solían favorecer las corrientes de aire.

—¡A veces, estos forasteros tienen unas costumbres que vete tú a saber!

—Quiere elaborar un vino diferente.

—¿Diferente?

—Sí, con uvas traídas del extranjero. Las está plantando.

—Eso solo traerá problemas.

—¿Qué dices?

—¡Mal rayo te parta, maldito extranjero!

Estas maldiciones y protestas llegaron muy pronto a las puertas de la finca del Mas d'en Rovira, con más fuerza que la última granizada que había dañado las viñas. La niebla baja, acompañada de la oscuridad, solo dejaba entrever, difuminado e intermitente, un punto de luz. Las sombras deformaban la silueta de un hombre que, envuelto en una capa, se afanaba por conseguir que saltara una chispa rozando dos piedras junto a unos matojos reseco y escuálidos, al lado de la pared seca que separaba las cepas del bosque. Tras golpearse con fuerza los dedos y mascullar una palabrota, lo consiguió. Las chispas saltaron y prendieron en los arbustos, en el sotobosque, en las ramas. Las primeras lenguas de fuego se extendieron, seguidas por el inconfundible aroma de la combustión. El fuego devoraba furioso el bosque, y las chispas, glotonas y con un apetito insaciable, rodeaban la viña. Los troncos de los pinos y las encinas, inermes, desprovistos de pinchos, púas o aristas para hacerse fuertes frente a la amenaza inminente, quedaban indefensos. Cuando ya era noche cerrada, y empujado por el viento, el fuego redobló su furia. Las viñas eran un brasero. Los aparceros y los vecinos se lanzaron sobre ellas, pero poco pudieron hacer. Al día siguiente, aquella danza de colores y vapores sulfurosos se había desvanecido bajo la luz del sol y había quedado reducida a cenizas, aún humeantes. En Torrelavit, todo el mundo hablaba de ello. Todo el mundo lo lamentaba. Todo el mundo ayudaba.

Por la tarde, con el fuego ya controlado y el humo desvaído, Jean se desplazó hasta el punto más alto de su finca para contemplar en solitario el paisaje desolado, calcinado. El incendio había hecho aumentar la temperatura en

general, pero Jean no podía reprimir un escalofrío de desconfianza. Volvía a la casilla de salida de su infancia.

Era inevitable no recordar el incendio que había calcinado su casa de Santander. Aquello sí que había sido una tragedia para su familia. Casi fatal. Pero consiguieron salir adelante, y él estaba decidido a conseguirlo también ahora. Haría falta algo más que un fuego para hacerlo renunciar a sus sueños.

Aún disponían de esquejes para plantar. Y no estaba solo: tenía a su hermano y a Jaume Rovira, y una capacidad innata para renacer —nunca mejor dicho— de sus cenizas. Sería el ave fénix de Torrelavit.

Con paciencia, seguirían con la maduración de la uva hasta que, con el rocío y el fresco de las primeras luces del mes de septiembre, llegara el día de la vendimia. Todo el mundo se arremangaría, se aparejaría a ambos lados de las hileras y se afanaría para llenar capazos y cestos. Se verterían las aportaderas en las tinas para pisar la uva. Para elaborar el vino utilizarían prensas, lo verterían en la tina, que conectaría con otra más pequeña, y colocarían un manojito de esparraguera en el agujero para filtrar el mosto.

Solo paciencia. Hasta el día de la vendimia. Basta de granizadas. Basta de sabotajes. Basta de desgracias... Basta.

Aquella noche de finales de noviembre sonó el teléfono. El sonido del primer timbrado fue largo. Eso significaba que la llamada era de lejos, del extranjero. De América.

—Jean, soy yo, Emilio.

Lo sorprendió que el cocinero de La Scala lo llamara a esas horas. Era casi medianoche.

—Ha pasado algo terrible, Jean. —La voz le llegaba entrecortada—. Han disparado al presidente. ¡Kennedy ha muerto!

CAPÍTULO 11

Los actos previos y posteriores a la ceremonia del funeral de John Fitzgerald Kennedy los siguió a través de la prensa española, muy desinformada. De manera privada y discreta, se sumó al sentimiento de desolación que imaginaba que estaba sufriendo el resto de los norteamericanos. Katie sonaba consternada por teléfono, pero las obras de rehabilitación y decoración de la nueva y enorme casa que había comprado la pareja poco después de volver del viaje a Europa la mantenían con la mente ocupada. Pero mientras tanto también tenía tiempo para sentirse molesta con su marido.

—¿Es que no te das cuenta, Jean? Una vez más tengo que ocuparme sola de los asuntos familiares. Me dijiste que esta casa la haríamos juntos a nuestro gusto. Que si tenía que ser tan grande era para poder invitar a la familia y a amigos los fines de semana, y así pasar más tiempo todos juntos... Y yo ya me estoy asfixiando con tanto espacio que llenar... —Jean ya no estaba seguro de si a su mujer le salían las frases entrecortadas porque estaba disgustada o porque estaba enfadada, no sabía distinguirlo—. ¿Dónde estás ahora para decidir cómo y dónde van nuestras cosas?

—¿Qué intentas decirme? ¿Que yo he provocado el incendio de la finca para no estar con vosotros?

—Por supuesto que no.

Katie soltó un resoplido que daba a entender que aquella conversación no iba a ninguna parte.

—No te preocupes. Aquí todo va a buen ritmo. Hay mucho que hacer, pero calculo que a más tardar volveré por Navidad y podremos celebrarla juntos.

Pero una celebración navideña en casa de Leon significaba compartir la atención de Jean con comidas, cenas y servicios a domicilio especiales para los clientes de La Scala. O con veladas que se alargaban con la connivencia y la participación del anfitrión. Jean tenía una especie de mecanismo interno que no fallaba: cuanto más reclamaba su presencia su mujer, más rehuía él su responsabilidad.

Y no consentía que nadie le hablara de aquel asunto. Ni siquiera los pocos amigos íntimos que tenía, ni su socio y cuñado, ni su propia familia en las siguientes ocasiones en que volvió a la Península para hacer el seguimiento de la compra y las mejoras de sus viñas cuando le preguntaban por su mujer y sus hijos. Nadie se metía en ello. Salvo Emilio.

—¿Puedo hablarte con franqueza?

—Por favor. Adelante. Si no lo hicieras, no serías tú.

—Ya. Pero ¿me vas a escuchar?

Leon bebía un trago de vino y encendía un cigarrillo, fingiendo que le prestaba toda su atención.

—Hace mucho tiempo que te veo tan desorientado que en algún momento acabarás perdiendo los papeles.

—¿No me saldrás otra vez con lo de Newport? Por un proyecto que no me ha salido bien tengo una decena para empezar que serán un éxito... Eso ya está superado.

A Emilio le costaba creer que Leon hubiera digerido el fracaso del restaurante que había abierto en Newport. Había sido una iniciativa de Dick Powell, quien le propuso ampliar el negocio y abrir un local en aquella zona turística de playa que estaba a tan solo una hora en coche de La Scala. Pero no salió bien, y reaccionó como de costumbre ante el fracaso: no quiso dar explicaciones ni atender a razones. Pero Emilio, que conocía el negocio tan bien como él, descubrió la causa del fracaso del restaurante. Los locales que triunfaban en Newport lo hacían con una carta centrada en el marisco, un producto que en un restaurante de cocina italiana como La Scala era una presencia más bien testimonial. Lo que para Emilio constituyó una clara manifestación de soberbia, para Jean fue una simple falta de previsión, de no haber estudiado suficientemente el mercado y haber confiado en exceso en la intuición de Powell. Pero ya había aprendido, y no volvería a cometer el mismo error en futuras expansiones del negocio.

—Ese es el problema. La decena de proyectos que tienes en mente y que estás decidido a llevar a cabo sí o sí. ¿No te basta con el vino? Fíjate en todo el tiempo que te comporta ahora mismo sacar adelante una bodega en el otro extremo del mundo. Aún no has arrancado del todo esa idea loca y ya te aventuras en nuevos proyectos. ¿Por qué no centras tus esfuerzos en cuidar, mantener y disfrutar lo que ya tienes?

—Ya me conoces, siempre tengo algo nuevo en mente...

—Y así es como te estás cargando tu matrimonio y tu familia.

Si Emilio esperaba algún tipo de reacción por parte de Jean, acababa de conseguir, al menos, una renovada atención muy tensa.

—Ese mito tuyo del visionario que tanto te gusta engrandecer y representar delante de todo el mundo está haciendo daño a las personas que más te quieren.

Leon lo escuchaba con cara de pocos amigos. Emilio sabía cómo llevar al límite su estudiada indolencia. Y respiró profundamente. Y apuró de un solo trago el contenido de la copa de vino.

—Tienes razón. Quizás no debería haberme casado, y mucho menos haber tenido hijos. Estaba enamorado, y pensé que una mujer y una descendencia era lo que debía tener para sentirme pleno, realizado y feliz. Pero todo eso fue antes de La Scala.

—Jean, por el amor de Dios, ¿cómo puedes decir eso? —Emilio no daba crédito a lo que acababa de oír—. ¿Debo recordarte lo mucho que trabajó Katie en esta cocina y en este comedor para que fueran lo que son ahora? ¿Debo recordarte lo orgulloso que te sentías cuando nacieron Juan Antonio y Gigi, tu princesa? ¡Vamos, hombre! ¿A quién quieres engañar, Jean?

—Ya ves, Emilio. Soy un maldito egoísta que solo piensa en sí mismo.

—Me has prometido que me escucharías. Déjame hablar y luego haz lo que te venga en gana —le advirtió en un tono insultantemente duro, mientras Leon abría una botella sin prestar atención a la etiqueta—. Actúas como si solo te importaran tu vida y tus proyectos. Y prefiero no mencionarte nada sobre mujeres que van y vienen o sobre camareras que reciben muchas atenciones por tu parte y que no duran ni un mes en el restaurante. Pero tu realidad es que no estás solo, y te guste o no tienes una familia que forma parte de ti.

Se quedaron en silencio. Emilio cogió de nuevo los papeles esparcidos sobre la mesa con las propuestas del menú de temporada que llevaban días intentando redondear antes de presentar la nueva carta.

Leon, sentado a su lado, sostenía la copa de vino. Tenía la vista clavada en el suelo. Ya había experimentado un fracaso reciente y no se veía con ánimos de soportar otro más profundo y permanente. Tendría que enderezar tantas cosas... Reorientar sus prioridades... Reducir las expectativas...

El restaurante le había demostrado que los sueños pueden cumplirse. Y ahora tenía uno que iba adquiriendo forma, que le trazaba un rumbo imparable: su vino, con su nombre, en su tierra...

—No puedo prometerte nada.

—A mí no tienes que hacerme ninguna promesa.

Ambos se dedicaron a definir la carta. Se habían pasado toda la primavera trabajando para renovar la oferta culinaria de La Scala con la intención de seguir sorprendiendo a los clientes, tanto a los fieles como a esa colección eventual de caras que Hollywood iba rejuveneciendo y cuyos nombres Jean no siempre tenía tiempo de retener. Los platos fuertes incluían una ensalada con una lechuga importada de Venecia, de Treviso, con un toque ligeramente amargo que recordaba a la endivia, una creación espectacular que armonizaba con judías blancas y almejas. Además habían pensado en el plato que estaba destinado a convertirse en la propuesta estrella: el conejo al estilo de los cazadores. Emilio lo preparaba como nadie. Primero asaba la carne y mezclaba el aroma de los pimientos rojos y verdes, servidos con un perfume de ajo suave sobre un lecho de pasta de cabello de ángel.

Así pasaron los días los dos, diciéndose las cosas claramente e introduciendo nuevos platos en una carta que presentaron en sociedad a principio del verano de 1964. Hacía unos meses que la NBC había cancelado el show de Dick Powell, pero el actor y presentador conservaba la costumbre de cenar en La Scala cuando salía de los estudios Burbank que la cadena tenía en Los Ángeles. Aún se dejaba acompañar por actores y celebridades con los que mantenía una buena relación, y presumía de tener un olfato envidiable para oler las oportunidades. En especial las que tenían trascendencia política.

Eran tiempos convulsos. El país no despertaba de la pesadilla de la muerte de Kennedy, y republicanos y demócratas no dejaban de mover fichas sobre el futuro de la presidencia. Aquella noche, Powell había reservado mesa para cuatro. Después del fracaso del experimento culinario de Newport, la relación con Leon seguía siendo tan cordial como siempre. Y su memoria se remontó a la noche de la derrota de Richard Nixon en las elecciones a gobernador de California, en la que Powell trataba de consolar a Nixon y le recomendaba que apoyara a un joven candidato a gobernador para que lo sustituyera. Jean recordaba aquella cena porque oyó el nombre del aspirante y se alegró de igual manera cuando lo oyó de nuevo como invitado de Powell y de su mujer, la actriz June Allyson, en la cena de parejas de aquella noche.

Después de muchos años, Jean Leon se reencontró con Ronald Reagan.

—Lo has conseguido, muchacho —exclamó Ronnie con unos brazos abiertos que podían abrazar todo el local—. A Jimmy le habría entusiasmado. ¡Es un sitio precioso!

—Me alegro mucho de que por fin conozcas La Scala.

El exactor reconvertido en político le presentó a su mujer, la también actriz Nancy Davis, antes de que Jean acompañara al grupo hasta su mesa. Reagan se excusó un momento para hablar con el anfitrión y recordar con un punto de nostalgia la noche que habían compartido con Jimmy.

—¿Cómo va tu carrera política? —se interesó Leon.

—Bien, no puedo quejarme. Ya sabes que me despidieron del *General Electric Theater* porque decían que los monólogos se estaban politizando excesivamente y resultaba incómodo para la compañía mantenerme en antena. ¿Sabes lo que te digo? ¡Mejor! —sentenció—. No me gusta que me censuren. Ahora me estoy situando dentro del partido. Powell, George Murphy y William Holden me están ayudando.

—Ya apuntabas maneras... Me alegro mucho por ti, Ronnie.

—A ti tampoco te ha ido nada mal.

—De hecho, estoy a punto de hacer realidad uno de los sueños que salieron en la conversación de aquella noche..., ¿te acuerdas?

—¿El vino? —preguntó Reagan.

—¡Caramba, Ronnie! ¡Tienes muy buena memoria! —reconoció Leon, admirado—. Si todo sale bien, dentro de unos años en La Scala serviremos la mejor comida y el mejor vino de la ciudad. Puede que para entonces seas gobernador de California y tengamos motivos para brindar juntos por nuestros logros.

Y pasó el verano, con el tándem Leon-Emilio satisfecho por la buena acogida de la renovada carta de La Scala. Se decían menos cosas a la cara porque, en uno de esos impulsos inesperados, Jean decidió dejarlo todo en manos de Emilio durante un par de semanas.

Fue alrededor del mes de septiembre. Tiempo de vendimia. El propietario del Château Leon —que era como lo conocían solo los más cercanos— llegó a tiempo para participar en ella, acompañado de su mujer y de sus hijos.

Antes, sin embargo, hicieron una parada obligatoria en Barcelona, para que Juan Antonio y Gigi conocieran a su familia española. Los niños se pasaron parte del viaje en avión interrogando a su padre sobre todos y cada uno de los parientes que tenían. Jean, con una paciencia poco habitual en él, intentó retratar las características que definían a sus hermanos y, si la memoria no le alcanzaba, le ponía un poco de inventiva. Los niños estaban entusiasmados, y cuando

entraron en el salón del hotel Ritz donde Jean Leon había convocado a su familia, entendieron por qué su madre los había prevenido sobre los firmes abrazos y la multitud de besos que recibirían.

La vendimia era uno de los momentos álgidos del ciclo anual de la viña, se había convertido en una fiesta, y las fincas y las masías invitaban a parientes y amigos a unirse a ella.

El sol picaba y el aire caliente hacía sudar de lo lindo a los trabajadores, que con una cautela prudente pero decidida apartaban los pámpanos para recoger los primeros gajos. Con un preciso movimiento de la muñeca, la pequeña hoz cortaba el brazo que sostenía la rama y la uva caía dentro de los cestos, las canastas o las portadoras que, cargados en brazos o sobre los burros, iban desfilando hacia la masía, donde se pisaba la fruta. Leon se acercó a su mujer y, sonriendo, le hizo una advertencia al oído:

—Estás a punto de vivir una sensación que no se parece a nada de lo que hayas podido conocer hasta ahora.

Dejaron a los niños con sus primos, los hijos de Paco, y Leon le hizo una seña cómplice a Jaume Rovira.

Bajaban la escalera que los conducía a la bodega, y lo hacían acompañados por la humedad que rezumaban las piedras y guiados por el aroma que desprendían las uvas almacenadas en las tinas, a punto de convertirse en mosto.

—Una vez que se ha echado la uva en el lagar, hay que pisarla con los pies descalzos para que el vino adquiera el olor y la fuerza del vendimiador para que así sea más fuerte y aromático.

—Mientras tenga los pies limpios... —apuntó Katie.

—Sí, por supuesto. ¿Me permites? —Leon se arrodilló a sus pies para descalzarla. Llevaba unas zapatillas de deporte con unos calcetines cortos para evitar llagas y heridas.

—Gracias, muy amable... —susurró ella.

Katie se subió los finos vaqueros por encima de la rodilla, dio un saltito desde el suelo hasta el reposapiés y desde allí cogió impulso para encaramarse sobre la bota y dejarse caer dentro de aquel recipiente cilíndrico. Las tinas tenían unas cuerdas sujetas al techo para agarrarse y no caerse y empujar con todo el peso para exprimir el zumo.

Una vez dentro, hundida hasta las rodillas, Katie dedicó una sonrisa pícaro a su marido. Jean estaba embobado contemplando cómo su mujer reía y chillaba de emoción. Había hundido las piernas, aquellas piernas blancas e inmaculadas,

hasta las rodillas en una sustancia que desprendía un dulzor que ascendía hasta las fosas nasales. Daba igual que se afanara por subirse los vaqueros más arriba, porque las manchas insolentes siempre conseguían su objetivo: dejar huella. Leon ya se imaginaba paladeando un vino con el sabor de Katie.

Ella se agarraba al borde de la tina porque le daba miedo caerse. No dejaba de reír. Disfrutaba de lo lindo, era evidente. Dio un par de vueltas empotrada contra la pared del recipiente y, cuando se sintió segura, se dejó llevar. Sin apartar la vista de su marido, Katie dio dos pasos atrás para situarse en el centro de la tina, se soltó el pelo, que llevaba sujeto en una cola, y empezó a bailar. Leon cedió, asintiendo con un gesto de la cabeza, como dando permiso a la improvisada bailarina. Ella empezó a aplastar delicadamente los granos de uva, colocándose encima de ellos y moviendo con gracia los pies. Jean no se lo pensó dos veces: se quitó las zapatillas de deporte, se recogió los pantalones, dio un salto y se plantó entre las uvas, que formaban un dulce colchón.

—Déjate llevar —le susurró al oído.

Leon se dio cuenta de que Katie se estremecía. Se agarraron por los hombros y, abrazados y siguiendo la tradición, empezaron a dar vueltas sobre su propio eje, pisando y estrujando con brío las uvas, que soltaban el jugo bajo sus pies. Los efluvios que desprendían los invitaban a acercarse, a tocarse, a dejarse llevar. El movimiento cadencioso. Las manos que exploran. Un gemido que se desvanece. Un espejismo con reminiscencias de unos tiempos pasados que da paso a los tiempos que vendrán. Sus cuerpos no eran los de Las Vegas, y su relación se había ido avinagrandando, pero, rodeados por el olor del zumo de uva que pisaban, se dejaron llevar y, por un momento, volvieron a ser aquellos jóvenes llenos de sueños que tenían por delante todo un futuro por construir juntos. Fue un instante mágico e intenso, de una complicidad cargada de recuerdos y de esperanzas para Katie y de sensaciones de paz, riqueza y bienestar para Jean. Un instante al que siguió el fruto, mientras a Jean se le magullaban otras frutas en casa.

Seis años de viajes programados a la finca del Penedés en el tiempo de la vendimia y en Semana Santa, con dos ideas fijas en la cabeza: su vino y el reencuentro con la buena cocina catalana. Tanto una cosa como la otra, con la voluntad de trasladarlas a las mesas de La Scala.

En pleno mes de mayo, fuera de temporada, Jaume y él fueron invitados a una *calçotada* popular en Valls que le permitió maridar ambas aficiones. Y eso animó a Jean a redescubrir la gastronomía autóctona con una mirada más

profesional.

—¿Nuestro vino? ¿Crees que es adecuado para una *calçotada*? —preguntó sorprendido Leon—. Aún no lo hemos consolidado.

—Pero sería una manera de mantener una tradición que favorecería a nuestra bodega. Antiguamente, cuando los del Camp de Tarragona nos invitaban a una *calçotada*, algunos productores de cava del Penedés aprovechaban para promocionar sus vinos —le explicó Rovira—. Nos conviene, y como saben que te mueves por Hollywood... Además, el invitado estrella es el pintor Salvador Dalí.

Leon recordaba haber hablado de Dalí no hacía ni un mes. Y lo había hecho con un asiduo de La Scala, Alfred Hitchcock.

Hitchcock iba a La Scala porque su *quiche lorraine* y sus helados lo volvían loco. Pero sobre todo porque era adicto a un cóctel que luego se bautizó con el nombre de Mimosa. Un cóctel extraordinariamente dulce a base de champán, zumo de naranja y azúcar. Era su perdición, y Leon lo sabía. Cuando lo veía entrar en el restaurante ya le encargaba uno a su barman.

—¡Gracias, Jean! Me tienes malacostumbrado. Por cierto, ¿sabes quién me inició en el consumo de Mimosa?

—No.

—Salvador Dalí —anunció.

—¿Dalí, el pintor? —exclamó Leon, sorprendido.

—¡Sí! ¡El genio! Y ya llevo más de veinte años bebiéndolo. Fue en el año cuarenta y cinco, cuando cerramos el acuerdo y firmamos el contrato de colaboración. Teníamos que brindar con champán, lo teníamos a punto, pero no lo hicimos. Celebramos el pacto con Mimosa.

Hitchcock había seguido explicando entusiasmado a un Jean Leon que lo escuchaba embobado que el propio Dalí, en un arranque, había preparado el cóctel en aquel despacho, mezclando el champán previsto para la celebración de la firma, una jarra de zumo de naranja que había sobre la mesa de los cafés y unos terrones de azúcar. El resultado había sido una combinación surrealista y transgresora a la que Hitchcock se había aficionado. ¡Desde hacía veinte años no bebía otra cosa con las comidas!

Rovira y Jean fueron directamente a la Masia Bou, una antigua casa solariega reconvertida en restaurante donde se celebraba la *calçotada*. Leon contempló por primera vez haces de sarmientos a punto de arder. Los sarmientos eran ramas finas y largas, ideales para el fuego y para la brasa, que es como debían asarse aquellas cebolletas. Mesas puestas con cuencos llenos de *romesco*, una salsa, preparada a base de avellanas, almendras, ajos asados, pan tostado, aceite, pimienta y algún otro ingrediente secreto, que estaba lista para mojar en ella el *calçot*. Unos mozos extendían un par de parrillas en las que cocerían la longaniza y la carne de cordero. Y unas cajas de naranjas esperaban pacientemente a ser llamadas a incorporarse a los postres. Jaume les llevó las cajas de Jean Leon para que pudieran distribuir las botellas.

Estaban ocupándose de los últimos detalles en la mesa cuando vieron llegar a todo el séquito daliniano, encabezado por el alcalde Romà Galimany. Leon se encontró con un caballero distinguido y elegante, con su inconfundible bigote de puntas retorcidas, muy alejado del personaje excéntrico que había visto en la televisión.

Caminaba poco a poco, departiendo con una chica joven que lo acompañaba cogida del brazo. Parecía una actriz: rubia, de pómulos redondeados y labios besucones, dirigía una mirada devota hacia el genio, que llevaba americana y pantalones de ante de color negro. Daba una imagen de sobriedad rota solo por una nota de color: la corbata roja. Llevaba el pelo largo, peinado hacia atrás, y unas patillas largas que descendían en paralelo hasta la altura de las mandíbulas. El alcalde Galimany los presentó e hizo los honores mientras se daban la mano. Cuando Dalí se enteró de que regentaba La Scala alzó las cejas y le estrechó aún con más fuerza la mano.

—¡Encantado! —dijo, con un poco de ronquera en la voz—. Es el restaurante de las estrellas, ¿verdad? ¡He oído hablar muy bien de su local!

—Gracias, señor Dalí. ¡Cuando vuelva a Hollywood está invitado!

—¡Se lo agradezco! —respondió el pintor, que alzó su bastón hacia el cielo mientras le decía—: Lo tendré presente, ¡aunque ya no suelo ir mucho por esas tierras!

A Jean lo sorprendió la gran cantidad de brazaletes de formas y colores variados que lucía Dalí en ambas muñecas. Seis en cada una. La mano que no sostenía el bastón hizo una reverencia hacia su derecha para que Leon se fijara en la chica, alta y esbelta, que se apoyaba suavemente en el antebrazo del artista.

—Les presento a mi musa, mi actual inspiración: la señorita Amanda Lear.

La chica sonrió y extendió la mano para que Leon se la besara.

—¡Encantado!

En aquel instante los interrumpió el propietario de la Masia Bou, el señor Gatell. Iba muy repeinado y extremadamente elegante, y llevaba un colgante en la mano. Su intención, antes de nada, era entregar la insignia al artista como Calçotaire Mayor Honorario de Cataluña. Lo invistió en presencia de todos los invitados y, en un santiamén, Dalí, sumiso, agachó levemente la cabeza para recibir la distinción. Pero durante la *calçotada* no pudo lucir el medallón, porque inmediatamente después le colocaron un babero para no mancharse de salsa al levantar el *calçot*. Al resto de los invitados también se les entregó aquella prenda, y enseguida empezaron a salir tejas y más tejas de *calçots*.

—Me disculpará usted si no bebo vino —le dijo Dalí a Leon—. No me lo tenga en cuenta. Soy más dado a los cócteles y vermutos. Los prefiero. ¿Sabe lo que pienso del vino? Que quien sabe degustarlo no bebe mucho, pero en cambio disfruta deleitándose con él y saboreando sus suaves secretos.

Hablando de secretos, uno que Dalí, por ejemplo, no confesaba en público para no crear enemistades dentro del mundo de la restauración catalana era su especial predilección por el restaurante Reno, de Barcelona. Un local que recibía a su selecta clientela desplegando la que con los años se convirtió en su característica: la emblemática marquesina blanca, que se extendía sobre la acera del chaflán formado por las calles Tuset-Travessera de Gràcia. No lo parecía, pero al amparo de aquella cubierta se habían acabado sellando tratos y negocios que se habían celebrado en el interior brindando con champán o un buen vino.

Allí, Leon había probado algunos platos exquisitos, extraordinarios y originales que luego le describía a Emilio. Sus obsesiones eran el *kuleibak* de salmón y la pularada a la Demidov. Entre sus predilectos también se contaban el Via Veneto (por la variedad y la elegancia) y el Botafumeiro. Leon quería conseguir que la carta de La Scala fuera tan sorprendente y fascinante como la suma de los tres locales.

Hasta el día que, en el Reno, Jean pidió las famosas *quenelles* de lenguado y no pudo evitar hablar directamente con el propietario del restaurante, Antoni Julià. Eran una especie de croquetas, unas bolas de pescado picado, elaboradas con la ayuda de una cuchara sopera y ligadas con clara de huevo y nata. Las del Reno, de clara influencia francesa, eran exquisitas.

—¿Está todo a tu gusto, Jean? —dijo con una sonrisa en la boca Julià, aunque con cierta preocupación.

—Antoni, estas *quenelles* son extraordinarias. —Y señaló el plato, en el que no quedaba ni una migaja.

—Gracias, Jean, muchas gracias, me encargaré de que tu comentario llegue a la cocina.

—Quería pedirte un favor.

—Tú dirás. Si puedo satisfacer tu deseo, ¡por mí no quedará!

—Querría saber la receta del plato para exportarlo y ofrecérselo a mis clientes de Hollywood.

—Caramba, Jean, para mí será un placer compartir la receta. Viniendo de ti, es todo un honor... —Y pidió permiso para sentarse a la mesa—. Pero te contaré un secreto.

Leon inclinó la cabeza hacia él y aguzó el oído, dispuesto a no perderse ni un detalle.

—Las mejores *quenelles*, como estas, aunque se diga que son de lenguado, las preparamos con trucha o lucio.

—Entonces tengo un problema: ¡no hay lucios como estos en nuestros ríos!
Y ambos restauradores se echaron a reír.

Antes de despedir al americano, Antoni Julià le entregó la receta escrita en un papel de su puño y letra. Leon se iba con un tesoro que luciría en su carta. Una carta que estrenaba la década de 1970 y que estaba a punto de incorporar también su propio vino.

Jean Leon ya pasaba más tiempo en el Penedés que en Los Ángeles. Se había adaptado al ritmo tranquilo y pausado que le pedía la tierra, muy distinto del frenesí y la rapidez que le exigía Hollywood. De vivir entre las estrellas a pasarse horas en el terruño. Había aprendido a adecuar su vida al latido de la tierra, que iba a otro ritmo: plantar, cuidar de las viñas, ver cómo crecían las cepas, observar su frondosidad y escuchar a la naturaleza. Sin prisas. No obstante, era consciente de que, como en todas partes, siempre estaba sometido a imponderables, a hechos que no podía controlar. Como el tiempo. Y aunque lo sabía, se resistía a ello, y cada mes de septiembre sufría por si iban a tener una buena vendimia. Pero los esfuerzos fueron finalmente recompensados en septiembre de 1969. Tras seis años injertando, plantando, probando y volviendo a probar las diversas variedades de uva (pinot noir, chardonnay, cabernet franc, cabernet sauvignon...), dieron con el vino definitivo.

Jaume Rovira ordenó que mandaran las primeras cajas a Jean Leon, a La Scala. Rovira había dividido las viñas en cuatro partes, y habían bautizado cada

trozo de tierra con nombres que representaban una historia, la historia de Jean Leon. Viña La Scala, por el restaurante que había abierto en el año 1956 y que había servido para conducirlo por el camino del éxito: ocho hectáreas de cabernet sauvignon. Viña Le Havre, en recuerdo del puerto francés en el que había embarcado en el año 1940 rumbo a una nueva vida: diecinueve hectáreas donde se cultivaban cabernet franc y cabernet sauvignon. Y diez hectáreas dedicadas al chardonnay, divididas en dos partes iguales entre Viña Gigi, dedicada a su hija, la niña de sus ojos, y Viña 3055, el número de su licencia de taxi, donde había aprendido a llevar las riendas de su vida mientras trasladaba a los demás.

Y de aquel suelo de color marrón amarillento de Viña La Scala, limpio de piedras, bien drenado, a casi trescientos metros de altitud, salieron las veintidós botas de Jean Leon cabernet sauvignon de 1969. La pionera, la cosecha más excelente y emotiva.

—Este será un vino de guarda o tranquilo —le explicó Jean a Emilio, tal como le había oído definirlo a Jaume—. Será un vino para los que disfrutan de la tranquilidad de los años guardados, vividos, ganados, y que ahora viven el presente llenando la copa, pegando la nariz a ella, tomando un trago muy largo y deleitándose con el sabor que les empapa la garganta.

—¿De guarda? —preguntó el cocinero.

—Guarda es sinónimo de crianza, aunque se utiliza muy poco. Un tinto crianza necesita un mínimo de dos años en la bota y veinticuatro meses en barricas de roble francés. Una vez embotellado, debe seguir evolucionando favorablemente un mínimo de tres años.

Leon sabía, porque Rovira se lo había explicado, que para poder poner cabernet en la etiqueta, el vino debía contener un mínimo de un ochenta por ciento de esa variedad. Leon y Rovira consiguieron un vino con un ochenta y cinco por ciento de sauvignon y un quince por ciento de franc. Perseguían la misma ilusión: que se aceptara el Jean Leon como un gran vino español, capaz de hacer sombra a los rioja. Necesitaban presentarlo en las diferentes opciones de reserva, gran reserva y crianza.

Cuidaron todos y cada uno de los detalles, incluso la etiqueta, que destilaba sobriedad y elegancia. En la parte superior, el nombre del vino en mayúsculas, «JEAN LEON», de color rojo, y en un cuerpo de letra agradable a la vista, sin exagerar. Debajo, centrado y a la altura de los ojos, un dibujo que ofrecía una vista de la finca, el Château Leon. Se veía la viña muy bien alineada, y al fondo

la masía. Y, a los pies de esta imagen, el nombre de la variedad, también en caja alta y en rojo: «CABERNET SAUVIGNON». Que era un producto de España, en negro, y el año en rojo, eran las dos informaciones que iban a continuación, donde también se destacaba que era Denominación de Origen controlada Penedés, especificando la zona: el Pla del Penedés. El número de la botella y la firma del propio Leon sellaban la carta de presentación y la identidad de un vino único.

Jean se reservó para sí mismo el privilegio de abrir la primera botella de su vino en La Scala. Estaba rodeado por parte de su equipo de cocina y sala, con Emilio Núñez a su lado, aunque cediéndole todo el protagonismo. Katie no estaba. No había sido avisada. Jean Leon escenificó todo el ceremonial y después de la cata de rigor lo dio a probar a todo el mundo. Vaciaron unas cuantas botellas. Cuando pensó que podía retirarse, se encerró en su despacho. Se llevó consigo su copa, que no se había atrevido a tocar hasta ese momento de introspección. Antes de que su vino fuera presentado en sociedad, entre los gastrónomos de la costa Oeste, bajo los auspicios del prestigioso profesor Amerine; antes de que hablara de él la prensa especializada y los sumilleres. Ya habría tiempo para alimentar su mito, su ego.

Ahora necesitaba sentirse orgulloso de todo lo que había conseguido, pero, por alguna razón, no lo lograba. Era como un pozo sin fondo: cuanto más lejos llegaba, con más fuerza sentía que no se lo merecía. Y como a Jean no le gustaba recordar su vida, le resultaba difícil encontrar la causa de aquella insatisfacción, que creía que tampoco se merecía. Con el tiempo, se había desdibujado demasiado. Después de haber rodeado de ambigüedad y misterio su pasado, sus raíces, sus proezas..., ¿qué le quedaba?

¿Quién era él, Jean? ¿Un impostor?

¿O Ceferino, el oportunista?

De nuevo, aquella sensación de no ser nadie, de no sentirse de ningún lugar.

Cuanto más veía a su familia de Cataluña y más tiempo pasaba en las viñas, más ganas tenía de regresar allí. Hasta que recuperaba su vida cotidiana del Hollywood mitificado, y desde la distancia veía esa España atrasada y miedosa, teniendo muy presente la sensación de claustrofobia que lo había impulsado a marcharse.

Lo cierto era que el Ceferino Carrión que había llegado de Santander y había huido de Barcelona quedaba tan lejos que ni siquiera se reconocía en él, aunque algo había quedado de aquel joven capaz de entusiasmarse con un

proyecto, una ilusión, capaz de invertir en él toda la energía posible para llevarlo a cabo. De aquel Cefe que había llegado a los Estados Unidos con ganas de comerse el mundo conservaba la tenacidad y la fuerza de voluntad para emprender cualquier aventura, las ganas insaciables de hacerse un sitio en el mundo y, tenía que reconocerlo, la necesidad de ser querido y reconocido por las personas que siempre había admirado y en las cuales se había reflejado para construir su personalidad.

Pero si miraba al Jean Leon que había construido en los Estados Unidos a base de orgullo y empuje, era capaz de ver a dónde quería llegar. Nunca se lo había confesado a nadie, pero en la intimidad de sus reflexiones, cuando repasaba su vida, Jean Leon no podía dejar de admitir que en su camino hacia el éxito había sacrificado lo que para mucha gente eran los bienes más preciados: la familia, tanto la más cercana, formada por Katie y los niños, como la más lejana, su madre y sus hermanas de Barcelona, con quienes no había hablado durante tanto tiempo; las aficiones personales, como el arte y la música, que habían sido tan importantes para él cuando vivía en Francia; las personas anónimas que lo habían ayudado en los momentos más difíciles y a las que había olvidado cuando, rodeado de estrellas, había huido hacia delante y tomando atajos para llegar antes y más lejos. ¿Adónde? ¿Cuándo? ¿Por qué?

Y entre Ceferino y Jean... «Eso», se dijo de repente, como si abriera los ojos a una evidencia aparcada: «El punto intermedio. Debo encontrar el punto intermedio». Aquello se había precipitado unos meses atrás, cuando alguien de su pasado más reciente había reaparecido, tan solo para saludar...

CAPÍTULO 12

—¿A qué has ido a Puerto Rico, Jean?

La voz de Katie sonaba calmada mientras deshacía las maletas del viaje. Jean se desvestía sin prisas. El regreso en avión había sido un poco accidentado y habían llegado a casa muy cansados. Sus hijos ya llevaban un buen rato durmiendo en sus respectivas camas.

El fin de semana había sido intenso para toda la familia. Una decepción para ella. Y una revelación para él. Otra más que no supo —¿o no quiso?— compartir con su mujer.

—Ya os lo expliqué...

Se le daba muy bien lo de repetir una misma historia una y otra vez. Una vez que interiorizaba la versión que le interesaba, poseía una habilidad casi innata para no contradecirse. Y de tanto insistir conseguía que pareciera, si no real, como mínimo verosímil. Sus amigos y conocidos ya no le reprochaban la imprecisión de algunas de las anécdotas que iba mezclando hasta la confusión en aquellas sobremesas de los domingos en su casa.

Pero Katie no era ni una amiga ni una conocida.

—Ya me entiendes —lo interrumpió—. Me gustaría que me contaras la verdad, por qué motivo querías viajar allí. ¿Crees que después de tanto tiempo juntos no sé cuándo me ocultas algo?

Katie mantenía una actitud desconfiada, aprendida a base de desengaños. Jean no se sentía cómodo. Ella lo sabía. Y él sabía que lo sabía y que no podía seguir aprovechándose mucho más.

La Asociación de Restaurantes de California había nombrado a Jean presidente de la entidad en sustitución de Mike Romanoff, que había decidido abandonar el cargo. Para Leon había sido un gran honor tomar el relevo de uno de los referentes dentro del mundo de la restauración de prestigio. Un nuevo escalón conquistado para la consagración de su nombre —de su leyenda—, y un motivo añadido para mantenerse ausente de la vida diaria en su casa, para disgusto de su mujer.

—Gracias a mi nuevo cargo podemos aprovechar un encuentro internacional para viajar en familia a San Juan de Puerto Rico.

Había comunicado la noticia unos días antes, durante una cena familiar en la que no se le esperaba. Juan Antonio y Gigi se entusiasmaron enseguida. Katie estaba cansada de interpretar el papel de madre sargento, pero no soportaba que Jean rompiera la rutina que ella a duras penas conseguía marcar con una actividad que hacía sombra a todo el esfuerzo de llevar prácticamente en solitario la casa. Pero por sus hijos acababa cediendo a cualquier oportunidad que significara pasar tiempo en familia.

Lo que no admitiría jamás con la misma facilidad es que los mejores momentos que había vivido con Jean hubieran sido fruto de propuestas tan improvisadas como esa. Y Jean lo sabía. Y Katie sabía que lo sabía y se aprovechaba de ello.

—Lo pasaremos bien. Todo el fin de semana. Salvo el rato que asista a un par de reuniones que tengo, el resto del tiempo estaremos juntos. Podremos ir a la playa y visitar la ciudad. —Leon miraba a sus hijos, que parecían interesados—. Hay un famoso castillo con una fortaleza. Aún están los cañones que utilizaban los barcos pirata que querían atacar la ciudad.

Una promesa muy bonita... que no se cumplió. La ciudad de San Juan de Puerto Rico los recibió con una tormenta tropical, con una lluvia intensa y breve. Enseguida amainó, y un sol abrasador amenazaba con quemar, incluso a la sombra, su piel blanca. Hacía un calor asfixiante en el taxi que los llevó al hotel. El Miramar, frente a las aguas del Atlántico, era un establecimiento con todos los lujos y comodidades. A la mañana siguiente, mientras Jean asistía a la primera de sus reuniones, no había ni una nube cubriendo el cielo, y eso permitió a Katie y a sus hijos disfrutar de la piscina del hotel.

Y más tarde, del bufet del restaurante, que proponía un buen surtido de platos de difícil pronunciación para los Leon.

Y cuando el sol empezaba a declinar, decidieron salir para visitar el casco antiguo.

Y a tomar unos helados y unos refrescos.

Y, antes de pedir una mesa para cenar en el restaurante, un camarero se acercó a Katie con un teléfono conectado a un cable larguísimo.

—Perdone, señora, una llamada para usted.

—¿Para mí?

—Es la señora Katie Leon, ¿verdad? Su marido al aparato...

—Katie, amor mío... —La voz de Jean sonaba lejana—. He intentado localizaros antes. Lo siento mucho, pero...

—... tampoco vendrás a cenar —lo interrumpió Katie.

No era una pregunta. Era una constatación. Y todo el calor que había tratado de combatir dentro de su cuerpo durante el día surgió de su interior en forma de inveterada indignación.

Colgó y devolvió el aparato al camarero.

Jean se quedó con el teléfono en la mano, la palabra en la boca y poco más que añadir. Tampoco habría sabido explicarle hacia dónde se dirigía. Tendría que haberse remontado a las últimas semanas, durante las cuales había arrastrado una insatisfacción difícil de reconocer ante nadie. Y menos aún ante Katie.

Habría tenido que retroceder un poco más, hasta un par o tres de meses atrás —aunque, si su memoria fuera más honesta con él, debería haber admitido que ya había pasado más de un año—, hasta recuperar la inesperada visita de su primo Julio, que había aparecido en La Scala solo para saludar...

Solo...

Leon estaba leyendo en el periódico una noticia relacionada con la guerra de Vietnam. Tomaba un café en una de las mesas del restaurante y dejaba que el cigarrillo se consumiera en el cenicero. Aún no había empezado el turno del mediodía.

—¿Jean?

Un hombre con unos pantalones de pinzas azul oscuro, americana de color camello y unos mocasines algo gastados y sin calcetines le golpeó suavemente en la espalda. A Jean se le dibujó una enorme sonrisa y se puso de pie para abrazarlo.

—¡No me lo puedo creer! ¡Julio!

—¡Cefe! O, mejor dicho, señor Jean Leon...

Su primo lo estrechó con fuerza. El tiempo también había pasado para él. El pelo más blanco, más arrugas, más barriga, pero la misma sonrisa, la misma energía y la misma vitalidad contagiosas. Y un brillo en los ojos que los años no le habían borrado.

—Ya ves. Me he casado y estoy de viaje de novios. No he podido evitar pasar a saludar al rey de Beverly Hills. —Le guiñó el ojo como tenía por costumbre—. Y aquí me tienes. Quería darte una sorpresa.

Pues había acertado de lleno. Pero, aunque Jean insistió, no quiso quedarse a comer. Solo era una pequeña parada nostálgica. Tenía que continuar con su

viaje.

—Y el tío Ramón, ¿cómo está?

—Papá murió. El año pasado. Él, que era todo corazón..., al final le falló.

«Demasiado tarde», pensó Jean. Había ido postergando una visita a su familia de Nueva York, que ahora ya...

—Me enseñaba recortes de prensa que hablaban de ti. Se sentía muy orgulloso de todo lo que has conseguido. Siempre hablaba de viajar aquí y volver a verte.

«Demasiado tarde», se repitió Cefe.

—¿Quién iba a decirte que Sinatra, al que vimos juntos aquella noche en el cine, con Eva María, al final sería... amigo tuyo?

—Hombre, yo no diría tanto... —respondió, evocando por un momento aquella noche que habían compartido los cuatro juntos en el cine.

Recordó en especial a Eva María. No la había llamado, como le había prometido. Ni se había puesto en contacto con ella. Pero en el último cajón de la mesa de su despacho guardaba una caja con su amuleto, el *cemí*. Aquel angelito en forma de triángulo que le había regalado para que lo protegiera durante aquel viaje sin regreso de Nueva York a Los Ángeles.

—¿Qué ha sido de Eva María?

—Se casó con el hijo del dueño del taller de costura donde trabajaba. Ampliaron el negocio y se fueron del barrio para abrir una tienda en el centro de la ciudad. Y poco después se fue su madre. ¿Te acuerdas de la señora Buenavida?

¡Cómo habría podido olvidarla! María Buenavida. Aquella mujer bajita, alegre, maternal y vitalista. Y tan generosa. Aún estaba en deuda con ella.

—¿Se fue a vivir con su hija?

—No. Por lo que sé volvió a su país...

A San Juan de Puerto Rico. Al barrio de San Juan Viejo, situado en el casco antiguo de la capital.

—Al número 109 de la calle San José —le indicó Leon al taxista.

A través de la ventanilla del coche contemplaba aquella parte de la ciudad, con adoquines azules y unos edificios coloreados de la época colonial española. «No puedo volver a abrumar a Katie con otro episodio oculto de mi pasado.» El

taxi avanzaba por la avenida que llevaba el nombre del gobernador Ponce de León y discurría paralela al tranvía, visiblemente atestado de viajeros.

«No podemos permitirnos volver a pasar por una confesión atrasada como esta.»

Al fondo se alzaba, imponente e inmaculada, la iglesia de San Agustín. Pasaron por delante en dirección al corazón de Puerta Tierra, el barrio obrero.

«No me siento con ánimos de dar más explicaciones.»

Y tras internarse por unas calles estrechas y empedradas, llegó a su destino.

«Ni siquiera estoy convencido de lo que he venido a hacer.»

Leon hizo detener el taxi frente a un edificio de fachada moteada, con barandillas y contraventanas de madera y un patio interior por el que entraba la luz. Algunos de los balcones presentaban un estado deplorable, otros requerían una capa urgente de barniz. El aire decadente lo deprimió, y enseguida sintió cierta aprensión que le hizo dudar de su intención. El sonido del agua que brotaba de una fuente situada en el centro del patio lo recibió como una buena señal. Ahora, la música que se escuchaba era otra. Y la letra también.

«Si vives la realidad / y te olvidas de tu orgullo / ten un poco de humildad / y así llegará lo tuyo.»

La salsa de Ismael Quintana resonaba en el interior del edificio, y aquella letra, premonitoria, acompañaba a Jean. Era el recuerdo de los sones del pequeño Puerto Rico que habían animado sus días en el Bronx.

Se agarró a la barandilla de madera desportillada, que dejó escapar un crujido, y subió hasta el segundo rellano. Al final de un pequeño pasillo había una puerta pintada de un verde chillón. Se detuvo delante de ella y la golpeó con los nudillos. Se aclaró la garganta y se armó de valor. Ahora no podía echarse atrás.

La puerta se abrió con un ruido de las bisagras y delante de él apareció una mujer mayor, tan vieja que Jean dudó.

—Buenas tardes —la saludó, mostrando su mejor sonrisa—. Perdone, ¿esta es la casa de los Buenavida?

La mujer soltó un grito y a continuación se llevó la mano a la boca.

—No puede ser... ¡Eres tú! —Y se lanzó a sus brazos mientras repetía—: ¡Eres tú, eres tú! ¡Virgen santa!

Se separó un poco de él para mirarlo de arriba abajo, sin soltarle las manos, que le agarraba con fuerza, y mientras movía la cabeza para reafirmar lo que tenía delante, exclamó:

—Ceferino, soy María Buenavida.

Jean pudo comprobar que la vida había seguido maltratándola. Las arrugas surcaban su cara sin miramientos, su rostro era el mapa de sus sentimientos. En cada doblez, más o menos profundo, se constataba la huella del paso del tiempo; en cada pliegue de la piel se intuía la señal, el rastro del dolor, del esfuerzo, de las angustias y de las penurias que había tenido que soportar.

Habían pasado treinta años.

—¡María!

Se volvieron a abrazar y la mujer lo invitó a pasar. El comedor era austero. Sobre el trinchante, una especie de altar con velas; en otro rincón, la imagen de una Virgen, una mesa con un transistor apagado y un sofá de escay marrón, de dos plazas. La señora Buenavida le dijo que se sentara entre sonrisas y caricias.

—El tío Ramón nos ponía al día de tus progresos. Me alegro mucho de que la vida te haya tratado tan bien.

Delante de ella tenía la viva imagen de un galán de Hollywood. Muy elegante, con un traje de raya diplomática y una camisa de algodón blanca que resaltaba el color su piel, tan saludable; en la cara, junto a las marcas justas del paso del tiempo y las preocupaciones, lucía una sonrisa de ganador. La que ella habría querido para su hijo. A Jean le habría gustado añadir: «Como usted», pero habría sido una mentira demasiado descortés.

—¿Has venido a conocerlo?

—¿A quién?

—A Justo Ramón.

Sin darle tiempo para reaccionar, María Bienvenida le explicó que, cuando la abuela murió, ella decidió volver a Puerto Rico para cuidar de su hijo. A Leon empezaba a formársele un nudo en la garganta. Nunca había contemplado la posibilidad de que aún estuviera vivo.

—Ven —le dijo María. Y después de adentrarse por un pasillo mal iluminado, añadió—: Pasa. Justo Ramón, mira quién ha venido a vernos.

Inmovilizado de cuello para abajo, postrado en una cama, el hombre, de la misma edad que Jean, se le parecía extraordinariamente a pesar de ser menos corpulento. Era su versión desafortunada, como si fuera su negativo. Y sintió un escalofrío que recorrió su espina dorsal. Una parte de sí mismo tiraba de él para huir de allí sin mirar atrás, la otra lo retenía para oír lo que aquel hombre intentaba decir:

—Eres tal y como te imaginaba. —La voz de Justo Ramón sonaba llena de

vida y determinación.

Imaginar. Era lo único que podía hacer. Jean no podía concebir cómo debía de ser imaginarse la vida desde las cuatro paredes de aquella habitación empapelada con inverosímiles motivos florales. Sintió una claustrofobia paralizante que le recordó el viaje encerrado en la bodega del *Liberté*. Pero también el momento actual. Era una claustrofobia que arrastraba desde hacía tiempo y que no quería reconocer, porque solo tenía una solución.

Se estremeció de nuevo y dejó de imaginar.

Y los diez minutos que se había propuesto como tiempo razonable para no ser desconsiderado se los pasó asintiendo, aportando algún recuerdo del tiempo vivido en el Bronx y, sobre todo, rehuendo la mirada del Cristo que había encima de la cama, al lado de la mesilla, calzada entre un ejemplar de la Biblia y otro de la vida de san Agustín.

—Espero que no te moleste, pero... ¿qué has venido a hacer aquí? —quiso saber Justo Ramón.

—Francamente, no lo sé. —Y trató de matizar su respuesta—. Me siento en deuda. Con tu madre, contigo...

—¡Oh, no! ¡De ninguna manera! —María Buenavida negaba con las manos.

—No me considero una persona generosa. No en ese sentido. —Y señaló la imagen y los libros de la mesilla—. Siempre he pensado en mí mismo antes que en nadie. Y dudo que a estas alturas de mi vida pueda cambiar mucho. Pero me había prometido que algún día le devolvería el favor, señora María, el favor que me hizo. Ahora mismo soy quien soy, entre otros motivos, porque durante un tiempo fui tú, Justo Ramón.

—Y con eso yo ya soy feliz —dijo María, emocionada—. Hice lo que tenía que hacer. No me debes nada. Todo el mérito de lo que tienes, de lo que eres, es solo tuyo.

—«Ama y haz lo que quieras» —añadió Justo Ramón—. Aquí somos todos muy agustinianos, como habrás comprobado. No nos debes nada. Pero si lo que no quieres es sentirte egoísta, quizás deberías volver a tu hotel con tu familia.

Cuando bajaba la escalera hacia la calle, Leon todavía se preguntaba si había ido hasta allí para saldar cuentas con su pasado. Y no encontró la respuesta durante el recorrido de vuelta en taxi. Ni cuando intentaba pensar en cualquier

otra cosa mientras sufría una noche de insomnio, ni el resto del día siguiente, en compañía de su familia, que estaba molesta por su injustificada ausencia. Ni durante el viaje en avión.

Lo que más molestaba a Katie ahora, de vuelta en casa, era precisamente todo aquel tiempo en blanco durante el que su marido había desaparecido. Instalado en su acostumbrado mutismo, ella sabía que esperar una explicación era perder el tiempo. Al principio se había imaginado que sería como el viaje a Roma y que él aprovecharía el trayecto de ida para confesarse con ella. ¿Sería un secreto de su pasado o un nuevo y alocado proyecto? Pero la confesión tampoco había llegado cuando Jean, ya de madrugada, se había acostado en la cama del hotel en silencio y con actitud furtiva. «¿Todo bien, Jean?», había susurrado Katie. «Duerme. Es tarde, mañana hablaremos», le había contestado Leon con poca convicción.

Pero al día siguiente, como si quisiera recuperar de golpe todo el tiempo perdido y apaciguar los ánimos generales, Jean se había dedicado a rehacer todos los planes familiares y a añadir a la escapada atractivos que no estaban previstos. Dedicó el desayuno, en el comedor del hotel, a procurar contagiar su entusiasmo. Era un especialista en ello. No dejaba de decir lo afortunado que se sentía por tener la familia que tenía y de bromear con sus hijos sobre cómo habían crecido. En unos meses, Juan Antonio cumpliría dieciocho años y aún no había decidido si ir a la universidad o seguir el ejemplo de su padre y buscar trabajo. Gigi, con sus flamantes quince años, había dejado atrás la imagen de niña y marcaba — para preocupación de su padre— las formas de una mujer.

Katie se limitó a asentir y a ocultarse tras unas gafas de sol, que no se quitó hasta que regresó a casa. Entonces ya no quiso taparse los ojos.

—¿Te ha servido? Me refiero a ir a Puerto Rico.

Con las maletas del viaje ya vacías, Katie insistía con su voz calmada. Jean la miraba en silencio, intentaba huir de la sensación de claustrofobia y ya hacía un buen rato que no estaba. Años enteros. Y Katie ya no quiso saber nada más de él.

CAPÍTULO 13

El matrimonio de Jean y Katie terminó en el otoño de 1976. Había durado veintidós años.

—Ahí lo tienes, Emilio. Tus funestos presagios se han cumplido.

—Lo siento mucho. ¿Qué piensas hacer ahora?

Jean sacó un sacacorchos del bolsillo. Se tomó su tiempo para descorchar la botella de vino que había seleccionado expresamente para la ocasión. Sirvió dos copas y levantó la suya para pronunciar unas palabras, aparentemente inspiradas. Había encontrado la respuesta que se le había resistido en Puerto Rico.

—Lo que he hecho siempre, *mon ami*. Mirar hacia delante.

Emilio ni siquiera brindó.

Miró tan hacia delante que justo enfrente se encontró a Karen entre el equipo de camareros del restaurante. Y un año después se casó con ella. Era una mujer divorciada con una hija, atractiva, exuberante y más joven que él. El matrimonio duró dos años. Tras ciertos comportamientos erráticos, a Karen le diagnosticaron una esquizofrenia que hundió la relación.

Pero aquello no detuvo a Jean. No quería sentir ningún tipo de limitación, ni convertirse en un Justo Ramón atrapado en una cama de responsabilidades adquiridas. Decidió renovarse, rejuvenecer.

Un poco a imagen y semejanza de La Scala, que en aquella época recibía caras emergentes que recogían el testigo de las estrellas y las personalidades del pasado. Todo un montón de personajes que eran hijos de aquel mundo fascinante, frenético y corrompido, a caballo del lujo, el dinero y el poder. Aparte de las celebridades de Hollywood y sus extravagancias, de políticos y deportistas, el restaurante recibía a multimillonarios sin escrúpulos, ricos aburridas con acompañantes ambiciosos. Todo ello obligó a Leon a replantearse el negocio. Y diversificó la oferta. Abrió La Boutique y Au Petit Jean, dos establecimientos concebidos como escaparates con vistas al concurrido bulevar de Beverly Drive. La decoración exaltaba la cocina mediterránea: cajas vacías de pasta de marcas selectas, botellas de aceite de oliva de importación, paquetes de palitos de pan, botes de aceitunas, anchoas, pimientos, alcachofas. Botellas de

chianti colgadas del techo y, en los rincones estratégicos, botellas de Jean Leon, una marca que empezaba a hacerse un hueco en el mercado, ya no solo en los alrededores de La Scala, sino en sitios a los que jamás había soñado llegar como restaurador: a las bodegas de los principales y más reconocidos restaurantes y hoteles del mundo, a las recomendaciones de prestigiosos sumilleres y críticos gastronómicos, a las bodegas particulares de eminencias del mundo de la enología.

Incluso había conseguido llegar a un antiguo compañero de sueños, que lo recordaba con emoción. El día 20 de enero de 1981, las calles del distrito de Columbia estaban heladas, pero Washington se vestía de gala para ofrecer una calurosa bienvenida a Ronald Reagan como nuevo presidente de los Estados Unidos. El banquete presidencial contaría con el repertorio culinario de La Scala, pero sobre todo con el vino Jean Leon. «Soñar es gratis.»

¿Había sido Jimmy o Jean quien lo había dicho en voz alta? Lo que era seguro era que, aquella noche, Reagan se había animado a predecir el futuro, un futuro que desgraciadamente quedó incompleto: «Para ti, un gran vino, Jean; para Jimmy, una carrera llena de éxitos. Para vosotros, como tándem, un restaurante, y para mí..., la presidencia de los Estados Unidos de América». Reagan había levantado la copa y, con cierta solemnidad, le había dicho a Jean Leon: «Cuando todos cumplamos nuestros sueños, brindaremos con tu vino».

No sería un vino cualquiera. La ocasión requería de lo bueno lo mejor de su bodega, un vino que debía servir para consolidar la marca: el gran reserva cabernet sauvignon Jean Leon. Aquel vino, elaborado en su finca del Penedés, en el Château Leon de Torrelavit, el fruto de sus esfuerzos y sacrificios personales, sería conocido y reconocido en todo el mundo después de aquel banquete. El profesor Amerine ya se lo había vaticinado. Así como antiguamente los vinos del Penedés habían regado las comidas imperiales de Roma, ahora un Jean Leon saludaría la entrada del nuevo líder del imperio más potente del mundo occidental: el presidente número cuarenta de los Estados Unidos de América.

Aquel reconocimiento catapultaba la carrera del restaurador, hasta el punto de que Reagan le había hecho llegar una matrícula de coche especial con su nombre impreso, «J LEON», para que pudiera acceder con su vehículo sin problemas a cualquiera de los edificios federales del DC, incluida la Casa Blanca.

No era el primer presidente en el cargo al que Jean servía. Antes lo había

hecho con el malogrado John Fitzgerald Kennedy, así como con Lyndon Baines Johnson, con Richard Nixon y con Gerald Ford.

Pero este encargo era sin duda muy especial. Empezaban cinco días en los que celebridades de Hollywood y ricos magnates del petróleo del Oeste se mezclarían y alternarían en diferentes locales, hoteles y grandes edificios del DC con políticos republicanos provenientes de todo el país para celebrar que uno de los suyos había llegado a la Casa Blanca.

En el Kennedy Center, a orillas del río Potomac, Les Brown, Lou Rawls y Tony Bennett, entre otros, formaban parte del cartel, repleto de actuaciones. En el Sheraton Washington Hotel habían programado conciertos de Ray Charles, Patti Page, Wayne Newton y The Mills Brothers. Grandes orquestas como las de Tommy Dorsey, Glenn Miller o Count Basie amenizarían con sus repertorios los bailes de las diversas *parties* que se habían organizado por todo Washington DC.

La expectación era tan alta que el banquete presidencial se retransmitió en directo por televisión. La gala estaba producida, dirigida y presentada por una persona que conocía y dominaba la escena como nadie: Frank Sinatra. La mesa presidencial era el centro, y a partir de ella, dibujando círculos concéntricos, se habían dispuesto el resto de las mesas, para ocho invitados.

En el ensayo general, Leon contempló al maestro de ceremonias dirigiéndolo todo con una desenvoltura natural. Sinatra estaba en plena forma. Subía y bajaba del escenario, donde estaba la orquesta, y explicaba a los técnicos de luces y sonido cómo repartiría el juego entre los parlamentos y las actuaciones que harían algunos de los invitados. Aún era, sin duda y con el permiso de Johnny Carson, el mejor maestro de ceremonias que existía. Y Carson era, desde 1962, el anfitrión del programa más visto en los Estados Unidos, *The Tonight Show*, en la NBC.

Pero Sinatra dominaba la escena como nadie, y con la organización de aquella fiesta recuperaba, aunque desde posiciones republicanas, la confianza de la Casa Blanca. En 1961, el actor y cantante ya había montado las galas con motivo de la presidencia de JFK. Aunque había sido un demócrata empedernido, desde el desaire que había recibido de los Kennedy por sus supuestas relaciones con la mafia, Sinatra había ido basculando hacia posiciones republicanas. Y más aún desde que Reagan había intercedido a su favor ante la Comisión del Juego de Nevada. Sinatra esperaba la concesión de una licencia para uno de sus establecimientos, y Reagan escribió una carta a la comisión en la que ponía la mano en el fuego por Sinatra, a quien definía como una persona honesta y

honorable. Que Reagan dejara constancia por escrito de que lo que se había dicho sobre él eran historias que jamás habían podido demostrarse fue definitivo para que Sinatra lo apoyara hasta que llegara a Washington. Y ahora disfrutaba de la confianza del nuevo presidente para organizar la fiesta más especial en honor del nuevo inquilino de la Casa Blanca.

Jean recordaba aquel magnetismo que lo había seducido en los tiempos del Villa Capri. Cuando se vieron, desde un extremo al otro de la sala, se dedicaron un breve saludo. Hacía tiempo que habían hecho las paces y entre ambos todo estaba bien.

Una nutrida representación de Hollywood desfiló horas después, de rigurosa etiqueta, como exigía el protocolo. Desde Charlton Heston hasta William Holden y Burt Reynolds, pasando por Glenn Ford, Robert Stack y Kirk Douglas. Jean lamentó la ausencia de Dick Powell, el hombre que había movido los hilos para que todo aquello fuera posible, pero un cáncer fulminante le había impedido ver investido presidente a Reagan.

Jean tenía mucho trabajo, y decidió dejar de lado recuerdos y emociones, a pesar de que la música que empezó a sonar le puso la carne de gallina, tanto a él como al resto de los invitados. No era una melodía cualquiera. Para Reagan tenía un significado especial. Las trompetas, las trompas, los trombones y la tuba dotaban a la pieza de un cierto aire imperial: saludaban la llegada del nuevo presidente y predisponían al auditorio a hacer lo mismo. Todo el mundo en pie.

La Orquesta Sinfónica Nacional dio la bienvenida al presidente con la suite que Erich Wolfgang Korngold había compuesto para la banda sonora de *Kings Row*, la película que había contado con la interpretación más solvente de Ronald Reagan como actor. Leon lo conocía bastante como para ser consciente de que el presidente estaba emocionado. Estaba seguro de que bajo el traje de gala que lucía Reagan —americana y pantalones negros; camisa, chaleco y corbatín de lazo blancos—, los escalofríos provocados por los recuerdos de aquel rodaje que había marcado su carrera debían recorrer todos y cada uno de los centímetros de su piel. Leon vio que Reagan estrechaba la mano de su mujer, Nancy, que lucía un vestido blanco con puntas de satén, con piedras preciosas incrustadas, que dejaba al descubierto una espalda sugerente y elegante. Llevaba unos guantes blancos satinados a juego que cubrían todo su antebrazo, hasta el codo. Los zapatos y el bolso, con acabados de pedrería, le conferían un porte real. Leon pensó que parecía una reina, una reina republicana, el centro de todas las miradas.

Coincidiendo con los últimos compases de la suite, el presidente y la primera dama llegaron a su mesa. Antes de sentarse saludaron a todos los asistentes, que los aplaudían. Sinatra cogió las riendas del acto, y los primeros platos empezaron a salir de la cocina bajo la supervisión de Jean Leon. Colocado en un lugar poco intrusivo para los invitados de la solemne sala, se sorprendió cuando fue el repentino centro de todas las miradas.

—Hoy levanto la copa para brindar por el futuro de este país —proclamó Sinatra con su copa muy visible—. Y quiero que sepan que lo hacen con un vino excelente. Un vino de mi viejo amigo Jean Leon, para quien pido un fuerte y caluroso aplauso.

El público respondió con una larga ovación. Luego, mostrando aquella característica sonrisa pícara, Sinatra no pudo evitar añadir otro comentario:

—Por cierto, Jean, ¡jamás te perdonaré que me hicieras la competencia con La Scala! Por eso tuve que abrir Puccini's, ¡para contrarrestar!

Y los invitados estallaron en sonoras carcajadas. Leon también se reía y sacudía la cabeza mientras pensaba que, a pesar de los años que habían transcurrido, Sinatra nunca había digerido que tuviera más éxito que él en el negocio de los restaurantes de lujo. No había llegado a sentirse traicionado, pero Jean sabía que lo había perdonado. Era su manera de comportarse y de ser, su talante. A continuación, el cantante invitó a todo el mundo a ponerse en pie y a levantar las copas.

—¡Una copa de vino para celebrar el pasado, para disfrutar del presente y para brindar por el futuro!

«Y porque soñar es gratis y me quedan muchos sueños por cumplir», añadió Leon para sí mismo, convencido de que su historia no había terminado.

EPÍLOGO

Puerto de Le Havre, Francia, enero de 1981

La vida continuaba en La Scala, y fuera de ella también.

Después de la gala presidencial, Jean Leon sentía que necesitaba afrontar nuevos retos, tener nuevas motivaciones. Era como si Santa Mónica, Hollywood, Los Ángeles y los Estados Unidos se le estuvieran quedando pequeños. Y con el Penedés y Barcelona no le bastaba. Quería llegar aún más lejos. Pero lo perseguía aquella especie de plenitud incompleta, una sensación de eterna insatisfacción, y sabía que antes de abrir una nueva puerta debería cerrar toda una etapa.

El recuento era bastante significativo. Con seis nombres propios que lo habían marcado para siempre: James Dean, Frank Sinatra, Marilyn Monroe, John Fitzgerald Kennedy, Elizabeth Taylor y Ronald Reagan. En total, cuatro actores y dos presidentes. Y el tío Ramón, el primo Julio, la familia Buenavida. Sus dos exesposas, sus hijos y una bodega de vinos con su nombre. Sin olvidar a los Carrión. Pero aún tenía una deuda pendiente, y había llegado el momento de saldarla.

Sabía por dónde empezar la búsqueda. Solo tenía un nombre, que no sabía si era verdadero, el recuerdo de un tatuaje y un lugar a donde ir. Habían pasado treinta y dos años desde aquel verano de 1949, un tiempo que se había invertido bien en remodelar el puerto de Le Havre. Jean transitó por el paseo marítimo, que ofrecía a la vista embarcaciones deportivas y de ocio. Era un sitio luminoso y pulcro que se adentraba hasta la zona de buques de carga. Preguntó una y otra vez: a estibadores jóvenes y viejos, al personal de mantenimiento y a cualquier persona que aparentaba formar parte de aquel ecosistema portuario.

Solo necesitaba una suposición vaga, un pequeño indicio, un quizás. Por qué no. Al fin y al cabo, su vida estaba llena de giros inesperados y afortunados del destino. ¿Por qué no una vez más? Era cuestión de insistir, de perseverar, de no abandonar..., de no protestar, en definitiva. ¡Y de ir hasta allí!

Leon estaba convencido de que encontraría a aquel hombre. Joe. El marinero que lo había ayudado a sobrevivir durante la travesía del Atlántico escondido como polizón en el *Liberté*.

Le aconsejaron que se acercara a la Casa del Mar, un espacio frecuentado por los marineros veteranos, pero que resultó que estaba cerrada. Dejó la avenida de Southampton y se internó por los callejones de los alrededores. Sus pasos lo condujeron hasta la calle Georges Braque. Apareció en La Taverne Paillette. Le gustó la imagen tradicional que tenía por fuera y, de hecho, cuando entró no le decepcionó. Lo primero que exploró, como buen restaurador, fue lo que no se veía: los olores y las sensaciones que transmitían los locales. En este caso, se respiraba tranquilidad. Y el ambiente que transmitía la decoración le contagiaba confianza, confort y paz. Luego vendrían otros aspectos, como el orden, la limpieza y las personas que deberían atenderlo. Pero la primera impresión, que era la buena, había sido satisfactoria. Se le humedecieron los ojos. Le vinieron a la mente Katie y la conversación que habían tenido hacía ya muchos años, en los comienzos de La Scala, sobre cuál era el rasgo básico y característico para que un restaurante triunfara. Cuánta razón tenía Katie, pensaba Leon. «Hay que cuidar los detalles que no se ven», decía.

Le salió al paso un camarero alto y espigado, con una sonrisa en los labios, que lo invitó a sentarse a una de las mesas. Leon le agradeció la invitación con un gesto de la cabeza. El muchacho le dejó las cartas, la de los platos y la de los vinos, y le hizo una seña con la mano, que Leon interpretó como que volvía enseguida para tomarle nota. Sacó las gafas y repasó con satisfacción la oferta gastronómica y vinícola del local. Cuando estaba tomándose el café, el camarero se atrevió a hacerle una pregunta.

—Disculpe, señor, usted no es de aquí, ¿verdad?

—No, soy americano.

—Oooh, americano. ¿De vacaciones?

—Más o menos. De hecho, estoy buscando a una persona.

—¿Una persona? ¿De aquí, de Le Havre?

—No lo sé. Creo que no. —El camarero hizo una mueca de sorpresa.

—Sí, es extraño, lo sé. —Sonrió, reconociendo que era difícil de entender—. He venido siguiendo una intuición que no tiene ninguna base sólida. Pero hay algo que me hace pensar que se quedó a vivir aquí.

—¿Y qué le hace pensar eso, *monsieur*?

—Nada —respondió, admitiendo que era una quimera—. Nada, nada. No

tengo ninguna pista. Sé que es una locura, pero he pensado que quizás la encontraría aquí.

—¿Es una mujer?

—¡Nooo! —repuso Leon, sonriendo—. No, no. Un hombre —aclaró, para sorpresa del camarero—. Un marinero que fue muy importante para mí.

—¡Aaah, *bon!* —exclamó el muchacho, que pensaba que ya había hecho demasiadas preguntas—. Pregúntele a míster Taylor. —Y señaló hacia la barra.

Allí, tomándose una cerveza, había un hombre sentado en un taburete, ataviado con una casaca descolorida de color verde militar, un poco encorvado y con una gorra calada hasta los ojos. El hombreapuró la botella y se volvió hacia Leon.

—¿Me permite que le diga algo? —preguntó, con una voz ronca.

—Usted dirá. —Leon se dispuso a escucharlo.

—Es difícil pero no imposible. —Y lo miró de hito en hito mientras se levantaba la visera de la gorra.

Leon se estremeció. Era un marinero negro de mirada penetrante. Como Joe. El corazón le dio un vuelco y por un momento pensó: «¿Y si fuera él?».

—¿Puedo invitarlo a algo? ¿Otra cerveza, quizás? ¿Quiere acompañarme? —Y le ofreció con un gesto la silla que quedaba libre al otro lado de la mesa.

El marinero accedió.

Le costó bajarse del taburete. Le hicieron falta un par de movimientos lentos y pesados para arrastrarse desde la barra hasta la mesa de Jean Leon. Se tocó el muslo mientras se quejaba.

—Esta pierna me lleva por la calle de la amargura. —Hizo una mueca de dolor que cruzó su cara.

—¿Y eso? —Leon se interesó por aquella dolencia.

—Un recuerdo de los años perdidos en el mar —sentenció el hombre.

Leon inició la conversación con desazón. Era una inquietud que le provocaba excitación, una gran impaciencia. Aquel viejo lobo de mar que tenía ante él habló sobre historias de inmigrantes como la suya, y reconoció que en su época había ayudado a muchos jóvenes italianos y españoles a llegar a los Estados Unidos. No en vano Le Havre era la puerta que miles de personas anhelaban cruzar hacia la tierra soñada para hacer realidad el deseo de encontrar trabajo y un lugar donde poder imaginar un futuro. El marinero le decía:

—Me dije que yo no era nadie para hacer que fracasaran los sueños de otra persona. —Gesticulaba abriendo los brazos y parecía un enorme albatros

batiendo las alas sobre las olas—. La vida da muchas vueltas y cuesta mucho recuperarse de cada mareo. Me propuse que, en la medida de lo posible, los ayudaría. Y, como yo, había muchos marineros que si encontraban a uno o a dos polizones, no los delataban. Los escondíamos y los encubríamos hasta que llegaban a su destino. —Hizo una pausa, como si buscara en sus recuerdos—. Pensé que si, empujado por las circunstancias, me viera obligado a hacer lo mismo, me gustaría encontrar a alguien con un punto de humanidad que me tratara como a una persona y no como a un paquete que puedes tirar por la borda porque... —Y dio un trago a la cerveza que el camarero acababa de dejarle en la mesa—. Piense que ese era el triste destino de algunos cuando se tropezaban con algún miembro de la tripulación que no compartía nuestra forma de actuar.

—¿Los lanzaban al mar sin miramientos y sin remordimientos? —preguntó Leon.

—Sí, sí, era así de crudo. Yo lo había visto en alguna ocasión y no pude impedirlo —admitió el marinero. Se quedaron en silencio.

Durante aquel instante, Jean Leon pensaba que habría dado lo que fuera por saber si en su antebrazo estaba aquel tatuaje que tenía grabado en la retina; pero entre el jersey azul de cuello alto y la casaca militar era muy difícil que tuviera la más mínima oportunidad de ver la imagen de aquel bergantín rodeado por una gruesa cuerda. En la parte superior, un águila con las alas extendidas; en la parte inferior, un ancla y unas letras que en aquel momento no había entendido y que rezaban: «*Growl you may, but go you must!*».

Él no había protestado, no. No se había quejado, pero había tenido que huir de un país y abandonar a una familia a regañadientes. Tuvo que hacerlo, tenía que hacerlo. Tenía que ir en busca de un futuro que si se hubiera quedado no habría tenido.

El marinero hizo un sonido gutural y siguió hablando.

—Con un par de compañeros que compartían esta filosofía más solidaria teníamos un pacto tácito y un convencimiento, y es que lo que hace fuertes a las personas es saber guardar un secreto. Si no sabes guardarlo, eres débil. Y más en un barco.

Cuando Leon escuchó esas palabras no pudo evitar preguntar:

—¿De veras? —dijo, con voz temblorosa—. ¿Sabe una cosa? Estas... —Y casi no le salían las palabras—, estas palabras son las que me dijo aquel marinero que, como usted, también era negro y que como usted también me salvó guardando un secreto.

Míster Taylor sonreía.

—Ya le digo que entre los que creíamos...

Jean lo interrumpió.

—¿Puedo pedirle un favor? —La voz de Leon estaba cargada de excitación.

—Usted dirá —respondió levantando las cejas el marinero, que dejó a medias su explicación.

—¿Puedo pedirle que se arremangue el jersey? —Tenía que contenerse, porque los latidos de su corazón se habían acelerado.

—Sí, claro. —Y mientras procedía a subirse las mangas, doblándolas, le advirtió—: Pero sepa que lo que verá no es nada agradable. —Y añadió—: ¿Le puedo preguntar por qué quiere que le enseñe el brazo?

—Se lo diré enseguida... —Leon, que tenía los ojos clavados en la manga que se iba acortando bajo las manos de marinero, no hizo caso de su advertencia.

La manga arremangada dejó al descubierto un antebrazo blanco debajo de la ropa, un brazo que mostraba una piel quemada, envejecida. Una gran decepción se instaló en la mirada y la cara de Leon.

—Ya le he dicho que no le gustaría lo que vería —remachó el marinero—. Son las consecuencias de un incendio que hubo a bordo hace ya muchos años. Sufrí importantes quemaduras en los brazos y en la espalda. Son los lametazos de las llamas de un fuego muy virulento que se declaró en la zona de las cabinas. ¡Sobrevivimos de milagro! —recordaba el hombre.

Aquella revelación devolvió el brillo a los ojos de Jean Leon. Si allí llevaba un tatuaje, el fuego debía de haberlo borrado.

—¿Qué interés tiene mi antebrazo? —le preguntó el marinero.

—Quería ver si llevaba un tatuaje... —reconoció Leon, algo avergonzado—. El hombre que me ayudó tenía uno que se me quedó grabado en la retina.

—¡Aaah, el tatuaje! —repitió el marinero, mientras esbozaba una sonrisa—. Sí, tenía uno. En realidad, todos lo teníamos, era una manera de comunicarnos.

—¿Cómo dice? —dijo un perplejo Leon.

—Me refiero al tatuaje. Era de los Hermanos del Mar. Eso es lo que quería contarle, que entre quienes creíamos que teníamos el deber moral de ayudar a esas personas creamos una especie de hermandad que operaba en secreto en la mayoría de los barcos donde había compañeros sensibles con respecto a esa realidad, que cada día iba a más. Pero no todos lo tenían tan claro, y por eso buscamos el fragmento de un poema de un marinero, Luther Ripley, que en el siglo XIX trabajaba en el ballenero *Tiger* y que era ideal. Era una frase: «Puedes

protestar, pero debes ir». Y cada vez que detectábamos a un polizón, los marineros hermanados intercambiábamos miradas y nos tocábamos el brazo allí donde estaba el tatuaje. Era la señal inequívoca de que había que actuar.

—Entonces, ¿usted era uno de los Hermanos del Mar?

—Sí —repuso el marinero, lacónico.

Se hizo un silencio y los dos hombres se miraron a los ojos.

A partir de aquí, míster Taylor llevó la conversación a otro terreno y adquirió otra deriva. Leon no insistió y le siguió la corriente. No pudo seguir explorando la posibilidad de que aquel hombre que tenía ante él pudiera ser Joe, el mismo que más de treinta años atrás había hecho posible que su sueño se hiciera realidad. Sencillamente, respetó su decisión.

La sobremesa se alargó con algunas cervezas más y algunos cafés, hasta que Jean decidió que era hora de irse. Se despidieron estrechándose la mano, y cuando Jean Leon se dirigía hacia el hotel, no pudo evitar pensar que después de atar tantos cabos en aquella historia con todas las coincidencias que habían salido a la luz en la conversación con míster Taylor, el marinero, el hermano del mar, tal vez había encontrado a Joe. «¿Por qué no? A lo largo de estos años he constatado que todo es posible.»

Y, silbando una melodía de Sinatra que le había venido a la cabeza, *Me and my shadow*, volvió al hotel. Se sentía muy identificado con la letra de la canción, que reflejaba la soledad, el individualismo, el trabajo silencioso y constante. Al fin y al cabo, eran él y su sombra, él y su circunstancia. Solo y seguro de sí mismo.

*Let all the others fight and fuss.
Whatever happens, we've got us.
Me and my shadow
We're closer than pages that stick in a book.
We're closer than ripples that play in a brook
Strolling down the avenue.
Wherever you find him, you'll find me, just look
Closer than a miser or the bloodhounds to Liza.
Me and my shadow
We're closer than smog when it clings to L.A.
We're closer than Bobby is to J.F.K.
Not a soul can bust this team in two,
We stick together like glue.¹*

Notas

1. Dejemos que los demás se peleen y discutan, / pase lo que pase nos tenemos el uno al otro, / mi sombra y yo. / Estamos más cerca que las páginas encoladas de un libro, / más cerca que las olas que juegan en el riachuelo. / Paseando por la avenida, / allí donde la encuentres la encontrarás conmigo, solo debes mirar. / Más cerca que un avaro o los perros a Liza, / mi sombra y yo. / Estamos más cerca que la niebla que se agarra a Los Ángeles, / estamos más cerca que Bobby y JFK. / No hay nadie que pueda partimos en dos. / Estamos más pegados que la cola, / mi sombra y yo.

La fuerza de un destino
Martí Gironell

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal)

Diríjase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra.

Puede contactar con Cedro a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Diseño de la portada, Planeta Arte & Diseño
© de la ilustración de la portada, Sanford Roth - Getty Images

Título original: *La força d'un destí*

© Martí Gironell i Gamero, 2018
Publicado de acuerdo con Pontas Literary & Film Agency
© Traducción de Josep Escarré i Reig, 2018, por la traducción
© Columna Edicions, Llibres i Comunicació, S. A. U., 2018
© Editorial Planeta, S. A., 2018
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona
www.editorial.planeta.es
www.planetadelibros.com

Primera edición en libro electrónico (epub): marzo de 2018

ISBN: 978-84-08-18777-6 (epub)

Conversión a libro electrónico: Newcomlab, S. L. L.
www.newcomlab.com

La FUERZA
DE UN DESTINO
MARTÍ GIRONELL

