

LOS HORCHER

Elisabeth Horcher con M^a Ángeles López de Celis

*Ficción y realidad, historia
y gastronomía se mezclan en
un recorrido apasionante por la
Europa del siglo xx a través
de una saga familiar.*



NOV  LA HISTÓRICA

Índice

Dedicatoria

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

Capítulo 14

Capítulo 15

Capítulo 16
Capítulo 17
Capítulo 18
Capítulo 19
Capítulo 20
Capítulo 21
Capítulo 22
Capítulo 23
Capítulo 24
Capítulo 25
Capítulo 26
Capítulo 27
Capítulo 28
Capítulo 29
Capítulo 30
Capítulo 31
Capítulo 32
Capítulo 33
Capítulo 34
Capítulo 35
Capítulo 36
Capítulo 37
Capítulo 38
Capítulo 39
Capítulo 40

Epílogo
Algunas recetas de Horcher
Créditos

*A mi bisabuelo Gustav, a mi abuelo Otto y,
muy especialmente, a mi padre,
así como a todas las personas que forman o
han formado parte de Horcher.*

1

Berlín, 2014

Una inesperada ráfaga de viento se coló en la ceremonia, precipitando la caída de un buen número de hojas y pequeñas ramas que, finalmente y tras un corto vuelo, se posaron sobre lápidas y sepulturas. El cementerio de Stahnsdorf, en el municipio de Südwestkirchhof, a las afueras de Berlín, es un buen ejemplo de esa relación ancestral que une a los alemanes con los bosques y que identifica a los camposantos teutónicos con auténticos vergeles que invitan al recogimiento y al paseo por senderos bordeados de altísimos tilos, robles y ostryas.

La muerte, inexorable, es la única circunstancia que iguala a ricos y pobres, amos y esclavos, virtuosos y perversos, hombres y mujeres de pelajes distintos y vidas dispares compartiendo la misma tierra y el mismo polvo que, en la génesis de los tiempos, dio a luz a una humanidad que pobló el mundo creando vida y progreso, pero también ruina y devastación. Sin embargo, el instinto gregario que caracteriza al género humano es tan potente que, incluso cuando somos materia en exclusiva, huérfana de toda espiritualidad, nos

agrupamos en necrópolis y los vivos nos esforzamos para que nuestros muertos permanezcan unidos incluso después de abandonar este valle de lágrimas.

Arropado por su esposa Ana y sus cuatros hijos, Nicolás, Christian, Elisabeth y Andrea, Gustav Otto Richard Horcher pronunció una breve pero solemne reflexión que ponía de manifiesto toda la carga emotiva que albergaba su corazón en aquellos momentos. Había vivido durante años bajo la congoja que suponía no poder saldar, por razones ajenas a su voluntad, una deuda contraída con sus antepasados. Las especiales circunstancias de una Alemania dividida retrasaron durante años el traslado de los restos mortales de los fallecidos, habida cuenta de que el cementerio de destino se hallaba en la zona oriental de Berlín y los enterramientos de personas procedentes de otros lugares quedaron prohibidos en la capital alemana hasta después de la caída del Muro. Y Otto y Elisabeth Horcher habían muerto en Marbella, localidad española de la Costa del Sol.

Sin embargo, aquella mañana de mediados de otoño de 2014, su conciencia iba a quedar aliviada de todo pesar. Las cenizas de sus abuelos y de sus padres descansarían, finalmente, en Alemania. Las dos generaciones Horcher regresaban, tras años de espera, a la tierra que les vio nacer, cerrando un ciclo vital tan convulso y truculento como la mismísima historia del siglo XX.

Por lo demás, no había nada de especial en unas escenas que a diario se repiten en tantos cementerios del mundo. Abrazos solidarios y afectos espontáneos que se prodigan durante un breve espacio de tiempo entre tumbas, nichos, panteones y mausoleos, fieles representantes de la fugacidad de la vida y lugar de referencia adonde acudir, cuando sentimos la necesidad de honrar a los que tan desamparados nos dejaron.

Nada fuera de lo habitual, salvo la presencia ambigua y desconcertante de una mujer con aspecto frágil, de mediana edad y serena belleza, que, parcialmente oculta tras una enorme cruz de granito, se había esforzado por pasar desapercibida durante el

ritual, mostrándose a la vez atenta y preocupada por no perder la ocasión, sin resultar inoportuna, de abordar a Gustav Horcher, antes de que la familia abandonara el lugar. Se acercó despacio, intentando no violentar el recogimiento y la solemnidad del momento, pero decidida a cumplir con el objetivo que la había llevado hasta allí.

—Señor Horcher, aunque sé que sus familiares fallecieron hace tiempo, no quiero dejar de transmitirle mis condolencias. Usted no me conoce, pero mi abuela trabajó para su familia en Madrid durante años y cuidó de usted cuando era tan solo un niño —explicó la mujer, quitándose las enormes gafas de sol que ocultaban buena parte de su rostro.

—Disculpe, pero... no recuerdo —exclamó Gustav, concentrado en los rasgos de la dama que tenía delante—. ¿Podría darme algún otro detalle? Aunque, espere, usted se parece mucho a... Yo era muy pequeño, pero... ¡Han pasado tantos años...! No puedo creerlo.

—Exacto, señor Horcher. Soy Sarah Goldman, única nieta de Esther Zuckerman, la que fuera su institutriz. Gracias a Otto y a Elisabeth mi abuela salvó la vida. Su hermano Levi trabajaba en la cocina de su restaurante y salieron de Alemania con ellos cuando abandonaron Berlín. Después vivió con usted y su madre en París, e igualmente se trasladó con posterioridad a Madrid.

—¿Cómo es posible? Ahora la recuerdo y usted guarda un gran parecido con ella.

—Así es. Mi abuela murió hace años y sus restos también reposan en Berlín, pero en el cementerio judío. No queda lejos. Es curioso, la vida unió a nuestras familias en otro tiempo y, a partir de hoy, también compartirán cercanas sus últimas moradas.

—Le agradezco mucho sus palabras de pésame y su presencia hoy aquí, Sarah, y me gustaría prolongar un poco más el encuentro, aunque regresamos a Madrid esta misma tarde. Pero aún hay tiempo de tomar un café juntos. ¿Qué le parece? —dijo Gustav, buscando la complicidad de su mujer y sus hijos, que se

arremolinaban expectantes alrededor de los protagonistas de la escena.

—Acepto encantada, pero yo he venido, básicamente, a cumplir, como usted, una promesa. Le juré a mi abuela, antes de morir, que algún día le haría entrega de sus queridos diarios. Tenía intención de viajar a Madrid y he estado a punto de hacerlo en más de una ocasión, pero, ya se sabe, un día por otro y un año por el siguiente, no es fácil encontrar el momento. Así es que, en cuanto tuve conocimiento de la presencia de la familia Horcher en Berlín, de la que algunos medios de comunicación se han hecho eco, me he apresurado a venir. Esa es la razón por la que estoy aquí.

—¿Diarios? ¿Qué diarios, Sarah? —preguntó Gustav, ante los ojos y los oídos atentos de todos los presentes.

—Estos. —Y Sarah Goldman extrajo de su voluminoso bolso una caja de mediano tamaño forrada de fieltro y se la tendió a Gustav—. En sus páginas se cuenta la historia de los Goldman, de los Horcher, de las guerras mundiales, de Alemania, de España; en definitiva, la historia de la Europa del siglo XX.

—Pero, Sarah —reflexionó Horcher en voz alta—. Este testimonio forma parte de su legado familiar... Yo... no puedo...

—Señor Horcher, le aseguro que mi abuela no pudo ser más explícita al respecto. Por favor, se lo ruego, no me impida usted hacer realidad su último deseo.

Lógicamente, Gustav Horcher no fue capaz de negarse ante la perspectiva de ser el causante del incumplimiento de la última voluntad de una moribunda. Bastante había tenido él con la zozobra pasada. Recogió la caja y la introdujo en su maletín, el mismo en el que había transportado los numerosos certificados y permisos para materializar el enterramiento de sus antepasados y cerrar aquel capítulo de su vida, uno de los que más le había costado llevar a término.

Durante el breve lapso de tiempo que duró el encuentro, Sarah Goldman les explicó, con el lujo de detalles que le permitía la dictadura del tiempo, cómo había transcurrido la vida de su abuela

tras su regreso definitivo a Berlín y la influencia determinante que tuvieron para ella los años que pasó en Madrid, trabajando con los Horcher. Esther hablaba de ello constantemente, así como del afecto sincero que llegó a sentir por aquellos que, en buena medida, sustituyeron a la familia que perdió durante la guerra quedando sola y sin amparo.

Aunque, tanto Gustav como su esposa y todos los presentes seguían las explicaciones de aquella mujer con interés, Elisabeth, tercera hija de Gustav Horcher y encargada del relevo generacional en el negocio de restauración familiar, se hallaba fascinada por aquel relato que llegaba a sus vidas como caído del cielo. ¡Cuántas veces había debatido con su padre sobre la necesidad de poner negro sobre blanco la historia de la familia! Hacía tiempo que el proyecto le rondaba la cabeza, pero no acababa de dar con la fórmula para llevarlo a cabo.

Durante el vuelo de regreso a Madrid, Elisabeth no dejó de pensar en ello, convencida, como siempre, de que las cosas no pasan porque sí. Para todo existe una razón última, aunque en su génesis no alcancemos a comprenderla. ¿Y si aquella circunstancia fuera el desencadenante que necesitaba para poner en valor su plan? ¿Y si los diarios de Esther Zuckerman completaran con solvencia las lagunas de información de las que adolecían las biografías de su propia familia? ¿Y si, por fin, hubiera dado con la clave para escribir la verdadera historia de aquellos hombres y mujeres que, con su coraje y valentía, sobrevivieron a los avatares de su tiempo, dejando un legado gastronómico de tal excelencia que bien podría calificarse como disciplina artística?

Había llegado el momento de remirar fotos y examinar documentos, de investigar a fondo, de hurgar en el pasado, de reunir todas las piezas y montar el puzle, de desterrar tópicos y sambenitos y de contar la verdad de una saga familiar de pasado alemán y presente español, referente en el mundo de la más alta cocina desde hacía más de un siglo.

Hora era de poner las cosas en su sitio, de redimir a los injustamente tratados, de poner en valor las difíciles circunstancias políticas en las que su familia hubo de salir adelante, de destacar el esfuerzo y el pundonor de sus antepasados, de quienes Elisabeth había heredado el gusto por el trabajo bien hecho y el orgullo de quien lleva un apellido que implica honor y dignidad, pero también responsabilidad y compromiso.

Le pediría a su padre que le confiara los diarios y, en cuanto llegara a Madrid, se pondría manos a la obra.

2

Madrid, 2014

Con cierto nerviosismo, Elisabeth examinó el exterior de los dos volúmenes. Parecía como si, inconscientemente, quisiera retrasar el momento de enfrentarse a la información que pudieran contener sus páginas, presintiendo su importancia. Acarició las cubiertas. Se trataba de un elegante juego de diarios personalizado, con las tapas de suave cuero repujado en color verde oliva y un cierre del que pendían dos llaves de pequeño tamaño. Ambos mostraban en el centro la imagen de la Puerta de Brandemburgo y unas iniciales doradas en la esquina inferior derecha: EZ.

Abrió el primero con extremo cuidado. Estaba escrito en alemán y con buena caligrafía, sobre un papel que en su día debió lucir mucho más blanco de lo que lo hacía ahora. Elisabeth dominaba el idioma, así que no tendría problema alguno con la traducción.

Comenzó por la fecha, 25 de octubre de 1949, y leyó las primeras líneas: «Me llamo Esther Zuckerman y soy judía. Y es en esta hora dichosa en la que regreso a mi país, cuando considero necesario contar mi historia. Y mi historia no es diferente a las muchas que han protagonizado tantos hombres y mujeres alemanes, a los que Jehová dio la espalda un día, permitiendo la más sangrienta limpieza étnica con la que se enfrentó nunca el pueblo de Israel».

Elisabeth sentía la necesidad de seguir leyendo. La curiosidad era demasiado potente como para olvidarse de aquellos manuscritos. Una mezcla inexplicable de sentimientos y emociones se había despertado en su interior y, por alguna extraña razón, estaba convencida de que Esther Zuckerman, aquella mujer que pertenecía a dos generaciones anteriores a la suya, le aportaría conocimiento sobre sus ancestros y, probablemente, arrojaría luz a las zonas oscuras de la historia de Alemania, país al que pertenecía su pasaporte, a pesar de haber nacido en España.

Y Elisabeth decidió continuar desgranando los avatares y peripecias de aquella desconocida.

El texto proseguía: «Nací en Altötting, una bella localidad de la Alta Baviera, entre Múnich y Salzburgo. Fui una niña espabilada y alegre, por la que mis padres sentían auténtica debilidad. En mi juventud, con mucho esfuerzo y constancia, llegué a ser una gran atleta, representando a Alemania en las Olimpiadas de Berlín de 1936. Como estudiante, fui igualmente sobresaliente, por lo que pronto me convertí en una de las primeras judías que asistió al liceo para chicas en Hradec Králové, lo que me procuraría en el futuro una cuidada y selecta educación».

Elisabeth, más relajada, se sentía expectante. ¿Cómo habría llegado aquella mujer, culta y deportista de élite, a trabajar para sus abuelos?

Y Esther Zuckerman continuó describiendo con cierto detalle las circunstancias de su existencia: «Mis padres fueron despojados de la fábrica de cuero que habían regentado durante generaciones, les

requisaron sus bienes y les congelaron sus ahorros. Entonces, la situación en Alemania empeoraba muy deprisa, de día en día. Renuncias y prohibiciones continuas, a las que los ciudadanos no arios nos adaptábamos a toda velocidad. Dadas las circunstancias, y siendo evidente el peligro que toda familia judía corría en aquellos momentos de borrachera nacionalsocialista, mis padres decidieron poner a sus hijos a salvo, y mi hermano y yo comenzamos a vivir bajo la tutela de los Horcher, a quienes les unía una sólida y antigua amistad».

A aquellas alturas, Esther Zuckerman ya había conseguido captar la atención de su lectora, a través de su intención de desvelar pormenorizadamente recuerdos, afectos y una eterna veneración por gentes que, como los Horcher, formaron parte de un imaginario personal tan vivo como arraigado.

Esther reanudó su explicación: «Como todo el mundo sabe, lo que sucedió después bien puede calificarse como una persecución implacable. Un día, las SS se llevaron a mis padres. Les torturaron hasta casi matarles y nadie los volvió a ver jamás. Lo más probable es que acabaran en alguno de los campos de concentración en los que murieron millones de compatriotas de enfermedades, inanición o gaseados por los nazis».

Elisabeth comenzó a experimentar cierta solidaridad con aquella mujer. Estaba claro que había sufrido, como sus abuelos y sus bisabuelos y tantos alemanes y europeos de dos generaciones consecutivas.

El diario hablaba también de su hermano: «Mi querido hermano Levi, cinco años mayor que yo, comenzó a trabajar como ayudante de cocina en el restaurante Horcher de la Martin-Luther Strasse. Hablamos de tiempos en los que nadie quería emplear a judíos, a riesgo de convertirse en colaboracionista, pero Otto Horcher era un hombre íntegro con fama de poner en valor sus compromisos personales por encima de todo. Parecía disponer de carta blanca con el alto mando nazi, que se había convertido en su clientela más asidua y utilizaba esas prerrogativas para que los oficiales de la

Wehrmacht hicieran la vista gorda con los empleados de su negocio. Porque mi hermano no era el único judío que trajinaba en los fogones de Horcher. Desaparecidos mis padres, y bajo la tutela de Otto y Elisabeth, comencé a cuidar del pequeño Gustav, de corta edad».

Cada vez, Elisabeth estaba más convencida de que la historia de su familia debía ser contada. Rendirles homenaje sería su aportación genealógica, su particular reconocimiento, no solo por haber heredado un establecimiento de rancio abolengo, sino por ser la depositaria de un legado intangible que percibía en su interior como nunca.

Esther Zuckerman resumía, así, uno de los capítulos más sugerentes de su historia: «Un día, Otto Horcher cerró su restaurante berlinés, cogió a su esposa y a su hijo de tres años y marchó a España. Advertido por el mismísimo comandante en jefe de la poderosa fuerza aérea alemana, Hermann Göring, de la inminencia de bombardeos masivos sobre Berlín y de la más que probable pérdida de la guerra por parte de Alemania, Horcher fletó buena parte de un tren que trasladaría personas y enseres, con los que abriría un nuevo restaurante en Madrid, iniciando así una nueva vida. Mi hermano Levi y yo formamos parte de aquel séquito singular».

La joven Horcher leyó hasta el final la introducción del que prometía ser un relato emocionante. La conmovedora historia de una mujer alemana y judía, tan lejana y cercana a la vez, en la que no faltarían las alusiones a los horrores de la guerra y al alivio de la paz, a la nostalgia de España y de sus gentes, que nunca le restaron un ápice de amor por su patria.

Y Esther Zuckerman concluía: «Llegados a este punto, mi objetivo final no es otro que el de aportar información, contar la verdad y demostrar que, aunque las personas estemos sometidas a terribles padecimientos, el tiempo acaba por curar las heridas y nuestra capacidad de recuperación no tiene límites. De otro modo, la humanidad se habría extinguido hace siglos. Tanto es así que, si

somos capaces de reconducir la negatividad de nuestras experiencias, cien años de dolor, de sufrimiento y de dramático devenir, pueden acabar por convertirse en saldo positivo. Y en mi ánimo está ese propósito».

Elisabeth Horcher cerró transitoriamente el manuscrito y, pensativa, se quedó mirando, sin enfocar, hacia un punto inconcreto durante tiempo impreciso. Necesitaba recapacitar. Buscaría en el restaurante los documentos y fotografías que tantas veces había visto en el despacho de su padre, y en los que jamás había reparado más allá de la mera curiosidad. Contrastaría la información con las memorias de Esther Zuckerman, en la seguridad de que, por fin, iba a disponer del material y los recursos necesarios para contar la historia de los Horcher, una saga familiar, la suya, a la que tanto debía.

Pero era necesario involucrar a su padre. Gustav Horcher debía ser el alma de aquel proyecto. Sin él nunca podría llevarlo a cabo. Él era la memoria viva de lo acontecido, lo mismo que Esther Zuckerman lo iba a ser después de fallecida. Y pensó en los renglones torcidos con los que el destino escribe en tantas ocasiones.

Cogió el teléfono, marcó un número con parsimonia y esperó la respuesta al otro lado.

—Hola, Elisabeth.

—Papá. Tenemos que hablar.

—Ya. Imagino que tiene que ver con los diarios Zuckerman.

—Exacto. Nunca lo había visto tan claro. Es el momento de escribir la historia de nuestra familia, papá.

—Está bien. No se hable más. Dime qué quieres que haga...

3

Madrid, 2017

Aún tuvieron que pasar tres años, hasta que la verdadera historia de los Horcher comenzara a ser contada.

Aquellas fotografías, amarillentas y arqueadas, habían pasado por sus manos un millón de veces, pero aquel día Elisabeth las revisó con un mimo especial y una mirada diferente. Retratos de sus bisabuelos, Gustav y Helene Horcher, y de sus abuelos, Otto y Elisabeth, en distintas actitudes y eventos familiares. Otras de la fachada y el interior del primer restaurante Horcher en la capital alemana se mostraban en bloque junto a algunas cartas, menús y recetas impresas, así como antiguas tarjetas de la primera época.

Fotos y documentos que Elisabeth fue esparciendo sobre la mesa de su despacho, mientras recordaba fragmentos de viejas historias que, a modo de cuento, su padre les había relatado a ella y

a sus hermanos tantas veces siendo niños, y que ellos habían escuchado extasiados en cada ocasión.

Porque la historia de Horcher se remontaba a los albores del siglo XX, y de aquella manera fue como todo empezó.

Berlín, 1904

A pesar de su dinámica dedicación a la enología, Gustav Horcher había acariciado la idea de abrir un restaurante desde que tenía memoria y conciencia de ella. Desde niño había sentido inclinación por la cocina y esa tendencia, lejos de desdibujarse, había ido tomando cuerpo con los años. Y, en su afán, llevó a cabo un primer intento con un socio, pero el proyecto se frustró. Tras la fallida experiencia, lo vio claro. Aunque el esfuerzo económico fuera mayor, se arriesgaría, con la complicidad de su esposa, a hacer realidad su sueño en solitario.

Y, por fin, en 1904, Gustav Horcher inauguró, en la zona más exclusiva de Berlín, su ansiado restaurante. Lo bautizó con su apellido, ubicándolo en el número 21 de la Martin-Luther Strasse, una avenida céntrica y elegante, cercana a la Potsdamer Platz y al emblemático Tiergarten. La elección obedecía a razones prácticas, porque su familia era la propietaria de la mayor parte de los locales de aquella vía principal.

—No me digas, querida, que no es paradójico que siendo el propietario de la práctica totalidad de los espacios, tú te empeñes en instalar el restaurante en el único local por el que tendremos que pagar arriendo —exclamó Gustav, cargado de razón.

—¡Y no me digas tú que tendremos que discutirlo de nuevo! ¿Cuántas veces lo hemos hablado? Puede que sea chocante, pero no absurdo —corroboró Helene Horcher, sujetando su sombrero con las dos manos enguantadas, para evitar perderlo a consecuencia del fuerte viento—. Te recuerdo que ambos estábamos de acuerdo

en que este local era el apropiado, el más espacioso y mejor situado de la calle.

—En eso tengo que darte la razón. No se hable más. Será el número 21.

Y, sin más dilación, se iniciaron las obras de acondicionamiento y decoración.

—Esas cortinas habría que acortarlas, arrastran demasiado. Y esos candelabros no me acaban de convencer, Gustav. Son muy grandes. Ocupan demasiado espacio en las mesas. ¡Oh, Dios mío! Mañana llegan las porcelanas y aún no están instaladas las vitrinas —se lamentó *frau* Horcher, agobiada por la fecha de inauguración, que se echaba encima.

—Tranquilízate, Helene. Vamos bien. Ya verás cómo llegamos a tiempo.

—Menos mal que las mantelerías ya están aquí y también las cuberterías de plata. —Y *frau* Horcher, agotada, se dejó caer en una silla, mientras repasaba las páginas de una lista que parecía interminable.

—Y dice mi madre que la distribuidora ha mandado recado y mañana dispondremos igualmente de las cristalerías Riedel —informó Gustav, acariciando los rizos de su esposa, un tanto enmarañados.

—Menos mal que el tema de los uniformes ha sido un éxito. ¡Oh, Gustav! Están todos tan elegantes.

Y en tiempo récord, Horcher abrió sus puertas, convirtiéndose más pronto que tarde en uno de los establecimientos más prestigiosos de la capital alemana y su fama trascendió las fronteras de sus vecinos europeos. Desde el mismo momento en que se atravesaban las austeras puertas del establecimiento, el lujo de la vieja Europa y las más arraigadas tradiciones austrohúngaras envolvían al cliente más exigente, postrando de rodillas, desde el principio, a los gastrónomos de la época.

Porque, hasta aquel momento, el referente gastronómico berlinés indiscutible había sido Borchardt, gastronomía germánica al

más puro estilo tradicional. Ningún otro local le hacía sombra. Situado en pleno centro de Berlín, en el 47 de la Französische Strasse, con sus techos altos y sus pomposas columnas, era famoso por el glamur de sus comensales y la celebridad de sus asiduos. Uno de los habituales del establecimiento en su etapa más floreciente fue el temido diplomático Fritz von Holstein, de quien tomó su nombre el popular y contundente escalope que consistía en un filete empanado cubierto por un huevo frito, anchoas, alcaparras y una rodaja de limón.

Gustav Horcher contaba entonces treinta y un años, era un empresario novel procedente de la industria del vino de la región de Baden. Su marcada personalidad como hombre emprendedor y decidido le había llevado a El Cairo, siendo muy joven. En la capital egipcia trabajó como camarero y después se formó como *maitre*. Su conocimiento del universo gastronómico y su experiencia en el negocio hostelero, ganada a pie de obra, le dejaron una profunda huella, que conservó durante todos los años que estuvo al frente de Horcher.

Con un don de gentes innato, una creatividad desbordante, hiperactivo, vital y un poco aventurero, el joven oriundo de la Selva Negra gestionaba su negocio de restauración con mano de hierro. De fuerte carácter, temperamental y colérico en no pocas ocasiones, dio pie a episodios y situaciones anecdóticas que en la actualidad serían impensables. Ciertamente es que los tiempos eran otros, en los que el dueño de un establecimiento como Horcher gozaba del predicamento suficiente como para contradecir las normas básicas de las relaciones comerciales, incluida la primera de todas: otorgar al cliente razón a perpetuidad.

Como muestra, un botón. Una noche, un comensal de los no habituales y bastante quisquilloso se empeñó en poner a prueba la paciencia del hostelero, y no encontrando de su completo agrado el vino francés de una añada muy especial que le sirviera el sumiller, procedió a su devolución por tres veces. Horcher, con la paciencia

colmada, se plantó delante de su mesa y, dirigiéndose al camarero, concluyó:

—Ya basta de marear la perdiz. Permítame que le proponga sustituir el vino por un vaso de leche, porque lo que ha quedado patente es que aquí, el señor, no sabe apreciar ni de lejos la excelencia de un vino francés de la mejor cosecha. Buenas noches.

La reacción del cliente no se hizo esperar. Se levantó bruscamente y abandonó el local entre las miradas de reprobación del resto de los comensales. Como si de un cirujano en plena intervención se tratase, Helene secó la frente de su marido, visiblemente alterado por la desagradable situación.

Gustav era un hombre más bien bajo de estatura, pero muy fornido, moreno de piel y con un espeso bigote, del que se sentía especialmente orgulloso. Casado con Helene Benemann, formaron siempre un matrimonio muy compenetrado que supo hacer frente a la adversidad de los tiempos que les tocó vivir.

Frau Horcher, por su parte, era una mujer de complexión corpulenta, de rubísimo cabello y unos preciosos ojos azules. De buen carácter, pero enérgica y decidida, no dudó en ponerse al frente del negocio en el transcurso de los cuatro años en los que su marido estuvo combatiendo en el frente, durante la Primera Guerra Mundial. Gracias a su determinación, el restaurante sobrevivió a la contienda.

Ambos se conocieron en un cóctel ofrecido por una conocida firma de joyas, a la que acudieron acompañando a amigos comunes. La conexión entre ambos jóvenes fue inmediata y la despedida no pudo ser más elocuente.

—Ha sido un placer tan inesperado como satisfactorio, *fräulein* Benemann. Permítame que alabe su belleza y que mi último recuerdo de esta noche sea su maravillosa sonrisa. Y si usted me hiciera el honor de su compañía en una nueva ocasión...

—Será un placer, *herr* Horcher. Tengo la sensación de que, en adelante, nos veremos con frecuencia.

El enamoramiento no se hizo esperar y pronto se convirtieron en inseparables. Los que les conocían afirmaban, sin temor a equivocarse, que Gustav Horcher y Helene Benemann habían nacido el uno para el otro. Sus personalidades eran complementarias y ambos compartían la pasión por la gastronomía y una propensión innata hacia la elegancia y el buen gusto. Porque el restaurante Horcher siempre se caracterizó por un toque de distinción muy personal.

Se trataba de un local menos pretencioso que Borchardt, más manejable de tamaño, con veinte mesas, y un ambiente especialmente íntimo, cuya característica más llamativa se basaba en no disponer de carta predeterminada. Los clientes degustaban cada día el menú que el jefe de cocina hubiera tenido a bien preparar.

Helene supervisaba los platos y sus presentaciones y colaboraba con el jefe de cocina en la elaboración de los menús y los detalles accesorios que, en definitiva, constituyen el distintivo de la cocina de alto nivel.

—A esa perdiz le falta un ramillete de hinojo. ¿Y si le colocamos al otro lado una alcachofa abierta en flor? —sugería *frau* Horcher, con la aprobación del chef.

—Excelente idea, Helene.

Mientras, Gustav, alma indiscutible del establecimiento, se afanaba en recibir y atender a sus clientes personalmente, interesarse por sus gustos y circunstancias y recomendarles el vino que mejor maridase con el menú elegido. Siempre lo hizo así. Era la marca de la casa. Y Helene no dudó en seguir su ejemplo al pie de la letra, mientras su marido permaneció ausente.

Con la perspectiva del tiempo, bien podría decirse que, en definitiva, más que emprendedores, los Horcher apostaron por la innovación gastronómica como seña de identidad no exenta de riesgo.

Las recetas más aplaudidas de la época siempre fueron los platos de caza. Un surtido de aves, perdices, becasidas y codornices,

además de liebres, corzos, venados y jabalíes, constituían la materia prima de la cocina de Horcher. Y en cuanto a los pescados, una buena selección de capturas de agua dulce, salmones, truchas y anguilas, completaban el catálogo. Ni que decir tiene que en los albores del siglo XX no existían los criaderos ni las piscifactorías, por lo tanto, todas las piezas que se servían en las mesas de Horcher eran salvajes.

El pueblo alemán es, en general, muy voraz, por lo tanto, sus preferencias gastronómicas siempre tuvieron menos que ver con el refinamiento y más con la contundencia.

Una de las especialidades que más complacía a los clientes de Horcher, desde el inicio de su andadura, fue el ganso al horno relleno de manzanas acompañado de puré de castañas, patatas y lombarda.

Los clientes se interesaban por aquella receta que hacía del ganso asado un manjar y se afanaban por averiguar en qué consistía el secreto que lo hacía tan especial.

—*Herr* Horcher, dígame usted en qué radica la diferencia. Nunca había probado un ganso como este.

—La clave está en las especias, *frau* Gräfin. La mezcla del tomillo y el romero, más los clavos y el laurel aportan a las aves un aroma incomparable. Confío en que sabrá usted guardarme el secreto, porque ya sabe que los cocineros, como los magos, nunca desvelamos nuestros trucos —le explicó el restaurador entre risotadas.

—Descuide, *herr* Horcher. Sus secretos conmigo están a salvo —aseguró divertida la marquesa.

El éxito de Horcher fue inmediato y el nuevo restaurante berlinés atrajo a una clientela fiel y refinada, que, de boca en boca y a fuego lento, construyó la reputación de un establecimiento que se convertiría para siempre en uno de los emblemas de la capital alemana, incluso cuando dejó de existir.

Todo iba sobre ruedas. Hasta el pequeño Otto, nacido el 30 de junio de 1898, se criaba sano y fuerte. El único hijo de los Horcher

había llegado, como una bendición, para colmar de felicidad a sus padres y asegurar la continuidad del negocio familiar.

4

Berlín, 1914

Por fin, Alemania parecía vivir una época de paz y esplendor, y el restaurante Horcher se convirtió en auténtico referente gastronómico, en lugar de culto para la flor y nata del país y en visita obligada para turistas y hombres de negocios foráneos.

Pero algunos años después, el 29 de junio de 1914, el archiduque austríaco Francisco Fernando y su esposa Sofía Chotek fueron asesinados por un nacionalista serbio en Sarajevo, capital de Bosnia, mientras el archiduque presidía unas maniobras militares. Por entonces, Austria-Hungría era uno de los grandes aliados del káiser Guillermo, y un ataque a la familia real austrohúngara suponía una afrenta contra la mismísima Alemania. Finalmente, el 28 de julio, Austria-Hungría declaraba la guerra a Serbia; el 1 de agosto, Alemania a Rusia, y el 5 de agosto, los titulares de los principales periódicos informaban de la declaración de guerra a

Alemania por parte de Gran Bretaña. Inmediatamente después, Francia se sumaría al conflicto.

Había estallado la Primera Guerra Mundial.

Los Horcher, como el resto de los alemanes, asistían impotentes a los horrores de un conflicto bélico con implicaciones en media Europa. Miles de ciudadanos fueron enviados a los diferentes frentes, obligados a participar en la contienda, con la consiguiente desolación de familiares y amigos. Los clientes de restaurantes y espectáculos comenzaron a escasear, y la población civil que no era reclutada iba tomando conciencia, lenta pero inexorablemente, de la necesidad de vivir con modestia, dadas las circunstancias que atravesaba el país.

Vecinos y conocidos empezaron a recibir su correspondiente hoja de alistamiento, y Gustav Horcher, como no podía ser de otra manera, fue igualmente reclutado y destinado a Francia, donde combatió en primera línea. Pero lo más asombroso fue que también llamaron a filas al joven Otto, que solo contaba dieciséis años.

—¡Oh, Gustav! Escucha lo que voy a contarte —dijo *frau* Horcher, entrando en el restaurante como una exhalación—. Ya sabes que he ido esta tarde a ver al médico, por culpa de esta maldita tos que no se me acaba de curar. ¿Y a qué no sabes lo que ha sucedido? Pues que han llamado al doctor Schulz a filas, reclutado para el cuerpo médico del Ejército.

—Ya, querida. Verás. Nos mandan a Francia a nosotros también.

—¿A quién te refieres, Gustav? No me digas que... —exclamó Helene, tapándose la boca con ambas manos—. ¡Pero si es solo un niño!

—Siéntate, Helene, por el amor de Dios.

—¿Desde cuándo lo sabéis? —interrogó *frau* Horcher, clavando los ojos en su hijo, medio oculto tras una columna.

—Desde hace una semana —respondió Gustav, sin poderle sostener la mirada a su esposa.

—¡Maldita sea! Esto tenía que pasar. ¿No decían que la guerra iba a ser corta...? ¡Pues yo no lo veo! Y Alemania, cada vez más pobre y deprimida, acabará por perder a sus ciudadanos más valiosos. Todo el mundo está preocupado. Nada está saliendo como el káiser había previsto y me temo que aún estamos lejos de ver el desenlace —pensó Helene en voz alta, mientras abrazaba a su esposo y luego a su hijo.

—Tranquilícese, madre. Ya verá cómo estamos de vuelta antes de que nos eche de menos.

Y Gustav Horcher acarició el cabello de su esposa con devoción y cierta torpeza. Finalmente, *frau* Horcher, tapándose la cara con el delantal que cubría su preciosa falda de satén burdeos, rompió a llorar de impotencia y desesperación. Su marido y su hijo tendrían que combatir y las noticias procedentes de los distintos frentes no eran precisamente tranquilizadoras. Lo que en un principio se presumía como un paseo para el poderoso Ejército alemán, se convertiría después en una trampa mortal, en la que poco a poco fueron cayendo las tropas teutonas, obligadas a retroceder hasta el final del conflicto.

Y *frau* Horcher se sobrepuso al infortunio y cogió por los cuernos al toro de su restaurante, decidida a evitar, a toda costa, que la guerra destruyera todo lo que su marido y ella habían levantado durante años con tanto esfuerzo. Salvaría el negocio y los puestos de trabajo y, con esa determinación, se despidió de Gustav y de Otto el día de su incorporación a las filas del Ejército alemán.

—Escuchad bien lo que tengo que deciros. Vosotros solo habéis de preocuparos de volver con vida, porque del negocio me ocupo yo. Confía en mí, Gustav —le explicó Helene a su marido, intentando transmitirle la seguridad de sus palabras—. Sé lo que tengo que hacer. Lo aprendí de ti.

—No es desconfianza, Helene. Solo que sacar adelante este negocio en los tiempos que corren no va a ser tarea fácil.

—¿Y quién dijo que lo fuera? Pero te juro por lo más sagrado que no perderemos el restaurante. Conseguiremos salir adelante...

Entre todos —dijo Helene Horcher señalando al personal que, como una piña, se había congregado para despedir al padre y al hijo antes de marchar lejos de Alemania, junto a los miles de hombres que combatirían en los distintos frentes.

Y Gustav y Otto Horcher se fueron a la guerra.

Helene Horcher se levantaba cada día con la promesa que le había hecho a su esposo bien presente. Se miraba al espejo desafiante, apretaba los dientes y dirigía el negocio con mano de hierro, capeando las dificultades con la entereza y la eficacia de una gran mujer.

Efectivamente, en un principio, todo parecía indicar que se trataría de un conflicto breve con una aplastante victoria alemana, dado el numerosísimo contingente y su incomparable instrucción militar. Pero la contienda se fue complicando y, tras la sangrienta batalla de Verdún, en la que el Ejército alemán sufrió más de trescientas mil bajas, quedó claro que la guerra no iba a terminar tan pronto.

Fueron años difíciles para Alemania y para Europa. Algunos, como el doctor Schulz y Gustav Horcher, combatieron hasta el final de la guerra, no así Otto, que regresó a Berlín en 1916, tan solo dos años después de iniciada la contienda, porque Helene, su madre, tan enérgica y resuelta como siempre, utilizó sus contactos y removi6 cielo y tierra, hasta conseguir traer de vuelta a su hijo y colocarlo junto a ella al frente del negocio.

—¿Y se puede saber cómo lo ha conseguido usted, madre? ¡Cuando se le mete una cosa en la cabeza...! —preguntó Otto, sorprendido por la facilidad con la que había logrado abandonar las trincheras de un conflicto que aún tardaría dos años más en resolverse.

—Pues hablando con unos y con otros. Por las mesas de Horcher pasan los generales y ministros más influyentes, así que ni siquiera he tenido que pedirles audiencia. Ellos han venido a mí.

—Se rumorea que han intervenido en el tema directamente Falkenhayn y Hindenburg. ¿Es cierto? —continuó Otto Horcher

interrogando a su madre.

—¿Y qué si así fuera? Estás de vuelta en Berlín, sano y salvo, ¿no? Eso es lo que importa.

Durante los años de conflicto, el restaurante Horcher prosiguió su actividad y se mantuvo a flote, gracias al trabajo y al tesón de *frau* Horcher, que lo manejaba con tanta solvencia como su marido.

Helene Horcher era una mujer bellísima y aún joven, optimista, decidida y con un marido en el frente, lo que, inevitablemente, traía de cabeza a más de un cliente habitual que pretendía sus favores.

—*Frau* Horcher, no debería usted trabajar tanto. Hay que darse un respiro de vez en cuando, y yo me sentiría muy honrado si aceptase usted tomar una copa conmigo cualquiera de estas noches en el *Weisse Maus* —le propuso el general Erich Ludendorff, mesándose su bigote *manillar* cuidadosamente recortado.

—¡Ah! He oído hablar de ese cabaré y de su cantante, Blandine Ebinger, que se ha hecho muy famosa. Pero creo que lo más correcto es que espere a que mi marido regrese de la guerra para que me acompañe. ¿No le parece, *herr* Ludendorff? —más que preguntar, afirmó Helene Horcher, haciendo alarde de una franca sonrisa.

—Tengo entendido que su esposo combate en Francia.

—Así es. Se encuentra en el frente alsaciano, pero según el mariscal Hindenburg no tardará en regresar. Él en persona se está ocupando de ello. ¿Me he explicado con claridad, general? —continuó Helene, recalcando las últimas palabras.

—Meridiana, *frau* Horcher. —Y el general Ludendorff salió del establecimiento saludando con una ligera inclinación de cabeza, tras el preceptivo taconazo de sus botas. Y Helene se retiró murmurando hacia el interior de la cocina, mientras se anudaba de nuevo el delantal.

Por fin, el 11 de noviembre de 1918, llegaba a Berlín la ansiada noticia del final de la guerra, tras aceptar Alemania las condiciones del armisticio. Pero la derrota, por inesperada, dio lugar a una cadena de sublevaciones, tanto de trabajadores como de soldados,

que no se resignaban a la nueva situación de Alemania. Las revueltas se extendieron por todo el país y el káiser se vio obligado a huir con su familia a los Países Bajos.

Posteriormente, los grupos nacionalistas alemanes, escandalizados por los términos del Tratado de Versalles, rechazaron con virulencia el acuerdo, considerándolo una humillación y una traición al país. Como consecuencia, los combates callejeros se adueñaron de Berlín y no cesaron hasta la celebración de las elecciones generales de 19 de enero de 1919. La asamblea que emanó de las urnas promulgó una nueva Constitución que incluía cambios significativos en las estructuras de poder en Alemania.

El imperio quedaba oficialmente disuelto.

Aunque los nuevos dirigentes políticos recuperaron el control de la situación, muy pronto se vieron obligados a afrontar otro gravísimo problema: el pago por parte de Alemania de colosales reparaciones económicas a los aliados. Debido a la desorbitada deuda contraída y a pesar de los reiterados intentos de liberalizar la economía, el país acabó presa de una inflación galopante. Si en 1923 un marco de oro valía diez marcos de papel moneda, un año después su valor era de diez mil marcos de papel y, a finales de 1925, el tipo de cambio ya ascendía a cien millones. Para comprar un par de barras de pan, un alemán de la época necesitaba llevar consigo una maleta repleta de dinero.

Pero la capacidad de reacción del pueblo alemán siempre fue prodigiosa y, poco a poco, según se fueron mitigando las penurias de la guerra, las ciudades y los pueblos curaron sus heridas y comenzaron a recuperar sus constantes vitales.

De la misma manera, Horcher reconquistó una nutrida clientela que, aunque no disponía de los bienes y fortunas de la época imperial, bien podía permitirse ciertos lujos, absolutamente vetados al resto de la población.

—Con unos cuantos cambios de menor relieve, volveremos a ser lo que fuimos —aseguró *frau* Horcher, aliviada al ver a su familia

unida y a salvo, tras años de angustia y dificultades—. Lo importante es que volvemos a estar todos juntos.

—Estoy de acuerdo, querida. Juntos superaremos todos los obstáculos. Los tres, codo con codo. Suprimiremos algunas materias primas y ajustaremos carta y precios. Tiempos nuevos, soluciones audaces, y recuperaremos el mejor Horcher.

—Nos reinventaremos, padre. Brindemos por ello —remató entusiasmado el joven Otto, que ya sobrepasaba de largo los veinte años.

5

Madrid, 2017

Al mismo tiempo que Esther Zuckerman repasaba su biografía y narraba en primera persona los avatares de la Alemania de primeros del siglo XX, iba introduciendo abundantes datos, pasajes y referencias que se revelaban de enorme interés histórico y añadían atractivo a un relato que empezaba a trascender la historia personal de una mujer judía superviviente de la guerra mundial, por muy apasionante que fuera su pasado.

Mientras Elisabeth leía los diarios, le asaltó el recuerdo vago de un pasaje literario que hacía referencia al Horcher de la primera época. ¿Dónde lo había visto? Sí. Ya se acordaba. Buscó en un baúl repleto de viejos libros que su padre guardaba en el almacén. Allí estaba. El libro del escritor y periodista español Víctor de la Serna, *Parada y fonda*. Lo abrió con cuidado. De la Serna había sido cliente habitual de Horcher en Berlín, durante los primeros

cuarenta, con ocasión de las frecuentes visitas que realizó a su hijo, miembro de la División Azul. En su día, escribió: «Maderas nobles, cristales finos, plata, manteles de hilo bordados enmarcaban aquel cuadro de distinción y hasta de boato. Los que aún evocamos con nostalgia la vieja casa berlinesa recordamos también la gran campana de plata que, en la entrada, hacía de llamador imprescindible para abrir el sanctasanctórum de la gastronomía alemana. Y detrás de la puerta mágica, reinaba el gran Horcher, ordenando, dirigiendo, recomendando...».

Berlín, 1925

Terminada la guerra, el Ejército alemán concedió a Gustav Horcher la Cruz de Hierro de Segunda Clase, como también fueron condecorados otros muchos soldados judíos y no judíos, por su audacia y patriotismo. Porque más de doce mil judíos perdieron la vida en los distintos frentes durante el conflicto.

Restaurada la paz, la vida en Berlín comenzó a recobrar su pulso y Gustav retomó las riendas de su restaurante, en cuyas mesas atendía a clientes de la categoría de Albert Einstein, Marlene Dietrich o Max Reinhardt, director del Deutsches Theater de Berlín.

—Por fin, todo vuelve a ser como antes, Gustav —exclamó Helene Horcher entusiasmada—. Parecía imposible, pero de nuevo trabajamos mano a mano, como antes de la guerra.

—Sin duda, querida. Incluso ahora contamos con Otto. Este chico tiene olfato para el negocio —aseguró el padre orgulloso, golpeando afectuosamente la espalda de su hijo.

—Nunca mejor dicho, porque si algo le distingue es su prodigiosa nariz de buen enólogo —añadió la madre satisfecha.

—De casta le viene al galgo...

—Han sido unos años durísimos en los que hemos perdido a tantos compatriotas, pero de nada sirve lamentarse. Ahora lo que toca es mirar hacia delante y recuperar la mejor Alemania. Tenemos

la obligación moral de restañar las heridas de la guerra y dejar a las nuevas generaciones un sólido legado —intervino en la conversación el jefe de cocina, Domenico Puccini.

—Pues que por nosotros no quede —exclamó *frau* Horcher, cogiendo por los hombros al cocinero.

—¡Vamos allá! Todo el mundo a sus puestos. ¡Abrid las puertas! —ordenó el restaurador con vehemencia.

Muchos fueron los cambios que, a mediados de la década de los veinte, experimentó también la vida de los Horcher, al compás de la estabilización económica de Alemania, adquirida a partir del control de los precios y de los créditos extranjeros. Pero, si en algún lugar se hizo patente la prosperidad que se derivaba del clima de paz y seguridad reinante, fue sin duda en Berlín. Mientras que, al final de la guerra, la capital contaba con un millón seiscientos mil habitantes, en 1928 vivían en ella cuatro millones, aunque la expansión se debió, en buena medida, a la anexión de importantes núcleos periféricos como Spandau, Charlottenburg y Neukölln, que tuvieron lugar en aquella década.

—Dicen que Siemens ha electrificado las líneas ferroviarias y que muy pronto quedará constituida la Compañía de Transportes de Berlín, que pasará a ser la mayor empresa de transporte urbano del mundo —informó Gustav Horcher con orgullo.

Sin tregua, se construían nuevos canales, carreteras y fábricas, colegios y parques. Y al amparo de la prosperidad económica, floreció igualmente un renacimiento cultural de primer orden. Fue la época de las bailarinas, los cabarés y los clubs de *jazz*. Dio comienzo el famoso movimiento de la Bauhaus, que apostaba por la sencillez y la funcionalidad frente a lo barroco y opulento. Los teatros de la capital adquirieron renombre en todo el mundo, siendo el escenario de una nueva dramaturgia, cuyo máximo exponente fue, sin duda alguna, Bertolt Brecht y su realismo descarnado.

Fueron años dorados, en los que a diario la capital alemana bullía de peatones y vehículos y la plaza mayor de la ciudad, la

Potsdamer Platz, llegó a convertirse en la intersección de tráfico más congestionada de Europa.

Cada día y cada noche, Horcher colgaba el cartel de completo y la lista de espera para conseguir una mesa podía demorarse semanas. La cocina era un hervidero de frenética actividad y los aprendices pasaban de un chef a otro, según iban requiriendo sus servicios. Lo mismo preparaban la compota de manzana que acompañaría a un lomo de corzo, que salteaban los ingredientes de la guarnición asociada a una plateada y brillante lubina al horno.

—Vamos, muchacho, que no tenemos todo el día. ¿Qué pasa con esa salsa de rábanos? Y, ojo, no te pases con el picante —se impacientaba el jefe de cocina—. Estos chicos tienen un don innato. Son pura intuición —le comentaba a *frau* Horcher en voz baja.

—Sí, *herr* Puccini, ya casi lo tengo —respondía el ayudante de cocina con cierto agobio.

Los aprendices de Horcher, muchachos sin experiencia previa, se convirtieron en piezas fundamentales, participando en todas las suertes gastronómicas. Los cocineros confiaban en su buen hacer, tanto que lo mismo les encargaban batir una vinagreta de lima y mostaza que darle al pichón un toque de hinojo. Eran buenos desplumando perdices y despiezando gansos, y tenían un sexto sentido para maridar las especias con carnes y pescados, consiguiendo unos platos succulentos, vistosos y perfumados.

Los clientes cada vez se mostraban más satisfechos con la calidad y la variedad de la cocina Horcher, que constantemente se superaba a sí misma. Y qué decir del pedigrí de su carta de vinos, de la que el restaurador presumía, no sin razón. Pero con ser estos pilares más que suficientes para sostener la excelencia del establecimiento, la guinda de la exclusividad la ponía un servicio impecable y un sello propio en la forma de rematar los platos, consistente en terminar su elaboración a la vista de los comensales.

Los asiduos visitantes del establecimiento parecían más complacidos cuanto más abultadas eran las facturas que abonaban

por un servicio exquisito, con lo cual, todos contentos y el negocio viento en popa.

Gustav Horcher era obsesivamente estricto en el trabajo y exhibía con frecuencia ese carácter impulsivo y vehemente, que mudaba en furia incontenida en más ocasiones de las deseadas, aunque sus enfados y exigencias estaban siempre cargados de razón y se compensaban con un marcado sentido de la justicia y un corazón generoso y comprensivo.

Aunque el extraordinario nivel de exigencia de Horcher se traducía a veces en una pesadilla para sus empleados, no es menos cierto que, al mismo tiempo, suponía un acicate para no aflojar ni un ápice en la calidad y el servicio que habían hecho del establecimiento berlinés referencia en el mundo entero.

—¿Cuántas veces he de repetir que quiero verme en la plata como en un espejo? Y no me digáis que estáis en ello, porque esa respuesta no me vale. ¿Y qué pasa con los manteles? Helene, te he dicho mil veces que deben plancharse sobre las mesas para que no se marquen las dobleces.

—A veces no da tiempo, Gustav. Yo también te lo he dicho otras mil veces —se enfrentaba Helene a su marido, levantando igualmente la voz ante sus exigencias—. El trasiego de la ropa de mesa es un torbellino y a veces no disponemos de tiempo para la plancha entre las comidas y las cenas.

—Excusas. Eternas excusas...

Y *frau* Horcher se alejaba hacia el interior de la cocina murmurando frases ininteligibles y gesticulando con énfasis.

Aquellos fueron años de bonanza económica, y muchas fueron las figuras relevantes que se convirtieron en clientes habituales de Horcher, a partir de la primera visita. Una a destacar, por su singular importancia, fue el ilustre mariscal Paul von Hindenburg, militar y estadista, que detentó la presidencia de Alemania desde 1925 hasta su muerte, en 1934. Otro de los habituales de Horcher fue Albert Speer, jefe del equipo de arquitectos del Führer y posterior ministro de Armamento y Guerra del Tercer Reich. También escritores y

cantantes como la soprano Fritzi Massary, el tenor austríaco Richard Tauber y el novelista y dramaturgo austro-checo Franz Werfel, frecuentaban el establecimiento con asiduidad.

Circulaba por los mentideros políticos y sociales de la época un suceso que ponía de manifiesto el carácter germánico y obstinado de Gustav Horcher.

A la sazón, el presidente Hindenburg acudía semanalmente con uno de sus ayudantes a almorzar al establecimiento. La liturgia comenzaba cuando el sumiller de la casa descorchaba una de las botellas del vino favorito del mariscal. Un día, el sumiller, distraído, ofreció al presidente un caldo que no se correspondía con el habitual.

—¡Horcher! —gritó el militar prusiano atronadoramente—. ¡Este no es mi vino!

El aludido acudió presto y probó el vino.

—Efectivamente, este no es su vino... Le pido perdón, excelencia.

De inmediato, se trajo otra botella y antes de ofrecerle el nuevo caldo al mariscal, Horcher lo probó personalmente.

—Este sí es su vino —sentenció.

—No lo es —insistió Hindenburg, después de catarlo.

—Decididamente, lo es —repitió Horcher, alzando igualmente la voz.

—Insisto en que no lo es. ¡Esto es un ultraje! —gritó el mariscal, preso de la cólera.

—Y yo le digo que sí lo es. Por lo tanto, y dadas las circunstancias, o toma usted el vino que le ofrezco o me verá obligado a no servirle más que agua de los manantiales de Aachen —concluyó Horcher, esperando la respuesta del militar.

El mariscal Hindenburg no insistió y se plegó a la evidencia, alabando finalmente las excelencias de aquel caldo, que fuera el habitual o no, pasó a formar parte de su bodega personal. Dicen que, tras el incidente, el presidente de Alemania siguió visitando asiduamente el establecimiento de su amigo Horcher.

Alemania y Europa continuaban su andadura y Horcher se convirtió en el gran restaurante alemán, símbolo del poderío y la pujanza de una nación hegemónica y preeminente que había atesorado, a pesar de su adversa historia reciente, una innegable capacidad de liderazgo y unas más que ambiciosas aspiraciones imperiales. Y Berlín, aquella megalópolis de cuatro millones de almas, donde la hiperinflación llegó a emitir billetes de cien billones de marcos, se convertía, con las campanadas de medianoche, en un gran cabaré donde disfrutar de una efervescente vida nocturna y cultural, transgresora y descarada. Bares, parques de atracciones, tabernas y clubs nocturnos florecieron como champiñones, en un ambiente generalizado de «vive y deja vivir», en un «todo vale», con tal de alcanzar la liberación individual antes de la subida de los nazis al poder, que ya se vislumbraba como una realidad de la que a Alemania le iba a ser difícil zafarse. El nacionalismo virulento y el antisemitismo que empezaban a germinar en la buena tierra alemana, pronto darían sus primeros brotes.

Sin embargo, ni profetas, ni videntes, ni los más agoreros de la época, ni siquiera los gurús de la negatividad y el catastrofismo más recalcitrante hubieran osado nunca predecir lo que estaba por llegar.

6

Madrid, 2017

Elisabeth decidió descansar un rato y estirar las piernas. Llevaba encerrada en su despacho prácticamente toda la mañana. Tomaría un tentempié y se pasaría por la cocina, echaría un vistazo a la sala y revisaría las reservas del día. En cualquier caso, la absoluta confianza en su personal le permitía ocuparse, con la necesaria dedicación, de otras facetas del negocio, e incluso, tomarse alguna que otra licencia cuando las circunstancias familiares así lo requerían.

Desde el primer momento en que se colocó al frente del establecimiento, tuvo bien presente el mejor consejo que había recibido de su padre, y este no era otro que la conveniencia de rodearse siempre de personas valiosas y eficaces, porque el mejor activo de una empresa son sus trabajadores. Por su formación, Elisabeth tenía muy claro que el modelo de excelencia en el

empresariado moderno pasaba por el funcionamiento en equipo. Y así lo ponía en práctica cada día, considerándose ella misma una pieza más del engranaje.

De regreso al despacho, miró unos instantes por la ventana. Otro día más de cielo despejado y temperatura templada hacían presagiar una nueva jornada en Madrid de ausencia de lluvias. La meteorología y el clima se habían convertido en una causa más de preocupación para los habitantes del planeta.

Aún de pie, tomó el diario Zuckerman y lo abrió con precisión por la página en la que había interrumpido la lectura el día anterior, gracias a la delgada cinta de seda roja que en los libros y publicaciones clásicas se incorporaba generalmente a modo de marcapáginas.

Berlín, 1929

Esther continuaba su relato.

Porque, en otro orden de cosas y lejos del continente europeo, una nueva calamidad estaba a punto de sacudir al mundo. El 24 de octubre de 1929, la Bolsa de Nueva York se desplomaba de manera inesperada y, cuatro días después, el hundimiento total era ya irremediable. La situación duraría nada menos que tres años.

El crack de Wall Street, o Gran Depresión, tuvo profundas consecuencias para la economía y la política alemanas. Los bancos estadounidenses, que habían prestado dinero a la república años atrás, solicitaron la devolución urgente de unos créditos que los deudores alemanes fueron incapaces de pagar. De la noche a la mañana, Alemania había perdido una de sus principales fuentes de inversión. El comercio internacional del país se desplomó, los precios se dispararon y un galopante desempleo dejó sin trabajo a más de tres millones de personas, en menos que cantó el gallo.

Y, en medio de aquella profunda crisis, muchos alemanes buscaron una solución en los grupos políticos de extrema derecha,

que echaban la culpa de la situación a los especuladores, a los comunistas y a los judíos. Uno de aquellos grupos era el Partido Obrero Nacionalsocialista Alemán, es decir, el Partido Nazi.

—*Herr* Horcher, mire lo que dice el periódico. —El jefe de sala entró aquella mañana en el restaurante visiblemente sofocado—. Habla de la asamblea que el Partido Nazi ha celebrado en la cervecería Bürgerbraükeller, en Múnich.

—Sé discreto, que no te oigan en la cocina. El antisemitismo empieza a extenderse como una epidemia. Incluso en las familias y en los centros de trabajo comienza a enrarecerse el ambiente —respondió Horcher, obligando a su empleado a bajar la voz.

—Escuchad esto —intervino Helene Horcher, que había cogido al azar uno de los periódicos—. El partido se llama ahora Partido Nacionalsocialista Alemán de los Trabajadores y su líder, por aclamación, es Adolf Hitler. Aquí dice que su magnífica oratoria es la responsable del crecimiento vertiginoso de la formación política, que ya cuenta con cincuenta mil afiliados.

—Ese hombre es como el flautista de Hamelín. Las masas se rinden a sus pies. No consigo entenderlo. Hace cuatro días mal contados, nadie le prestaba atención y mirad ahora —concluyó Gustav Horcher, poniendo el punto final a la conversación—. Esto no me gusta nada.

Sin prisa pero sin pausa, los grupos radicales acapararon un apoyo significativo, a partir de ideas basadas en la supremacía nacional y la pureza étnica. Poco a poco, el Partido Nazi fue extendiendo sus tentáculos por toda Alemania hasta que, en las elecciones de septiembre de 1930, la formación política que lideraba Adolf Hitler recibió más de seis millones de votos, el dieciocho por ciento del escrutinio, lo que convertía a la formación política en la segunda fuerza del Reichstag. Las ideas extremistas, minoritarias hasta entonces, se convirtieron, de repente, en el credo de mayorías aplastantes.

Se había abierto la veda del antisemitismo como ideología que ganaba elecciones, y muchos alemanes comenzaron a preocuparse

seriamente cuando los sectores paramilitares del Partido Nazi, las temidas SA, Sturmabteilung, se afanaron en montar sofisticados campos de entrenamiento a las afueras de Berlín, provocando, con sus características camisas pardas, el terror de los ciudadanos y de los adversarios políticos de Hitler.

Sedientos sus integrantes de poder y de venganza, las SA campaban por las noches berlinesas como en ciudad sin ley, destruyendo, violentando e incautándose de todo cuanto se les antojaba.

Los establecimientos judíos fueron blanco reiterado de aquellos asaltos, teniendo que lamentar con frecuencia cuantiosos daños materiales, además de heridos de distinta consideración. Asimismo, el restaurante Horcher se vio obligado a reparar las cristalerías de sus ventanas en más de una ocasión, así como a eliminar la palabra «Traidor» escrita en su puerta principal con sangre de animales sacrificados, día sí y día también.

El clima se iba tensando a gran velocidad, y la alargada sombra de la Guerra Mundial se cernía sobre Alemania cuando no habían pasado más que veinte años desde su armisticio, y ni siquiera se había puesto el punto final al balance definitivo de sus consecuencias, tan espeluznantes que el conflicto pasó a la Historia como la Gran Guerra.

—¿Queréis que os diga lo que opino de todo esto? —preguntó Gustav Horcher con vehemencia a algunos de sus trabajadores que empezaban a virar peligrosamente hacia el antisemitismo.

—No sé lo que usted opinará, *herr* Horcher, pero yo lo veo claro. Este país no avanza por culpa de la crisis económica, pero si los alemanes de verdad nos ocupáramos de Alemania y limpiáramos nuestro país de indeseables, estaríamos en situación de superar las dificultades y mejorar nuestro nivel de vida — respondió uno de los cocineros, de cuyo discurso cercano al pensamiento nazi daba muestras a diario.

—Esto acabará en otra guerra. Creedme. El tiempo lo dirá y el país quedará de nuevo destruido y arruinado. Morirán millones de

personas, y las viudas y huérfanos se contabilizarán por miles. De nuevo el exilio y la dispersión por el mundo, huyendo de la miseria y la muerte. ¿Creéis que esa es la solución? —interrogó Horcher de nuevo.

—Si los negocios se cierran, perderemos el trabajo, ¿es que no lo entendéis? —exclamó, preocupado, uno de los jefes de sala—. ¿Y de qué viviremos? Tengo tres hijos y una mujer enferma de tuberculosis. Todos dependen de mí.

—No quiero ni pensar en ver a mi hijo marchar de nuevo a la guerra —clamó Helene Horcher, echándose las manos a la cabeza—. Creo que no lo resistiría.

El joven Levi Zuckerman, recién incorporado a la plantilla, y otros dos judíos más, apartados del grupo junto a Otto Horcher, se miraban entre sí mientras escuchaban horrorizados aquella conversación, que en nada difería de las que cada día se repetían entre las familias alemanas, los vecinos y en los centros de trabajo. Gustav Horcher les había prohibido intervenir en aquellos coloquios que surgían de manera espontánea, y con una frecuencia directamente proporcional a la radicalización de las posturas. Las situaciones se habían tensado en el pasado de manera peligrosa y no convenía en absoluto que los enfrentamientos políticos hicieran su aparición de nuevo, como prólogo de otras circunstancias y coyunturas de difícil solución.

La Primera Guerra Mundial causó ruina, calamidades y dolor a todos los países participantes y, como resultado de los experimentos y adelantos científicos con fines bélicos que se pusieron en marcha, más muertes y más destrucción. Y, en último término, es posible afirmar con rotundidad que aquella guerra dejó sin resolver los conflictos subyacentes. Por el contrario, los acentuó de tal forma que, tan solo dos décadas después, se desencadenó la Segunda Guerra Mundial.

Pero había que seguir adelante, y Berlín y sus habitantes se afanaban cada día en una lucha titánica por la supervivencia, que no era asunto menor.

7

Madrid, 2017

Elisabeth estaba sobrecogida. Aquellos diarios que de algún modo recopilaban la historia de Alemania y las consecuencias de la Primera Guerra Mundial, le habían estallado en la cara.

Por primera vez, tomaba conciencia de la cercanía en el tiempo de unos hechos que había estudiado en los libros de historia, pero que nunca había interiorizado como el escenario real en el que había transcurrido la vida de sus antepasados. Pero resultaba que sus abuelos y bisabuelos habían vivido en carne propia toda aquella tragedia. Perdida en sus pensamientos, la joven tardó en reaccionar ante los leves golpes de unos nudillos que sonaban en la puerta.

—Elisabeth, disculpa. Soy Blas —dijo con voz pausada el jefe de sala, esperando respuesta—. Unos clientes preguntan por ti.

—Pasa, Blas —le contestó la joven, pensativa—. Voy ahora mismo. ¿Tú sabías que durante la Primera Guerra Mundial murieron

más de doce millones de personas? Eso viene a ser como si España perdiera de golpe una cuarta parte de su población.

—¡Qué barbaridad! —se sobrecogió el *maître*.

Y ambos se alejaron hacia el comedor, donde los clientes degustaban sus exquisitos platos y departían en animada conversación.

Berlín, 1931

Y Gustav Horcher falleció de manera repentina, sumiendo a su viuda en un profundo dolor. Pero, dando una vez más inequívocas muestras de su consustancial coraje y presencia de ánimo, Helene Horcher continuó formando parte del negocio familiar, como una pieza más del engranaje.

Tras la muerte de Gustav, en 1931, su hijo Otto se hizo con las riendas del restaurante. Aunque se mantuvo fiel en lo básico, cambió de estilo, añadiendo a los tradicionales platos de caza un toque afrancesado que les aportaba refinamiento y ligereza. Merecida fama adquirieron los *medaillons* Horcher y el faisán *á la presse*, así como la tarta Sacher, que el restaurador hacía traer expresamente desde Viena.

—Tiene usted razón, Otto. Los *medaillons* ganan extraordinariamente con el fondo de alcachofas y el relleno de champiñones —dijo Puccini, saboreando la salsa que aportaría al conjunto el toque definitivo.

—Y no olvide el vino tinto. Al tratarse de solomillo de vaca, el tinto potencia el sabor de la carne. ¡Ah! Y la guarnición perfecta, a mi juicio, son las patatas soufflé —añadió Horcher convencido.

—Estoy de acuerdo. En eso su padre siempre lo tuvo claro. Las carnes con el tinto. Y ahora vamos con el faisán. Ya lo tengo al horno a media cocción como usted me dijo —explicó Puccini, mostrando a su jefe la pieza recién asada.

—¡Tiene muy buena pinta! Pues la cocina ya terminó con este plato, puesto que el prensado y el trinchado del faisán se harán a la vista del cliente.

—¿Y la guarnición? —preguntó Puccini, lápiz en mano para anotar las instrucciones.

—Creo que un acompañamiento de puré de patatas, confitura de arándanos y un poco de lombarda, le quedaría perfecto.

—Pues no se hable más. Ya habéis oído al jefe...

Durante aquellos florecientes años, el chef italiano Domenico Puccini continuó al frente de la cocina. Gran maestro de los fogones, aunque algo extravagante, permaneció en Berlín hasta el cierre definitivo del restaurante, acompañando después a Otto a Madrid, en 1943, e instalándose, como los Horcher, definitivamente en España.

En aquel tiempo, Otto Horcher visitaba Hamburgo por negocios con cierta frecuencia y, en 1937, acompañando a un amigo, entró en una distinguida galería de arte de la ciudad. Lo que el joven restaurador desconocía entonces era que, aquel preciso día, su vida iba a cambiar para siempre.

Mientras curioseaba por la tienda y se detenía aquí y allá cuando algún objeto le llamaba la atención, una de las empleadas se le acercó, ofreciéndose para atenderle convenientemente.

—Le veo a usted bastante despistado —se dirigió la joven dependienta a Otto Horcher, con sobrado desparpajo.

—Lo reconozco, *fräulein*, en este terreno soy un auténtico analfabeto. Pero si usted quisiera ayudarme... Le advierto que aprendo rápido —respondió Otto con idéntica osadía.

—Perdone, pero, ¿no pretenderá usted conocer el complejo mundo de las antigüedades en una sola visita?

—Precisamente pensaba en el número de visitas que serían necesarias para que un ignorante como yo pudiera reconocer una valiosa pieza de anticuario. Me refiero a las antigüedades, claro está. Porque la creación de mayor valor que yo haya visto jamás, sin duda, la tengo delante.

Y, desde entonces, *fräulein* Elisabeth Weber y *herr* Otto Horcher se hicieron inseparables. Tanto fue así que, tras un corto noviazgo, tormentoso por la distancia geográfica, la muchacha decidió abandonar Hamburgo y trasladarse a Berlín para compartir su vida con el hombre al que amaba.

Elisabeth Weber había nacido en Mannheim, el 27 de junio de 1903. Aplicada estudiante de historia del arte, fue siempre una apasionada de las antigüedades. Elegante, esbelta y de elevada estatura, sobrepasaba en varios centímetros a su marido cuando se calzaba unos zapatos de tacón demasiado altos. Siempre fue una mujer sofisticada y adelantada a su tiempo. Fumaba, conducía y hablaba idiomas: francés con encomiable acento e inglés para cubrir el expediente. De marcada personalidad y muy atractiva, se vestía en Balenciaga y se cortaba su precioso cabello, castaño y rizado, según las tendencias más vanguardistas de la época. Su presencia jamás pasó desapercibida y la estela de su perfume se suspendía en el ambiente con rotundidad y por tiempo indefinido, en todos los lugares por donde ella hubiera pasado.

Otto, por el contrario, era un hombre más tradicional en las formas, pero también elegante y presumido. Rozando el metro ochenta de estatura, le gustaba hacerse los trajes a medida en Londres. Mal estudiante, nunca tuvo una formación especial, y desde muy joven colaboró en el negocio familiar, para el que poseía una predisposición innata y un olfato envidiable. De carácter aún más temperamental que su padre, siempre fue un hombre hosco, severo e intransigente en el trabajo, pero íntegro y generoso con las causas justas. En definitiva, un «duro de gran corazón».

—¿Pero es que nadie ve lo que veo yo? No puedo creer que esté rodeado de turtos y miopes —bramaba Otto Horcher, según entraba por la puerta de su establecimiento—. Esa cortina tiene una mancha de tal calibre que se ve desde la calle y el cristal de esas copas está turbio... ¡Cuántas veces tendré que repetir las mismas cosas!

—*Herr* Horcher... Perdón, pero en este momento estábamos repasando todos los servicios de mesa.

—¿Que estabais dónde...? ¿Y tú? ¿Qué le ha pasado a tu filipina? Compra otra, que buen sueldo te pago. Parece que la hubieras heredado de un muerto más flaco. —Y Otto se alejaba murmurando hacia su despacho desde donde se le seguía escuchando refunfuñar.

Los presentes se miraban entre sí con complicidad, resoplando de alivio una vez había pasado el «huracán Horcher».

—¡Qué carácter! —comentaba un camarero.

—Parecía difícil, pero el hijo supera al padre —remataba el otro.

Aunque la situación de paz, por otra parte cogida con alfileres, se revelaba un alivio en sí misma, no sería riguroso ocultar que la coyuntura política del país era manifiestamente inestable, debido a una aritmética parlamentaria que hacía imposible su gobernabilidad.

—¿Os habéis enterado? —El cocinero Puccini entró blandiendo un periódico con enérgicos aspavientos—. El presidente Hindenburg convoca nuevas elecciones.

—¿Para cuándo? —preguntó Otto Horcher, dirigiendo la mirada acto seguido a un gran calendario colgado en la pared de la cocina.

—Para el 6 de noviembre.

—¡Pero si apenas quedan unas pocas semanas! —gruñó el restaurador.

La campaña electoral fue feroz. Entre el 11 de octubre de 1932 y el día de las votaciones, Adolf Hitler pronunció más de cincuenta discursos, tres algunos días. Pero no fue suficiente y, aunque el porcentaje de votos obtenido por el Partido Nazi alcanzó el treinta y tres por ciento, siendo la formación más votada, de nuevo resultó imposible alcanzar un consenso que facilitara un Gobierno estable.

Durante las primeras semanas de 1933, Hindenburg no escatimó esfuerzos para conseguir un Gobierno de coalición que no incluyera a Hitler, pero sus afanes fueron en vano. Finalmente, Franz Seldte, fundador de los Cascos de Acero, accedió a apoyar al

Partido Nazi, incorporando a las SA de Hitler a los cientos de miles de miembros de la Liga Stahlhelm.

—La presión sobre el presidente Hindenburg para que nombre canciller a Hitler es brutal. —Levi Zuckerman repetía lo que acababa de oír por radio, espantado por el cariz que tomaban los acontecimientos.

—Y aunque se resiste como gato panza arriba, no le va a quedar más remedio que claudicar —sentenció Horcher.

—¡Que Jehová nos asista! —Y Zuckerman palideció de golpe—. Si esto continúa, voy a tener que sacar a mi hermana del colegio y huir de Alemania.

—Aún es pronto para tomar decisiones, Levi. Mientras permanezcas conmigo, no tienes nada que temer.

—No sé cómo darles las gracias a usted, a Elisabeth y a su madre, *herr* Horcher.

—Ya lo haces trabajando para mí. Además, la tranquilidad de tus padres es lo más importante.

Y así fue como, el 30 de enero de 1933, Hitler era proclamado canciller de Alemania, y Seldte ministro de Trabajo del nuevo Ejecutivo.

Contrariado por encabezar un Gobierno en minoría, Hitler no tardó ni un mes en convocar nuevos comicios, que se celebrarían el 3 de marzo del mismo año. En esta ocasión la campaña se reveló agresiva y virulenta. Los grupos paramilitares nazis atacaban abiertamente las sedes de los demás partidos. Los periódicos críticos con Hitler eran asaltados y clausurados. Las SA disolvían los mítines de otras formaciones, apaleando a oradores y público. Finalmente, el líder del Partido Comunista, Ernst Thälmann, fue detenido y encarcelado, acusado de conspiración contra el Gobierno.

—¿Qué está pasando, Otto? —preguntó a su hijo Helene Horcher, a quien se le acumulaban el cansancio de los años y de las circunstancias vividas—. Otra vez la pesadilla. Nosotros ya vivimos

una guerra, y me temo que, cuando menos, Hitler está desestabilizando la paz.

—Según parece, mientras estuvo en prisión acusado de traición por su intento de golpe de Estado en 1923, escribió un libro, una especie de manual, titulado *Mein Kampf*, y dicen los que lo han leído que su visión del mundo tiene que ver con una lucha entre razas que se disputan el espacio vital. Es decir, hace apología de la guerra como instrumento al servicio de los intereses de Alemania.

—Sí. Yo también he oído que, en ese libro, inspirado por el demonio, Hitler considera a los judíos como un cáncer que perturba la «pureza racial», y, por tanto, insta desde sus páginas a la aniquilación de los judíos en Alemania —concluyó Levi Zuckerman, abatido y preocupado por el futuro de su país y de sus compatriotas alemanes.

—Tranquilízate, Levi. Ya verás cómo la sangre no llega al río. — La abuela Helene intentó serenar a su empleado con dulzura.

Y el 27 de febrero de 1933 se desató un incendio en el Reichstag. Un joven comunista holandés confesó ser el autor del siniestro. Fue hecho prisionero y, tan solo unas pocas horas después, Hitler emplazaba al presidente Hindenburg a suspender las libertades civiles para proteger a Alemania del Partido Comunista. Abrumado por la presión, el presidente firmó el Decreto del Incendio del Reichstag, por el que se suspendían todas las libertades, incluido el *habeas corpus*, el derecho de asociación, el secreto postal y la libertad de prensa. A partir de aquel momento, Alemania quedaba bajo una dictadura.

Las protestas en la calle no se hicieron esperar.

—¿Dónde está tu hermana? —interrogó Elisabeth al joven Levi, con visible preocupación.

—No lo sé, *frau* Horcher. Fuimos juntos a la sinagoga y me dijo que se quedaba un rato charlando con unas amigas. La perdí de vista y ya no volví a saber de ella. Pensaba que habría llegado a casa antes que yo.

—¿Dónde se habrá metido! ¿No andará por ahí en alguna manifestación? Las calles no son seguras, Levi.

—Ya sabe usted cómo es. Valiente, reivindicativa y terca como una mula. Y, olvídese, que por mucho que nos empeñemos, no la vamos a cambiar.

—¡Pues tendremos que atarla...! —dijo Elisabeth, visiblemente preocupada.

—Los jóvenes sois unos inconscientes —intervino Otto—. Las cosas están muy revueltas. Manifestarse es una temeridad y mucho más que lo haga una joven judía. Acabará detenida y golpeada... o algo aún peor. ¡Mira, no quiero ni pensarlo! Levi, tienes que encontrarla. No me perdonaría por nada del mundo que bajo nuestra tutela le sucediera algo malo. Después hablaré con ella muy seriamente.

Y Esther apareció una hora después, con el vestido rasgado, el cabello desgreñado, que casi se lo arranca de cuajo un paramilitar de las SA, sin aliento, agotada de correr, y con el terror pintado en la cara. Elisabeth y su hermano intentaron quitar hierro al asunto y se declararon sus cómplices, ante la reprimenda y el castigo asegurado de Otto Horcher, que se tomaba su papel de tutor a rajatabla.

Por su parte, arrepentida y pesarosa, Esther les juró que no volvería a meterse en líos políticos. Pero los tres sabían con certeza que los compromisos y las promesas de la pequeña Zuckerman se diluirían más rápido que un azúcarillo en agua.

8

Berlín, 1933

Y se celebraron en Alemania las nuevas elecciones.

—¿Habéis oído la noticia? —preguntó Levi Zuckerman, nada más llegar al restaurante, sumido en un profundo desánimo—. Dicen que esta vez el recuento ha aumentado hasta el cuarenta y cuatro por ciento para el Partido Nazi.

—Eso quiere decir que alrededor de diecisiete millones de alemanes respaldan la política de Hitler —contabilizó Horcher a bote pronto, sorprendiéndose a sí mismo por los cálculos.

—Pero lo peor es que si el Partido Nacionalista Popular Alemán, depositario del ocho por ciento de los votos, le otorga su apoyo, finalmente el Partido Nazi conseguirá la mayoría absoluta. — Y Levi se dejó caer en una silla, sujetándose la cabeza con ambas manos, presa de la desesperación.

Y eso fue lo que sucedió finalmente. Pero Adolf Hitler sabía que, a pesar de la victoria, gran parte de la población alemana continuaba sintiendo una evidente inclinación hacia la familia real y las tradiciones que representaba. De hecho, muchos añoraban la estabilidad y la hegemonía que personificaba el emperador. Por tal motivo y con el fin de unificar el país, Hitler convocó un mitin masivo en Potsdam, enclave de la residencia de verano de la familia real y centro neurálgico del imperio alemán.

Cuando Hitler llegó a Potsdam en su coche descapotable, la ciudad lucía engalanada entre pancartas del Partido Nazi con la cruz gamada, y cientos de banderas tricolor, negra, blanca y roja de la Alemania imperial. Decenas de miles de ciudadanos se concentraban abarrotando las calles para ver pasar el coche del nuevo canciller, seguido por columnas interminables de miembros de las SA desfilando en perfecta formación.

Después, Hitler se desplazó a la residencia de Guillermo, hijo del káiser depuesto. Dado que su padre continuaba exiliado, Guillermo era el único miembro de la familia real que continuaba en Alemania. Durante aquel encuentro, el príncipe manifestó su apoyo público a Hitler y a su partido. De esta forma, se fusionaban la causa monárquica y la del Partido Nazi.

Para terminar, y según fue programado con la astucia de un zorro, Hitler y Hindenburg se encontraron en plena calle, rodeados por una multitud que les vitoreaba. El flamante canciller vestía un conservador traje oscuro, y el presidente el uniforme militar de gala cuajado de medallas, además del *Pickelhaube*, o casco de pincho del Ejército alemán. Se estrecharon las manos; Hindenburg con guantes y Hitler con las manos desnudas. El canciller llegó a hacer incluso una leve reverencia en señal de pleitesía al presidente de Alemania.

Fue una jornada con una tremenda carga simbólica, orquestada por la inteligencia de Hitler, que se revistió en público del pasado prusiano y militar de Alemania para conquistar a los nostálgicos.

Cuarenta y ocho horas después del Día de Potsdam, el Parlamento se reunía en el teatro Kroll de Berlín, al que había sido trasladada la Cámara tras el incendio del Reichstag.

—Dicen que la ley habilitante ha sido finalmente aprobada. Alemania está perdida —dijo Levi Zuckerman con infinito abatimiento.

—¿Y qué quiere decir eso? —preguntó la joven Esther, preocupada por la actitud de su hermano.

—Pues que, desde hoy, el canciller Hitler dispone, a todos los efectos, de la potestad de aprobar leyes sin consultar al Parlamento.

Y Adolf Hitler asumió el control absoluto del proceso político.

Pegados a la radio y con el aliento contenido, los Horcher, al igual que la mayoría de los alemanes, escuchaban a Joseph Goebbels, el ministro de Propaganda de Hitler, hacer un llamamiento al boicot nacional a la totalidad de las empresas judías y contra las que incluyeran en sus plantillas empleados semitas.

A primera hora del día siguiente, Otto Horcher advirtió un cierto revuelo a las puertas del restaurante, no abierto aún al público. Un pequeño grupo de hombres se arremolinaba junto a la entrada. Murmuraban y señalaban hacia el interior.

—¿Qué hacemos, *herr* Horcher? —interrogó el jefe de cocina Puccini, erigiéndose en portavoz del grupo, mientras blandía con energía un rodillo pastelero.

—Absolutamente nada. Seguir con nuestra rutina —respondió Otto con contundencia.

Una hora después, el grupúsculo había pasado a ser multitud. Algunos lucían los uniformes de las SA, y otros, aparatosos brazaletes con la cruz gamada. Los concentrados acusaban a los Horcher como encubridores de judíos y gritaban consignas antisemitas. Poco a poco, iban avanzando hacia el establecimiento con intención de derribar la puerta principal. Y comenzaron los empujones. Sin pensarlo dos veces, Otto Horcher salió al exterior por la calle adyacente y se plantó ante la turba pidiendo enérgicamente su dispersión.

—¡Largaos! ¡Vamos, fuera de aquí! ¡No sois más que un atajo de cobardes! —gritó Horcher, haciendo retroceder a los de la primera línea.

—Ahí dentro tienes a sucios judíos, Horcher. No eres un buen patriota —habló una voz anónima escondida entre la multitud.

—¿Y vosotros creéis que si no fuera un buen patriota, el alto mando nazi visitaría mi restaurante cada día? No se os ocurra volver a acercaros a mi establecimiento, ni mucho menos tocarle un solo pelo a ningún miembro de mi familia o a cualquiera de mis empleados. Sé quiénes sois y os aseguro que las represalias no se harán esperar. Solo tengo que chasquear los dedos y seréis detenidos.

Tras algunos titubeos, réplicas y contrarréplicas, el gentío se dispersó.

De aquella se habían librado, pero eran muy conscientes de que, la siguiente vez, a lo peor no tenían tanta suerte.

Y pasaban los días y los meses y, como tantos alemanes, los Horcher asistían impotentes al avance del antisemitismo. Miles de establecimientos fueron marcados con la estrella de David pintada de amarillo y con agresivos lemas como: «Los judíos son nuestra desgracia». La prensa enmudecía ante los pogromos orquestados desde el Gobierno y la situación política se revelaba cada vez más exaltada y peligrosa.

Corría el 15 de septiembre de 1935, y durante el mitin anual del Partido Nazi en Núremberg se anunciaron nuevas medidas discriminatorias.

—De nuevo Hitler se salió con la suya. Por fin, ha aprobado la ley de ciudadanía del Reich —anunció la abuela Horcher, nada más entrar en casa de su hijo, mientras se quitaba la chaqueta y el sombrero.

—¿Y en qué nos afecta esa ley, *frau* Helene? —preguntó Esther Zuckerman, de vacaciones académicas—. Todos nosotros somos alemanes.

—Ya no es suficiente, para ser alemán, haber nacido en Alemania. Solo los arios son auténticos ciudadanos alemanes. Los no arios, incluidos los judíos, no lo son. Y también está prohibido, desde hoy, que los judíos se casen con no judíos, y, por supuesto, que tengan relaciones extraconyugales con ellos.

—¡Maldita sea! Hitler continúa estrechando el cerco —añadió Elisabeth Horcher, que aborrecía la doctrina nazi de manera visceral.

—¿Y la comunidad internacional no piensa intervenir? ¿Y la prensa extranjera no tiene nada que decir ante semejantes atropellos?

Preguntas sin respuesta, lanzadas al aire por multitud de alemanes en la seguridad de sus hogares, incapaces de manifestar su reprobación ni su intranquilidad públicamente, ni mucho menos de prever lo que iba a ocurrir.

Por el contrario, durante aquellos días, la prensa alemana era una loa continua a Hitler y a su régimen, que llevarían a la nación a lo más alto, y la primera prueba de ello serían los Juegos Olímpicos, próximos a celebrarse.

En aquel tiempo, tan solo una breve reseña aparecía en algunos diarios sobre el estallido en España de una guerra civil, como resultado del desgobierno y la anarquía que había supuesto la Segunda República. Alemania se colocaba claramente a favor de los militares sublevados.

Por fin, los Zuckerman parecían gozar de una cierta inmunidad, debido a que una jovencísima Esther, destacada atleta del equipo olímpico alemán, competiría representando a su país en los juegos de Berlín. La joven, de dieciséis años, estaba considerada como una de las favoritas en salto de altura y candidata a medalla. Como no podía ser de otra manera, durante aquellos meses no había tiempo más que para los entrenamientos y la preparación física y mental de todos los atletas del equipo nacional, sin que su origen o condición se tuvieran en cuenta.

El mes de julio se acercaba y todo el mundo sabía que las Olimpiadas de 1936 supondrían un paréntesis en los planes de Hitler y una oportunidad única para los que quisieran abandonar Alemania. Durante algunas semanas, las fronteras serían mucho más permeables.

Uno de los empleados judíos de Horcher, Victor Ross, magnífico dibujante encargado de los trabajos de papelería e imprenta del establecimiento, decidió aprovechar el momento de exaltación patriótica que suponían los Juegos Olímpicos para huir a Inglaterra, como consecuencia de la presión a la que estaban siendo sometidos él y su familia. Gracias a las gestiones de Otto Horcher y su mediación ante los oficiales de la Wehrmacht, Ros, su esposa y sus tres hijas, subieron a un tren con destino a Ámsterdam. Las mujeres llevaban los dedos cuajados de anillos y otras joyas cosidas a los abrigos y Victor apretaba contra su pecho un sobre con dinero que Horcher le había entregado como muestra de agradecimiento por tantos años de lealtad y buen hacer.

Los hermanos Zuckerman también tantearon la posibilidad de abandonar Alemania aprovechando la favorable circunstancia internacional, y viajar a Inglaterra con la familia Ros, quienes, muy gustosos, les ofrecieron la posibilidad de auxiliarles. Pero Esther estaba concentrada con motivo de los juegos y Levi no tenía la más mínima intención de separarse de su hermana pequeña. Mientras siguieran bajo la tutela de Otto Horcher, conservarían una cierta inmunidad frente al antisemitismo... o eso querían creer todos.

Con un regusto amargo a deserción y la tristeza de quien abandona su patria sin billete de vuelta, los Ros marcharon rumbo a Holanda, desde donde continuarían viaje a través de los Países Bajos y Francia, para alcanzar finalmente la capital británica.

Y de la noche a la mañana, como tantos otros alemanes, los Ros se convirtieron en refugiados.

Innumerables fueron los intelectuales y artistas que decidieron huir de Alemania, tras los primeros días del triunfo nazi, entre ellos, Thomas Mann, Bertolt Brecht, Fritz Lang y la propia Marlene

Dietrich. Obviamente, no faltaron los «suicidios» y las deportaciones a los campos de exterminio, sobre todo, a partir de 1937, cuando Goebbels decidió eliminar todas las formas de manifestación política y satírica, aniquilando con ello la época dorada del cabaré alemán.

Lentamente y casi sin que nadie reparara en ello, la fisonomía de Berlín y de muchas ciudades alemanas fue cambiando. Las fotografías mostraban a una generación de niños que se militarizaba progresivamente. Donde antes se veían chiquillos con pantalones cortos y camisas remangadas, con el pelo cubriendo las orejas, en actitud relajada y luciendo una franca sonrisa, después se veían muchachos vestidos con el uniforme de las Juventudes Hitlerianas, con el pelo rapado, de pie, rígidos y erguidos. Lo mismo sucedía con las chicas, que se cortaban el cabello o lo recogían en un apretado moño, con vestidos conservadores y la sonrisa borrada de sus rostros.

Muchas familias judías encontraron, no sin dificultad, la forma de salir del país, suplicando o sobornando, para poder viajar a Inglaterra, a Estados Unidos o a Palestina. Los judíos que permanecieron en Alemania, o eran excepcionalmente valientes o vivieron escondidos ante la imposibilidad de huir.

Y, mientras, el esperado acontecimiento internacional se preparaba en Berlín. Durante algunas semanas, Alemania iba a situarse en el foco de las miradas del mundo entero. Dadas las circunstancias, el terreno deportivo y el político caminarían de la mano como nunca antes lo habían hecho.

—Lo que no consigo entender es la razón por la que el Comité Olímpico Internacional eligió precisamente Berlín como sede de las Olimpiadas de este año —preguntó incrédula Elisabeth Horcher mientras encendía un cigarrillo—. Es como si a Hitler le hubieran dado un premio.

—Ya, querida. Pero estamos en 1936 y la decisión se tomó hace cinco años, para demostrar que Alemania volvía a ser admitida en la comunidad internacional tras el aislamiento derivado de la guerra del catorce —explicó su marido.

—Pues es como darle un caramelo a un niño después de haber hecho una trastada. Además, estoy segura de que Hitler va a aprovechar la ocasión para hacer su propaganda, ocultando al mundo lo que realmente está sucediendo en Alemania —sentenció *frau* Horcher, entre bocanadas de humo.

—Y a mí, como siempre, me toca estar en el ojo del huracán. Con lo que me gustaría pasar desapercibido.

—Y con lo poco que me gusta a mí que te mezcles con todos esos fascistas, que cada día están más subidos de tono —exclamó la esposa del restaurador, dando una nueva muestra de su decidida posición antinazi.

—No puedo hacer nada, querida. Los más altos mandos de la Wehrmacht han pensado en mí para que me ocupe del servicio de *catering* de políticos y personalidades de mayor rango. ¡No puedo negarme!

Y, como venía siendo habitual, Otto Horcher y su gente cumplieron con su misión restauradora de manera impecable.

Efectivamente, las imágenes del deporte alemán de la década de los treinta sirvieron para promover el mito de la superioridad y el poderío físico de la raza «aria», identificada con la antigua Grecia. Por su parte, las organizaciones prosemíticas presionaron a los deportistas judíos europeos para boicotear los Juegos Olímpicos, pero, como en aquel momento no se conocía la magnitud ni el propósito último de la persecución nazi, los atletas decidieron competir.

Los nazis llevaron a cabo con sumo esmero los preparativos de las Olimpiadas que tendrían lugar en agosto de 1936, conscientes de que el mundo entero estaría pendiente de cuanto sucediera en la capital alemana durante las semanas siguientes.

Se construyó un enorme complejo deportivo, y banderas olímpicas y esvásticas adornaron los monumentos y las calles de una festiva Berlín, concurrida como nunca. La mayoría de los visitantes ignoraba que el régimen nazi había retirado temporalmente los letreros antisemitas y suspendido algunos de sus

preceptos contra extranjeros y homosexuales. De esta manera, el régimen aprovechó las Olimpiadas para presentar al mundo la falsa imagen de una Alemania pacífica y tolerante.

Y, el 1 de agosto de 1936, Hitler inauguró las XI Olimpiadas de la Era Moderna. Las fanfarrias dirigidas por el compositor Richard Strauss anunciaban la llegada del dictador al estadio olímpico, abarrotado por una multitud en su mayoría alemana. Cuarenta y nueve delegaciones de atletas de todo el mundo compitieron en los juegos berlineses, más que en cualquiera de las ediciones anteriores. Alemania presentó la delegación más numerosa de su historia con trescientos cuarenta y ocho participantes, seguida de la norteamericana, con trescientos doce miembros. La Unión Soviética, por razones obvias, no participó en aquella ocasión.

La delegación alemana obtuvo una clamorosa victoria acaparando la mayoría de las medallas, y la hospitalidad y la capacidad organizativa alemanas merecieron encendidos elogios por parte de visitantes y medios de comunicación.

Esther Zuckerman se hizo con una medalla de plata en salto de altura y, por unos pocos días, fue considerada, al igual que el resto de los miembros de la delegación olímpica, hija del mejor pueblo alemán. Pero la heroína pasaría muy pronto a sufrir, como todos sus congéneres, un implacable acoso y un atroz hostigamiento.

Madrid, 2017

Elisabeth se detuvo un momento. Durante los últimos párrafos, la Esther que hablaba parecía más apagada y abatida que de costumbre. Tal vez, mientras escribía, la nostalgia regresó al corazón de la joven judía, al recordar el éxodo imperativo de cientos de miles de judíos, que durante aquel verano de 1936 abandonaron su patria, obligados a dispersarse de nuevo por el mundo, expulsados y errantes. La maldición del pueblo de Israel quedaría

escrita con sangre, en un nuevo capítulo de la historia de la humanidad.

9

Berlín, 1937

Ni siquiera habían acabado de salir de Berlín la totalidad de las delegaciones extranjeras, cuando el Führer, en tanto que repasaba los informes postolímpicos con una mano, con la otra ponía en marcha de nuevo sus planes de expansión para Alemania, reanudando la inexorable persecución de los judíos. Tanto fue así, que solo dos días después de la ceremonia de clausura de los juegos, el capitán Wolfgang Fürstner, director de la villa olímpica, se suicidó al hacerse pública su ascendencia judía.

Pero, como no hay mal que por bien no venga, un buen número de personalidades extranjeras que pasaron por Berlín, con motivo de los Juegos, visitaron el restaurante Horcher, cuyo prestigio aumentó exponencialmente, haciéndose famosas sus especialidades culinarias en el mundo de la restauración y atrayendo a los gastrónomos más expertos. Como consecuencia, el

emblemático establecimiento fue elegido para representar a la mejor cocina teutona en la Exposición Universal de París de 1937, incomparable escaparate al mundo del acervo cultural, geográfico y gastronómico de las naciones participantes.

—¡Vamos! Todo el mundo en sus puestos. Nos jugamos mucho, pero si esto sale bien, os aseguro que haremos historia. —Así arengaba Otto Horcher a su personal mientras pasaba revista a sus uniformes e inspeccionaba todo el menaje que iba a ser estrenado para la ocasión.

—Habrá un antes y un después en el acontecer de Horcher —apostilló Puccini, calándose la *toque blanche*.

Las creaciones culinarias de Otto Horcher, en el restaurante del pabellón alemán, causaron admiración generalizada y acapararon la atención de los chefs internacionales más reconocidos. El acontecimiento supuso un punto de inflexión en la historia de Horcher y de la tradición culinaria alemana, que se identificó con la supremacía y el afán expansivo de la Alemania del momento. Así lo percibió entonces Albert Speer, jefe de los arquitectos de Hitler, a quien deslumbró el servicio de *catering* de París, convirtiéndose, desde entonces, en cliente asiduo del Horcher berlinés.

Y, como no podía ser de otra manera, la fama y la buena cocina atrajeron a la cúpula de la Luftwaffe y del alto mando nazi. Por tal motivo, no era difícil encontrar en las mesas de Horcher a Hermann Göring, Ernst Udet o Bruno Loerzer.

Otto, hombre sagaz y pragmático, siempre pensó que lo más inteligente era adaptarse a los tiempos, y los que ahora tocaba vivir tenían como objetivo fundamental luchar por la propia supervivencia día a día, hora a hora, minuto a minuto, aprendiendo cuanto antes a nadar y guardar la ropa y sin pensar en el futuro, por demás incierto, para Alemania y para toda Europa. Otra cosa hubiera sido un suicidio certificado.

—Horcher siempre se ha caracterizado por su pluralidad, un establecimiento abierto a todos, sin reserva ni derecho de admisión, y así seguirá siendo mientras yo esté al frente —explicó Otto a sus

empleados, a los que reunía una vez por semana para intercambiar información y dar instrucciones.

Y el segundo jefe de cocina, cuya inclinación por la filosofía nazi era de todos conocida, continuó el razonamiento en la misma línea, clavando los ojos con cierta perversidad en Levi Zuckerman.

—Hay que ser sensato y, en los tiempos que corren, la buena relación con el régimen nazi bien podría ser de inestimable utilidad si se precisara manga ancha para amigos o vecinos de dudosa filiación aria, o si cualquiera de nosotros tuviera necesidad de algún tipo de ayuda. ¿No es así, *herr* Horcher?

Y, desde luego, no faltaron las ocasiones para comprobarlo.

Fue a mediados de la década de los treinta cuando, animado por la fama y la bonanza del negocio, Otto Horcher se aventuró a abrir un restaurante con su sello en la capital británica, concretamente en la señorial Burlington Street.

Cada vez que Otto visitaba Londres, para Victor Ross y su familia, recién instalados en la capital británica, era una fiesta. Siempre colaboraron con el restaurador en todo lo que pudieron serle de utilidad. Victor se deshacía en elogios respecto a su exquisita cocina y hacía constante publicidad del establecimiento desde su modesto negocio como impresor, cerca de Piccadilly Circus.

—¿Y por qué no se afincan ustedes en Inglaterra? Al menos temporalmente —le propuso a Otto Horcher su antiguo empleado—. Alemania se ha convertido en un país beligerante, agresivo, provocador y, si Hitler continúa en el poder el tiempo suficiente, desatará otro Armagedón. Ese hombre es el mismísimo Lucifer.

—No puedo cerrar el negocio así como así. Tú bien lo sabes, Victor. De mí dependen no solo mi familia, sino todos los trabajadores, a los que no puedo dejar desamparados. Además, ahora el negocio marcha como un cohete —replicó Horcher a su viejo amigo.

—De sobra sabe usted que ese balance saneado tiene un precio, Otto. No puede permitir que el restaurante que creó su padre

de la nada se convierta en un nido de nazis. Horcher siempre fue un lugar de encuentro para gentes de todas las ideologías y procedencias. Un lugar en el que disfrutar de la mejor gastronomía alemana, donde se quedaban en la puerta las religiones y las filiaciones políticas.

—Lo sé, Victor. Pero los tiempos son otros y no veo cómo cambiar eso. La buena cocina ha sido la que ha atraído al alto mando alemán, como las moscas a la miel, y cada día tengo sentados a la mesa a los gerifaltes del régimen. Sé que eso me ha hecho perder otro tipo de clientela, pero también ha sido de enorme utilidad para sacar de Alemania a judíos como vosotros o, al menos, conseguir que les fuera perdonada la vida.

—Entiendo —afirmó el impresor, rendido a la evidencia.

—Además, nadie puede predecir con seguridad si habrá guerra de nuevo. Solo han pasado veinte años desde la Gran Guerra y Alemania aún no se ha recuperado completamente de las consecuencias de su derrota. No se puede estar tan loco como para desatar un nuevo conflicto.

Pero los acontecimientos se desencadenaron rápidamente y las nefastas consecuencias son de todos conocidas.

El canciller austríaco del momento, Kurt Schuschnigg, fue convocado por Hitler a una reunión en el Nido del Águila, en Berchtesgaden, el 12 de febrero de 1938. La entrevista fue tormentosa y Schuschnigg abandonó la reunión temiendo la invasión por parte de Alemania en cualquier momento.

En un discurso público, el 3 de marzo de 1938, Hitler se refirió a los austríacos como «diez millones de alemanes que viven fuera de nuestras fronteras». A las veintidós horas del 11 del mismo mes, Hitler ordenó a las tropas de la Wehrmacht proceder a la invasión de Austria. Al día siguiente, las fuerzas alemanas ocuparon sin resistencia todo el país. El mismo día 12, Hitler procedió a cruzar la frontera austríaca, dirigiéndose a Braunau am Inn, su localidad natal.

A partir de ese momento, Austria dejó de ser una nación soberana, quedando dividida en siete distritos análogos a los de la Alemania nazi.

Semanas después, en julio de 1938, estalló una nueva crisis, esta vez en los Sudetes de Checoslovaquia. El riesgo de guerra en Europa se hacía cada vez más evidente. En la zona montañosa de los Sudetes, entre la región checa de Bohemia y la polaca de Silesia, vivía una población aproximada de tres millones de alemanes que había pasado a pertenecer a Checoslovaquia, en virtud del Tratado de Versalles. Su líder, un pronazi llamado Konrad Henlein, reivindicó la autonomía de la región con el objetivo final de anexionarla al Tercer Reich. En octubre de ese mismo año, Alemania ocupó la zona y expulsó a la población checa.

Así las cosas, llegó 1939. Y, el 1 de septiembre, dio comienzo la operación *Fall Weiss* o Caso Blanco para invadir Polonia. Conforme al plan aprobado por Hitler, la Wehrmacht se dividió en dos Ejércitos que entrarían el primero por el sur desde Eslovaquia y Silesia y el segundo por el norte arrancando desde Prusia oriental. Una vez los dos Ejércitos contactasen, se dirigirían hacia Varsovia.

La invasión de Polonia suponía el pistoletazo de salida a la aplicación de unos acuerdos defensivos firmados por buena parte de Europa tras el final de la Gran Guerra. En virtud de esos compromisos, Francia y Gran Bretaña declaraban la guerra a Alemania el 3 de septiembre e, inmediatamente después, se les unían otros miembros de la Commonwealth: Australia, Sudáfrica, Nueva Zelanda y Canadá. Pocas semanas más tarde, la Unión Soviética invadía Polonia por su flanco oriental.

Daba comienzo la Segunda Guerra Mundial.

Lamentablemente, nada más estallar el conflicto, el Gobierno inglés se incautó del establecimiento y Horcher perdió su delegación británica. Nada pudo hacerse para impedirlo.

Madrid, 2017

Invadida por una repentina gravedad, Elisabeth dejó de leer y decidió llamar a su padre. De repente, sintió la necesidad de oír su voz, de comprobar que seguía ahí, a su lado, como siempre había sido, para aconsejarla y enseñarla.

—¿Qué tal, papá? ¿Qué haces? No me lo digas... Escuchando a Mahler a buen volumen. ¿A que sí?

—Ya sabes que últimamente ando un poco duro de oído.

—Pero tu memoria es magnífica.

—Es verdad. Recuerdo con facilidad muchas cosas, no solo del pasado reciente, sino del remoto, lo cual supone un gran alivio —le confirmó Gustav Horcher a su hija, con satisfacción.

—¿Y has hecho lo que te pedí? —continuó Elisabeth con el interrogatorio.

—Bueno, más o menos. Tu madre ha encontrado en casa una caja con álbumes de fotos, documentos y albaranes. Pero hay otras cosas que no han aparecido... todavía. Me inclino a pensar que pueden estar guardadas en el almacén de Alfonso XII. Uno de estos días me paso por allí y echo un vistazo —explicó Horcher, intentando tranquilizar a su hija.

—Pero aquello debe estar ahora en modo leonera, ¿no? Hace mucho que no voy por allí.

—Da igual. Si lo que buscamos está allí, allí lo encontraremos. Ordenado o no, es lo de menos —continuó Gustav el razonamiento.

—Bueno, eso espero. Porque los diarios de Esther Zuckerman ya se sitúan al comienzo de la Segunda Guerra Mundial, quizá el punto de inflexión para llegar a lo que hoy es Horcher.

—Está bien. Me pongo manos a la obra mañana mismo. Pero quizá ya te pueda ir adelantando algunas cosas.

—¿De verdad, papá?

—Claro. Tu abuela me contó infinidad de veces lo que sucedió —dijo Gustav Horcher muy ufano—. Ve tomando nota.

Y padre e hija conversaron durante más de una hora. Elisabeth escuchó con todo lujo de detalles los avatares y turbulencias por las que el restaurante Horcher se había visto obligado a atravesar a lo largo del viaje de su historia, muchos desconocidos para ella.

—Pero mi padre no se dio nunca por vencido y antes de que estallara la guerra ya había abierto un nuevo restaurante —explicó Gustav Horcher a su hija.

—¿El de Viena?

—Así es.

—Desde luego, papá. Ahora entiendo ese afán expansionista. Parece atributo común a todos los alemanes. A ti tampoco te faltó.

—Ya ves. Pero yo siempre me mantuve dentro de las lindes españolas —puntualizó Horcher—. Bueno, ¿quieres que sigamos o te vale por hoy?

—Si no tienes prisa, podemos proseguir un poco más.

—Está bien.

—Gracias, papá.

Y Gustav Horcher continuó relatando a su hija la apasionante historia de sus abuelos, de sus padres y del restaurante que les identificó durante décadas, símbolo del tesón y la perseverancia, tan característicos de la idiosincrasia alemana, en la misma medida que el buen hacer y la visión de futuro.

10

Berlín, 1939

El negocio iba sobre ruedas. Y tras los Acuerdos de Múnich, inmediatamente anteriores al estallido de la guerra, en los que se establecía el nuevo mapa del Reich alemán, Otto Horcher decidió abrir un nuevo restaurante en Austria, el Die Drei Husaren, Los Tres Húsares, enclavado en Weihburggasse, 4, de Viena.

1938 estaba terminando y Elisabeth, la inteligente y bella esposa de Otto, intentaba poner freno al afán expansionista de su marido, cuyas ventajas, una mujer pragmática y realista como ella, no acababa de ver.

—Pero, Otto, ¿estás seguro de que es el momento idóneo para abrir delegaciones en otras capitales, tal y como están las cosas en Europa? ¿Es que no te basta con Londres? La guerra parece inminente —cuestionó Elisabeth sus recientes decisiones, conociendo de antemano la respuesta de su marido.

—Pues claro, mujer. Precisamente por eso es el mejor de los momentos. Si el conflicto estalla finalmente, la eventual presencia alemana en otras capitales de Europa reforzará psicológicamente la idea de victoria, y nosotros habremos adelantado camino cuando Alemania gane la guerra.

—¡Si tú lo dices...! Pero yo no acabo de verlo, porque si Alemania es derrotada, como pasó en 1918, nos incautarán los restaurantes y habremos perdido la inversión.

—Tranquila. Eso no va a pasar esta vez —aseguró Otto—. Y no se te vaya a ocurrir decir nada parecido cuando estén por aquí los mandamases del Führer. Ejemplos tenemos para confeccionar una lista, de que, por un quítame allá esas pajas, más de uno ha desaparecido para siempre.

En cualquier caso, con aquel sistema de franquicias recién estrenado, Horcher no siempre actuó en beneficio propio. Por una parte, pronto se vio obligado, por expreso mandato de la Wehrmacht, a abrir delegaciones de su restaurante en todas las capitales de la Europa invadida y, por otro, su estrecha amistad con el propietario del célebre restaurante Maxim's de París le llevaría, avanzada la contienda, a tomar las riendas del establecimiento francés, con el fin de evitar su saqueo y destrucción.

Sin embargo, las guerras no distinguen de negocios ni de momentos oportunos, y, en Berlín, las cosas empezaban a no pintar nada bien. Pronto, la capital alemana comenzaría a soportar un duro castigo desde el aire y según avanzaba la guerra, la ofensiva se hacía más continua y destructiva. Un día, Otto Horcher recibió en su restaurante una citación para personarse en el alto mando alemán.

—¿Por qué te llaman a ti? —preguntó Elisabeth con evidente preocupación—. No me fío ni un pelo.

—Tranquila, mujer. Si fuera algo malo, no me citarían, sencillamente me habrían arrestado.

Y Otto Horcher se preparó convenientemente para enfrentarse a una situación que, por desconocida, le mantenía descolocado y nervioso, aunque se cuidaba muy mucho de reconocerlo

públicamente. Después de esperar más de una hora en la antesala del mariscal, el restaurador fue recibido por Wilhelm Keitel, jefe de la Wehrmacht, a quien hizo el preceptivo saludo nazi nada más entrar.

—*Heil Hitler!* —exclamó Horcher, brazo en alto.

—Siéntese, Horcher. Iré directo al grano. Como usted bien sabe, una parte importante de nuestras tropas está destacada en los países bálticos, por lo tanto, quiero que se encargue de abrir delegaciones de su restaurante en las capitales de Noruega, Estonia, Letonia y Lituania, con el fin de que los oficiales alemanes, en el transcurso de las cortas pausas de las que eventualmente dispongan durante la campaña de Rusia, coman en los Horcher y encuentren un ambiente especialmente grato y evocador de su patria. ¿Lo entiende? —explicó Keitel secamente, dando muestras de escasa paciencia.

Otto no pudo evitar pensar inmediatamente en lo que diría Elisabeth, tan poco partidaria de la expansión del negocio, tras la pérdida de Horcher Londres.

—Verá, excelencia, es que... —intentó Horcher zafarse del encargo.

—No tengo tiempo de escuchar excusas vacías y absurdas. Usted es ya un experto en estas prácticas. Organícelo todo y venga a verme para ultimar las operaciones. En un mes emprenderá usted el primer viaje. Puede llevar a alguno de sus chefs o *maîtres* para que le ayude, tanto con la logística como con la formación de los nuevos encargados... En fin, eso es cosa suya, Horcher.

—Sí, *Feldmarschall*. *Heil Hitler!* —se despidió el restaurador con un taconazo y medio giro rápido.

Y Otto Horcher, sin alternativa posible, cumplió escrupulosamente el encargo del alto mando alemán y abrió delegaciones Horcher en Oslo, Tallin, Riga y Vilna, intentando que aquellos lejanos pero regios establecimientos cumplieran con solvencia su cometido, que no era otro que el de recordar a los alemanes dispersos por el mundo que la mejor Alemania recuperaría muy pronto su antiguo sello imperial.

Tanto si realmente lo creía como si no, Horcher debía manifestar convencimiento en una clamorosa victoria del Führer sin paliativos, y contribuir a ella desde su condición de primer espada de la gastronomía alemana, porque una negativa tajante o la simple dilación en el tiempo de la misión que se le había encomendado podía acarrear desastrosas consecuencias.

Para empezar, Otto Horcher, a quien la Segunda Guerra Mundial cogió cumplidos de largo los cuarenta, no fue reclutado, por la sencilla razón de que se le necesitaba para que continuara regentando su restaurante, el mejor de Alemania, y dando de comer al alto mando nazi con la categoría y la calidad que le correspondía.

Cientos de miles de alemanes podían combatir en el campo de batalla y miles podían morir sin que Alemania les echara en falta. No así Otto Horcher. Porque Otto Horcher no había más que uno y la exquisitez de su cocina suponía uno de los placeres de los que disfrutaban los oficiales de la Wehrmacht, en aquel tiempo todopoderosos.

Pocos días antes de que Otto Horcher abandonara Berlín para cumplir el encargo del alto mando alemán, tuvo lugar la *Kristallnacht* o Noche de los Cristales Rotos. Los ataques combinados y sincronizados tuvieron lugar durante la noche del 9 al 10 de noviembre de 1938 en toda Alemania, incluso también en parte de Austria. Los ejecutores llevaban el sello de las tropas de asalto de las SA, a las órdenes de Joseph Goebbels, con las que colaboró sin aprensión una población civil enfurecida contra sus convecinos judíos, sus sinagogas y propiedades, mientras las autoridades alemanas observaban sin intervenir.

Los ataques dejaron las calles cubiertas de vidrios rotos pertenecientes a los escaparates de tiendas y ventanas de los edificios de propiedad judía.

—Dicen que más de noventa judíos fueron asesinados anoche y que la Gestapo y las SS han detenido al menos a treinta mil — anunció Puccini, abatido y descorazonado, al llegar al restaurante aquella mañana.

—Hoy mismo los deportarán en masa a los campos de Sachsenhausen, Buchenwald y Dachau, donde morirán por miles — aseguró Levi Zuckerman con los ojos encendidos por la indignación y la impotencia.

Las casas, escuelas y hospitales judíos fueron saqueados y destruidos y quemadas más de mil sinagogas.

A lo largo de los tres meses siguientes se permitió a la mayoría de los supervivientes regresar a sus casas tras firmar una declaración que les obligaba a emigrar de Alemania.

—Tenemos que irnos, *herr* Horcher —concluyó Levi, abrazando a su hermana, que no paraba de llorar—. No sabemos nada de nuestros padres. Probablemente hayan muerto y los nazis están forzando a los judíos a pagar indemnizaciones millonarias por los daños producidos en el ataque de anoche, perpetrado contra nosotros mismos. Si no podemos pagar, nos llevarán a los campos.

—El chico tiene razón, Horcher —convino Puccini—. Es muy peligroso empeñarse en continuar en Alemania.

—No permitiré que os pase nada y mientras permanezcáis conmigo, así será —concluyó Otto con la seguridad que aporta el compromiso de los oficiales más notables del Tercer Reich.

A partir de aquel día, un auténtico aluvión de decretos y medidas represivas y discriminatorias cayó sobre los desafortunados judíos de Alemania y Austria, arrebatándoles su medio de vida y lo poco que quedaba de sus derechos legales. Los judíos se convirtieron así en parias sociales.

«No me gustaría ser judío en Alemania», afirmaba con rotundidad Hermann Göring.

A la *Kristallnacht* siguió inmediatamente una contumaz persecución política y económica contra la población judía, paso previo al Holocausto.

Madrid, 2017

Elisabeth no podía dejar de leer. Apenas había descansado unos minutos en toda la mañana para reflexionar sobre aquella catarata de acontecimientos que Esther Zuckerman narraba, desde el corazón y la mirada de una joven judía en los años de plomo de la Alemania nazi.

Aunque Elisabeth Horcher conocía de sobra los hechos históricos, al leer las páginas de aquellos diarios, tenía la sensación de vivir todo el horror descrito en primera persona. Por muy sesudos y rigurosos que sean los libros de texto y los trabajos de investigación histórica, nada como los testimonios directos para que los acontecimientos adquieran el realismo que les corresponde en toda su dimensión.

¿Y qué habría sido de los Ros?

11

Berlín, 1940

Mientras Berlín y las principales ciudades alemanas sufrían terribles pogromos orquestados desde el propio Gobierno, Londres y otras capitales británicas eran objeto de intensos ataques por parte de la Luftwaffe, según los planes de Adolf Hitler y Hermann Göring, con el fin de conseguir la aniquilación de la poderosa Real Fuerza Aérea británica que permitiera la posterior invasión de Gran Bretaña.

Pero la ofensiva aérea no estaba dando los resultados perseguidos. Con todo, desde el 7 de septiembre de 1940, Londres fue bombardeada durante cincuenta y siete noches consecutivas. Más de un millón de hogares fueron destruidos y más de cuarenta mil civiles perdieron la vida.

—¡Que Jehová les ayude! Londres arde por los cuatro costados —exclamó Levi mientras los Zuckerman y los Horcher cenaban en el

restaurante aprovechando el cierre del domingo. Celebraban el veinte cumpleaños de Esther.

—Mañana enviaré una carta a los Ros a primera hora —dijo Elisabeth Horcher con auténtica preocupación, a pocas semanas de dar a luz a su primer hijo—. Es lo único que se me ocurre. Las líneas telefónicas habrán quedado inutilizadas por las bombas y las explosiones.

La respuesta postal de los Ros tardó meses en llegar a Berlín y cuando la tuvieron entre sus manos, Otto, Elisabeth y el personal de Horcher lo celebraron como si de la propia familia se tratara.

Y, el 27 de octubre de 1940, tras un parto sin complicaciones, pero extraordinariamente largo, nació Gustav Otto Richard Horcher. Las circunstancias le convirtieron en hijo único y deseadísimos, tras un aborto que sumió a Elisabeth en un profundo abatimiento y al que siguieron otros dos posteriores. El pequeño Gustav fue un bebé hermoso y muy despierto, al que su madre comparó con una raza de perros carlinos muy popular entonces en Alemania.

—Este niño me recuerda a un Mopps —dijo Elisabeth, contemplando al bebé dormido en la cuna.

—¡Qué cosas tienes! —respondió Otto escandalizado—. Aunque bien mirado, puede que tengas razón.

A día de hoy, los allegados siguen utilizando el alias y Gustav, al que nunca desagradó el tema, responde sin problemas a quien se dirige a él como Moppi.

—¿Ha visto la foto del periódico, *herr* Horcher? —continuó Levi—. La catedral de San Pablo ilesa emergiendo entre humeantes ruinas de edificios. Parece una imagen sobrenatural. Dicen que el último ataque ha desencadenado lo que ya se llama el gran incendio de Londres.

Efectivamente, la fotografía dio la vuelta al mundo y se convirtió en un icono de la resistencia londinense.

Afortunadamente, los Ros salvaron la vida, pero miles de británicos no volvieron a ver la luz del día. El duro castigo infligido por la aviación alemana y las circunstancias límite que determinaron

la vida de los londinenses durante aquel invierno, ni siquiera les permitió detenerse para llorar la pérdida de sus seres queridos. Así de cruel es la guerra.

—La BBC acaba de anunciar que el radio de acción del conflicto se ha extendido. —Puccini repitió las últimas noticias que había escuchado clandestinamente—. A la salsa del Stroganoff le falta mostaza. Vamos, Levi, espabila que se nos echa el tiempo encima.

—He escuchado a los oficiales de la mesa cinco decir que nuestro Ejército ha invadido la Unión Soviética —añadió el jefe de sala, irrumpiendo en la cocina con la palidez de un cadáver.

—¡Habrás oído mal! Eso no puede ser. Antes de que estallara la guerra, ambas naciones habían firmado un pacto de no agresión —continuó Otto Horcher el razonamiento.

Y así era, pero Hitler convirtió el pacto en papel mojado y la invasión de Rusia se produjo sin paños calientes. Pocos meses después, en diciembre, Estados Unidos entraba también en el conflicto, como consecuencia del ataque japonés a Pearl Harbor.

Pero la llegada del crudo invierno de 1941 frenó el fulgurante avance de los Ejércitos alemanes en Rusia. Hitler les ordenó detenerse a las puertas de Moscú con el fin de reanudar la campaña en la primavera de 1942. Pero las tropas soviéticas contraatacaron, desalojando a los alemanes de algunas de sus posiciones.

—Ayer me confirmaron los oficiales que cenaron en el reservado que Hitler ha asumido personalmente la dirección del Ejército, y ha dado instrucciones a las tropas de no retroceder bajo ninguna circunstancia —anunció Otto Horcher a su esposa, con auténtica preocupación.

—Eso es una mala señal. Si Hitler ha ordenado al Ejército no replegarse, es porque los rusos nos están obligando a retroceder. ¡Dios mío, Otto! Tal vez deberíamos abandonar Alemania hasta que todo esto se aclare. ¿Y si nos fuéramos a París? Podríamos pasar una temporada con los Vaudable —sugirió Elisabeth, más animada por su buena idea.

—¿Y cerrar el restaurante? ¿Y qué haríamos con nuestra gente? —preguntó Otto a su mujer, agobiado por la situación.

—Tenemos un hijo muy pequeño, querido, y nuestra primera obligación es pensar en él. En Berlín corremos peligro.

Y Otto Horcher, aunque no quisiera reconocerlo, sabía que su esposa tenía razón y que las circunstancias no estaban siendo propicias ni para la seguridad de los berlineses ni para la victoria de Alemania en aquella maldita guerra.

Y llegó el verano, y los alemanes iniciaron una nueva ofensiva hacia el sur, para controlar los yacimientos petrolíferos del Cáucaso y tomar Stalingrado. Las bajas en ambos bandos fueron incontables, especialmente en el soviético. En octubre, los alemanes habían logrado hacerse con una gran parte de la ciudad. Pero la lucha calle por calle y casa por casa, entre ruinas y cascotes, dificultó la intervención de las unidades acorazadas y la artillería pesada alemana. La acción de los francotiradores causaba estragos entre sus oficiales. La maquinaria de guerra alemana estaba a punto de colapsar y el general Von Paulus, al mando de las tropas, pidió a Hitler permiso para retirarse. El Führer le ordenó resistir a cualquier precio.

La batalla de Stalingrado está considerada como la más sangrienta de la historia. En ella perdieron la vida, junto a cientos de miles de soldados, más de un millón de civiles rusos.

Y la guerra se acercaba a Berlín. Los aviones de la fuerza aérea británica comenzaron a bombardear las ciudades alemanas. Las primeras incursiones se limitaron a un puñado de misiones sin demasiada importancia y, aunque resultaron devastadoras para las edificaciones objetivo del ataque, el resto de los habitantes de la capital alemana apenas vio alterada su vida cotidiana.

—No he dormido en toda la noche, Otto. ¿Has oído los bombardeos? Cada vez están más cerca. ¡Qué va a ser de nosotros... y con un hijo de dos años! —exclamó Elisabeth, horrorizada por la situación.

—Tranquilízate. Es imposible que los aviones británicos lleguen a Berlín. No pueden, mientras despeguen desde territorio inglés. Me lo ha asegurado Göring personalmente. —Otto Horcher trataba de serenar a su esposa utilizando los argumentos con los que contaba.

«Si un solo bombardero sobrevuela Alemania o una sola bomba cae sobre Berlín, dejaré de llamarme Hermann Wilhelm Göring, y desde entonces podréis llamarme... Meier», bromeaba el jefe de la Luftwaffe, convencido de que los bombarderos británicos jamás serían capaces de alcanzar la capital de Alemania.

Pocas noches después, los veloces Hampdens consiguieron por fin abrirse paso y bombardear Berlín. El daño infligido fue mínimo, teniendo en cuenta que alrededor de veinte aviones británicos ni siquiera fueron capaces de encontrar la ciudad y regresaron a Inglaterra sin soltar su carga. Aunque sobredimensionado, el éxito se convirtió en todo un símbolo. La venganza aún era tibia, pero se manifestaba como la antesala de lo que les esperaba a los berlineses, en justa respuesta a los devastadores bombardeos de la Luftwaffe que Londres había soportado.

Y llegó el 20 de enero de 1942. A primera hora de la mañana, una hilera de automóviles sedán de color negro se detenía ante un edificio de piedra blanca a orillas del lago Wannsee. De los vehículos se apearon los miembros de rango más alto del Partido Nazi y de las SS, el temido cuerpo de protección del Führer.

El objetivo de la reunión no era otro que deliberar sobre la denominada «solución final a la cuestión judía». A lo largo del día se debatieron temas de pureza racial, de métodos de selección y transporte y se informó con detalle acerca de la población judía de cada país ocupado. Se dejaron para el final las cuestiones de logística: quiénes y cómo transportar a los judíos a los campos. En Alemania aún residían alrededor de doscientos cincuenta mil, además de los millones que vivían en Polonia, Francia, Holanda o Dinamarca, sin contar a los residentes en los países que, con seguridad, se invadirían en breve: Gran Bretaña, Irlanda y España.

Durante aquella reunión y en aquel aciago día, se acordó, en el más absoluto secreto, un programa definitivo que condujera a los judíos de toda Europa al exterminio y las decisiones adoptadas fueron puestas en práctica de inmediato. A lo largo y ancho del continente, los judíos eran sacados de sus casas y de sus lugares de trabajo y trasladados en unos misteriosos trenes rumbo al «Este».

Madrid, 2017

Esther Zuckerman parecía agotada y especialmente apesadumbrada tras describir la delicada situación por la que los berlineses empezaban a atravesar. Aquellos últimos párrafos parecían haber sido escritos con extraordinaria dificultad.

De repente, como un virus contagioso, Elisabeth Horcher sintió también cansancio y tristeza. Bien era verdad que las obligaciones familiares apenas le dejaban tiempo para la lectura, y las incontables horas que pasaba en el restaurante eran manifiestamente insuficientes para controlar y supervisar toda la actividad que un establecimiento de la categoría de Horcher requiere. Pero el día tenía para ella, como para todos, veinticuatro horas. Sin embargo, y a pesar de aquella lucha diaria, se sentía orgullosa de su vida y valoraba, como un privilegio, permanecer al frente de aquel negocio centenario que otros Horcher anteriores a ella habían sido capaces de levantar y mantener en pie sorteando todo tipo de peligros y adversidades.

Poco a poco, Elisabeth fue tomando conciencia de la obligación moral que suponía preservar el legado recibido, mejorarlo y enriquecerlo, de tal manera que algún día no tan lejano sus hijos recogieran el testigo y se sintieran igualmente orgullosos de su madre y de su apellido.

12

Berlín, 1942

Desde que Hitler alcanzó el poder en Alemania, tenía meridianamente claros sus planes expansionistas en busca de espacio vital para la raza aria, lo que desencadenaría, a ciencia cierta, un conflicto bélico. Él lo sabía, pero la guerra que el Führer tenía en mente no iba a ser una guerra de trincheras como la Primera Guerra Mundial, sino una contienda con nuevas estrategias para destruir ciudades, asesinar civiles y dañar la producción que alimentara la batalla. En resumen, la estrategia de los bombardeos.

Por tal motivo, a partir de 1935, comenzaron los preparativos para lo que, con total seguridad, se avecinaba. Se construyeron búnkeres y se informó a la población a través de propaganda masiva en prensa, revistas y carteles, en escuelas y centros de trabajo. Pero las instrucciones para evitar los bombardeos enemigos incluían, además, la relación de ciudadanos no autorizados a utilizar

los refugios, a saber: ni judíos, ni homosexuales, ni personas acusadas de «desafección al Tercer Reich», ni hombres en edad militar, puesto que se suponía que debían estar luchando en el frente.

—Han estado aquí a primera hora. Eran tres oficiales. Nos han hecho algunas preguntas y han echado un vistazo rápido al local. — Puccini dio el parte a su jefe.

—¿Y nada más?

—Sin problemas, Otto. Han colocado esas octavillas en la cocina, el salón y la entrada, con la advertencia de que debíamos cumplir las órdenes escrupulosamente.

—¿Y los chicos?

—Levi y los otros han bajado mientras al almacén para evitar tentaciones.

—Bien hecho.

Lo que la población desconocía era que esos búnkeres no podían catalogarse como verdaderos refugios antiaéreos, es decir, que no resistirían los bombardeos masivos que se avecinaban. Ni siquiera las galerías subterráneas del metro de Berlín servirían a tal fin, porque, a diferencia de Londres, la capital alemana estaba construida sobre una zona pantanosa de intensa humedad subterránea y las estaciones del tren suburbano se encontraban a escasos metros de la superficie.

En aquel tiempo, Elisabeth y el niño pasaban más tiempo en el restaurante que de costumbre, porque a Otto Horcher le horrorizaba que los bombardeos pudieran cogerles separados. Mientras, y en la misma medida, Esther Zuckerman se refugiaba en el restaurante y se incorporaba a la plantilla, reforzando el guardarropa, colocando flores o encendiendo las velas de las mesas. Así, al primer aullido de la sirena más cercana, los Horcher, con el pequeño Moppi en brazos, y todos sus empleados, se apresuraban a esconderse. Noche tras noche, bajaban al refugio y compartían miedo y preocupación con vecinos de los edificios y negocios cercanos y con

viandantes a los que la alarma antiaérea les cogía en tránsito, en mitad de la calle.

—Vamos, Elisabeth, no te entretengas. Ya sabes cómo funciona esto —decía Otto Horcher mientras guardaba en las cámaras algunos alimentos que habían quedado sobre los fogones, a la vez que metía los brazos por las mangas de su gabán.

—Voy, voy —aseguraba Elisabeth con el corazón desbocado, colocándose con rapidez abrigo y sombrero, mientras el pequeño Gustav rompía a llorar asustado.

En pocos segundos, el restaurante quedaba cerrado y con las luces apagadas y todos los moradores de Horcher desaparecían por las calles adyacentes. Otto llevaba en brazos al pequeño, mientras su madre transportaba un capazo con algunos utensilios de primera necesidad pertenecientes al bebé.

Porque, después de mucho discutir, el mando de bombardeos aliado decidió lanzar la primera ofensiva a gran escala sobre Berlín a finales de 1942. En ella participaron más de ciento sesenta aviones, que soltaron su mortífera carga sobre la ciudad. Aquello comenzaba a ponerse verdaderamente feo.

Elisabeth bautizó aquella apocalíptica noche como la noche «in», de insoportable, inhumana e interminable. Apenas tuvieron tiempo de refugiarse. Tan solo habían recorrido unos pocos metros, cuando comenzaron a oír el inquietante y característico silbido que provocan las bombas en caída libre. Y se desató el infierno. Gente gritando y corriendo despavorida, explosiones y escombros por todas partes. No sabían qué hacer ni adónde ir. Muchos berlineses aún no estaban familiarizados con los refugios y se limitaban a huir siguiendo a los demás. El ruido ensordecedor de aviones y explosiones tapaba las instrucciones que se transmitían por megafonía, en un intento de poner orden, llamando a la población a la calma e indicando a la multitud la situación de los refugios cercanos.

El alumbrado público se apagó de golpe y las calles quedaron en tinieblas. Elisabeth y Otto, con el niño en brazos, corrían

desorientados y aturdidos. De pronto, unos hombres les sujetaron con fuerza por los brazos, conminándoles a correr más deprisa. En su enloquecida huida pisaban a otros que tropezaban y caían al suelo, pero no podían pararse a socorrerles. No había tiempo.

Por fin, llegaron a la boca del refugio. Hacía mucho frío, pero dentro, el calor y el hedor humano eran insufribles. Se acomodaron lo mejor que pudieron dentro del hacinamiento, intentando recuperar la calma. A Levi y a Esther Zuckerman, como al resto de los judíos, no les estaba permitido utilizar los refugios para protegerse, por lo que se instalaban, junto a otros conocidos, en la bodega del restaurante, a la que habían conferido un cierto aire de comodidad.

—Llevamos horas aquí —dijo Elisabeth, angustiada por la claustrofobia—. ¿Cuánto más nos quedará por soportar?

—Pues no mucho —contestó Otto sin paños calientes—. Solo tienes que fijarte en las velas y sabrás cuánto oxígeno nos queda. Ya están encendidas las más altas. En cuanto se apaguen, decidiremos si morimos asfixiados aquí abajo o nos arriesgamos a salir a la superficie para que nos acribillen los bombarderos.

—Recemos —dijo la mujer que se sentaba junto a Elisabeth.

Los más cercanos comenzaron a orar y los demás, poco a poco, se les fueron uniendo en una rogativa unánime, hasta convertirse en un clamor resonante por el efecto multiplicador del eco de aquella catacumba salvadora. Aunque Otto y Elisabeth, protestantes luteranos por bautismo, no eran religiosos ni practicantes habituales, acabaron por sumarse a las plegarias que se elevaban al cielo, como las pavorosas llamas que envolvían Berlín.

Después de aquella terrorífica noche, siguieron otras y en pocas semanas, Horcher se vio obligado a tomar la decisión de clausurar el restaurante. No tenía sentido abrir a diario un establecimiento que ya nadie visitaba, como consecuencia del castigo aéreo que soportaba la capital alemana, y que no daba tregua a una población que había visto interrumpida definitivamente

su rutina y su actividad cotidiana. Poco después tendría lugar el cierre definitivo por parte del alto mando nazi.

Los aliados demostraban cada día tener capacidad suficiente para que sus aviones penetraran hasta el mismo corazón de la ciudad, de forma que, durante el verano de 1943, los medios de comunicación se hicieron eco insistentemente de la posibilidad de un ataque aéreo a gran escala sobre Berlín. La preocupación llegó a tal extremo que la radio de Joseph Goebbels, ministro para la Ilustración Pública y Propaganda del Tercer Reich, haciendo alarde de su mejor oratoria, ordenó la evacuación de la población no esencial de la capital alemana. Los periódicos de medio mundo se hicieron eco de aquella significativa decisión.

Así, en la madrugada del 19 de noviembre de 1943, el ruido ensordecedor de más de cuatrocientos aviones Avro Lancaster, que se acercaban por el este, despertó a los aterrorizados berlineses. La masa nubosa impedía avistar las macabras aeronaves, pero el rugido de mil seiscientos motores atronaba los oídos y encogía el corazón de los habitantes de la capital alemana. Minutos después de que los Lancaster dejaran caer su exterminadora carga, el cielo de Alemania se fue tiñendo de naranja y rojo, los colores de la devastación. Así dio comienzo una campaña aérea ininterrumpida sobre Berlín que duró semanas. A mediados de diciembre, una cuarta parte de las viviendas de la capital alemana había quedado inhabitable.

La Navidad de 1943 llamaba a las puertas de la imperial Berlín, que se había convertido en una ciudad arrasada y espectral. Bombardeada de manera inmisericorde y reducida a escombros, su diezmada población solo tenía un objetivo: sobrevivir cada día en medio de la destrucción y la muerte, sin la menor garantía de futuro.

Todos los indicios apuntaban a que Alemania podía perder, por segunda vez, la gran guerra que ella misma había provocado, aunque a Berlín aún le quedaban cientos de amargas jornadas por vivir.

Pero, para entonces, Otto Horcher inauguraba su restaurante en el Madrid de la posguerra, el hambre y las cartillas de racionamiento.

No obstante, él y su familia habían salvado la vida.

13

Berlín, 1943

Hitler había nombrado a Hermann Wilhelm Göring, un año antes del comienzo de la guerra, comandante en jefe de la Luftwaffe, la poderosa fuerza aérea alemana, sobre la que haría descansar la indefectible victoria del Tercer Reich en la Segunda Guerra Mundial. Desde los albores del conflicto, Göring se convirtió en uno de los más importantes lugartenientes del Führer y en el oficial más condescendiente con Otto Horcher y su negocio. De alguna manera, existía entre ambos cierta complicidad, que se reveló de extraordinaria utilidad a la hora de facilitar la salida de Alemania de Horcher y su complicado séquito.

La historia cuenta que Hitler concedió a Göring el rango de *Reichsmarschall*, con el que le destacaba sobre todos los demás oficiales del Ejército, para acabar designándole su sucesor en todas las instituciones. Pero, tras la incapacidad de la aviación alemana

para proteger Berlín de los bombardeos aliados y su certificada incompetencia en el abastecimiento de las tropas nazis cercadas en Stalingrado, el canciller le retiró su apoyo. Apartado de sus altas responsabilidades militares, llegó hasta sus oídos el rumor de que Hitler, dado el curso que tomaban los acontecimientos, contemplaba seriamente la posibilidad de suicidarse. Así las cosas, el militar alemán, recordando que un día el Führer le había nombrado su heredero ideológico, le envió un telegrama personal solicitando su autorización para asumir el control del Reich. Considerándolo un incalificable acto de alta traición, Hitler le retiró todos los cargos, lo expulsó del partido y ordenó su arresto.

Göring, como tantos otros oficiales de la Luftwaffe, era cliente habitual de Horcher, pero su relación personal con el restaurador iba un paso más allá. Sibarita y exquisito, tenía reserva de vinos propia en la bodega del exclusivo restaurante, al que frecuentaba siempre con otros oficiales o en compañía femenina.

Aunque el establecimiento siempre estuvo exento del decreto de guerra total de Joseph Goebbels, y su personal liberado del cumplimiento obligatorio del servicio militar, las especiales circunstancias del momento aconsejaban su cierre definitivo, así como el de todos los establecimientos berlineses en los que el lujo y el exceso se revelaban injustificables de cara a la propaganda de guerra.

Llegados a este punto, poco se podía hacer y Goebbels cerró Horcher por dos veces. La primera, a principios de 1943, pero Göring se las ingenió para volver a abrirlo bajo el paraguas de la propia Luftwaffe, a modo de club para las fuerzas armadas alemanas. Pero la estrategia de distracción no tuvo mucho éxito y la Gestapo y las SS, que enviaban a diario piquetes amenazadores, acabaron por forzar el cierre definitivo del restaurante.

Con el establecimiento clausurado y la amenaza aliada acercándose a Berlín, Otto Horcher no veía más alternativa que abandonar Alemania.

—Reichsmarshall, vengo a comunicarle mi marcha. He decidido sacar a mi familia de Berlín y viajar a España.

—Vaya usted. Yo no le necesito para nada.

—Pero no puedo irme sin resolver el futuro de mis trabajadores. Me preocupa, sobre todo, la situación de los hermanos Zuckerman. Sus padres debieron acabar en alguno de los campos y no tienen más familia. Llevan bajo mi tutela desde hace años. La joven Esther participó en los Juegos Olímpicos —explicó Otto en un susurro.

—Deduzco que son judíos.

—Así es. Me gustaría que salieran de Alemania conmigo.

—Está bien. Delo por hecho. Pero ha de ser lo antes posible. No disponemos de mucho tiempo —asintió el mariscal alemán, enfundándose los guantes.

—Entonces debo entender que hay muchas posibilidades de que Alemania pierda la guerra —sentenció Horcher.

—Todos los frentes están en retirada, la campaña rusa ha sido una escabechina y los aliados marchan sobre Francia más rápido de lo previsto. De ahí que la aviación británica tenga que sobrevolar cada vez menos territorio y el hostigamiento sobre Alemania sea mayor —informó Göring sin apasionamiento—. Se avecinan meses terribles y le aseguro que Goebbels no hará excepciones en estas circunstancias.

—Ya lo supongo. Mañana mismo comenzaremos los preparativos del viaje.

Y Otto Horcher se enfrentó a la difícil tarea de explicarle la situación a su esposa.

—No podemos hacer otra cosa. Si seguimos aquí, corremos serio peligro, además de que lo perderemos todo.

—Pero ¿adónde iremos, Otto? —interrogó angustiada Elisabeth a su marido, ante la certeza de que solo la huida era una alternativa válida.

—A España. Sin duda, es la mejor opción —contestó el restaurador, con una buena dosis de paciencia y ternura—. Los militares sublevados han ganado la Guerra Civil y, aunque se ha

declarado neutral, todo el mundo sabe que Franco apoya al Eje. No te preocupes. Nos facilitarán la salida, pero hemos de darnos prisa.

—¡España! Y qué pintamos nosotros en España. No conocemos a nadie, no hablamos español...

—Tranquila, Elisabeth. Ya estuve en Madrid en el treinta y nueve, ¿lo recuerdas? Conservo buenos amigos españoles.

—¿Y qué haremos allí? ¿De qué viviremos, Otto? —continuó Elisabeth el interrogatorio, cada vez más angustiada.

—Pues de lo que siempre hemos vivido. De la restauración, de la hostelería. Abriremos el mejor restaurante de Madrid... ¡Qué digo de Madrid, de España entera! ¿Tú me ves haciendo otra cosa, querida? La restauración es mi vida, desde muy joven tuve claro que había nacido para esto. Como mi padre, que siempre fue el mejor. Él me transmitió el amor a la cocina con mayúsculas, porque cuando la gastronomía se eleva al grado de excelencia, se convierte en arte. ¿Lo entiendes, Elisabeth?

—Escuchándote, es difícil no entenderlo.

—Pero antes pasaremos por París. Ya sabes que, aunque llevo tres años haciéndome cargo de las propiedades de Vaudable, y yendo y viniendo de la capital francesa continuamente, la situación sigue siendo muy inestable. Tanto la sala de fiestas La Bagatelle como Maxim's restaurante siguen teniendo problemas y, por lo que a mí respecta, no puedo permitir que uno de los mejores establecimientos de restauración del mundo desaparezca sin hacer nada. Se lo debo a los Vaudable, a la amistad que unió como hermanos a mi padre y a Octave durante toda su vida. Además, Louis Vaudable y Maggie nos recibirán con los brazos abiertos.

—Me encantará pasar un tiempo con ellos. Será un bálsamo después de tanta preocupación y tanta angustia.

—Verás. Haremos una cosa. Tú, el niño y Esther os quedaréis en París hasta que Horcher Madrid esté inaugurado y haya encontrado una casa para nosotros. ¿Qué te parece?

—De acuerdo, querido. Iremos a España, vía París. Tal vez algún día, cuando todo esto termine, podamos regresar a Berlín.

Pocos días después, Alemania entera conocía el contenido del discurso de Joseph Goebbels, el más largo y famoso de la historia del Nacionalsocialismo. Desde el Palacio de los Deportes de Berlín y ante una audiencia entregada, el ministro de Propaganda del Reich se dirigió a la nación con su eficaz parlamento. Efectivamente, Alemania atravesaba momentos críticos y la gravedad de la situación ya era evidente para todos los alemanes. Goebbels logró el efecto psicológico perseguido: reforzar la moral del pueblo alemán que pronto enfrentaría la etapa más dura de la guerra, una guerra que la mayoría de los altos mandos militares ya daba por perdida.

Los Horcher y miles de alemanes escucharon por radio aquella arenga histórica que presagiaba la derrota a partir de una apología patrioterica del espíritu alemán.

—¿Quieren ustedes la guerra total?

Y el estadio enloqueció en un clamor. El gentío respondía «Sí» repetidamente, entre encendidas ovaciones.

—Si fuera necesario —continuó Goebbels—, ¿quieren ustedes una guerra más total y más radical de lo que hoy no podríamos ni siquiera imaginar?

Más aplausos, más clamor y más «Síes».

—Los ingleses afirman que el pueblo alemán ha perdido la fe en el Führer...

Y la multitud gritaba: «Guerra, guerra, guerra». El gentío respondió al unísono: «*Sieg Heil!*», entre banderas y estandartes que se agitaban como la explosión más grande de homenaje al Führer y al Tercer Reich que jamás nadie había contemplado. Miles de voces clamaron: «¡Führer, ordena, te seguiremos!».

—... Y yo les pregunto: ¿Es la confianza de ustedes en el Führer más grande, más fiel e inquebrantable que nunca? ¿Están ustedes completa y absolutamente listos para seguirle donde quiera que él vaya y hacer todo lo que sea necesario para llevar la guerra a un victorioso final?

Y el estadio se vino abajo entre vítores y aplausos.

—Está bien. El Führer ha ordenado y nosotros le obedeceremos. En esta gran hora de contemplación y reflexión nacional, nosotros creemos en la firme e inquebrantable victoria final. La vemos ante nosotros, la vemos y solo tenemos que tocarla. Debemos estar resueltos a subordinar todo ante ella. Esa es la obligación de todos en esta hora crucial. Hagamos que nuestra consigna sea: «Pueblo, levántate y haz que la tormenta se desate».

Finalizado aquel esperpento, Otto miró con estupor a su esposa, que se mordía el labio inferior y apretaba los puños de pura indignación.

Los días siguientes fueron difíciles de olvidar para el sufrido pueblo alemán, que soportó el más duro de los castigos. Los que disponían de un aparato de radio sintonizaban las emisiones de la BBC, y así fue cómo los berlineses se enteraron de que las fuerzas estadounidenses y británicas se aproximaban a Alemania con decisión. El miedo y la desesperanza empezaron a hacer estragos entre la población.

Durante semanas, oleadas de bombarderos surcaron el cielo de Alemania rumbo a Berlín. Un firmamento repleto de aviones que, como si se tratara de una bóveda de aparatos voladores, invisibilizaba por completo el azul celeste. A decenas de kilómetros se podía oír claramente el estruendo que provocaban las miles de toneladas de explosivos que estallaban por toda la ciudad, y durante días y noches enteras las llamas encendieron el aire, mientras los edificios ardían como antorchas incandescentes.

Al principio, el ruido y el miedo impedían conciliar el sueño, pero, después de un tiempo, todo el mundo, presa del agotamiento, se había acostumbrado a dormir en los refugios entre el bramido de los aviones, los aldabonazos de las detonaciones y el fragor de las explosiones. Pero, a pesar del horror y la destrucción que sembraban los bombarderos aliados, los berlineses eran conscientes de que, si un día las sirenas antiaéreas enmudecían, habrían entrado en la fase final de la guerra, la de los vencidos: la ofensiva terrestre.

El tiempo apremiaba y Horcher aceleró cuanto pudo los preparativos y organizó su viaje a París en un tren habilitado para la ocasión y bloqueado herméticamente para evitar cualquier problema durante el recorrido.

Otto movió los hilos y utilizó sus contactos en la cúpula nazi, con la que durante años había mantenido una relación protocolaria, pero muy profesional. Su filosofía siempre había sido cuidar con esmero su negocio y satisfacer a su clientela. Su restaurante, un emblema en Berlín, seleccionaba a sus clientes por el alto nivel de su cocina y por la calidad de su esmerado servicio, lo que atraía al sector más selecto y pudiente de la sociedad berlinesa y, en la Alemania del Tercer Reich, ese no era otro que el alto mando del Partido Nacionalsocialista Obrero Alemán.

Walter Schellenberg, jefe de información y contraespionaje alemán, fue el encargado de facilitar a Horcher los recursos y los medios logísticos para realizar el trasvase del establecimiento de una ciudad a otra, sin apenas cambios estructurales. Algunos muebles, las cuberterías de plata, las mantelerías de hilo, las porcelanas de Sajonia, Limoges, Meissen, Frankenthal y Nymphenburg, todo fue embalado y trasladado a París en una primera fase, cuyo destino final sería Madrid, territorio neutral y sin peligro, y con un régimen político que facilitaría la instalación del nuevo restaurante alemán en la capital de España.

Y una tibia mañana de verano, Otto y Elisabeth Horcher y el pequeño Moppi, que aún no tenía tres años, acompañados por los hermanos Zuckerman, el chef Puccini y unos cuantos elegidos, se subieron a aquel tren que les alejaría de su tierra, de su vida y de sus raíces, como les sucedió a tantos alemanes que se dispersaron por el mundo, huyendo de guerras y conflictos y en busca de trabajo y estabilidad política y social.

Y el séquito de Horcher llegó a París, para comprobar que, como resultado de la ocupación alemana en Francia, los establecimientos más prestigiosos de París corrían serio peligro, en una ciudad sitiada por las tropas nazis que arrasaban cuanto

encontraban a su paso o, en el menos malo de los casos, se apropiaban de ello. Haciendo gala de la amistad que le unía a su propietario, Louis Vaudable, Otto Horcher se hizo cargo del célebre restaurante parisino y con la ayuda de sus contactos nazis, consiguió que se respetara el local y se le facilitaran los permisos y el papeleo de la operación de traspaso.

De acuerdo con los dueños y haciéndolo suyo, Otto rebautizó el establecimiento como Horcher, poniendo del mismo modo la propiedad a su nombre. De esta forma, evitaba la ocupación del local y su más que probable destrucción. Así, gracias a su iniciativa y bajo su tutela, se salvaguardó el emblemático restaurante francés famoso en el mundo entero. Pero, tan pronto como París fue liberada, Horcher le retiró su nombre y devolvió la propiedad a sus legítimos dueños, de tal manera, que Otto les entregó su establecimiento a los Vaudable en condiciones idénticas a las que lo recibió. Con la bodega igualmente abastecida, con mantelerías, vajillas y equipamiento en perfectas condiciones, y con las cuentas al día. Sus descendientes aún recuerdan la desinteresada ayuda que Otto les prestó en aquellos tiempos convulsos.

Y, por último, el destino final de aquel largo viaje: Madrid, capital de España. Esa España de 1943, en la que, a pesar de las difíciles circunstancias que se derivaban de una contienda interna que había dejado profundas heridas en la sociedad civil, de una precariedad financiera y económica que afectaba incluso a los recursos más primarios, de un régimen dictatorial basado en la más absoluta ausencia de justicia y libertad, y de un atraso cultural y educativo secular, tenía garantizado lo que más ansiaba la Europa del siglo XX: la paz.

14

Madrid, 1943

Tras tres largos años de bombardeos, hambre y miseria, Madrid aún no se había recuperado de la tragedia de una contienda civil y vivía las consecuencias de una posguerra aún más cruel que la propia guerra. La ciudad, en otro tiempo alegre y hospitalaria, se había convertido en una urbe siniestra y espectral, empobrecida y nublada, a pesar del sol de justicia que, en aquel verano de 1943, abrasaba el empedrado de sus calles y consumía, entre el ardor y la desesperanza, las vidas de un millón de ciudadanos, muchos de ellos al borde de la inanición.

Los madrileños, especialmente castigados por la guerra, eran expertos en soportar penurias y carencias. Durante años, se habían visto obligados a elegir entre el arroz y las lentejas, las lentejas y el arroz, como únicas alternativas de su dieta diaria.

Superada la euforia inicial, tras el final de la guerra, los madrileños, tres años largos después, seguían intentando, a duras penas, recuperar la rutina de sus vidas, la alegría de sus calles y escaparates y el pulso de una ciudad abierta y cosmopolita, famosa por no dormir nunca.

Miles de familias se hacinaban en viviendas que apenas se mantenían en pie como consecuencia de los bombardeos. Algunos afortunados habían encontrado refugio en chabolas y barracones insalubres, mientras el régimen de Franco anunciaba a bombo y platillo la construcción de viviendas sociales, bajo el eslogan: «Ningún español sin hogar».

Los comedores de beneficencia no daban abasto para paliar tanta miseria y necesidad y las muchachas del Auxilio Social con su característico uniforme mitad enfermera mitad monja, trataban de poner a buen recaudo a la multitud de niños huérfanos y abandonados que mendigaban por las calles de las ciudades y pueblos, sucios, hambrientos y tristes.

Ante la amenaza palmaria de acabar en cualquier puchero, tan solo algún que otro gato famélico movido por la necesidad y el instinto de supervivencia se atrevía a abandonar su escondrijo y rebuscar en las basuras, huyendo como alma que se llevara el diablo en cuanto escuchaba los pasos cansinos de algún viandante. En muchos casos, se trataba de indigentes a la busca y captura de un mendrugo de pan o de colillas para hacer nuevos cigarrillos. El tabaco se había convertido en un producto de consumo de primera necesidad.

La capital de España no había soportado un castigo tan severo desde la hambruna del bienio 1811-1812, correspondiente a la guerra de la Independencia.

Madrid era entonces una villa compacta y recoleta, de tal manera que los vecinos del barrio de Salamanca tomaban el tranvía hasta la Puerta del Sol, identificando el trayecto con «ir a la ciudad». La urbe finalizaba por el norte en los Nuevos Ministerios, construidos en el solar del antiguo hipódromo madrileño; hacia el

noreste, en la plaza de toros de Las Ventas; y, si uno tomaba el metro en dirección noroeste, terminaría el viaje en la estación de Diego de León, fin de trayecto, dado que a partir de la calle Juan Bravo se extendía un vasto solar sin linde avistable.

Carros tirados por mulas y caballos agotados y jadeantes conformaban el tráfico de las principales arterias de la ciudad, intercalados con los escasos vehículos Ford, Renault o Citroën, que circulaban en paralelo a los destartados tranvías abarrotados de pasajeros que se aferraban como lapas a ventanillas y pescantes.

Mendigos, lisiados y mutilados de guerra competían por un hueco a las puertas de cafés, iglesias y edificios públicos donde solicitaban caridad a los que hacían del estraperlo y el mercado negro su *modus vivendi* sin resquicio al más mínimo remordimiento.

Y en este ambiente de posguerra, a mediados de 1943, desembarcó en Madrid el corresponsal de *The New York Times*, Owen Sullivan. Hombre concienzudo en su trabajo, tenía fama de periodista incorruptible, de los que cuentan la verdad sin adornos ni medias tintas. Se jactaba, y bien podía hacerlo, de contar con el respaldo de uno de los diarios de mayor prestigio y más alta tirada del mundo, lo que le hacía prácticamente intocable para la animadversión y la inquina de los responsables de la sesgada y tendenciosa prensa española de la época, conscientes de su inmunidad.

Sullivan contaba treinta y cinco años y era un hombre muy atractivo y exquisito en sus modales. Según se rumoreaba, había aceptado la corresponsalía de Madrid como oportunidad inmejorable para alejarse de Manhattan, tras el doloroso divorcio de su esposa que llevaba aparejada la inevitable separación de su pequeño hijo de dos años.

Los principios en España fueron duros para el periodista, pero en poco tiempo se mimetizó con la vida madrileña, aprendió el idioma con extraordinaria rapidez y se propuso hacer cuanto le fuera posible, desde su labor como corresponsal, para que el mundo entero conociera los desmanes de una férrea dictadura que daba

cobijo a los nazis que huían de Alemania durante la última etapa de la guerra mundial, mientras en las cárceles españolas se hacinaba la mitad de la población, vencida y humillada.

—He solicitado entrevistar a algunos presos de Carabanchel. Podemos hacer la visita juntos —le sugirió Sullivan a un colega británico.

—¿Y tú crees que Franco nos va a dejar meter las narices en los penales? —respondió el periodista inglés.

—¿Qué te apuestas? La estrategia de estos fascistas es hacerse de rogar y lo retrasarán cuanto les sea posible, pero saben que una negativa implicaría mala prensa en Estados Unidos, en Francia o en Gran Bretaña, y eso al Caudillo no le interesa.

—Está bien. Por mí, de acuerdo —concluyó el británico.

En sus crónicas, el periodista norteamericano relataba pasajes como los siguientes, que completaba con fotografías de la máxima calidad, igualmente de su autoría:

Se precisaría de todo un Dante Alighieri para describir el hambre de los empobrecidos madrileños, que malviven en chabolas, incluso en cuevas junto a la calle José Abascal, sin apenas fuentes de calor con las que paliar los rigores del invierno castellano, vistiendo raídas prendas y sin tan siquiera jabón con que lavarse. A pesar de los intentos de la policía por apartarlos, los pedigüños, con muñones en lugar de brazos y piernas, promedian entre dos y tres por manzana en la zona de negocios de la capital. Madres con malnutridos bebés envueltos en sucias mantas abarrotan las escaleras de las estaciones de metro con sus manos extendidas pidiendo limosna. Sin embargo, me han contado que Madrid es un paraíso terrenal en comparación con la miseria que sufre Andalucía...

Otros testimonios, también provenientes de autoridades extranjeras, describían de manera descarnada la situación que se vivía en los barrios más deprimidos de la capital de España y que no recogían los medios de comunicación nacionales.

Como ejemplo, el relato textual del agregado comercial británico, David Eccles, en la Navidad de 1943:

La comida escasea, los huevos están a nueve chelines la docena y son casi imposibles de conseguir. Los pollos pequeños cuestan quince chelines y, con mucha suerte, se puede conseguir, a través de la embajada de Lisboa, mantequilla a diez chelines la libra...

Otro observador, el doctor Otto Wendel, fundador del Hospital Alemán de Madrid, declaraba:

La situación de los madrileños es desoladora. Muchos no son más que esqueletos andantes con caras demacradas, piel apergaminada y postemas glandulares en el cuello. Afortunadamente, Alemania nos envía muchas vitaminas. Siempre llevo en el bolsillo y las reparto incluso cuando voy por la calle.

—Sullivan, es usted un temerario. Se asoma a la boca del lobo en cada artículo.

—No se preocupe por mí, doctor Wendel, son los españoles los que deben preocuparnos —respondió el periodista con absoluto aplomo.

—La denuncia y la reivindicación también están incluidas en el juramento hipocrático... al menos en el mío.

—Y como usted es alemán y yo norteamericano, tenemos bula franquista. —Y ambos rieron, haciendo chocar sus botellines de cerveza El Alcázar.

—Y ahora debo dejarle, Sullivan. Tengo una cita con Otto Horcher, el restaurador alemán que abrirá próximamente un establecimiento de lujo en la capital de España. Le aseguro que es todo un personaje, pero está recién llegado y necesita ayuda y asesoramiento. Para empezar, no habla una palabra de español.

—Espero que me lo presente lo antes posible.

—Cuente con ello.

Sullivan hacía cuanto podía para recoger estos testimonios y difundirlos en los medios de comunicación extranjeros. Tenía

contactos en la británica BBC y en el diario francés *Le Figaro*, que se hacían eco de sus crónicas sin demasiados miramientos, a pesar de su credo conservador.

Como era de temer, las penurias y la dificultad para disponer de lo básico hicieron prosperar un floreciente mercado negro, a pesar de los desvelos del Gobierno por perseguirlo y castigarlo. En sus artículos Sullivan explicaba:

Los ricos cada vez son más ricos y los pobres pasan cada vez más hambre. En pocos países del mundo impera una miseria tan absoluta y desmoralizadora, a la par que tantos lujos para los favorecidos por la fortuna... Mientras los pobres soportan largas colas para hacerse con un pan incomedible, en las Mantequerías Leonesas, tienda gourmet para los que se lo pueden permitir, no tienen cabida ni el racionamiento ni la política de precios.

La escasez y el hambre formaban parte de la vida de los españoles a lo largo y ancho de toda la geografía nacional, pero un auténtico maná había brotado algunos años antes en los pueblos de las montañas entre Galicia y Salamanca. Se trataba de la fiebre del wolframio. Aquel mineral, duro y negro, imprescindible para reforzar el acero de cañones y carros de combate, se revelaba como oro puro para el Ejército nazi, por el que se pagaba un buen dinero, teniendo en cuenta que el mercado español permanecía estable, mientras que, ante la creciente demanda, los precios en la vecina Portugal se habían disparado. La exportación clandestina del mineral se convirtió en una fuente de recursos para los habitantes de la zona y los especuladores.

Familias enteras pasaban la jornada en la falda de las montañas, arrancándole a la tierra un mineral por el que se embolsarían una fortuna. El asunto atrajo a muchos buscadores y aportó riqueza y prosperidad a la región, pero como la alegría dura poco en la casa del pobre, la propiedad de los yacimientos dejó de ser municipal, para pasar a los Fierro, una familia asturiana cercana

a Franco, a la que se les adjudicó la explotación. Pero los lugareños seguían trabajando de noche para burlar la vigilancia de la Guardia Civil, que requisaba la preciada mercancía en defensa de los intereses de los propietarios. Más tarde, fueron los presos republicanos los encargados de explotar el wolframio, como fórmula para aligerar las cárceles españolas, sin capacidad para acoger a cientos de miles de penados.

De esta manera, en España se llegó a producir el veinte por ciento del wolframio que necesitaba en su totalidad la maquinaria de guerra alemana. Es decir, que dos de cada diez tanques nazis se construyeron gracias al wolframio español.

Pero el transporte desde nuestros montes a la Alemania de Hitler era complicado y se llevaba a cabo en riguroso secreto, convirtiéndose la estrategia en una pesadilla para los servicios de inteligencia británicos y americanos. Los nazis acaparaban todo el mineral, así que, con la ayuda de un grupo de espías republicanos y un submarino fondeado en la ría de Vigo, los aliados descubrieron el procedimiento y pudieron participar también en tan codiciado comercio, llevando a cabo lo que el embajador británico del momento, *sir* Samuel Hoare, llamó «compras preventivas».

Owen Sullivan se desplazó a Galicia para seguir el caso de cerca y elaborar un exhaustivo reportaje sobre el negocio del wolframio español y su repercusión en la marcha de la guerra europea. Y fue a raíz de sus contactos con los servicios secretos aliados, cuando decidió unirse a la causa e investigar, desde su privilegiada atalaya, las actividades de los nazis huidos de Alemania que cruzaban los Pirineos por cientos y que circulaban por la España franquista como Pedro por su casa. A su regreso a Madrid desde las montañas gallegas, recibiría entrenamiento e instrucciones para llevar a cabo su labor como miembro de los servicios de información norteamericanos.

Nadie debía saber que Owen Sullivan se había convertido en un agente secreto o su facilidad para introducirse, como

corresponsal extranjero, en los círculos mediáticos de la España de los años cuarenta, se vería seriamente comprometida.

15

Madrid, 2017

Pasaban de las cinco de la tarde, y Elisabeth había perdido la noción del tiempo.

Entre el maremágnum de papeles, fotografías y documentos que su abuelo y su padre habían guardado en aquel viejo baúl del almacén, la joven Horcher encontró algunos periódicos y revistas españoles y extranjeros fechados en los años cuarenta, que ilustraban con profusión el relato de su padre sobre las circunstancias en las que tuvo lugar el desembarco en Madrid de Otto Horcher, tras dejar a su familia en París, al amparo de los Vaudable, propietarios de Maxim's.

Una España fracturada por el odio y el rencor, fruto de una guerra interna, y el hambre, la miseria y la insalubridad que padecía la mayor parte de la población no pintaban precisamente el mejor de los escenarios para la instalación de un restaurante de lujo con

reminiscencias alemanas. Pero Otto Horcher tenía un plan bien elaborado y contaba con los contactos necesarios para llevarlo a cabo. Además, las noticias que le llegaban desde la capital de España, no hacían sino corroborar la expectación que su llegada había despertado entre la nutrida colonia alemana residente en Madrid.

Y Elisabeth repasó las notas que había tomado tras las últimas conversaciones con su padre, en las que le había detallado la llegada a Madrid de aquel tren en el que viajó Otto Horcher con un reducido equipo y todo cuanto habían podido transportar, para reproducir, lo más fielmente posible, en la capital de España, aquel restaurante berlinés que un día fue orgullo y emblema de la nación alemana.

Madrid, 1943

Un cielo plomizo y bochornoso cubría Madrid como una bóveda amenazadora, prelude de una tormenta preñada de aparato eléctrico, que se acercaba lentamente. Algunos truenos ya se escuchaban a lo lejos. Hacía días que la temperatura no bajaba de los treinta y cinco grados y las conversaciones de café y tranvía no trataban de otra cosa, porque los más viejos del lugar no recordaban un verano tan caluroso como el de 1943.

La estación del Norte, hoy Príncipe Pío, supuso para Otto Horcher el final de un largo periplo que le había llevado, junto a su familia, de Berlín a París, en una primera fase, para, meses después, enlazar por ferrocarril con la Línea Imperial Madrid-Irún, perteneciente a la antigua Compañía de los Caminos de Hierro del Norte de España.

Desde las ventanillas de los vagones que le fueron asignados en aquel convoy impulsado por una potente locomotora de vapor, donde transportaba todo el material del restaurante que había conseguido salvar, Otto contemplaba el maravilloso paisaje de la

campiña francesa, tan bello como su Selva Negra natal. Después, atravesaría la cordillera pirenaica, en cuyas cumbres se reflejaba una canicular y ardiente luz austral, como lo es el sol de España.

Había conseguido atravesar la frontera sin problemas y en unas horas se encontraría, por fin, en Madrid, donde le esperaba su contacto, Federico Caruncho, uno de los hombres de confianza de José María Martínez Ortega, conde de Argillo y padre de Cristóbal Martínez Bordiú.

La despedida de Elisabeth y del niño en la *gare* de Lyon de París no había sido tan dolorosa, en la seguridad de que la separación sería corta, cuestión de unos pocos meses.

—Os echaré de menos, pero sé que estaréis mejor en París. En Madrid, una ciudad desconocida, sin dominar el idioma... —Otto intentaba convencerse mientras se escuchaba a sí mismo—. En cuanto ponga todo en marcha, vendréis conmigo.

—Sí, Otto. No te preocupes, solo serán unos meses. Además, hemos quedado en que nos visitarás con frecuencia —apostilló Elisabeth, cogiendo entre las suyas las manos de su marido.

—Pues claro, mujer. Si no, este niño se acabará olvidando de su padre.

Y Otto Horcher abrazó a su mujer y a su hijo, convencido de que estaban llegando al final de un largo camino que les conduciría a la paz que ansiaban y a una vida de trabajo y esfuerzo, como siempre había sido, pero tranquila y sin sobresaltos.

Los hermanos Zuckerman se despidieron igualmente. Jamás se habían separado y, desde la desaparición de sus padres, solo se tenían el uno al otro, pero Horcher necesitaba a Levi para poner en marcha el restaurante y lo más apropiado para la joven Esther era permanecer con Elisabeth y el niño en París.

Sin embargo, lo más triste para Otto Horcher, dadas las circunstancias, fue dejar a su madre en Alemania, porque la abuela Helene, viuda desde hacía doce años, se negó a abandonar su residencia de la ciudad bávara de Höchberg, donde permaneció con su chófer prácticamente hasta el final de sus días. Pero el destino,

caprichoso e impredecible, hizo que falleciera en 1958, en España, adonde se desplazaba con frecuencia para visitar a su hijo y a su nieto.

La noticia de la llegada de Horcher a Madrid se había extendido, más rápido que una epidemia, entre la colonia alemana residente en la capital de España, realmente numerosa ya en 1943. La fama gastronómica del establecimiento berlinés y la potente personalidad de su propietario presagiaban una inauguración de campanillas. Efectivamente, el 18 de noviembre de ese mismo año, Horcher Madrid abrió sus puertas bajo la etiqueta que exhiben los acontecimientos sociales importantes, esos que nadie quiere perderse.

—Yo, que tantos establecimientos con denominación de origen Horcher he abierto a lo largo y ancho del continente europeo en la última década, hoy lo hago en Madrid, donde tengo la esperanza de afincarme con mi familia y echar raíces en esta gran nación hermanada con Alemania, donde su variada y exquisita gastronomía ha despertado todo mi interés. Estoy seguro de que ambas variantes se integrarán en la mejor versión de la cocina internacional. Brindo por ello —terminó Otto su discurso, levantando una copa del mejor champán francés.

Federico Caruncho que le había traducido, levantó igualmente la suya y todos los presentes exclamaron: «*Prost!*».

Desde su apertura, Horcher se convirtió en el primer restaurante auténticamente de lujo de la capital de España. Porque, en aquellos cuarenta, el único establecimiento que podía considerarse de lujo en Madrid era Lhardy. Situado en la carrera de San Jerónimo, 8, fue fundado por el francés Emilio Huguenin Lhardy, en 1839. Aunque nació como pastelería, poco a poco fue ofreciendo comidas, por lo que, si nos atenemos al concepto de restauración que hoy se impone, bien podríamos considerar a Lhardy como el restaurante más antiguo de Madrid. Quien se acerca al establecimiento no puede dejar de admirar su imponente fachada

y su magnífica puerta de caoba antillana, obra del decorador Rafael Guerrero.

Tan solo dos años después, en 1945, Clodoaldo Cortés fundó el restaurante Jockey, aprovechando su amplia experiencia como *maître* de los hoteles Ritz de Madrid y Alfonso XIII de Sevilla. Ubicado en la madrileña calle de Amador de los Ríos, aledaña al paseo de la Castellana, su inmediato éxito, a pesar de los difíciles momentos que atravesaba el Madrid de posguerra, se basó en una oferta gastronómica muy del gusto de la época y en la discreción que primaba en el establecimiento como norma irrenunciable.

Pero remontémonos a los primeros pasos de Otto Horcher en la capital de España.

Como el restaurador alemán no conocía a fondo Madrid ni las circunstancias que rodeaban la vida de una ciudad en plena posguerra, empobrecida y sometida a toda clase de racionamientos, lo primero que hizo fue visitar el local que le habían recomendado alquilar, así como la avenida en la que se encontraba. Y la calle Alfonso XII no pudo ser más de su agrado.

Esta vía, bautizada como calle de Granada, pasó a denominarse después de Alfonso XII, durante el reinado del monarca Borbón. En 1931 se llamó de Alcalá Zamora, como homenaje al presidente de la Segunda República y, lejos de terminar sus múltiples designaciones, le adjudicaron el apelativo de la Reforma Agraria en 1936, para recuperar en 1941, en periodo de posguerra, el nombre de Alfonso XII.

Horcher recorrió la avenida en toda su extensión, desde la plaza de la Independencia hasta el paseo de la Infanta Isabel, admirando los señoriales edificios construidos en el último tercio del siglo XIX y principios del XX, todos ellos con fachadas de gran belleza, luciendo trabajados estucos exteriores y una esmerada decoración en sus balcones de hierro.

En un principio, la calle se abrió para unir la Puerta de Alcalá con la ronda de Atocha. Fue entonces, en 1865, cuando se separó del parque del Retiro por medio de una larguísima verja, dando lugar

a un barrio decimonónico muy del gusto de la nobleza y la alta burguesía de la época.

—Te va a encantar, Elisabeth —explicó entusiasmado Otto Horcher a su esposa, en una de sus visitas a París—. La avenida es muy aristocrática y bordea el parque más importante de Madrid. Gustav podrá jugar allí a sus anchas.

—Estoy deseando verlo.

—Te echo de menos, a ti y a tus consejos, pero, no te preocupes, me las apañaré.

—No me cabe duda, querido. Experiencia no te falta. Confío en ti plenamente. ¿Y cuándo crees que estará todo dispuesto?

—Yo calculo que en unos tres meses. Desde luego, antes de Navidad.

Y Otto Horcher, a quien acompañaban los trabajadores que habían viajado con él desde Berlín, caminaba por la hermosa y elegante avenida, cuyo terreno un día perteneció al real sitio del Buen Retiro. Pasaron por delante del número 4, donde una placa advierte que allí nació el gran escritor y filósofo José Ortega y Gasset y, en la misma vivienda residió y murió, igualmente, el periodista Eduardo Gasset y Artime, fundador de *El Imparcial*.

Más adelante, se encontraban el salón de baile El Casón, muy frecuentado en los cuarenta, y el frontón Jai Alai, que alcanzó mucha fama en Madrid y, bajando un poco más, en el número 62, se alzaba la casa que mandó construir Santiago Ramón y Cajal para su vivienda y laboratorio, en la que invirtió el dinero del Premio Nobel que le fue concedido en 1906.

El local elegido se hallaba en el número 6, en aquel momento pendiente de traspaso. En sus inicios, había estado ocupado por un restaurante italiano con relativa buena acogida, para ceder después la propiedad al Montepío de la Marina y, posteriormente, al Instituto Nacional de Previsión, la precuela de la Seguridad Social.

Durante años no fue posible la adquisición del local, hasta que la Administración puso en venta algunos de sus inmuebles, con el fin de mejorar la situación de las arcas del Estado, en precario tras

la crisis económica sobrevenida en 2009. De esta manera, Horcher y todos los inquilinos del inmueble tuvieron la oportunidad de hacerse con la propiedad de las viviendas y locales que ya ocupaban desde hacía años en régimen de alquiler.

Fue entonces cuando afloró en Otto Horcher el mejor emprendedor ante el nuevo reto madrileño. Estaba entusiasmado. No cabía duda de que el local tenía posibilidades, si bien precisaba de una profunda reforma para adaptar el establecimiento a un restaurante al estilo del Horcher más germánico. Asesorado por su buen amigo, el hostelero belga Georges Marquet, propietario, entonces, de los hoteles Ritz y Palace, encargó la rehabilitación del establecimiento a Gutiérrez Manchón, afamado decorador, que regentaba una prestigiosa tienda de antigüedades en el número 2 de la carrera de San Jerónimo.

Y en tan solo tres meses, el madrileño restaurante Horcher abrió sus puertas con la mejor de las acogidas por parte de un público cosmopolita y sofisticado, capaz de apreciar una impecable gastronomía de reminiscencias alemanas, que cada día se hacía más española.

Desde su apertura, Owen Sullivan se citó en Horcher, siempre que le fue posible, para realizar sus entrevistas.

16

Madrid, 1944

«**E**xcepto por lo que se refiere al pan, las familias adineradas se abastecen en Madrid de manera bastante satisfactoria comprando en el mercado negro, y el Gobierno hace la vista gorda ante los métodos que usan los restauradores para aprovisionar sus negocios, siendo estos tan rentables que a cada poco surgen nuevos establecimientos que compiten en suntuosidad y lujo. En el Rex, en el Scelto, en Paul, en Roncesvalles, en Horcher, en el Ritz y en el Grill del Palace, los acaudalados pueden deleitarse el paladar igual que si estuvieran en Nueva York, a veces incluso mejor», afirmaba Owen Sullivan en sus artículos.

En sus notas, el periodista explicaba igualmente cómo él y otros corresponsales extranjeros afincados en Madrid se daban cita en el Ritz para entrevistar a un embajador recién llegado o a alguna otra personalidad de allende los mares, siendo los almuerzos que se

derivaban de la ocasión una muestra significativa de los alimentos disponibles en Madrid durante la carestía de los cuarenta: «Suelen empezar con unas veinte variedades de aperitivos, incluyendo diferentes tipos de sardinas, anchoas, arenques, alcachofas y ensaladillas para continuar con un excelente lenguado a la parrilla. A modo de segundo, se sirve un *châteaubriand* acompañado de patatas, judías verdes y otras verduras. Y como colofón, un postre, queso, fruta y café, brandy y otros licores. La factura por periodista puede ascender a los nueve o diez dólares. Con dinero es posible conseguir casi de todo en la España de Franco, aunque la Cruz Roja americana gasta millones de dólares en paliar el hambre en el país», concluía Sullivan.

Mientras Francia caía sin remedio ante la ofensiva alemana y los británicos morían por miles bajo las bombas de la aviación nazi, la vida social de los extranjeros residentes en la capital de España giraba en torno a las embajadas y a algunos establecimientos del centro, como el hotel Ritz, el Embassy Tea Room, el restaurante Horcher o el bar Chicote de la Gran Vía, y nadie que se preciara en el Madrid de los incipientes cuarenta faltaba a las citas taurinas, teniendo en cuenta que se pagaba del orden de doscientos dólares por un asiento de tendido alto, que permitía al afortunado dejarse ver presenciando la faena de algún matador famoso, por otra parte, auténticos héroes del momento.

En conclusión, es posible afirmar que durante los inviernos de la Segunda Guerra Mundial, Madrid fue la ciudad más animada de Europa y todos aquellos para quienes el dinero no suponía un problema se lo pasaron en grande y vivieron sin estrecheces. Con total rotundidad, Madrid fue, durante la contienda, cómplice del conflicto.

Otto Horcher paseaba por la urbe madrileña para familiarizarse con su nuevo entorno, comprobando cómo, en multitud de edificios del centro de la capital de España, ondeaba la esvástica en sus fachadas. La más imponente, la de la embajada alemana, presidida igualmente por dos grandes águilas.

Horcher entró en el edificio buscando el ascensor que le conduciría al despacho del recién nombrado embajador Dieckhoff. Ya desde el vestíbulo se adivinaba la frenética actividad de una plantilla compuesta por trescientos quince diplomáticos. El embajador estrechó efusivamente la mano del restaurador, al que ofreció asiento en un elegante sofá de tapicería adamsada.

—Bienvenido, *herr* Horcher... Aún no he tenido oportunidad de visitar su flamante establecimiento y, créame, que lo estoy deseando. En Madrid no se habla de otra cosa.

—Será un placer recibirle en mi restaurante, excelencia, y le aseguro que haré cuanto esté en mi mano para que se sienta usted transportado al mismísimo Berlín. Y ahora, dígame, siempre y cuando satisfacer mi curiosidad no le suponga la violación de ley o secreto alguno, ¿existen otras dependencias adscritas a la embajada fuera de este edificio? —preguntó Otto intrigado.

—Así es. Las complejas operaciones de la embajada requieren además el apoyo logístico de treinta y cuatro operadores de radio y teléfono, y la dedicación en exclusiva a las tareas de cifrado y descifrado de mensajes de unas diez mujeres, ubicados todos ellos en el sótano del número 4 del paseo de la Castellana.

—Todo un reto logístico, *herr* embajador... —asintió Horcher realmente impresionado.

—Además, desde su emplazamiento en otros edificios cercanos, trabajan igualmente profesores, agentes de viajes, personal de prensa y propaganda y delegaciones culturales alemanas, todos ayudados por un ejército nada despreciable de secretarías, traductores y personal auxiliar. En este momento, mi querido amigo, la nómina de la legación roza los mil empleados —concluyó el diplomático alemán con cierto orgullo.

Y la prensa extranjera estaba al cabo de la calle de lo que se cocía en las altas esferas, así como de la posición del Gobierno español, que El Pardo calificaba de «imparcial», respecto del paisaje diplomático de la España del momento.

—No cabe la menor duda de que los poderes fácticos que conviven en la España de posguerra son partidarios del Eje hasta el tuétano —comentó Owen Sullivan con su colega de *Le Figaro*—. Un paripé sin ningún disimulo.

—Ya lo creo. La Falange, el Ejército, los monárquicos, y no digamos la Iglesia... —apostilló el periodista francés.

Sin embargo, la impostada neutralidad del régimen obligaba a Franco, como en su día le ocurrió al rey Alfonso XIII, a no mostrar excesiva inclinación hacia sus benefactores nazis. Al menos, debía guardar ciertas apariencias. Pero la hostilidad del ambiente madrileño hacia los aliados en ocasiones se desbordaba, como sucedió durante la llegada a la capital del flamante embajador británico, *sir* Samuel Hoare.

El entonces ministro español de la Gobernación, líder de la Falange y cuñadísimo de Franco, Ramón Serrano Suñer, informó a sus huestes de la llegada del diplomático con toda intención y, tras una encendida soflama antibritánica, la enardecida guerrilla fascista se encaminó hacia la embajada inglesa. Advertido de posibles incidentes, Hoare y su esposa, en lugar de dirigirse a la sede de la embajada, fueron directamente al hotel Ritz, acomodándose en sus alojamientos, reservados con semanas de antelación.

El director del hotel explicaba a su ilustre huésped las vicisitudes por las que había atravesado el lujoso y emblemático establecimiento.

—Durante la Guerra Civil, el Ritz se convirtió en hospital de sangre, *sir*. Cuando, tras tres años de asedio, los republicanos abandonaron la ciudad, el hotel era un lugar prácticamente arrasado. Ni rastro quedaba de sus elegantes elementos de decoración, de las lujosas tapicerías, las sillas de oro molido, o las exquisitas alfombras de la Real Fábrica de Tapices. Todo estaba perdido.

—Me hago cargo, *herr* Kessler. Y con mayor motivo, le felicito sinceramente, porque la recuperación ha sido milagrosa —corroboró el embajador inglés, admirando los candelabros de cristal, los

servicios de mesa de porcelana de Limoges, las cuberterías de plata inglesa y los manteles de lino irlandés, que de nuevo lucían dispuestos en las mesas.

—Gracias, *sir*. Pero, a pesar de los esfuerzos, algunas de las más emblemáticas señas de identidad del hotel, que lo fueron desde su inauguración en 1910 por el rey Alfonso XIII, han sido de todo punto irrecuperables.

—Lo comprendo. Es muy lamentable...

Porque, efectivamente, otros fueron los tiempos en los que el primer hotel de lujo de Madrid podía presumir de sus ciento sesenta y nueve habitaciones magníficamente amuebladas. Su deslumbrante salón principal que, decorado con palmeras y esculturas clásicas, rivalizaba en belleza con el exclusivo jardín, en el que se ofrecía el tradicional té de las cinco, celebrándose igualmente animados saraos y bailes nocturnos. El hotel Palace, abierto tan solo dos años después, también atraía su cuota de ricos y famosos, pero el Ritz seguía siendo la elección principal de los poderosos que llegaban a la capital de España. Ambos establecimientos hoteleros fueron durante años los más lujosos de toda Europa.

Desde el final de la contienda civil, el Ritz estuvo dirigido por el hotelero alemán Conrad Kessler y, desde el minuto uno, el embajador británico pudo comprobar la potente presencia nazi en el establecimiento. Agentes de la Gestapo acechaban sus conversaciones y el diplomático vivía en la creencia de que su teléfono estaba intervenido. Y es que el Madrid de los años cuarenta era un nido infestado de espías y contraespías.

El propio Hoare le explicaba por carta a su primer ministro, Winston Churchill:

No puedo ni poner un pie fuera de mi habitación del Ritz sin encontrar a una tropa de hombres armados que deambulan por los pasillos. Se supone que son miembros de la policía y que deben protegerme, pero la impresión que experimento no es precisamente de seguridad. Y cuando, finalmente, salgo a

la calle, me siguen a todas partes dos coches policiales. La sensación es de vivir vigilado, no protegido.

Pocos días después de su llegada, el diplomático fue por fin conducido a la embajada, recorriendo durante el trayecto el paseo del Prado, pasando ante la fuente de la Cibeles y llegando después a la plaza de Colón, para enfilarse, por último, el paseo de la Castellana. A medida que el vehículo avanzaba en dirección norte, entre las calles Goya y Ayala, *sir* Samuel Hoare atisbó un gran palacete con un amplio jardín delantero salpicado de palmeras. Una bandera gigante con una gran esvástica ondeaba sobre la entrada. No cabía duda, era la embajada alemana, centro neurálgico de la gran operación de inteligencia y propaganda nazi, cuyo radio de acción llegó a alcanzar a más de veinte instituciones y dependencias estratégicamente ubicadas en la capital. Anexa a la embajada, se erigía la iglesia luterana alemana y, a tan solo unos pocos pasos, en la esquina de la Castellana con la calle Ayala, se situaba el establecimiento de Margaret Taylor, el Embassy Tea Room, uno de los baluartes de la colonia angloamericana de la época. Unas manzanas al norte, se levantaba la iglesia anglicana de St. George's, una bella estructura de estilo románico con una esbelta torre mudéjar y un pequeño patio, ampliamente frecuentada por la colonia británica los domingos y festivos.

Tras girar a la izquierda, el coche oficial del embajador ascendió un par de manzanas por la calle de Fernando el Santo y se detuvo a la entrada de un palacete de estilo francés protegido perimetralmente por una elevada verja. Durante la Guerra Civil, el edificio había sido alcanzado por un proyectil que destruyó el techo de un ala completa y hubo de ser evacuado. Los trabajos de rehabilitación aún continuaban a medias.

Inmediatamente después de la toma de posesión del nuevo embajador, la delegación británica comenzó sus actividades de contraespionaje, con un presupuesto de salida de diez millones de

dólares para pagar sobornos, mantener una red propia de agentes y fomentar la propaganda proaliados.

—Es inadmisibile, señores —arengó Hoare al personal diplomático de la legación reunido al efecto—. A diferencia de los nazis, los británicos hemos ignorado hasta ahora la importancia estratégica de España, lo cual ha supuesto un inmenso error que debe enmendarse cuanto antes.

—Así es, *sir*. La situación requiere un giro de ciento ochenta grados —corroboró el consejero para asuntos de defensa y seguridad de la embajada.

Precisamente, y atendiendo a la vasta formación diplomática del embajador Hoare, su elección para dirigir la representación británica en Madrid había correspondido al propio Churchill en persona, que lo consideraba el hombre adecuado para abordar la delicada «cuestión española». Y esta no era otra que impedir, a toda costa, que Franco se sumara a la causa nazi, porque si el Caudillo decidía participar en la contienda, Gran Bretaña perdería casi con seguridad el control de Gibraltar. Con Franco y Hitler cooperando, una de sus primeras maniobras sería sin duda atacar la Roca y bloquear el acceso hacia el Mediterráneo.

La diplomacia británica tenía por delante una decisiva misión.

17

París, 1944

Finalmente, Elisabeth, el pequeño Gustav y Esther Zuckerman permanecieron en París hasta la liberación de la capital francesa por las tropas aliadas, en agosto de 1944. La guerra estaba definitivamente perdida para Alemania y solo era cuestión de tiempo la rendición total y la firma de las capitulaciones.

Nadie que viviera aquellos días en la capital de Francia podría olvidar jamás la entrada de las tropas de liberación, encabezadas por soldados estadounidenses y españoles.

Aquel caluroso 24 de agosto, un grupo de vehículos semiorugas y tanques Sherman entraron en la ciudad por sorpresa. Los parisinos, acostumbrados a la presencia de las tropas alemanas, pensaron, a bote pronto, que se trataba de nuevos contingentes nazis que venían a instalarse en la ciudad. Poco después se percataron de que aquellos soldados vestían uniformes del Ejército

norteamericano y que seguramente eran la avanzadilla de las tropas aliadas que devolverían la libertad a Francia. Pero la confusión aumentó al comprobar que cada uno de aquellos vehículos tenía inscrito en el morro un nombre español: *España cañí, Guernica, Madrid, Brunete, Ebro, etc.* Los conductores ondeaban con orgullo banderas con los colores rojo, amarillo y violeta. Eran los miembros de la Nueve, compañía de choque de la segunda división blindada del general Leclerc. De sus ciento sesenta hombres, ciento cuarenta y seis eran republicanos españoles, alistados en las tropas de la Francia libre. En aquella noche del verano parisino, canciones como «¡Ay, Carmela!» o «Si me quieres escribir...» resonaron en las calles y plazas de la capital francesa.

Después de algunas escaramuzas y emboscadas por parte del Ejército de ocupación, el 25 de agosto, el gobernador alemán, atrincherado con sus tropas de élite en el hotel Meurice, se rindió finalmente. Un extremeño, Antonio Gutiérrez, se encargó de mantener encañonado a la máxima autoridad nazi en la capital francesa, mientras esperaba a que un militar aliado del mismo rango se hiciera cargo del prisionero. En agradecimiento por su escrupuloso respeto a los acuerdos y convenciones militares internacionales, el oficial alemán, Von Choltitz, le regaló su reloj.

Elisabeth Horcher, que siempre había sentido un odio visceral por el Nacionalsocialismo, y cuyo indómito carácter la había llevado incluso a contar chistes sobre nazis delante del mismísimo jefe de la Gestapo en París, estaba exultante. Visiblemente excitada y satisfecha, explicó a su marido con detalle los últimos momentos de la liberación.

—¡Por fin, querido! París ha amanecido limpia de nazis. Te aseguro, Otto, que lloré de emoción escuchando por radio al general De Gaulle dar por liberada esta ciudad incomparable.

—Única e indestructible, porque París renacerá de sus cenizas... —añadió Horcher nuevos calificativos.

Para abrir el impresionante desfile con el que el general Charles de Gaulle hizo su entrada solemne y protocolaria en París, la Ciudad

de la Luz, la urbe más bella del mundo, fueron elegidos cuatro de los vehículos oruga de la Nueve y, así, aquellos soldados españoles se convirtieron en héroes internacionales bajo mando francés.

Y porque hay palabras que quedan grabadas para la historia y pasan a formar parte de la memoria política de los pueblos, las pronunciadas por el general De Gaulle, aquel 25 de agosto de 1944, son buena prueba de ello: «París ultrajada, París rota, París martirizada, pero París liberada».

El pequeño Gustav pasó aquel tiempo en la capital gala ajeno a las circunstancias históricas y familiares que le rodeaban. El poco alemán que puede aprender un niño de tres años lo olvidó por completo, y comenzó a hablar francés con extraordinaria facilidad. Elisabeth, lejos de Alemania, pero también lejos de su esposo, pasaba mucho tiempo con Louis y Maggie Vaudable, propietarios de Maxim's e íntimos de la familia desde generaciones. De tal manera que el hijo de estos, François, y Gustav, ambos de la misma edad, se hicieron inseparables y Esther Zuckerman cuidaba de ambos con auténtica dedicación.

En aquel tiempo y a modo de recuerdo, los padres encargaron unas fotografías de estudio de los pequeños y, desde luego, viéndoles juntos, hubiera sido absolutamente impensable que pasaran por hermanos. François era un niño muy moreno, de cabello oscuro y rizado y profundos ojos negros. Gustav, por el contrario, tenía la piel clara, rubio en un solo grado menos que albino, y con unos ojos azules casi transparentes, los mismos que mantiene hoy.

François nunca quiso dedicarse al negocio de la hostelería y cursó ciencias políticas en la Sorbona, pero al morir su padre, no tuvo más alternativa que hacerse cargo del emblemático restaurante, del que Louis Vaudable había abierto delegaciones en Chicago, Tokio y México DF. Todas ellas fueron, poco a poco, cerrando sus puertas, manteniéndose en funcionamiento Maxim's París, en exclusiva. Finalmente, el que fuera famoso cabaré, pintado tantas veces por Toulouse-Lautrec y que Octave Vaudable

convirtiera después en emblemático restaurante, acabó siendo adquirido por el no menos célebre modista de alta costura Pierre Cardin.

—Gracias, Esther, por ocuparte de los dos. Es importante que los hijos únicos compartan juegos y enseñanzas con otros niños.

—Soy yo la que está agradecida, *madame* Vaudable. Los pequeños me ayudan a superar la tristeza que supone la lejanía de mi patria y la separación de mi hermano. —Mientras conversaba, Esther Zuckerman se afanaba en preparar el baño y las camitas de los pequeños.

—Lo entiendo, querida, pero pronto te trasladarás a España y volveréis a estar juntos.

—Cierto. Pero tengo miedo de no adaptarme, de echar de menos tantas cosas, no hablo español... Aunque Levi dice que Madrid es fascinante y que los españoles son muy alegres y hospitalarios.

—Los cambios siempre dan vértigo, pero el mundo que nos ha tocado vivir es implacable, Esther, y las circunstancias mandan. Sin embargo, debemos estar agradecidos. Hemos sobrevivido a dos guerras mundiales y, en tu caso, al exterminio, y nuestra obligación es vivir, seguir adelante mientras las fuerzas no nos abandonen.

—Lo sé, *madame*. Así lo hubieran querido mis pobres padres.

Y pasaron los años, y Gustav y François, lamentablemente, perdieron el contacto.

Nerviosos y cansados, Elisabeth Horcher, el pequeño Gustav y la joven Zuckerman aterrizaron en Madrid tras un largo viaje en tren desde el corazón de París. Levi y Otto les esperaban con ansiedad en la estación del Norte, convencidos de que, por fin, se cerraba una etapa de angustias e incertidumbres, de futuros tenebrosos, de separaciones desgarradoras y de inestabilidad económica y profesional. España se había convertido para muchos alemanes en la tierra prometida, en el país de las oportunidades, en la ocasión de oro para iniciar una nueva vida lejos de filosofías radicalizadas e ideologías xenófobas y excluyentes. Pero aquella España, paraíso

incomparable para gentes de heterogéneas procedencias y refugio de vencedores y vencidos de otras guerras, sangraba por los cuatro costados, librando su particular batalla con denominación de origen para superar las huellas de un conflicto civil, cuyas consecuencias se dilatarían en el tiempo y en la memoria de varias generaciones.

El reencuentro no pudo ser más emotivo. Levi y Esther se fundieron en un abrazo interminable mientras las lágrimas se empeñaban en brotar de unos ojos ávidos de la presencia del otro. El pequeño Gustav sonreía a su padre con picardía para que lo cogiera en brazos, al tiempo que Elisabeth explicaba a su marido las ganas que tenía de ver el restaurante.

—Tiempo habrá mañana. Ahora quiero que te relajes y disfrutes del recorrido. Estoy seguro de que Madrid te va a encantar.

Porque mientras Otto y Elisabeth localizaban una residencia de su agrado, Georges Marquet, propietario del hotel Palace, les facilitó alojamiento *sine die*, como sus invitados personales, en uno de los áticos del establecimiento. Y de este modo, los Horcher vivieron durante un tiempo en el hotel Palace, a pocos metros del Ritz, el hotel en el que, el 20 de noviembre de 1936, en la habitación 27, falleciera el anarquista Buenaventura Durruti, herido de muerte durante la batalla de la Ciudad Universitaria. Sobrecogedoras fotografías de la época mostraban la fachada del establecimiento cubierta de banderas de la CNT.

—Otto, por fin la encontré. Es perfecta para nosotros. — Elisabeth estaba entusiasmada—. Quiero que veas la casa mañana mismo, para que tomemos cuanto antes una decisión.

—Está bien, querida. ¿Pero no quieres esperar un poco y ver algún inmueble más? Me han hablado de...

—No necesito ver nada más. Esa casa reúne todos los requisitos y, además, podrás ir caminando al restaurante.

Finalmente, y con el mejor de los criterios, Elisabeth escogió una espaciosa vivienda, que los Horcher adquirieron inmediatamente, en la plaza de la Platería de Martínez, número 1, único edificio de la madrileña plaza, reconstruido tras el final de la

Guerra Civil. Hablamos de la plazuela que forman, en su confluencia con el paseo del Prado, las calles de Huertas, la de la Alameda y la de Moratín, junto al actual espacio cultural CaixaForum.

La glorieta formó parte, originariamente, del prado de los Jerónimos y, más tarde, de las huertas del noviciado de las Hijas de la Caridad, hasta la posterior instalación de la Real Platería de Martínez, institución creada por Carlos III para el abastecimiento de la Real Casa y como escuela de orfebres. En la actualidad, tan solo queda una placa conmemorativa en el lugar que ocupó la institución y en cuyo espacio se levantó, mucho tiempo después, el hotel Savoy.

Una curiosidad digna de mención tiene que ver con el estado de abandono que convirtió al edificio de la platería en una ruina, decretándose su demolición en 1918. A pesar de todo, como consecuencia de las reiteradas y vehementes quejas de los madrileños, el pintor valenciano Joaquín Sorolla, ayudado por amigos y paisanos, consiguió reunir el dinero necesario para comprar la fachada de la platería, que fue trasladada intacta al Círculo de Bellas Artes de Valencia, donde todavía hoy se puede contemplar como reliquia del pasado. En Madrid, a modo de recuerdo de su excepcional historia, se alza en la actualidad, en el centro de la pequeña rotonda, una fuente moderna, aunque imitadora del estilo neoclásico de la platería.

Por fin estaban juntos, Otto, Elisabeth y Gustav, en su nueva y espaciosa casa, con el madrileño Horcher funcionando a pleno rendimiento, gracias al buen hacer de Domenico Puccini, que viajó con Otto desde Alemania y a un selecto grupo de españoles, excelentes profesionales de la hostelería, que comenzaron a trabajar bajo las órdenes del restaurador, mientras se iban incorporando al establecimiento, procedentes de Berlín, en un goteo incesante, veteranos empleados alemanes, como Ernst Küpper.

A pesar de las circunstancias que se vivían en Madrid y la escasez de materias primas, seña de identidad de la España de

posguerra, pocas modificaciones precisó la carta de Horcher, que se adaptó a la nueva idiosincrasia con inusitada facilidad.

—En lo que se refiere a la caza, sin problemas —le aseguró Otto a su jefe de cocina—. España siempre fue un país cazador.

—Pues en lo relativo a la carne y al pescado, tampoco veo la dificultad.

Con dinero no era difícil conseguir las mejores capturas y las piezas más exclusivas en las Carnicerías De Miguel y en las Pescaderías Coruñesas, establecimientos punteros del momento. Algo más complicado se revelaba el suministro de verduras y hortalizas. Pero el abastecimiento de materias primas y otros bienes de consumo eran tan irregulares como su precio. Podían tardarse semanas en conseguir aceite, pasta para sopa, azúcar o leche y huevos. En los hoteles y restaurantes se hacían auténticas cábalas para confeccionar la carta, cuando a todos los platos les faltaba algún ingrediente esencial.

En cuanto al pan y la mantequilla, se hacían en casa, y el hielo se empezó a comprar algunos años después en los establecimientos de los barrios cercanos a la plaza de Castilla y El Encinar de los Reyes, junto a La Moraleja, donde residían los militares americanos de la base aérea de Torrejón de Ardoz. Aunque hablamos de mediados de los años cincuenta, solo ellos disponían de neveras. Cuando un americano abandonaba la base, sacaba un buen dinero por sus electrodomésticos, que vendía al mejor postor. En España aún tardarían en instalarse cámaras frigoríficas en las tiendas de comestibles y todavía más en los hogares, que conservaban los alimentos en las tradicionales fresqueras, todo un símbolo de las penurias y estrecheces de los años cuarenta.

Porque aquella década se convirtió, para la mayor parte de los españoles, sencillamente, en los años del hambre, del estraperlo, de la escasez de lo básico, del racionamiento, de las enfermedades, de la falta de agua, de los cortes en el suministro de energía, del hundimiento de los salarios, del empeoramiento de las condiciones laborales, del frío y los sabañones. La mayor parte de la población

se convertiría en devoradora de almortas, altramuces, salazones y castañas. No puede ser más gráfica la descripción del periodista del diario *Sur* de Málaga, Claudio Grondona, cuando escribió:

Madres y hermanas, esposas e hijas que conviven con la paciente, sufrida, dolorosa y desalentadora tarea del hogar y la familia. Esas heroínas de lo cotidiano que confeccionan tortillas sin huevos, guisos sin carne, fritos sin aceite, dulces sin azúcar, café con trigo tostado, que hacen pucheros solo con huesos, cocidos sin semillas ni patatas y embutidos de pescado...

Pero aun siendo atroces las penurias y calamidades, nada podía compararse con la tragedia que suponía la pérdida de vidas humanas. Cientos de miles de muertos en los frentes de batalla y en las retaguardias; miles de víctimas de la represión tras el final de la guerra; cientos de fallecidos por hambre, privaciones y enfermedades. Pero no solo fueron los muertos. Otros tantos miles de españoles se convirtieron en víctimas de represalias y depuraciones, la población penitenciaria alcanzó cifras extraordinarias, sin olvidar el capítulo de los exiliados, como pérdida irremediable de capital humano y de separaciones desgarradoras largamente lloradas en España.

Y, como guinda de la situación, la purga ideológica y el retorno al fundamentalismo religioso, que supusieron una pesada losa que lastró el desarrollo de la sociedad española, empobrecida y temerosa durante décadas.

18

Berlín, 1945

Durante los primeros días de abril de 1945, más de dos millones de soldados soviéticos entraron en Berlín, fuertemente armados. Se dividieron en dos y rodearon la ciudad, confluyendo en los alrededores de Potsdam. La ofensiva fue espectacular y Hitler, que permanecía escondido en su búnker situado en pleno centro de la capital, recibía las peores noticias sobre una situación absolutamente agónica que no tenía sentido prolongar.

Las sirenas cesaron y los rumores hablaban de un alto el fuego. Finalmente, los cazas soviéticos sobrevolaron la capital alemana sin soltar una sola bomba. En su lugar, fueron lanzadas cientos de octavillas confirmando el suicidio de Hitler, Eva Braun y la familia Goebbels al completo.

El 4 de mayo de 1945, Helmuth Weidling, comandante alemán del área de defensa de Berlín, rindió incondicionalmente la ciudad al

general del Ejército Rojo, Vasily Chuikov. A partir de ese instante, en lo alto del Reichstag, ondeó la bandera con la hoz y el martillo.

Berlín era la imagen de la destrucción. Gran parte de los edificios emblemáticos de la ciudad estaban en ruinas, entre ellos, el Reichstag, la Cancillería del Reich, el Tribunal del Pueblo y el cuartel general de la Gestapo. Las principales arterias de la ciudad, Kurfürstendamm, Unter den Linden y Friedrichstrasse se habían convertido en un mar de piedras y escombros.

Los medios de comunicación hablaban de cien mil civiles fallecidos durante la batalla de Berlín. De los 4,3 millones de habitantes censados antes de la guerra, solo quedaban 2,8 millones. 2,8 millones de hombres, mujeres y niños abocados al desastre.

El aire de Berlín olía a incendio y a destrucción y apenas era posible moverse por las calles. La ciudad carecía de suministro de agua y el alcantarillado se hallaba inutilizado. La red de transporte era un recuerdo del pasado. No había electricidad ni combustible para calentarse y escaseaba la comida. Más de un millón de berlineses se había quedado sin hogar.

Tras los bombardeos nucleares de las ciudades japonesas de Hiroshima y Nagasaki, Japón firmó, a su vez, la rendición incondicional, el 2 de septiembre de 1945.

La Segunda Guerra Mundial, finalmente, se daba por terminada.

Madrid, 2017

Al leer aquellas últimas palabras, un suspiro tan involuntario como profundo alivió la congoja que Elisabeth Horcher había experimentado hasta entonces. Cerró los ojos imaginando la devastación que asoló a la bellísima y valerosa Berlín, convertida, tras la guerra, en la imagen de la destrucción, la humillación y la derrota. Había visitado la capital alemana con frecuencia desde niña y, siempre que pisaba suelo alemán, se encontraba como en casa.

Muchas veces su padre le había explicado los acontecimientos ocurridos a lo largo del conflicto, mientras recorrían las avenidas y los barrios céntricos de la ciudad, escenarios un día no lejano, del poder destructivo de la guerra. Aún quedaban en Berlín suficientes vestigios de aquel desatino histórico como para no olvidarlo.

Elisabeth tardó algunos segundos en atender el teléfono que sonaba insistentemente en el despacho.

—Dime, Raúl.

—Elisabeth, don Gustavo ya está aparcando —anunció el segundo *maître* de Horcher.

—De acuerdo, colócale en la mesa cuatro. Recojo unos papeles y estoy con él.

Elisabeth abrió una carpeta y metió dentro documentos y fotografías que mantenía apilados intencionadamente en una esquina de la mesa. Cerró las gomas, apagó la luz y se dirigió hacia el restaurante.

—Hola, papá. No sabes cuánto me alegro de que comamos juntos. Quiero que veas todo esto —dijo Elisabeth, señalando la carpeta, mientras se estiraba cuanto podía para besar a su padre—. Tengo un montón de preguntas que hacerte.

—¡Ah! Pues no sé si te vas a alegrar tanto de verme cuando escuches lo que tengo que decirte.

—¿Qué ocurre?

—No me gusta nada la carta nueva. Los dibujos son infantiles y es demasiado grande de tamaño. En cuanto todos los comensales la despliegan a la vez para consultar el menú, se tropezarán unos con otros. Es inmanejable.

—Pero, papá... Es que si reducimos el tamaño, nos faltará espacio para incluir todos los platos, so pena que escribamos con una letra tan pequeña que tengamos que repartir lupas para todo el mundo.

—Pues a lo mejor habría que reducir la oferta —dijo Gustav Horcher, intentando zanjar la cuestión sin perder la razón.

—¿Sí? Pues admito sugerencias. Dime tú cuáles suprimimos y a mí me ahorrarás trabajo y quebraderos de cabeza —remató Elisabeth con cierto tono agrio—. Desde luego, papá, qué difícil me lo pones siempre.

—Bueno, bueno... Dejémoslo, que te pones muy pesada. Por cierto, ¿cómo vas con los diarios Zuckerman?

—Eso. Cambiemos de tema.

—Tu madre está deseando leerlos también. Me pregunta que cuándo crees que vas a terminar. —Y Gustav desplegó la servilleta lentamente para proteger su camisa, sujetándola con ambos lados de la chaqueta, en una liturgia propia e intransferible repetida hasta la saciedad.

—Pues ahora que lo dices, me gustaría involucrar en el proyecto a toda la familia. ¿Qué opinas, papá?

—Buena excusa para comer juntos el domingo y hablarlo.

—Perfecto.

Berlín, 1945

Hilda Rosenthal llegó a Berlín después de un largo periplo que la había llevado desde Londres a París y, desde allí, hasta la capital de Alemania, en todo tipo de transporte, desde un camión de ganado hasta una motocicleta con sidecar del Ejército alemán que un muchacho francés escondía en el granero de su casa.

Con una vieja maleta por todo equipaje, recorrió las calles de su ciudad natal con el corazón encogido y el alma hecha pedazos. La clínica de su padre, el doctor Rosenthal, el edificio donde vivió de niña tantos días felices, su escuela, el parque donde jugaba con su querida hermana, nada había sobrevivido al caos y la destrucción. Una arcada ascendió por su esófago y vomitó compulsivamente. Las lágrimas que inundaban sus ojos le impedían ver con claridad. Se sentó un momento en mitad de la calle, sobre una gran roca que, con seguridad, provenía de alguno de los edificios cercanos

bombardeados. El espectáculo era dantesco, pero no podía sucumbir al desaliento. Se secó los ojos con su único y deshilachado pañuelo y se levantó con determinación.

En la Martin-Luther Strasse no quedaba piedra sobre piedra. Se acercó a lo que un día fue el restaurante Horcher y, esquivando cascotes, se coló por una ventana, cuyos cristales se esparcían por el suelo. El local era un espectro irreconocible. Mientras caminaba con dificultad entre restos de muros, vidrios y muebles, vio brillar algo en el suelo. Lo recogió con delicadeza y lo examinó con curiosidad. Se trataba de una figurilla de Sajonia que representaba un soldado prusiano montado a caballo, con la espada desenfundada. No podía creerlo. Aquel heroico representante del pasado glorioso de Alemania había logrado sobrevivir a la debacle. Lo envolvió en su gastado pañuelo y lo guardó en la maleta.

Se dirigió después al domicilio de los Horcher. El edificio aún se encontraba en pie, aunque los vecinos habían huido y no quedaba nadie a quien preguntar. ¿Qué hacer? Tenía hambre y la vencía el agotamiento. La puerta de una de las viviendas aparecía entreabierta y se adentró en su interior. Se dirigió a la cocina y encontró, en el fondo de un armario, una lata de alubias oxidada, cuya etiqueta había desaparecido en parte. Seguro que en la huida los inquilinos la dejaron olvidada. Buscó algo con qué abrirla y pronto encontró un destornillador. Tras veinte minutos de esforzada faena, la lata estaba lista para ser degustada. Metió los dedos y probó un poco. El sabor no era tan repugnante. O eso, o dejaba pasar la oportunidad, sin saber cuándo volvería a comer. Tras el «festín», se tumbó en una cama desvencijada que encontró en un rincón y se quedó profundamente dormida.

—Despierte, *fräulein* —escuchó Hilda desde la nebulosa propia de un sueño anestésico.

—¡Ehhhh! ¿Quién es usted? —respondió la muchacha, despertando bruscamente al escuchar hablar alemán.

—Eso me gustaría saber a mí. Soy el dueño de esta casa y está usted durmiendo en mi cama —respondió el hombre con una

dulce sonrisa.

—¡Oh! *Excuse me*. No sé cómo disculparme. Pensé que el edificio estaba abandonado. Vengo de Londres y llevo viajando varios días. Me sentía agotada y hambrienta.

—No se preocupe, lo entiendo. ¿Puedo ofrecerle un té? Es lo único que tengo —dijo el hombre mientras buscaba la tetera.

—No sabe cómo se lo agradezco. Y debo confesarle que la única lata de alubias que había en su despensa ya no existe. ¡Qué vergüenza!

—No es necesario que se justifique, de verdad. Perdón, no me he presentado. Me llamo Kurt Niemman. —Y el hombre extendió su mano esperando estrechar la de la muchacha.

—Y yo Hilda. Hilda Rosenthal —se presentó la joven, correspondiendo al saludo.

—¿No será usted familia del doctor Rosenthal?

—Su hija menor. La única superviviente de la familia. He venido buscando a los Horcher. Vivían aquí, ¿verdad? Llevo tiempo fuera de Alemania y temí haberme equivocado.

—Sí. Aquí vivían, pero se marcharon hace tiempo. Según tengo entendido, se trasladaron a Madrid y han abierto allí un nuevo restaurante. Ya sabe usted que muchos alemanes huyeron durante la guerra, intentando salvar sus haciendas y sus vidas. Los dos últimos años esto ha sido un infierno.

—Ya lo imagino. Aunque en Londres las cosas no fueron mucho mejor. Perdí a mis padres y a mi hermana en los bombardeos de la Luftwaffe.

—¡Vaya! Lo lamento mucho. Quien más y quien menos hemos perdido a alguien en esta horrible guerra.

—¿Usted también? —preguntó a su vez Hilda de manera irreflexiva—. *Sorry*. Disculpe mi indelicadeza.

Y Kurt Niemman le contó su historia, tan similar a la de tantos alemanes en aquellos tiempos. Tenía cuarenta años, era arquitecto y había perdido a su esposa, víctima de una tuberculosis incurable derivada del hambre y la miseria padecida durante los años de

guerra. Ambos eran judíos, pero él había salvado la vida gracias a su trabajo, como miembro del equipo de Albert Speer, para el que había trabajado de día y de noche, como un esclavo, en los sótanos del cuartel general de la Wehrmacht. No le quedaba familia en Berlín, y se debatía entre pasar página y empezar una nueva vida en Lisboa, donde su hermano era gerente de un gran hotel, o quedarse en la capital alemana y colaborar en su reconstrucción. ¡Había tanto trabajo que hacer!

Hilda Rosenthal le explicó a aquel desconocido cómo sus padres y su hermana Agnes habían muerto a consecuencia de una bomba que destruyó por completo el hospital de campaña, mientras su padre atendía heridos y enfermos, ayudado por las tres mujeres de la familia convertidas en enfermeras. Milagrosamente, ella había salvado la vida porque, en el momento de la tragedia, se encontraba en la iglesia de St. James, cercana a Piccadilly, donde había trasladado, para su recuperación, a un hombre recién amputado.

—Hubo un tiempo en que los Horcher y los Rosenthal tuvieron una excelente relación. Otto Horcher nos ayudó a salir de Alemania. Uno de los antiguos empleados del restaurante, *herr* Ros, cuya imprenta se situaba muy cerca del hospital donde mi padre operaba en Londres, me animó a regresar a Berlín con la esperanza de localizarles. Tampoco conozco a nadie más.

—Lo entiendo.

—Ahora que la guerra ha terminado, yo también me siento confusa y desorientada. Aunque conservo buenas amistades en Londres, algo en mi interior me ha empujado a regresar a mi país. Inglaterra no es mi hogar, ni mi patria. Mi familia ha desaparecido y nada me ata especialmente a ningún lugar.

—¿Y qué piensa usted hacer? —interrogó Kurt a la muchacha.

—Pues he decidido que lo que ahora me corresponde es colaborar en la captura de los nazis responsables del exterminio judío y de la destrucción de media Europa. Se lo debo a mi familia y a todos mis compatriotas muertos —explicó la joven con la voz

temblorosa por la emoción—. Haré cuanto esté en mi mano para que ninguno de ellos eluda la justicia.

—Me deja usted sin palabras. ¿Y cómo piensa llevar a cabo su hazaña, intrépida enfermera? —volvió a preguntar el hombre, con una sonrisa de condescendencia.

—Pues introduciéndome en los servicios secretos aliados. Pero ya veo que no me toma usted en serio.

—¡Vaya! Disculpe. Pero le aseguro que era la última respuesta que esperaba escuchar.

—Ríase cuanto quiera, pero eso es exactamente lo que voy a hacer.

—De acuerdo, de acuerdo. ¿Tiene usted dónde alojarse esta noche?

—No —respondió Hilda sofocada, bajando los ojos al suelo.

—Puede usted quedarse aquí, *fräulein* Rosenthal. Hay un camastro en el desván. Dormiré en la otra habitación.

—Muchas gracias, le prometo que mañana me marcharé —dijo Hilda sinceramente agradecida.

—No hay prisa. Y, por favor, ya que vamos a compartir alojamiento, llámeme Kurt. ¿Puedo llamarla Hilda? Siempre me gustó el nombre. ¿Sabe? Mi esposa... se llamaba igual que usted —explicó el arquitecto con la voz quebrada—. Fue paciente de su padre.

Después de darle algunas vueltas, Hilda por fin tomó la decisión. Definitivamente, sería Madrid su siguiente destino. Pasaron seis meses hasta que la joven consiguió los permisos necesarios para viajar a España, tiempo en el que vivió con Kurt en aquel piso desvencijado y ruinoso que, entre los dos, lograron recomponer hasta alcanzar un cierto grado de confort. La relación trascendió la simple amistad en poco tiempo, aunque ambos eran conscientes de que la sombra de la separación sobrevolaba sus cabezas y ninguno estaba en condiciones de sufrir por ello. Ya habían sufrido bastante. Pero los sentimientos no son gobernables por razones sustantivas ni fórmulas matemáticas. Durante la última

noche que pasaron juntos, tras una cena que bien podría calificarse de despedida, dadas las circunstancias, y una romántica velada en la que bailaron al son de una gramola que Kurt había encontrado en otra de las viviendas abandonadas, dieron rienda suelta a la pasión contenida hasta entonces.

El arquitecto había localizado la dirección del restaurante Horcher en Madrid, a través de un antiguo contacto de la Wehrmacht y Hilda escribió a la familia para anunciarles su próxima llegada. Aunque la correspondencia tardó algún tiempo en recorrer el camino de vuelta, la respuesta por parte de Elisabeth Horcher fue afectuosa, transmitiéndole sus condolencias por la trágica muerte de toda su familia y su satisfacción por el próximo encuentro. Nada le adelantó, sin embargo, acerca de la huida de Otto, que llevaba meses escondido, acusado de colaboración con el Partido Nazi.

Finalmente, Kurt decidió permanecer en Berlín, al menos por un tiempo, y emplearse a fondo en su reconstrucción. Hilda aplaudió la decisión, argumentando que ambos trabajarían, desde trincheras distintas, por el futuro de una nueva Alemania, en la que imperase la paz y la justicia que sus ciudadanos merecían. Los alemanes habían pagado un precio muy alto por la locura de uno de los hombres más perversos que ha engendrado la humanidad.

La despedida no fue fácil y Kurt le hizo prometer a la joven, entre besos y abrazos, que no se expondría más de lo necesario y que se mantendrían en contacto en todo momento.

El tren, atestado de pasajeros, se fue alejando entre nubes de vapor y Hilda permaneció con la vista clavada en el andén de la estación, mientras la figura de Kurt se iba haciendo cada vez más pequeña y la congoja de su corazón cada vez más grande.

19

Madrid, 2017

Elisabeth estaba estupefacta. ¿Quién era aquella Hilda Rosenthal? ¿Y qué relación tenía con su familia? Jamás había oído ese nombre antes. Era evidente que ella y Esther habían sido contemporáneas y que, desde luego, estuvieron unidas por un fuerte vínculo, porque la Zuckerman conocía su historia al detalle.

Cada vez estaba más convencida de que fueron muchas las personas que interactuaron con su familia en el pasado, cuya existencia ella desconocía absolutamente. Hombres y mujeres que ejercieron una influencia determinante en las vidas de sus antepasados, y estos en las de ellos.

Lejos de haberlo imaginado, las páginas de aquellos diarios le descubrían cada día, no solo la coyuntura histórica en la que se desarrolló la existencia de sus abuelos y bisabuelos, sino también, y no menos importante, sus virtudes y defectos, su manera de ser y

de pensar, el modo en que se comportaban, sus personalidades y sentimientos, su capacidad de adaptación a las duras circunstancias que tantos ciudadanos alemanes corrientes e inocentes se vieron obligados a atravesar. Nunca se había planteado, como cualidades achacables a las generaciones Horcher, el pundonor, la honestidad o la solidaridad con mayúsculas, de las que dieron abundantes muestras Gustav y Otto Horcher y las compañeras que eligieron para hacer junto a ellas el recorrido de la vida.

Todo aquello había puesto su cotidianeidad patas arriba y necesitaba compartirlo con su familia, sobre todo con sus hermanos, en la seguridad de que ignoraban igualmente la apasionante historia de los Horcher, atesorada en los diarios de una mujer desconocida, que un día sintió, como ella, la necesidad de dejar su testimonio para la posteridad. ¡Qué bien la entendía!

Y siguió ahondando en aquella inestimable fuente de información.

Madrid, 1945

Una vez finalizada la contienda, un buen número de militares, civiles y agentes huyeron de Alemania, ante la implacable persecución de los aliados y su obsesión por capturar y juzgar a cuantos hubieran tenido algo que ver con Hitler y su Nacionalsocialismo. Dada la dificultad para demostrar si la eventual colaboración se había producido de manera obligada o voluntaria, la mayoría decidió no arriesgarse y buscó refugio y anonimato en otros países europeos o latinoamericanos. Uno de los destinos preferidos por los fugitivos fue España, donde tenían garantizada la protección y el amparo del régimen de Franco.

Ya en el transcurso de la guerra, España había sido un nido de espías y contraespías alemanes, británicos, americanos, franceses y hasta japoneses. Europa miraba a nuestro país con recelo porque, aunque acababa de salir de una guerra civil, los vencedores, con

Franco a la cabeza, coqueteaban con Hitler y Mussolini, mientras proclamaban su neutralidad a los cuatro vientos. En esta tesitura, los agentes alemanes fueron los que, sin duda, gozaron de las máximas ventajas.

—Dicen que en España la colonia alemana suma ya alrededor de treinta mil miembros —explicó Puccini mientras cortaba cebolla en juliana a la velocidad de la luz.

—Pero tú no cuentas porque eres italiano —se apresuró Levi a aclarar la diferencia de origen.

—Alemanes e italianos, primos hermanos... —bromeó el chef, golpeando a su ayudante con un paño de cocina.

—El embajador me ha asegurado que somos muchos más —puntualizó Otto Horcher.

—Seguramente. Pero lo más significativo es que el número de afiliados al Partido Nazi, que siempre fue escaso fuera de Alemania, en los últimos tiempos se ha disparado —añadió otro de los cocineros.

Y era lógico. Porque, dadas las circunstancias, si un alemán no se mostraba proactivo y descuidaba su participación de manera ostensible en actividades políticas, se exponía a ser considerado como un enemigo, por lo que la repatriación o la llamada a filas sobrevolaban permanentemente por encima de su cabeza cual pájaro de mal agüero, circunstancia que influyó de manera determinante para que muchos dieran el paso y cooperasen activamente, cuando, de haber sido otra la coyuntura, nunca lo hubieran hecho.

Por lo tanto, es perentorio incidir en la enorme presión que soportaron un buen número de alemanes en la España de posguerra, y que desembocó irremediablemente en un apoyo decidido a Hitler y sus afanes dominadores.

Y no es menos conveniente imaginar el ambiente del momento, en el que centenares de agentes de la Gestapo, de la Abwehr y de las SD se movían por la geografía española sin restricción, constituyendo una red de contactos a todos los niveles.

Diplomáticos, periodistas, empresarios, productores de cine, ejecutivos y profesionales de todos los sectores trabajaban en la sombra a favor de la causa de Hitler, el dictador que ocupaba Europa por la fuerza y exterminaba a millones de judíos.

Por tal motivo, el Partido Nazi abrió sedes en casi todas las regiones españolas. El retrato de Hitler presidía todos los colegios alemanes y los niños celebraban el cumpleaños del Führer. Es más, una parte nada despreciable de la sociedad española miraba al nazismo con simpatía, y sus cruces gamadas, esvásticas y uniformes no provocaban inquietud alguna entre la población. La Falange y gran parte de sus partidarios apoyaban y daban cobertura a esta red de espías, a los que consideraban socios y amigos.

A pesar de la protección del Gobierno español, los aliados disponían de listas confeccionadas a partir del registro de personas afincadas en España acusadas de colaborar con el Gobierno de Hitler. Pero, en virtud de la documentación oficial que obra en los archivos del Ministerio de Asuntos Exteriores español, tan solo doscientas personas, aproximadamente, fueron detenidas y entregadas a los servicios secretos aliados, la mayoría de escasa relevancia. Los importantes, los peces gordos fueron receptores del apoyo de la policía española, de la Iglesia, de la Falange y de los gerifaltes del Gobierno de Franco, que les advertían del día y la hora en que iban a ser detenidos, para que pudieran escapar. En los citados archivos, se conservan cartas del mismísimo Carrero Blanco, como subsecretario de la Presidencia; de Carmen Polo, esposa de Franco, y de varios ministros del régimen, en las que se intercedía abiertamente para que esas personas no fueran detenidas ni repatriadas en ningún caso.

Recapitulando. Al terminar la Segunda Guerra Mundial, los alemanes residentes en España, protegidos bajo el paraguas de la dictadura franquista fueron, sin embargo, perseguidos implacablemente por sus propios compatriotas, a través de la Gestapo y de los agentes del servicio de inteligencia militar alemán, en la misma medida en que fueron hostigados por los servicios

secretos aliados. Unos les acusaban de colaborar con el nazismo y, para los otros, eran sospechosos de no colaborar suficientemente.

Y es que el dinero alemán ejercía una notable influencia en la España de los cuarenta, cuando los españoles estaban sometidos a todo tipo de carencias y racionamientos.

—¿Sabíais que los madrileños tienen un cupo de cien gramos de carne por persona y semana? —informó sorprendido Levi Zuckerman, cuya vida había corrido serio peligro, pero jamás pasó hambre.

—Es inaudito. Y lo mismo con otros productos básicos igual de limitados —corroboró otro de los camareros.

—Eso teniendo cartilla. Conozco a uno, vecino de escalera, que la ha perdido o se la han robado, y el Gobierno no le da otra —intervino Levi de nuevo.

Así estaban las cosas.

Johannes Eichhorn, miembro de la Cámara de Comercio alemana en Madrid y antinazi declarado, escribiría en sus notas: «Extremadamente maquilladas y luciendo ostentosos modelos, perfumadas con fuertes olores de origen africano, las funcionarias de los servicios nazis, en la mayoría de los casos de muy pobre nivel profesional, que durante años obtuvieron cuantiosos sueldos por no hacer nada, llenaban las tiendas de lujo de Madrid y Barcelona. Como monas vestidas de seda, exigían con arrogancia prebendas y manjares. Un vergonzoso espectáculo para los sufridos españoles, que no acababan de comprender nada de todo aquello». Los descendientes de *herr* Eichhorn no hicieron públicas estas declaraciones hasta décadas después.

Como sucediera en Berlín, el restaurante Horcher, desde su apertura en Madrid, estuvo frecuentado por un elenco de agentes y altos funcionarios de la embajada alemana, pero también por representantes de los servicios de inteligencia británicos y americanos, cada vez más numerosos en Madrid. Las reuniones se alargaban hasta bien entrada la madrugada y los espías más activos

preparaban sus misiones, recibían correspondencia *off the record* y organizaban sus estrategias.

Para quien no estuviera acostumbrado a moverse en el exclusivo mundo de la diplomacia en tiempos de conflicto bélico, suponía un auténtico *shock* la verificación de una armónica convivencia de todos aquellos «enemigos» en un espacio lúdico común. Se saludaban, se sonreían, se observaban, se vigilaban...

20

Madrid, 1945

Cuando Hilda Rosenthal llegó a Madrid, Otto Horcher había desaparecido de la circulación. Elisabeth le explicó que, poco después de acabar la guerra, con la fiebre de la caza del nazi en todo su apogeo, los negocios y las empresas de titularidad alemana, como Siemens, AEG, Bosch, Bayer y otras muchas, fueron expropiadas y sus dueños perseguidos y acusados de colaboracionistas. Se había desatado una caza de brujas cuyo final no era fácil prever.

—El caso es que un día apareció en el restaurante un tipo del servicio secreto inglés, según mi marido, cliente habitual —explicó Elisabeth a una Hilda fatigada y algo desanimada tras un larguísimo viaje—. Creo recordar que se llamaba Hudson Smith, o algo parecido, y le dijo a Otto: «Tengo que ir a por ti».

—¿Y qué pasó? —preguntó Hilda expectante.

—Pues, como imaginarás, Otto recurrió inmediatamente a sus contactos y en veinticuatro horas tenía a su disposición documentación falsa y una nueva identidad. Le han adjudicado un nombre vasco, se ha teñido el pelo y se ha dejado un bigote enorme, pero no ha salido de Madrid.

—Pues ha sido una suerte que ese Smith le avisara a tiempo. De otro modo, seguro que le habrían detenido y quién sabe si repatriado a Alemania. ¿Por qué cree usted que lo haría?

—Según me dijo Otto, se trataba de un cliente habitual, un hombre honesto a quien le constaba su no implicación en encubrimientos de nazis ni de nadie que estuviera reclamado por los servicios secretos aliados.

—Menos mal que hay gente íntegra... —exclamó la joven aliviada.

—Desde luego. Pero es que, además, es verdad. Otto no es responsable de lo que hacen cuantos visitan el restaurante cada día. ¡Pues solo nos faltaba! Porque Horcher no es más que eso, un restaurante, un punto de encuentro de todo tipo de gentes, nacionales y extranjeras, residentes o de paso por la capital de España, alemanes y de todas partes —soltó una sulfurada Elisabeth, poniéndose en pie.

—Lo entiendo. Pero el lugar está en el punto de mira, por su carga simbólica —dijo Hilda, intentando aplacar a su interlocutora—. ¿Y dónde está ahora, si no es un secreto?

—Ha permanecido oculto en casa de una familia falangista, hasta hace unos días que ingresó en un monasterio.

—¿Otto Horcher haciendo vida de monje? —Hilda estaba pasmada—. Parece una película.

—Pues ya lo ves, querida. Viene a visitarnos cuando puede, pero tengo miedo de que lo detengan en cualquier momento. ¿Sabes? Gustav, cuando lo ve, llora, porque no lo reconoce.

—Seguro que será cuestión de poco tiempo, mientras comprueban las circunstancias de cada uno de los alemanes

afincados aquí. Ya verá usted cómo pronto se olvidan de él — aseguró Hilda, intentado tranquilizar a *frau* Horcher.

—¡Pero es que nunca nos van a dejar en paz! Nosotros no hemos hecho nada.

—Cálmese, Elisabeth. Imagine cómo lo estará pasando él. Tiene que verla a usted fuerte y animosa. —Y la joven le puso la mano en el hombro con ternura.

—Tienes razón, pero es que esto es como una pesadilla que nunca se acaba. Otto pensaba que una vez instalados en España, los problemas se habrían acabado...

—¿Y quién se ocupa ahora del restaurante?

—Ernst Küpper, no sé si lo recuerdas. Trabajaba con Otto en Berlín, y un *maître* español que se llama Ramón Ballesteros, una gran persona, y muy profesional. —Y Elisabeth continuó—: Todas las propiedades las hemos puesto a nombre de nuestro buen amigo Federico Caruncho, mientras se aclara todo este embrollo. Él nos ha asegurado que no tienen nada contra Otto, pero Franco ha de hacer el paripé.

—Se me está ocurriendo una idea, Elisabeth. A ver qué le parece. Me gustaría serles útil ahora que necesitan apoyo. Mi padre me repetía con frecuencia lo agradecido que siempre les estuvo a los Horcher por su protección y ayuda en los momentos difíciles. Y creo que ha llegado el momento de corresponder —expuso Hilda con cierta emoción—. Soy bilingüe. Hablo alemán e inglés a la perfección. ¿Y si me encargara de las *public relations* del restaurante? Atender a los clientes a su llegada, ya sabe, darles conversación mientras les instalan en sus mesas, recomendarles según la carta del día y sus preferencias individuales...

—... hasta que intervenga el personal de sala —concluyó Elisabeth—. Pues a mí me suena muy bien. Otto está a punto de hacernos una nueva visita. Se lo consultaremos, a ver qué opina.

—Gracias, Elisabeth. Nada me gustaría más que ayudar en lo que pueda.

—Por cierto, Gustav está a punto de llegar del parque con Esther Zuckerman. Ella y su hermano Levi están bajo nuestra protección desde hace años. Los nazis se llevaron a sus padres y no se volvió a saber de ellos. El chico trabaja como ayudante de cocina y Esther se ocupa del niño y de algunos temas personales que yo le encargo. Viven en una pensión muy apañada no lejos de aquí. Tal vez podías alojarte con ellos mientras te asientas en Madrid.

—Me parece una buena idea. Al menos, tendré con quien hablar, aunque pretendo aprender español a toda velocidad. Buscaré unas clases nocturnas —explicó la joven Rosenthal mucho más animada.

—Estoy segura de que aprenderás enseguida. El que no evoluciona con el idioma es Otto, pero yo ya me voy manejando un poco.

Fue una etapa muy dura para los Horcher, pero en especial para Otto. Sufría lo indecible por no poder atender personalmente su negocio, a pesar de que sabía a ciencia cierta que estaba en buenas manos. Separado de su familia, viviendo con gentes extrañas, oculto como un proscrito, injustamente perseguido y sin opción a defenderse.

Otto Horcher mantuvo aquella situación de semiclandestinidad hasta principios de 1946. Después, la presión sobre los alemanes fue aflojando, hasta que se olvidaron de él y de otros muchos que nada tenían que ver con operaciones secretas ni estrategias ocultas.

—Dice el bueno de Caruncho que la tormenta ya ha pasado y que puedo volver a casa. Ayer vino al convento para hacerme entrega de este documento que me absuelve de toda sospecha de colaboración con el nazismo —comunicó Horcher a su mujer, mostrándole unas páginas grapadas con un aparatoso escudo en la cabecera.

—¿Lo has leído bien? ¿Estás seguro? No puedo creer que esta persecución se acabe.

—Aquí lo dice muy claro. Por fin, podré recuperar mi identidad y mi vida...

—... Y colgar los hábitos. —Aún tenía Elisabeth ganas de bromear.

Dicen que, recién liberado, Otto Horcher entró en el restaurante vociferando y sin dejar de protestar ni un solo minuto por todo cuanto no era de su total agrado, a la vez que abroncaba en alemán a unos empleados que, en la mayoría de los casos, ni siquiera le conocían. ¡Genio y figura!

Y Hilda Rosenthal comenzó a trabajar en el restaurante. Su belleza y su saber estar actuaron desde el primer momento como la mejor carta de presentación acorde con el nivel del establecimiento. Desde su inmejorable puesto de observación, la joven disponía de información privilegiada sobre cuanto allí ocurría, como punto de encuentro de diplomáticos, agentes, periodistas y todo tipo de personajes que formaban parte de la comunidad internacional afincada en Madrid.

Las instrucciones de la muchacha eran claras. Debía recibir a los clientes y acompañarles a su mesa y, acto seguido, advertir a Otto Horcher de su llegada, con el fin de que el restaurador cumplimentara a sus invitados personalmente. En la mayoría de los casos, Horcher les conocía de largo, lo que le permitía alabar su aspecto, preguntarles por circunstancias y aspectos imposibles de averiguar de otro modo, o recomendarles un menú específico de acuerdo a sus gustos particulares, extremo este que el restaurador dominaba como nadie. En el caso de los nuevos, Otto Horcher era un maestro en la habilidad de extraer de sus clientes la información necesaria para que experimentaran un trato personalizado y, lo que era más importante, se sintieran como en casa la siguiente vez que visitaran el restaurante.

Durante su entrenamiento, Hilda había repasado muchas veces las fichas pertenecientes a los nazis más buscados, sus currículos y procedencias, así como sus contactos más habituales y sus movimientos más frecuentes. En un buen número de casos, existían

fundadas sospechas sobre su estancia en la capital de España como una simple escala técnica antes de alcanzar un destino final en Latinoamérica. En Horcher se cocían gran parte de estas coyunturas y transacciones y la misión de la muchacha, en último término, era impedir a toda costa y en el más absoluto secreto que aquellos prófugos de la justicia internacional consiguieran sus propósitos.

Cada vez que comprobaba en el libro de reservas la visita inminente de alguno de aquellos sujetos, cuyos nombres falsos conocían de sobra los servicios secretos británicos y norteamericanos, Hilda Rosenthal se preparaba a fondo para entablar una conversación dirigida que le reportara datos nuevos o pista alguna sobre las intenciones o planes de futuro de los susodichos. Y, en cuanto le era posible, contactaba con sus enlaces para informar de las averiguaciones obtenidas. Pero cuando, a los pocos días, aquellos hombres volvían a aparecer por el restaurante, en libertad, bien vestidos y alimentados, hablando de fiestas, veladas y celebraciones pasadas y futuras, como si el drama desencadenado en el continente europeo no fuera con ellos, y ausentes de toda preocupación por su seguridad e integridad, Hilda Rosenthal se venía abajo. Continuamente le asaltaba la sospecha de que todo aquel esfuerzo estaba siendo inútil y que jamás verían sus ojos a todos aquellos criminales comparecer ante la justicia que la memoria de su familia y la de tantos judíos sacrificados pedían a gritos.

Levi, algo mayor que Hilda, y Esther, algo más joven, se convirtieron en amigos y confidentes. La Rosenthal se sentía muy sola y su trabajo era peligroso. Ya no estaban en Alemania, pero los nazis seguían teniendo mucho poder y, sobre todo, impunidad. Ella nunca confesó abiertamente a los Zuckerman su pertenencia al MI6, pero en más de una ocasión tuvo la sensación de que sus compatriotas lo daban por hecho. Como no podía ser de otra manera, era extremadamente cuidadosa con la confidencialidad de sus comunicaciones y guardaba la pistola en su habitación en lugar

seguro, pero las miradas inquisitorias de Levi y algunos de sus comentarios sobre la clientela de Horcher le daban a entender las sospechas fundadas del joven respecto de su misión.

Los tres tenían mucho en común. Para empezar, su procedencia judía y la pérdida de sus familias a manos de aquellos desalmados que, habiendo arrasado Europa y provocado la muerte de millones de sus ciudadanos, conseguían sin esfuerzo afincarse en España y vivir a cuerpo de rey, bajo la protección del régimen de Franco. Y los aliados no parecían tener la suficiente autoridad ni predicamento para impedirlo.

A través de sus cartas, Kurt le explicaba a su amada Hilda cómo el pueblo alemán, cuyas señas de identidad mundialmente aceptadas siempre fueron su eficacia en la planificación y su capacidad de trabajo, había comenzado a reconstruir el país. En el esfuerzo participaban todos los que tenían dos manos para retirar escombros, empujar una carretilla o llevar agua y comida a los que intervenían activamente en las labores de reconstrucción.

La pérdida de varones había sido tal que las mujeres y los niños se empleaban a fondo en la titánica empresa. El escenario de miseria y desolación era inenarrable. Epidemias de tifus, difteria y disentería se hicieron más destructivas que las propias operaciones militares. Las tropas rusas actuaron como despiadadas invasoras, violando a cuantas mujeres encontraban a su paso, y por las principales calles de Berlín deambulaban errantes miles de niños huérfanos y desnutridos.

«Disfruta de la guerra, la paz será terrible», vaticinaba un macabro chiste que circulaba por toda Alemania. Pero la realidad superó todas las previsiones. Los ocupantes, lejos de liberar a los alemanes de su terrible dictadura, humillaron y castigaron a la población hasta convertirla en «desechos humanos», calificativo que utilizó el oficial británico William Byford-Jones, en sus famosas memorias.

Al terminar de leer la correspondencia de Kurt, los tres jóvenes se abrazaron llorando.

21

Madrid, 2017

Elisabeth cerró el libro lentamente. Sentía los ojos húmedos y la garganta anudada. De repente cayó en la cuenta. Las personas y situaciones que se describían en los diarios Zuckerman habían tenido lugar en aquel mismo escenario y bajo el mismo techo. Todos aquellos personajes, que parecían sacados de una novela, se habían sentado en aquellas butacas, habían comido en esas mismas mesas y habían observado el parque del Retiro exactamente a través de aquellos mismos ventanales. Parecía increíble.

Aún impresionada, decidió, sin demasiada concentración, consultar su teléfono móvil, que no paraba de emitir avisos de entrada de mensajes. La mayoría podían esperar, pero atendería los importantes. En primer lugar, captaron su atención un par de mensajes de su hermana Andrea y de su padre, para que se pusiera en contacto con ellos. Por el tono no parecían urgentes, pero les contestaría inmediatamente.

—Claro, papá. Ningún problema. Si Andrea no está en Madrid el sábado, aplazamos la comida familiar para el domingo. Y, de paso, celebramos el cumpleaños de mamá todos juntos, que siempre falta alguien. Sí, sí. Sigo dando vueltas a los diarios y al proyecto de escribir la historia familiar. Cada vez estoy más entusiasmada con la idea. También tendremos ocasión de hablar del tema largo y tendido el fin de semana. Pienso tanto en todo ello y se me ocurren tantas preguntas, que necesito otras opiniones y puntos de vista alternativos que me ayuden a aclararme. Espero involucrarlos y tener a todo el mundo de mi parte.

—Eres más terca que yo. Cuando se te mete una idea en la cabeza, no hay quien te haga desistir. ¿Eres consciente del trabajo y las dificultades de la empresa que te propones? Yo cada vez lo veo más complicado. Además, tú no dispones de tiempo para dedicarte a algo así.

—Por eso necesito vuestra ayuda, y la tuya especialmente. Me dijiste que podía contar contigo.

—Es cierto, pero pensé que acabarías abandonando. Al final, siempre me terminas liando, lo mismo que tu madre, a la que tienes entregada a la causa.

—Más a mi favor. Creo que el tema es importante para la familia y me gustaría contar con el respaldo de todos.

—Está bien. Tú ganas. Nos vemos el domingo.

Madrid, 1946

Otto y Elisabeth Horcher formaban un matrimonio completamente al margen de los cánones de la época, que chocaba frontalmente con la mentalidad ursulina de una España retrógrada y pacata. Ciertamente es que la vida de los extranjeros afincados en nuestro país nada tenía que ver con la de los nacionales, pero los Horcher, además, dieron a su modelo conyugal una vuelta más de tuerca. Otto, hombre madrugador e incansable trabajador como su padre, no paraba en

casa más de lo estrictamente necesario, siempre ocupado con su trabajo y dedicado en cuerpo y alma a sacar adelante su negocio. Por su parte, Elisabeth, una mujer moderna y adelantada a su tiempo, llevaba exactamente la vida que correspondía a las damas de la élite social de la época. En los hogares de las familias adineradas, el servicio se ocupaba de las cuestiones domésticas y las niñeras de los niños, mientras las señoras frecuentaban las mejores tiendas de moda, los estrenos de cine y teatro, los salones de baile y las coctelerías más chic de la ciudad.

Los Horcher formaban un matrimonio bien avenido, aunque hacían vidas independientes, teniendo en cuenta que las actividades de ambos cónyuges discurrían como las líneas paralelas, esas que nunca se encuentran. En cualquier caso, el restaurante siempre actuó como campamento base para el matrimonio y como punto de reunión donde compartir tiempo y tertulia con amigos y conocidos. Gustav siempre pensó que su padre estaba cualitativa y cuantitativamente más enamorado de su madre que ella de él.

Elisabeth era una mujer fuera de lo común. Fumaba habitualmente y le gustaban los juegos de cartas. Gran aficionada a la música, frecuentaba conciertos y teatros y, con menor asiduidad, algunos locales de moda, donde disfrutaba de largas y agradables tertulias. Conducía su propio automóvil, circunstancia tan inusual en el Madrid de los cuarenta, que los demás conductores la escrutaban con curiosidad cuando se detenía en alguno de los escasos semáforos que controlaban el tráfico de la ciudad. Adoraba los diseños de Balenciaga y las tiendas de antigüedades. De hecho, llegó a abrir un anticuario a medias con un socio, pero el negocio no prosperó debido a la facilidad de Elisabeth para enamorarse de todos los muebles, objetos y piezas del establecimiento, que acababa llevándose a casa.

Cuando Elisabeth falleció, la familia Horcher donó todos los trajes y complementos que Cristóbal Balenciaga le había diseñado en exclusiva. Hoy forman parte del museo que el modista tiene en su Guetaria natal, y que fue inaugurado en 2011 en el palacio de

Aldamar, antigua residencia de los marqueses de Casa Torre, abuelos de la reina Fabiola y mentores de Balenciaga en sus inicios.

Pero para el pequeño Gustav, su madre era el pilar básico de su vida, su punto de referencia, a pesar de la distancia entre padres e hijos que marcaban las costumbres de la época. Aún hoy, uno de los recuerdos que Gustav conserva con más cariño es la bandeja, restaurada, donde a ella le servían, a diario, el desayuno en su dormitorio.

Porque, a pesar de todo, Gustav fue un niño feliz. A su padre no lo veía nunca, y a su madre, tampoco demasiado. Pero vivía en una casa confortable, en el quinto izquierda de la plaza de la Platería de Martínez, número 1. Señorial y elegante, la vivienda ocupaba una superficie de más de trescientos metros cuadrados. Alfombras orientales cubrían sus suelos y cada rincón atesoraba un detalle suntuoso o una bella sorpresa, consistente, bien en un mueble original o en alguna antigüedad, a las que tan aficionada era Elisabeth Horcher. Buena parte de aquel mobiliario fue traído a Madrid desde Alemania en el famoso tren, y aún hoy, algunas piezas especiales siguen formando parte de la decoración de la casa de Gustav Horcher. No hay duda de que representan la esencia de un patrimonio familiar, que el restaurador ha mimado y preservado como corresponde a un hombre apegado a sus tradiciones y a los objetos que han rodeado su vida y su historia.

Gustav cursó la primera enseñanza en el Colegio Alamán, un colegio privado, sito en el número 7 de la calle Pinar. El centro había adoptado el nombre de su propietario, un invidente de avanzada edad y amplia tradición académica. Cuando regresaba del colegio, el niño comía con su madre, prácticamente a diario, en el restaurante, y después jugaba en el parque del Retiro, montaba en bicicleta y disfrutaba de un nivel de vida privilegiado.

—¿No crees que es demasiado pronto para que Gustav estudie en un internado? No entiendo tu empeño en separar al niño de nosotros —se lamentaba Elisabeth ante la insistencia de su marido respecto de la educación internacional de su hijo.

—Lo que yo no quiero es que Gustav se pase el día bajo tus faldas y las de tus amigas, las de Esther y, ya solo nos faltaba, añadir las de Hilda, a quien el niño le ha cogido un cariño inexplicable.

—Aún es muy pequeño y es normal que se encariñe con la gente que le dedica tiempo y atención... Si pasara más tiempo contigo, no se desenvolvería en un ambiente tan femenino.

—Eso. Solo me faltaba a mí llevar al niño al parque...

Finalmente, en 1947, cuando el pequeño Gustav contaba siete años, sus padres decidieron enviarlo a un internado en Suiza, a doce kilómetros de Zúrich, exactamente en la localidad alpina de Obereggen de Arriba, porque también había un Obereggen de Abajo. El niño pasó allí dos años, para regresar después a Madrid, en 1949.

Para cualquier niño de su edad, un colegio interno y la separación de sus padres, bien podría haber supuesto un drama. No para Gustav Horcher. El internado llevaba implícito mucha vida al aire libre, campo, nieve, naturaleza en estado puro. Para él supuso un cambio de vida enriquecedor, hizo grandes amigos entre sus compañeros, que provenían de los lugares más dispares de Europa, y aprendió idiomas, camaradería y el valor de la familia en la distancia, que es como de verdad se aprecia.

Al poco de regresar a Madrid, Gustav comenzó a sufrir severos ataques de asma. Consultado el doctor Max Sajitz-Hermstein, este recomendó al niño aire puro, mar o montaña. Con tal motivo, madre e hijo se desplazaron a la Costa del Sol y así fue como Elisabeth Horcher descubrió Marbella, localidad malagueña a la que la familia ha estado íntimamente ligada desde entonces.

—Tenemos que irnos, Otto. El doctor dice que Gustav necesita respirar aire puro. La condesa de Yebes me ha hablado de la costa de Málaga, concretamente de Marbella, como lugar ideal para pasar una temporada. Y el clima es perfecto para que el niño se cure.

—Está bien, está bien. Si el médico lo considera pertinente, yo no me opongo. Si la estancia se alarga, iré a veros en algún

momento.

Una vez recuperado, madre e hijo regresaron a Madrid y Gustav comenzó sus estudios en el Colegio Alemán, en el número 28 de la calle López de Hoyos, la que fuera su cuarta sede, centro en el que cursó estudios hasta finalizar la secundaria. Gustav fue un estudiante de rendimiento medio. Aunque se le atragantaban las matemáticas, siempre obtuvo muy buenos resultados en ciencias naturales, historia, lengua y geografía y, además, era completamente bilingüe. Responsable y educado, hablaba alemán y español con una fluidez envidiable y se defendía en francés con solvencia, idioma que practicaba en casa con su madre, porque la voluntariosa Elisabeth, aparte de alemán, hablaba francés e inglés, y aprendió español bastante mejor que su marido. Para Otto fue más difícil. Bilingüe alemán-francés, y chapurreando inglés, el español se le resistió desde el principio.

Cuentan que cometía errores idiomáticos que a veces resultaban cómicos y, aunque odiaba reconocer su torpeza, al final, acababa riendo como todos los demás. En una ocasión, recomendó a unos clientes: «Pijones con judíos verdes». Aún se recuerda en Horcher la cara de estupor de los comensales.

22

Madrid, 1948

Sin reclamos ni publicidad. Con una entrada discreta al comienzo de la Gran Vía, en el 42 de la calle del Caballero de Gracia, frente al edificio de Grassy, tenía su taller el modista español Cristóbal Balenciaga. Había abierto su negocio en 1931, el mismo año de la inauguración de la coctelería de Pedro Chicote. De hecho, en los mentideros de la época, se decía que el barman contaba con un pequeño ejército de botones encargados de servir a las clientas del modista los cócteles que él preparaba personalmente.

Durante la Segunda República y la Guerra Civil, el diseñador abandonó España, exiliándose en París, para regresar después, tras la instauración del régimen de Franco. En el taller de quien fue considerado el «arquitecto de la alta costura», a finales de los cuarenta, se daban cita aristócratas y damas de la alta burguesía, esposas de diplomáticos, empresarios y hombres de negocios del

Madrid cosmopolita del momento. Elisabeth Horcher apreciaba especialmente los diseños del modista vasco, quien la vestía con asiduidad.

—¡Cuánto bueno por aquí, *frau* Horcher! —exclamó el modista, acompañando sus palabras con un lenguaje no verbal profuso.

—Como siempre es un placer visitar su establecimiento, Cristóbal —saludó cordial Elisabeth, y tiró del guante apresuradamente para que el modista le besara la mano derecha con su habitual ceremonia—. Le presento a Hilda Rosenthal, recién llegada de Berlín. Su familia y la de mi marido tuvieron una estrecha relación en el pasado. A Esther Zuckerman ya la conoce.

—Un placer darle la bienvenida a mi humilde taller, *fräuleins* —dijo Balenciaga mirando a las jóvenes de arriba abajo—. Ayer mismo preguntó por usted la esposa del barón Hankey, *frau* Horcher.

—Ah, sí, Frances. Hace tiempo que no la veo.

—Eso me comentó ella. Y que esperaba coincidir en la recepción del Ritz conmemorativa del Festival de Wagner de este año. De hecho, me encargó un vestido muy ligero, teniendo en cuenta que en agosto en Madrid, el calor es abrasador.

—He recibido la invitación y asistiré encantada. Yo también deseo encargarle un par de vestidos de cóctel y para las jóvenes algo moderno, vanguardista... En ambos casos será su primera fiesta en Madrid y quiero que luzcan espectaculares.

—Con su juventud y sus físicos, eso no es nada difícil, *frau* Horcher. Vayan viendo estos bocetos —dijo el modista, invitándolas a sentarse en unos confortables butacones.

Otro de los puntos de encuentro preferidos de las señoras de postín eran las tiendas de antigüedades. Elisabeth Horcher, auténtica experta en la materia, frecuentaba, entre otros establecimientos, las Galerías Piquer, ubicadas en la Ribera de Curtidores, 29, en pleno Rastro madrileño, cuyo nombre homenajeaba a la cantante española Concha Piquer. Este patio comercial, aún hoy en funcionamiento, era una corrala madrileña

típica, donde se daban cita los coleccionistas de antigüedades, en busca de las piezas más exclusivas y los objetos más exóticos. Como ya hemos visto, *frau* Horcher se manejaba entre los anticuarios como pez en el agua.

Hoy, Gustav Horcher sigue guardando entrañables recuerdos de aquellas tardes en las que, después de la escuela, acompañaba a su madre en sus recorridos por tiendas y comercios, en los que se mezclaban el olor de las telas con los perfumes de las señoras, el aroma de las maderas nobles con el cadencioso tictac de los relojes de pared, a los que tanto le gustaba dar cuerda. En todas partes, le obsequiaban con galletas y caramelos y madre e hijo regresaban a casa en el coche inundado de bolsas y paquetes.

Hilda Rosenthal comenzó a acompañar a Elisabeth y a Esther a todas partes. Pronto, las tres mujeres se hicieron inseparables. Hilda, sin esfuerzo, se fue introduciendo en los círculos de poder e influencia del Madrid de la época, mientras aprendía español con extraordinaria rapidez. En poco tiempo, se hizo con el control de la situación fuera y dentro del restaurante. Su trato con los clientes era protocolario y exquisito. Se quedaba con las caras fácilmente y les saludaba por su nombre en perfecto inglés, si se trataba de británicos o americanos, o si los clientes eran alemanes, con solo escuchar el acento, era capaz de averiguar su procedencia exacta.

En poco tiempo, la joven había conseguido dos objetivos complementarios. En primer lugar, acompañando a Elisabeth en sus actividades sociales, Hilda se hacía con información de primera mano, a través de las esposas y damas de la aristocracia europea residentes en Madrid. Y, por las noches, desde su atalaya como relaciones públicas de Horcher, tenía controlados a los auténticos protagonistas.

A través de los pertinentes servicios de la embajada británica, la joven alemana había recibido entrenamiento en labores de vigilancia y transmisión de mensajes, utilización de tintas invisibles, códigos y cifrados. Bajo el seudónimo de Venus, debía transmitir su parte periódico a dos agentes, Orión y Perseida, de los que desconocía su

identidad. Ella no intervenía en otro tipo de cometidos, tan solo facilitaba información acerca de los elementos que los servicios de inteligencia aliados estaban empeñados en atrapar para que fueran juzgados como colaboradores necesarios de Hitler y su Nacionalsocialismo.

Nadie conocía tampoco la identidad de Venus, ni su adiestramiento como espía antes de su llegada a Madrid. Por entonces, en la capital de España operaba una tupida red de informadores a la caza de los nazis más buscados. Este ejército de agentes secretos conocía sus nombres, sus rostros, sus posibles caracterizaciones, sus gustos y extravagancias y los círculos que frecuentaban. Tan solo restaba detenerlos.

Hilda Rosenthal, embutida en un espectacular vestido de noche rojo y negro y recogida su poderosa melena en un apretado moño, esperaba, como cada noche, la llegada de los clientes a la entrada del restaurante. Un par de farolas iluminaban la calle Alfonso XII con una luz amarillenta y mortecina, que poco ayudaba a identificar a los transeúntes hasta que no estaban prácticamente encima. La joven estrechó la mano de aquel hombre que caminaba hacia ella sujetando su monóculo con determinación y examinándola de arriba a abajo. La joven no podía creer lo que veían sus ojos. Sobrecogida por el descubrimiento, tuvo que hacer un esfuerzo para no tambalearse. Conocía de largo a aquel hombre que le regalaba los oídos en alemán y al que ella sonreía con forzada cortesía, mientras el corazón se le salía literalmente del pecho.

Avanzó entre las mesas y le acompañó hasta la suya, reservada para dos personas. ¿Quién habría de ser su acompañante aquella noche? Ante sí, tenía a uno de los nazis más buscados por los servicios secretos aliados, al que se le había perdido la pista nada más terminar la guerra.

Aquel alemán no era otro que Josef Hans Lazar...

A pesar de la gran cantidad de nazis que, durante los dos últimos años de contienda y una vez acabada esta, campaban a sus anchas por la capital de España deshaciéndose de documentos e

informes comprometedores y maniobrando en busca de poder e influencia, al embajador alemán solo le hacía sombra el agregado de prensa de la embajada, Josef Hans Lazar, cuya autonomía venía de lejos y al que ningún titular de la delegación alemana había sido capaz nunca de controlar. Nacionalizado austríaco, su pasado aparecía envuelto en un halo de misterio. Todo eran especulaciones sobre su procedencia, pero, en realidad, nadie conocía a ciencia cierta el discurrir de su vida.

El propio embajador británico, *sir* Samuel Hoare, escribió en sus memorias, publicadas en 1946:

Lazar era un judío oriental muy siniestro. Este representante del radicalismo ario había nacido en algún lugar de Turquía, habiendo emigrado sucesivamente a Bucarest, Budapest y Viena. En la capital austríaca había servido fielmente a Hitler como el fanático propagandista que era. Misteriosa figura de extraños gustos, su dormitorio estaba decorado como una capilla con dos hileras de santos y un altar sobre el que dormía. A pesar de su repulsivo aspecto, era popular en ciertos ámbitos de la sociedad madrileña y, en especial, entre las señoras. Desde la embajada, donde tenía más autoridad que el propio embajador, dirigía no solo el rumbo que debía tomar la prensa española, sino hasta el texto concreto de noticias y artículos. En definitiva, no llegaba una sola palabra a la opinión pública sin su aprobación. Con una taimada mezcolanza de brutal autoritarismo y desvergonzada corrupción, consiguió que los periódicos españoles fueran incluso más injuriosos que los propios alemanes.

Hilda se mantenía alerta, inquieta y vigilante. Y, por fin, llegó el *partenaire* de Lazar aquella noche. Este no era otro que Otto Skorzeny, el gigante Scarface o Caracortada, considerado por los servicios secretos norteamericanos el hombre más peligroso de Europa.

En su juventud, durante los años de estudiante de ingeniería en Viena, su ciudad natal, se inscribió en una de las muchas sociedades en las que se practicaba el *Mensur*, un combate de esgrima con reglas específicas. Skorzeny participó en catorce

duelos hasta recibir las *Schmisse* o cicatrices de honor, que marcarían su rostro de por vida.

A pesar de su intachable carrera militar, fue la dirección estratégica de la Operación Roble, por la que se liberó a Benito Mussolini custodiado en los Apeninos por la milicia italiana, la que le sacó del anonimato para convertirse en un auténtico héroe de guerra. Con tal motivo, el propio Hitler le fue encargando personalmente arriesgadas y decisivas misiones, y terminada la guerra fue capturado y juzgado en Núremberg. Declarado culpable, Skorzeny nunca renegó de su credo y fue internado en un campo de «desnazificación», del que logró huir, viajando a España e instalándose, con identidad falsa, en el corazón de la capital, en el número 25 de la mismísima calle de la Montera.

Skorzeny gozaba de gran popularidad entre las filas franquistas, y era considerado, junto al nazi belga Léon Degrelle, como uno de los últimos acólitos aún vivo de Hitler.

Impresionada por el poderoso físico del alemán y por su desfigurado rostro, Hilda le estrechó la mano y lo acompañó hasta el reservado en el que le esperaba Lazar. Después, avisó a Otto Horcher de la llegada de los dos hombres y regresó a la puerta.

En aquel momento, Owen Sullivan, el osado periodista de *The New York Times*, a quien Hilda admiraba por sus audaces y transgresores artículos, se apeaba de un moderno taxi.

23

Madrid, 2017

Todos los Horcher acudieron a la convocatoria. Nicolás con su esposa Belén y los niños, Elisabeth con su marido Diego y su prole, y Christian y Andrea, los solteros de la familia que, aunque llegaron los últimos, no pararon de jugar con sus sobrinos, a los que adoraban.

A los postres, Gustav Horcher fue el encargado de introducir el asunto que básicamente motivaba la reunión, que no era otro que el proyecto de publicar un libro que contara la vida de la saga Horcher, desde que se pusiera en marcha el primer restaurante en Berlín, recién inaugurado el siglo XX.

—Y todo esto viene, me imagino, a raíz de los diarios que aquella mujer trajo al cementerio cuando enterramos las cenizas de los abuelos, ¿me equivoco? —Fue Nicolás, el hermano mayor, el primero en intervenir.

—Exacto —respondió Elisabeth inmediatamente—. Os puedo asegurar que es un privilegio contar con unas memorias tan auténticas como las que escribió Esther Zuckerman. Narran los acontecimientos y describen a nuestros antepasados con todo lujo de detalles.

—Pero, papá, tú también conoces la historia y puedes aportar mucha información, si, finalmente, se tomara la decisión de acometer el proyecto, ¿no? —expuso su opinión Andrea, la pequeña.

—Por supuesto. Papá será el alma indiscutible de la narración, el hilo conductor del recorrido histórico, pero los diarios Zuckerman son un testimonio complementario tremendamente valioso, un regalo que nos ha caído del cielo y que yo interpreto como una señal para que nos pongamos manos a la obra y publiquemos por fin el libro de nuestra familia —volvió a explicar Elisabeth con entusiasmo, intentando convencer a sus padres y hermanos de la idoneidad de sus planes.

—Mmmm... Perdonadme si hago de abogado del diablo, pero, ¿de verdad creéis que a la gente le va a interesar nuestra historia? —preguntó Christian, tras escuchar la encendida defensa de su hermana sobre el proyecto literario y sus bondades.

—Exactamente eso mismo estoy harto de decirle a tu hermana —intervino el padre con su acostumbrada vehemencia—. Pero está como abducida por esos dichosos diarios y no hay quien la haga recapacitar.

—¿Y tú qué opinas, mamá? —preguntó Elisabeth, tratando de encontrar una aliada de peso.

Ana Cotoner Goyeneche era la tercera esposa de Gustav Horcher y la madre de Elisabeth y Andrea. Tras cuarenta años de vida en común, conocía de largo la historia de los Horcher, y sus opiniones y sugerencias tenían siempre un enorme peso específico en la familia.

—Bien. Escuchadme todos. Desde que vuestra hermana mencionó la posibilidad de escribir el traído y llevado libro, ando

dándole vueltas al asunto. He hablado en varias ocasiones con Elisabeth al respecto y conozco sus argumentos, pero también, y como no podía ser de otra forma, he escuchado por activa y por pasiva las opiniones de vuestro padre sobre el particular, que ya sabéis que tiene sus reservas. Dicho lo cual, creo, honradamente, que estoy en situación de transmitir al respecto mi opinión sincera y meditada.

—Ok, mamá. Te escuchamos —dijo Elisabeth esperanzada.

—Contar la historia de los Horcher es contar la historia del siglo XX, de Europa y de España. La trayectoria de vuestros abuelos y bisabuelos no es muy distinta a la de tantos hombres y mujeres marcados por dos guerras mundiales, desatadas precisamente por Alemania, perdedora de ambas. Lo que sí les hace diferentes es su voluntad de sobrevivir al drama y su empeño en perpetuar un negocio familiar, que, con el paso del tiempo, se ha ido convirtiendo en un *leitmotiv* que trasciende la simple consideración de medio de vida. A la gente le gusta la Historia con mayúsculas, pero si, además, se relata a través de unos personajes con encanto, de una manera emotiva y amena, con realismo y fuerza narrativa, creo que el conjunto puede resultar enormemente atractivo.

—Sin olvidar que el restaurante Horcher es uno de los más antiguos de Madrid, íntimamente ligado a la historia de España. Por sus mesas han pasado los personajes más importantes del país y ha sido testigo de excepción del recorrido que va desde la posguerra al siglo XXI —añadió Gustav una nueva premisa al razonamiento.

—Cierto, papá. Y ello no me parece nada despreciable —afirmó Nicolás, haciendo hincapié en el argumento.

—Y la cocina; no os olvidéis de la cocina. Porque la gastronomía de culto está de moda. Entonces, mamá, entiendo que apoyas el proyecto —concluyó Elisabeth enardecida, sabedora de la enorme influencia de su madre en las decisiones familiares.

—Absolutamente —exclamó con rotundidad Ana Cotoner—. Además, no debería preocuparnos el resultado inmediato. No creo

que el propósito a alcanzar en este caso lo determine el número de personas que lean la historia de los Horcher o que se vendan equis ejemplares en la primera edición. A mi juicio, el objetivo es abstracto, inmaterial y, por ello, mucho más elevado.

—Creo que sé de lo que hablas, mamá —añadió Andrea, convencida—. Creo que el fin que debe guiarnos no puede ser otro que dejar testimonio de la verdadera historia de los Horcher, de nuestra estirpe, que tiene un pasado y un presente, pero que también cuenta con una dimensión de futuro, que deben conocer y asimismo transmitir los que nos sucedan.

—Entonces, si estamos de acuerdo, os pido a todos vuestra ayuda y colaboración —dijo Elisabeth, luciendo una amplia sonrisa.

Se miraron, asintieron y Gustav Horcher dio por terminada la reunión.

Madrid, 1948

Mientras los residentes alemanes en Madrid se reunían en el Colegio Alemán, en el Instituto de Cultura, en la iglesia luterana y en restaurantes como Horcher o Edelweiss, los súbditos de Churchill y de Roosevelt se concentraban en otros emplazamientos, como la ya citada iglesia anglicana de St. George's, aún hoy punto de encuentro de la colonia británica en Madrid durante las celebraciones navideñas y los ocasionales eventos de caridad. Debido a la cercanía del templo, tanto con el salón de té Embassy como con la embajada y sus anexos, los residentes británicos no necesitaban ir muy lejos para congregarse en lo que ya se revelaba como su territorio.

Pero, con todo, el punto de encuentro social por excelencia de los aliados en Madrid, durante la guerra y después de esta, fue el club angloamericano, que se situaba en el número 6 de la Gran Vía. A diferencia del salón Embassy, en el que, como en Horcher, se daban cita miembros de ambos bandos que se vigilaban

mutuamente, el club fue desde el primer momento zona vetada para los alemanes y sus simpatizantes.

Una de las asiduas del club era la propia *mistress* Taylor, propietaria del Embassy, quien acudía con frecuencia acompañada por su hija. Ello animó a que otras mujeres solteras, que trabajaban en las embajadas británica y norteamericana, visitaran también el establecimiento, donde se organizaban bailes y veladas de poesía.

Margaret Kearney Taylor había llegado a España procedente de París, en 1928, con la intención de establecerse en Madrid para trabajar en la factoría de la General Motors. Con el tiempo, aquella mujer decidida y emprendedora acabó por convencer a sus directivos respecto de la necesidad de abrir en la capital española un salón de té al estilo inglés, como punto de referencia para el personal de las numerosas embajadas que se ubicaban a lo largo del paseo de la Castellana. Como resultado de su empeño y mediante asociación mercantil con otros dos propietarios, el salón Embassy abrió sus puertas en 1931, en plena Segunda República.

Mistress Taylor, separada de un multimillonario americano, estaba muy bien relacionada. Entre sus amistades se encontraban diplomáticos, aristócratas y empresarios influyentes.

—La exquisitez y el buen gusto son las normas irrenunciables de esta casa —explicó *mistress* Taylor a un candidato al puesto de *maître*, que había quedado vacante hacía pocos días—. Yo superviso personalmente tanto las labores de pastelería como los cócteles que prepara el barman.

—Sí, señora. He oído hablar de su cóctel de champán, que ya se ha hecho famoso en Madrid.

Durante la Guerra Civil, la actividad del local se ralentizó temporalmente, para regresar con todo su potencial en 1939. Porque, mientras *mistress* Taylor servía té con pastas *non stop* a sus clientes, los sótanos de Embassy se llenaban de refugiados pertenecientes a las tropas aliadas que atravesaban los Pirineos o llegaban a España a través de los distintos puertos marítimos. Todo

el mundo huía de las consecuencias de aquel conflicto bélico que tenía en jaque a casi toda Europa.

Embassy y su preciado sótano eran un lugar de paso en el que descansar y alimentarse hasta la asignación de nuevo destino. La esposa del embajador británico coordinaba los servicios de manutención, ropa y transporte.

—*Mistress Taylor*, ¿cuántos hombres calcula que han recibido ayuda y protección en Embassy, desde que abrió usted el establecimiento? —preguntó curiosa la esposa del embajador Hoare.

—Pues, así, a bulto, podríamos estar hablando de treinta mil personas. ¡Imagínese! Para las huestes de Franco, pronazis a pesar de la neutralidad, esto no es más que la tapadera de un nido de espías y un refugio ilegal de personas. Desde que me instalé, no han dejado de vigilarme a mí y a mi salón, lo que se ha traducido en varios cierres.

—Es usted una mujer admirable, *mistress Taylor*, y su espíritu luchador y solidario algún día tendrá su recompensa, ya lo verá.

—Querida amiga, ya la tiene... Ya la tiene.

Robert Crawford alternaba habitualmente en el club de la Gran Vía madrileña con el resto de la comunidad angloamericana. Crawford era viudo y vivía en España con su hija Emily desde 1920. Actuaba como el agente de la Crossley Motor Company en Madrid. Gracias a él y a sus contactos, los aliados pudieron llevar a cabo una política de adquisiciones preventivas de empresas y materias primas, dificultando a los nazis la compra de provisiones esenciales para sus actividades bélicas tales como uniformes, calzado, artículos de piel y, sobre todo, recursos vitales para la industria de la guerra, especialmente piritas y el codiciado wolframio.

Emily contaba treinta años y nunca se había separado de su padre. Para Crawford, su hija era lo más importante que tenía. Tan bella y alegre como audaz y eficiente, la muchacha pronto cambió su trabajo en la guardería del Instituto Británico por el puesto de secretaria personal del encargado de negocio, el barón Robert

Hankey. Durante los últimos años de guerra y dada la información que manejaba sin restricción alguna, Emily Crawford tomó conciencia de lo que una eventual victoria alemana supondría para el continente europeo. Su preocupación y su necesidad vital de comprometerse en la medida de lo posible en la salvación de su país y de Europa de las garras del nazismo fueron aumentando con cada día de contienda.

Sin embargo, una vez terminado el conflicto bélico y habiendo obtenido las fuerzas aliadas una rotunda victoria sobre Hitler, ya solo restaba dar caza a los responsables del exterminio y evitar que eludieran la justicia. En secreto y sin que su padre pudiera sospechar ni por lo más remoto a lo que se dedicaba su hija, Emily se implicó sin restricciones como enlace entre los agentes de información y los servicios de seguridad de la embajada. Bajo el alias de Perseida, recopilaba, estructuraba y filtraba los datos de los confidentes, para después contrastarlos con Orión, el agente de la OSS norteamericana responsable de la misma misión en la embajada de Estados Unidos. Y Orión no era otro que el corresponsal de *The New York Times*, Owen Sullivan.

El reportero se movía en el Madrid del espionaje como pez en el agua y su carné de prensa le facilitaba el acceso a personas, centros oficiales y puntos de reunión, sin que nadie sospechara que la información que manejaba no siempre tenía un destino periodístico.

24

Madrid, 1949

Tras el establecimiento del régimen de Franco, los ideales más reaccionarios, que definían a la mujer en relación con su esencia y destino natural, fueron concretados, desde un principio, en las nuevas legislaciones, tanto civiles como penales y laborales. Esto es, la mujer como esposa, madre y reserva de valores espirituales. Se protegió a la familia como núcleo vital del nuevo Estado y se prohibió el matrimonio civil, la contracepción y el divorcio. Se estimuló la procreación y se premió a las familias numerosas. La legislación española, inspirada en el Código de Napoleón, comparó a la mujer casada con los menores de edad. Por todo ello, el ideal femenino de cualquier mujer había de basarse en el sacrificio, la obediencia y la subordinación.

Desde que Elisabeth Horcher puso un pie en España, educada en una Alemania democrática y libre y proveniente, en última

instancia, de la Francia de *la liberté, la égalité et la fraternité*, todo aquello le resultaba anacrónico y extemporáneo y, en no pocas ocasiones, experimentó la sensación de vivir con la miopía ideológica y las limitaciones doctrinales de un «pueblo». Ella no tenía nada que ver con la forma de vida de todas aquellas mujeres españolas que se vestían como ursulinas, se limitaban a ser el reposo de sus guerreros y a traer al mundo cuantos hijos les mandaba Dios en su infinita magnificencia.

—*Frau* Horcher, ¿de verdad cree que su marido no se enfadará si almorzamos en la competencia? —preguntó Esther Zuckerman con sincera preocupación.

—Pues claro que no, querida. ¡Qué tontería! He quedado en Edelweiss con la marquesa de Torrejón y después iremos juntas a las pruebas en Balenciaga. Hilda se nos unirá directamente en el taller de Cristóbal. ¡Vamos! Estoy hambrienta.

Había mucha gente esperando en la entrada, pero un camarero condujo a las dos mujeres a la mesa que tenían reservada. La marquesa les esperaba con aspecto lánguido, mientras fumaba sin parar. El local carecía de cualquier clase de pretensiones glamurosas, estaba lleno a reborar y el volumen de las conversaciones parecía rebotar en las paredes y los techos aumentando gradualmente en decibelios.

—¿Les apetecería a las señoras unos arenques en escabeche recién llegados en avión desde Berlín? Han tenido suerte, porque hoy tenemos, además, *Wiener Schnitzel* y también venado —les ofreció el *maître* diligente.

—Debes comprender cómo funciona la idiosincrasia española, Elisabeth —explicó la marquesa sin dejar de emitir un humo espeso—. Ahora estamos en temporada de caza. Perdiz y jabalí, querida. Rara vez te ofrecerán otra cosa en casa de un aristócrata español. Viven con esplendor, pero desde luego no despilfarran. ¡Ni una peseta! Cazan tres o cuatro días por semana y comen el fruto de sus esfuerzos de lunes a domingo. Métetelo en la cabeza, en

España disfrutar de la vida siempre precede al trabajo. Y esto es aplicable a todas las clases sociales.

—Entendido. ¿Y si tomamos un combinado en el Palace antes de las pruebas? —sugirió Elisabeth—. Tenemos tiempo.

En las aceras de las calles aledañas se hacinaban los indigentes que pedían limosna y un ejército de limpiabotas se disputaba los eventuales clientes que cándidamente se sentaban en los bancos de plazas y avenidas. Las mujeres vestían de negro y combatían el frío con bufandas de lana que anudaban bajo sus barbillas y muchos hombres se cubrían con gruesas capas también negras que colgaban de sus hombros.

El carruaje de un solo caballo que transportó a las mujeres hasta el hotel Palace solo les costó diez céntimos, pero el breve trayecto requirió casi media hora. Carros y carretas tirados por mulos se mezclaban con viejos automóviles, muchos de los cuales funcionaban gracias a un depósito situado en su parte posterior, en el que se quemaba carbón de leña. El cochero les explicó que aquellos gasógenos eran una solución, debido al desorbitado precio de la gasolina.

El vestíbulo del Palace, tan desierto por las mañanas, bullía de actividad a las cinco de la tarde. Un remolino de mujeres alteradas y chillonas se concentraba en un lateral del gran salón. La causa de la conmoción parecía ser un joven de negríssimos cabellos y piel aceitunada que no paraba de firmar autógrafos.

—Es Juan Belmonte, el torero —explicó la marquesa de Torrejón a sus compañeras.

—Hilda me dijo que un día había cenado en Horcher y que era muy simpático. ¡Vaya! Yo siempre había imaginado que un matador de toros debía ser alto y robusto, como un jugador de rugby. Pero es bajito y muy delgado —replicó la joven Esther con naturalidad.

—Sí, y muy moreno. Demasiado para mi gusto, pero su sonrisa es agradable —añadió Elisabeth.

Cristóbal Balenciaga las recibió personalmente y obsequió a sus fieles clientas con todo tipo de aspavientos y expresiones

efusivas, alabanzas y elogios que, por exagerados, resultaban de todo punto artificiales.

Hilda, que había llegado con anterioridad, ya estaba en manos de costureras y ayudantes y el vestido elegido para la fiesta de Wagner, en distintos tonos de azul, le sentaba como un guante.

Mientras esperaban su turno, alguien citó a la actriz española Imperio Argentina, que el día anterior había visitado igualmente el taller de Balenciaga.

—Ya sabéis que hace años, a finales de los treinta, cuando Adolf Hitler la conoció, quedó fascinado. —Y Balenciaga comenzó a desgranar el célebre *affaire* entre el dictador y la cantante—. Tanto fue así que se empeñó en ganarla para el cine alemán.

—¿Pero no decís que era gitana? ¿Cómo es posible que el Führer se prendara de ella, teniendo en cuenta que durante años llevó a cabo una implacable y sangrienta limpieza étnica de su raza? —se extrañó Elisabeth Horcher.

—No era gitana, aunque hacía películas de gitana —puntualizó el modista—. El caso es que el productor de cine alemán Johann Ther, que se había establecido en España, fue el encargado de impulsar la carrera de la actriz, por encargo de Hitler. Y puso en marcha algunas películas en coproducción, como *Carmen la de Triana*, *Suspiros de España* o *Mariquilla Terremoto*. Pero Hitler no entendía aquellas historias, ni la idiosincrasia andaluza, y poco a poco, fue perdiendo el interés por la española.

—Dicen que, finalmente, el cineasta colgó la cámara y se alistó en el Ejército alemán, participando activamente en la ocupación de Francia.

La que había puesto el punto final a la historia era, ni más ni menos, que Clara Stauffer, uno de los personajes más mediáticos del Madrid de los cuarenta. Todos los presentes la saludaron con expresividad e hicieron un hueco a la recién llegada, que se unió encantada al grupo. A los pocos minutos, le sirvieron su cóctel Marabú, traído expresamente de Chicote.

—Disculpen, pero acabo de llegar y no he podido evitar escuchar su conversación. Cristóbal, querido, ¿dónde tienes los bocetos que ibas a enseñarme? —Y la Stauffer se alejó por un largo pasillo hacia otro salón.

Hilda Rosenthal, que se encontraba en la habitación de al lado, no perdía palabra de la tertulia, mientras tenía controlados a los miembros del grupo a través de los espejos.

Por fin, salió del vestidor dejando a todos boquiabiertos.

—Querida, estás sencillamente maravillosa —exclamó Elisabeth Horcher—. Te felicito Cristóbal.

—Esther, preciosa. Tu turno. —Y Esther se internó en el vestidor.

La familia de Clara Stauffer Loewe, de origen alemán, se había instalado en España en 1890. Su padre, químico y cervecero profesional, fue pieza clave en la puesta en marcha de la fábrica de cervezas Mahou. Clarita, como la llamaba todo el mundo, era una mujer muy activa y avezada deportista. Esquiaba y nadaba como una sirena, además de tocar el piano y participar en torneos de ajedrez. Amiga personal de Pilar Primo de Rivera, fue miembro destacado de la Sección Femenina de Falange. Simpatizante nazi desde su juventud, llenó el enorme salón de su casa de Madrid, en la calle Galileo, 14, con centenares de botas, abrigos y camisas que repartía entre los soldados alemanes que recalaban en España huyendo de la Francia recién liberada.

—Dicen que es infalible a la hora de proporcionar documentación falsa a espías y ciudadanos alemanes para facilitarles el cruce de fronteras. La verdad es que hace una labor altruista admirable —explicó la marquesa de Torrejón.

—Es la única mujer que participa activamente en las redes de ocultación y refugio de perseguidos, conocidas como *ratlines*. Lo sabe todo el mundo —intervino Elisabeth.

—Según tengo entendido, los aliados la han denunciado en multitud de ocasiones, pero su extradición siempre ha sido

rechazada por el Gobierno de Franco. De hecho, ni siquiera la han detenido nunca —apostilló el propio Balenciaga.

Y Hilda Rosenthal retenía en la memoria datos e imágenes para elaborar sus informes posteriores. Sin embargo, desanimada por los escasos resultados que los esfuerzos británicos de desnazificación arrojaban, Hilda cada día echaba más de menos a Kurt, y su añoranza de Berlín iba en aumento.

En sus cartas, el arquitecto le relataba que, sin menospreciar la acertada gestión de los nuevos dirigentes alemanes y las bondades del Plan Marshall para reconstruir y modernizar Europa, los verdaderos artífices de la recuperación estaban siendo los propios alemanes y su férrea voluntad de salir adelante. La gente ansiaba seguridad y prosperidad económica y el milagro lo obraron, sin ninguna duda, la determinación y el esfuerzo común de un pueblo sufrido e inocente, al que Hitler llevó a la destrucción y al desastre, y cuyos dirigentes abandonaron después a merced de los vencedores, huyendo, como ratas que abandonan el barco a punto de hundirse, con todo lo expoliado en la vieja Europa.

25

Madrid, 1949

Por aquel entonces, y debido a la numerosa clientela que llenaba las mesas de Horcher a diario, Otto se vio en la necesidad de organizar dos turnos para las cenas. En primer lugar, los extranjeros, en un horario más temprano y, en segundo lugar, otro, tardío, para los nacionales, cuya liturgia comenzaba con interminables y vehementes tertulias en torno a un aperitivo generosamente regado con los mejores caldos nacionales en «el bar de Horcher», situado en el sótano, donde hoy se encuentra igualmente la zona más informal del establecimiento.

A las once, la sala aún no estaba llena, dado que nadie que se preciara en la alta sociedad madrileña de la época cenaba antes de esa hora realmente avanzada para el resto de los europeos.

En la cocina, la actividad era frenética y el ruido ensordecedor. El fragor del menaje y de los utensilios que se empleaban en los

distintos lances culinarios mezclados con el elevado tono en el que todos hablaban, hacían presagiar una hora punta movidita.

—Vamos Levi, te pedí unos huevos poché sobre *Kartoffelpuffer* hace media hora —se quejó el camarero.

—Solo tengo dos manos y, además, me los pediste hace cinco minutos.

—Bueno, están o no. Son para el cuñadísimo.

—¿Qué cuñadísimo? —preguntó Levi, ajeno por completo a la identidad de las personalidades a las que daba de comer cada día.

—Pues el de Franco, ¿quién va a ser? —exclamó el camarero con cierto tono de desesperación—. El señor Serrano Suñer.

—Date prisa, Levi, a ese no conviene hacerle esperar —concluyó el chef Puccini.

—¿Habéis oído lo que cuentan por ahí? —preguntó el *maître* Ramón Ballesteros, infinitamente mejor informado de la actualidad nacional e internacional—. Dicen que ya destituido, Serrano Suñer escribió una carta a Franco, en la que le recomendaba la formación de un Gobierno que incluyera a intelectuales liberales «no rojos». ¿Y sabéis lo que le contestó Franco? Escribió un escueto: «Je, je, je».

—Dos ragús de ciervo y un *goulash* de ternera a la húngara para la mesa diez —entró otro camarero cantando el pedido.

—Pues esperemos que no pidan más ragús esta noche, porque solo nos queda uno —reconoció Puccini con preocupación—. Verás cuando se entere *herr* Horcher...

—Apuéstese algo conmigo a que tenemos más comandas de ragú que en toda la semana... Es la ley de Murphy —dijo Levi, afrontando el problema con humor.

—¿Y quién es ese Murphy?

—Luego se lo explico, jefe.

El salón privado estaba dispuesto para cuatro comensales. Hilda sabía muy bien que aquel reservado solo lo ocupaban destacados fascistas españoles o alemanes muy allegados al Tercer Reich. Hasta entonces, había acompañado a la mesa

exclusivamente al exministro Ramón Serrano Suñer, a la sazón, procurador en Cortes y consejero nacional del Movimiento. ¿Pero, quiénes iban a ser sus acompañantes? Consultó el libro esperando aclarar la incógnita. No tuvo éxito. Suñer era el titular de la reserva.

Se apostó en la puerta y apoyó la espalda en el frío quicial de mármol. Las siluetas de dos hombres se acercaban a buen paso por la calle, desde la plaza de la Independencia. Una luna muy menguada no ayudaba a iluminar la noche y Hilda no acertó a identificarlos hasta que estuvieron a pocos metros. Uno era el príncipe checo Nikolaus Lilienthal, hombre cercano a Heinrich Himmler, el temido *Reichsführer* de las SS y, el otro, el conocido biólogo afincado en Madrid, Franz Liesau Zacharias, en cuya ficha del Ministerio de Asuntos Exteriores español figuraba como agente de la Abwehr, el servicio de contraespionaje nazi.

Por último, se apearon de un precioso coche de caballos Gloria von Fürstenberg y el exagregado de prensa alemán Hans Lazar, cuyo monóculo volvió a analizar, centímetro a centímetro, la figura de Hilda hasta violentarla.

La joven relaciones públicas les acompañó al reservado, y en cuanto la condesa tomó asiento, un camarero le colocó un almohadón bajo sus pies.

—Me han dicho que es aquí donde Otto Horcher oculta los magnetófonos —bromeó la condesa, presionando el cojín con el tacón de su zapato.

Todos rieron la ocurrencia de la gran dama.

Providencialmente, la condesa sacó una pitillera de plata y cogió un cigarrillo con su mano enguantada, mientras con la otra ofrecía tabaco a sus acompañantes. Hilda aprovechó la ocasión para utilizar su elegante encendedor y ofrecerles fuego a los presentes, mientras les fotografiaba con la diminuta cámara que ocultaba el mechero.

Vista de cerca y a la luz ambarina de los candelabros de plata, Gloria von Fürstenberg resultaba aún más bella y, desde luego, era la mujer mejor vestida que Hilda había visto jamás. Su traje negro

con adornos de marabú, el broche de brillantes y rubíes en forma de pájaro que lucía en la solapa, los puntiagudos zapatos hechos a mano y la chaqueta de visón que cubría sus hombros denotaban un gusto refinado. Su piel blanca, su abundante cabellera morena y brillante y los pómulos altos que enmarcaban un rostro aristocrático completaban el conjunto armónico de una de las mujeres más bellas de la época.

Finalmente, Hilda Rosenthal abandonó el salón privado, cerrando tras de sí las puertas correderas.

Elisabeth Horcher, que cenaba con unas amigas, abordó a la joven para que le informara sobre la identidad de los ocupantes del reservado, puesto que accedían al restaurante por una puerta diferente a la de los demás clientes, con el fin de mantener el anonimato.

Hilda debía ser discreta, pero, tratándose de Elisabeth, hizo una excepción, recordando al grupo la confidencialidad que requería su trabajo.

—Tranquila, querida. Nada de esto saldrá de aquí —aseguró *frau* Horcher apoyando su mano en el brazo de la joven.

La primera en hablar fue la esposa del encargado de negocios alemán, Sigismund von Bibra:

—Bien. Os cuento. La condesa es una vividora. Por lo que parece, un cineasta de Hollywood se enamoró de ella y la llevó a Estados Unidos nada más conocerla. En Los Ángeles estuvo el tiempo suficiente para sustituir a su galán por un financiero holandés, que la trajo de nuevo a Europa.

—Así es. Pero también hubo un inglés y después Fürstenberg. Lleva en España muy poco tiempo y, según creo, va diciendo por ahí que es viuda de guerra. Al parecer, tiene dos hijos pequeños, pero no residen en España. —corroboró *frau* Stiller, esposa de un exalto funcionario de la embajada alemana.

—Acaba de llegar de Berlín y, por el momento, reside en el Palace, sin medio de subsistencia conocido. Está en contacto permanente con Walter Schellenberg, así que es bastante probable

que sea la mismísima Gestapo quien la mantiene en Madrid —les informó Hilda, bajando aún más el tono de voz.

—¿Y tú cómo sabes todo eso? —le interrogó asombrada Elisabeth.

—Imagínese, *frau* Horcher. Desde mi puesto de ojeadora me entero de muchas cosas.

—Ya veo, ya...

—Pero no os preocupéis, porque la condesita no tardará mucho tiempo en enganchar a otro incauto. He oído decir que está saliendo con el multimillonario March y que también coquetea con Ahkmet Fakry, el hijo del embajador egipcio, mucho más joven que ella —volvió a intervenir Anna von Bibra.

—Pues si me permitís, una cosa hay que decir en favor de la condesa, y es que tiene un estilo sublime, además de una envidiable agudeza de ingenio. No todas las grandes damas de Madrid la van a aceptar; se trata de una competidora demasiado potente —explicó Elisabeth, apurando su copa de vino—. A más de una no le faltarán motivos para tenerle celos. En Berlín ya era famosa y, según rumores, hasta el Führer se prendó de ella.

—¿Y Lazar qué pinta acompañándola a todas partes?

—Según parece, son muy buenos amigos. Yo no sé qué hace él por ella, pero tiene que resultarle útil en algo. Según me ha contado mi marido, para conseguir el visado, encandiló al embajador español en Berlín y, después, sedujo al general Wolff, de las SS, para obtener el permiso de salida de Alemania y venir a España —amplió la información la mujer del encargado de negocios.

Aquella fue una velada larga, con cafés y copas hasta altas horas. Nadie quedaba en el restaurante, salvo los clientes del reservado, donde los camareros entraban y salían con nuevos servicios cada vez que eran requeridos. Por fin, el *maître* Ballesteros hizo una seña a Hilda para que atendiera el guardarropa y pidiera un par de taxis, teniendo en cuenta que los demás empleados ya se habían marchado.

Era obvio que habían bebido demasiado. La familiaridad excesiva y las risas estentóreas así lo demostraban.

Hilda los despidió en alemán y la condesa alabó los modales y la belleza de la muchacha, manifestando su deseo de volver pronto a visitar el establecimiento, del que se llevaba la mejor de las impresiones.

—Será un placer recibirla de nuevo, condesa von Fürstenberg.

—Querida, dígaselo de mi parte a Otto Horcher. Por unas horas me he sentido transportada de nuevo a Alemania, mi patria y la suya, hoy destruida, deshonrada y dividida sin piedad.

Y, por un momento, los ojos de aquella mujer se humedecieron de sincera aflicción.

Así era. Porque, en 1948, las autoridades soviéticas ordenaron un bloqueo que aislara por completo a la población de la zona occidental de la capital alemana. Ello suponía que alrededor de dos millones y medio de habitantes que vivían en los sectores ocupados por los aliados iban a quedar aislados del resto del mundo.

Pero, en la primavera de 1949, un año después de que los soviéticos cortaran los suministros, los aliados se las ingenieron para burlar el bloqueo. Desde el aeropuerto de Gatow, de titularidad británica, el aeropuerto francés de Tegel, y el estadounidense de Tempelhof, los aliados realizaron un total de doscientos setenta y cinco mil vuelos, con los que suministraron más de 2,3 millones de toneladas de alimentos, carbón y material sanitario a la población de Berlín Occidental, sitiada sin compasión.

La confirmación del fracaso de su asedio supuso para Stalin y sus partidarios un serio revés, teniendo en cuenta que no les quedaba más remedio que seguir conviviendo con las tropas americanas, francesas y británicas, instaladas en el corazón de Europa. Aunque sin entusiasmo, el 12 de mayo de 1949, los rusos levantaron el bloqueo, pero la tensión entre la Unión Soviética y el resto de Occidente aumentó gradualmente.

Tan solo habían transcurrido once días, cuando los aliados tomaron la decisión de fusionar sus tres zonas de ocupación para

formar un nuevo país: la Bundesrepublik Deutschland, es decir, la República Federal de Alemania (RFA), inspirada en la República de Weimar. Su capital se situaría en Bonn, su nueva bandera tendría tres colores, negro, rojo y amarillo, y la nueva divisa que manejarían los alemanes occidentales sería el *deutsche mark*, o marco alemán.

Para los soviéticos, el Estado federal alemán se revelaba como un auténtico desafío, que minaba seriamente la confianza puesta en el control de la totalidad de Alemania. Para los analistas políticos de medio mundo, la partición de Alemania era la decisión correcta. Así lo afirmaba el periódico inglés *The Times*, asegurando que Estados Unidos, Gran Bretaña y Francia debían mantenerse «unidos, firmes y decididos», ante la demostración palpable de que los alemanes «preferían media Alemania libre, que la totalidad de Alemania bajo la amenaza de una dictadura comunista».

Pocos días después, el 7 de octubre de 1949, las fuerzas de ocupación soviética entregaron el control de la zona oriental de Alemania a un nuevo Consejo de Ministros, encabezado por Otto Grotewohl, líder del Partido Socialista Unificado, junto a su vicepresidente, Walter Ulbricht. Ambos declararon conjuntamente el nacimiento de un nuevo país, la Deutsche Demokratische Republik, es decir, la República Democrática Alemana (RDA), con su capital en Berlín.

Alemania quedaba así oficialmente dividida entre el Este y el Oeste.

26

Madrid, 1949

A pesar de la habitual presencia de oficiales y trabajadores de la embajada alemana, desde su inauguración, el Embassy Tea Room se convirtió básicamente en lugar de encuentro de los aliados residentes en Madrid. Dadas las circunstancias, el empresario británico Robert Crawford no puso impedimento alguno en que su hija visitara el salón junto a otras compañeras de la embajada, teniendo en cuenta que la propia *mistress* Taylor había asegurado al conturbado padre que tutelaría a la muchacha en todo momento. Ni que decir tiene que este desconocía por completo las actividades paralelas que su hija llevaba a cabo como miembro del MI6 británico. A la Taylor, que lo sospechó en un primer momento, no le cupo después la menor duda.

Durante la guerra y después de ella, las operaciones de propaganda y prensa británicas se realizaban en un gran edificio de

piedra que ocupaba el número 5 de la calle Orfila. Allí trabajaban taquimecanógrafos, criptógrafos y un buen número de administrativos que escribían, en ruidosas máquinas de escribir, cientos de páginas que se imprimían después en las multicopistas para su distribución.

En la última planta del edificio, aunque oficialmente pertenecía a la misión británica, siempre habían actuado representantes de la Resistencia francesa y, terminada la contienda, continuó siendo el centro neurálgico de los servicios secretos galos.

La mayor parte del personal que trabajaba en las dependencias era de origen español y manejaba las imprentas en turnos de ocho horas, sin parar de producir, ni de día ni de noche, propaganda proaliados, a partir de la información que básicamente facilitaba la BBC, con el fin de contrarrestar la ofensiva informativa que emanaba de los servicios diplomáticos alemanes, con Hans Lazar a la cabeza, y apoyada sin pudor por los medios de comunicación españoles. Porque durante la guerra, y a pesar de la pregonada neutralidad, el sesgo ideológico de la prensa española en favor de Alemania se manifestó excesivo incluso a ojos de la mismísima inteligencia nazi. Tanto fue así, que la propia embajada instó a la Falange, en repetidas ocasiones, a ser más «moderada» en sus elogios, teniendo en cuenta que la propaganda tendenciosa y machacona, por obvia, podía resultar contraproducente.

Emily Crawford, la valerosa Perseida, visitaba las instalaciones de la calle Orfila casi a diario, y, con la información clasificada oculta entre sus ropas, se dirigía después, atravesando el paseo de la Castellana, al Embassy Tea Room donde contactaba con Orión o con algún otro agente de la inteligencia aliada.

—Llegas tarde —le reprochó con sequedad el periodista norteamericano a la joven británica.

—Lo siento, pero a veces mi jefe me necesita para algún tema de última hora y he de cumplir con mi trabajo —respondió la muchacha un tanto dolida.

—Disculpa, Perseida. No era mi intención agobiarte. Es que me siento enormemente frustrado por el escaso éxito de nuestro trabajo. Cuando decidí tomar parte en esta batalla pacífica contra el postnazismo, nunca pensé que el mayor enemigo de los aliados fuera precisamente el Gobierno de Franco.

—Te entiendo. Últimamente yo también experimento cada día la misma sensación de fracaso.

—A pesar de que la presión aliada ha redoblado su intensidad, España sigue resistiéndose. De nada sirven los esfuerzos diplomáticos ni las cien mil listas que el Consejo de Control Aliado se empeñe en entregar al ministro de Asuntos Exteriores español con los nombres de los alemanes que deben ser repatriados —explicó el periodista con desánimo—. Todo es inútil.

—Te aseguro que el barón Hankey eleva sus protestas al ministro Martín-Artajo casi a diario, porque, desde mayo de 1944 en que se firmó el acuerdo que recogía el requerimiento de expulsión de doscientos veintidós espías, saboteadores y agentes alemanes, la policía de Franco no ha dejado de inventar subterfugios de todo tipo para eludir las órdenes de expulsión. Y, ya lo ves, siguen circulando libremente por España y viviendo a cuerpo de rey.

—Lo sé. Según los datos de que disponemos, a lo largo del pasado año, se lograron repatriar a Alemania a cuarenta y tres agentes en total, cuando son cientos los reclamados. El éxito es mínimo.

—No hay manera de romper el cerco de protección —se lamentó la joven Crawford—. Y cada vez es más difícil, porque muchos nazis, dado el tiempo que llevan en el país, han forjado lazos con españoles influyentes y otros se han casado con españolas, por lo tanto, son intocables.

—Sin contar los que han cambiado de nombre, han obtenido la nacionalidad española o han huido a Sudamérica, a pesar de los esfuerzos aliados por evitarlo —remató Sullivan el razonamiento.

—Fíjate en la Stauffer. Todo el mundo sabe a lo que se dedica. Ha pasado de prestar servicios de asistencia y recaudación de

fondos con fines sociales a participar en actividades clandestinas, que organiza en su propia casa, escondiendo y ayudando a prófugos nazis a escapar a Latinoamérica burlando la justicia. Y no hay manera de echarle el guante —apostilló Emily presa del abatimiento.

—¿Y qué me dices de su lugarteniente, Cissy von Schiller, tía del agregado de la Luftwaffe, Arno Kleyenstüben?

—Yo te digo que esas dos dirigen Odessa desde Madrid. Los rumores aseguran que han logrado sacar de España a más de ochocientos nazis. —Y la muchacha se acercó al oído del periodista para aumentar la confidencialidad, mientras echaba una rápida ojeada a su alrededor.

—Yo también lo creo. Este fin de semana las han visto juntas en Burgos, en el campo de internamiento de Miranda de Ebro, llevando alimentos y ropa a los prisioneros alemanes.

—Bueno, Orión, pero no nos vamos a dejar vencer por el desaliento. Seguiremos trabajando hasta el final. Que por nosotros no quede, porque si somos capaces de colocar a tan solo uno de estos verdugos ante la justicia, esta lucha no habrá sido en vano. —Emily Crawford se puso en pie, tras apurar su té—. Es tarde. He de irme. No quiero que mi padre se preocupe.

—¿Me permites acompañarte a casa? Me apetece pasear —le propuso Sullivan a la joven británica ofreciéndole su brazo.

—Será un placer el paseo y la compañía.

Y los dos se alejaron lentamente, cogidos del brazo, hacia el domicilio de la muchacha en la calle de Claudio Coello.

A finales de los cuarenta, existían en Madrid cuatro servicios de seguridad alemanes totalmente activos, y todos sus miembros eran clientes habituales de Horcher. Tanto era así que al establecimiento se le conocía como «los ojos y los oídos» de la colonia alemana en la capital española. Sin embargo, el venado, el *goulash* o la perdiz de Horcher eran igualmente apreciados por un elenco de falangistas, periodistas y personalidades de la alta sociedad española adeptos al régimen, como Víctor de la Serna, editor de

Informaciones, Mariano Daranas, redactor jefe de *ABC*, José Ignacio Escobar, marqués de las Marismas, el escritor Eugenio d'Ors o José Ignacio Goyeneche, enlace de Perón con Berlín durante la guerra.

Por su parte, entre los miembros más destacados del contingente totalitario, bien podía incluirse a Abel Bonnard, último ministro de Educación del régimen de Vichy, al embajador rumano pronazi en Madrid, Radu Ghenea, a Manuel Aznar, posteriormente embajador español en Buenos Aires, o al agente franco-argentino del servicio secreto de las SS, Charles Lesca. También se dejaba ver por Horcher el capitán de la SD, Carlos Horst Fuldner, antiguo intérprete alemán-español en la División Azul, de regreso en Madrid para diseñar rutas de huida con las que eludir la persecución de las autoridades aliadas.

Hombres y mujeres perseguidos y perseguibles, pertenecientes a una época socialmente abominable, de diferencias de clases indignas por abismales, de represión política y de carestía extrema que sufría con resignación una población desamparada por una comunidad internacional que tenía sus propios problemas que resolver. Mientras, la colectividad foránea residente en la capital de España, que gozaba de medios y de protección oficial y oficiosa, llenaba los salones de Horcher, disfrutando de la mejor cocina y de un servicio de sala intachable, rebosante de detalles en los gestos, en la distinción, en el buen gusto. Privilegiados que pudieron saborear en primicia aquellas aves ibéricas de agreste y campesina genealogía, como las perdices y las codornices hispanas, que Otto Horcher elevó al trono de las más grandes creaciones gastronómicas europeas.

Hablamos del método Horcher, de un estilo propio e inmortal que concibieron Gustav y Otto y que combinaba, en sus justas proporciones, arte, ciencia, oficio y magia...

Madrid, 2017

Elisabeth Horcher guardó el diario en un cajón de la mesa de su despacho, cerró con llave y apagó la luz. Cogió abrigo y bolso y se dirigió pensativa hacia la salida. Apenas quedaban un par de mesas en las que los clientes habían prolongado la sobremesa delante de un segundo café y unas copas. La joven se despidió de sus clientes y del personal que atendía la sala, mientras escuchaba lejano el sonido del teléfono y la voz del *maître* Blas Benito tomando nota de una nueva reserva.

Tras leer las últimas páginas, Elisabeth Horcher comenzó a pensar en clave culinaria. Porque, más allá del conflicto bélico y de los hechos históricos relatados por Esther Zuckerman, no cabía duda de que tanto Horcher como los demás establecimientos de origen foráneo que se dieron cita en el Madrid de los cuarenta tuvieron un impacto indiscutible en la creación del tejido

gastronómico de una capital que, hasta entonces, no había dejado de ser, en ningún momento, el «poblachón manchego» que describía Camilo José Cela en sus obras.

Porque el espíritu de Horcher, su esencia y su inherencia siempre se situaron en la gran cocina austrohúngara, cuya reputación fue, a la Europa central, lo que la cocina francesa a la occidental, durante la *belle époque*. Los guisos de caza o el extraordinario *Baumkuchen* o pastel de árbol fueron aportaciones de incuestionable valor al modesto acervo culinario de aquel Madrid provinciano, además de contribuir, en tiempos de dificultades y aislamiento, a un sibaritismo que creó escuela entre profesionales y aficionados durante decenios, cambiando para siempre las costumbres y los gustos de una ciudad alejada *sine die* del cosmopolitismo.

Los Horcher, que siempre apostaron por la restauración clásica, habían conseguido mantenerse durante más de un siglo a la vanguardia de la excelencia culinaria. Lo fácil habría sido ir a la moda, pero, si la casa Horcher acabó convirtiéndose en un icono gastronómico, fue, sin duda, gracias a la fidelidad que prodigaron, una tras otra, las distintas generaciones de restauradores a ese teorema que sostiene que, cuando las cosas funcionan, deben seguir como están, porque adaptarse a los nuevos tiempos no es exactamente sinónimo de cambio.

Y Elisabeth representaba a la cuarta generación Horcher.

Pocas eran ya las páginas que quedaban por leer y mucho lo que aquellos diarios habían significado para la joven restauradora. Hora iba siendo de finalizar el relato para extraer conclusiones y poner en marcha iniciativas.

Madrid, 1949

Y, por fin, llegó el día de la fiesta de Wagner, que se celebraría en el Ritz en un despliegue de lujo y poderío por parte de la colonia

alemana residente en Madrid.

El calor era sofocante, como correspondía a un madrileño 28 de agosto. Al penetrar en los jardines y abandonar el asfalto recalentado durante toda la jornada por un sol de justicia, el perfumado frescor de las flores y los parterres actuaba como un placentero bálsamo, que los invitados experimentaban aliviados.

Elisabeth Horcher, acompañada de Hilda Rosenthal y Esther Zuckerman, llegó conduciendo su propio coche. De los vetustos Rolls-Royce, Hispano-Suiza, Peugeot y Citroën, que les precedían en una larga fila ordenada, se apeaban ceremoniosos sus ocupantes, vestidos de rigurosa etiqueta. A ambos lados de la entrada del hotel, se alineaban los porteros con uniformes azul marino y amarillo, consagrados a la tarea de abrir las puertas de los elegantes vehículos.

—¡Qué pena que *herr* Horcher se pierda la fiesta! —exclamó Hilda, moviendo con brío su abanico, del mismo color azul pastel que el chal que cubría sus hombros.

—Cierto, Elisabeth. Habría sido una oportunidad de oro para que Otto disfrutase de un cóctel y una cena diferentes —exclamó Esther, embutida en un precioso vestido color vainilla.

—Ya sabéis que no hay manera de que abandone el restaurante ni siquiera un par de horas. Así es mi marido... —respondió Elisabeth, mientras colocaba recta la pequeña cola de su elegante vestido negro.

Las tres mujeres se hallaban ante el guardarropa, cuando se acercó Gloria von Fürstenberg flanqueada por su inseparable Hans Lazar. Todos se saludaron con complacencia y la condesa, con la ayuda de su acompañante, procedió a desembarazarse de la imponente capa de seda en tonos verdes que cubría uno de los vestidos más fascinantes de la fiesta. Un modelo palabra de honor en pura seda blanca, bordado con diminutos dibujos geométricos que sugerían pequeñas esvásticas. No hubo invitado que no reparara en la osadía de la condesa y su espectacular traje de noche.

—Está usted deslumbrante, condesa —dijo Elisabeth, mirándola de arriba abajo—. Esta noche forzosamente ha de triunfar.

—Me gustan los que triunfan, *frau* Horcher. Todo el mundo adora a los triunfadores.

Anocheecía, y el jardín rebosaba de invitados que daban buena cuenta de un generoso cóctel, en animada conversación. Lo más granado de la comunidad alemana y numerosas personalidades de la alta sociedad madrileña del momento se saludaban ceremoniosamente.

El príncipe Niki Lilienthal, Gloria von Fürstenberg, Lazar, Skorzeny, Clara Stauffer, la princesa Agatha de Ratibor y su prima, María Teresa Elduayen, la marquesa de Torrejón, Ramón Serrano Suñer, el ministro de Asuntos Exteriores español, Alberto Martín-Artajo, la condesa de Velayos y un largo etcétera. Nadie quiso faltar al acontecimiento del verano, del que darían cumplida cuenta al día siguiente todos los medios de comunicación y el NODO.

Hilda se encontraba a pocos metros de la puerta de entrada, con el fin de no perder detalle de los invitados, que no paraban de llegar en un goteo incesante. A muchos no los había visto nunca y a otros, aunque sabía quiénes eran, los tenía frente a frente por primera vez. Uno de los últimos en incorporarse a la fiesta fue Owen Sullivan, que llegó en un taxi junto a otros dos reporteros, todos ellos acreditados por sus respectivos medios.

El periodista miró fijamente a Hilda y la saludó con un leve gesto de su mano derecha, antes de acercarse a complimentar a los anfitriones. La joven le devolvió el saludo y se unió al grupo en el que departían Elisabeth y Esther.

En el interior del hotel, los camareros se preparaban para servir la cena, cinco por cada mesa de veinte comensales. Candelabros de plata y centros de flores en color salmón destacaban sobre las blancas mantelerías adamascadas. El lujo y el boato no parecían tener límites.

Tras la cena comenzó el baile. Los músicos, de etiqueta, afinaban sus instrumentos. Y sonó el primer vals.

Hans Lazar se dirigió con parsimonia a la mesa donde se encontraba Hilda. Mientras se acercaba, la joven observó a aquel hombre bajo y rechoncho con su eterno monóculo que, a la luz de las velas, parecía una moneda de cobre.

—Sería un honor bailar con usted este vals, *fräulein* Rosenthal.

Hilda, sorprendida, no pudo negarse.

—Será un placer. —Y se puso en pie, posando su mano en el antebrazo de su acompañante, mientras caminaban hacia el centro del salón.

Hilda se sentía azorada, bailando con un hombre al que sacaba la cabeza y que la escrutaba sin pudor desde detrás de aquel odioso antejo. Afortunadamente, la conversación no pasó de ser intrascendente y cuando comenzaron a sonar los primeros compases de la segunda pieza, Owen Sullivan la rescató de aquella situación que se revelaba esperpéntica.

—Muchas gracias, *mister* Sullivan. Reconozco que me sentía violenta, pero no podía negarme a bailar con ese hombre. Hubiera sido una descortesía.

—Por favor, llámeme Owen. ¿Le conoce usted, verdad?

—Claro. Todo el mundo en Madrid sabe quién es Hans Lazar. Además, es cliente de Horcher. Nos visita con frecuencia.

—Permítame la osadía, *fräulein*, ¿pero Rosenthal no es un apellido judío? —El periodista, buen bailarín, daba vueltas en la pista llevando a Hilda con la ligereza de una pluma.

—Lo es. Soy judía y alemana. ¿Le sorprende?

—Desde luego. No acabo de entender qué pinta una mujer como usted codeándose con la flor y nata del fascismo.

—Mi familia y los Horcher fueron amigos en Berlín. Mis padres y mi hermana murieron en los bombardeos de Londres y me quedé sola. Vine a Madrid intentando retomar mi vida, pero pronto regresaré a Alemania. Echo de menos mi patria.

—Ahora entiendo su perfecto inglés. Discúlpeme. No quisiera resultar grosero, pero hay algo que no me cuadra.

—Owen, acepte mi explicación y no le dé más vueltas. No necesita hacer de periodista conmigo —dijo Hilda, clavando sus ojos en él, en un intento por transmitir con la mirada lo que no era posible a través de las palabras—. Por cierto, soy una rendida admiradora de sus artículos y reportajes. Leo su periódico cada día en el restaurante. Ya sabe que tenemos una selección de prensa extranjera a disposición de los clientes.

—Me halaga usted.

La música cesó de golpe, para que los miembros de la orquesta disfrutaran de unos minutos de descanso.

—Si me disculpa, *fräulein* Rosenthal, debo irme ya. He de escribir mi crónica diaria y enviarla a mi periódico antes de las doce.

—¿Y hablará de la fiesta? —preguntó Hilda con cierto sarcasmo.

—Seguro. Pero lo que necesitaba ver ya lo he visto.

—Muchas gracias por el baile, Owen, y hasta pronto.

—Gracias a usted, Hilda, y disfrute del resto de la noche.

A la una y media de la madrugada, Elisabeth dejaba a las muchachas ante el portal de su pensión, donde Levi las esperaba fumando un cigarrillo en el balcón.

—¿Qué tal la recepción? Seguro que habéis sido las mujeres más bellas de la fiesta. —Y Levi tomó a su hermana por la cintura como si danzara con ella.

—Hilda ha bailado con uno de los nazis más poderosos de Madrid —explicó Esther, dando al asunto excesiva relevancia.

—No sé cómo puedes, Hilda.

—Tal vez algún día, cuando te lo explique...

—Sí. Algún día —exclamó el muchacho—. Vayámonos a dormir que mañana nos espera un día duro.

—Como todos los viernes...

Berlín, 1950

Habían transcurrido cinco años desde el final de la guerra, y los esfuerzos británicos y norteamericanos de desnazificación habían conseguido un tímido éxito en toda Europa. En Alemania, tras haber examinado más de dos millones de casos, lo único que se consiguió fue el despido de sus empleos de más de trescientos cuarenta y siete mil trabajadores y el procesamiento de otras dos mil trescientas veinte personas. Ante tales circunstancias, las autoridades británicas tomaron la decisión de aprobar la famosa Ordenanza 110, con la que transferían a las autoridades alemanas la responsabilidad del proceso de desnazificación. En definitiva, se desentendían del tema.

Teniendo en cuenta que se trataba de un proceso que afectaba a millones de personas, era evidente que el sistema jamás lograría ponerse al día. Para entonces, más preocupadas por la imparable

amenaza soviética que por los antiguos nazis, las potencias aliadas estadounidense, británica y francesa, acordaron acelerar el proceso vía tribunales. Es decir, que los casos que quedaban aún pendientes fueran juzgados a través de procedimientos sumarísimos que, dadas las circunstancias, nunca podrían contar con el tiempo necesario para llevar a cabo las instrucciones que requerían unas acusaciones desdibujadas y poco consistentes. Finalmente, y ante el desbordamiento de las magistraturas, se decidió no continuar con los procedimientos y se abandonó el proceso.

Madrid, 1950

En España, los agentes de información continuaron su incansable labor de vigilancia y persecución de los cientos de oficiales nazis y colaboradores necesarios del Tercer Reich que, de una u otra manera, ocultos o campando a sus anchas por nuestro territorio, vivían amparados por el régimen franquista, siendo convictos y confesos de crímenes de guerra o, en el menos malo de los casos, de apoyo a la maquinaria bélica del Führer.

En el Madrid de 1950, estos elementos seguían dándose cita en restaurantes y establecimientos lúdicos, asistiendo a fiestas y eventos sociales y viviendo en mansiones y hoteles de lujo con absoluta impunidad.

Había pasado ya algún tiempo, cuando Hilda fue testigo de lo que se revelaba como un último encuentro entre Hans Lazar y Otto Skorzeny. Aquella noche, cenaron en Horcher los dos solos. Dada su experiencia en tareas de observación, la joven espía bien podía aventurar que aquella cita tenía sabor a despedida. De ser así y lograban salir de España, definitivamente se habría perdido la ocasión de echarles el guante. Por tal motivo, debía informar de sus sospechas, lo antes posible, a sus contactos habituales, en la seguridad de que podía ser la última oportunidad de detener a aquellos dos sujetos antes de que cruzaran frontera alguna.

Y Venus se apresuró a cumplir con su misión una vez más. Como siempre había hecho, aportando su grano de arena a la noble causa de hacer justicia, la única razón por la que había venido a España y el único motivo que aún la retenía en el país, tras cinco años fuera de Alemania y lejos de Kurt Niemman.

Hilda Rosenthal bajó a buen paso la calle de Alcalá, dejando atrás el parque del Retiro. En pocos minutos se situó en la plaza de Cibeles y, tras admirar en su recorrido la fachada principal del Museo del Prado, se plantó con decisión ante la entrada del hotel Ritz. Era la segunda vez que visitaba el emblemático establecimiento en pocos días.

Se quitó el pañuelo que cubría su cabello y atravesó el vestíbulo en dirección al mostrador de la recepción. Sus instrucciones eran precisas. Debía dirigirse a un empleado concreto que atendía por Harry. En sus puestos, cinco recepcionistas, a los que era fácil reconocer por las chapitas identificativas que prendían de sus solapas.

Una vez localizado, Hilda se acercó al muchacho y le miró fijamente mientras pronunciaba las palabras de la contraseña.

—Venus se alinearé con Perseida y Orión...

—...Y las tres estrellas iluminarán la tierra —respondió el joven con serenidad, mientras abandonaba su puesto—. Acompáñeme, por favor.

Hilda siguió al recepcionista hasta el jardín. En un discreto rincón, sentados junto a una espectacular palmera, Owen Sullivan y Emily Crawford tomaban el tradicional té con pastas. Ambos se levantaron al ver acercarse a la tercera «estrella».

—¡Vaya, qué sorpresa, Owen! Debí suponer que estaba usted metido en estos berenjenales.

—Así es, Venus. Yo soy Orión —desveló el periodista el misterio—. Y ella es Perseida, la señorita Emily Crawford, de la embajada británica.

—Un placer, Hilda. Como no podía ser de otra manera, a mí no me ha visto usted en las mesas de Horcher. —Emily estrechó las

manos de la joven alemana.

—De lógica aplastante. Podemos hablar en inglés, si lo prefieren.

Y Hilda relató a sus correligionarios las observaciones y sospechas personales respecto de la presencia en Madrid de dos de los nazis más buscados por los servicios secretos aliados.

—Dicen que Lazar está muy enfermo y que tras la muerte de su esposa, la baronesa rumana Elena Borkowska, se ha refugiado en algún convento o monasterio de Salamanca, donde ha sido visto por última vez —explicó Sullivan consultando sus notas.

—Yo también me inclino a pensar que esos dos se reunieron anoche para despedirse —compartió Emily Crawford sus conclusiones—. Según mis últimas informaciones, Skorzeny ha conseguido un pasaporte español a nombre de Pablo Lermo. Apuesto a que este no tiene intención de salir de España. Más bien me inclino a pensar que acabará instalándose en alguno de los refugios habituales de la costa.

—¿Y qué podemos hacer? ¿O es que no se puede hacer nada? —Hilda lanzaba sus desesperadas preguntas al aire, ante la sospecha de una respuesta negativa.

—Estos canallas no están protegidos, están blindados. Cada vez que les detienen, alguna mano poderosa les libera de nuevo. Campan a sus anchas y deciden libremente: o se quedan aquí, o utilizan el trampolín español para dar el salto a Sudamérica. Nuestro trabajo ya no tiene ningún sentido...

Un profundo abatimiento, del que daba buena cuenta aquel silencio compartido, se apoderó de los tres agentes repentinamente. Es más, ante el convencimiento de que el despliegue aliado para dar caza a los nazis afincados en España estaba siendo un fracaso, para el que no cabían maquillajes ni disimulos, Hilda les explicó su intención de regresar a Berlín. Allí la esperaba Kurt Niemman, el brillante arquitecto que tanto se había sacrificado por Alemania, aportando todo su potencial a la reconstrucción del país. Tras la pérdida de su esposa, para aquel hombre íntegro y honesto, una

eventual separación definitiva de Hilda habría resultado difícil de superar.

—Domino varios idiomas y después de los servicios prestados como agente de información, no creo que me sea difícil encontrar trabajo en Berlín, como intérprete..., o en la enseñanza..., o incluso en algún hospital, soy enfermera —explicó Hilda, esperanzada.

—Desde luego. Su experiencia y su honorabilidad la avalan, Hilda. Si usted me lo permite, hablaré con mi jefe, el encargado de negocios, para que le facilite una carta de presentación ante los servicios diplomáticos británicos, que apoye sus pretensiones laborales cuando llegue a Berlín.

—Muchísimas gracias. Es usted muy amable, Emily.

Por su parte, Sullivan y Crawford se habían enamorado y, por el momento, no tenían intención de abandonar España. Emily seguiría acompañando a su padre, formando parte del personal de la embajada británica y a disposición de los servicios secretos aliados siempre que fuese requerida. En cuanto a Owen, continuaría ejerciendo su corresponsalía durante al menos dos años más, tiempo estimado por el periodista para finalizar el ensayo que había comenzado a escribir sobre la España de Franco. Después, ya se vería...

Y Hilda Rosenthal dio por terminada su misión, vacía de contenido al igual que la del resto de los agentes que los servicios secretos aliados desplegaron en territorio español, a finales de los cuarenta, como contribución a la desnazificación de Europa. Kurt la esperaba en Berlín, tras una larga y dolorosa separación. Hora era de regresar, comenzar una nueva vida y formar una familia.

La despedida de los hermanos Zuckerman solo fue un hasta pronto, teniendo en cuenta que ellos también planeaban regresar a Berlín y en poco tiempo volverían a reunirse. Esther se había quedado sin ocupación concreta desde que el pequeño Gustav marchó a estudiar a un internado suizo y Levi, por su parte, proyectaba abrir su propio restaurante. Era su sueño. Y lo haría exactamente en el número 21 de la Martin-Luther Strasse. Sería su

personal homenaje a Otto Horcher, aquel hombre luchador y leal que, cumpliendo una promesa inquebrantable, se convirtió en el padre que el régimen nazi le había arrebatado siendo poco más que un niño.

Y las emociones se desbordaron cuando Otto Horcher tomó entre sus manos aquella figurilla de porcelana que Hilda Rosenthal, temblorosa, le tendió envuelta en un viejo pañuelo y que rescató de las garras de la devastación y el olvido, entre los escombros de lo que un día fue santuario de la exquisitez y el buen gusto: el restaurante Horcher de Berlín. El lugar donde todo empezó. Aquel templo que su padre elevó a lo más alto y que visitaron con devoción los más afamados gastrónomos de Europa. Y Otto Horcher lloró sin lágrimas, en silencio, desde lo más profundo de su corazón, un corazón agitado y herido por tantos avatares y sentimientos.

Parecía que hubieran pasado siglos desde que todos y cada uno de ellos abandonara Alemania, su patria, sus compatriotas, sus raíces..., pero tan solo habían pasado unos pocos años, intensos, lacerantes, cargados de vivencias y experiencias. Y Otto Horcher depositó de nuevo el soldadito de porcelana en las manos de la joven judía.

—Quiero que conserves esta estatuilla como símbolo de supervivencia y prueba del respeto y la amistad que nos une. No sé si volveremos a vernos, Hilda Rosenthal; mientras tanto, te deseo toda la suerte y la felicidad que la vida te ha negado hasta ahora.

—Gracias. Nunca le olvidaré, *herr* Horcher...

Elisabeth y Esther despidieron a Hilda en la madrileña estación del Norte, con el corazón hecho añicos, entre lágrimas y suspiros, arrancándose mutuamente promesas y juramentos que les obligarían en el futuro a escribir muchas y extensas cartas.

Y Hilda Rosenthal ya no volvió la vista atrás y, a partir de ese momento, tomó la decisión de mirar siempre hacia el futuro, de frente, desafiante, con el vértigo de la incertidumbre, pero con el

valor que proporciona saberse querida cuando el amor es verdadero.

29

Madrid, 1950

En 1950, el Gobierno español cerró definitivamente la causa abierta contra Josef Hans Lazar. El periodista e incondicional colaborador del Tercer Reich regresó a Madrid desde su retiro castellano, consiguiendo recuperar sus bienes en base a su ciudadanía austríaca, puesto que el embargo dictado por las autoridades españolas solo afectaba a los nacionales de Alemania. Tras fallecer su esposa de tuberculosis, Lazar viajó a Brasil para visitar a sus únicos parientes y, como resultado de esta visita, se volvió a casar, aunque su segundo matrimonio apenas duró unos meses.

Ya muy enfermo, Lazar trabajó en un periódico de la República Federal y después regresó a Viena, donde llegó a publicar dos novelas. Finalmente, el 8 de mayo de 1961, el enigmático personaje tomó un tren que le llevaría a Ankara, desde la capital austríaca.

Dicen que, a mitad de camino, Lazar extrajo un frasquito de su bolsillo y se bebió el contenido. Cuando el tren llegó a su destino, ya estaba muerto. Lazar se suicidó para no alargar la dolorosa agonía que vaticinaba su incurable dolencia. El 14 de mayo de 1961, el «mago de la propaganda nazi» fue enterrado en el cementerio de la Almudena, de Madrid, en la misma tumba en la que descansaba su primera esposa. La sepultura, un monolito de granito gris y blanco con una gran cruz, se encuentra situada en la primera meseta, cuartel 123, manzana 10, letra B, del camposanto madrileño. El 16 de septiembre, el diario *ABC*, sobre el que tanta influencia ejerció en vida, publicó su esquila con un breve comentario: «Se ruega una oración por su alma. Por expresa disposición del finado, no se comunicó el traslado del cadáver al cementerio de Nuestra Señora de la Almudena, que tuvo lugar el pasado día 14 de mayo».

Nadie le visita. Tan solo, en contadas ocasiones, un viejo alemán ligado a la ultraderecha española se detiene unos minutos ante la tumba y pronuncia una breve oración.

Otto Rolf Skorzeny, después de su sospechosa fuga del campo de internamiento de Darmstadt, aterrizó en España, probablemente en 1949, con nombre falso y se instaló durante una temporada en la localidad alicantina de Denia. Después se trasladó a Madrid y se las ingenió para contactar con el almirante y posterior presidente del Gobierno de Franco, Luis Carrero Blanco, quien le proporcionó un pasaporte español.

Aprovechando su formación académica, Skorzeny abrió un despacho de ingenieros en Madrid y prosiguió con sus actividades empresariales y conspiradoras. En 1954, el libertador de Mussolini fue recibido en Argentina por el presidente Juan Domingo Perón, con quien se fotografió orgulloso y sonriente, como prueba fehaciente de las relaciones que mantenía con el presidente suramericano.

Tres años antes de su visita al país del cono sur, el exjefe del espionaje exterior de Hitler se despidió de su familia, asegurándoles que viajaba al extranjero con el fin de escribir un libro sobre los

servicios secretos alemanes, pero la revista *Spiegel* aseguró, en agosto de 1951, que Skorzeny se encontraba en España, financiado por Perón para ocuparse de la formación de brigadas internacionales anticomunistas.

Publicó sus memorias y su autobiografía fue un *best-seller*, implantándose, como lectura obligatoria, por las fuerzas armadas de países tan alejados de Skorzeny como Estados Unidos o Israel.

Durante los últimos años, Otto Skorzeny vivió en la localidad mallorquina de Alcudia, trasladándose a Madrid cuando presintió cercana la muerte. Finalmente, falleció, pocos meses antes que el dictador español, en la habitación 388 de la ciudad sanitaria Francisco Franco, el 7 de julio de 1975, abatido por un cáncer de pulmón que le proporcionó su adicción al tabaco, a la que no renunció ni en los momentos de mayor agonía. Tras la incineración del cuerpo, la urna con sus restos fue trasladada a Viena, su ciudad natal, donde fueron inhumados en un panteón familiar.

Por su parte, Clara Stauffer, Clarita, abandonó el mundo de los vivos a los ochenta años de edad, en 1984, en una España que ya era democrática. Residiendo con desahogo en el corazón de su querido Madrid, en uno de esos barrios de gente bien y adepta al régimen, que Franco ordenó no bombardear durante la Guerra Civil, porque, según aseguraba: «No hace falta, aquí nos esperan como agua de mayo».

De lo que no cabe duda alguna es de que pocos cabecillas nazis residentes en Madrid fueron entregados a los aliados. Cada uno vivió una experiencia personal diferente, pero, en la mayoría de los casos, la Administración española les apoyó y hasta les facilitó la huida a Argentina y a otros destinos de Sudamérica. Aquí se vivía bien, por lo que muchos decidieron continuar en España, afincados en la Costa del Sol o en los municipios costeros de Alicante.

Por más que los aliados elevaron sus quejas al Gobierno, de poco sirvió y los medios de comunicación franceses y británicos llegaron a asegurar que, después de la guerra, había tenido lugar un

auténtico proceso de nacionalizaciones, auspiciado por el Caudillo y su Gobierno.

Porque lo que es rotundamente cierto es que muchos elementos cercanos a Hitler nunca pudieron ser juzgados, sobre todo porque encontraron en España la seguridad que en sus países de origen les faltaba. Y vivieron bajo el palio del Nacionalcatolicismo, de la misma familia que el Nacionalsocialismo alemán, plácidamente, sin ser molestados, ni tan siquiera años después, cuando España recuperó un régimen democrático.

El tiempo, finalmente su único juez, se los fue llevando de manera implacable y numerosos son los restos mortales de oficiales nazis que se hallan enterrados, con esvástica y cruz gamada incluida, en cementerios españoles.

Las familias de muchos de ellos y sus descendientes continúan entre nosotros, esforzándose en olvidar un pasado que, en la mayoría de los casos, consideran deshonoroso. Porque el orgullo del pueblo ario, derrotado y humillado, se dio de bruces con una realidad que puso en su sitio las aspiraciones semidivinas de una raza que experimentó el castigo de su desmesura. Sin duda, la firma de la rendición del Ejército alemán puso la primera piedra a una traumática y paulatina resaca que condujo a la sociedad alemana a ese descenso a los infiernos de la conciencia, individual y colectiva, que suponía la asimilación de lo acontecido.

Y el tiempo avanzaba con la cadencia de un juez inexorable.

Y Madrid, situada por azar en el corazón de un continente cruelmente sacudido por plagas peores que las de Egipto, conseguía, a duras penas, reconstruir su presente, mientras soñaba su futuro.

Y la fisonomía de la ciudad se fue transformando con la rapidez que exigía la necesidad de superar escenarios lesivos, arrancando de raíz la mala hierba del odio y la abominación que impide progresar a los pueblos, en un ejercicio colectivo de mansedumbre y resignación.

Y mudaron los protagonistas, porque en la aventura que supone la vida cotidiana, se desvanecieron unos y se enrolaron otros. Gentes nuevas para un tiempo virgen. Un siglo mediado y una década que nacía bajo la égida de la paz como ausencia de guerra, pero presidido por una concordia inestable y un armisticio forzado por el yugo que imponen siempre los victoriosos.

Pero el restaurante Horcher permaneció inalterable, como el bastión de la historia que ha sido siempre y aún hoy es. El empeño de sus propietarios en mantener inmutables sus señas de identidad gastronómica a lo largo del tiempo se revela como un milagro inexplicable que, sin embargo, ha dado como resultado una realidad tangible.

Madrid, 2017

Y el relato llegó a su fin. Tan solo restaban dos páginas en blanco a aquel diario que había acompañado a Elisabeth Horcher durante las últimas semanas. Y, de repente, la joven sintió una sensación de cierta orfandad. Aunque parecían de ficción, aquellos personajes fueron un día de carne y hueso, y habían conseguido colarse de tal manera en su vida, de tal forma se le habían incrustado bajo la piel, que la idea de prescindir de ellos en el futuro, se le revelaba inimaginable. Más que nunca, Elisabeth se sentía descendiente de una saga, el siguiente eslabón de la cadena, una cadena a la que había que seguir añadiendo piezas y argollas para prolongarla en el tiempo y reforzarla en su solidez.

Y ahora le tocaba el turno a Gustav Horcher, su padre, la tercera generación. Hora era de centrarse en su eslabón, de prestar atención a sus vivencias, de desgranar sus recuerdos, de escuchar su historia, el inventario de una etapa cargada de acontecimientos que cambiaron la fisonomía de España y de Europa, el recorrido histórico de la segunda mitad de un siglo que encarnaba la superación de la primera.

Otto Horcher falleció en mayo de 1976, sin causa ni enfermedad definida; sencillamente por vejez. No fue hasta 1991 que murió Elisabeth, víctima de Alzheimer, Parkinson y otros síndromes que desgastaron su vida hasta agotarla. Ambos terminaron sus días en Marbella, donde vivieron retirados tras la jubilación.

Y Gustav Horcher tomó el relevo del negocio familiar en 1974, a la edad de treinta y cuatro años.

Pero no conviene adelantar acontecimientos...

Stein an der Traun (Alemania), 1958

Cuenta la leyenda que el barón Heinz von Stein, salteador de caminos y maleante convicto y confeso, tenía aterrorizado a todo el valle. Algunos aseguraban que medía más de dos metros y lucía unos colmillos afilados como los de un jabalí. Un mal día, semejante monstruo secuestró a la hija de Maierhofbauern de Trostberg y la encerró en un oscuro castillo. No teman; todo esto sucedía en el lejano siglo XIII, aunque hoy, quienes visitan esta fortaleza, la más grande de Alemania, aún sienten escalofríos al transitar por sus sombríos corredores y adentrarse en las cámaras de tortura. Hablamos del bellissimo municipio de Stein an der Traun, ubicado al norte de los Alpes bávaros, en un paraje rocoso espectacular bañado por el río Isar.

En la actualidad, el conjunto de Burganlage en Stein an der Traun está compuesto por la universidad, construida sobre una

formación rocosa que se levanta en vertical sobre el lecho del río, y el castillo inferior, convertido en un internado para escuelas secundarias.

En este paraje incomparable cursó Gustav Horcher el bachillerato completo, entre los trece y los diecinueve años.

Desde niño, Gustav siempre se mostró educado y responsable, obediente y comprensivo con las decisiones que sus padres iban tomando con respecto a su educación. Positivo y vital, siempre supo sacar partido a una niñez y una adolescencia alejadas de su familia y de su entorno, circunstancia que asumió en todo momento de buen grado. Aún hoy, Gustav Horcher conserva intacta esa vivacidad y ese saber entender la vida que siempre le caracterizaron.

Al igual que sucediera durante sus años de infancia en Suiza, Gustav guarda de aquellos otros en el internado alemán los mejores recuerdos, a pesar de que sus padres apenas le visitaban. Durante el curso académico, pasaba los fines de semana en la cercana Múnich, en casa de su padrino Helmut Küpper, a quien recuerda con devoción y afecto sinceros.

Tan solo al finalizar cada curso, sus progenitores se desplazaban a la Alta Baviera para recogerlo y llevarlo a Marbella, donde la familia pasaba el periodo estival, teniendo en cuenta que, a partir de aquella primera visita por prescripción facultativa con motivo de las crisis asmáticas del pequeño Gustav, Elisabeth Horcher se hizo asidua visitante de la Costa del Sol. Hablamos de finales de los cuarenta y, desde entonces, la familia Horcher no ha faltado a sus citas con la costa malagueña, formando parte de la sociedad marbellí desde sus orígenes.

—Bueno, Gustav, ha llegado el momento de tomar decisiones —le propuso Otto Horcher a su hijo una vez finalizado el periodo académico—. Puedes elegir entre cursar una carrera universitaria, si es lo que deseas, o, por el contrario, formarte convenientemente para hacerte cargo del negocio familiar, a no mucho tardar. ¿Qué me dices?

Otto Horcher conocía bien a su hijo y, a pesar de la libertad con la que el padre parecía permitir a su sucesor decidir sobre su futuro, había planeado aquella estrategia premeditadamente, teniendo en cuenta que la idea de que un nuevo Horcher, en tercera generación, se colocara al frente del mítico restaurante, le entusiasmaba. Y, siempre que le interrogaban sobre el particular, Otto aseguraba, en público y en privado, que si su hijo finalmente se decidía por tomar el testigo, él abandonaría el mundo de la hostelería y se retiraría a descansar. Como más adelante comprobaremos, nada más lejos de sus intenciones...

Pero el veinteañero Gustav lo tuvo claro desde el principio y, una vez sopesados pros y contras, pocas vueltas le dio al asunto. Él también sentía la llamada de la hostelería, así que, sin tiempo que perder, se dispuso a prepararse adecuadamente para dirigir el restaurante de la familia, un negocio próspero y consolidado, cuya reputación, como los buenos vinos, mejoraba con el tiempo.

Y el joven Horcher regresó a Madrid para planificar su futuro inmediato, junto a un padre satisfecho y feliz para el que la decisión de su hijo suponía una aspiración cumplida, tras años de trabajo y sacrificio para mantener vivo el prestigio de un apellido ligado, desde comienzos de siglo, al mundo de la gastronomía con mayúsculas.

—Irás a Megève, en primer lugar, Gustav —le dijo Otto a su hijo, tras mover sus contactos, que en todo momento manifestaron su buena disposición a participar en la formación del futuro restaurador.

—¿A Megève? —respondió el joven sorprendido—. ¿Y qué pasa con París o con Londres?

—No quieras correr más de lo que debes, o te saldrás de la carretera. Empezarás por abajo, que es como se hacen las cosas. Y no irás a París hasta que consigas que los fogones te desvelen todos sus secretos y seas capaz de manejar una bandeja con los ojos cerrados. ¿Estamos? Esa es la condición.

—De acuerdo. Tú ganas.

Megève (Francia), 1959

Y, de este modo, Gustav, con diecinueve años recién cumplidos, inició su formación gastronómica, como aprendiz de cocina, en un hotel de mediana categoría, el Hermitage, en la estación de esquí de Megève, situada en el corazón de los Alpes franceses, a setenta kilómetros de Ginebra, al pie del Mont Blanc, en el puerto que separa las cuencas de los ríos Arly y Arbon y rodeada de espectaculares bosques. Todo ello conformaba un paraje sencillamente maravilloso.

Fue la familia Rothschild la que transformó Megève en un centro turístico de primer nivel, convirtiéndolo en destino frecuente para sus vacaciones de invierno. De este modo, la estación francesa comenzó a rivalizar con la suiza de Saint-Moritz, entonces enclave preferido por la sociedad europea de la época. Y así, poco a poco, Megève llegó a ser la estación de esquí francesa más bonita y con más glamur, conservando su hermoso casco antiguo medieval, con calles peatonales muy agradables para pasear y disfrutar de los elegantes escaparates de sus tiendas de lujo.

Y ese iba a ser el escenario en el que discurriría la vida de Gustav Horcher durante los seis meses siguientes.

Fue una época muy dura. El personal del hotel madrugaba de manera casi cruel. Había que preparar desayunos y atender convenientemente los servicios que conlleva un establecimiento de las características de un hotel de montaña. Porque los esquiadores, por su condición, se levantan muy temprano y demandan menús abundantes a primera hora de la mañana, además de nutritivos pícnicos para aguantar toda una jornada entre remontes y telesillas, eslálones y kilómetros de pistas. Y a Gustav Horcher, siendo el último pinche, lo mandaba todo el mundo.

Su superior directo, el jefe de cocina, de cuyo nombre Gustav «no quiere acordarse», era un tipo odioso, resentido y con un carácter rencoroso y vengativo.

—Eres un pijo, Horcher, pero yo te voy a bajar esos humos de niño rico. —Y el chef escupía aquellas palabras, mientras cortaba las cabezas a decenas de pollos descargando con contundencia el hacha de cocina.

Y como los infortunios nunca vienen de uno en uno, el director del hotel, valorando la oportunidad de ahorrar costes, decidió colocar a Gustav, el empleado más joven, en el puesto de recepcionista de noche. Para empezar, debía dormir en el cuarto del conserje, un desangelado cuchitril junto a la recepción, y levantarse a abrir las puertas, cada vez que algún cliente le daba por aterrizar en el establecimiento después del horario de cierre. Pero Gustav, joven de recursos, acostumbrado a apañárselas solo desde niño, no tardó en pergeñar un plan para liberarse de aquella ingrata tarea. El timbre de la puerta estaba conectado con una campanilla que sonaba en la recepción cuando un pequeño martillo la golpeaba, accionado desde fuera por quien pulsaba el llamador. ¿Cómo impedirlo? Fácil. Un calcetín enrollado en el mazo fue suficiente para evitar el estridente sonido. De donde se deduce que el cliente, tras varios intentos infructuosos y limitada paciencia, comenzaba a golpear las puertas y a gritar encolerizado, hasta que conseguía despertar a medio hotel.

Gustav duró en la recepción nocturna escasamente una semana.

Liberado de tan enojoso cometido, la vida de Gustav Horcher recuperó cierto equilibrio. Pero allí estaba el jefe de cocina para hacerle expiar sus pecados, a través de las tareas menos glamurosas, que siempre le reservaba especialmente. Gustav limpiaba pollos, pelaba patatas y fregaba ollas y cazuelas. El chef, un hombre bilioso y colérico, a quien todos odiaban, encontró en él el chivo expiatorio perfecto donde descargar todas sus frustraciones. No le dejaba acercarse a menos de cinco metros de los fogones, y muchas fueron las veces que el joven Horcher le rogó una oportunidad que demostrara su capacidad para acometer los primeros pinitos en la cocina. Sin embargo, la mala suerte se alió

contra el muchacho y, en su debut, se le achicharraron en el horno unas magníficas alcachofas. El cocinero, en un arranque de ira incontrolada, le lanzó una patata hirviendo que se le pegó al brazo, causándole una lacerante quemadura, de la que Gustav ha conservado una huella indeleble toda la vida.

Décadas han pasado, pero Gustav Horcher retiene frescos en su memoria numerosos recuerdos y anécdotas de aquella época. Como ejemplo, la siguiente.

El propietario del hotel Hermitage, hombre mezquino y tacaño, había dado instrucciones muy precisas a su jefe de cocina respecto de las compras en el mercado y la forma de ahorrar unos francos, a poco que ello fuera posible. Y en esa tesitura estaban, cuando se presentó una ocasión de oro para adquirir una importante partida de truchas que, al por mayor, verían rebajado su precio considerablemente. Pero el establecimiento no contaba con cámaras frigoríficas suficientes para almacenar de manera adecuada todo aquel pescado. ¿Y cuál fue la solución? Pues enterrarlo en la nieve. Y se procedió a sepultar las capturas alrededor del hotel, asegurando así su conservación. Sin embargo, a nadie se le ocurrió marcar, de alguna manera, los lugares exactos donde descansaban todos aquellos kilos de pescado. Y continuó nevando... y nevó durante varias semanas y se perdió la pista del botín fluvial. De tal forma que, al llegar la primavera y comenzar el deshielo, aquel pescado, en plena putrefacción, comenzó a apestar. Los clientes protestaban con vehemencia y se tapaban la nariz al entrar y salir del establecimiento. Era imposible abrir las ventanas o salir a la terraza. Aquel hedor era fácilmente perceptible a decenas de metros antes de llegar al hotel e hicieron falta varios días para limpiar el aire de aquella peste que fue recordada en el valle durante mucho tiempo.

Gustav Horcher sufrió estoicamente aquellos comienzos difíciles, pero jamás se le pasó por la cabeza tirar la toalla. Tenía muy claro su objetivo y no pararía hasta conseguirlo. Para colmo, entre el personal del hotel no había ni españoles, ni alemanes. La

plantilla estaba formada exclusivamente por franceses. De tal modo que, en los primeros momentos, el joven Horcher se sintió bastante desplazado, sin embargo, su innato don de gentes y su sociabilidad hicieron que, poco a poco, tomara las riendas de la situación, integrándose en aquella comunidad endogámica hasta ser considerado uno más.

En cualquier caso, en Megève y con aquellos horarios tampoco quedaba tiempo para hacer apenas otra cosa que no fuera trabajar. Las jornadas eran dobles y, aunque las cenas se servían temprano, era poco menos que un milagro cerrar la cocina antes de las diez de la noche y, como había que madrugar, pues la cosa no daba nada más que para un rato de distendida conversación, unos chascarrillos y cada uno a su dormitorio...

... Y la nieve. Y el frío. ¿Qué más se podía hacer?

Después de tres meses, Gustav ya había aprendido cuanto aquel hotel de montaña podía enseñarle. Hora era de cambiar de ubicación. Y el joven Horcher se trasladó al hotel Mont d'Arbois, sin abandonar el valle de Megève.

Aunque su experiencia era muy corta, en esta ocasión comenzó a participar en las labores de cocina propiamente dichas, a la vez que en el proceso de elaboración de los menús. Enseguida demostró sus dotes culinarias y un sexto sentido indispensable para la gastronomía, porque el secreto de la buena cocina no radica en la habilidad, sino en la sensibilidad.

Tras seis meses en la estación francesa de Megève, había llegado el momento de dar el gran salto. París y Maxim's se iban a convertir en el siguiente campo de maniobras para el joven Horcher. Gustav estaba entusiasmado, porque, aunque sus recuerdos de infancia eran escasos y borrosos, se sentía unido a aquella gran urbe, santuario de la cocina europea y mundial, por un vínculo intangible.

Madrid, 2018

Mientras que la pastelería puede considerarse una ciencia exacta, es decir, que siguiendo al pie de la letra unas instrucciones el resultado a obtener debe ser el previsto, en la cocina las cosas no funcionan igual. Las recetas han de tener siempre la condición de orientativas y son absolutamente determinantes la innovación y la experimentación; en definitiva, se trata de asumir un cierto riesgo al personalizar platos, dar a luz nuevas creaciones y desarrollar una cocina con sello propio. Otra cosa, no dejaría de ser poco más que los fogones de cualquier ama de casa.

¡Cuántas veces Elisabeth Horcher le había escuchado a su padre aquel axioma que aprendió en Maxim's, interiorizado como dogma de fe desde su etapa de instrucción!

—Papá, reconozco que nunca fui consciente de lo duros que fueron tus inicios. —Elisabeth parecía pensar en voz alta.

—Nada que ver con los tuyos, te lo aseguro. Pero nunca me quejé, entre otras cosas, porque lo único que hubiera conseguido es que mi padre me considerara un pusilánime y estrechara aún más el cerco.

—Pero imagino que con los Vaudable te iría de lujo —continuó Elisabeth el interrogatorio.

—No creas. A nivel personal, el trato fue exquisito. Comodidades, protección y cariño sin límites —recordó Gustav aún con cierta nostalgia—. Piensa que Louis y Maggie me conocían desde niño, pero en lo que se refiere al trabajo, era el último mono a las órdenes tanto del *maître* como del jefe de cocina.

—Papá, pero París ya no era Megève, ni Maxim's el Hermitage —dijo Elisabeth con convencimiento.

—Desde luego que no. Te lo explicaré con detalle...

París, 1959

Los propietarios del famoso restaurante francés acogieron al joven Gustav con la consideración propia de un miembro de la familia, teniendo en cuenta la fraternal amistad que les unía a los Horcher desde hacía décadas. Nada más llegar, el muchacho dispuso de una espléndida habitación para él solo y con todas las comodidades, situada sobre el mismísimo restaurante Maxim's, en la rue Royal, número 3, frente al Ministerio de Marina, entre la place de la Concorde y la iglesia de la Madeleine, en el corazón de la capital francesa.

Melanie, una mujer sesentona y afectuosa, de bondad extraordinaria, a la que Gustav recuerda con emoción, fue la encargada de atenderle en todo lo que el joven pudiera necesitar. Se ocupaba de su ropa, de la limpieza del alojamiento y de cualquier cosa que el chico le pidiera, siempre atenta y servicial.

En resumen, Gustav vivió en París mejor que un príncipe. Pero no tenía novia... Aún.

—No me puedo creer que un joven tan bien plantado y con unos ojos tan bonitos, no tenga alrededor una colección de chicas revoloteando como moscas —le decía con picardía la limpiadora mientras trajinaba por el cuarto.

—Créame, Melanie. Le estoy diciendo la verdad. En mi país, a los que tienen relaciones amorosas tardías, se les llama *Spätzünder*, cuyo significado literal hace referencia a que «la mecha va muy lenta, desde que prende hasta que finalmente estalla el incendio» —explicó Gustav, divertido—. Bueno, pues así soy yo: de mecha lenta.

Y la mujer no paraba de reír con las ocurrencias de aquel joven atolondrado, pero simpático, a quien ella cuidaba con esmero.

Finalmente, Gustav confesó, previo juramento de absoluto secreto por parte de su singular interlocutora, que justo antes de terminar el bachillerato, en 1958, en una de sus últimas visitas a Madrid, se había enamorado perdidamente de la hija de unos íntimos amigos de sus padres. Él contaba dieciocho años y ella quince. Pero, a pesar de su juventud, la muchacha lucía un físico imponente y daba muestras continuas de una desenvoltura por demás atípica en una adolescente española de esa edad.

Le gustaba a rabiar y los dos jóvenes pasaban juntos mucho tiempo, así es que la tentación era muy fuerte. Pero, a pesar de las insinuaciones de la chica, Gustav consiguió respetarla siempre, por deferencia y lealtad hacia la amistad que unía a los padres de ambos. Desde luego, hay que poner en valor el esfuerzo de Gustav para no ceder a la seducción, un hombre en plena efervescencia juvenil y acostumbrado a la educación alemana, mucho más abierta y permisiva que la española.

Aún hoy, Gustav recuerda como ejemplo que, en cualquier establecimiento o estación de servicio fuera de las fronteras españolas, había máquinas expendedoras de profilácticos y, desde luego, lo habitual entre los jóvenes franceses o alemanes era vivir en pareja desde edad temprana, cuando en España, una mujer, hasta el día de su boda, debía conservar la virginidad como valor

cristiano irrenunciable y encontrarse cada día, sin excusa ni subterfugio, al amparo de su familia antes de las diez de la noche. ¡Ni la Cenicienta...! Él nunca lo entendió...

Durante su estancia en París, Gustav trabajó estrechamente tanto con el *maître*, llamado Albert Blaser, como con el jefe de cocina, Ambert Alert. El primero, hombre de cierto predicamento incluso antes de pisar Maxim's, procedía del famoso restaurante Ciro's del Trocadero. Extremadamente riguroso en sus costumbres, aportó ideas y clientes y, durante su etapa, el mítico establecimiento abandonó su matiz cabaretero para convertirse en el centro gastronómico de moda, chic y parisino, que enloquecía a la *jet set* del mundo entero. Alert, por su parte, reunía todas las cualidades de un gran chef y disfrutaba como nadie de cada una de las fases que componen el proceso gastronómico: abastecer, preparar, cocinar y servir.

A pesar de las notables diferencias con los hoteles anteriores, el trabajo de Gustav en Maxim's también fue muy duro. Para empezar, la cocina se hallaba ubicada en la planta sótano del edificio, por lo que la luz natural se convirtió en una quimera. Sin olvidar que, en aquel tiempo, las cocinas eran de carbón y la limpieza diaria de los fogones se manifestaba como una auténtica pesadilla. Gustav recuerda con espanto las horas que por entonces pasaba frotando enérgicamente, con cepillos de alambre, aquellas superficies hasta que quedaban relucientes, para sacar después la escoria, resistente y pegajosa, aún a muy altas temperaturas. El terrible calor y la severidad de la tarea rozaban el sadismo.

Sin embargo, los recuerdos más gratos de su etapa en Maxim's están relacionados con el buen ambiente y la convivencia solidaria entre camareros y cocineros, porque como es bien sabido en el mundillo hostelero, la tradicional rivalidad que preside las relaciones entre el personal de sala y el personal de cocina no son asunto menor. La camaradería y el buen rollo fueron, en este caso, la tónica habitual.

—Horcher, espabila, o quieres que se enfríen los *ratatouilles* — gritaba el chef sin dejar de remover aquellas verduras perfumadas.

—Ya voy, ya voy. —Y Gustav bajaba los escalones de tres en tres—. Un día me mataré por esta escalera, apartaréis mi cadáver y colocaréis a otro en mi lugar, como hacían los egipcios que construían las pirámides.

—No te pongas melodramático y sube también este *coq au vin* —añadía el cocinero sin contemplaciones.

—*Allez, allez!* Yo me encargo de preparar las bandejas, mientras descansas unos segundos —se ofrecía Marcel, un jovencísimo ayudante de cocina, a quien Gustav a veces compraba tebeos.

—*Oh, là, là! Fantastique! Nous sommes une équipe.*

En aquel tiempo, el restaurante Maxim's tenía adjudicada la concesión del *catering* de la compañía aérea estadounidense Pan American, que se servía, en primera clase, a bordo del vuelo internacional diario París-Nueva York. Los preparativos del servicio se elaboraban en unas cocinas alternativas situadas en un gran local, fuera del restaurante y con un personal específico para dicha tarea. Una epidemia de gripe puso en jaque a la cocina del *catering*. Uno tras otro, cocineros y ayudantes, fueron cayendo presas del virus, por lo que hubo que trasladar parte de la plantilla de la cocina de Maxim's para hacerse cargo de las labores correspondientes a la línea aérea durante más de una semana. Entre ellos, le tocó el turno a Gustav Horcher, quien no recuerda haber destripado y lavado tantas truchas en toda su vida. Por cierto, exquisitas resultaban después servidas al champán.

En aquella época, Maxim's cerraba sus puertas al público los domingos. Por tanto, el personal contaba con medio día libre adicional de descanso, lo que se traducía en la oportunidad de ir al baile o dar un romántico paseo por las orillas del Sena en compañía de alguna linda muchacha francesa. Durante los seis meses de entrenamiento, Gustav disfrutó de París como correspondía a un joven de veinte años, lleno de vida y de sueños, con una energía

inextinguible y unas ganas de divertirse que no le cabían dentro. Pero sin novia... Aún.

Desde Madrid, Otto Horcher seguía muy de cerca los pasos de su hijo y se ocupaba personalmente de organizar todo aquel periplo que debía recorrer para completar una correcta formación. Puede que ello respondiera, en justa reciprocidad, al reconocimiento del padre por la decisión de su sucesor respecto a continuar la tradición familiar. O, tal vez, es que Otto nunca acabó de verlo claro y continuamente le asaltaba la sospecha de que Gustav pudiera arrepentirse en cualquier momento.

París tocaba a su fin. Y al joven Horcher le esperaba la capital británica y el emblemático Mayfair londinense.

Proust, Chaplin, Cocteau, Orson Welles, los Windsor, Onassis, María Callas, Grace Kelly, Rita Hayworth y un etcétera interminable dieron a Maxim's días y noches de gloria eterna y los platos preferidos por todas aquellas celebridades entraron, por derecho propio, a formar parte de la historia poética de la gastronomía. Cuando Pierre Cardin compró Maxim's, en 1981, convocó a los mejores cocineros de la época, Alain Ducasse, Joël Robuchon o Bernard Loiseau, con el fin de refloatar el viejo buque insignia del lujo francés. Pero no fue posible. No hubo entendimiento. Y, tras la pérdida de sus estrellas Michelin, la decadencia del establecimiento fue imparable hasta descender a los infiernos. Finalmente, Cardin utilizó la marca para vender *souvenirs*, lo que terminó de hundir al histórico monumento gastronómico.

Lamentablemente, el proceso de degradación continúa en la actualidad, porque hoy Maxim's tiene alquilada su legendaria sede a la cadena de hipermercados Monoprix, que ha convertido los suntuosos salones del restaurante más glamuroso del mundo en un impersonal espacio comercial, donde se venden productos tales como lotes de calcetines, camisas de seda, perfumes o botellas de champán de distintas procedencias y calidades.

Todo un abismo en el que Maxim's se ha ido poco a poco precipitando, aunque en ningún momento, como en el *Titanic*, se

haya escuchado la música de su hundimiento.

Berlín, 1960

Con periodicidad matemática, los Horcher recibían correspondencia desde Berlín. Tanto Hilda como Esther les mantenían al corriente de cuanto sucedía en su querida Alemania, y hacían del intercambio postal una manera de mantener vivos los lazos de gratitud y afecto, que no habían disminuido ni un ápice con el paso de los años.

Levi Zuckerman, finalmente, hizo realidad su sueño y puso en marcha su ansiado restaurante en el mismo local que en su día ocupó Horcher, ahora bajo el nombre de Los Zuckerman. No había sido fácil levantar el telón. Un exiguo préstamo del Deutsche Bank y la reforma arquitectónica llevada a cabo por Kurt Niemman, al mínimo coste, habían sido claves para conseguir el objetivo. Desde el minuto uno, Esther trabajó mano a mano con su hermano en un negocio que, poco a poco, ganaba en popularidad y prestigio. Por

fortuna, todo lo vivido estaba superado y ambos parecían haber encontrado su sitio en una sociedad que, aunque con muchas dificultades, iba dejando atrás el horror de la guerra, para dar paso a un orden nuevo y esperanzador.

La ingente labor de reconstrucción que la capital de Alemania tenía por delante, tras el final de la guerra, y sus peculiaridades políticas y administrativas, convirtieron a Berlín en un auténtico laboratorio de experimentación. Aquel reto de incalculables proporciones requería de un equipo de arquitectos de primer orden, que comenzaron a trabajar desde los Servicios Urbanísticos para la Reconstrucción de Berlín, capitaneados por Hans Scharoun, considerado el paladín de la arquitectura moderna. Cincuenta y cinco arquitectos y diez paisajistas procedentes de diferentes países y continentes se embarcaron en la aventura apasionante de construir el nuevo Berlín. Figuras internacionales del momento como Le Corbusier, Walter Gropius, Alvar Aalto, Óscar Niemeyer, Arne Jacobsen o Pierre Vago, entre otros, participaron en la construcción de la «ciudad del mañana». Kurt Niemman formó parte de aquel equipo desde el principio y sus teorías sobre el futuro de la capital berlinesa se plasmaron en proyectos de enorme envergadura.

Por su parte, Hilda Rosenthal se enroló en las filas de la diplomacia, acompañando como intérprete a embajadores y agregados comerciales y culturales de habla inglesa, además de formar parte de los comités de recepción de cuantas delegaciones extranjeras visitaban oficialmente Berlín. Tenía más trabajo del que podía atender, pero le encantaba su cometido, teniendo muy presente que las relaciones internacionales que Alemania estableciera en aquellos momentos históricos serían determinantes para su futuro, que aún se manifestaba políticamente muy inestable.

Pero la travesía del desierto de los sufridos berlineses aún no había acabado y así fue como Hilda lo relató en una larga carta dirigida a Otto y Elisabeth Horcher a finales del verano de 1961.

Era domingo, 13 de agosto. Apenas había salido el sol, cuando el ruido de unas obras cercanas despertó bruscamente a los

Niemman. Desde su dormitorio, Kurt y Hilda podían escuchar el sonido de la maquinaria pesada, junto con una sinfonía de picos y mazas golpeando rocas y arena. La casa temblaba intermitentemente.

—¿Qué ocurre, Kurt? —preguntó Hilda, inquieta—. Parece un terremoto.

—No. No lo es —respondió el arquitecto—. Voy a ver. Tú quédate en casa.

Niemman se vistió con rapidez y salió a la calle. Escuchó atentamente durante unos segundos, para rodear después el edificio y encaminarse en la dirección desde la que parecía provenir el estruendo. Cuando llegó al lugar, algunos operarios excavaban agujeros y los rellenaban de cemento. Otros, mientras, desenrollaban enormes bobinas de alambre de espino. Kurt estaba aturdido. ¿Cómo era posible que nadie les hubiera advertido de aquellas obras?

Regresó a casa a toda velocidad y encendió el televisor, para ver si, a través de los medios de comunicación, obtenía información sobre lo que estaba ocurriendo. Efectivamente. En aquel momento, un locutor explicaba que, como medida de protección de los ciudadanos de la RDA, las autoridades habían decidido levantar una barrera entre el Este y el Oeste. Desde aquel día sería considerado ilegal cruzar la muralla y los guardias fronterizos habían recibido órdenes muy precisas de disparar contra todo aquel que lo intentara.

—No puedo creer lo que está sucediendo. Han dividido Alemania —exclamó Kurt, realmente afectado por los acontecimientos.

—Esto tiene que ser un error. Ya verás, querido, como la diplomacia internacional no tarda en tomar las medidas necesarias que detengan este despropósito —argumentó Hilda, que no contemplaba otra opción.

—No seas ingenua, Hilda, nadie moverá un dedo. La situación política es inconsistente y un paso en falso podría tener consecuencias impredecibles.

Al día siguiente, la prensa de la Alemania Oriental elogiaba con vehemencia la decisión de construir aquella barrera que no tenía otro propósito que impedir el éxodo masivo de los habitantes de la Alemania Oriental a la RFA, que, entre 1949 y 1961, había supuesto nada menos que un veinte por ciento de la población total. El Gobierno era consciente de que la RDA no sobreviviría si no se ponía fin a semejante sangría demográfica.

Así nació la Barrera de Protección Antifascista, como se la denominaba en la Alemania del Este, o el Muro de Berlín, como se llamó en Occidente. Un muro de cuarenta y cinco kilómetros que atravesaba Berlín longitudinalmente, partiéndolo en dos. Mientras, otros ciento quince kilómetros rodeaban su parte oeste, aislando a la ciudad de la RFA. Sin duda, aquel «muro de la vergüenza», construido en una sola noche, se convirtió en el símbolo por excelencia de la guerra fría.

Mudos de desánimo y asombro quedaron los Horcher, cuando Elisabeth terminó de leer la carta en voz alta, imaginando la situación por la que atravesaban sus compatriotas.

Durante las primeras semanas no fueron pocos los osados berlineses que cruzaron la frontera y consiguieron llegar a Berlín Occidental. Algunos transportaban escaleras, otros saltaban desde las ventanas de los edificios contiguos al Muro o se escondían en los maleteros de los coches. A medida que la RDA fue dedicando mayores recursos a impermeabilizar la frontera, aquellos intentos se hicieron cada vez más arriesgados.

Según la Fiscalía de Berlín, el Muro fue el responsable de más de doscientas muertes, aunque llegaron a materializarse alrededor de cinco mil fugas. Una de las más dramáticas fue la de Peter Fechter y Helmut Kulbeik. Solo este último logró su objetivo. Fechter fue tiroteado y agonizó ante el estupor de todos los medios de comunicación occidentales, el 17 de agosto de 1962. Según se especula, la letra de la canción «Libre», de Nino Bravo, está inspirada en la historia de este berlinés, víctima de la división de las dos Alemanias.

Cada día, Kurt y Hilda se acercaban al Muro para comprobar cómo se iba fortificando. Con el tiempo se le añadieron alambre de espino, alambre de cuchillas y alarmas. Se levantaron, a intervalos, torres de vigilancia de quince metros de altura, y postes con gigantescos focos Krieg que permanecían encendidos de día y de noche.

Una nueva carta procedente de Berlín aportaba más datos.

—Estoy preocupada, Otto. Dice Hilda que el canciller Konrad Adenauer ha pedido por radio calma y prudencia a la población y que el único que se ha atrevido a visitar Berlín Este ha sido el alcalde Willy Brandt, aunque poco ha podido hacer contra el amurallamiento.

—Pero la prensa habla de una potente manifestación, liderada por el propio Brandt, en la que trescientos mil berlineses occidentales han protestado ante el ayuntamiento de Schöneberg —leyó literalmente Otto Horcher en el periódico.

—Sí. Entre ellos Kurt, Hilda, Levi y Esther.

—Berlín sigue siendo un polvorín, pero ya verás como todo este embrollo acaba por aclararse —concluyó el restaurador, conciliador, aunque compartía la inquietud de su mujer.

Ciertamente, los ánimos estaban muy alterados. Tanto era así que el 27 de octubre de 1961 tuvo lugar un peligrosísimo desafío entre tropas soviéticas y estadounidenses en el Checkpoint Charlie de la Friedrichstrasse. Diez carros de combate de cada bando se apostaron a lo largo de la línea fronteriza. Veinticuatro horas después, ambas unidades recibían la orden de retirarse, ante el riesgo que suponía aquella provocación mutua. Porque si el conflicto no se frenaba a tiempo, esta vez la guerra sería atómica.

Madrid, 2018

—O sea que la situación no podía ser más tensa —dijo Elisabeth, pensativa.

—Imagínate. Alemania dividida, la Unión Soviética convertida en la nueva amenaza, Europa intentando salir adelante, y España sumida en una dictadura que se intuía duradera. No había muchas razones para el optimismo, pero, a pesar del riesgo que supusieron cuarenta años de guerra fría, hay que reconocer que ninguno de los dos bloques tomó nunca acciones directas contra el otro —explicó Gustav Horcher a su hija.

—Ya veo. Pero, ¡Fíjate...! Derribados el Muro y el Telón de Acero y superados los bloques, el mundo parece haber caído en una nueva trampa: la globalización.

—Bueno, pues no sucumbamos nosotros al desaliento.

—Estoy de acuerdo. Me voy a casa, papá. Los niños deben estar a punto de llegar del colegio.

—Muy bien. Mañana hablaremos de mi estancia en Londres.

—Y quedan Viena y Frankfurt, ¿no es así?

—Correcto.

Y Elisabeth sintió la necesidad de abrazar a su padre en clave de agradecimiento por su generosidad y su paciencia.

Tal vez aquel proyecto literario, que Gustav había menospreciado en un principio, tenía muchas posibilidades, según avanzaba el tiempo, de convertirse no solo en un repaso a la historia del siglo XX a través de la saga Horcher, sino en una oportunidad de valor inestimable para reforzar lazos familiares y generacionales.

Londres, 1961

Y Gustav Horcher afrontó con positividad su siguiente etapa, aunque, en honor a la verdad, es necesario dejar constancia de que el momento de abandonar París no se encuentra precisamente entre los más dulces de su vida. Superado el trance, el joven restaurador, a quien ya se le podía atribuir cierta experiencia, aterrizó en la capital británica con un plazo de estancia estimado de un año.

Y se plantó en el restaurante Mirabelle, propiedad de un ciudadano polaco apellidado Schleyen, gran profesional y mejor persona, considerado y justo con sus trabajadores. El establecimiento, que hoy sigue existiendo, se encontraba en el 56 de Curzon Street, en el Mayfair londinense, junto al Green Park. Abierto desde 1936, tuvo su apogeo entre 1950 y 1960, como punto de encuentro de moda para celebridades y personajes populares

británicos. Aquella fue precisamente la época en la que Horcher trabajó en el establecimiento como aprendiz de camarero.

Aún hoy, Gustav recuerda divertido la cara de aquel hombre al que sirvió su primer café. Estaba tan nervioso y temblaba tanto que, cuando el servicio llegó a la mesa del cliente, en la taza solo quedaba la mitad de su contenido. El resto se había derramado en el platillo durante el recorrido.

—¡Pero, chico! ¿Es que hubo un terremoto? Anda, tráeme otro café y, como me llegará mediado, juntamos dos por el precio de uno. —Y el cliente se rio con ganas viendo el rostro de Gustav mudar de color.

Porque, por aquel entonces, el joven Horcher era tímido, muy tímido. Pero, a pesar de su discreción y su prudencia, el jefe de cocina del Mirabelle le tenía en el punto de mira. ¡Quién sabe! Tal vez porque era hijo de quien era. Sin embargo, y para ser justos, es preciso subrayar que Gustav Horcher trabajó siempre como el que más y nadie le liberó nunca de ninguna de las tareas propias de su condición de aprendiz, ni siquiera durante su etapa en Maxim's, considerado por los Vaudable como un miembro más de la familia.

Prácticamente desde su llegada, aquel hombre comenzó a provocarle constantemente, buscando, sin conseguirlo, un enfrentamiento que justificara la toma de medidas sancionadoras contra el muchacho. Tanto fue así que, un día, sin la más mínima piedad, colocó sobre las manos de Gustav una bandeja recién salida del horno, en la seguridad de que este la soltaría de golpe, echando a perder el menú. Tendría la excusa perfecta. Aquella fuente ardía, pero el joven Horcher aguantó el tormento sin soltarla. El chef, rabioso ante el negativo resultado de su implacable hostigamiento, involucró al dueño del establecimiento, dándole cuenta del comportamiento de su aprendiz, a quien acusaba de desobediencia, impertinencia y falta de profesionalidad, y obligándole a elegir entre el chico o él.

—Horcher, ¿qué demonios sucede? —interrogó Schleyen a su empleado—. Como comprenderás, no puedo prescindir del jefe de

cocina, y te advierto que si tengo que decidir entre él y tú, será tu cabeza la que caiga. ¿Entendido...? Así que no me obligues.

—Pero, señor. Esto es injusto, porque yo hago mi trabajo y cumplo con todas mis obligaciones. Pregunte a cualquiera y verá.

—Pues te aconsejo que encuentres la fórmula para rebajar la tensión. No me gustaría tener que despedirte.

Por lo demás, Gustav Horcher recuerda el año que pasó en Londres como una de las etapas más gratificantes de su formación. Cambió dos veces de domicilio. En primer lugar, vivió en casa de una viuda encantadora que alquilaba habitaciones, al norte de Hyde Park y, después, se mudó a un miniapartamento en Norfolk Square, por el que pagaba doce guineas mensuales, teniendo en cuenta que una guinea equivalía a una libra y un chelín. Conviene recordar que Gran Bretaña no adoptó el sistema decimal hasta 1971.

Fue una época feliz y divertida, muy propia de la juventud. Gustav hizo muchos amigos en la capital británica. Había españoles y franceses y, con frecuencia, se reunían en una especie de piso comunitario en el que algunos compañeros vivían en grupo. Igualmente, adquirieron entre todos un taxi típico londinense de segunda mano, a bordo del cual los días libres hacían excursiones a Oxford, Cambridge y otras localidades cercanas.

—No seas individualista y vente a vivir con nosotros —le propuso uno de sus compañeros.

Pero Gustav Horcher nunca renunció a su independencia.

Y, por fin, su primera novia...

Su complicado nombre, Enamelinda Trabizhet, era inversamente proporcional a su sencillez y desenvoltura. Francesa de origen, se trataba de una muchacha exultante y desinhibida, que se había enamorado de Gustav perdidamente.

—No seas tonto y dame un beso —le reclamaba la chica con desparpajo en plena calle, poniéndole a él en serios apuros—, ¿o es que no me quieres?

—¡Hay que ver cómo sois las francesas! —se resistía Gustav, hasta que acababa por claudicar y la besaba tremendamente

avergonzado.

Y de nuevo llegó la hora de las despedidas. Aunque era un final anunciado desde el principio, en esta ocasión la marcha resultó ser más dolorosa. Gustav lamentó sinceramente dejar la capital británica, separarse de su dicharachera novia y de aquel grupo de amigos y compañeros, con los que había compartido algo más que trabajo.

Su siguiente destino: Viena, capital de la Austria imperial.

Viena, 1961

Si el lector siente curiosidad por conocer a fondo el hotel Imperial de Viena, puede hacerlo con un clic a través de internet. Las fotografías del establecimiento, a día de hoy, siguen siendo sencillamente espectaculares.

El Imperial de la capital austríaca es un lujoso establecimiento de la máxima categoría, ubicado en Kärntner Ring, en la Ringstrasse, en el centro cultural de la ciudad. Su fachada neorrenacentista es una belleza y la decoración y el mobiliario interiores un reclamo tentador para los amantes de la elegancia vienesa del siglo XIX, desplegada en todo su esplendor.

Durante la Segunda Guerra Mundial, el palacio albergó el cuartel general de las tropas soviéticas destacadas en Viena, lo que da idea del absoluto desmantelamiento del que fue objeto el establecimiento. Tras la guerra, quedó arrasado hasta que, mucho tiempo después, lo adquirió el banco austríaco Creditanstalt, entidad financiera fundada por la familia Rothschild a mediados del siglo XIX, recuperando con posterioridad su condición de palacio imperial, tras una costosa rehabilitación.

Y allí pasó Gustav los siguientes doce meses de su vida. Seis como camarero y otros seis como recepcionista.

La verdad es que en el servicio de sala el joven Horcher ya contaba con una dilatada experiencia, aunque en esta ocasión la

tarea se iba a complicar ligeramente, teniendo en cuenta que las cocinas del hotel se encontraban en los sótanos del edificio... ¡Sin ascensor! A diario, se servían almuerzos y cenas para cuarenta, sesenta o cien comensales, teniendo que subir y bajar a pie todo el material necesario. Hablamos de pesadas bandejas de aluminio cargadas a tope y a altas temperaturas. En cada ocasión, el trasiego de idas y venidas podía durar entre dos y tres horas y, no fueron ni una ni dos, las veces que un eventual desequilibrio acabó con alguna fuente en el suelo y la comida desparramada por los peldaños.

Durante su estancia en la capital austríaca, Gustav conoció a Traudel, su primera novia formal, una linda e inteligente joven vienesa. Compañeros en el hotel, ambos compartían la pasión por la hostelería. El romance se tornó intenso y la relación fue afianzándose con el tiempo.

Los jóvenes se separaron cuando Gustav marchó a Frankfurt, última etapa de su formación y, poco después, Traudel viajó a París, para continuar con la suya. Pero se visitaban con cierta frecuencia, siempre que se lo permitían sus obligaciones, y el noviazgo, que sobrevivió a la separación, parecía ir en serio. Gustav, muy enamorado de la muchacha, la invitó a Marbella, para pasar con su familia las primeras vacaciones.

Sin embargo, dado que la relación avanzaba en solidez y perspectivas de futuro, Elisabeth, la madre de Gustav, decidió intervenir y urdió un plan que diera al traste con aquel noviazgo que consideraba poco conveniente para su hijo... ¡Y lo consiguió!

Y, por fin, Frankfurt, final de trayecto.

Frankfurt, 1962

Durante seis meses, Gustav trabajó en la cosmopolita capital alemana en una cadena de restaurantes, de nombre Schultheiss,

perteneciente a una marca de cerveza berlinesa, muy popular en aquella época y que aún sobrevive.

Desde el principio, Gustav gozó de la confianza absoluta del propietario, un buen hombre llamado Helmuth Reissbauer, quien delegaba en él las tareas más dispares, incluso las que se consideraban fuera de la circunscripción propiamente hostelera. De tal forma que Horcher se convirtió en un empleado multifunción.

Dado que Frankfurt ha sido tradicionalmente un centro económico y de negocios de primera magnitud, tanto a nivel alemán como europeo, sus hoteles y paradores acogían a lo largo del año la celebración de multitud de ferias y certámenes. Por tal motivo, Gustav actuaba, en infinidad de ocasiones, como *assistant manager*, o adjunto al director, ocupándose a la vez de la contabilidad y de la parte estratégica de la empresa. Si añadimos que la cadena de restaurantes de *herr* Reissbauer abarcaba varias concesiones, en Wiesbaden, en Colonia y el Kupferpfanne (Sartén de Cobre) de Frankfurt, todos con categoría de lujo, bien podemos concluir que a Gustav Horcher no le faltaba el trabajo.

Y la capital alemana puso fin al periplo formativo del joven. Había llegado el momento de volver a casa, de regresar a Madrid y tomar las riendas del restaurante familiar, de poner en práctica todo lo aprendido y de recoger el testigo de su padre, que le aguardaba ansioso por retirarse, o eso había proclamado durante aquellos años de espera.

Como balance, a bote pronto, se podría concluir que el joven restaurador trabajó poco la cocina y mucho la sala, en consonancia con su predilección por el trato directo con los clientes. Con toda la energía de la juventud, lleno de planes e innovadores proyectos, con unas enormes ganas de ejercer como el nuevo anfitrión de uno de los más prestigiosos restaurantes de la capital de España y de representar en vivo y en directo el papel protagonista que le correspondía como tercera generación Horcher, Gustav desembarcó en Madrid tras tres años de ausencia.

Pero si algo deseaba, más que nada en el mundo, era experimentar el orgullo y la admiración en los ojos de su padre cuando le viera funcionar, porque, para él, la gastronomía de autor y la alta cocina ya formaban parte de un nuevo orden cultural que estaba conquistando Europa.

Lo que Gustav Horcher aún no sabía es que aquello iba a resultar más difícil de lo que imaginaba.

34

Madrid, 2018

—¿Y qué pasó entonces con el abuelo Otto? —preguntó Elisabeth a su padre, pidiéndole confirmación sobre lo que le había oído contar tantas veces.

—Pues que no tenía intención de retirarse y la gestión bicéfala del negocio se reveló como una misión imposible. El choque de trenes era constante y la convivencia profesional se convirtió en un problema insuperable que perjudicaba a todas luces la marcha del negocio.

—¿Y cuál fue la solución? Porque, que yo sepa, el abuelo aún aguantó más de una década al frente del negocio.

—Exacto. Así que algo teníamos que hacer y la única solución viable, dado el fuerte carácter de ambos, pasaba por no coincidir bajo el mismo techo.

—¿En serio, papá? —exclamó Elisabeth perpleja.

—Y tan en serio. Nos dividimos las jornadas y fijamos turnos. Uno se ocupaba de los almuerzos y el otro de las cenas. Y el resto de la actividad del restaurante, salvo lo estrictamente necesario, lo delegamos en los jefes de cocina y de sala. Pero ahí no acababa la cosa. Hubo momentos en los que llegamos al boicot.

—¿Cómo que al boicot? —exclamó la joven más perpleja todavía.

—Como te lo cuento. Todo lo que mi padre hacía por el día, yo lo deshacía por la noche, como Penélope, el célebre personaje de la *Odisea*.

—¿Y cómo pudisteis trabajar así tanto tiempo?

—Porque ninguno era capaz de ceder y hablar con el otro. Eso habría significado un síntoma de debilidad no incluido en nuestro catálogo genético. Se trataba de un pulso callado, a ver quién podía más.

—Imagino que tú no contabas con que la situación iba a complicarse de aquella manera.

—Claro que no. Tu abuelo se hartó de decir a todo el que quiso escucharle, que en cuanto su hijo volviera, él se retiraría. Y yo también lo creí.

—Pero no era cierto en absoluto —corroboró Elisabeth—. Solo lo hizo para tenerte pillado con la promesa de dejarte actuar. ¡Qué manipulador!

—Y, para que no faltara de nada, la encerrona de tu abuela.

—Es verdad, papá. Tu nueva andadura en Madrid no pudo tener peores comienzos.

—¡Ya te digo!

—Pero, ¿cómo se le ocurrió a la abuela amañarte un matrimonio? —preguntó Elisabeth, espantada—. Si tú me hubieras hecho algo así, no sé cómo habría reaccionado.

—Eran otros tiempos, Elisabeth. Los casamientos por conveniencia eran más habituales que lo que te imaginas, lo cual, no es en absoluto excusa. Tu abuela lo hizo para que me olvidara de Traudel.

—Estoy segura de que sus intenciones eran buenas y que, a su entender, te estaba proporcionando la esposa ideal.

—Sí, pero casi me busca la ruina. Verás, te lo voy a contar.

Y Gustav Horcher inició así el relato de sus tres matrimonios.

Madrid, 1962

Gustav andaba aún recién llegado, cuando su madre comenzó a percibir señales que le advertían de sus eventuales planes de boda con la joven austríaca, a la que la familia había conocido el verano anterior. De ninguna manera Elisabeth Horcher iba a consentir que Gustav se casara prematuramente y con aquella joven inapropiada. ¡Por encima de su cadáver! Y, después de darle muchas vueltas al tema, encontró la compañera idónea para Gustav. No había tiempo que perder, maquinó un plan y urdió un encuentro.

La joven elegida, de nacionalidad búlgara, cuyo padre, Teodor Dimanow, había sido cónsul de Bulgaria en Berlín, se llamaba Shinka, y era dos años mayor que Gustav. Las familias se conocían desde hacía décadas, pero los protagonistas del sainete no se habían visto en la vida.

—No sabes lo que haces, Elisabeth. Parece que no conozcas a tu hijo. Como se entere de lo que tramas, se pondrá hecho una furia y es capaz de echar a los Dimanow a la calle. —Otto Horcher describió, espantado, la eventual escena, una vez estuvo al tanto de los planes de su esposa.

—Eso ya lo veremos. Voy a invitar a la familia a pasar una temporada en Marbella, y a ver qué pasa.

—Pues yo negaré cualquier participación en tus maquinaciones. No quisiera estar cerca cuando Gustav descubra tu maquiavélico plan.

—Muy bien. Asumiré la responsabilidad yo sola.

Shinka no era especialmente guapa, pero sí muy inteligente y poseía una personalidad muy marcada. Había cursado sus estudios

en el Liceo Francés, como compañera de pupitre de Simeón de Bulgaria, así como en la Escuela Internacional de Interpretación, en Múnich. Hablaba a la perfección francés, inglés, alemán, español y búlgaro.

El noviazgo duró un año y la boda se celebró en septiembre de 1963, en Ginebra, bajo el rito ruso ortodoxo.

A Gustav todo aquello le cogió con el paso cambiado. Él no quería casarse, porque no estaba enamorado de Shinka, pero sin saber cómo ni de qué manera, la madeja se fue enredando y se vio abocado a aquel matrimonio sin remedio. La fiesta de pedida, a la que asistieron más de cuatrocientas personas, se celebró en una inmensa y lujosa finca en el distrito madrileño de Canillejas, propiedad de la familia Dimanow. Los ecos de sociedad de los principales diarios publicaron cumplida información sobre el acontecimiento social, y durante largo tiempo se recordó tan esplendoroso evento entre la alta sociedad de la capital de España. ¡Y a ver quién era el valiente que se negaba a aquel compromiso del que ya era imposible zafarse!

Como detalle curioso, Gustav recuerda que, a la salida de los novios del templo, los invitados no les lanzaron el tradicional arroz, sino relucientes monedas nuevas de un franco, que el banco había preparado para la ocasión, siguiendo expresamente las instrucciones del padre de la novia. Una lluvia de dinero recibieron los recién casados, mientras los transeúntes se afanaban en recoger del suelo ginebrino todo aquel maná inesperado.

Durante un tiempo, los nuevos esposos residieron en el 52 de la calle Alfonso XII, donde Gustav conservaba el piso de soltero que sus padres le compraron cuando solo contaba dieciocho años, recién llegado del internado de Alemania. Poco después, se trasladarían a un soberbio unifamiliar bautizado como Las Tres Hermanas, en la carretera de Colmenar Viejo.

El matrimonio duró cuatro años y, en 1967, ambos cónyuges decidieron terminar con aquella farsa, tras un acto de conciliación fallido. El divorcio tuvo lugar en Berlín, donde los Dimanow

contrataron al mejor bufete de abogados de la capital alemana. Shinka se mantuvo en todo momento acompañada y protegida por sus padres; sin embargo, Gustav se las tuvo que apañar solo durante todo el proceso, puesto que sus progenitores, dadas las circunstancias, se negaron, a partir de entonces, a intervenir en su vida privada.

El litigio fue largo y penoso. Shinka acusaba a su marido de continuas infidelidades y Gustav, lejos de intentar defenderse, lo ratificaba todo sin problemas ni cortapisas, con el único objetivo de que el divorcio se materializase cuanto antes. Para desesperación de la jueza alemana, durante las vistas, Gustav y Shinka hablaban en francés, se interpelaban con vehemencia y se recriminaban y vituperaban sin que el tribunal entendiera una sola palabra de lo que allí ocurría.

—Miren ustedes, estoy harta de su comportamiento y no se lo repetiré de nuevo. A partir de este momento, les prohíbo hacer ningún comentario ni intercambiar palabra alguna en otro idioma que no sea el alemán. ¿Me han entendido? De otro modo, les acusaré de desacato.

—Sí, señorita —asintieron ambos litigantes casi al unísono.

Tras el rocambolesco final de la historia, ni los cuñados de Gustav ni, por supuesto, sus suegros, volvieron a dirigirle la palabra jamás y, por extensión, tampoco a sus padres, tras años de cerrada amistad. No cabía duda alguna de que aquel matrimonio estuvo abocado al fracaso desde el principio.

Y Gustav, una vez recuperada su ansiada libertad, regresó a su piso de soltero y continuó con su trabajo y con su vida de hombre joven, triunfador y sin ataduras.

Poco tiempo después, en 1968, en la discoteca Pepe Moreno, de Marbella, Gustav conoció a la que sería su segunda esposa, la británica Melanie Dewar. Guapa, inteligente, siete años más joven que Gustav, un auténtico bombón. El noviazgo duró un par de años y se casaron en 1970, cuando Melanie contaba veintitrés años y Gustav, treinta.

Absolutamente enamorado, el joven Horcher decidió visitar formalmente a la familia de su novia, que residía en una magnífica casa de campo en Grayshott Surrey, en el condado de Hampshire, con intención de pedirle a su padre la mano de la muchacha. El futuro suegro recibió complacido la noticia y bendijo aquella relación, para la que no veía mayores problemas, sin contemplar como obstáculo significativo la distancia que les separaba. Pero Gustav, cargado de razones, le hizo ver a *mister* Dewar que la separación se revelaba como el principal escollo para que el noviazgo prosperara, dado que Melanie vivía en Gran Bretaña y él en España. Por tal motivo, la solución pasaba por el traslado a Madrid de la muchacha, con el fin de conocerse mejor y tomar la decisión definitiva de unirse en matrimonio con los suficientes elementos de juicio.

No fue fácil convencer a aquel hombre, ultracatólico y chapado a la antigua, que basaba sus argumentos en la rotunda negativa por su parte de que los novios convivieran bajo el mismo techo sin haber recibido el sagrado sacramento del matrimonio. Gustav tuvo que jurar sobre las Sagradas Escrituras que su futura esposa, hasta el día de la boda, residiría en una casa en las afueras de Madrid, la ya citada de Colmenar Viejo, mientras él lo hacía en su piso de la calle Alfonso XII. Como cualquiera puede imaginar fácilmente, eso no fue del todo así.

La joven Melanie era una mujer culta y refinada, con un gusto exquisito y una extraordinaria habilidad para el dibujo. En su estudio, que abrió en la capital madrileña, se dedicaba al estampado de telas para decoración de interiores, cortinas, tapizados, etc., con un rotundo éxito.

El matrimonio tuvo tres hijos. Primero, una niña, Caroline, que falleció a los ocho meses de muerte súbita. Después nació Nicolás y, por último, Christian.

Tras un amor sin medida, una convivencia escabrosa y difícil dio por terminado un matrimonio que duró siete años y que, para ambos, sigue constituyendo una etapa cargada de buenos recuerdos.

Madrid, 1970

La vida de los ciudadanos y de los pueblos tiene fases y momentos en los que parece que el tiempo se para y todo se detiene, en los que se busca el amparo de lo seguro y se recurre al refugio de la continuidad; y otros, en los que el curso histórico se acelera, las rupturas se multiplican y se entra en un torbellino de transformaciones y cambios. A esta segunda categoría pertenecen las décadas de los años sesenta y setenta del siglo XX. En efecto, en ambas décadas, pero sobre todo en la primera, tuvo lugar la gran metamorfosis de la sociedad española, al rebufo de la profunda sacudida social que acaeció en Europa, cuya punta de lanza no es otra que los acontecimientos de mayo del sesenta y ocho.

La España franquista, que apostó por el capitalismo de mercado propio del mundo occidental, por sus valores y comportamientos, y que buscó integrarse en la Comunidad

Económica Europea, no tuvo más remedio que abrir sus puertas e intentar homologarse con los principios y los usos europeos. Pero, para ello, fue necesario renunciar a sus tradicionales y autoritarios modos y acometer una modernización acelerada.

Por todo ello, bien puede afirmarse que los grandes protagonistas de esta fase no fueron las políticas franquistas, sino los españoles y su sociedad civil que, distanciándose de los avatares políticos, lograron imprimir un vertiginoso ritmo de cambio a los diferentes sectores de la realidad nacional, comenzando por la economía.

Durante la década de los sesenta, la vida política del franquismo en España estuvo dominada por el enfrentamiento entre los que se autodesignaban como aperturistas y los llamados inmovilistas. Los primeros abogaban por una pluralidad representativa y un mayor nivel de participación, cuyo objetivo no era otro que la democracia social. Los segundos, encarnados básicamente por residuos falangistas y militares ultra, se oponían a cualquier cambio que supusiera pérdida de sus prebendas y/o modificación de su ventajoso *statu quo*.

Los innumerables conflictos laborales, el Estado de excepción de 1969, derivado de la grave conflictividad universitaria, la designación, ese mismo año, del príncipe Juan Carlos como sucesor del Caudillo y los insistentes rumores sobre el preocupante estado de salud de Franco configuraron el paisaje político intrarrégimen.

Pero fue en el seno de la sociedad española, el ámbito en el que se produjeron más cambios y de mayor calado en la España de aquellos años. Cambios que modificaron profundamente su vertebración social, transformaron sus prácticas y valores y generaron un sistema en el que continuismo y renovación se fundieron en una sola estructura que asumió la herencia de la España tradicional, incorporando, a la vez, un buen número de novedades procedentes del mundo moderno.

Y así nació la sociedad de consumo, el pisito, el Seat 600, la televisión, las vacaciones de sol y playa, que proporcionó a los

trabajadores un estado del bienestar hasta entonces reservado a las clases dirigentes y adineradas. La Iglesia y sus dogmas fueron perdiendo adeptos, en aras de una progresiva permisividad sexual y a una tibia liberación de la mujer, largamente reclamada.

Pero todas estas alteraciones y veleidades sociales parecían no ser de este mundo, porque cuando el restaurante Horcher cerraba sus puertas, se convertía en una isla imperturbable en mitad de un océano revuelto y versátil. Apenas había cambiado en treinta años, y aunque unos se iban y otros venían, el perfil de su clientela seguía siendo el mismo, al igual que la estampa del parque del Retiro que, como un remanso de paz en medio del trasiego de una urbe renovada y cosmopolita, podía contemplarse a través de los ventanales del establecimiento.

Desde 1974, Gustav Horcher regentó el restaurante en exclusiva, tras una ardua negociación con su padre, que ya sobrepasaba de largo la edad óptima de jubilación. Aquellos fueron los años de la imaginación al poder, del reinado de la creatividad, de la innovación y la vanguardia sin perder de vista la tradición y el acervo familiar. Por fin, el joven restaurador podía poner en marcha iniciativas que habían tenido que esperar durante años el momento adecuado y una decisión en solitario. En cuanto a su vida personal, Gustav vivía igualmente dulces momentos, experimentando un profundo amor por su esposa y por sus hijos, aunque, en honor a la verdad, es preciso matizar que no siempre supo transmitirse.

Tras la retirada de Domenico Puccini, varios fueron los jefes de cocina que gestionaron fugazmente los fogones de Horcher, incluido el afamado chef francés del momento, Jean-Claude Bourgueil. Igualmente fueron *maîtres* destacados Carlos Hech, jefe de sala, primero, en Los tres Húsares de Viena, y segundo jefe, después, con Cristóbal López en Madrid. Otro gran *maître*, unido a Horcher desde los años treinta en Berlín hasta su cierre definitivo, fue Alfred Hirschfeldt. Con posterioridad en los años cincuenta, aterrizó también en España y se unió a la plantilla como jefe de sala.

Y, por fín, desembarcó en el buque insignia de la cocina europea, a primeros de los sesenta, Carlos Horcher, primo lejano de Gustav, concretamente, nieto de un hermano de su abuelo. Aunque era aún muy joven, cuando Carlos llegó a Madrid directamente desde Alemania, tenía terminados de largo sus estudios de hostelería, y contaba con especialidades tanto en cocina como en charcutería. Poco tiempo después, Otto Horcher mandó a su pupilo a trabajar con un general del Ejército mexicano, con quien, al parecer, tenía un compromiso personal. Según contaba Carlos, el militar se alimentaba exclusivamente de pollo asado, por lo que su estancia en el Distrito Federal no le aportó en absoluto conocimientos de interés. El joven restaurador aguantó en México poco más de un año y regresó a Madrid en 1974, para casarse inmediatamente, coincidiendo su vuelta prácticamente con la jubilación de Otto. Una vez retirado este, Gustav mandó a su primo Carlos a formarse a un establecimiento londinense y al hotel restaurante Gasthof zur Saline en Suiza, donde completó con éxito unos conocimientos culinarios vastos de por sí.

Carlos Horcher contó en Madrid con ayudantes muy valiosos, como Aquilino García y José Álvarez. García se encargaba del «cuarto frío», por lo que las cámaras frigoríficas eran su territorio. Su trabajo consistía en trocear las carnes y los pescados para su correcta conservación. Álvarez fue, en primer lugar, lo que se denomina en el argot un «jefe de partida», y se ocupó de la cocina, tras Carlos Horcher, durante media década.

Aquella fue una época dorada para el restaurante madrileño, que contaba, al mismo tiempo, con Carlos Horcher en la cocina y con Cristóbal López Prieto al frente de la sala. Cristóbal, don Cristóbal, el gran Cristóbal, el maestro Cristóbal, comenzó a trabajar en Horcher en 1945, y desde que entró en el establecimiento por primera vez, supo que aquel era su sitio. Y no se equivocó.

Cristóbal López fue contemporáneo de tres *maîtres* que igualmente dejaron en Horcher su estigma y su recuerdo: Ramón

Ballesteros, que comenzó con Otto en Madrid, siendo más tarde *maître* de La Fonda, Víctor Clemente y Pedro Hernández Miró.

Entre prensas, porcelanas y almohadones, Cristóbal López pasó sesenta años de su vida. Falleció en 2006, a los ochenta y dos años, sin haberse quitado las botas ni un solo día.

Y así fue como dio comienzo aquella estrecha y larga relación que, desde muy pronto, trascendió lo profesional para convertirse en familiar, dado que Otto y Elisabeth Horcher eran asiduos clientes del hotel El Rodeo, propiedad de Ricardo Soriano Scholtz, marqués de Ivanrey y prócer de Marbella, cuya amistad databa de mediados de los cuarenta. Y allí conocieron a Cristóbal López, quien les atendía habitualmente desde su puesto como *maître* del establecimiento durante los meses de verano. Una vez finalizada la temporada, el hotel cerraba sus puertas hasta el año siguiente, por lo que Otto le propuso a aquel extraordinario jefe de sala, oriundo de Torremolinos, que se trasladara a Madrid durante el invierno para dirigir el comedor de Horcher. Y, desde entonces, aquel hombre dedicó su vida por entero a encumbrar al famoso restaurante, a mimar a una clientela selecta e incondicional y a cuidar de la familia Horcher como lo hubiera hecho un padre o un abuelo.

En Horcher todo el mundo recuerda a Cristóbal como un referente de la mejor gastronomía madrileña, premiado por ello en numerosas ocasiones a lo largo de su carrera, y a un maestro de la hostelería, grande entre los grandes, pero, sobre todo, como un ser humano irrepetible.

Y corría el 19 de noviembre de 1975. Desde hacía semanas, los alrededores de la Ciudad Sanitaria La Paz se encontraban tomados por decenas de periodistas que combatían la monotonía y el inmovilismo de los partes médicos sobre la salud del Caudillo en los bares y tascas cercanos, entre cafés y carajillos, con el fin de calentar los huesos y matar el tiempo. Horas de especulación y tedio interminables, que el personal sanitario y los reporteros combatían haciendo porras y apuestas sobre la fecha exacta en la que tendría lugar el «hecho biológico», término acuñado por el academicismo

del régimen para sustituir el concepto de «muerte». Algo así como si no mentándolo, el óbito del jefe del Estado no fuera a producirse.

Como todos los españoles, el personal de Horcher hacía guardia arremolinado en torno a un aparato de radio, pendiente del desenlace y preocupado por unos acontecimientos que estaban a punto de cambiar el rumbo de la historia de España. Y, a través de las ondas, escucharon, con la respiración contenida, el que sería el último parte médico oficial correspondiente a la evolución del Generalísimo, en estado vegetativo, agónico y terminal desde el 15 de octubre anterior.

—Yo creo que de esta noche no pasa —aseguró Gustav, mientras sonaban los primeros compases de la melodía que anunciaba el parte radiofónico de las nueve de la noche.

—Callad, que va a hablar el ministro de Información y Turismo.

Un espeso y solemne silencio sirvió de marco al escueto comunicado del portavoz gubernamental que insistía, por enésima vez, en que la situación clínica de su excelencia el jefe del Estado no presentaba modificaciones desde el parte anterior. El pronóstico continuaba siendo crítico.

Al mismo tiempo, en el ascensor que llevaba directamente a la sexta planta del centro hospitalario, donde el Caudillo agonizaba desde hacía semanas sin que la muerte se decidiera a librarle de aquel interminable tormento, tenía lugar una brevísima pero trascendental conversación entre don Juan Carlos de Borbón y Cristóbal Martínez Bordiú.

—Esta situación es insostenible —sentenció el príncipe, jefe del Estado en funciones.

—Vuestra alteza tiene razón. Urge una solución —respondió el marqués de Villaverde, cardiólogo y yerno de Franco, que había asumido el compromiso personal de dirigir los cuidados de su suegro.

Finalmente, bien entrada la noche, el marqués, soportando en solitario el peso de la responsabilidad y la consternación, despidió amablemente al *equipo médico habitual* y, sin testigos, procedió a

extubar al paciente y desconectar los mecanismos que habían permitido mantener con vida al jefe del Estado. Y el Generalísimo falleció a las cuatro cincuenta y ocho horas del jueves, 20 de noviembre de 1975, causando estupor y preocupación entre los ciudadanos que desconocían cuáles serían, a partir de aquel momento, los destinos de España.

En breve, daría comienzo la Transición, una de las etapas más apasionantes de nuestra historia reciente.

36

Madrid, 2018

—¿Y cómo conociste a mamá? —preguntó Elisabeth mientras se servía una copa de agua mineral de una botella empañada por la gélida temperatura de las cámaras frigoríficas, de donde había salido pocos segundos antes.

—Seguro que tu madre te lo ha contado un millón de veces —dijo Gustav, moviendo la cabeza en señal de impaciencia.

—Sí, claro. Pero yo quiero escuchar tu versión.

—¡Cómo os gusta a las mujeres darle mil y una vueltas a este tipo de historias!

—No lo niego, pero, en este caso, creo que es importante para cerrar esta etapa. Y mamá es pieza clave en la vida de los Horcher.

—En eso estoy de acuerdo contigo —confirmó Gustav, dispuesto a seguir hablando—. Como sabes, tu madre y yo nos conocimos aquí, en el restaurante. Ella venía con cierta frecuencia

acompañando a Luis García Berlanga y a su esposa, y a otras gentes del cine, como Hardy Krüger o Michel Piccoli, clientes habituales del restaurante.

—Pero tú aún estabas casado, ¿no, papá?

—Sí. Tu madre y yo nos conocimos durante mi matrimonio con Melanie, pero no empezamos a salir juntos hasta finales de 1977, más o menos coincidiendo con el proceso de mi divorcio.

—Entendido.

—Pero no te equivoques. Hasta entonces, no hubo ningún tipo de trato entre nosotros, salvo el que corresponde al protocolo que rige mi relación profesional con todos los clientes.

—Pero... te gustaba, ¿a qué sí?

—Desde luego. Tu madre era una mujer bellísima, un verdadero cañón. Muy española, de madre navarra y padre mallorquín, pero con un toque exótico, herencia de sus antepasados peruanos. Lucía una melena por la cintura y tenía unos ojos hipnóticos y negros como la noche. En fin, realmente muy guaoa... y aún lo es.

Madrid, 1976

Ana Cotoner Goyeneche había nacido en Madrid, en 1949. Sus padres, afincados en Baleares, gozaban de un buen nivel económico y un estatus social realmente notable. Ella fue la cuarta de los seis hijos del matrimonio, tres varones y tres hembras, y la mayor de las chicas. Durante su adolescencia, Ana se reveló como una joven obstinada y reivindicativa, difícil de dominar. Por tal motivo, su padre decidió enviarla una temporada con su tío Carlos de Goyeneche, marqués de Balbuena, tras su nombramiento como embajador de España en Haití. Allí pasó Ana dos años estupendos, en los que aprendió francés y descubrió un entorno y una sociedad totalmente diferentes a la española. Y la joven regresó a España para trasladarse inmediatamente después a Dublín, a una inmersión en inglés que le proporcionaría el certificado Proficiency. Puso un

enorme ahínco en el estudio del idioma de Shakespeare, pero su determinación y su rebeldía no aflojaron un ápice. Tres meses después de su llegada, se le unió su hermana María, que ni aprendió inglés ni ninguna otra cosa, pero disfrutó de su estancia en Irlanda, de sus fiestas y eventos y de todas las actividades sociales que le ofrecía el nuevo y divertido entorno en que las hermanas Cotoner se movían.

Finalmente, Ana terminó su periplo en Holanda, donde regresó durante un año con su tío diplomático, tras ser nombrado este cónsul general de Róterdam y Ámsterdam.

Y Ana regresó a España hablando inglés con notable soltura, pero su nivel de insumisión, lejos de ceder, parecía ir en aumento. Así que, cuando regresó del país de San Patricio, sus progenitores decidieron enviarla durante un tiempo con su tío y padrino, por entonces, cónsul general de España en el puerto holandés de Rotterdam, confiando en que una temporada lejos de la familia le harían madurar. Ana se entendía con su tío a las mil maravillas. Tanto fue así que decidió seguirle cuando su carrera diplomática le llevó a la República de Haití, como embajador español.

Tras vivir un tiempo en la isla caribeña, Ana regresó a Mallorca más madura y responsable, pero con la misma mentalidad progresista e independiente. Y, sin pensárselo dos veces, les comunicó a sus padres su determinación de trabajar. A finales de los setenta, el apellido Cotoner era incompatible con la idea del trabajo femenino, y, ante la esterilidad de sus argumentos y el nuevo disgusto de sus padres, la joven decidió afincarse definitivamente en Madrid, para empezar una vida nueva. Pronto comenzó a trabajar en la banca privada, donde conoció, como cliente de la entidad financiera, a María Teresa de Vega, ciudadana suiza, propietaria de la selecta boutique de señora Ascot, ubicada en La Moraleja, y esposa del distribuidor en España de los cortacésped americanos Toro.

Y la señora de Vega, con la que Ana conectó inmediatamente, la fichó para trabajar, como su mano derecha, en su próspero

negocio.

Hablamos de una época en la que La Moraleja empezaba a despuntar. Se trataba de una circunscripción alejada del centro de Madrid, sin que, en principio, tuviera mayores ventajas, salvo la de ser uno de los puntos de residencia de los militares americanos destinados en la base de Torrejón. Pero, de repente, como sucede tantas veces sin razón que lo justifique, la zona se puso de moda, debido a que con frecuencia visitaban sus comercios, establecimientos y locales el príncipe don Juan Carlos y su padre el conde de Barcelona.

Ascot se reveló como la importadora pionera en Madrid de las firmas de moda de mayor nivel en Europa, como Chanel, Dior, Cartier, Louis Vuitton o Lacroix. Fue una época dorada para el negocio, con la organización de desfiles y pases de modelos incluidos, que constituían un auténtico acontecimiento social en la capital. Más tarde, la empresaria cedió la exclusiva de las grandes marcas, y comenzó su declive. Finalmente, de Vega continuó como asesora de Chanel y después se encargó de un espacio televisivo de tendencias, con escaso éxito.

Desde que la vio por primera vez, Gustav siempre se sintió atraído por Ana Cotoner, pero su matrimonio estaba herido de muerte y él atravesaba un momento personal difícil. Sin embargo, no era capaz de quitarse de la cabeza a aquella hermosa mujer. La veía con frecuencia en Marbella y en Madrid y, aunque procuraba no frecuentar los mismos círculos, algo en su interior le advertía de que por más que tratara de evitarlo, acabaría sucumbiendo a la seducción que emanaba de aquella maravillosa joven.

Y fue, entonces, cuando Ana decidió pasar a la acción.

—No, señora, el señor Horcher no se puede poner. Está ocupado —explicaba a su interlocutora el bueno de Cristóbal López, ante las insistentes llamadas telefónicas de la joven—. Sí, sí. Pierda cuidado, que en cuanto yo lo vea, le daré su recado.

—Muy bien, Cristóbal. Te debo una. Tú sigue así y seguro que se acabará cansando —aseguró Gustav erróneamente.

—Lo que me deja pasmado de la señorita Cotoner es su pasión por el hígado. Nunca había visto nada igual —le contó Cristóbal a su jefe—. Siempre que viene come lo mismo, tanto es así que la última vez que estuvo aquí le dije que le iba a sugerir a usted que rebautizara el plato como «hígado Cotoner».

—¿Y qué dijo ella? —preguntó Gustav Horcher, divertido con la ocurrencia de su *maître*.

—Casi le da algo. Me insistió una docena de veces en que no le dijera ni una palabra, y mucho menos que le contara que solo bebía Coca-Cola.

—Una mujer que come hígado y bebe Coca-Cola... ¡Mal asunto! —concluyó Horcher, retirándose hacia la cocina.

Pero Ana Cotoner era inasequible al desaliento y planeó, en modo Mahoma, ir directamente a la montaña y escalar hasta la cima. Y se plantó en el restaurante y abordó a Gustav con decisión, porque su objetivo no era el restaurador propiamente dicho, sino la eventual asociación entre el emblemático restaurante y Ascot, con el objetivo de abrir, por así decirlo, una delegación de Horcher en La Moraleja. Gustav se quedó perplejo. O sea que el interés de Ana Cotoner no emanaba de ningún tipo de romanticismo ni enamoramiento, sino que tenía que ver con algo mucho más prosaico: hacer negocios.

Sin embargo, y a pesar de cierta decepción, Gustav no pudo negarse a una entrevista y quedaron citados aquella misma noche en el restaurante Zalacaín, de la madrileña calle Álvarez de Baena. Ana, pertrechada con planos y documentos, se presentó con su íntima amiga Pirucha Cano, dispuesta a arrancar a Gustav Horcher un compromiso sobre la pretendida sociedad. El restaurador escuchó con interés la proposición, que cada vez le resultaba más atractiva, y prometió a sus interlocutoras darles una pronta respuesta. Y, efectivamente, la respuesta fue rápida y afirmativa.

Y así nacieron Horcher-Ascot y el noviazgo entre Gustav Horcher y Ana Cotoner.

Aún hoy, Gustav no se explica cómo su mujer fue capaz de conseguir que limpiara los ventanales y pasara el aspirador a las moquetas, mientras ponían a punto el local para su inauguración. Desde sus tiempos de aprendiz, no había vuelto a realizar jamás tareas semejantes.

—Esto es una encerrona, Ana —se quejó Gustav con el limpiacristales en una mano y las bayetas en la otra.

—Tampoco es tan horrible. A mí me parece hasta divertido.

Finalmente, Gustav acabó por venderle su parte del negocio a su socia, cuando surgieron serias discrepancias. Esta, incapaz de hacerse cargo del establecimiento en solitario, se lo acabó vendiendo a la propietaria de Embassy y, a partir de 2002, el local se convirtió en el restaurante Aspen, continuando su andadura en la actualidad.

Gustav Horcher y su segunda esposa, Melanie Dewar, se separaron oficialmente cuando sus hijos Nicolás y Christian contaban tres años y año y medio, aunque mantuvieron en todo momento una relación cercana y afectuosa.

Entretanto, Elisabeth, la madre de Gustav, no veía con buenos ojos un eventual tercer matrimonio por parte de su hijo, y decidió hacerle el boicot a su futura nuera. Pero Ana Cotoner, con un carácter enérgico y audaz, y acostumbrada a torear en plazas difíciles, no se arredró en ningún momento, y le plantó cara a su suegra, dejándole muy claro que no se doblegaría por muchos que fueran sus desplantes. Acabó por ablandar su corazón y conquistar su afecto y, tras aquellos primeros momentos de tensión, la relación entre ambas mujeres siempre fue excelente. Se convirtieron en amigas y cómplices, e incluso hicieron piña muchas veces en contra del propio Gustav, quien se lamentaba en no pocas ocasiones de aquella, para él, inconveniente alianza.

Y Gustav Horcher y Ana Cotoner se casaron el 21 de diciembre de 1979 y, desde entonces, han constituido un matrimonio unido y sólido, del que nacieron sus dos hijas Elisabeth y Andrea.

Ambos cónyuges tienen un carácter fuerte y dominante, por lo que Ana Cotoner nunca se planteó la idea de colaborar con su marido en el negocio familiar. La convivencia profesional, además de la personal, hubiera sido, con seguridad, una fuente de conflictos y desavenencias, que nada positivo hubiera aportado a un matrimonio que funcionaba como un reloj. Tanto él como ella comparten aficiones y pasiones, y otras que practican de manera independiente. Gustav es un avezado cazador y un gran aficionado a la música y Ana, una gran deportista, muy competitiva y disciplinada, lo que la mantiene en una forma física envidiable.

Hoy, Elisabeth Horcher es la nueva cabeza visible del restaurante Horcher, a quien su padre cedió el testigo en 2010, tras una esmerada formación académica internacional, un adiestramiento exhaustivo en el mundo de la hostelería y tres años compartiendo, mano a mano, con su progenitor la administración y la dirección de la empresa.

Pero, de nuevo, debemos ser pacientes y continuar desgranando la historia de aquellos ochenta, en los que los españoles éramos felices y ni siquiera lo sabíamos.

Madrid, 2018

—¿Sabes, papá, que Cristóbal forma parte de mi infancia? Tengo imágenes y recuerdos de él muy claros. Alguna vez lo he comentado con Andrea y a ella le ocurre lo mismo. Me acuerdo cuando mamá nos traía a comer y él se deshacía en atenciones y cariño. Para mí era como otro abuelo.

—Mucho más afectuoso que el de verdad, que siempre tuvo tan poco ángel para los niños —respondió Gustav, haciendo memoria igualmente—. ¿Y no te acuerdas de Antonio García? Fue el jefe de sala que sustituyó al bueno de Cristóbal López.

—Pues, claro. También le recuerdo. Pero aún me acuerdo mucho más de Antonio García García, el *maître* siguiente. Fue un gran profesional y un importantísimo apoyo para mí. ¡Me ayudó tanto en mi primera etapa! Le estaré eternamente agradecida por su solidaridad y su cariño.

—Pero nunca vi a nadie torear situaciones violentas y comprometidas como a Cristóbal. —A Gustav le entusiasmaba contar a su hija aquellas anécdotas divertidas de otra época—. A veces, se presentaban agobiados los clientes que se habían citado en el restaurante con sus queridas o con alguna de sus amiguitas, pero no habían conseguido quitarse de encima a sus esposas, que llegaban en el coche a la vez que ellos. Cristóbal que era un lince y las cazaba al vuelo, resolvía la situación con una maestría envidiable, ofreciéndole a la señorita de turno todo tipo de facilidades para abandonar la sala con dignidad y sin sentirse abochornada.

—¡No puedo creerlo! Esa gente besaría por donde pisara Cristóbal —exclamó Elisabeth sin poder evitar la risa.

—Ya lo creo. Era el maestro de las largas cambiadas y muchos le debían no pocos favores —dijo Gustav Horcher, que disfrutaba sin complejos de aquellos recuerdos—. ¡Es increíble cómo vuela el tiempo!

—¡Y cuántas las personas que pasan por nuestras vidas! Unas recorren con nosotros una parte del camino y después se van, mientras que otras se quedan para siempre. Pero, ¿sabes? Todas nos aportan algo y se llevan algo de nosotros... —Y Elisabeth bajó la mirada melancólica, planchando la servilleta con las manos.

—Bueno, ¿qué te parece si pedimos la comida? Estoy hambriento y me ha dicho Blas que hoy las ostras son excelentes.

—¡Y a ti no pueden gustarte más! —dijo Elisabeth con afecto.

—Cierto. No me resisto a unas buenas ostras.

—Sí, don Gustavo —dijo, acercándose el jefe de sala Blas Benito, que conoce las preferencias de padre e hija casi mejor que ellos mismos—. Se las recomiendo y, además de las ostras, ¿qué le apetece? Carne o pescado.

—Creo que tomaré el Stroganoff de corzo.

—De acuerdo. ¿Y Elisabeth?

—Yo prefiero la ensalada de bogavante y el ragú de lenguado y carabineros.

—Buena elección. El vino de siempre y agua con gas y una rodaja de limón. ¿Correcto?

—Correcto. —Y Elisabeth dio por terminada la comanda.

—Oye, Blas —Por cierto, ¿tú te acuerdas de lo que hacía mi padre con los clientes que no pagaban? —interrogó Gustav a su jefe de sala.

—Algo he oído, pero el que lo sabe a ciencia cierta es Raúl.

—Pues dile que venga cuando pueda.

A los pocos minutos, Raúl Rodríguez, el segundo *maître* de Horcher, estaba plantado delante de la mesa de su jefe.

—Dígame, don Gustavo.

—Raúl, cuéntale a Elisabeth lo que hacía mi padre con los cheques.

—Hablamos de la época en la que no existían aún las tarjetas de crédito. La gente sacaba su chequera y pagaba con un talón. Luego había que ir al banco para hacer efectivo el cheque y... ¡Tachán! ¡Sorpresa! No había fondos. Entonces, Otto Horcher cogía el cheque y lo colgaba en el tablón que hay junto al teléfono con el nombre del moroso bien visible. Como no había móviles, muchos clientes se acercaban a la cabina y utilizaban el teléfono del restaurante, por lo que inevitablemente la identidad de los deudores acababa siendo del dominio público.

Y los tres rieron imaginando la situación.

—¡Qué tiempos! —exclamó Gustav con añoranza.

—Pues sígueme hablando de «aquellos tiempos», papá...

Madrid, 1980

Para ser rigurosos, en España, la década de los ochenta comenzó con el intento de golpe de Estado del 23 de febrero de 1981 y acabó en 1992, con los Juegos Olímpicos de Barcelona y la Exposición Universal de Sevilla. Restaurada la democracia, los españoles descubrieron su propia libertad. España se hizo europea y moderna,

perdió sus complejos y tuvo, por primera vez en más de cuarenta años, un Gobierno puro de izquierdas, respaldado por una aplastante mayoría de enardecidos electores. Los españoles, en su entusiasmo, pensaban que otro mundo era posible, y los vertiginosos cambios sociales y culturales que tuvieron lugar en aquellos años trepidantes trajeron una nueva televisión, los primeros videojuegos, la publicidad que abrió la veda del consumismo desenfrenado, sin olvidar la revolución sexual, el divorcio, los cardados y las hombreras, los primeros y aparatosos teléfonos portátiles y la comida rápida, pero también, las drogas, el SIDA y el terrorismo de corte nacionalista. La década quedó indefectiblemente unida al fenómeno de la Movida y a Madrid, aunque manifestaciones similares tuvieron lugar en otras capitales españolas. Pero, de lo que no cabe duda, es que fueron años marcados por el optimismo y el estímulo creativo.

Y el restaurante Horcher, como su vecina Puerta de Alcalá, continuaba viendo pasar el tiempo, inmutablemente fiel a la tradición de la buena mesa, la constancia en la búsqueda de la excelencia y el afán por intentar que sus clientes vivieran, en cada visita, una experiencia gastronómica única. En definitiva, un restaurante a la antigua usanza que jamás pasaba de moda.

—Pues claro, ¿cómo no voy a recordar a su sobrino, señora marquesa? Estuvo por aquí, hace un par de semanas y le servimos el rodaballo salvaje *grillé*, su plato favorito —explicó Gustav Horcher, haciendo gala de su capacidad de observación y de su envidiable memoria—. Es usted muy amable, pero ya sabe que nuestro lema es la atención personalizada de todos nuestros clientes.

Porque si hay una característica que ha distinguido a Horcher a lo largo de todo un siglo, esa no es otra que el trato personalizado. Tanto en la cocina como en la sala. Los platos se elaboran religiosamente bajo pedido, por lo que el resultado está garantizado. Pero en Horcher, la liturgia tiene una fase más, solemne y ceremoniosa, que aporta la guinda al proceso de elaboración y de individualización. El jefe de sala, desde una mesa auxiliar de

servicio, pone el punto final a la elaboración del menú y lo emplata a la vista del comensal, que disfruta de ese momento único, difícil de encontrar en cualquier otro lugar.

—Por supuesto, don Miguel. No se preocupe que su becada apenas lleva una pizca de sal. No hemos olvidado sus problemas con la tensión arterial —así tranquilizó Blas Benito a uno de los múltiples clientes asiduos del restaurante.

Y de esta manera, iban discurriendo veladas y sobremesas y los clientes, que se sentían como en casa, se marchaban satisfechos, complacidos y deseando repetir la experiencia.

Sin embargo, en aquellos ochenta, muy pocos madrileños podían comer fuera de casa, y muchos otros ni siquiera dentro. Las únicas críticas gastronómicas que podían leerse, en *ABC*, eran las que firmaba Savarin, seudónimo del séptimo conde de los Andes, Francisco Moreno y Herrera, fundador de la Real Academia de Gastronomía y de la Cofradía Española de la Buena Mesa. Aquellas crónicas supusieron una visión en exclusiva y el único referente de que disponía la alta cocina española de la época, inmediatamente antes de la llegada de la *nouvelle cuisine*.

Para poner un ejemplo, Savarin definió el *Baumkuchen* o pastel de árbol de Horcher, en 1980, como un «bizcocho con crema que se prepara ensartado y dando vueltas en un horno, como si fuera un pollo». Infinitamente más apropiada es la descripción que hizo, en 2015, el crítico gastronómico José Carlos Capel, para apreciar esta pieza de artesanía que requiere de setenta y cinco huevos, y ni una pizca de harina: «Bizcocho de capas atípico, cilíndrico, que llega a alcanzar un metro de altura, esponjoso, hueco en el centro, que se corta como un *carpaccio* y recuerda la sección de un tronco de árbol con sus aros concéntricos. En Horcher lo preparan desde 1943 y lo sirven cortado en lonchas muy finas, con helado de vainilla y chocolate caliente. Una delicia única, porque, que yo sepa, en ninguna pastelería ni restaurante de nuestro país, se prepara algo semejante».

Porque, no cabe duda, que lo mejor que le puede suceder a un restaurante es contar con una especialidad con denominación de origen, privativa e intransferible, que le identifique como contraseña de su filiación, que le aporte personalidad y exclusividad. Bueno, pues eso ha sido y es el *Baumkuchen* a Horcher. Y solo por probar esta vieja joya de la pastelería alemana, vale la pena visitar el emblemático restaurante.

Y a los aristócratas les sustituyeron los tecnócratas, a lo largo de aquellos ochenta en los que la regeneración y la mudanza fueron los primeros mandamientos a cumplir, y el polvo atávico se fue eliminando de todos los rincones de la vida pública y privada de una sociedad con ánimo de modernidad y europeísmo. Y, por la misma razón, nuevos restaurantes se fueron uniendo a los clásicos Lhardy (1839), Horcher (1943) y Jockey (1945), y brillaron en el Madrid de los ochenta y los noventa, décadas irrepetibles, Zalacaín, La Dorada o Príncipe de Viana.

Pero aún quedaba camino por recorrer. Porque la gastronomía se fue convirtiendo, a lo largo de las últimas décadas, en manifestación cultural de primer orden, resultado de la combinación, en sus justas proporciones, de unos ingredientes culinarios de la máxima calidad, junto con la excelencia en el servicio de unos equipos de profesionales de primer nivel, de un ambiente selecto y relajado y de las atenciones de un buen anfitrión. La mezcla hará imposible olvidar el lugar en el que un día uno se sintió agasajado, permaneciendo vivo el recuerdo de los sabores y los aromas que hicieron de aquella una velada especial.

Y el restaurante Horcher reúne todas esas condiciones y postulados, pero, además, Gustav Horcher es, probablemente, el mejor anfitrión que ha tenido el establecimiento a lo largo de su historia, y todo el que ha tenido el privilegio de visitarlo, aunque solo sea una vez, habrá descubierto el auténtico significado de la cultura del buen comer.

Hay un antes y un después en la vida gastronómica de quien visita el restaurante Horcher, de la madrileña calle de Alfonso XII.

Tras pasar sus puertas es un viaje en el túnel del tiempo, un tiempo que no por pasado fue mejor, porque sigue siendo el mismo.

Y Horcher se ha convertido, por méritos propios, en patrimonio de Madrid.

Berlín, 1989

Durante años, la abuela Elisabeth siguió recibiendo, aunque más espaciadas, cartas y llamadas de los que consideraba como parte de su familia residente en Alemania. Pero, desde la muerte de su marido, apenas compartía con ninguna otra persona las vicisitudes y coyunturas de las vidas de Hilda y Kurt o de los hermanos Zuckerman. A los jóvenes ya no les interesaba cuanto les ocurría a aquellas personas a las que apenas conocieron. Ella misma les había visitado en Berlín en distintas ocasiones, pero ya hacía tiempo que no había vuelto a pisar el suelo de su querida Alemania. La avanzada edad y su quebrantada salud desaconsejaban cualquier viaje.

Los Niemann, finalmente, no tuvieron hijos, y cuando el arquitecto murió de cáncer, Hilda se refugió en su trabajo y en el voluntariado como enfermera cooperante en una ONG que operaba

en los arrabales más deprimidos de Berlín. Afortunadamente, los Zuckerman jamás le fallaron y Hilda se sintió querida y arropada en todo momento.

En su día, Elisabeth asistió a la boda del joven Levi, que contrajo matrimonio con Edwina Klein, una bellísima y vocacional maestra, que en ningún momento abandonó la enseñanza, a pesar de haber tenido cuatro hijos en el plazo de cinco años. Dos varones y dos niñas. Curiosamente, los muchachos se llamaban Otto y Gustav, y las chicas, Elisabeth y Hilda. Formaban una bonita y compacta familia, y el restaurante, que gozaba de cierto prestigio en Berlín, siempre funcionó lo suficientemente bien para permitirles vivir con desahogo.

Por su parte, la joven Esther, tras un larguísimo y tormentoso noviazgo con un piloto comercial de la línea aérea Lufthansa, acabó abandonándolo para casarse con un viejo amigo de su hermano Levi, Günther Hoffmann, con quien se reencontró al cabo de los años. La familia del muchacho se dedicaba al negocio de la carne, lo que maridaba a la perfección con el de la restauración, de tal manera que todo quedaba en casa. Tuvieron dos gemelos clavados a su padre, altos y rubios como los alemanes más puros, y Esther se mantuvo siempre al lado de su hermano, fiel al restaurante familiar. Levi bromeaba con la hipótesis de que si alguno de los dos decidía, un hipotético día, abandonar el negocio, habría, en consecuencia, que singularizar el nombre y eso representaba, en sí mismo, un serio problema.

Corría el 7 de octubre de 1989, y todo un programa de festejos había sido organizado para conmemorar el cuadragésimo aniversario de la fundación de la RDA. En el centro urbano de Berlín Oriental, el líder de la República Democrática, Erich Honecker, contemplaba, desde un enorme estrado, un impresionante desfile militar. Una multitud se agolpaba para participar en el evento, pero la mayoría asistía de forma obligada, porque la ciudadanía, en general, era consciente de la prosperidad de la que gozaban sus vecinos de la República Federal, nada que ver con las condiciones de vida de

una Europa del Este, que empezaba a tambalearse a partir de las protestas y reivindicaciones de algunos potentes movimientos, entre ellos, el sindicato polaco Solidaridad.

Junto a Honecker se situaba, en la elevada tarima, el secretario general de la Unión Soviética, Mijaíl Gorbachov, que había viajado a Berlín para participar en los actos conmemorativos. La tensión entre los dos líderes era palpable. Mientras Honecker era partidario de una enérgica represión que acabara con la disidencia del país, Gorbachov instaba al Gobierno socialista a que escuchara a su pueblo. Los alemanes vitoreaban a Gorbachov y le pedían ayuda a través de sus consignas.

—Según dicen, las protestas se están extendiendo por las ciudades y los pueblos de todo el país —informó Levi Zuckerman a su esposa, que siempre se manifestó harta de aquel Gobierno socialista que había convertido en rehenes a buena parte de los alemanes.

—No me extraña. Dicen en el colegio que la gente viaja a Checoslovaquia y a Hungría simulando vacaciones, con la esperanza de encontrar alguna manera de pasar a Occidente. Y es del dominio público que, en Praga, miles de alemanes orientales treparon, hace pocos días, la verja de la embajada de la República Federal para pedir un visado —añadió Edwina con visible excitación.

—Cada día aumenta la presión. A ver cuánto tarda el Gobierno de la RDA en tomar medidas represivas y radicales.

Y llegó el 9 de noviembre de 1989, y la noticia principal de los informativos tenía que ver con el comunicado hecho público por el portavoz del Politburó, en el que se hablaba de una mayor facilidad, a partir del día siguiente, de los ciudadanos de la RDA, para viajar al extranjero. Dada la repercusión de la medida, se necesitaban al menos veinticuatro horas para informar de ello a la guardia fronteriza. De inmediato, las imágenes televisivas mostraron a cientos, miles de berlineses congregándose ante los pasos fronterizos de la ciudad. A las diez de la noche, las colas de coches ya eran kilométricas. Ante la Puerta de Brandemburgo, una multitud

de diez mil personas gritaba: «¡Echad abajo el Muro!». A las diez cuarenta y cinco se abrieron las primeras puertas y se permitió la entrada a Berlín Oeste a una primera oleada de gente. A las doce y media de la noche, todos los puestos fronterizos recibieron la orden de retirar las armas y permitir el paso libremente a todos los ciudadanos que así lo desearan.

Algunos vacilaron antes de saltar el Muro, con la incertidumbre y el temor en sus rostros y en sus movimientos, teniendo en cuenta que, tan solo unas horas antes, semejante actitud habría significado la muerte. Pero, entonces, muchas manos se extendieron desde el otro lado para ayudar en su objetivo a quienes anhelaban traspasar la frontera. Y lo primero que hicieron los ciudadanos alemanes, recuperada su libertad, no fue otra cosa que pasear por las iluminadas calles de Berlín Occidental y disfrutar de los escaparates de sus magníficas tiendas.

Levi, Edwina y sus cuatro hijos esperaban a Hilda y a los Hoffmann para cruzar igualmente al otro lado. Pero Hilda, en un arranque de decisión, silenciosa y concentrada, sacó una enorme maza que transportaba en una bolsa y comenzó a golpear desde arriba el fatídico paredón. Los demás la miraban atónitos, mientras la mujer, con una fuerza insólita, descargaba aquel martillo haciendo caer la pared a pedazos.

—¡Por mis padres! —Golpeó—. ¡Por mi hermana del alma! —Volvió a golpear—. ¡Por mi querido esposo, al que tanto le hubiera gustado vivir este momento! —Aestó la descarga con más energía que la anterior. Visiblemente emocionada y casi exhausta, cedió a Levi el mazo y se abrazó con fuerza a una mujer de avanzada edad que la observaba desde el otro lado con lágrimas en los ojos.

—¡Por mis padres, víctimas inocentes de lo peor de la naturaleza humana! —gritó Levi, y el golpe abrió un gran boquete. Después le pasó la herramienta a su hermana Esther, que apenas podía levantarla.

—¡Por los Ros, por los Horcher y por todos los alemanes que se vieron obligados a abandonar su patria! Hoy los recuerdo a

todos. Ojalá nos estén viendo por televisión y disfruten con nosotros de este inolvidable momento.

Medios de comunicación del mundo entero retransmitieron en directo aquel acontecimiento tan «inesperado» como largamente «esperado». El Muro, que fue construido en una noche, cayó en otra, veintiocho años después de su construcción, al ritmo de la música del virtuoso violoncelista Mstislav Rostropóvich, que se situó al pie de la pared para animar a los que se afanaban en su demolición.

El Muro de Berlín fue una de las construcciones más agresivas e ignominiosas del siglo XX. Símbolo por excelencia de la denominada guerra fría, el conflicto nunca declarado entre Estados Unidos y la Unión Soviética, acababa de desmoronarse como un castillo de naipes, en una de las noches más felices en la vida de berlineses y alemanes.

Y después vino la Reunificación.

Menos de un año después, el 3 de octubre de 1990, Alemania obtuvo su soberanía plena, intensamente celebrada en Berlín con fuegos artificiales y una gran fiesta en la Puerta de Brandemburgo. Ese mismo día, a medianoche, se izó la bandera federal en lo alto del Parlamento como símbolo de la unidad alemana mientras se escuchaba el himno nacional. Al día siguiente, el Pleno de la Asamblea del Reichstag, en una sesión histórica, reunía a quinientos diecinueve diputados alemanes occidentales y ciento cuarenta y cuatro parlamentarios de la antigua RDA para efectuar la primera sesión conjunta del Parlamento Federal. Así, después de cincuenta y siete años, se reunía de nuevo en Berlín una Cámara única y libre. Y el 2 de diciembre de 1990 concluyó oficialmente la Reunificación de Alemania con las primeras elecciones legislativas conjuntas, donde resultó vencedora la CDU encabezada por Helmut Kohl.

Hoy, veintiocho años después de aquel proceso, Alemania es uno de los actores más relevantes de la política internacional, el

cuarto país del mundo más fuerte económicamente y un modelo de estabilidad política en Europa y fuera de ella.

Y como consecuencia del proceso reunificador, el famoso y centenario hotel Adlon de Berlín fue reconstruido y reinaugurado en 1997, como hotel Adlon Kempinski Berlín, al vender la viuda de su fundador, Hedda Adlon, sus derechos sobre el establecimiento al gigante hotelero.

Situado frente a la Puerta de Brandemburgo, en la Unter den Linden, cerca del Checkpoint Charlie y del Memorial Judío, fue hotel y hospital durante la Segunda Guerra Mundial hasta su incendio la noche del 2 de mayo de 1945. Abandonado por las autoridades de la Alemania Oriental, fue residencia para estudiantes desde 1970 hasta su demolición en 1984.

Larga es la lista de personalidades y celebridades del mundo de la política, el arte y la cultura, el cine, el teatro o la música que, a lo largo de su historia, se han hospedado en el Adlon y atravesado sus históricas puertas, las mismas en las que, en 1931, Charles Chaplin casi perdió sus pantalones, debido al ímpetu de sus admiradores, cuando acudió a Berlín para presentar su emblemática película *Luces de la ciudad*.

Y así, felizmente, Berlín recuperaba una de sus señas de identidad más emblemáticas, testigo de conflictos bélicos y políticos, pero también de acontecimientos culturales y gastronómicos, y pieza fundamental de la historia de la Alemania del siglo XX.

Pero el mejor establecimiento hotelero de la nueva Berlín necesitaba de un histórico de la gastronomía alemana al frente de su exquisito restaurante, de un hombre con apellido de rancio abolengo en el mundo de la restauración internacional, de un representante que aunara tradición y vanguardia. Y ese hombre no era otro que Gustav Horcher.

Pero, Gustav Horcher, honradísimo por el ofrecimiento, tras analizar la propuesta, se vio obligado a declinarla. Cercano a los sesenta años y afincado en Madrid desde su más tierna infancia, consideró que el gobierno del restaurante perteneciente al hotel

Adlon, dados la categoría y el simbolismo del establecimiento de fama internacional, requería de la presencia constante de su director, revelándose de todo punto incompatible su gestión en la distancia.

Madrid, 2018

Elisabeth, concentrada, se afanaba en la visión y revisión de docenas de fotografías antiguas, previamente digitalizadas, en la pantalla del ordenador, en un intento de seleccionar las más representativas, con vistas a ser parte del testimonio gráfico de ese libro que recogería la historia de la saga Horcher. Retratos de abuelos y bisabuelos, de Horcher Berlín a principios del siglo XX, del restaurante de Lisboa, de Maxim's París en su etapa Horcher, del Horcher actual, pero en los años cuarenta, de sus padres, de ella misma y su hermana, muy pequeñas, en la entrada de La Fonda, el restaurante que su padre abrió en Marbella, en 1976. ¡Cuántos recuerdos!

Como no era capaz de recordar con exactitud algunos detalles, decidió llamar a su padre. Marcó el teléfono y a la tercera señal lo cogió su madre.

—Hola, mamá. Buenos días.

—Hola, Elisabeth. ¿Cómo llamas tan temprano? ¿Ocurre algo? ¿Los niños están bien?

—Sí, mamá. No te preocupes, todo está bien. Es que quería preguntarle un par de cosas a papá, si es que está por ahí.

—Pues, está a punto de salir. Espera, que voy a ver si aún no se ha marchado.

Tras una breve espera, Elisabeth escuchó cada vez con más claridad la potente voz de su padre, a medida que se acercaba paulatinamente, protestando entre dientes por la interrupción.

—A ver, qué es eso que no puede esperar. Aligera, Elisabeth, que estoy a punto de salir a cazar y me están esperando. Tengo el coche cargado y el perro dentro.

—Pues es que estaba repasando fotografías y me preguntaba cuál fue exactamente la razón por la que cerraste La Fonda.

—Eso te lo puede contar tu madre. El restaurante se mantuvo abierto veinte años y se cerró por causas absolutamente ajenas a mi voluntad. Lo que pasó fue que, en 1996, el edificio se encontraba en situación de ruina y la estructura, básicamente de madera, infestada de termitas, por lo que era de urgente necesidad una reforma a fondo para sanear y rehabilitar el edificio. Los Chinchilla, propietarios del local, se negaron a asumir el coste de las obras, ni siquiera una parte. Después de muchos dimes y diretes, y de intentar que me vendieran el local para hacerme cargo de la reforma íntegra, no hubo manera de ponernos de acuerdo. Así que, acabamos liquidando al personal y el restaurante se cerró.

—¡Qué pena, papá! Tengo tantos recuerdos de mis visitas a La Fonda. Más que a Horcher Madrid.

—Normal... El verano, las vacaciones en Marbella. —Y Gustav, impacientándose, consultó su reloj—. Bueno, Elisabeth, tengo que irme. Si no quieres nada más, te dejo con tu madre. Hablamos cuando vuelva.

—Ok, papá. Pásalo muy bien.

—Elisabeth, ¿sigues ahí? —preguntó con ternura Ana Cotoner a su hija.

—Aquí sigo, mamá. Es que me estaba acordando de los veranos en Marbella y de las visitas a La Fonda. Lo recuerdo como un plan de mayores, en el que a los niños se nos permitía participar y eso siempre era muy divertido.

—Sinceramente, creo que eras la que más fascinación mostraba por la profesión de tu padre. Eso de que fuera el dueño de un restaurante te deslumbraba. Te hacía sentir superorgullosa y siempre que podías se lo contabas a los demás niños —relató la madre a una Elisabeth que la escuchaba con la máxima atención.

—¿En serio? Puede que el germen de la hostelería prendiera en mí muy pronto.

—Es posible. Pero lo que recuerdo bien es que llevabas mal que tu padre no pasara más tiempo en casa. Le echabas mucho de menos y, aunque yo te explicaba que sus ausencias tenían que ver con su trabajo, no te convencía fácilmente.

—Es verdad. Y encima era una incomprendida, porque mis amigos adolescentes me envidiaban, cada vez que vosotros viajabais y yo me quedaba sola con Andrea en casa.

—Después lo llevaste mejor, y cuando llegaban las vacaciones de verano, disfrutábamos mucho todos juntos —concluyó la madre.

—Bueno, mamá, te voy a dejar, porque tengo un montón de cosas que hacer.

Y Elisabeth continuó con las fotografías. Y revivió su convicción temprana de que, en el futuro, ella también se dedicaría a la hostelería. De hecho, antes de terminar el bachillerato, ya le advirtió a su padre de sus intenciones, pero Gustav Horcher, considerando demasiado pesada aquella responsabilidad y precipitada la decisión de su hija, le contestó un lacónico «Ya veremos». La joven siempre estuvo convencida de que, aunque no lo manifestara, en su fuero interno, su padre se sentía contento y satisfecho por la noticia.

Como su padre, Elisabeth también estudió en un internado, desde los quince a los diecinueve años. Después vendría Lausanne

y la École Hôtelière y, si su padre no hubiera regentado un restaurante, ella siempre tuvo claro que se habría dedicado a algo relacionado con la organización de actos y eventos. Siempre fue, y sigue siendo, una excelente estratega, con manifiestas dotes para disponer, estructurar, diseñar...

Madrid, 2000

Y llegó el siglo XXI, superando encrucijadas y anticipando otras nuevas. Porque la guerra del Golfo, uno de los hitos más importantes de los noventa, fue la responsable en buena medida de la situación geopolítica actual, además de desencadenar una crisis económica sin precedentes que afectó a la estabilidad del mundo.

1993 fue un *annus horribilis* para el restaurante Horcher, sus propietarios y trabajadores. Hubo un antes y un después de aquella recesión que no paró en barras. Y dos fueron las medidas que se tomaron en un intento por paliar los efectos devastadores de unos momentos de máxima dificultad financiera. La plantilla se vio sensiblemente reducida, a través de las jubilaciones de los empleados de más edad, y se adoptó, como medida cautelar, hoy convertida en ley, el cierre de los periodos de Semana Santa y del mes de agosto. De esta forma, al contar con menos personal, se evitaban los turnos.

En Horcher, todos coinciden en que aquella crisis fue mucho más destructiva y ruinosa que la de 2008, que vendría después.

Superada la difícil coyuntura, que dejó no pocos cadáveres en el camino, inaugurábamos milenio con el trauma del 11-S y la certeza de la vulnerabilidad de un mundo global con un futuro impredecible. Si aparcamos los trágicos acontecimientos que el terrorismo internacional fue desencadenando a lo largo del decenio, de los que la sociedad española no quedó absuelta, porque Madrid soportó, en la primavera del 2004, uno de los atentados yihadistas más crueles y devastadores acaecidos en Europa, bien podemos

denominar al primer decenio del siglo XXI como «los años de la nada». Porque los primeros dos mil no es que tengan una insuficiencia de estética propia o identidad, lo que no tienen es ni siquiera nombre.

Y el mundo continuó su devenir, económicamente vulnerable como nunca, aunque el clímax de la crisis aún estaba por llegar.

Pero Horcher se mantuvo en pie, con la dignidad de los que no se dan nunca por vencidos. En sus imperturbables salones se siguieron respirando la elegancia y el confort de siempre. De la variedad de sus especialidades estrella, como son, entre otros, los arenques a la crema, o la ensalada de colas de cangrejo y berros, el lomo de corzo o la perdiz a la prensa, continuaron dando buena cuenta sus clientes, los de siempre y los nuevos, los de más edad y los jóvenes, porque todos valoraron especialmente el impecable servicio, todo un espectáculo por derecho propio, teniendo en cuenta que el acabado de muchos de los platos finaliza en la propia mesa, utilizando las antiguas prensas alemanas de alpaca que son, en sí mismas, piezas de colección. Porque, en lo que se refiere a la exquisitez en el servicio, no hay duda de que Horcher juega en otra liga.

Y llegó 2006 y Elisabeth se incorporó al negocio familiar de «oyente». Formada en Suiza y París, para terminar en México, la joven Horcher, como su padre, pasó durante su formación por cocinas y salas, sirvió mesas y atendió la barra de un bar, además de aprender a manejarse, con desenvoltura, como relaciones públicas.

No fue fácil para una mujer joven enfrentarse a un equipo de hombres consolidado, con más edad y notable experiencia, que, en principio, aceptaban mal cualquier idea innovadora. Pero, poco a poco, se fue ganando un lugar en el engranaje del negocio, y el respeto y el afecto de los trabajadores de Horcher, que la consideran una más del equipo.

Y llegó, como para todos los españoles, la crisis económica de 2008, y sobrevivir pasó a ser el verbo mágico, y la resistencia

numantina la única estrategia para superar los tiempos difíciles. En unos pocos meses cerraron en Madrid una docena de restaurantes de primerísima fila, miembros de un exclusivo club donde no tenían cabida más de cincuenta. Uno tras otro fueron hincando la rodilla ante ofertas a la baja para montar establecimientos de corte modernista, hasta que le llegó el turno al emblemático Jockey, que, tras sesenta y siete años de existencia, se vio abocado al cierre. El afamado restaurante naufragó al primer envite de una crisis económica cuyas proporciones nunca se dimensionaron políticamente en su justa medida, produciendo, por tal motivo, aniquiladoras consecuencias.

Elisabeth recuerda con ansiedad, los momentos agónicos en los que su padre, Gustav Horcher, tuvo que hacer frente, con sus propios fondos, al pago de las nóminas de sus empleados.

—No podemos seguir así, papá. La caída del consumo es una realidad palpable, así que tendremos que recortar gastos de algún sitio.

—No es posible, Elisabeth —le rebatió Gustav Horcher a su hija—. No hay margen. Si la materia prima ha de seguir siendo excepcional y el servicio impecable, ya me dirás de dónde recortamos.

Porque ser el propietario de un restaurante de lujo como Horcher es un privilegio, pero muy caro de mantener.

Y de nuevo Horcher, el Horcher de toda la vida salía victorioso, que no indemne, porque las crisis hieren, desgarran, provocan desesperanza, se hacen interminables, pero si se superan, se sale reforzado, con la autoestima alta y la lección aprendida, con la gloria de los héroes y apreciando en lo que valen los momentos de bonanza, pero, por encima de todo, habiendo desarrollado una capacidad de adaptación y humildad de enorme utilidad para futuras y difíciles coyunturas.

Porque, con crisis y sin ellas, el equipo de Horcher imprime respeto, amor y pasión a todo lo que hace, cada día, a cada plato,

en cada detalle, manteniendo viva la llama de la mejor tradición culinaria.

Y en 2010, con setenta años cumplidos, Gustav Horcher consideró que había llegado el momento de pasar a la retaguardia y ceder el testigo a su hija Elisabeth, la cuarta generación Horcher y la primera mujer al frente del negocio familiar. Tiempos nuevos y gentes inéditas, y ella estaba llamada a liderar a una joven remesa de profesionales que, junto con el jefe de cocina Miguel Hermann, un hombre de treinta y un años y más de diez al frente de los fogones de Horcher, continuarán creando experiencias irrepetibles, manteniendo la esencia original que les ha permitido, durante décadas, ser referencia indiscutible en la capital de España.

Hay quien piensa que, con Otto, Horcher vivió su época de mayor gloria. Después vino Gustav, cuyo mérito principal no fue otro que su estrategia expansiva, abriendo con enorme éxito nuevas delegaciones Horcher en Marbella y La Moraleja. Y ahora, con Elisabeth, el negocio está entrando en otra dimensión, la del siglo XXI, aunando tradición y vanguardia y afrontando nuevos retos para recuperar el esplendor del mejor Horcher.

40

Madrid, 2018

Hasta hace relativamente pocos años, almorzar o cenar en Horcher requería, en el caso de los hombres, chaqueta y corbata rigurosas. La supresión de este último complemento fue motivo de interminables controversias, debates y votaciones en las que, finalmente, acabó por imponerse el criterio de los que eran partidarios de desterrar la corbata, como exigencia del pasado, con el fin de facilitar la entrada al establecimiento a un tipo de público más acorde con los tiempos que corren.

Pero en el ínterin correspondiente a los años anteriores se sucedieron situaciones, a veces embarazosas, a veces cómicas, que han pasado, junto con las tradiciones culinarias, de generación en generación.

El que mejor recuerda aquellas anécdotas es Raúl Rodríguez, el segundo jefe de sala, un hombre de mediana edad, con casi

treinta años de antigüedad en la empresa, y que empezó haciendo prácticas recién salido de la Escuela de Hostelería de Madrid. De carácter inquieto e innovador y con un excelente sentido del humor, es un puntal básico para Elisabeth Horcher, con quien ella cuenta incondicionalmente para secundarla en cualquier iniciativa que tenga que ver con la organización de eventos alternativos. Raúl es la antítesis del primer jefe de sala, Blas Benito, hombre recto y tradicional, más cercano a la filosofía clásica de Gustav Horcher. Excelente sumiller, se ocupa en exclusiva de abastecer la bodega de Horcher, cuyos vinos se compran directamente en bodega y a proveedores, manejándose como nadie en la negociación de los precios y haciéndose siempre con los mejores caldos y los costes más ventajosos para la empresa. Aunque una parte nada despreciable de los empleados chapurrea inglés, Blas Benito lo habla con mayor corrección y soltura. En conclusión, ambos son complementarios y forman el equipo perfecto para gestionar un negocio que mezcla tradición y modernidad.

—¿Recuerda, don Gustavo, el día en el que se presentó en el restaurante aquel famoso vidente vestido con una túnica de colores y el bueno de Cristóbal le tuvo que cortar el paso? —contaba Raúl, predisponiendo a la audiencia a escuchar una situación cómica.

—Ya lo creo. Pero lo mejor fue cuando, después de advertirle, por enésima vez, de la obligatoriedad de vestir chaqueta y corbata sin excepción, el hombre solo articulaba a decir que él no conocía la norma y que, además, aquel era su atuendo habitual —prosiguió relatando el restaurador.

—Y Cristóbal, harto de discutir, acabó por rebatirle el razonamiento apuntando que, dado que se autodenominaba «adivino», no entendía cómo era posible que desconociera la medida. —Y así terminó Raúl la anécdota, mientras todos reían con ganas.

—¿Y recordáis el aprieto en el que nos puso un verano el director general de la Policía? —añadió Blas, uniéndose a la improvisada tertulia—. Vestido con aquel traje beige y sin corbata.

Dijo que hacía mucho calor y que no pensaba ponérsela bajo ningún concepto. Y pidió el libro de reclamaciones.

—Y Cristóbal, en el colmo de la ironía, le respondió que además de lo de la corbata, que no olvidara escribir que tampoco llevaba calcetines.

Algunas cabezas se asomaban desde la cocina, al escuchar las risas, que subían de volumen.

—¿Y en todos estos años, ha habido algún caso en que la norma no se haya aplicado en concepto de excepción a la regla? —preguntó Elisabeth sonriendo aún.

—Que yo recuerde —respondió Gustav a su hija—, tan solo en dos ocasiones. La primera, con un miembro del clero, vestido con ropajes de obispo y, la segunda, a propósito de la visita a Madrid del príncipe Eduardo de Inglaterra para participar en un acto militar, presentándose a almorzar con el uniforme de la Marina británica, es decir, pantalón, camisa y zapatos blancos.

—Claro, los uniformes y los alzacuellos están exentos —terminó la anécdota Raúl Rodríguez con el buen humor que le caracteriza.

—Perdí la batalla de las corbatas, pero confieso que ahora me alegro —reconoció Elisabeth humildemente—. En fin, cosas que pasan.

—Pues para cosas que pasan, que os cuente Miguel lo que sucedió, a propósito de la visita oficial a España del presidente de la república del Líbano. —y Raúl le insistió al joven jefe de cocina para que narrara la peculiar situación.

—Bueno, de eso hace años. Entonces el chef era Carlos Horcher, primo de don Gustavo, que ya sabéis cómo se las gastaba.

—Sí —afirmó Elisabeth—. Carácter con denominación de origen familiar. Sigue, Miguel.

—Pues es que la escolta del mandatario estaba obligada a probar la comida, antes de que se le sirviera absolutamente nada a su jefe de Estado. Así que montamos una mesa para ocho personas con pequeñas porciones de todo lo que después degustaría su

presidente. Tanto de comer como de beber. La cosa se alargaba, de tal modo que, comenzaron a llegar los demás clientes y aquellos hombres no acababan con el ritual. —Y Miguel, recordando la escena, no podía parar de reír contagiando a los demás—. De repente, Carlos Horcher, encolerizado y fuera de sí, blandiendo amenazante una sartén en cada mano, comenzó a gritar blasfemias, hasta que los escoltas se levantaron, atemorizados, sin terminar de probar la comida que les faltaba.

—Lo recuerdo —añadió Raúl entre carcajadas—. Los pobres huyeron asustados en un acto de fe sin precedentes.

Miguel Hermann, a sus treinta y un años, es el jefe de cocina de Horcher. Rubio y de ojos claros, lo que le hace parecer aún más joven, se incorporó en prácticas a la plantilla del restaurante, recién salido de la Escuela de Hostelería de Toledo. Siempre tuvo claro que debía conocer, a fondo y en primer lugar, la cocina tradicional, antes de embarcarse en otras aventuras de corte más sofisticado y vanguardista. Pero es un hombre pragmático e inteligente y sabe que esa otra cocina está sobradamente representada en el Madrid gastronómico de hoy. Sin embargo, ser el jefe de cocina de Horcher no es cualquier cosa, aunque reconoce que en un restaurante como este se aguanta, a diario, una presión de cinco tenedores. En cualquier caso, Elisabeth confía en él ciegamente y, aunque tiene libertad a la hora de innovar, el joven chef tiene muy claros los límites.

—Blas, Raúl, avisad a todos para la sesión de fotos de la nueva página web —propuso Elisabeth, levantando la tertulia y despidiendo a su padre, ajeno por completo a este tipo de actividades.

Con puntualidad británica y acompañada por un aparatoso equipo de cámaras, focos, trípodes y demás artilugios, hizo su entrada en el salón, ahora despejado del mobiliario habitual, la fotógrafa que se ocupa habitualmente de la parte gráfica de la comunicación del restaurante, a quienes todos conocen sobradamente.

La plantilla de Horcher al completo consta de treinta y dos empleados. Ellos, con mucha sorna, han echado sus cuentas, lo que se traduce en un empleado por cada cliente coma sesenta. Poco a poco, van ocupando sus asientos en las dos filas de sillas que se han dispuesto, de manera transversal, en una semicircunferencia bastante abierta. Tras las sillas, se colocarán de pie los que no caben sentados, entre ellos, Elisabeth Horcher, que ocupará lugar, como uno más, en la parte central de la última fila.

Las bromas y los chascarrillos son constantes, mientras la fotógrafa les va corrigiendo las posiciones, mide la luz, anula los reflejos y les pide una franca sonrisa, de modo que todos salgan favorecidos y el resultado acabe siendo el mejor posible.

Es fácil distinguir, por sus atuendos, a los miembros del personal de sala del equipo de cocina. En el primer caso, comandados por Blas Benito y Raúl Rodríguez, primer y segundo jefe de sala, se encuentran José Manuel Tronco, Salvador García, Ángel Luis Ramos, Francisco Javier Frías, Antonio Javier González, Jaime Salto, Pedro Labrado y Álvaro Mateos. En segundo lugar, de blanco riguroso, el equipo de cocina, dirigido por el joven chef Miguel Hermann, compuesto por Javier Mora, Raúl Alegre, José Luis Caballero, Álvaro Martín, Francisco Javier Alba, José Luis Padilla, Carlos Granero, Jesús Magro, Lorena Carreño y Paulino García.

Entremezclados con sus compañeros, las cuatro empleadas de limpieza: Florinda Castro, Mónica Cabezas, Concepción García y Rosa Álvarez. Mllagros Álvarez, en la oficina, y Encarna Ramírez, en el economato. Y acabamos con Dolores Tamayo, encargada del guardarropa y José Salvador Aguayo y José Ramón Vigas, el aparcacoches.

Finalmente, completan la plantilla, la abogada María José de Landa Martínez de Marañón y Elisabeth Horcher Cotoner, la cuarta generación de una dinastía de leyenda, símbolo de la excelencia culinaria.

Todos colocados y sonrientes, contienen el aliento e intentan no moverse mientras escuchan los disparos en ráfaga de la cámara, hasta que la fotógrafa, satisfecha con el resultado, les invita a romper filas.

Y de nuevo, cada uno ocupará su lugar, como las piezas de un ajedrez antes de que comience la partida. La cocina se convertirá en un hervidero de actividad, solvencia, eficacia y coordinación milimétrica y la sala volverá a ser el escenario donde se desenvuelve un equipo de profesionales difícil de igualar, camareros expertos y atentos sin incurrir en el servilismo, con continuos detalles y manifestaciones de la excelencia en el servicio sin caer en el agobio, modales exquisitos, seriedad pero con una sonrisa, cercanía sin perder las distancias. Un servicio de la vieja escuela, con lo mejor de otra época, en un escenario de lujo clásico que ha sido testigo de excepción de la crónica del siglo XX.

En definitiva, un templo gastronómico e histórico que debe protegerse como las especies en peligro de extinción.

Epílogo

Madrid, Madrid, Madrid... Donde se cruzan los caminos y el mar no se puede concebir, que dice la canción, pedazo de una España diversa, rica y plural, épica y caótica, desde donde, según dicen los autóctonos, se llega antes al cielo.

Porque Madrid es hoy una urbe cosmopolita, tremendamente hospitalaria y acogedora, en la que no se pregunta a nadie de dónde ni para qué vino. Que un día fue referencia universal y soberana, y hoy es «obra de todos», como afirma el escritor madrileño Antonio Gómez Rufo, conocedor, como pocos, de su historia y su singularidad.

Dicen que los madrileños miran de frente y abrazan con fuerza y que generalmente nunca reivindican Madrid, porque no lo necesitan. A pesar de que, a lo largo del siglo XX, la capital de España se convirtió en un conglomerado de barrios sin apenas identidad propia, el conjunto atesora una fuerte personalidad

idiosincrásica y sofisticada, sin abandonar ese toque provinciano que le imprime carácter, distanciándola de otras capitales europeas.

Pasear por las calles de Madrid puede llegar a convertirse en un sorprendente viaje a caballo entre la tradición y la modernidad, porque la capital del reino es una urbe con acervo imperial, pero también con un presente cargado de cultura y vanguardismo, arquitectura y arte, vida nocturna, tipismo y gastronomía de primer nivel. Madrid es hoy una metrópoli en constante evolución y con un futuro aún por escribir.

Y si hablamos de gastronomía, de la pasada y la presente, pocos establecimientos madrileños han sido y siguen siendo hoy testigos de excepción del devenir de la ciudad. Durante sus setenta y cinco años de historia, por las mesas de Horcher han pasado personalidades y *celebrities* del mundo entero. No es posible citarlas todas porque la lista sería interminable. Reyes y jefes de Estado, príncipes, políticos y diplomáticos, actores, escritores, premios nobel, hombres de ciencia y mujeres de renombre, músicos, toreros, deportistas, abogados, modistos, empresarios... ¡Si las vitrinas de Horcher hablaran!

Además, Horcher siempre tuvo una especie de efecto magnético para los medios de comunicación que le han dedicado, en sus espacios, no pocos artículos, reportajes y reseñas, a veces con bastante acierto y otras con menos, sin olvidar la elevada dosis de fascinación que supuso para la imaginación creativa de escritores y novelistas que encumbraron a rango de protagonista al emblemático restaurante en sus narraciones y películas del Madrid de posguerra. Esta trascendencia social continúa a día de hoy y Horcher no deja de ser objeto de atención en prensa y literatura, con frecuencia periódica.

Cuando se traspasa la doble puerta acristalada y se ascienden los dos tramos de escalones que siguen a continuación, uno tiene la sensación de internarse en un mundo de otra época. Entrar en Horcher es como viajar en el túnel del tiempo, introducirse de lleno en la historia, a través de un ambiente de leyenda que rezuma

clasicismo y tradición, mientras se degusta una cocina que, por su nivel de excelencia, es intemporal. Horcher está a salvo de modas y vanguardias, porque así lo demanda un sector de la sociedad madrileña que busca disfrutar de una velada con luz tenue, ambiente selecto y elegante, rodeado de un ejército de camareros que trabajan sin que apenas se perciba su presencia, ni siquiera cuando a las señoras les colocan bajo los pies sus famosos almohadones. Mantel de hilo, vajillas y cristalerías de época, cuberterías de plata y todos los ingredientes de una puesta en escena con el esplendor más regio.

Es el sello Horcher. El marchamo de una saga familiar, la marca de la casa, acuñada desde hace más de un siglo, invariable, inalterable, con una personalidad atávica inconfundible. Hoy, la cuarta generación, representada por Elisabeth Horcher, se empeña cada día en mantener viva la llama de la tradición, modernizando un negocio que no puede perder su esencia, pero innovando una cocina que es, en sí misma, un mito gastronómico internacionalmente reconocido. Y, detrás, en la retaguardia, como el mejor guardián de un castillo inexpugnable, continúa Gustav Horcher, el depositario de la memoria familiar y el más fiel representante de una estética culinaria que ha colocado al apellido Horcher en lo más alto de la historia de la gastronomía.

Gustav Horcher es un hombre extraordinario. Desde su juventud, luce un físico poderoso y atractivo y siempre fue tremendamente varonil y elegante... y aún lo es. Posee una voz potente, a la que acompaña una mirada limpia y franca. Gustav Horcher es alemán de mente, pero español de corazón, una mezcla explosiva, un cóctel molotov. Detenta un carácter fuerte, colérico, furibundo a veces, pero es a la vez un hombre generoso y justo, como lo demuestra la buena relación que mantiene con sus exesposas y el cariño y el respeto que le profesan todos sus hijos.

Para su esposa Ana, Gustav Horcher es el mejor ser humano que ha conocido nunca. Como amigo es incondicional, incapaz de

dejar a nadie tirado y durante toda su vida ayudó a mucha, muchísima gente.

Sus trabajadores dicen que le temen más que a los inspectores de las guías gastronómicas, porque cuando aparece por el restaurante no deja títere con cabeza, pero una vez pasada la tormenta es imposible guardarle rencor y todos hablan de él con respeto, admiración y afecto.

Para Elisabeth, su padre es el ejemplo a seguir y, aunque en ocasiones se manifiesta realmente severo con ella, reconoce que es un acicate indispensable para no aflojar y mantener el nivel de exigencia que siempre caracterizó al establecimiento. Elisabeth valora especialmente su integridad y su coherencia. Siempre fue un hombre sincero y honesto que jamás se casó con nadie. Fiel a sí mismo, nunca se vendió ni se doblegó ante ninguno de sus adversarios, por muchos que fueran los beneficios de la contrapartida o, en caso contrario, los perjuicios que se derivaran de su empeñamiento.

Gran melómano, herencia de su madre, a Gustav Horcher le encanta viajar y cazar, acompañado por sus inseparables perros Duna y Nemo. Pero, por encima de todo, Gustav Horcher es un vividor, un disfrutón que siempre supo sacarle el jugo a la vida y que, genio y figura, lo seguirá haciendo hasta el final de sus días.

Elisabeth Horcher es una mujer de hoy, moderna y preparada, bellísima y gentil, pero de carácter enérgico, al igual que todos los Horcher, lo que se revela, en este caso, como condición imprescindible para dirigir un negocio de la máxima exigencia y un equipo mayoritariamente masculino. Aunque tiene las cosas muy claras y sabe imponer su criterio, es igualmente consciente de que vale la pena escuchar las opiniones y sugerencias de sus colaboradores. En no pocas ocasiones, han aportado luz al oscuro túnel.

Elisabeth es una madre trabajadora y, aunque la vida laboral y la familiar absorben todo su tiempo, ella se siente una privilegiada. Solo echa de menos disponer de algo más de tiempo para ella.

Aunque la joven empresaria reconoce que la tradición férrea puede pasar factura en algún momento, durante todos estos años no ha habido nunca una decadencia severa del modelo, aun reconociendo que la competencia actual es mucho más dura que en las décadas anteriores. Pero Elisabeth sigue creyendo en el trabajo bien hecho como la única clave para que un negocio funcione, y en la defensa de esta premisa se empeña cada día.

A Elisabeth Horcher lo que le gusta es crear, innovar y reinventar el negocio cada día, y es una maestra en la organización de eventos, en los que Horcher participa cada vez con mayor frecuencia. En cualquier caso, ella no tiene incorporado a sus funciones un cometido concreto ni en la sala ni en la cocina. Su trabajo tiene que ver con otras facetas del negocio de enorme complejidad, que maneja en exclusiva con gran eficacia y profesionalidad.

—Bueno, pues ya tienes tu libro.

—Gracias, papá. Por esto también. Sin ti, nunca lo hubiera conseguido.

—¿Sabes una cosa? Ahora que hemos llegado al final, creo que ha sido una buena idea. Tenías razón. Todo el que ha querido hacerlo ha hablado de Horcher, y ya nos tocaba a nosotros contar nuestra propia historia —dijo Gustav, colocando las manos sobre los hombros de su hija.

—Ahora que conozco el relato completo, me siento más satisfecha que nunca de mi apellido y de la trayectoria personal y profesional de mis antepasados —aseguró Elisabeth, acariciando los diarios Zuckerman que descansaban sobre la mesa, junto con documentos y fotografías acumulados durante los últimos meses.

—Somos unos privilegiados. Pocos negocios logran alcanzar un grado de excelencia y reconocimiento como el nuestro, pero menos aún consiguen sobrevivir al tiempo y sus coyunturas, a los avatares

de la historia o a las desavenencias familiares. Y nosotros lo hemos conseguido.

—Cuatro generaciones y ciento catorce años de historia. Y nada me haría más feliz que ceder, un día, el testigo a alguno de mis hijos, dando paso a la quinta generación al frente de Horcher —afirmó Elisabeth con cierta emoción.

—Yo ya no lo veré —pensó Gustav en voz alta—, pero nunca he estado tan convencido de que será así.

—Tal vez este libro que atesora toda la tradición de la familia sea la mejor herramienta para que los que nos sucedan en el futuro comprendan mejor el significado del apellido Horcher, como sinónimo del máspreciado don para aportar felicidad a aquellos que disfrutan del buen comer y quieren sentirse especiales durante unas horas —apuntó Elisabeth, satisfecha.

—Yo no lo habría expresado mejor. Porque, al final, de lo que se trata es de disfrutar de una buena comida y de una velada tan especial que invite a repetir.

—Pues brindemos por ello.

—Por Horcher y su setenta y cinco aniversario.

¡Larga vida a Horcher!

ALGUNAS RECETAS DE HORCHER

CONSOMÉ DON VÍCTOR

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 4 k de huesos de vaca
- 4 zanahorias
- 2 puerros
- 1 apio
- 4 l de agua
- 100 g de puré de tomate concentrado
- 4 claras de huevo
- 4 yemas de huevo
- 300 g de carne de vaca cortada en trocitos

2 copas de jerez oloroso
1 taza de nata líquida
Mantequilla, sal y pimienta

PREPARACIÓN DEL CONSOMÉ BASE

En una olla con los 4 l de agua se ponen a cocer los huesos con la mitad de la verdura durante 4 horas aproximadamente.

Si fuera necesario se añade más agua para obtener 3 l de consomé.

Pasadas las 4 horas de cocción, se cuela el caldo por un chino y se deja enfriar para desgrasarlo más tarde.

CLARIFICACIÓN DEL CONSOMÉ BASE

Se pica la verdura restante, se añade el puré de tomate concentrado y las claras de huevo. Se bate con una varilla. A esta mezcla se le añade el caldo frío para que no se pegue. Una vez hervido, se pasa por un paño fino y se guarda en un lugar caliente.

PREPARACIÓN DEL CONSOMÉ DON VÍCTOR

En una cacerola se mezclan las yemas de huevo, la nata líquida, el oloroso y un poco de pimienta molida. A esta mezcla se añade el consomé clarificado y se remueve.

Se fríe la carne de vaca troceada con un poco de mantequilla, en su punto más crudo.

Una vez frita, y con la ayuda de una prensa, se extrae el jugo que contiene la carne y se agrega al consomé. Se sazona y se calienta procurando que no hierva para que no se corten las yemas de huevo.

CREMA DE LENTEJAS

INGREDIENTES (para 4 personas)

300 g de lentejas
1 zanahoria pelada y picada
1 cebolla pequeña picada
1 puerro pequeño troceado
1 patata pequeña pelada y troceada
1 trozo de hueso de jamón
2 cucharadas soperas de tomate concentrado
Aceite de oliva para freír
½ taza de nata líquida

PREPARACIÓN

Se ponen las lentejas a remojo en agua fría unas 12 horas. Pasado ese tiempo, se lavan, se escurren y se ponen en una olla cubiertas de agua.

En un poco de aceite de oliva se fríen la cebolla, la zanahoria, el puerro y el tomate concentrado sin que se doren. Se añade el sofrito, junto con las patatas, a las lentejas y se deja cocer todo unos 30 minutos.

Una vez comprobado que las lentejas y las patatas están cocidas, se tritura con una batidora y se pasa por un colador o chino, se añade alto de nata líquida, se rectifica de sal y se sirve con costrones.

ARENQUES A LA CREMA

INGREDIENTES (para 4 personas)

8 filetes de arenques Bismarck
½ l de nata líquida
1 cebolla grande

2 manzanas
Sal y pimienta
Perejil picado

PREPARACIÓN

Se quita la piel a los arenques y se colocan en un recipiente. Se pela la cebolla y se corta por la mitad y en rodajas finas. Se pelan las manzanas y se cortan en cuartos y en láminas finas.

Se reparten la cebolla y las manzanas por encima de los arenques y se cubre todo con nata líquida. Se añade la sal y la pimienta y se deja marinar durante 3 horas.

Para servir, se colocan 2 filetes en cada plato, se cubre con la cebolla y la manzana y poco de nata. Se espolvorea perejil por encima.

STROGANOFF A LA MOSTAZA DE POMMERY

INGREDIENTES (para 4 personas)

600 g de solomillo de vaca (cortado en tiras)
2 pepinillos en vinagre (cortados en juliana)
4 cucharadas de mostaza de Pommery (60 g)
½ l de nata líquida
Un poco de mantequilla para freír
Limón, sal, pimienta y tabasco

PREPARACIÓN

Se salpimenta la carne de solomillo y se fríe unos minutos en una sartén con la mantequilla bien caliente. Hay que procurar que la carne quede bastante cruda. Una vez frita, se saca de la sartén y se guarda en un lugar caliente.

En la misma sartén donde se ha frito la carne, se echa la mostaza y la nata y se dejan cocer hasta que espesen. Se añaden unas gotas de zumo de limón, unas gotas de tabasco y, si fuera necesario, un poco más de sal.

Finalmente, se agregan a la salsa la carne frita y los pepinillos en vinagre, se deja hervir un momento y ya está listo.

Se puede servir con guarnición de arroz blanco, arroz salvaje o pasta fresca.

RAGÚ DE CIERVO

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 2 k de carne de ciervo
- 1 l de vino tinto
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de puré de tomate
- 2 cucharadas de pimentón
- 2 cucharadas de harina
- Aceite y sal

PREPARACIÓN

Durante 24 horas se marina en vino tinto la carne de ciervo cortada en trozos.

Pasado ese tiempo, se saca la carne y se mezcla con el pimentón, la harina y un poco de sal.

En una sartén con aceite bien caliente, se fríen los trozos de carne hasta dorarlos. A continuación se ponen en una olla.

En la misma sartén se fríe la verdura cortada en trozos. Una vez frita, se le agrega el puré de tomate y se deja dorar.

Se añaden la verdura y el vino tinto de la marinada a la olla y se deja cocer hasta que la carne está tierna, aproximadamente unos 45 minutos.

A continuación se retira la carne de la salsa y se coloca en un recipiente. Se pasa la salsa por un chino dejando reducir hasta que espese. Una vez en su punto, se cubre con ella la carne.

CARPACCIO DE VENADO

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 500 g de lomo de ciervo o solomillo de ciervo
- 10 g de granos de mostaza macerados en vino blanco durante una noche
- Vinagre de jerez
- Aceite de oliva virgen de 0,5 grados de acidez
- Un poco de tomillo, perejil y cebolleta picados
- Pimienta negra y sal

PREPARACIÓN

Se limpia el lomo de ciervo de grasa y restos de piel, se salpimenta y se cubre con las hierbas picadas. Para que las hierbas se peguen mejor a la carne, se envuelve el lomo en film transparente y se deja macerar 24 horas.

Pasado ese tiempo se retiran las hierbas y se pone la carne 2 horas en el congelador.

A la hora de preparar el plato, se quita el film y, con ayuda de una máquina de cortar fiambre, se corta el lomo en lonchas finas y se colocan en forma de abanico en los platos. A continuación se echa un poco de sal y, con un molinillo, la pimienta negra y los granos de mostaza. Finalmente, con un vaporizador de vinagre, se

rocía la carne con vinagre de jerez y, por último, se añade un poco de aceite de oliva virgen.

Se puede acompañar con higos verdes picantes.

GOULASH A LA HÚNGARA

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1 k de carne de ternera cortado en trozos
- ½ k de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 3 cucharadas soperas de pimentón
- 2 cucharadas soperas de tomate concentrado
- 1 cucharada sopera de harina
- ½ l de vino blanco
- ½ l de caldo
- Aceite para freír
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Mezclar la carne con una cucharada de pimentón, la harina, la sal y la pimienta. Freír en aceite hasta que esté dorada. Poner los trozos fritos en una olla. En la misma sartén, freír la cebolla con el ajo hasta que esté dorada. Añadir el tomate concentrado y freír un poco más, hasta que tenga un color rojo oscuro. Por último, añadir el pimentón y tostarlo un poco. Añadir la cebolla frita con el tomate a la carne de ternera. Mojarlo con el vino blanco y el caldo y cocer durante una hora más o menos. Depende de la carne. Si fuera necesario, se añade algo de agua para que el goulash no se quede seco. Para saber si la carne está hecha, se pincha con un tenedor, y si entra y sale fácil, ya está.

RABO DE VACA AL ESTILO DE HORCHER

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 3 k de rabo de vaca (3 trozos por persona aprox.)
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- ½ cebolla
- 2 ramas de apio
- 4 cucharadas soperas de tomate concentrado
- 1 cucharada soperas de pimentón
- 2 cucharadas soperas de harina
- Vino tinto y sal
- Aceite para freír

PREPARACIÓN

Se rebozan los trozos de rabo de vaca con la harina y el pimentón y se fríen hasta que estén dorados. Se colocan en una olla (mejor si es exprés).

En la misma sartén, se fríe la verdura cortada en trozos hasta que esté dorada. Se añade el tomate concentrado y se deja dorar un poco más. Se echa todo en la olla, se cubre con vino tinto, se sazona y se pone a cocer hasta que la carne se desprenda del hueso (en olla exprés unos 45 minutos, en olla normal unas 2 horas). Si fuera necesario, se añade un poco de agua para que no se quede sin caldo.

Se sacan los trozos de vaca de la olla y se pasa la salsa por un chino, se rectifica de sal y se cubren con ella los trozos de rabo de vaca. Si la salsa queda un poco líquida se deja reducir a fuego lento hasta que espese o se puede ligar con un poco de harina o maicena.

PERDIZ A LA PRENSA

INGREDIENTES (para 1 persona)

20 cl de fondo de caza (hecho previamente)
20 cl de salsa española (hecha previamente)
10 cl de crema líquida
10 cl de oporto
10 cl de brandy
Pimienta y sal

PREPARACIÓN

Se mezclan el fondo, la salsa española, la crema líquida, el oporto y el brandy y se deja reducir a fuego lento durante 30 minutos.

Hornear la perdiz con sal, pimienta y aceite de oliva hasta que esté en su punto (se aconseja dejar poco hecha).

Una vez asada, se deshuesa. Se presan los huesos y el jugo que sale se añade a la salsa, que se vuelve a dejar reducir unos 10 minutos más.

Pasar la salsa por un chino.

Colocar la perdiz en el centro de un plato inglés y añadir la salsa. Se sirve con spätzle lombarda, puré de manzana y arándanos.

APFELSTRUDEL A LA VIENESA

INGREDIENTES (para 4 personas)

1 k de manzanas golden
250 g de harina

25 g de aceite de girasol
40 g de pasas de Corinto
1 huevo
1/8 l de agua tibia
200 g de azúcar
20 g de canela molida
1 muletón o mantel para estirar la masa

PREPARACIÓN

Se pelan las manzanas, se les saca el corazón, se cortan por la mitad y en finas láminas. Se mezclan en un recipiente con el azúcar, la canela y las pasas y se dejan macerar durante una hora.

Se prepara la masa con la harina, el huevo, el aceite de girasol y el agua, amasando todo sobre una mesa hasta conseguir una masa suave, pero consistente. Se hace una bola con la masa y se deja reposar en un lugar caliente, tapada con un paño, unos 30 minutos.

Sobre el muletón bien enharinado, se estira la masa con un rodillo, dejándola lo más fina posible, hasta obtener un tamaño de 60x40 cm aproximadamente.

Sobre la masa extendida, se coloca la manzana macerada sobre el borde inferior, y con ayuda del mantel se enrolla la manzana con la masa.

A continuación, se coloca el Apfelstrudel sobre una bandeja y se cuece al horno a 200° unos 35 minutos.

Para servir se espolvorea con azúcar, canela y azúcar glas y se acompaña con nata montada.

BAUMKUCHEN (Pastel de árbol)

INGREDIENTES

75 huevos
1 k de mantequilla
1 paquete de maicena
1 k de azúcar

PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras. Montar las yemas con $\frac{1}{2}$ k de azúcar y 1 k de mantequilla y reservar para más tarde.

Montar las claras con el otro $\frac{1}{2}$ k de azúcar y añadir poco a poco la maicena. Añadir, poco a poco, la mezcla de las yemas.

Cocer una parte de la mezcla y esperar a que se dore poco a poco. Ir añadiendo el resto de la mezcla para cocer y dorar hasta que se termine.

Hornear en un horno con rodillo giratorio. Sobre el rodillo se marcan con la mezcla 6 puntos (dependiendo de las anillas que se quiera) para ir creando las anillas tan características del Baumkuchen.

Hornear hasta que se dore. Sobre esos seis puntos se vuelve a poner una capa de la mezcla y se vuelve a hornear. Esto se repite durante 2-3 horas, hasta conseguir que se formen las anillas que se acaban por juntar al ir añadiendo cada vez más capas.

Una vez que la mezcla se ha terminado, se glasea con azúcar glas y agua.

Servir con salsa de chocolate caliente, crema chantillí y helado de vainilla, o solo.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).

© Elisabeth Horcher Cotoner, 2018

© Gustav Otto Richard Horcher, 2018

© De la colaboración: M.^a Ángeles López de Celis, 2018

© La Esfera de los Libros, S.L., 2018

Avenida de San Luis, 25

28033 Madrid

Tel.: 91 296 02 00

www.esferalibros.com

Fotografías de interior: archivo de la familia Primera edición en libro electrónico (mobi): octubre de 2018

ISBN: 978-84-9164-439-2 (mobi)

Conversión a libro electrónico: J. A. Diseño Editorial, S. L.