A fuego lento



Alta tensión culinaria, romance y un final feliz servido a fuego lento.

Lizzie Hay

A fuego lento

Lizzie Hay

A fuego lento
Derechos de autor © 2026 Lizzie Hay
Traducción © 2026 Alexis Peña
Diseño de portada: Génesis Díaz
Todos los derechos reservados.
Esta es una obra de ficción. Nombres, personajes, lugares e incidentes son producto de la imaginación del autor o se usan de manera ficticia.

Para mi hermana, culpable de mis cafés fríos y de mis mejores risas.

Y para quienes saben que el amor, como las buenas comidas, se cocina sin prisa y siempre merece un final feliz.

Índice

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
Acerca del autor

Capítulo 1

El seco de rabo de toro lleva seis horas en la cazuela de barro y ya huele como debe oler: a la cocina de mi padre cuando recién llegamos a Miami, a cebolla morada y ají panca sofrito sin prisa, a laurel machacado entre los dedos y a vino tinto reducido hasta que solo queda la verdad del caldo. Levanto la tapa con el trapo húmedo y el vapor me golpea la cara. Cierro los ojos. Ahí está: el punto exacto en que el aderezo deja de ser aderezo y se convierte en algo más oscuro, más denso, casi terciopelo. Tres minutos más y se pasa. Lo sé porque mi cuerpo lo sabe, no porque ningún termómetro digital me lo dicte.

—Sofía, la mesa siete repite el solomillo y la nueve pide el postre ya —dice Clara desde el pase, con la libreta entre los dientes y dos platos en equilibrio sobre el antebrazo.

—Que esperen a la nueve, el flan lleva cuarenta segundos de caramelo. Y la siete... —miro la plancha, calculo el corte, la grasa, el tiempo—, dile que en cuatro minutos lo tiene en la mesa.

Clara desaparece por la puerta batiente y me quedo sola con el fragor. Es viernes. En La Alacena, los viernes son una guerra de trincheras en plena Calle Ocho: dieciséis mesas, una cocina de cuarenta metros cuadrados, dos fogones industriales que necesitan calibración desde marzo y un sistema de aire acondicionado que ronronea como un gato viejo con bronquitis frente a la humedad pegajosa del exterior. Lo que no tenemos es margen. Ni de tiempo, ni de personal, ni de dinero. Lo que tenemos es un guiso de rabo de toro que hace callar el salón, unas croquetas melosas que un crítico de la prensa local llamó «la memoria viva de dos continentes» y una clientela fiel que cruza medio Miami para sentarse en estas sillas de madera sin barnizar.

Hundo la cuchara de madera en la cazuela. Pruebo. El colágeno me recubre la lengua, untuoso y denso. El cilantro fresco y el toque

ahumado del panca asoman al final, en un balance exacto que no compite con la carne. Le falta un pellizco de sal marina. Solo uno. Lo añado, revuelvo tres veces en sentido contrario y vuelvo a tapar.

Mi padre hacía esto mismo cada viernes antes de que el cuerpo le fallara. Con este mismo cuchillo de acero al carbono, con este mango de nogal oscuro que ya tiene las huellas de sus manos gastadas bajo las mías. Cruzó el continente con tres mudas de ropa y ese cuchillo envuelto en un paño de lino para terminar abriendo este rincón en el sur de Florida. A veces, cuando lo agarro por la mañana para el primer corte del día, noto un calor que no tiene explicación física. Clara dice que es el metal reteniendo la temperatura de los fogones. Yo sé que es otra cosa.

Saco el flan del baño maría con las dos manos. El caramelo tiembla, perfecto, ámbar líquido con un hilo de humo. Lo volteo sobre el plato de loza blanca y el sonido húmedo de la crema desprendiéndose del molde me arranca una sonrisa que nadie ve. Esto es lo que sé hacer. Esto es lo único que sé hacer bien.

—Clara, flan fuera. ¿La siete?

—Esperando —grita desde el comedor.

Corto el solomillo en diagonal, tres láminas gruesas con el punto rosado justo. Un hilo de la reducción de rabo de toro por encima, unas escamas de sal, una ramita de tomillo fresco apoyada contra la carne. No hace falta más. Nunca hace falta más.

El último plato sale a las once y cuarto. Me apoyo contra la encimera de acero y me miro las manos. Las tengo rojas; la quemadura vieja del antebrazo derecho —esa media luna blanca que me hice a los dieciséis, en mi primer servicio real, la primera vez que mi padre no me apartó de los fogones— me pica con el calor residual. Me seco la frente con la manga de la chaquetilla. Necesito aire. Necesito sacar las cajas de cartón al callejón antes de que el bochorno de la noche las convierta en una pasta uniforme.

* * *

El Callejón de los Aromas es un pasaje estrecho detrás de la Calle Ocho, con una farola de forja que parpadea sobre el pavimento

agrietado y un olor permanente a cilantro mojado, café colado y gasóleo de los camiones de reparto. Es el territorio neutral entre mi mundo y el suyo. Mi puerta trasera da al número catorce. La suya, al dieciséis. Seis metros de asfalto nos separan. Seis metros y una filosofía entera de lo que significa cocinar.

Empujo la puerta con la cadera, las dos manos ocupadas con cajas aplastadas de tomates maduros, y lo primero que veo es el camión. Blanco, refrigerado, con el logo de una empresa de tecnología alimentaria estampado en la chapa lateral. Está atravesado en diagonal, bloqueando mi contenedor de reciclaje y media salida de emergencia.

No es la primera vez.

Dejo caer las cajas contra la pared y me acerco a la cabina. Vacía. El motor está apagado, pero el compresor de la unidad de frío sigue zumbando, y del interior escapa un vaho helado que huele a ozono y a algo cítrico que no identifico. Liofilizados, probablemente. O alguna de esas emulsiones de algas con las que él insiste en transformar una corvina fresca en un experimento de laboratorio.

Miro hacia la puerta del dieciséis. La fachada de cristal ahumado y acero corten de Éter refleja la farola parpadeante y mi silueta: baja, compacta, con el delantal manchado de ají y el moño a punto de desmoronarse. Al otro lado del cristal, la cocina abierta brilla como un quirófano. Encimeras de cuarzo blanco. Iluminación cenital milimétrica. Ni una sola gota de grasa fuera de lugar.

Golpeo la puerta lateral con los nudillos.

—¡Bennett! Tu camión me está tapando la salida otra vez.

Silencio. Cuento hasta cinco. Vuelvo a golpear.

La puerta se desliza hacia dentro con un suspiro neumático y el chorro de aire acondicionado me golpea la cara como una bofetada helada en medio de la noche húmeda de Miami. Liam Bennett está de pie junto a una isla de trabajo central, con unas pinzas de titanio negro en la mano derecha, colocando microláminas de remolacha deshidratada sobre lo que parece una esfera translúcida del tamaño de una uva. Ni siquiera levanta la vista.

—Carranza. El camión descarga nitrógeno líquido y producto hidropónico. Estará quince minutos más.

—Lleva cuarenta y cinco.

—¿Los has cronometrado?

—No necesito cronómetro para saber cuándo algo me estorba.

Ahora sí levanta la cabeza. Despacio, como si el movimiento le costara un esfuerzo que no merece la pena concederme. Los ojos color avellana me recorren de arriba abajo con esa expresión que conozco demasiado bien: una mezcla de curiosidad clínica y desprecio calibrado. La mandíbula angulosa, el pelo castaño oscuro cortado con una precisión que probablemente cuesta más que mi factura de gas mensual, la chaquetilla negra sin una sola arruga. Parece un cirujano que acaba de salir de operar a un paciente perfecto.

—Tienes salsa en la ceja —dice.

Me paso el dorso de la mano por la frente sin mirarme.

—Y tú tienes un camión en mi callejón. Muévelo.

Deja las pinzas sobre la encimera. Las coloca paralelas al borde, milimétricamente alineadas, y solo entonces da dos pasos hacia mí. Es alto. Más alto de lo que debería ser alguien que me irrita tanto. Huele a jabón neutro y a ese aceite de trufa blanca que usa en cantidades que me parecen un insulto a la sencillez.

—Tu callejón —repite, y hay un hilo de diversión en la voz, ese tono bajo y aterciopelado que emplea tanto para dar órdenes tajantes en su cocina como para provocarme en la mía—. Que yo sepa, el callejón es servidumbre de paso municipal.

—Que yo sepa, la salida de emergencia de mi local es una exigencia del condado. Y tu camión la bloquea.

—Es un vehículo de suministros criogénicos, Carranza, no una barricada. ¿Quieres que estacione en el downtown para que tu rabo de toro no se sienta ofendido?

El calor me sube por el cuello. No por la vergüenza, sino por la rabia sorda, familiar, que me produce cada vez que reduce mi cocina a una reliquia folclórica. Como si guisar con las manos, con la memoria y con una olla de barro fuera un escalón inferior a sus pipetas y sus básculas de micras.

—Mi rabo de toro ha llenado dieciséis mesas esta noche. ¿Cuántas ha llenado tu esfera de humo con gelatina de pretensión?

Algo cruza por su cara. Rápido, imperceptible si no lo estuviera mirando fijamente, que es exactamente lo que estoy haciendo y exactamente lo que no debería estar haciendo. Un músculo tenso junto a la comisura de la boca. La mano izquierda que baja y roza el reloj de pulsera, ese tic mecánico que tiene cuando sus cálculos no cuadran.

—Catorce —dice—. Catorce mesas. Y lista de espera para el martes.

—Enhorabuena. Mueve el camión.

Sus ojos bajan a mis labios, se detienen medio segundo y vuelven a subir a mis ojos. Siento ese tirón absurdo en el estómago que me niego en redondo a catalogar como nada que no sea hambre. No he cenado. Es hambre física, nada más.

—Diez minutos —dice, y se da la vuelta hacia su isla de cuarzo.

—Cinco.

No contesta. La puerta neumática se cierra entre nosotros con un chasquido suave y aséptico, y me quedo de pie en el callejón con el pulso demasiado acelerado para alguien que solo ha salido a quejarse de una descarga.

* * *

Estoy arrastrando la última caja de cartón hacia el contenedor cuando oigo los pasos. No son los de Liam. Son más pesados, irregulares, de alguien que no conoce los baches del asfalto y tropieza con el charco junto al desagüe. Me giro.

Un hombre con chaleco reflectante, gorra empapada y una carpeta de vinilo rígido camina hacia mí bajo la llovizna tibia que acaba de desatarse sobre Miami. Tiene el rostro cansado de quien pasa la noche repartiendo malas noticias.

—¿Sofía Carranza, titular de La Alacena, Calle Ocho número catorce?

—Soy yo.

Me extiende un sobre grueso de alta seguridad con membrete impreso en relieve: un halcón plateado sobre fondo gris grafito. Halcón Real Estate Group.

—Notificación judicial con acuse de entrega personal. Firme en la pantalla, por favor.

Firmo sobre el cristal digital con el dedo mojado. El mensajero legal mira hacia la puerta del dieciséis.

—¿Liam Bennett, titular de Éter, número dieciséis?

—Ahí dentro —señalo con la barbilla.

El hombre camina hacia la puerta de cristal y toca el timbre de servicio. Yo abro el sobre con las manos aún frías por el cartón húmedo. Dentro hay cuatro folios de papel timbrado, redactados con una frialdad legal que no deja espacio al aire, acompañados por un extracto financiero con un párrafo destacado en negrita:

«En virtud de la ejecución de compra sobre la totalidad de la parcela correspondiente a los inmuebles 12 al 18 de Calle Ocho, se le notifica que dispone de un plazo improrrogable de TREINTA (30) días naturales para el desalojo y entrega de llaves del inmueble, salvo acreditación y depósito en garantía bancaria por un importe de QUINIENTOS MIL DÓLARES ($500.000 USD) o resolución firme de protección histórico-cultural del condado.»

Leo el párrafo dos veces. A la tercera, las letras se convierten en un zumbido denso detrás de las sienes.

La puerta neumática del dieciséis se abre. Liam sale al callejón con su propio documento en la mano. Tiene los labios apretados en una línea tan tensa que parece afilada con piedra. El mensajero judicial se retira hacia la avenida bajo la lluvia sin mirar atrás, satisfecho de haber cerrado dos entregas en un solo viaje.

—¿Halcón? —pregunto, con la voz más baja de lo que querría.

—Halcón —responde él.

Nos quedamos inmóviles bajo la farola parpadeante, uno frente al otro, con los folios humedeciéndose entre los dedos y la lluvia tropical cayendo pesada sobre nuestros hombros. Los seis metros de asfalto entre su puerta y la mía de pronto parecen una distancia ridícula. Insignificante. Todo el rencor que nos hemos lanzado durante dos años —las discusiones por los olores, las reservas cruzadas, las miradas altivas— se evapora frente a esa cifra en negrita.

Treinta días. Quinientos mil dólares. Desalojo.

Liam dobla los folios con una lentitud metódica, los guarda en el sobre y se lo mete en el bolsillo interior de la chaquetilla negra. Observa atentamente su envejecido reloj suizo durante más tiempo del que consideraría necesario. Luego clava la vista en mí.

No dice nada. Yo tampoco.

El compresor del camión de suministros sigue zumbando en la penumbra. Una gota de lluvia cálida me baja por la sien hasta la comisura del labio. No me la limpio. No me muevo.

Por primera vez en dos años, Liam Bennett y yo no estamos exactamente enfrentados en una imaginaria guerra culinaria. Y la sola idea me asusta mucho más que la carta de Halcón.

Capítulo 2

No duermo.

La tormenta deja de golpear los ventanales de la Calle Ocho a alguna hora de la madrugada, pero la nevera industrial sigue con su resuello asmático y cada vez que cambia el ciclo del motor me devuelve el mismo párrafo del documento legal. Treinta días. Quinientos mil dólares. Desalojo inmediato.

Estoy sentada en el suelo, apoyada contra el armario de los granos secos, con el sobre gris de Halcón sobre las rodillas. He leído las cuatro páginas hasta saberme de memoria cada término insensible. Parcela catastral. Ejecución de compraventa. Plazo perentorio. Para ese fondo de inversión, todo cabe dentro de un lote comercial trazado sobre el mapa de Miami. También las ollas de barro que mi padre trajo de Lima, la mesa de pino donde me enseñó a limpiar ajíes sin frotarme los ojos y la quemadura que llevo grabada en el antebrazo.

Abro la libreta de recetas que tengo a mi lado. La página del seco de res y de rabo de toro está manchada de manteca vieja y lleva una anotación de mi padre en tinta azul gastada: «No tengas prisa con el aderezo; el ají pide paciencia para soltar el alma». Sonrío con tristeza. Mi padre podía convertir cualquier espera en una lección de vida. Me pregunto qué diría si viera el saldo de nuestra cuenta bancaria en este instante.

El teléfono vibra sobre la encimera de acero. Un mensaje de Clara.

CLARA

¿Sigues ahí?

Respondo antes de pensarlo dos veces.

SOFÍA

Sí.

La contestación entra de inmediato.

CLARA

No firmes nada. No hables con ningún abogado de Halcón. A las ocho y media estoy ahí.

Miro la pantalla apagada. Clara siempre escribe como si estuviera coordinando la evacuación de un edificio en llamas. Por eso consigue que la gente la obedezca. Yo llevo cuatro horas mirando un papel membretado como si fuera a encontrar un resquicio legal escondido entre las cláusulas.

Guardo la notificación en el cajón donde antes guardábamos las facturas pagadas a los proveedores. Echo la llave. El gesto no protege absolutamente nada, pero me obliga a ponerme de pie.

* * *

A las ocho y media pasadas, la persiana metálica sube con un chirrido seco. El cielo de Miami tiene ese tono plomizo y espeso que precede al calor sofocante del mediodía. He dormido apenas una hora en el sillón de la oficina y me duele la espalda con una punzada persistente.

Clara entra por la puerta principal cargando dos vasos térmicos de café, el pelo recogido en una coleta impecable y el móvil sujeto entre el hombro y la mejilla. Viste una camisa de lino amarillo brillante que parece una declaración de guerra contra la mañana.

—Antes de que abras la boca para decir que no, escucha —dice, plantando uno de los vasos sobre el mostrador.

—Buenos días a ti también.

—No son buenos. Por eso traigo cafeína de verdad y una salida de emergencia.

Saca una tableta de su bolso de cuero y la desliza sobre la barra de madera. En la pantalla resalta el gráfico promocional de un concurso con llamaradas digitales, cuchillos cruzados en tres dimensiones y una cifra destacada en oro: medio millón de dólares.

Duelo a fuego lento. Convocatoria extraordinaria en Medialab Miami.

—No —digo de inmediato.

—Ni siquiera has leído las bases.

—No necesito leerlas.

—Perfecto. Te lo resumo en veinte segundos: edición especial para cadenas de televisión hispanas grabada aquí mismo en los estudios de Miami. Buscan duplas de chefs con trayectoria real, estilos reconocibles y disponibilidad para empezar a rodar en setenta y dos horas. El plazo de inscripción cierra hoy a mediodía.

Aparto el café. El olor a tueste oscuro me revuelve el estómago vacío.

—Ese programa vive de triturar cocineros en clips de quince segundos para redes sociales. Buscan que a alguien se le corte una emulsión para meterle música de funeral y repetir la escena tres veces por semana.

—También entregan quinientos mil dólares en efectivo al equipo ganador.

—A un solo equipo entre decenas de aspirantes de todo el país.

—Doce parejas, Sofía. Doce. La productora ejecutiva está haciendo una selección cerrada porque la cadena adelantó el estreno. Quieren perfiles con peso propio en la ciudad, gente que ya tenga un conflicto que contar.

—Yo tengo un restaurante al que le quedan veintinueve días de vida. Menudo espectáculo para la sobremesa.

Clara no se inmuta. Da un sorbo largo a su café y desliza una pestaña con notas que ha redactado durante la noche.

—Tengo una amiga en el equipo de producción de Medialab. Me confirmó lo que de verdad busca el casting: no quieren dos colegas educados pasándose sartenes con una sonrisa plástica. Quieren tensión. Parejas reales, exparejas con rencores pendientes o amores imposibles. Gente que tenga una razón para besarse delante de una cámara y diez razones para no hablarse cuando se apague el piloto rojo.

Levanto la cabeza despacio.

—¿Parejas?

—Duplas con carga emocional. Su frase textual fue: «La técnica la ponen los cocineros, el morbo lo pone la audiencia». Es repugnante, sí. Pero también es el único cheque de medio millón de

dólares que está a nuestro alcance antes de que las excavadoras de Halcón entren por la puerta.

—No voy a entrar en un plató fingiendo que estoy enamorada de nadie por dinero.

—No te he pedido que lo hagas.

—Lo estás pensando con cada fibra de tu cuerpo.

Clara apoya los codos en la barra, sin negar la evidencia.

—Estoy pensando en que tenemos que dejar de tratar cada salvavidas como si fuera una deshonra familiar. Halcón no tiene escrúpulos. Anoche te mandaron una notificación para recordarte que pueden demoler el trabajo de toda la vida de tu padre con una sola firma. Si un formato televisivo nos ofrece una rendija para defendernos, nos asomamos.

No encuentro cómo rebatirle. Es la peor clase de verdad: la que llega despojada de adornos.

Al otro lado de la calle, la fachada de Éter permanece cerrada. El cristal ahumado devuelve el reflejo gris de nuestro rótulo de madera. Me viene a la mente la imagen de Liam anoche en el callejón, con el sobre arrugándose en su chaquetilla negra bajo la llovizna, y aparto el recuerdo con tanta fuerza que me queda un sabor amargo en la boca.

—Ni se te ocurra sugerirlo —advierto.

—No he pronunciado una sola letra de su nombre.

—No te hace falta.

—Sofía, dos restaurantes vecinos en Calle Ocho amenazados por el mismo fondo buitre. Dos chefs jóvenes que llevan dos años declarándose la guerra en cada esquina. El alma del sofrito ancestral contra la frialdad de la cocina molecular. Si eso no es oro puro para un productor de televisión, deberían cerrar la cadena entera.

—Liam Bennett preferiría servirse nitrógeno líquido en los ojos antes que compartir una isla de cocina conmigo.

—Y tú preferirías quemarte la lengua con manteca hirviendo antes que admitir que el hombre te parece insultantemente atractivo.

—No me parece atractivo en lo más mínimo.

Clara inclina la cabeza con una ceja alzada.

—Por supuesto que no.

—No pongas esa cara.

—¿Qué cara?

—Esa de quien cree haber descubierto un secreto que nadie más ve.

—No es ningún secreto, Sofía. Y no me siento satisfecha; me siento aterrada pensando en cómo vamos a pagar la renta y a los proveedores dentro de tres semanas. Son cosas bastante distintas.

Me quedo sin argumentos que no suenen a mero capricho de orgullo. Giro los mandos de los fogones para encender el fuego y poner a hervir el agua del aderezo. El chasquido del encendido me devuelve un mínimo control sobre la realidad. Cortar cebollas, limpiar ajíes, alimentar a la gente que cruce nuestra puerta. Eso es lo único que tiene sentido.

Clara espera a que el vapor comience a subir de la olla.

—La ayudante de casting puede colarnos en una videollamada de evaluación a las doce si mandamos una ficha previa antes de las once.

—No vamos a mandar nada.

—Entendido. Pero vas a hablar con él antes de descartarlo por completo.

—No.

—Perfecto. Entonces cruzaré yo al dieciséis y le diré a Liam que eres demasiado orgullosa para pelear por tu propio local.

La miro fijamente sobre la tabla de cortar. Su sonrisa es pequeña, afilada y absolutamente seria.

—No te atreverías.

—Pruébame.

* * *

Golpean tres veces antes de que pueda decidir si Clara habla en serio.

Clara abre. El hombre de la acera carga un tubo de planos y una cámara pequeña. Tiene los zapatos salpicados por la lluvia. Mira la fachada y después el reloj.

—Ocho minutos —dice Clara.

—El puente de Brickell no respondió a tus amenazas.

—Mis amenazas eran muy claras, Noah.

—Noah Walker. Arquitecto de preservación —se presenta cuando Clara me señala—. Tu amiga me llamó a las seis y doce de la mañana.

—A las seis y diez —corrige ella—. Y contestaste.

—Ese fue mi primer error.

Clara sonríe. Noah desenrolla sobre la barra el plano catastral. Una línea roja rodea La Alacena y Éter como una sola pieza.

—La protección histórico-cultural no es rápida ni está garantizada —explica—. Necesito documentar la antigüedad, las modificaciones y cualquier elemento original.

—Quedan veintinueve días —digo.

—Entonces no perderemos el primero prometiendo milagros.

Noah apunta con un lápiz hacia la pared compartida. Clara se lo quita para corregir una anotación.

—Necesito inspeccionar los dos locales, fotografiar las fachadas y revisar permisos antiguos. Sin el vecino, el expediente nace incompleto.

—El vecino coopera cuando cree que la idea fue suya —respondo.

—Eso también lo anoté —dice Clara.

Noah la mira por encima del plano.

—¿Tienes una lista sobre mí?

—Todavía no. Dame una hora.

Noah guarda el plano y fotografía las baldosas, el rótulo y la unión de ladrillo junto a la puerta.

—Volveré el lunes cuando cierren. Quiero ver la pared trasera sin interrumpir el servicio.

—A las cinco —dice Clara.

—A las cinco y cuarto.

—A las cinco.

—Trae café y lo pensaré.

—Yo te llamé. El café lo traes tú.

Noah anota la hora en el reverso de una tarjeta sencilla y me la entrega antes de salir.

—Buscaremos una segunda puerta —dice—. Por si el concurso no abre la primera.

Cuando se marcha, Clara guarda su tarjeta en el bolsillo delantero de la camisa en lugar de dejarla sobre la barra.

—Ni una palabra —advierte.

—No he dicho nada.

—Tu cara sí.

—Debe de ser la misma que tú pones cuando crees haber descubierto un secreto.

Clara levanta su vaso de café hacia mí, acepta el golpe y vuelve a la tableta de Medialab.

* * *

Durante el servicio del almuerzo, no logro apartar los ojos del teléfono móvil.

No hay mensajes de Liam. Eso debería darme tranquilidad. En cambio, cada vibración sobre el mostrador me hace levantar la vista con el cuchillo suspendido en el aire, solo para descubrir que es una notificación de entrega de hortalizas o una consulta por una reserva para el fin de semana.

La Alacena no se llena como los viernes por la noche, pero entran ocho mesas. Una pareja de ancianos pide el ají de gallina de la casa. Tres oficinistas de Brickell comparten una causa y un tiradito antes de volver a sus torres de cristal. Un comerciante del barrio pregunta si todo va bien tras haber visto al mensajero legal anoche en la acera. Los conozco a casi todos por su nombre, por la mesa que eligen, por cómo mojan el pan en la salsa. Cierro el pase a las cuatro de la tarde con las piernas agarrotadas y una calculadora mental que no para de restar días al calendario.

Clara me alcanza una carpeta de cartón justo antes de marcharse.

—No se la he enviado a nadie. Es solo el borrador.

En la portada se lee: PROPUESTA DE DUPLA - CASTING MEDIALAB MIAMI. Debajo, con tipografía formal, figuran nuestros datos: Sofía Carranza, chef ejecutiva de La Alacena. Liam Bennett, chef propietario de Éter.

—Has sacado su foto de Instagram —observo.

—Era la única donde no salía con cara de estar redactando una demanda judicial contra el fotógrafo.

Hojeo las hojas. Hay un resumen de ambos locales, la reseña de la orden de desalojo de Halcón, una descripción sobre «dos visiones culinarias enfrentadas en el corazón de la Calle Ocho» y, al final, una pregunta que Clara ha dejado deliberadamente sin rellenar: ¿Por qué cocinar juntos ahora?

—Porque nos quedamos en la calle —murmuro.

—Eso es la cruda realidad. No es televisión.

—Porque no tenemos medio millón de dólares para frenar a Halcón.

—Cierto, pero tampoco vende una narrativa.

Miro a Clara. El agotamiento le ha marcado ojeras tenues bajo los ojos, aunque mantiene la espalda recta con esa tenacidad que la define.

—¿Qué pretendes que responda?

Clara tarda unos segundos antes de contestar.

—Que tal vez el error de estos dos años fue creer que el talento del otro era una amenaza en lugar de un complemento.

Suelto una risa seca, sin una pizca de humor.

—Eso es exactamente lo que jamás diría.

—Entonces inventaremos algo mejor. Para eso existe la ficción.

Me guardo la carpeta bajo el brazo. No la tiro a la basura. Y ese es el primer síntoma de debilidad del día.

* * *

El cierre nocturno llega en calma, pero sin descanso. A las once y veinte de la noche, la cocina vuelve a ser un territorio solitario: las ollas de cobre limpias y colgadas en su riel, los cuchillos secos en la barra imantada, el suelo recién fregado despidiendo un olor tibio a

jabón y agua limpia. Clara se ha marchado hace una hora, después de dejar la carpeta de Medialab cuidadosamente encajada dentro de mi libreta de recetas.

Estoy repasando el filo de mi cuchillo de nogal con la chaira cuando alguien golpea con dos toques secos la puerta trasera que da al callejón.

No es un repartidor. Nadie reparte a estas horas.

Dejo el cuchillo sobre la tabla, me seco las manos en el delantal y avanzo por el pasillo. El zumbido ronco de la nevera llena el silencio. Antes de abrir, miro por la mirilla de metal: el cristal sucio me devuelve la silueta alta de Liam, la chaquetilla negra sin abrochar sobre una camiseta lisa y una gota de sudor resbalándole por la nuca bajo la humedad pegajosa de la noche.

Abro solo unos centímetros, lo suficiente para interponer mi cuerpo en el hueco.

—Si vienes a discutir por el camión de descarga, hoy no me queda paciencia.

—Una lástima. Había preparado una conferencia brillante sobre obstrucción de vías públicas.

Su voz suena más baja y rasposa de lo habitual. Lleva una carpeta de cuero oscuro bajo el brazo. No intenta mirar hacia dentro; clava los ojos en la forma en que mis dedos sujetan el marco de madera.

—¿Qué quieres, Liam?

—Hablar cinco minutos.

—Eso no es una respuesta.

—No. Pero es lo más cerca que voy a estar de pedir una tregua.

Me aparto de la puerta. No porque quiera escuchar lo que trae, me convenzo a mí misma. Sino porque el bochorno del callejón es asfixiante y no tengo ganas de armar un número delante de los vecinos.

Liam entra despacio, cuidando de no rozar mi hombro al cruzar el umbral. Cierra la puerta tras de sí con un clic suave. La luz cálida de los fogones le ilumina el rostro cansado; no lleva sus pinzas de titanio en el bolsillo ni el reloj perfectamente centrado sobre la muñeca.

—Tu camión ya no está en medio —comento por romper el silencio.

—El camión cumple su ruta. Solo me abastece de lo necesario para no cerrar mañana.

—Qué revelador.

—No he venido a darte explicaciones de mi negocio, Carranza.

—Menos mal. Ya me estaba asustando.

Deja la carpeta de cuero sobre la mesa central de acero. La abre con un movimiento fluido y desliza hacia mí una hoja con membrete oficial de televisión. Reconozco el logotipo antes de leer la cabecera.

Duelo a fuego lento. Medialab Miami.

—Veo que Clara ha estado muy ocupada haciendo contactos —digo, cruzándome de brazos.

—Tu jefa de sala me escribió a media mañana. Usó nueve signos de exclamación y dos amenazas veladas. Me pareció un despliegue de diplomacia fascinante.

—La conozco bien.

—Eso explica por qué este restaurante sigue en pie.

La hoja sobre la mesa es una citación formal para una videollamada de casting con los productores ejecutivos del certamen. Mañana, doce del mediodía. En el margen superior hay una nota escrita a mano con tinta roja: «Pareja gastronómica con narrativa de rivalidad y pasión en Calle Ocho. Prueba de química indispensable».

—¿Ya les has dicho que sí? —pregunto, mirándolo fijamente.

—He solicitado la entrevista. Yo no firmo ningún acuerdo a ciegas.

—Qué prudente por tu parte.

—Hay una versión razonable de esta conversación donde admites que necesitamos este dinero tanto como el aire.

—Debe de ser una versión donde tú no eres insoportable.

Liam apoya las dos manos sobre el borde de la mesa de acero. Sus dedos son largos, precisos, con las uñas impecables y una quemadura diminuta en el nudillo del dedo medio. Me obligo a no fijarme en el detalle.

—No podemos presentarnos como dos vecinos que se detestan cordialmente —dice, bajando el tono—. La cadena no busca eso. Quieren una historia de deseo contenido, una pareja que se enfrenta a los fogones pero comparte la cama.

—La televisión puede pedir lo que le dé la gana.

—Halcón también. Y ellos tienen un equipo de abogados listos para desalojarnos en veintinueve días.

El cuchillo de mi padre descansa sobre la madera, a mi derecha. Siento su peso invisible.

—¿Qué estás proponiendo exactamente, Bennett?

Liam no esquiva la mirada. Por primera vez en dos años, no hay ironía en sus ojos color avellana, solo un cálculo frío y urgente.

—Que les demos el espectáculo que están pagando. Una farsa absoluta. Fingir que somos pareja desde la primera videollamada hasta la última gala del concurso. Si ganamos el premio, cobramos los quinientos mil dólares, liquidamos a Halcón al cincuenta por ciento y cada uno vuelve a su acera sin mirarse jamás.

Me apoyo contra el fregadero, sintiendo el frío del metal en la espalda.

—¿Quieres que finjamos ser novios delante de millones de personas?

—No lo digas como si te estuviera proponiendo cometer un delito federal.

—Me estás proponiendo algo bastante más humillante.

—La humillación real será ver cómo una grúa derriba la cocina de tu padre mientras tú miras desde la acera con los brazos cruzados.

La frase me golpea de lleno en el pecho. Liam lo sabe; un ligero cambio en la tensión de su mandíbula delata que ha medido el impacto. Odio con toda mi alma que tenga razón.

—¿Y por qué conmigo? —inquiero, dando un paso hacia la mesa —. Tu restaurante tiene clientes de lujo, inversionistas de Brickell, reseñas impecables. Podrías llamar a cualquier chef de tu escuela para armar este circo.

Liam baja la vista hacia sus manos sobre la encimera. Gira la corona de su reloj con un movimiento lento. Cuando vuelve a hablar, toda la soberbia ha desaparecido.

—Porque Halcón también es dueño de mi solar. Y porque no tengo medio millón de dólares en el banco para frenarlos.

El silencio cae sobre la cocina con el peso de una losa.

—No necesito que me mires con lástima —añade con voz seca—. Pero necesito que entiendas que no he cruzado ese callejón para hacerte un favor.

En la penumbra, el motor de la nevera se detiene por fin. La repentina ausencia del zumbido hace que el sonido de la lluvia nocturna sobre el tejado resuene como un tambor lejano.

—¿Cuánto debes? —pregunto en voz baja.

Sus ojos se clavan en los míos.

—Lo suficiente como para que este concurso sea mi única salida.

No añade una sola palabra más. Tampoco yo insistiría si los papeles estuvieran invertidos. Reconozco ese orgullo herido porque es el mismo que me quema la garganta cada vez que miro las facturas vencidas de La Alacena.

Liam extrae otra hoja doblada de su carpeta.

—No te pido que firmes nada esta noche. Solo que te sientes conmigo mañana a las doce frente a la cámara. Rachel Morgan y Derek Collins van a evaluar si nuestra química es vendible. Si no los convencemos, esto se acaba aquí. Si les gustamos, nos sentaremos a redactar un contrato privado con reglas inquebrantables antes de tocar un solo contrato de televisión.

—¿Qué clase de reglas?

—Contacto físico estrictamente coreografiado para plató. Nada de declaraciones espontáneas fuera de guion. Cuentas claras al cincuenta por ciento. Y una cláusula de rescisión inmediata si alguno de los dos comete una estupidez que ponga en ridículo al otro.

—Esa última cláusula la redactaré yo con tu nombre en letras mayúsculas.

Una comisura de sus labios se curva hacia arriba en una sonrisa diminuta y peligrosa. Dura apenas un instante, pero altera la atmósfera de la cocina con una intensidad que me descoloca por completo.

—La redactaremos juntos, Carranza.

Recoge su carpeta de cuero y da dos pasos hacia la salida trasera. Al pasar a mi lado, el borde de su chaquetilla roza la tela de mi delantal. Es un contacto mínimo, apenas un roce de telas, pero el aire entre los dos se vuelve denso y caliente como el vapor de una reducción. Huele a jabón limpio, a lluvia tibia y a ese rastro sutil de madera ahumada que siempre lleva consigo.

—Mañana a las doce —dice con la mano en el pestillo.

No es una pregunta.

—Todavía no he dicho que sí.

—No. Pero no has roto la citación. En tu idioma, eso equivale a una confirmación.

—Bennett.

Se detiene con la puerta entornada y se gira para mirarme sobre el hombro.

—Si hacemos esto, ten muy claro dónde termina el juego. No somos nada ni vamos a ser nada.

Su mirada se posa despacio en mis labios antes de subir de nuevo a mis ojos, con una calma que me acelera el pulso sin permiso.

—Carranza, ese ha sido siempre el único punto en el que hemos estado de acuerdo.

La puerta se cierra con un chasquido suave. Me quedo inmóvil en mitad de la cocina vacía, con la citación de Medialab sobre la mesa de acero y el eco de sus pasos perdiéndose en el callejón de la Calle Ocho.

Abro la libreta de recetas de mi padre. Dentro, la ficha que redactó Clara sigue esperando una respuesta a esa pregunta final que parecía imposible.

¿Por qué cocinar juntos ahora?

Tomo el bolígrafo. Escribo tres palabras con trazo firme y cierro la libreta sin volver a mirarlas.

Porque no queda otra.

Capítulo 3

La llamada de Medialab está programada para el mediodía, una hora en la que La Alacena debería oler a pan caliente y a cebolla dorándose. En cambio, la sala está cerrada, las sillas subidas sobre las mesas y Clara ha puesto su portátil en la barra como si fuera un altar de sacrificio.

—No mires a la cámara como si fueras a interrogarla —me dice mientras ajusta el encuadre.

—No sé qué expresión tiene una persona que está a punto de fingir una relación con su peor vecino.

—La de alguien que necesita ganar medio millón de dólares.

—Esa la tengo.

Mi moño no coopera. La horquilla de madera se empeña en soltarse y me pincha el cuero cabelludo cuando intento fijarla por tercera vez. Clara me aparta las manos, recoge el cabello con dos vueltas rápidas y me deja un mechón junto a la sien.

—Ahí. Pareces humana.

—Qué alivio.

—Y no digas «farsa», «contrato» ni «dinero» hasta que yo te lo señale por escrito.

—¿También has preparado tarjetas?

Clara levanta una cartulina desde debajo de la barra. «MÍRALO COMO SI TE DEBIERA UN BESO».

—Me arrepiento de haberte dado llaves del local.

La puerta principal se abre antes de que ella pueda contestar. Liam entra sin chaquetilla, con una camisa blanca arremangada hasta los antebrazos y el reloj negro en la muñeca izquierda. Lleva una funda rígida bajo el brazo, seguramente su tableta con fórmulas y gráficos, como si fuera a defender una tesis y no una mentira.

Se detiene a unos pasos de la barra. Sus ojos recorren las mesas vacías, el portátil, a Clara. Cuando llegan a mí, bajan apenas un

instante hacia el mechón que ella dejó suelto.

—¿Llegué tarde?

—Llegaste vestido como para declarar ante un comité —digo.

—Y tú como para despachar a alguien que ha cometido una falta grave.

—Las dos cosas son compatibles.

Clara carraspea con impaciencia y nos señala las dos sillas altas frente a la pantalla.

—Siéntense juntos. No juntos de «socios de una funeraria». Juntos de «hemos discutido qué pedir para cenar y seguimos casados».

Liam ocupa la silla de mi derecha. Su rodilla roza la mía al acomodarse; se aparta enseguida. El gesto debería tranquilizarme. Me irrita que no lo haga.

En la pantalla aparece Rachel Morgan. Tiene el cabello corto, una camiseta negra y unos auriculares enormes alrededor del cuello. Detrás de ella, alguien pasa cargando una caja de cables. A su lado se conecta Derek Collins, impecable en una camisa azul que parece demasiado cara para una videollamada. Su sonrisa tiene la temperatura de una vitrina.

—Por fin —dice Derek—. Los famosos vecinos de Calle Ocho.

—Famosos es generoso —responde Liam.

—La generosidad es una virtud televisiva. La audiencia decide después si la merece.

Rachel no sonríe. Lee algo en una tableta.

—Sofía Carranza, Liam Bennett. Sus restaurantes están en la misma parcela afectada por Halcón Real Estate. Sus estilos no podrían ser más distintos. La pregunta obvia es: ¿por qué están juntos?

El silencio se instala en la barra. Clara alza la primera tarjeta: «RESPIRA».

Liam entrelaza los dedos sobre la madera. No mira a Clara ni a la pantalla. Me mira a mí.

—Porque llevamos demasiado tiempo cocinando de espaldas —dice.

No esperaba eso. Ni la frase ni la forma en que la dice, sin una capa de burla que la proteja.

—Éter abre al lado de La Alacena desde hace dos años —continúa—. He visto a Sofía sacar adelante un servicio con una cocina que se cae a pedazos y clientes que la conocen por su nombre. Ella ha visto lo que hago y ha decidido odiarlo con disciplina admirable.

—No todo lo que haces —digo antes de poder evitarlo.

Derek se inclina hacia su cámara.

—Ah. ¿Qué parte no odia?

El pulgar de Liam se mueve una vez contra su propia palma. Si esto le incomoda, no lo muestra en la voz.

—Tu pan de masa madre —digo.

Él gira la cabeza hacia mí, sorprendido de verdad.

—No sabía que lo habías probado.

—Tu repartidor deja bolsas demasiado cerca de mi puerta.

—Eso no responde a la pregunta —interviene Rachel—. ¿Cuándo dejaron de ser rivales?

La tarjeta de Clara cambia: «CUENTA UNA HISTORIA».

Miento mejor cuando parto cebollas. Ahí nadie espera que convierta las cosas en otra cosa. Frente a la cámara, siento que cada palabra puede quemarme la lengua.

—La noche de la notificación —digo—. Estábamos en el callejón, discutiendo por un camión, claro. Llegó el mensajero y nos entregó el mismo sobre. Dos locales distintos, el mismo plazo. Creo que fue la primera vez que lo vi sin ganas de ganar una discusión.

Liam no me contradice. Bajo la mesa, su mano encuentra la mía.

No hay advertencia. Solo el calor seco de su palma cerrándose alrededor de mis dedos. Me quedo quieta porque Rachel está observando y porque Clara hace un gesto invisible de victoria detrás de la pantalla. Pero el contacto no se parece a un gesto planeado. Liam tiene una quemadura pequeña junto al nudillo y la yema del pulgar áspera. Su pulgar no se mueve. Eso lo vuelve peor.

—No fue una decisión romántica —dice él—. Fue una decisión necesaria. Luego resultó que hablar con ella era menos desagradable de lo que esperaba.

—Qué declaración tan generosa.

—Estoy aprendiendo a ser televisivo.

Derek sonríe con satisfacción.

—Necesito una prueba. Cocinen algo para nosotros. Diez minutos. Un ingrediente cada uno. Sin discutir como profesionales, por favor; eso ya lo hemos visto mil veces.

Rachel manda a un asistente fuera de campo. Un minuto después, una bolsa de reparto aparece en la puerta. Clara la recoge y la deja sobre la barra. Dentro hay una lata de berberechos al natural, dos mangos verdes, un limón y una bolsita de maíz cancha.

—¿Eso es una broma? —pregunto.

—Es televisión —dice Derek—. La broma siempre viene incluida.

Liam abre la lata, huele el líquido y busca con los ojos la cocina. Yo le señalo la puerta batiente. Entramos sin soltar las manos hasta que Clara queda fuera del encuadre. Entonces él me libera.

—Yo hago una espuma de limón con el líquido de conserva —dice.

—No necesitas convertirlo en espuma.

—No necesito, pero puedo.

—Y yo puedo hacer una leche de tigre rápida con mango verde. No la voy a hacer porque tengo ocho minutos.

—Siete y cuarenta.

—Gracias por demostrar mi punto.

El fogón se enciende. Aplasto el maíz con el mango de mi cuchillo; Liam ralla la piel del limón con una precisión casi ofensiva. Nos movemos alrededor de la mesa estrecha sin chocarnos. Cuando voy a abrir el cajón de las cucharas, él ya ha dado un paso atrás. Cuando busca un colador, se lo alcanzo sin preguntar. Detesto que el cuerpo entienda antes que yo.

La leche de tigre queda ácida, verde, con el golpe seco del jengibre que encuentro en la nevera. Liam monta el líquido de los berberechos con limón y un poco de aceite, y por una vez su espuma no parece un truco. Tiene sabor a mar. Montamos el plato sobre una tostada fina de maíz: berberechos, la leche de tigre, el crujido dorado y una nube salada arriba.

—Prueba —dice, acercándome una cucharita.

—Puedo probar sola.

—Lo sé. Hazme el favor de que parezca que me toleras.

Abro la boca. La cucharita toca mis labios. El ácido despierta el salado de los berberechos; el maíz aparece al final, terco y cálido. Miro a Liam. Él espera una sentencia, no una caricia.

—No está mal.

—Eso, en tu idioma, equivale a una propuesta de matrimonio.

Cuando volvemos a la barra, Derek aplaude despacio. Rachel mira la pantalla en silencio y luego asiente.

—Tenemos una pareja —dice—. La gala piloto es el domingo. Si llegan, se comprometen a las reglas de producción y sostienen esta historia fuera del plató, entran en el cuadro principal.

—Llegaremos —responde Liam.

Miro nuestras manos. Ya no están unidas. Aun así, noto la marca de la suya en la mía.

—Llegaremos —repito.

* * *

Éter de noche parece otro lugar. Sin comensales detrás del cristal, la sala antracita pierde parte de su arrogancia. Solo queda el zumbido bajo de las cámaras frigoríficas, el reflejo de los neones de Calle Ocho en el acero y una lámpara encendida sobre la mesa central.

Liam ha dejado dos copias de un documento junto a una pluma negra. Arriba, en letras sobrias, se lee: ACUERDO PRIVADO DE COLABORACIÓN.

—El nombre es aburrido —digo.

—El contenido es peor.

—Bien. Así sabré que es tuyo.

Se apoya en el borde de la encimera, con las mangas de la camisa aún remangadas.

—Primera cláusula: unidad pública. Delante de cámaras, prensa y jurado, somos una pareja.

—Añade «cómplice». Si parecemos demasiado correctos, Derek nos despedaza.

Él escribe sin discutir.

—Segunda: contacto físico gradual y acordado. Manos, cintura, besos si producción lo exige. Fuera de escena, no se toca a nadie sin pedirlo.

—Eso incluye tus demostraciones improvisadas con cucharitas.

—La cucharita era una necesidad táctica.

—Claro.

La tercera cláusula nos deja callados unos segundos. Liam la redacta primero: Ninguna de las partes interpretará el contacto escénico como una invitación real.

—Demasiado legal —digo.

—¿Quieres que escriba «prohibido enamorarse»?

—Es exactamente lo que quiero que escribas.

Levanta la vista. La luz le endurece el perfil.

—De acuerdo.

La tinta avanza sobre el papel. Prohibido enamorarse. Parece una frase de mal gusto puesta entre números y condiciones, pero no consigo mirarla sin que algo dentro de mí se ponga en guardia.

Negociamos el reparto del premio. Cincuenta por ciento para cada uno. Tres vetos de técnica y tres de ingredientes por semana. Clara queda incluida en la confidencialidad porque, según Liam, «si no la incluimos, redactará su propia versión del acuerdo y será más peligrosa». En la séptima cláusula, la de rescisión, peleamos quince minutos por la palabra «cesión».

—Si uno destruye la credibilidad de la pareja o sabotea al otro, entrega su local —digo.

—Eso es desproporcionado.

—La traición suele serlo.

El comentario cae entre los dos. Liam deja de girar su reloj.

—No voy a traicionarte, Sofía.

Mi nombre, sin Carranza de por medio, me desarma más de lo debido. Bajo la mirada al contrato.

—Entonces no tendrás nada que temer.

Firma primero. Su rúbrica es angulosa y breve. Me entrega la pluma. La tomo, pero antes de que pueda inclinarme, él abre un cajón y saca un soplete pequeño de repostería.

—Tenemos otra cosa que practicar.

—¿Ahora?

—El domingo nos harán cocinar bajo focos y con una cámara sobre el hombro. Si te pones rígida cada vez que me acerco, se notará.

—No me pongo rígida.

—Sofía.

—Solo porque no confío en que no prendas fuego a algo innecesario.

Enciende el soplete. Una llama azul, corta y firme, aparece al extremo. Sobre la mesa hay una bandeja con láminas de piña y azúcar mascabado. Liam se coloca detrás de mí, sin llegar a tocarme.

—Sujeta la bandeja con la izquierda —indica—. El soplete con la derecha. No apuntes al centro; vas bordeando el azúcar.

—Sé usar fuego.

—Sé que sí. Quiero que lo hagas con esto.

Me pasa el mango. Sus dedos rozan los míos y se apartan. El soplete pesa menos de lo que esperaba. Inclino la muñeca; la llama lame el azúcar y lo vuelve ámbar. Liam se acerca para corregir el ángulo. Su pecho no toca mi espalda, pero siento el calor a través de la tela.

—Más despacio —dice junto a mi oído—. Si te quedas quieta, amarga.

—No me gusta que me des órdenes.

—Eso ya lo sé.

El azúcar burbujea. La llama se extingue. Cuando giro la cabeza para responderle, su rostro está demasiado cerca. Tiene una mancha de harina en la base del pulgar; la descubro sin querer. Él mira mi boca, vuelve a mis ojos y da un paso atrás.

—Ya está —dice.

No sé cuál de los dos se ha apartado primero de algo que no debía existir.

Firmo el documento con una letra más firme de lo que me siento. Liam guarda una copia en la carpeta y me entrega la otra.

—Domingo, seis de la mañana. Medialab.

—No llegues tarde.

—Jamás llego tarde.

—Entonces intenta no llegar con esa cara de entierro. Vamos a vender romance.

La sonrisa que le arranco es breve y verdadera. Luego abre la puerta que da al callejón y el calor húmedo entra en la cocina de acero.

Me quedo sola con el contrato bajo la mano. La tercera cláusula ocupa una línea limpia en mitad de la página.

Prohibido enamorarse.

La doblo una vez antes de guardarla dentro de la libreta de recetas de mi padre.

Capítulo 4

El Plató 4 huele a laca para el pelo, cables calientes y café recalentado. No se parece a una cocina hasta que encienden las islas de inducción. Entonces el metal empieza a devolver calor y alguien corre con una caja de hierbas frescas; por un segundo, consigo respirar.

—No mires a las gradas —dice Liam a mi lado.

—No las estoy mirando.

—Las llevas mirando desde que entramos.

—Estoy calculando cuántas personas van a verme hacer el ridículo.

—Trescientas dieciocho. Más las cámaras.

Giro hacia él.

—¿Las has contado?

—No. Lo dijo la regidora.

Su chaquetilla negra lleva bordado el logo del programa sobre el pecho. La mía, blanca, tiene mi nombre y el de La Alacena debajo. Verlos juntos en las pantallas laterales, separadas solo por una barra dorada, me produce una incomodidad tonta. Como si el lugar hubiera decidido algo sobre nosotros antes de que nosotros pudiéramos decidirlo.

Una asistente nos coloca los micrófonos en la espalda. Sus manos tiran del cable por el cuello de mi chaquetilla. Liam observa el gesto con la frente apenas fruncida.

—¿Te molesta? —pregunta.

—No.

—Estás sujetando el borde de la mesa.

Miro mi mano. La retiro.

—Gracias por el diagnóstico.

—De nada.

Rachel aparece entre dos cámaras móviles con una carpeta contra el pecho.

—En cuarenta segundos entramos. La prueba se llama «Raíces y revolución». Tienen sesenta minutos para presentar un plato que una un ingrediente de sus respectivas cocinas. Hay despensa abierta, pero no tendrán ayuda. Derek insistirá con su historia. No le den una grieta donde meter el cuchillo.

—Tranquila —digo—. Mi compañero y yo somos especialistas en no darnos nada.

Liam me mira de lado.

—Eso explica muchas cosas.

Rachel señala nuestras manos.

—Cuando Derek los presente, se toman de la mano. No una mano de pésame. Una mano de pareja. Y sonrían cuando él pregunte por qué se aman.

—No va a preguntar eso —digo.

—Derek siempre pregunta eso.

Se aleja antes de que pueda protestar. El público aplaude cuando una cortina de luces se abre al fondo del estudio. La música tiene golpes de percusión que me suben por las plantas de los pies.

Derek aparece en el centro, iluminado desde arriba. En las pantallas gigantes, su rostro ocupa tres metros y su sonrisa parece una amenaza bien peinada.

—Bienvenidos a Duelo a fuego lento —anuncia—. Doce duplas, una cocina y medio millón de dólares para quienes consigan convencer a nuestro jurado de que el talento también puede sobrevivir al espectáculo.

Las parejas entran una a una. Hay una pareja de reposteras de Nueva York que no suelta las manos; dos hombres mayores que se presentan como exmaridos y se ríen de todo; una chef de Tampa con su novia, ambas tan perfectas frente a la cámara que me dan desconfianza.

Cuando pronuncian nuestros nombres, el foco nos encuentra antes de que mis piernas decidan moverse.

—Desde el corazón de la Calle Ocho, la mujer que cocina recuerdos y el hombre que los somete a una centrifugadora: Sofía

Carranza y Liam Bennett.

El público ríe. Liam me ofrece la mano sin mirarme. La tomo.

Su palma está húmeda. La mía también. Sus dedos se acomodan entre los míos con una seguridad que no siento en ninguna parte del cuerpo. Caminamos hasta nuestra isla. Las cámaras nos siguen; una se inclina desde una grúa y nos encierra en su lente negro.

—Cuéntenos —dice Derek, acercándose—. ¿Cómo pasa una chef que llama «agua con pretensiones» a la cocina de su vecino a enamorarse de él?

Me quedo sin voz por un segundo. Liam aprieta mi mano. No mucho. Lo suficiente.

—Nunca dije agua con pretensiones —respondo—. Dije que una esfera de agua con flores era una forma cara de evitar hacer una sopa.

Las gradas celebran la respuesta. Derek se vuelve hacia Liam.

—¿Y qué le vio usted a la señora Carranza?

Liam me mira. Ya no es el gesto ensayado de la videollamada. Esta vez tarda una fracción más de la cuenta.

—Que no finge saber cuándo algo está listo —dice—. Lo sabe. Y no pide permiso para hacerlo a su manera.

El aire se me queda atrapado en la garganta. A mi alrededor, los técnicos se mueven, el público ríe bajo, una cámara cambia de posición. Pero él sigue mirándome como si acabara de decir algo que no estaba en el guion.

Derek abre la boca, encantado con la reacción que ha logrado, y en ese instante suena la campana.

—Cocineros, sus sesenta minutos empiezan ahora.

La despensa se llena de cuerpos. Voy por ají amarillo, limas y un lomo de corvina; Liam toma un manojo de cítricos, maíz tierno y una caja de agar. Cuando regresamos a la isla, él coloca el agar junto a mi tabla.

—No —digo.

—Ni siquiera sabes para qué lo quiero.

—Te conozco demasiado bien.

—Quiero estabilizar una emulsión de lima.

—En un plato de corvina. No vamos a servir pegamento con pescado.

—No es pegamento.

—Ese es el problema. Lo dices como si fuera una virtud.

Una cámara se acerca. Liam sonríe, tranquilo, y baja la voz.

—Cariño, podemos discutir después de que ganemos.

El apodo se clava donde no debería. El público lanza una exclamación colectiva. Yo le devuelvo una sonrisa que me duele en las mejillas.

—Claro, amor. Mientras tanto, deja el agar donde no pueda encontrarlo.

Él lo guarda en el bolsillo de la chaquetilla. La cámara se aleja. La sonrisa se borra de mi cara antes de que pueda impedirlo.

—No vuelvas a llamarme así sin avisar.

—Rachel dijo que debíamos sonar creíbles.

—Podías llamarme Sofía.

—Eso habría sonado menos creíble.

El comentario me enfurece porque quizá tenga razón. Me concentro en filetear la corvina. El cuchillo de mi padre canta contra la tabla de madera; fuera de aquí, ese sonido me ordenaría las ideas. Bajo los focos, la hoja resbala apenas al retirar una espina. Liam pone la mano sobre el borde de la tabla para estabilizarla sin invadir mi espacio.

—Hay demasiada humedad —murmura.

—Hay demasiadas cámaras.

—Mírame.

—No.

—Sofía.

Lo hago. Tiene el reloj cubierto por una funda negra de producción, pero sus manos están quietas. No calcula nada. Solo espera.

—Corta a lo largo de la línea roja —dice—. Yo hago la emulsión. Tú haces que valga la pena comerla.

No es una orden. Es una división limpia del trabajo. Asiento.

La primera media hora se reduce a ruido, fuego y decisiones. La corvina se marina con leche de tigre de ají amarillo y lima. Liam asa

maíz hasta que los granos revientan y perfuman la isla con un dulzor ahumado. Yo preparo un fondo rápido con espinas tostadas, cebolla y cilantro; él lo cuela dos veces, lo emulsiona con aceite de maíz y me deja probarlo.

—Le falta sal —digo.

—No.

—Le falta sal.

—Tiene sal.

—Tiene miedo a la sal.

Él prueba. Su boca se tensa apenas. Añade una pizca.

—No lo conviertas en un evento histórico —murmura.

—Ya lo estoy anotando en el calendario.

Quedan doce minutos cuando el monitor de nuestra isla parpadea. La batidora de inmersión se apaga con un golpe seco. La emulsión, que Liam sostiene en una jarra alta, empieza a separarse delante de nosotros.

—No —dice él, y por primera vez la palabra no trae sarcasmo.

Llama a un técnico. Nadie llega. Las otras islas siguen trabajando; el programa no detiene el reloj por una avería.

—Podemos servir el fondo sin emulsionar —propongo.

—No tiene la textura.

—Tiene sabor.

—Sofía, el plato necesita...

La frase se rompe. Veo cómo sus ojos van de la jarra al cronómetro. Ocho minutos. El Liam que conocí habría intentado controlar la máquina con pura voluntad hasta perderlos todos.

Le quito la jarra de las manos.

—Necesita una muñeca y una cuchara.

—No va a montar así.

—Entonces ayúdame a demostrarlo.

Le doy el batidor manual. Al principio no lo toma. Luego entiende. Sostengo la jarra inclinada entre mis antebrazos, él bate rápido y corto. La emulsión se abre, amarilla y brillante. Agrego el aceite en un hilo fino. Liam cambia el ritmo cuando se lo indico. No discutimos. El reloj baja a seis minutos. Dos cucharadas más, una vuelta de muñeca, y la salsa deja de cortarse.

—Ahí —digo.

Él deja de batir. Mira la jarra, luego a mí.

—Ahí.

El emplatado llega como una carrera en la que conocemos el camino. Corvina en el centro. Maíz ahumado. Láminas de mango verde. Emulsión de lima y fondo de cilantro alrededor. Liam coloca una teja de maíz sobre cada plato; yo corrijo con los dedos la posición de una hoja de shiso. Cuando la campana final suena, seguimos inclinados sobre la misma mesa, casi hombro con hombro.

Derek regresa con el jurado. La primera jueza, una cocinera francesa de gesto severo, prueba la corvina. El segundo, un crítico local, rompe la teja de maíz y cierra los ojos. Derek se lleva una cucharada a la boca y mastica despacio, disfrutando demasiado de hacernos esperar.

—Carranza —dice al fin—, hay una mano muy cálida aquí. Bennett, hay técnica, aunque menos de la que usted suele esconder detrás de sus platos. Juntos, han hecho algo que no esperaba: han dejado espacio al otro.

El público aplaude. El crítico levanta la vista.

—La emulsión tiene cuerpo sin perder el ácido. ¿Quién tuvo la idea?

Liam podría decir su nombre. Podría convertir el rescate en una lección de laboratorio. En lugar de eso, se vuelve hacia mí.

—Sofía la salvó.

No hay cámara cerca de su perfil, no una que pueda ver. Aun así lo dice.

Derek mira nuestras manos, que se han encontrado otra vez sobre el borde de la mesa sin que yo recuerde haberlas movido.

—Parece que el amor también sabe batir una salsa —sentencia.

Me río porque el alivio necesita salir por algún lado. Liam también. Su pulgar roza el mío, una vez, como si comprobara que sigo ahí.

El veredicto llega al final de la noche: pasamos a la siguiente gala. Las pantallas se llenan de nuestro nombre y de una foto tomada durante la prueba, los dos inclinados sobre la jarra, concentrados en el mismo punto.

Un fotógrafo de producción nos corta el paso antes de que podamos bajar de la plataforma.

—Una más para redes. Más cerca, por favor.

—Ya tienen suficientes —digo.

—No tantas como para que el algoritmo se dé por satisfecho —responde sin levantar la vista de la cámara.

Liam se coloca a mi espalda. No llega a abrazarme; deja una mano abierta en mi cintura y espera. Entiendo la pregunta escondida en el gesto. Asiento una vez.

El contacto es ligero, casi respetuoso. Aun así, noto cada uno de sus dedos a través de la chaquetilla. El fotógrafo pide que lo mire. Lo hago. Liam baja la cabeza hacia mí, no lo bastante como para besarme, pero sí para que desde fuera parezca que está a punto de hacerlo.

—Eso es —dice el fotógrafo—. Quédense así.

Pienso en la tercera cláusula doblada dentro de mi libreta. Pienso en el contrato, en los plazos, en las grúas que todavía no han llegado a Calle Ocho. Debería ser sencillo: una pose por salvar el restaurante.

Entonces Liam murmura, sin mover los labios apenas:

—Puedes apartarte cuando quieras.

No lo hago.

El disparo de la cámara se repite tres veces. Cuando por fin nos separamos, mi cintura conserva una presión absurda, como si el cuerpo no hubiera recibido la orden de seguir adelante.

En el pasillo de salida, ya sin focos encima, retiro la mano de la suya.

—Lo hiciste bien —digo.

—Tú también.

—No me refiero al plato.

Liam guarda silencio. Después se lleva los dedos al cuello, donde el cable del micrófono dejó una marca roja.

—El plato fue lo fácil.

No sé qué contestar. Afuera, Miami ha empezado a llover. El agua golpea el techo metálico del estudio y borra por un momento el rumor del equipo desmontando el escenario.

Rachel nos alcanza con una tableta en la mano.

—La etiqueta de ustedes ya está subiendo —dice—. «Los chefs de Calle Ocho». Hay clips por todas partes. La gente cree que se odian y que se quieren. Es perfecto.

Liam y yo intercambiamos una mirada.

—Es trabajo —digo.

—Por supuesto —responde él.

Pero cuando salimos bajo el mismo paraguas de producción, ninguno de los dos parece tener mucha prisa por devolverlo.

Capítulo 5

La báscula de Liam emite un pitido cada vez que una gota de aceite cae sobre el cuenco. Es un sonido pequeño, pero a la tercera vez ya estoy fantaseando con lanzarla al fondo de la olla de caldo.

—Veintisiete gramos —dice él.

—Es aceite, Liam. No uranio enriquecido.

—Precisamente por eso no hay que tratarlo como si pudiera aparecer en cualquier cantidad.

La cocina de La Alacena todavía guarda el olor del almuerzo: cebolla morada, arroz recién hervido y el dulzor oscuro de un glaseado de piña caramelizada que aún permanece pegado al fondo de una olla. Son casi las cinco. Por los ventanales de la sala entra una luz color miel que deja ver el polvo en el aire y la fila de sillas apiladas sobre las mesas. Clara está en la barra con la tableta de producción, fingiendo que responde correos mientras escucha cada palabra.

Liam ha dispuesto sus herramientas sobre mi mesa de trabajo como si fuese a operar a alguien: termómetro, pinzas, recipientes de acero y la maldita báscula. Yo tengo un manojo de cilantro, dos kilos de papas, una bandeja de muslos de pollo y el cuaderno de mi padre abierto por una página manchada de grasa.

—El tema de la segunda gala es «El menú de la seducción» —dice Clara sin levantar la vista—. Rachel quiere que haya una historia de cita, tensión y un plato que parezca una decisión compartida. Si no les parece humillante, es porque están perdiendo sensibilidad.

—Ya cocinamos juntos —digo.

—Ganaron una prueba juntos. No es lo mismo que convencer a tres jueces de que se elegirían incluso sin una cámara encima.

Liam mueve la báscula dos centímetros para alejarla de las salpicaduras.

—La comida no tiene que parecer una metáfora.

—Eso dilo delante de Derek y mira cuánto tardas en convertirte en su aperitivo —contesta Clara.

No puedo evitar una sonrisa. Liam me observa apenas un segundo antes de volver al pollo.

—Propongo pechuga cocida a baja temperatura, puré de papa y una salsa de cilantro estabilizada con mantequilla clarificada.

—Propones que cocinemos un pollo triste con una salsa que necesita instrucciones de montaje.

—La pechuga estará jugosa.

—Los muslos tienen más sabor.

—También tienen más grasa y una estructura menos limpia.

—¿Estructura? Es pollo, no un edificio.

—Todo tiene estructura, Carranza.

Dejo caer el manojo de cilantro sobre la tabla. Las hojas rebotan y algunas quedan pegadas a la camisa negra de Liam. Él las mira, luego me mira a mí.

—¿Eso fue deliberado?

—Estoy probando la aerodinámica de tu propuesta.

Clara se tapa la boca con la mano para no reírse. Liam se quita una hoja del hombro y la deja junto al termómetro.

—Hagamos una prueba. Tu fondo y mi método. Si el resultado no mejora, cocinamos tus muslos.

—¿Y si mejora?

—No volverás a llamarle triste a mi pollo durante veinticuatro horas.

—Eres un hombre que apuesta bajo.

—Es una cualidad infravalorada.

Acepto porque sé que el fondo va a hablar por mí. Aplasto ajo, comino tostado y una pizca de pimentón ahumado con la cara del cuchillo. Pongo las carcasas de pollo a dorar en una bandeja grande hasta que la grasa perfume la cocina. Liam pesa el agua con una paciencia que parece hecha para exasperar al resto de la especie. Cuando vierte el líquido en la olla, marca exactamente el minuto en su reloj.

—No vamos a tener siete horas para esto —dice.

—No necesitamos siete horas si haces bien el primer sofrito.

—El sofrito es grasa, temperatura y tiempo. No una revelación religiosa.

—Eso lo dices porque nadie te enseñó a escuchar una cebolla.

Sus pinzas se detienen sobre el borde de la olla. No sonríe, pero algo se ablanda alrededor de su boca.

—¿Qué dice?

La pregunta me sorprende más que cualquier insulto.

—Cuando está cruda, protesta. Cuando ya soltó el agua, el ruido cambia. Luego empieza a oler dulce y deja de parecerse a sí misma.

Liam se inclina hacia la olla. La cebolla chisporrotea bajo el ajo y el pimentón ahumado. Durante unos segundos no dice nada. Solo huele. No de ese modo ostentoso de los chefs que cierran los ojos para que todos sepan que están teniendo una experiencia. Inclina la cabeza, atento.

—Ahora —dice al fin.

—¿Ahora qué?

—Ahora bajarías el fuego.

Miro la hornilla. Tiene razón. Bajo la llama sin contestar.

Trabajamos así durante una hora: discutiendo por las proporciones y coincidiendo sin querer en lo demás. Él corta las verduras en dados exactos; yo lo obligo a dejar que algunas se tuesten más de la cuenta. Yo añado cilantro; él me pide que reserve un poco para el final. Cuando la olla empieza a hervir, el vapor empaña el cristal que separa la cocina de la sala vacía.

—No puedes pesar el cilantro —le digo cuando alcanza la báscula.

—Puedo pesar cualquier cosa.

—No debes.

—¿Por qué no?

Le quito el manojo de la mano y lo froto entre las palmas. El aroma verde se abre de inmediato, fresco y cítrico.

—Porque depende de cuánto perfume tenga hoy. De si llegó de madrugada o lleva dos días esperando en una cámara. Depende de si lo vas a poner antes o después. Y porque si te pasas, tapa todo lo demás.

Liam mira mis manos, luego el cilantro.

—Eso también se puede medir.

—Claro. Pero no con tu juguete.

Dejo caer las hojas en la olla. Él no discute. Es tan extraño que levanto la vista. Su reloj está entre sus dedos, inmóvil.

—Mi madre odiaba cocinar —dice.

La frase llega sin aviso. Clara, al otro lado de la barra, deja de teclear.

—¿Tu madre? —pregunto.

—Mi padre decía que el olor se metía en las cortinas y arruinaba la casa. En su cocina todo estaba limpio antes de que alguien tuviera hambre. —Se encoge de hombros, como si hablara del clima—. El primer fondo que hice en la escuela se me quemó. El chef instructor me dijo que era una desgracia para el apellido. Decidí que nunca volvería a dejar que algo dependiera de la intuición.

No sé qué hacer con la imagen de un Liam adolescente frente a una olla quemada, solo ante una sentencia que no habría dicho un extraño. Bajo la cuchara.

—Tu instructor era un imbécil.

—Era mi padre.

La sala parece más grande. Liam suelta el reloj. No hace falta preguntar por qué se fue. Lo noto en la forma en que vuelve a mirar el caldo: como si la superficie pudiera devolverle una respuesta que lleva años esperando.

—Mi padre decía que un guiso bueno necesita alguien que tenga paciencia para cuidarlo —digo—. Yo creía que hablaba del tiempo. Luego entendí que hablaba de las personas.

Liam levanta los ojos. No hay nada fácil en su cara, pero tampoco burla.

—Eso suena peligrosamente parecido a una metáfora.

—No te acostumbres.

Clara carraspea, satisfecha consigo misma.

—Para que conste, esto sí es material de segunda gala.

—Para que conste —le digo—, si lo escribes en tus notas, te despido.

—No trabajo para ti cuando me conviene.

El fondo está listo antes de que el reloj de Liam quiera admitirlo. Lo cuelo en una olla pequeña y añado el cilantro blanqueado, triturado con una cucharada de caldo. Él prueba primero. Lo hace de pie, con una cuchara de acero en la mano. Su expresión apenas cambia, pero vuelve a probar. Después una tercera vez, más despacio.

—¿Y? —pregunto.

—Le falta acidez.

—Mentiroso.

—Le falta una gota de lima al final. Pero no está mal.

—Eso ya lo dijiste en la audición. Necesitas ampliar tu vocabulario emocional.

—Es profundo. —Deja la cuchara sobre la mesa—. No por el cilantro. Por cómo llega el sabor. Primero parece cálido. Luego vuelve con otra cosa.

No hay ironía en la voz. Sé que él no entrega elogios por obligación; los esconde como si le cobraran por palabra. El que acaba de darme no tiene una forma bonita, pero me alcanza.

—Gracias —digo, y la palabra me sale más baja de lo que pretendía.

Liam asiente. Se acerca a la bandeja de masa de yuca que he dejado a un lado.

—¿Esto es para las tejas?

—Para los buñuelos de yuca con queso azul. Van con el pollo.

—El queso puede borrar la salsa.

—Solo si lo usas como si te cobraran por dejarlo en la nevera.

—Podemos hacerlos pequeños y mantener la teja de papa.

Lo miro.

—¿Estás proponiendo una guarnición sin pesarla?

—No corras a contárselo a nadie.

La masa está más húmeda de lo habitual. Intento formar una esfera y se me pega a los dedos. Liam toma una porción, la presiona con demasiada fuerza entre las palmas y la deja caer sobre la encimera. Una nube blanca sale despedida de la bolsa de harina abierta junto a él.

El polvo le cubre un lado de la mandíbula y el borde de la nariz.

Me río. No consigo evitarlo.

—¿Qué? —pregunta.

—Nada. Te queda bien el blanco.

—Es harina.

—Lo sé. Ese es el chiste.

Él mira la harina de su cara, luego el suelo, luego la bolsa. Con un movimiento rápido, sacude un poco sobre la punta de mi moño. La harina cae por mi cabello y se instala en el hombro de mi camiseta.

—Liam.

—Fue la aerodinámica.

Mi carcajada llena la cocina. Clara deja por fin la tableta y aplaude una vez, demasiado fuerte. Liam intenta sostener una expresión seria y fracasa. La sonrisa le cambia la cara. Le borra varios años y parte de esa distancia que siempre parece llevar puesta como una chaquetilla extra.

Tomo un puñado de harina y se lo lanzo al pecho. Él se aparta tarde. La harina explota contra la tela negra.

—Eso sí fue deliberado —dice.

—Estoy aprendiendo de un experto.

Da un paso hacia mí. No tengo harina suficiente para defenderme, pero la cercanía me deja quieta de todos modos. Con el pulgar, me retira una mancha blanca de la mejilla. El gesto dura poco. El contacto no.

—Tienes algo aquí —murmura.

—Ya no.

Su mano baja. Clara golpea la barra con una cuchara.

—Voy a salir cinco minutos. Si cuando regrese han incendiado algo, por favor que sea el plato y no mi reputación profesional.

La puerta de la sala se cierra a su espalda. Liam y yo nos quedamos frente a frente entre la harina, las ollas y el caldo que todavía burbujea.

—Los buñuelos —digo.

—Los buñuelos.

La segunda tanda sale mejor. Él prepara una teja fina de papa, yo doro los muslos y terminamos la salsa de cilantro con mantequilla

clarificada. En el centro queda una pieza de pollo brillante, crujiente en los bordes, sobre una cucharada de puré de papa; a un lado, el buñuelo de yuca guarda un centro apenas salado de queso azul. No es completamente suyo ni completamente mío.

Liam toma una foto con la tableta de producción.

—No la envíes todavía —le advierto.

—No iba a hacerlo.

—Eso ha sonado a mentira.

—Quería guardarla para comparar la versión final.

La pantalla se ilumina con una notificación antes de que pueda insistir. Rachel ha creado un grupo para la gala. Hay una foto de las dos copas de anoche, tomada desde el restaurante de Brickell, y un mensaje que dice: «Mañana, ensayo de cámara a las diez. Necesitamos su historia de cómo eligieron el plato. No digan "por descarte"».

—¿Qué historia? —pregunto.

Liam mira el plato.

—Podríamos decir que queríamos hacer algo que se pareciera a nosotros.

—Eso parece una frase de una entrevista.

—Lo sé. Me odio un poco por haberla dicho.

—¿Y qué se supone que se parece a nosotros? ¿El pollo o la discusión?

Él señala la salsa con la punta del mentón.

—Tu fondo. Mi obsesión con que no se corte. Las dos cosas tienen motivos razonables.

—Eso es mucho menos romántico.

—No tenemos que mentir en cada detalle.

Su voz no busca convencerme. Solo deja la posibilidad sobre la mesa, junto a las migas de yuca y la harina. No respondo. Pero tampoco le quito la tableta.

—Ah. La versión final, donde seguramente tus veintisiete gramos de aceite ocupen un lugar de honor.

—Veintiocho. Ajusté la receta.

Pruebo una punta de salsa con el dedo. Él espera mi reacción. La lima llega al final, justa; el cilantro sostiene el resto sin borrar el

pollo.

—Está bien —admito.

—Ese, en tu idioma, es un elogio de tres páginas.

—No te emociones.

—Demasiado tarde.

Lo dice en voz baja, mirando el plato, pero sus dedos permanecen sobre la tableta sin tocarla. Afuera, el sol se ha hundido detrás de los edificios y la cocina se vuelve ámbar bajo las lámparas. Por primera vez desde que firmamos el contrato, el silencio entre los dos no se siente como una pausa antes de la pelea.

* * *

Noah Walker llega cuando estoy barriendo la última harina del suelo. Trae una linterna, un medidor láser y una bandeja con tres cafés.

—Pedí uno negro, uno con leche y uno que sabe a castigo —dice, dejándolos en la barra—. No sabía cuál era de Clara.

—El negro —responde ella—. El castigo es para ti por hacernos esperar seis días.

—Llegué el día acordado. Tú cambiaste el acuerdo cuatro veces.

—Eso se llama mantenerte atento.

Noah le entrega el vaso negro sin comprobar las etiquetas. Clara lo acepta con una mirada breve, sorprendida de que haya acertado. Luego señala la carpeta que él lleva bajo el brazo.

—Dime que encontraste algo útil.

—Encontré que el primer permiso de ocupación es de 1958, que al archivo municipal le faltan dos remodelaciones y que alguien cubrió una pared original con acero inoxidable.

Liam, que está lavando su báscula en mi fregadero, cierra el grifo.

—En mi cocina —dice.

Noah lo observa con la misma calma con que examinó la fachada.

—Entonces tú debes de ser el vecino cooperativo.

—Depende de quién pregunte.

—El hombre que intenta impedir que conviertan tu restaurante en el vestíbulo de una torre.

Liam seca la báscula y la deja sobre la mesa.

—Por aquí.

Cruzamos el callejón sin cámaras ni una productora sugiriendo dónde poner las manos. Clara camina junto a Noah, discutiendo qué documentos puede conseguir de los antiguos proveedores. Liam abre la puerta lateral de Éter y espera a que yo entre antes de activar las luces.

La cocina resulta más silenciosa sin servicio. El aire acondicionado mantiene el acero frío y las suelas se adhieren un instante al suelo recién fregado. Noah sigue una línea del plano hasta el almacén trasero, donde una estantería de recipientes oculta casi toda la pared compartida.

—Necesito ver detrás —dice.

Liam empieza a retirar los recipientes.

—No tienes que hacerlo solo —le digo.

—No iba a hacerlo solo. Iba a asignarte los más pesados.

—Qué considerado.

Le quito una caja antes de que pueda medir cuál pesa más. Trabajamos desde los extremos. Cuando nuestras manos coinciden sobre un recipiente ancho, Liam suelta primero y sostiene la estantería para que yo pueda pasar. Mantiene el peso hasta que mis dedos quedan libres.

Noah se arrodilla junto al zócalo y dirige la linterna hacia una junta.

—Aquí hay un panel añadido —dice—. ¿Sabes qué quedó debajo?

—Azulejo de cemento —responde Liam—. Azul y crema. Estaba agrietado cuando arrendé el local.

Yo lo miro.

—Pensé que habías quitado todo lo anterior.

—Quité la grasa, las tuberías rotas y un refrigerador que sonaba como una avioneta. Los azulejos no me habían hecho nada.

Liam abre un armario bajo y saca una caja plana envuelta en espuma. Dentro hay seis piezas numeradas. Una conserva una flor geométrica azul partida por una grieta fina.

—Guardé las que tuvieron que desmontar —explica—. Por si algún día podía restaurarlas sin convertir la cocina en una imitación.

Noah toma una fotografía y anota los números de las piezas. Clara se agacha a su lado, equilibrando el café sobre una rodilla.

—¿Sirven para el expediente?

—Sirven para demostrar que la estructura conserva materiales originales y que el propietario no los destruyó.

—Copropietario —corrige Liam.

—Eso también importa.

Clara le quita el lápiz a Noah y añade una línea en el margen del plano.

—¿Qué más importa?

—Las fotografías antiguas, los permisos, testimonios de vecinos y que dejes de escribir sobre mi trabajo con mi propio lápiz.

—Tu letra es ilegible.

—Mi letra tiene formación profesional.

—Tu letra necesita un traductor jurado.

Noah extiende la mano. Clara espera a que él la mire antes de devolverle el lápiz. Noah anota algo en el margen y, por primera vez desde que llegó, escribe dos veces la misma línea.

Liam me pasa uno de los azulejos. Pesa más de lo que parece y tiene el borde áspero, todavía manchado de mortero viejo.

—¿Por qué no me lo dijiste? —pregunto.

—Nunca me preguntaste qué conservé. Solo enumerabas lo que suponías que había destruido.

No hay reproche en su voz. Eso vuelve la respuesta más incómoda.

—Tu fachada de acero no invita a pensar en flores azules.

—Ese era el objetivo de la fachada. La cocina es otra cosa.

Paso el pulgar cerca de la grieta sin tocarla. Liam coloca la mano bajo la pieza para sostener parte del peso.

—No todo lo viejo necesita quedarse a la vista para seguir importando —dice.

—Eso sí parece una metáfora.

—Culpa a tu caldo.

Noah termina de medir la pared y se pone de pie.

—Con esto puedo pedir una revisión preliminar. No detendrá el plazo por sí sola, pero obliga a Halcón a responder y nos compra tiempo si el comité acepta estudiar la solicitud.

—¿Cuándo sabremos algo? —pregunto.

—Cuando Clara y yo encontremos los permisos que faltan.

Clara se endereza.

—Mañana a las siete. Archivo municipal.

—Abre a las ocho.

—Entonces tendrás una hora para explicarme por qué tus formularios piden la misma dirección tres veces.

—Con café.

—Si llegas tú primero.

Noah guarda el plano. Clara toma la bandeja vacía antes de que él pueda hacerlo y la dobla por la mitad para tirarla al salir. Se marchan discutiendo sobre estacionamiento, horarios y si una fotografía de 1962 cuenta como prueba o como rumor bien encuadrado.

Liam y yo nos quedamos en el almacén, con la cocina apagada al otro lado y el azulejo entre nuestras manos.

—Gracias por guardarlos —digo.

Él toma la pieza y la devuelve a la espuma.

—No era mío destruirlos.

Cierra la caja y la coloca en el armario con cuidado. Cuando se incorpora, su hombro bloquea el pasillo. Ninguno retrocede hasta que una gota del grifo golpea el fregadero al otro lado de la pared.

—Mañana te devuelvo la báscula —digo.

—Mañana voy a pesar tus buñuelos.

—Acabas de arruinar el momento.

—Eso también lo conservo.

Me aparto para dejarlo pasar, pero la sonrisa me acompaña hasta el callejón.

Capítulo 6

La invitación dice que nuestra mesa está reservada a las ocho, pero la acera de Brickell está llena de fotógrafos desde las siete y media.

—Esto es obsceno —murmuro desde el asiento trasero del automóvil de producción.

—Es una cena —dice Liam.

—Hay seis personas con lentes del tamaño de una cañería.

—Entonces no es una cena. Es una emboscada con mantelería.

Giro hacia él. Lleva una camisa gris oscuro, sin chaquetilla, y el pelo parece menos obediente que de costumbre. No sé si se lo ha peinado mal o si alguien de vestuario ha decidido que el desorden vende cercanía. A su lado, mi vestido azul marino parece una decisión tomada por otra persona. Clara me lo envió con una nota: «No deja ver el pánico. De nada».

El conductor abre la puerta. El ruido entra de golpe: tráfico, música desde una terraza y voces que gritan nuestros nombres.

—¿Lista, cariño? —pregunta Liam.

La palabra todavía tiene la capacidad de dejarme mal colocada por dentro. Él espera mi mirada antes de bajar. Esa pausa importa. Asiento.

Su mano me ayuda a salir del auto. No tira de mí ni me encierra. Solo sostiene la mía mientras las cámaras disparan. Los flashes convierten la entrada del restaurante en un mediodía blanco.

—¡Sofía! ¿Liam cocina para ti en casa?

—¡Liam, cuándo supiste que estabas enamorado?

—¡Un beso para la foto!

Liam se inclina hacia mí, sin llegar a rozarme.

—Dime si quieres que terminemos esto ahora —murmura.

—Si nos vamos, Clara nos hará pagar los daños emocionales del equipo de marketing.

—Parece caro.

—Mucho más de lo que puede cubrir tu pechuga triste.

Su boca se curva. Frente a los fotógrafos, se lleva mi mano a los labios y besa mis nudillos. El gesto podría ser puro guion. El roce no lo es. Sus labios permanecen una fracción más de la necesaria sobre mi piel antes de que entremos.

El restaurante ocupa el último piso de una torre de cristal. Desde nuestra mesa, Miami se extiende bajo las ventanas: los puentes iluminados, los barcos que avanzan como luces lentas por la bahía y el vapor que sube de las calles después de una llovizna breve. Un camarero llena nuestras copas con un vino blanco frío. El cristal empañado deja humedad en mis dedos.

Una mujer de producción se acerca antes de que podamos abrir la carta.

—Solo dos cosas. Hablen de cómo se conocieron, mírense de vez en cuando y, por favor, no conviertan la cena en un debate sobre emulsiones.

—¿Qué consideras un debate? —pregunta Liam.

—Si alguien menciona una temperatura, pierden el postre.

Cuando se aleja, Liam toma la carta.

—Esto es una violación grave de nuestros derechos.

—No puedes sobrevivir una cena sin termómetro.

—Puedo. No quiero.

La primera parte es más fácil de lo que esperaba. Hablamos de la gala, de Derek y de la pareja de reposteras que llora antes de que nadie le haga una pregunta. Cada vez que un fotógrafo se acerca a la ventana, Liam se inclina para escucharme y yo dejo que su hombro roce el mío. Desde fuera quizá parezca natural. Desde dentro, tengo que recordarme dónde están mis manos.

Pedimos vieiras, pasta fresca y una ensalada de tomates que llega demasiado fría. Liam prueba un bocado y hace una mueca mínima.

—¿Qué? —pregunto.

—Los tomates han estado en nevera.

—No seas insufrible.

—Lo son. Se mueren de frío.

—Por fin algo en lo que coincidimos.

La frase se nos queda encima. Él deja el tenedor.

—¿Por qué viniste a Miami? —pregunta.

Podría darle la versión para la prensa. Mi familia, una oportunidad, La Alacena. Es corta y segura. Pero fuera de la ventana hay una cámara apuntándonos y, extrañamente, eso hace que prefiera hablar bajo.

—Yo no vine. Nací aquí. Mis padres llegaron de Perú antes de que yo naciera.

—Lo sé. Lo leí en la entrevista de la página del restaurante.

—Eso es inquietante.

—Trabajo con información.

—Mi madre siempre dice que llegaron con dos maletas, un recetario y una dirección escrita en el reverso de una factura. Mi padre lavó platos por la mañana y cocinó por la noche. Cuando abrieron La Alacena, yo dormía debajo de una mesa de preparación en una caja de verduras. —Paso el pulgar por el borde húmedo de la copa—. Él decía que era el lugar más seguro del mundo porque siempre sabía dónde encontrarme.

Liam no mira hacia la cámara. Mira mi copa.

—¿Y lo era?

La pregunta tiene demasiado cuidado. Se me hace un nudo bajo la lengua.

—Hasta que dejó de serlo. Mi padre confió en un socio para ampliar el local. El hombre se quedó con el dinero y con el contrato de alquiler cuando las ventas cayeron. Papá pasó meses intentando arreglarlo. Firmó cosas que no entendía porque pensaba que si trabajaba más, todo volvía a su lugar.

El camarero pasa junto a nosotros con una bandeja de copas y el tintineo me da tiempo para respirar.

—¿Qué pasó? —pregunta Liam.

—Se enfermó. Primero dijo que era cansancio. Luego fue el corazón. Murió dos años después. Mi madre y yo recuperamos el restaurante con abogados, préstamos y mucha gente del barrio haciendo favores que todavía no terminamos de devolver. —Me obligo a tomar un sorbo de vino—. Por eso no me gustan los hombres que llegan con contratos bajo el brazo.

Liam asiente una vez. No se defiende. No dice que él no es como aquel socio. Sería fácil y no ayudaría.

—Con razón quisiste añadir la cláusula de rescisión —dice.

—Con razón quise escribirla con letras grandes.

—¿Me pusiste esa cláusula a mí?

—Se la puse al mundo. Tú estabas convenientemente cerca.

La sonrisa de Liam apenas aparece. Después se apaga.

—Mi familia tiene una cocina enorme en Boston. Blanca, impecable, con dos personas que limpiaban lo que otros usaban. Mi padre decía que el talento era disciplina heredada. Si no hacías las cosas como él, no estaba dispuesto a llamar a eso talento.

—¿Por eso te fuiste?

—Por eso me quedé hasta demasiado tarde. —Gira la copa entre los dedos—. A los veinticuatro presenté un plato en el restaurante familiar. Era una sopa de cebolla que no parecía sopa de cebolla. Quería que oliera a la cocina de mi abuela, no al comedor donde mi padre recibía críticos. Él dijo que era una falta de respeto. Delante de todo el equipo.

—Qué hombre tan encantador.

—Tiene una habilidad singular para arruinar una mesa.

—También tengo una.

—Sí. Pero tú al menos das de comer después.

Me río, y él también. El sonido se queda contenido entre la música suave y el murmullo de las otras mesas. Por una vez no siento que estemos interpretando algo. Estamos sentados frente a frente, con una comida mediocre enfriándose entre nosotros, hablando de las partes de nuestras familias que normalmente se esconden detrás de una puerta de servicio.

—¿Y Éter? —pregunto.

—Éter fue mi manera de demostrar que podía hacer algo sin su apellido. Pedí dinero donde no debía. Elegí un local demasiado caro. Creí que la precisión me protegería de cometer errores grandes.

—La precisión no protege de nada importante.

—No. —Sus ojos encuentran los míos—. Pero da una ilusión muy convincente.

El camarero recoge nuestros platos con una discreción tan ensayada que me da vergüenza haber dicho tanto frente a él. Liam espera a que se aleje.

—¿Todavía tienes la receta del ají de gallina de tu madre? —pregunta.

—Tres versiones. Mi madre dice que ninguna es la correcta porque la correcta estaba en la cabeza de mi abuela.

—Eso es una forma muy eficiente de mantener el poder.

—En mi familia le llamamos tradición.

—En la mía también. Solo que mi padre la usa como un martillo.

Lo dice sin rabia. Eso vuelve más nítido el daño. Miro la bahía, donde un barco turístico pasa cargado de luces azules.

—¿Qué harías si pudieras cocinar sin demostrarle nada a nadie? —pregunto.

Liam tarda tanto que pienso que no va a responder.

—Una sopa —dice al fin—. De cebolla. Con un caldo de ave muy oscuro, pero servido claro. Pan quemado, queso curado y una esfera que se rompa en la boca y sepa a cebolla dulce.

—Eso suena complicado para alguien que quiere dejar de demostrar cosas.

—No he dicho que sepa hacerlo de otra manera.

—¿Y por qué la esfera?

—Porque mi abuela cortaba la cebolla tan despacio que era lo único que oía en la cocina. Quiero que alguien pruebe un plato y vuelva a oír ese cuchillo.

La explicación me toma desprevenida. No porque sea triste, sino porque resulta precisa. No habla de prestigio ni de una crítica. Habla de una mujer que picaba cebolla, y de un niño que guardó ese ruido.

—Eso no tiene nada de pretencioso —digo.

—No se lo digas a nadie. Tengo una reputación.

—Tu secreto está seguro conmigo. Por una tarifa razonable.

Él sonríe.

—¿Y tú? ¿Qué cocinarías si no tuvieras que salvar La Alacena?

La pregunta me irrita al principio. La Alacena no es una carga que uno pueda dejar sobre una silla mientras pide postre. Es mi

madre, es mi padre, es la factura escrita donde comenzó todo. Pero Liam no está pidiendo que la abandone. Me está preguntando quién soy cuando no estoy sosteniendo una pared.

—Un arroz con pato —digo—. El de verdad, con pato hecho a fuego lento hasta que se rinde y arroz verde de cilantro. No lo pondría en el menú. Es demasiado lento para un servicio y demasiado cercano para venderlo bien.

—¿Demasiado cercano?

—Mi padre lo hacía cuando teníamos noticias buenas. Una vez, cuando conseguí entrar a la escuela de cocina, lo dejó en el fuego cuatro horas aunque era martes y el restaurante estaba lleno. Mi madre se enfadó porque el olor llegó hasta la sala. —Me encojo de hombros—. Él dijo que la gente podía esperar. Una buena noticia no.

Liam baja la mirada a nuestras manos, todavía juntas sobre la mesa.

—Tu padre tenía razón.

—No digas eso solo porque acabas de contarme algo triste sobre el tuyo.

—No lo digo por eso. —Su pulgar toca la base de mi anillo, sin moverlo—. Lo digo porque el arroz con pato parece una mejor celebración que una sopa deconstruida.

—No conviertas esto en una competencia.

—No prometo nada.

Por la ventana, una fotógrafa levanta la cámara. Dejo que tome la imagen. En ella, quizá parezcamos una pareja que ha salido a cenar y encontrado una conversación. La mentira está en el encuadre. Lo que me cuenta Liam, no.

Un fotógrafo se mueve al otro lado del cristal. Liam deja una mano sobre la mesa, palma arriba. No sé si es una indicación para la foto o una pregunta. Apoyo la mía sobre la suya. Sus dedos se cierran con suavidad.

—Esto va a salir en todas partes —digo.

—Probablemente.

—Clara va a enmarcarlo.

—Eso sí me preocupa.

El postre llega: crema de limón con una lámina de azúcar demasiado gruesa. La partimos con la misma cuchara porque la producción insiste. Liam me la acerca primero. La crema es ácida, limpia, y el borde de metal toca apenas mi labio inferior.

—No digas que es una necesidad táctica —le advierto.

—No iba a hacerlo.

—Estabas pensando en hacerlo.

—Estoy aprendiendo a ser televisivo.

La cena termina antes de que consiga ordenar lo que ha quedado dicho. A la salida, los fotógrafos ya son menos. Algunos se han cansado; otros persiguen un rumor más reciente. Liam me acompaña hasta el auto con la mano en mi espalda. El contacto es firme y medido. Cuando nos sentamos, el conductor baja la mampara y el ruido de la ciudad se vuelve un murmullo detrás del vidrio.

No hablamos durante varias calles. Afuera, los edificios de Brickell se reflejan sobre el pavimento húmedo. Mi cabello se ha soltado del recogido de Clara y un mechón se me pega a la boca.

Antes de que pueda apartarlo, Liam lo retira con dos dedos.

Su mano se queda junto a mi sien. El auto pasa bajo un semáforo rojo y la luz tiñe de color vino el interior. Liam me mira como si tuviera que decidir algo complicado. Yo debería apartarme. La cláusula tercera sigue doblada dentro de mi libreta, y la libreta está en mi bolso, a menos de un palmo.

—Sofía —dice.

—¿Qué?

—Nada.

Sus dedos bajan por mi mejilla y se detienen en la línea de la mandíbula. No me besa. Vuelve la mano a su regazo antes de que el conductor gire hacia la Calle Ocho.

El gesto ha sido tan breve que podría fingir que no existió.

El problema es que todo mi cuerpo ha empezado a recordarlo.

Capítulo 7

Derek espera a que todas las parejas estén en sus islas para explicar una prueba que, por supuesto, podría haber resumido en una frase.

—Esta noche no buscamos quién cocina mejor a solas —declara, caminando frente a las cámaras con el micrófono en la mano—. Buscamos quién sabe confiar cuando el reloj empieza a comerles los talones.

Las gradas aplauden. A mi derecha, Liam ajusta el nudo de su delantal negro. No lleva el reloj; producción se lo ha quitado porque su publicidad no estaba autorizada. Sin él, sus manos parecen buscar una tarea.

—La prueba se llama «Relevo a ciegas». Cada integrante cocinará veinte minutos sin poder hablar con su pareja. Cuando suene la campana, cambian de puesto. No podrán desechar nada de lo que el otro haya preparado. Ingrediente obligatorio: pato. Y tendrán sesenta minutos para presentar cuatro platos.

Una pantalla se enciende detrás de Derek. Aparece un pato entero, cuatro canastas de productos y un cronómetro rojo.

—Qué generoso —murmuro.

—Podría ser peor —dice Liam.

—No tientes a la producción.

Derek se acerca a nuestra isla con esa sonrisa que usa cuando cree haber encontrado una grieta.

—Los chefs de Calle Ocho. Después de su romántica cita de anoche, ¿será difícil guardar silencio?

El público suelta una risita entrenada. Siento que las cámaras esperan mi reacción.

—Para mí no —digo—. Liam habla más cuando está incómodo.

Él me mira de lado.

—Eso es una observación muy íntima para una primera cita.

—Era una cena de trabajo.

—Qué decepción para quienes pagaron el vino.

Derek ríe, satisfecho. Las cámaras se alejan hacia otra pareja. Bajo la encimera, Liam roza con los nudillos el dorso de mi mano.

—No sé cuál de los dos empieza —dice.

—Yo. Tomo el pato, hago el fondo y dejo la carne lista. Tú terminas la salsa y emplatas.

—Si dejas la salsa demasiado espesa, no la puedo arreglar sin tirar tiempo.

—Si la dejo demasiado líquida, puedes pesarla hasta que se sienta culpable.

—Eso no es cómo funciona una báscula.

—Esta es tu oportunidad de demostrar que sí.

La campana nos separa. Liam se queda en la isla, con las manos detrás de la espalda, mientras yo corro hacia la despensa. No puedo hablarle. Tampoco necesito hacerlo para entender lo que espera de mí: orden, una base limpia, margen para corregir. Él también entiende lo que espero de él: que no convierta lo que hago en una versión más pequeña de su propia idea.

El pato llega frío y pesado bajo mis dedos. Separo las pechugas, corto los muslos y guardo los huesos para un fondo rápido. En la canasta hay apionabo, pasta de miso rojo, ciruelas rojas, un manojo de estragón y una botella de ron oscuro. No es una combinación que hubiese elegido, pero el apionabo me da una salida. Asado, machacado y ligado con el fondo y el miso: terroso, salado, con el pato haciendo el trabajo pesado.

La parrilla escupe grasa. Doro los huesos, corto el apionabo en dados pequeños, lo aso directamente sobre la plancha y dejo las pechugas selladas, todavía rosadas por dentro. A los doce minutos, una cámara se planta junto a mi codo.

—Sofía, ¿qué le estás dejando a Liam? —pregunta una voz de producción desde fuera de plano.

—Una oportunidad de no arruinarlo.

Las gradas ríen. No miro hacia donde está él. Si lo hago, voy a querer corregirle el gesto o buscar su aprobación, y ninguna de las dos cosas me ayuda a cocinar.

Pongo el apionabo en un cuenco grande, añado una cucharada de miso rojo y un poco de fondo. El plan era triturarlo después con el emulsionador térmico de Liam, hasta dejarlo sedoso. En su turno, él puede montarlo con mantequilla y corregir la sal. Me obligo a dejar de pensar en cada paso que tomará. Eso es exactamente lo que pide la prueba.

Cuando faltan dos minutos, escribo en la pizarra pequeña de la isla: PATO 52 °C / SALSA: APIONABO + MISO + FONDO. CIRUELA AL RON. No puedo decirle que confío en él. Le dejo temperaturas y verbos. Es lo más parecido que tenemos.

La campana suena. Liam llega hasta la mesa al mismo tiempo que yo me aparto. Por primera vez lo veo desde fuera, trabajando con lo que dejé. Lee la pizarra. Toca el pato con la yema de los dedos, prueba el fondo y asiente casi imperceptiblemente.

Esa mínima aprobación me alegra más de lo razonable.

Ahora debo quedarme en una tarima lateral junto a los otros concursantes. No puedo intervenir. Las gradas, el jurado y las pantallas ocupan el lugar que antes tenía el ruido de una cocina. Liam se mueve sin prisa aparente. Pela las ciruelas, prende el ron en una sartén y deja que el alcohol se apague antes de añadir la fruta. A los dieciocho minutos, mete el apionabo al emulsionador.

La máquina responde con un zumbido. Su mano descansa sobre la tapa. El plato empieza a encontrar forma.

Entonces la pantalla de la isla parpadea.

El zumbido se corta.

Liam levanta la tapa. La mezcla de apionabo sigue gruesa, con fibras y trozos enteros. En la pantalla aparece un mensaje de error. La inducción y las lámparas siguen encendidas; solo la toma de pequeños equipos ha muerto.

—¿Qué ocurre? —pregunta Derek, encantado de que el azar tenga buen ritmo televisivo.

Un técnico corre hacia la isla. Prueba el enchufe, mira el panel lateral y niega con la cabeza.

—El circuito auxiliar saltó. Necesitamos reiniciarlo desde control.

—¿Cuánto tardará? —pregunta Liam.

—No lo sé.

El cronómetro marca ocho minutos y cuarenta segundos. No se permite tocar a la pareja hasta que termine la segunda fase. Las reglas me mantienen quieta en la tarima, con las manos apretadas contra el delantal.

Liam mira la salsa. Mira el emulsionador apagado. Después busca con la vista una salida y encuentra el mortero de piedra que usé para las especias, al final de la encimera.

Lo toma. No es el tipo de herramienta que le gusta. Lo sé por la forma en que la sostiene, como si quisiera calcular la fuerza exacta que hace falta para convertir el choque en otra cosa.

Vierte una porción de apionabo caliente, agrega un poco más de miso y empieza a machacar.

El golpe de la maja contra la piedra llega seco hasta la tarima. Uno. Dos. Tres. No tiene la textura fina que prometía. Liam añade fondo en pequeñas cantidades, machaca otra vez, raspa los lados con una cuchara. El cronómetro baja a siete minutos.

—Vamos —susurro. No sé si me oye.

El técnico sigue hablando por el auricular. Derek se desplaza hacia otras islas, pero una cámara no abandona a Liam. Él no la mira. Tiene una mancha rojiza de miso en el puño de la camisa y el hombro rígido por el esfuerzo. Con el mortero no puede usar la eficiencia de una máquina; necesita prestar atención a cada fibra que cede bajo la piedra.

Prueba la salsa. Se detiene.

No sé si está mal o si acaba de descubrir que puede ser mejor. Liam añade mantequilla, no para esconder el apionabo, sino para redondearlo. Vuelve a machacar. Esta vez el ritmo cambia: menos fuerza, más giro. La salsa se vuelve rugosa y brillante, con un dulzor que quizá una máquina habría limado hasta borrarlo.

La campana de la segunda fase suena cuando quedan cinco minutos. Por fin puedo volver a la isla.

—No está lisa —dice Liam, sin saludarme.

—No tiene por qué estarlo.

—El plato que planteamos...

—Ya no existe. Tenemos otro.

Lo digo mientras pruebo la salsa. El sabor me llena la boca: apionabo tostado, la sal profunda del miso, mantequilla y una textura que pide pato en lugar de competir con él.

—Dame el colador grueso —le pido.

—Sofía, si la cuelas, vas a perder...

—No voy a colarla. Voy a quitarle las fibras quemadas. Confía en mí.

No le queda tiempo para preguntar. Me pasa el colador. Liam corta el pato en lonchas y yo presiono la salsa apenas lo suficiente. Los trozos de apionabo quedan donde deben; la parte áspera, fuera. Él coloca la ciruela al ron junto a la carne. Yo dibujo un círculo de salsa en cada plato con el dorso de la cuchara. Nos movemos en torno a la isla sin chocarnos, cada uno tomando lo que el otro deja libre.

—Sal —dice él.

—Ya la puse.

—No la suficiente.

—Prueba la ciruela antes de discutir.

Lo hace. Añade una pizca al pato y retira el salero antes de que pueda burlarme.

Quedan treinta segundos. Liam coloca una hoja de estragón sobre el último plato. Yo la retiro y la cambio por tres dados dorados de apionabo. Él me mira.

—Eso es una decoración excesiva.

—Es un final feliz.

La campana nos corta. No hemos tomado las manos. Ni siquiera estoy segura de dónde quedaron las nuestras. Pero al levantar la vista, Liam tiene una línea de salsa sobre la muñeca y una expresión que conozco bien: está preparado para defender el plato aunque le cueste el orgullo.

El jurado llega primero a nuestra isla. La jueza francesa rompe el pato con el tenedor. El centro está rosado, húmedo. Derek prueba la salsa y sus cejas se elevan.

—Bennett, ¿dónde está la seda que suelen prometer sus emulsiones?

Liam mira el mortero, cubierto por una pasta beige y rojiza. Podría justificar el fallo técnico. Podría culpar a la producción. En cambio, se vuelve hacia mí.

—En el plato que imaginamos al principio. Este plato tiene otra textura porque Sofía entendió que la textura no era el objetivo.

El crítico local toma otra cucharada.

—La salsa tiene carácter. Se nota el apionabo, se nota la mano. Y el pato no se pierde.

La jueza asiente.

—La técnica no siempre consiste en borrar las huellas del ingrediente. Bien resuelto.

El aplauso del público me golpea en el pecho. Liam se inclina apenas hacia mí.

—Lo sabías —murmura.

—No. Solo sabía que ibas a seguir golpeando esa piedra hasta que te sangraran las manos.

—No fue tan dramático.

Miro sus nudillos. Uno está rojo, pero no abierto. Saco un paño húmedo de debajo de la mesa y se lo paso. Él lo recibe sin apartar la mirada.

El resultado de la noche se anuncia una hora después. Entramos en la siguiente fase. La producción reproduce, en una pantalla gigante, el momento en que Liam levanta el mortero y yo regreso a la isla. El público vuelve a aplaudir. Derek aprovecha para acercarse con el micrófono.

—Parece que la relación de ustedes funciona mejor sin electricidad.

Liam me ofrece la mano. Esta vez no mira a una cámara antes de hacerlo.

—Funciona cuando ella no me deja rendirme —dice.

Derek vuelve el micrófono hacia mí.

—¿Y qué ha aprendido usted de su novio esta noche?

La palabra novio cae con la familiaridad de una chaqueta prestada. Podría responder con una broma y dejar a todos contentos. Liam no me aprieta la mano. Me deja elegir.

—Que sabe cambiar de plan sin dejar de mirar el plato que tiene delante —digo—. Es más difícil de lo que parece.

Durante un instante, su expresión pierde toda forma de espectáculo. Después Derek recupera el control de la escena y gira hacia el público con otra pregunta, pero Liam sigue a mi lado.

Se oyen voces desde las gradas. Yo entrelazo mis dedos con los suyos porque es lo que esperan, porque el gesto ya tiene práctica, porque quizá también por otra razón que no quiero tocar todavía.

—No te acostumbres —contesto.

Su pulgar se mueve sobre el mío, una sola vez.

—Demasiado tarde.

En el pasillo trasero, mientras nos quitan los micrófonos, Rachel pasa corriendo y grita que el clip del mortero ya se está moviendo en redes. Clara le persigue con mi bolso en una mano y una lista de mensajes en la otra.

—La gente está usando corazones morados —dice Clara—. No sé por qué. Supongo que por las ciruelas. O por el amor. Internet ha decidido que ambas cosas son iguales.

—Internet necesita salir más —responde Liam.

—Internet está pagando su exposición, cariño.

Liam alcanza una botella de agua y me la entrega antes de beber de la suya. El gesto es sencillo. Aun así, guardo la botella como si tuviera algo que ver con ganar.

Capítulo 8

El callejón de los Aromas huele a cartón mojado, naranja amarga y el detergente que usan para limpiar las cocinas cuando ya no queda nadie para verlo.

La gala terminó hace casi dos horas. La furgoneta de producción nos dejó de vuelta en Calle Ocho después de la entrevista de salida. Clara se llevó mi auto porque Rachel la atrapó para hablar de clips y etiquetas, y prometió regresar cuando dejara de ser útil para el algoritmo. Liam y yo hemos dicho que vamos a esperar cada cual la vuelta de su llave. En realidad, ninguno se mueve.

Él aparece con dos vasos de cartón y una botella pequeña de cava que alguien dejó en la furgoneta.

—No encontré café decente —dice—. Hay una máquina que sirve algo oscuro y hostil. Esto parece más apropiado para celebrar.

—Eso suena como una crítica de Derek.

—Él tendría más adjetivos.

Llena los vasos hasta la mitad. El cava está tibio, con burbujas escasas. Acepto el mío. La lluvia ha dejado el piso brillante y el aire sigue tibio, pegajoso. Una hilera de gotas cae del borde del toldo junto a nosotros. Liam se apoya contra la pared de ladrillo, con la chaquetilla abierta y el pelo húmedo en las sienes.

—Por no haber muerto de hambre en directo —dice, levantando el vaso.

—Por haberle demostrado a tu mortero que no eres digno de él.

Chocamos los bordes de cartón. El brindis es ridículo. Me alegra más de lo debido.

—Tu mano —digo.

—Sigue funcionando.

—Eso no responde.

Él mira sus nudillos. La piel del índice está enrojecida donde el mortero se le escapó durante la prueba.

—No es nada.

—Esa es una respuesta de gente que quiere que la dejen en paz.

—¿Y funciona?

—No conmigo.

Le tiendo el paño que aún llevo doblado en el bolsillo. Liam lo toma. Sus dedos rozan los míos. Hoy la cercanía ha tenido demasiadas excusas: una isla estrecha, un relevo, un emplatado, las cámaras. Aquí no hay ninguna.

—La salsa quedó mejor de lo que esperaba —dice.

—¿Me estás felicitando otra vez? Voy a necesitar un registro escrito.

—No abuses de un momento histórico.

—Tu problema es que todos los momentos te parecen históricos cuando tienes que admitir algo.

Una risa baja se le escapa antes de que alcance a detenerla. Es más cansada que las de la tarde. Me doy cuenta de que tiene sombras bajo los ojos. No son las de alguien que se quedó despierto pensando en una receta. Son las de alguien que lleva demasiado tiempo sin dormir suficiente.

—¿Cuándo fue la última vez que descansaste? —pregunto.

—El descanso es una construcción social.

—Una respuesta irritante. Muy tuya.

Su teléfono vibra sobre el borde de una caja de suministros. Liam lo mira de inmediato. La expresión se le borra de la cara antes de que pueda esconderla.

No debería mirar. Sé que no debería. Pero la pantalla está encendida, reflejada en el charco junto a mi zapato, y el mensaje ocupa letras grandes.

COBALTO CAPITAL: INCUMPLIMIENTO DE PAGO. SALDO EXIGIBLE: 238.700 USD. NOTIFICACIÓN JUDICIAL ADJUNTA.

Liam toma el teléfono demasiado tarde. Lo vuelve boca abajo sobre la caja.

El vaso de cartón cede entre mis dedos.

—¿Doscientos treinta y ocho mil dólares? —pregunto.

—Sofía...

—No. No me digas mi nombre como si eso respondiera algo.

El ruido de una carretilla pasa al otro lado de la puerta. Por un instante, ninguno habla. Él mira el teléfono y después las vigas del toldo, como si calculara por cuál de las dos salidas puede escapar sin moverse.

—Es un préstamo para Éter —dice al fin—. Y una línea de crédito. El local se abrió con más dinero del que tenía.

—Lo sabías cuando firmamos el contrato.

—Sabía que podía resolverlo.

—¿Cómo? ¿Ganando el concurso?

—Ganando el concurso, aumentando reservas, renegociando.

—¿Con esa gente?

—No son Halcón.

—No he dicho que lo sean.

Pero lo he pensado. Una deuda, un documento, alguien en un escritorio creyendo que puede poner precio a una cocina. El estómago se me cierra con una rapidez que odio. Liam lo nota. Da un paso hacia mí y se detiene antes de tocarme.

—Cobalto no es un fondo inmobiliario —dice—. Son prestamistas. Caros, pacientes mientras pagas y muy poco pacientes cuando no.

—Eso mejora muchísimo las cosas.

—No quería que pensaras que el concurso era mi última salida.

—¿Lo es?

La lluvia cae más fuerte de pronto. No un aguacero, todavía; una cortina fina que vuelve brillantes las mangas de su camisa. Liam pasa una mano por la nuca. Ese gesto no es el de un hombre que está calculando. Es el de alguien que ha dejado de encontrar una respuesta elegante.

—Es la mejor salida —dice—. Hay otras. Vender una parte de Éter. Pedirle dinero a mi familia. Cerrar antes de que el préstamo se convierta en una demanda.

—¿Y por qué no haces ninguna?

—Porque vender una parte significa darle a otra persona un asiento en mi cocina. Y pedirle dinero a mi padre significa escuchar durante veinte años que tenía razón. —Su mirada vuelve a la mía—. Cerrar sería más fácil si el restaurante fuera solo mío.

No entiendo al principio. Después miro la pared húmeda a nuestra espalda y pienso en la Calle Ocho, en los dos locales pegados como dientes de una misma boca.

—¿Por La Alacena?

—Por las dos cosas. Si Éter se vacía, el edificio queda más barato. Halcón compra una puerta y empuja la otra. No he firmado nada con ellos, Sofía. Pero tampoco voy a regalarles una grieta.

Mi rabia cambia de forma. Sigue ahí, porque ha elegido llevar esto solo. Pero debajo aparece el reconocimiento incómodo de que ha estado mirando la misma amenaza desde una esquina distinta.

—Podrías haberme dicho que el restaurante estaba tan mal.

—Podría haberlo hecho. —Se ríe sin humor—. Cada vez que iba a hacerlo, te veía contarle a Clara las reservas, revisar las facturas, fingir que no te asusta el correo certificado. Pensaba que ya tenías bastante.

—No decides cuánto puedo cargar por mí.

—Lo sé.

—No, todavía no lo sabes. Si lo supieras, habrías venido con el teléfono antes de que te obligara a mirarlo.

Una puerta se abre al fondo del pasillo. Dos asistentes salen empujando un carro de cajas, pasan junto a nosotros sin escuchar o sin querer hacerlo. Cuando se pierden detrás de la esquina, Liam habla más bajo.

—¿Quieres saber qué es lo más patético? Abrí Éter para no necesitar a nadie. Todo tenía que estar diseñado para que nadie pudiera entrar y decir que lo había hecho por mí. Ahora cada vez que pago una cuota, siento que alguien ha puesto una silla en mi cocina y espera a que fracase.

No se parece al Liam que llegó a mi restaurante con una báscula y una lista de objeciones. Tiene los hombros mojados y una expresión tan contenida que me dan ganas de sacudirlo por habérselo guardado todo. También me dan ganas de hacerle sitio bajo el toldo.

—No es patético —digo.

—Es una palabra amable para algo que no lo merece.

—No te estoy llamando amable. Te estoy diciendo que entiendo el miedo.

Él se queda quieto.

—¿Lo entiendes?

—Mi padre firmó un préstamo cuando el socio empezó a fallar. Dijo que era temporal. Después ocultaba los sobres en el congelador, detrás de las bolsas de caldo, porque mi madre no revisaba ahí. Yo tenía diecisiete años y lo encontré buscando hielo. —Aprieto el vaso de cartón hasta que el borde se dobla—. No quiero volver a encontrar una amenaza escondida en un sitio donde debería haber comida.

La cara de Liam se modifica apenas. No intenta acercarse. Eso, por alguna razón, me permite seguir.

—No me debes una solución en este momento. Pero me debes la verdad antes de que el desastre tenga letra pequeña.

—Tienes razón —dice—. Debí decírtelo.

—No te he ocultado esto para usar el premio. Ni para que me rescates.

—No parece que me hayas dado la opción de decidir qué necesito saber.

La frase le da de lleno. No discute. La lluvia gotea entre los dos, regular, cada vez más fina.

—No —admite—. Debí dejarte decidirlo.

—¿Por qué no lo hiciste?

Él mira la calle oscura más allá del callejón. Un camión de lavandería pasa por la avenida y deja una franja de luz azul sobre las cajas mojadas.

—Porque contigo todo lo que no controlo se vuelve visible. Y no quería que me miraras como un problema.

Quiero responder que eso es exactamente lo que hace un problema: esconderse hasta que golpea una pared. Quiero preguntarle por qué demonios cree que yo no entendería una deuda, una amenaza, el peso de querer sostener un negocio que te sostiene a ti. Pero está ahí, con la chaquetilla manchada de salsa y el teléfono boca abajo, sin la frialdad que le sirve de armadura. Mi rabia no desaparece. Solo se vuelve menos simple.

—No te miro así —digo.

—Aún no.

—No hables por mí.

Liam baja la cabeza. Bajo la farola del pasillo, la pequeña quemadura del nudillo parece más oscura.

—No lo haré.

Me acerco. No hasta tocarlo. Lo suficiente para que no tenga que alzar la voz.

—La próxima vez no me dejes enterarme por una pantalla.

—No habrá una próxima vez.

—Eso no puedes prometerlo.

—Puedo prometer que no volveré a ocultarte una deuda.

—Qué romántico.

—Es lo mejor que tengo ahora mismo.

La honestidad desprolija del comentario me rompe la defensa antes de que pueda levantar otra. Miro su mano.

—Dame eso.

—¿Qué?

—Tu mano, Bennett. No es una solicitud compleja.

La extiende. Le tomo los dedos con cuidado y paso el paño húmedo sobre los nudillos. El agua deja un hilo gris de harina y grasa. Él no aparta la mano. Tampoco dice nada. Siento la atención de su cuerpo como si fuese calor, aunque la noche ha bajado apenas un grado.

—Mañana compraremos un vendaje —digo.

—No hace falta.

—No era una pregunta.

—Eso sí lo aprendiste de mí.

—No te des demasiado crédito.

Cuando termino, no suelta mi mano. Sus dedos se cierran alrededor de los míos, primero con cautela, después con una firmeza que me hace mirar hacia arriba.

—Sofía —dice.

Esta vez mi nombre no parece una manera de ganar tiempo.

El agua se ha quedado prendida en una hebra de mi cabello. Liam la aparta detrás de mi oreja, igual que en el auto, pero ahora

no hay un conductor ni un semáforo que interrumpa el gesto. Su pulgar descansa junto a mi mandíbula. Puedo oler cava tibio en su aliento y jabón en el cuello de su camisa. Su boca está a una distancia absurda.

La tercera cláusula cruza mi cabeza con la autoridad de un letrero de emergencia. No quiero pensar en ella. No quiero pensar en el concurso, en el teléfono, en qué pasará cuando una cosa verdadera arruine una mentira útil.

Liam inclina la cabeza apenas. Espera. No invade el espacio que queda.

—Si te apartas, lo entenderé —murmura.

No me aparto.

El motor de un camión entra en el callejón con un rugido que hace vibrar las cajas de plástico. Los faros nos ciegan. Detrás del parabrisas, un conductor levanta una mano y señala la zona de carga.

—¡Necesito pasar!

Liam se aleja primero. Yo doy un paso atrás, con el corazón golpeándome el cuello y el paño todavía en la mano.

El camión de limpieza avanza despacio entre nosotros. Al pasar, levanta un olor de agua sucia y desinfectante que deshace por completo la intimidad del lugar. Cuando vuelve a abrirse el espacio, Liam tiene el teléfono en el bolsillo y una distancia nueva en los hombros.

—El taxi debe estar por llegar —dice.

—Sí.

No sé qué hacer con la respuesta. Él toma mi vaso vacío y el suyo, los deja en un contenedor y se queda de espaldas un momento. Después se vuelve.

—Gracias por no irte.

La frase no pide nada más. Por eso resulta más difícil que el casi beso.

—No te acostumbres —digo, porque es lo único que me sale.

Liam sonríe, pero no con facilidad.

—Eso me suena conocido.

El taxi que pedí cuando empezó a llover aparece al final de la calle. Liam me abre la puerta, pero no intenta acompañarme. Se queda bajo el toldo hasta que cierro. A través de la ventana empañada, el callejón queda atrás: ladrillo mojado, una farola temblando sobre los charcos y el lugar exacto donde los dos decidimos detenernos antes de cruzar una línea.

Capítulo 9

El pestillo se cierra detrás de nosotros con un chasquido demasiado limpio.

Liam deja la caja térmica sobre el suelo de la cámara frigorífica y prueba la manija. Una vez. Otra. El metal golpea, pero la puerta no cede.

—Dime que eso forma parte del ensayo.

—No forma parte del ensayo.

El ventilador del techo zumba sobre las hileras de estantes. El aire, a cuatro grados bajo cero, me muerde la nariz y se mete por el cuello de la chaquetilla. Rachel nos dio abrigos acolchados antes de mandarnos a buscar las proteínas para la tercera gala; el mío sigue abierto porque hace treinta segundos veníamos del bochorno de un plató sin público, con los hornos encendidos y la camisa pegada a la espalda.

Liam acciona la palanca interior de emergencia. Está dura. La golpea con la base de la mano y vuelve a tirar.

—Apártate —le digo.

—¿Para que la intimides?

—Para que vea que tengo más práctica con cosas antiguas que se niegan a cooperar.

Me cede el lugar. La palanca tiene una costra de hielo en la unión. La envuelvo con ambas manos, apoyo un pie contra la parte baja de la puerta y tiro con todo el peso del cuerpo. Nada. El frío del metal atraviesa los guantes finos.

—Es magnética —dice Liam a mi espalda—. Si el mecanismo exterior quedó trabado, romper la palanca no ayudará.

—Gracias por esperar hasta que casi me arranco un hombro.

—Parecías comprometida con el método.

Me vuelvo. Lleva el abrigo cerrado hasta la garganta. Seis días sin estar a solas con él y su voz aún encuentra el punto exacto

donde irritarme. Producción llenó la semana de entrevistas, ensayos y clips para alimentar la historia de los chefs de Calle Ocho. Siempre hubo una cámara, un asistente o Clara levantando el teléfono antes de que el silencio pudiera devolvernos al callejón.

Aquí no hay nadie. Tampoco una cámara. Rachel dijo que el sistema de seguridad de la cámara frigorífica estaba desconectado durante las reparaciones y que no tocáramos el estante del fondo. Debimos interpretar aquello como una invitación a correr.

Liam aprieta el botón rojo junto a la puerta. No se enciende.

—El equipo de mantenimiento sigue en el edificio —digo.

—Estaba trabajando en el ala norte.

—Entonces gritamos.

Los dos golpeamos la puerta y llamamos. El aislamiento absorbe nuestras voces. Solo vuelve el rumor constante del ventilador, más grave ahora que sé que nadie puede oírnos.

—Los teléfonos —dice Liam.

—En la mesa de utilería, junto a los micrófonos.

—Excelente protocolo.

Liam presiona otra vez el botón rojo. La carcasa responde con un clic vacío.

—Tú dijiste que no necesitábamos llamar a nadie para escoger un pescado.

—Y tú dijiste que podías distinguir un buen filete congelado sin ayuda.

—Puedo. No puedo abrir puertas con la mente.

—Otra decepción importante.

Lo miro. Él sostiene mi mirada un segundo y después baja la vista hacia la caja térmica. Dentro hay dos piezas de lubina, una bolsa de guisantes y tres recipientes rotulados con fechas. La prueba a ciegas de mañana exige reconocer ingredientes sin verlos. Rachel quiere que ensayemos textura, temperatura y aroma. Quería, también, «una colaboración con intimidad creíble». Sus palabras, no las mías.

—Tenemos que conservar calor —dice Liam—. El abrigo cerrado.

—Ya sé cómo funciona el frío.

—Tienes la cremallera abierta.

La cierro con más fuerza de la necesaria. El carro de acero ocupa el centro del pasillo; los estantes dejan apenas espacio para que dos personas se crucen de lado. A la izquierda hay cajas de cítricos liofilizados y hierbas congeladas. A la derecha, carnes selladas al vacío. El aire huele a metal, plástico y romero machacado.

Liam revisa las uniones de la puerta con la linterna que encuentra colgada del carro. Su nudillo ya no está rojo. Se lo vendó al día siguiente del mortero, tal como le ordené, aunque retiró la cinta en cuanto dejó de necesitarla.

—¿Cuánto tiempo? —pregunto.

—Antes de que alguien nos busque, no sé. Rachel se fue a una reunión y el ensayo terminó para el resto del equipo.

—¿Y antes de que nos convirtamos en decoración congelada?

—Con los abrigos, bastante. Si seguimos moviéndonos.

—¿Eso es una estimación o estás tratando de que no te golpee?

—Ambas cosas pueden ser ciertas.

Me indica que empuje el carro con él. Lo movemos hasta la pared y despejamos un rectángulo de suelo. Después empezamos a caminar de un extremo al otro. Son siete pasos si no contamos el giro. A los cinco minutos, Liam intenta contar en voz baja.

—Si vuelves a cronometrar mis vueltas, te dejo aquí cuando abran.

—No tengo reloj.

—Te conozco. Lo haces por dentro.

—Treinta y ocho segundos la última vuelta. Estás perdiendo velocidad.

—Estoy buscando dónde esconder tu cuerpo.

—Evita los pescados. Contaminación cruzada.

Me sale una risa corta que rebota en el acero. La última vez que estuvimos tan cerca, olía a lluvia, cava tibio y desinfectante. Puedo recordar la presión de su pulgar junto a mi mandíbula con una precisión inútil. Desde entonces nos hemos tocado para las cámaras: la mano en mi espalda durante una entrevista, mis dedos en su cuello para una fotografía, su boca a un centímetro de mi sien mientras un reportero pedía algo más cariñoso. Ninguno volvió a mencionar lo que el camión interrumpió.

La tercera cláusula ha recuperado su lugar en nuestras conversaciones sin que tengamos que nombrarla.

Liam se detiene frente a la puerta.

—Debí comprobarla antes de que entraras.

—Entraste primero.

—Por eso.

—No necesito que revises cada habitación para salvarme de ella.

—No es eso.

—Se parece bastante.

Tira otra vez de la palanca. El golpe sacude la lámina de metal. Cuando se vuelve, tiene la boca apretada y una marca pálida en la frente donde el aire helado ya le ha secado el sudor.

—Sé que no necesitas que te salve, Sofía.

—Bien.

—Eso no impide que quiera evitarte una noche encerrada en un congelador.

No encuentro una respuesta que no empeore la frase. Retomo la caminata. Al pasar junto a él, mi manga roza la suya.

—No será toda la noche.

—No.

Miente mal cuando intenta protegerme. Su tono se vuelve demasiado exacto.

Golpeamos de nuevo, juntos, hasta que me duelen las palmas. Nadie responde. El ventilador sigue empujando aire seco sobre la piel expuesta de nuestras caras. Liam busca entre los estantes y encuentra una lona térmica doblada detrás de un contenedor. La extiende. Es pequeña para dos personas y demasiado grande para uno.

—Ni se te ocurra —digo.

—El frío no va a respetar el contrato.

—El frío tiene más sentido común que nosotros.

—No es un estándar alto.

Nos sentamos sobre la caja térmica, hombro contra hombro, con la lona alrededor de las piernas. El material cruje cada vez que respiramos. Bajo el abrigo, mis dedos están entumecidos.

—Dámelos.

Liam extiende las manos con las palmas hacia arriba. Le entrego las mías y él las encierra entre sus guantes.

—Están helados.

—Estamos en una cámara frigorífica. Derek podría construir un monólogo con ese hallazgo.

—Derek podría construir un monólogo con una aceituna.

Frota mis dedos despacio. El gesto no tiene público y, por eso, pesa más que todos los contactos de la semana. Miro las cajas apiladas enfrente. Fechas. Temperaturas. Inventarios. Cosas que obedecen cuando alguien las clasifica bien.

—No te he preguntado por Cobalto —digo.

Las manos de Liam se detienen un instante.

—Me di cuenta.

—Pensé que ibas a contármelo cuando tuvieras algo que contar.

—Hablé con ellos ayer. Me dieron hasta después de la final para presentar un plan de pago.

—Eso no es mucho tiempo.

—Es más del que tenía.

—¿Y si no ganamos?

Su pulgar recorre la costura de mi guante.

—Venderé una parte de Éter antes de dejar que Cobalto llegue al edificio.

Seis días atrás habría discutido la palabra venderé hasta arrancarle todos los detalles. Ahora oigo lo que ha puesto delante de su orgullo. No el concurso. La manzana.

—Gracias por decírmelo.

—Te lo debía.

—Sí.

La respuesta le provoca una sombra de sonrisa.

—Tu ternura sigue siendo abrumadora.

—No vine a congelarme para cuidar tu autoestima.

—¿Para qué viniste?

Levanto la vista. Liam ya no mira nuestras manos. Me mira a mí.

La pregunta es sobre el ensayo. Puede serlo. La respuesta correcta incluye a Rachel, la gala y los ingredientes alineados en cajas. Pero estamos solos bajo una lona que cruje, y su rodilla

permanece pegada a la mía aunque hay espacio suficiente para apartarla.

—Porque confío en cómo cocinas —digo.

No responde enseguida.

—Eso ha debido dolerte.

—Muchísimo. Mañana lo negaré.

—Mañana habrá cámaras.

—Ese es el problema.

El ventilador se apaga.

El silencio deja un pitido fino en mis oídos. También se apaga la luz roja sobre el botón de emergencia, aunque no llegó a encenderse por completo. Liam se levanta y comprueba la puerta. La linterna corta la oscuridad parcial; las lámparas del techo siguen encendidas, conectadas a otro circuito.

—El sistema de refrigeración perdió corriente —dice.

—¿Eso ayuda?

—La temperatura subirá poco a poco.

—Seguimos encerrados.

—Sí.

El aire inmóvil resulta distinto. Menos agresivo. O quizá es el alivio de saber que no seguirá bajando. Liam se queda frente a mí, entre el carro y el estante de las especias. La lona resbala de mis rodillas cuando me pongo de pie.

—En el callejón —dice—, no me aparté porque quisiera.

—Ya lo sé.

—No estaba seguro de que lo supieras.

—Un camión de limpieza separó nuestras caras, Liam. La interpretación no es complicada.

Sus dedos se cierran un momento sobre el borde del estante.

—Has pasado seis días tratándolo como un accidente de tránsito.

—Tú no dijiste nada.

El borde de la lona roza mis botas cuando la aparto con el pie.

—Me pediste que no hablara por ti.

—Eso no significa que no puedas hablar por ti mismo.

Da un paso. No tengo a dónde ir sin rozar el estante, pero él se detiene antes de cerrar la distancia. Alza una mano y la apoya en el

borde de acero, a la altura de mi hombro. No me toca. Entre los dos, el vaho se forma y desaparece.

—Si hubiera dependido de mí, habría vuelto a besarte esa noche —dice—. Habría seguido hasta que alguno recordara que firmamos siete cláusulas absurdas en mi cocina.

El frío me ha secado los labios. Paso la lengua por el inferior y su mirada sigue el movimiento.

—Solo una de las siete habla de esto.

—Dos, si contamos el contacto físico gradual.

—Eso es para las cámaras.

—Aquí no hay ninguna.

La frase no sirve para la competencia. Si lo beso, no habrá un clip, un voto ni una ventaja en la despensa. No podremos culpar a Rachel. Ni a Derek. Ni a un contrato que se supone que nos protege de la parte que no sabemos fingir.

Apoyo la palma en su pecho. El abrigo cruje bajo mis dedos. Liam espera.

—Dime que pare —dice.

—No pares.

Su otra mano llega a mi cintura y me atrae despacio. La cautela dura hasta que su boca toca la mía.

El primer contacto es frío. Le sujeto el cuello del abrigo y lo acerco hasta que el borde del estante presiona mi espalda. Liam inclina la cabeza; su boca se abre sobre la mía y el sabor leve del café que tomó durante el ensayo se mezcla con el aire seco. La delicadeza calculada que reservamos para los fotógrafos desaparece. Me besa, se aparta lo suficiente para mirarme y vuelve cuando tiro de su cuello.

La mano de mi cintura sube por la espalda, firme sobre el abrigo. La mía encuentra su cabello, menos ordenado después de horas bajo los focos. Su respiración tropieza contra mi mejilla. El acero me enfría los omóplatos; el calor de Liam atraviesa las dos capas de ropa sobre mi vientre.

—Sofía —murmura contra mi boca.

—No uses mi nombre para detenerte.

—No era mi intención.

Lo beso yo. Esta vez no queda espacio para esperar instrucciones. Su mano abandona el estante y me sostiene la cara, el pulgar bajo la oreja, mientras el vaho se rompe entre los dos. Mi cuerpo reconoce el gesto del callejón y lo termina.

Un golpe suena al otro lado de la puerta.

Nos separamos apenas. Otro golpe. Luego una voz amortiguada que no alcanzo a entender.

—¡Estamos aquí! —grito.

Liam golpea la puerta con la palma.

—¡El pestillo está bloqueado!

La voz responde algo sobre mantenimiento. No se abre. Todavía no.

Miro a Liam. Tiene los labios enrojecidos y una arruga nueva en el cuello del abrigo. Mi mano sigue aferrada a su solapa.

—Cuando salgamos —dice—, tendremos que hablar de esto.

Afuera, una herramienta raspa el metal.

—Cuando salgamos —respondo—, habrá cámaras.

La puerta tiembla bajo otro golpe. Liam baja la vista hacia mi boca.

—Entonces no salgamos mintiendo.

Capítulo 10

La puerta se abre a las cinco y diecisiete de la mañana con un gemido de metal vencido.

El técnico que sostiene la palanca da un salto cuando Liam y yo salimos envueltos en la misma lona térmica. Detrás de él, Rachel lleva un vaso de café en cada mano y la ropa arrugada de quien no ha dormido. Una asistente levanta el teléfono antes de que Rachel le ordene guardarlo.

Me aparto de Liam.

El aire del pasillo debería estar tibio. Aun así, me pincha la cara mientras recupero la sensibilidad. Tengo las piernas rígidas, la boca seca y el recuerdo de las manos de Liam calentándome bajo dos capas de ropa.

—La puerta queda clausurada hasta que venga el inspector —dice Rachel—. Y ustedes van al camerino. La gala empieza en cuatro horas.

—Necesitamos dormir —respondo.

—Necesito ocho episodios y un seguro que no me abandone. Ninguno va a conseguir lo que quiere.

Liam entrega la lona al técnico. Al pasar junto a mí, acerca una mano a mi espalda. Me muevo antes de que llegue a tocarme.

No dice nada. Eso empeora el trayecto hasta los camerinos.

El café cubano que Rachel deja frente a mí es espeso, dulce y tan concentrado que el primer sorbo me quema la lengua. El espejo está rodeado de bombillas blancas. Bajo esa luz, las ojeras me llegan hasta media mejilla y el moño parece armado durante una evacuación.

Liam cierra la puerta. Se queda de pie, todavía con el abrigo acolchado sobre la chaquetilla.

—Tenemos que hablar.

—No antes de que este café me devuelva el idioma.

—Anoche lo usabas bien.

La taza golpea el plato con más fuerza de la prevista.

—Estábamos encerrados a cuatro grados bajo cero.

—Soy consciente de la temperatura.

—La adrenalina altera el juicio. El frío también.

Liam se quita el abrigo y lo dobla sobre una silla. La precisión del gesto me irrita porque es la única cosa ordenada en la habitación.

—¿Esa es tu explicación? —pregunta.

—Es un hecho.

—También es un hecho que me dijiste que no parara.

El calor del café me sube por el cuello. Aprieto el asa hasta que la cerámica se clava en el índice.

—No he dicho que no quisiera besarte.

—Has empezado por culpar al termostato.

—Porque existe una tercera cláusula.

—La recuerdo.

—Entonces sabes que no podemos convertir una noche encerrados en una declaración.

Liam apoya ambas manos en el respaldo de la otra silla. No se acerca.

—No te he pedido una declaración, Sofía.

—Todavía.

—Tampoco voy a pedirte que niegues lo que hiciste para que el contrato vuelva a parecer seguro.

Desde el pasillo llegan ruedas de carros, voces de montaje y el golpe de una prueba de sonido. El día ya está funcionando sin nosotros.

—Necesitamos ganar —digo—. Eso es lo que no puede cambiar.

—No ha cambiado.

—Bien.

—Pero el beso ocurrió.

—Ya sé que ocurrió.

—Empiezo a sospechar que quieres convencerme de lo contrario.

Se oye un golpe en la puerta. Rachel asoma la cabeza sin esperar respuesta.

—Prueba de vestuario en diez minutos. Y antes de que alguno pregunte: no, el incidente de la cámara frigorífica no se menciona en directo. El departamento legal ha sufrido suficiente por hoy.

Liam no aparta la vista de mí.

—Qué alivio —digo.

Rachel observa el abrigo doblado, mi taza intacta y la distancia entre los dos.

—Claro —responde—. Se ven muy aliviados.

* * *

Derek presenta a Esteban Marín con un minuto de aplausos, una secuencia de platos en la pantalla gigante y más adjetivos de los que una persona debería soportar antes del desayuno.

Esteban es chef y propietario de Marea, en Coconut Grove. Trabaja productos del litoral de Florida con técnicas del Caribe. Tiene treinta y tantos y barba recortada. La grúa de cámara gira hacia él antes de que Derek termine la presentación.

—Hoy, el chef Marín pondrá a prueba el paladar de nuestras cuatro parejas semifinalistas —anuncia Derek—. Primero deberán identificar a ciegas ocho componentes de una salsa. Después tendrán cuarenta minutos para crear un plato que conserve su equilibrio sin copiarla.

Rachel nos coloca frente a una mesa con antifaces negros. Liam toma el mío y revisa el elástico.

—¿Demasiado ajustado? —pregunta.

—Puedo hacerlo sola.

Sus dedos se detienen.

—No he dicho lo contrario.

Me pongo el antifaz. La tela huele a detergente y maquillaje en polvo. A mi derecha, Liam mueve una cuchara contra el borde del cuenco. El sonido es suficiente para ubicarlo.

Esteban pasa por las estaciones. Reconozco su voz antes de que llegue a la nuestra.

—Sofía Carranza. Probé tu seco de rabo de toro hace dos años.

La cuchara se queda suspendida a medio camino de mi boca.

—¿En La Alacena?

—Mesa doce. Pedí otra porción de salsa y fingí que era para estudiar la técnica.

—Espero que haya dejado propina por la investigación.

Esteban ríe. El público también.

—Veamos si tu memoria merece su reputación.

Pruebo. La salsa está apenas tibia. Primero llegan el tomate asado y la grasa de pescado; después, naranja, ajo tostado y una nota salina más limpia que la sal. Al final queda una picazón verde en la lengua.

—Tomate —digo—. Piel quemada, no ahumada. Ajo tostado. Naranja agria.

—Tres —confirma Esteban.

Liam prueba a mi lado.

—Caldo de pescado reducido. Alcaparra. Aceite de hojas de hinojo.

—Seis.

Vuelvo a probar. La textura tiene un grano fino que no viene del tomate.

—Almendra.

—Siete.

Liam tarda. Con los ojos cubiertos, su respiración marca la pausa entre una idea y otra.

—Pimienta verde fermentada —dice.

La campana suena.

—Ocho de ocho —anuncia Derek—. Parece que el frío de esta pareja sigue siendo un asunto estrictamente culinario.

El público ríe. Bajo la mesa, la rodilla de Liam choca con la mía. Esta vez los dos nos apartamos.

Cuando nos quitan los antifaces, Esteban está frente a mí.

—En octubre haré una cena colaborativa con cocineros de Miami —dice mientras las cámaras se acercan—. Me gustaría que participaras.

La propuesta me toma sin una respuesta preparada. Marea reserva sus cenas en menos de una hora. Una colaboración allí

pondría el nombre de La Alacena frente a comensales que rara vez bajan de Coconut Grove hasta nuestra parte de la Calle Ocho.

—Me gustaría hablarlo —respondo.

—Te buscaré después de la gala.

—Ella estará ocupada —dice Liam.

Esteban gira hacia él, sin perder la sonrisa.

—La invitación es para octubre.

—Tenemos una final que preparar.

—Y yo un calendario. Por eso invito con tiempo.

Le doy a Liam un golpe con el dorso de la mano contra el antebrazo. Las cámaras lo captan. Derek también.

—Chef Bennett —dice desde el centro del plató—, ¿le preocupa que alguien más reconozca el talento de su pareja?

—Me preocuparía que no lo reconocieran.

La respuesta es buena. Su tono, no. Liam coloca el antifaz sobre la mesa con una exactitud que amenaza con partirlo en dos.

La campana de la segunda fase nos manda a la despensa. Corro hacia las cajas de pescado mientras Liam recoge hinojo, yogur y limones. Habíamos acordado reinterpretar el equilibrio, no repetir ingredientes, pero él deja un frasco de alcaparras en nuestro carro.

—Eso estaba en la salsa —le recuerdo.

—Puede usarse de otra forma.

—Y puede hacer que parezca que no entendimos la consigna.

—Una alcaparra frita no se parece a una salmuera.

—Una alcaparra celosa sigue siendo una alcaparra.

Liam me mira por encima del carro.

—No estoy celoso.

—Acabas de responder una invitación que no era para ti.

Un camarógrafo retrocede para mantenernos en plano. Liam baja la voz.

—Marín no estaba hablando solo de cocinar.

—¿Y qué estabas haciendo tú?

—Recordándole que tenemos trabajo.

—Pues recuérdatelo ahora.

Saco las alcaparras del carro y le pongo en las manos una bandeja de ciruelas amarillas. El peso lo obliga a recibirla.

—Vamos a hacer corvina con yogur de hinojo, ciruela ácida y ajo crujiente —digo—. Tú controlas la cocción. Yo construyo la salsa.

—La ciruela necesita más acidez.

—Para eso existen los limones que llevas abrazando desde hace un minuto.

Liam aprieta los labios y baja la vista hacia la fruta. Deja la bandeja en el carro.

—De acuerdo.

En la isla, el cuchillo de Liam cae con golpes secos sobre el hinojo. Trabajo el yogur con ralladura de limón, jugo de ciruela y caldo. El sabor necesita profundidad. Tuesto ajo hasta que los bordes se vuelven dorados, lo machaco con sal y lo incorporo poco a poco.

Esteban aparece al otro lado de la encimera.

—Buena elección de fruta —dice.

—Gracias.

—Si la asas primero, concentras el azúcar sin perder la acidez.

Liam coloca una sartén sobre la inducción con un golpe.

—También ablanda la piel y elimina el contraste —responde.

—Depende de la temperatura.

—Lo sé.

Esteban apoya las manos en el borde de la isla.

—No lo dudaba.

—Liam —digo.

Mi tono consigue lo que el argumento no. Él toma la corvina, comprueba la superficie con dos dedos y se concentra en la sartén. Esteban se aleja hacia la siguiente pareja.

—Si vuelves a pelear con el invitado, te frío junto con el ajo —murmuro.

—Su sugerencia era mediocre.

—Tu comportamiento también.

—Anotado.

No vuelve a mirar hacia Esteban. La corvina sale con la piel tensa y crujiente. Yo dejo la ciruela fresca, cortada muy fina, y termino la salsa con aceite de hinojo. Cuando Liam prueba el conjunto, busca la sal. Le retiro el recipiente antes de que la añada.

—La alcaparra fantasma no va a entrar en este plato.

—Le falta un punto salino.

—Prueba el ajo.

Lo hace. Baja la mano.

—Funciona.

—Lo sé.

Emplatamos con veinte segundos de margen. Esta vez nuestras manos no se rozan. La distancia vuelve el trabajo más lento y, aun así, el plato llega completo.

Esteban rompe la piel de la corvina con el tenedor. El crujido llega al micrófono.

—La salsa conserva la estructura de la original sin repetirla —dice —. Grasa, acidez, aroma verde y un final salino. La ciruela es mejor fresca. Bennett tenía razón en eso.

Liam inclina la cabeza.

—Gracias, chef.

—Y Carranza tuvo razón al impedir que arruinaras el equilibrio con alcaparras.

Las gradas estallan. Incluso Liam acepta el golpe con una mueca breve.

Terminamos segundos y pasamos a la semifinal.

En el pasillo detrás del plató, Esteban me entrega una tarjeta con el número de su coordinadora. No intenta tocarme ni convertir la invitación en otra cosa delante de Liam.

—La cena es profesional —aclara—. El coqueteo era para Derek. Le encantan los triángulos.

—Lo tendré presente.

—La oferta se mantiene aunque no puedas venir.

Se despide de ambos y se marcha hacia prensa. Liam espera hasta que dobla la esquina.

—Eso ha sido humillante.

—La parte en la que te explicaron el coqueteo o la parte en la que casi salas un pescado por celos.

—Las dos.

Guardo la tarjeta en el bolsillo de la chaquetilla.

—No puedes reclamar territorio, Liam. Menos después de insistir en que el beso no era una declaración.

—No reclamo territorio.

—Contestaste por mí.

—Y estuvo mal.

La admisión llega sin resistencia. Me quita parte del enojo que necesitaba para mantener la conversación sencilla.

—¿Entonces qué fue?

Liam gira el reloj sobre su muñeca. Producción se lo devolvió después de la prueba y ya lo está usando para esconderse.

—Celos —dice—. Poco elegantes. Bastante reales.

El pasillo huele a cables calientes y al ajo que todavía llevo en las mangas. Detrás de las puertas, el público abandona las gradas. Un grupo repite nuestros nombres.

—La cláusula tres sigue vigente —digo.

—Lo sé.

—Y lo de anoche no puede interferir con la competencia.

—De acuerdo.

—Bien.

Liam deja de girar el reloj.

—Pero no vuelvas a decirme que fue el frío.

Camina hacia el camerino antes de que encuentre una respuesta. La tarjeta de Esteban presiona contra mi costado. En la boca todavía tengo café amargo, ajo tostado y la memoria de un beso que ya no puedo culpar al termostato.

Capítulo 11

—No puedes servirle una infancia a un jurado —dice Liam.

Deja cuatro hojas impresas sobre la mesa de trabajo de La Alacena. Cada una tiene un esquema, temperaturas al margen y un título provisional que parece escrito para una conferencia científica.

Aparto la olla de caldo del fuego.

—Tú querías llamar al primer tiempo «Secuencia aromática número uno».

—Era descriptivo.

—Era una amenaza.

La cocina está cerrada al público. Afuera, el tránsito de la Calle Ocho entra por la puerta entreabierta en ráfagas de motores y música. Clara retiró las sillas de dos mesas para montar un centro de operaciones con cartas de apoyo, fotografías antiguas y formularios de la revisión histórica. En mi lado del local, Liam ha invadido la encimera con una balanza, tres goteros y una caja de recipientes rotulados.

Han pasado dos días desde la prueba a ciegas. No hemos vuelto a hablar del beso ni de los celos. En cambio, llevamos seis horas discutiendo cómo servir cuatro tiempos que nos lleven a la final.

Pruebo el caldo. Cebolla tostada, carcasa de ave y tomillo. Tiene la dulzura que busco, pero el acabado deja grasa en los labios.

—Necesita limpieza —digo.

Liam acerca un cuenco y filtra una porción a través de una tela fina. No toca la olla hasta que me aparto. Sus límites se han vuelto visibles desde la gala: pregunta con los ojos antes de invadir mi espacio y espera la respuesta.

—Podemos clarificarlo —dice—. Conserva el fondo y elimina el peso.

—Un caldo no tiene que disculparse por alimentar.

—Tampoco tiene que dejar al jurado lleno en el primer tiempo.

Le paso una cuchara. Liam prueba, cierra la boca y escucha el sabor con la concentración que otros reservan para una confesión.

—La cebolla está bien —dice—. Falta el sonido.

—¿Qué sonido?

—El cuchillo de mi abuela contra la tabla.

No lo dice para las cámaras. Ni siquiera mira hacia mí. Corta una cebolla pequeña en láminas tan finas que caen sobre la madera con un golpe ligero y regular. Las fríe hasta dejarlas crujientes y coloca una sobre la cuchara de caldo clarificado.

La pruebo. Primero se rompe la cebolla; después llega el caldo caliente.

—Ese es el primer tiempo.

—¿Sin discutir?

—No arruines el momento.

Escribo en la pizarra: CALDO CLARO DE CEBOLLA TOSTADA / CEBOLLA CRUJIENTE / ACEITE DE TOMILLO.

Para el segundo tiempo derrito mantequilla hasta que huele a avellana. Añado una tira de ají mirasol tostado, la retiro antes de que amargue y dejo que el perfume se mezcle con el de los cítricos que Liam pela a mi lado.

—Vieira —dice él—. Sellada. Hinojo fresco. Toronja.

—La toronja se come la mantequilla.

—Si la usas como jugo. Los gajos separados mantienen la acidez.

—Y el hinojo evita que parezca un postre.

Liam anota sin corregirme la proporción. Intento recordar cuál de los dos propuso cada parte y no consigo separarlas.

—El menú está perdiendo fronteras —digo.

—Puede que ese sea el punto.

—No me refiero a la receta.

Liam deja el bolígrafo sobre la mesa. El reloj permanece quieto en su muñeca.

—Lo suponía.

El vapor de la mantequilla me humedece la frente. Podría volver a hablar de la toronja, de los gajos, de cualquier cosa que no tuviera que ver con nosotros. En lugar de eso, apoyo las palmas en la encimera.

—Cuando Esteban me invitó a Marea, no me molestó que sintieras celos. Me molestó que respondieras por mí.

—Lo sé.

—No, no lo sabes. Si lo supieras, no habrías dicho que yo estaba ocupada sin preguntarme antes.

Liam asiente una vez. No discute ni intenta convertir la escena en un chiste.

—Tienes razón.

La facilidad con la que lo admite me deja sin la réplica que había preparado. Miro la mantequilla, que empieza a dorarse en los bordes.

—El socio de mi padre hacía eso —digo—. Llegaba con papeles, hablaba de lo que convenía y le pedía que confiara. Al principio mi padre leía cada línea. Después trabajaba dieciséis horas y quería creer que alguien más estaba cuidando una parte del restaurante.

Liam no toca la cuchara. Afuera, un autobús frena en la Calle Ocho y el aire trae una bocanada de diésel.

—Cuando entendimos lo que había firmado, ya no quedaba nada que discutir —continúo—. Desde entonces, cuando un hombre dice que lo tiene controlado, lo primero que pienso es qué decidió sin mí.

—No soy ese hombre.

Levanto la vista.

—No. Pero puedes hacerme sentir igual de fuera de la habitación si decides por los dos.

La frase queda entre nosotros. Liam se quita el reloj y lo deja junto al bolígrafo.

—No sé pedir ayuda antes de tener una solución —dice—. Mi método siempre ha sido encerrarme con el problema hasta que deja de ser un problema.

—Eso sirve para una salsa cortada.

—Para casi nada más, según parece.

—Sirve para ti. No para una relación.

No retrocede. Tampoco intenta acercarse.

—¿Qué necesitas de mí?

La pregunta me resulta más difícil que el reclamo.

—Que no me protejas de decisiones que también me afectan. Que me lo digas cuando todavía puedo responder, aunque no tengas el final resuelto.

—Aunque sea algo que pueda distraerte de la final.

—Sobre todo si puede hacerlo. Prefiero estar distraída por la verdad que tranquila porque alguien me dejó fuera.

Liam mira la pizarra, los cuatro tiempos escritos con mi letra.

—Puedo hacer eso.

—No me lo prometas para salir del paso.

—No lo hago.

Asiento, aunque la confianza no aparece por obedecer una frase. La mantequilla amenaza con pasarse. Bajo el fuego y le tiendo la cuchara.

—Entonces prueba esto. Y no decidas que necesita más sal sin consultarme.

Una sombra de risa le cambia la boca.

—No me atrevería.

La cuchara queda entre nosotros. Pruebo primero y se la entrego. Su boca toca el mismo borde; el calor me sube al labio aunque él está a un paso de distancia.

La puerta principal se abre con un golpe de campanilla. Clara entra de espaldas, cargando un archivador, mientras Noah sostiene dos tubos de planos y una bandeja con cafés.

—Dile que no puede presentar ciento cuarenta y tres cartas sin índice —dice Noah.

—Dile que un edificio no se salva con una tabla de contenido bonita —responde Clara.

—Un expediente tampoco se salva obligando al revisor a adivinar.

Clara deja el archivador sobre una mesa. Un lápiz amarillo sobresale de su moño.

Noah lo señala.

—Ese es mío.

—Ahora forma parte del patrimonio cultural de La Alacena.

Él le entrega un café sin preguntarle cuál. Clara bebe y deja de discutir durante dos segundos completos.

—¿Noticias? —pregunto.

Noah desenrolla un plano de la manzana. La copia tiene marcas azules sobre la pared compartida y los azulejos conservados en Éter.

—La oficina aceptó el expediente para revisión preliminar el día veintisiete. No detiene la orden de desalojo, pero obliga a Halcón a responder sobre la pérdida de materiales históricos.

—¿Eso nos compra tiempo?

—Puede comprarlo. También puede no cambiar nada.

Clara abre el archivador. Las cartas están separadas por negocios, residentes y antiguos empleados; cada grupo tiene una portada numerada.

—Hice el índice anoche —dice.

Noah mira las pestañas y después el lápiz en su cabello.

—Entonces la discusión de los últimos diez minutos era recreativa.

—Quería ver cuánto tardabas en traerme café.

Él recoge uno de los vasos y lo coloca más cerca de ella.

—Siete minutos. Puedo adjuntar el dato al expediente.

Clara reprime una sonrisa detrás de la tapa. Luego se vuelve hacia mí.

—Ustedes cocinen. Nosotros evitaremos que derriben el lugar mientras deciden quién está autorizado a mirar a quién.

Liam abre la boca. Yo le pongo en las manos la sartén con mantequilla antes de que intente responder.

El tercer tiempo nace de un lomo de cordero, una reducción de vino dulce y ciruelas, y un puré de apionabo que Liam airea lo suficiente para aligerarlo sin quitarle cuerpo. El cuarto tarda más. Rechazo una esfera de arroz con leche. Él rechaza mi piña asada servida sola. Terminamos con una crema helada de arroz y canela, piña caramelizada y una lámina fina de caramelo salado que se rompe al tocarla.

En la pizarra, bajo los cuatro tiempos, escribo un nombre.

EL MENÚ DE LA MEMORIA VIVA.

Busco la libreta de recetas de mi padre en el cajón bajo la mesa. La cubierta conserva una mancha de manteca cerca del lomo y varias páginas se han oscurecido en las esquinas por el ají. La abro

en la receta de arroz con leche. Sus cantidades ocupan media hoja; el resto está vacío.

Le ofrezco un bolígrafo a Liam.

—Anota la crema helada.

Él no lo toma.

—Es la libreta de tu padre.

—Sé reconocerla.

—No voy a escribir encima de su receta.

—No encima. Debajo. Hay espacio.

Liam mira la página y después mi mano extendida. Por una vez, no tiene una respuesta cortante preparada.

—¿Estás segura?

—Si no lo anotas, mañana vas a intentar cambiar la proporción de canela y tendré que lastimarte frente a las cámaras.

Recibe el bolígrafo. Su letra es más estrecha que la de mi padre. Escribe la fecha, las cantidades de crema y leche, y el tiempo de congelación. Antes de cerrar la libreta, añade: «Piña fresca. Sofía tenía razón».

—Eso último es redundante —digo.

—Quería dejar constancia de un accidente estadístico.

Paso el pulgar sobre la tinta todavía húmeda. Cierro la libreta y la dejo junto a su balanza.

Liam lo lee.

—Es sentimental.

—Puedes volver a «Secuencia aromática número uno».

—No he dicho que no me guste.

Su mano queda junto a la mía sobre el borde de la mesa. Ninguno la retira.

* * *

La semifinal empieza con noventa minutos en el cronómetro y tres parejas bajo los focos del Plató 4.

Rachel aprobó los fondos preparados y las bases que requieren más de un día, pero todo debe terminarse en directo. Frente a nosotros esperan veinte porciones de cada tiempo. Derek camina

entre las islas mientras explica que solo dos parejas llegarán a la final.

La campana suena.

Liam toma el caldo; yo, las vieiras. No necesitamos discutirlo.

La mantequilla empieza a espumar. Bajo el olor lácteo aparece la nuez, y entonces añado el ají mirasol durante veinte segundos. Liam pasa detrás de mí con una olla hirviendo. Apoyo dos dedos en su costado para avisar que voy a girar. Él inclina el cuerpo, me deja espacio y coloca el caldo en la siguiente hornilla.

—Cuatro minutos para la primera salida —dice.

—Las cebollas están listas.

—Dieciocho cuencos.

—Veinte.

—Dos se quebraron durante el traslado.

—Hay reemplazos bajo la mesa.

Se agacha mientras yo sello la primera tanda de vieiras. El chisporroteo cubre las voces del público. Liam se levanta con dos cuencos y los alinea.

El primer tiempo sale. La cebolla cruje bajo las cucharas del jurado antes de que prueben el caldo. Desde la isla no puedo ver sus notas, pero uno de los jueces vacía el cuenco.

—Segundo tiempo —dice Liam.

Las vieiras reciben la mantequilla avellanada, los gajos de toronja y el hinojo. Él coloca tres gotas de aceite de cilantro en cada plato. Yo corrijo una con la punta de una cuchara. Ninguno defiende territorio.

Derek se acerca con el micrófono.

—¿Quién diseñó este plato?

—Los dos —respondemos al mismo tiempo.

El público ríe.

—Qué conveniente —dice Derek—. ¿Y quién se lleva la culpa si falla?

—También los dos —responde Liam.

No busca una cámara antes de decirlo.

El lomo de cordero entra en la sartén. La grasa golpea el acero y me salpica el antebrazo. Liam baja el fuego antes de que se lo pida.

Yo giro la carne mientras él monta la reducción de vino y ciruelas. Prueba la salsa, toma la sal y se detiene.

—¿Qué falta? —pregunto.

—Acidez.

Le paso el vinagre de Jerez. Añade tres gotas. Vuelve a probar y me entrega la cuchara.

El sabor llega completo: fruta oscura, vino, la grasa del cordero y un corte limpio al final.

—Así.

El tercer tiempo sale con el puré de apionabo extendido bajo la carne. Nos quedan nueve minutos para el postre.

La crema helada está demasiado firme.

Liam hunde una cuchara y la superficie se resiste.

—El congelador de apoyo bajó dos grados —dice.

La tapa fría contra mis dedos me devuelve el metal y el vaho de la cámara. La mano se me queda inmóvil.

—Sofía.

Su voz me devuelve a la isla.

—Baño de agua. Quince segundos por recipiente.

—Se va a derretir en los bordes.

—Los bordes son lo que necesitamos para formar la quenelle.

Liam llena una bandeja con agua tibia. Yo sumerjo el primer recipiente y cuento. Catorce. Quince. La cuchara atraviesa la crema con la resistencia justa.

Trabajamos sin hablarnos. Él templa; yo formo. Él coloca la piña; yo quiebro el caramelo sobre cada plato. Cuando falta uno, Liam ya tiene el recipiente en mis manos.

La campana suena mientras retiro los dedos del último plato.

El jurado prueba los cuatro tiempos en orden. Hablan de técnica, coherencia y riesgo. La jueza francesa levanta el fragmento de caramelo del postre.

—La memoria suele tratarse como algo inmóvil —dice—. Aquí cambia de textura sin perder el sabor. Es un menú de dos cocinas que han dejado de competir entre sí.

Bajo la mesa de presentación, Liam enlaza el meñique con el mío.

Derek espera hasta que las luces bajan para anunciar el resultado.

—La primera pareja finalista, y favorita del jurado para ganar *Duelo a fuego lento*, es... la de los chefs de Calle Ocho.

El ruido de las gradas me golpea en el pecho. Liam me abraza. Esta vez no calculo dónde están las cámaras. Le rodeo el cuello y siento su risa contra mi cabello.

—Lo logramos —dice junto a mi oído.

—Todavía no.

—Déjame disfrutar doce segundos.

—Ocho.

—Cruel.

Cuando termina la transmisión, volvemos a la isla para recoger nuestros cuchillos. El plató se vacía alrededor. Liam guarda sus pinzas; yo limpio la hoja heredada de mi padre y la envuelvo en el paño.

—Voy a aceptar la cena de Esteban —digo.

Liam asiente.

—Deberías.

—No tienes que fingir entusiasmo.

—No finjo. La Alacena merece esa sala. Tú también.

La respuesta me deja sin defensa y sin cámaras a las que culpar. Cierro el estuche del cuchillo, doy la vuelta a la isla y lo beso.

Lo elijo con las manos libres y la puerta abierta. Su boca está tibia.

Cuando me aparto, Liam no intenta retenerme.

—Eso tampoco fue el frío —dice.

—No arruines el momento.

Recojo mi estuche. Él toma la caja con el resto de la vajilla. Salimos juntos del Plató 4 mientras, detrás de nosotros, la pantalla gigante sigue mostrando nuestros nombres sobre la palabra FINALISTAS.

Capítulo 12

Liam

El ascensor se abre en el piso cuarenta y dos del Hotel Aster, en Miami Beach. Bruno Santoro, director de inversiones de Halcón y el hombre que llevó la orden de desalojo a la Calle Ocho, ya sabe que he llegado.

Una mujer de traje gris espera frente a las puertas. No se presenta. Me ofrece una funda sellada para el teléfono y señala la cámara del pasillo con un movimiento breve de la barbilla.

—El señor Santoro valora la discreción.

—El señor Santoro compró una opción sobre mi restaurante. Ya superamos la etapa de los modales.

La mujer no reacciona. Espera con la funda abierta.

Mi teléfono vibra antes de que se lo entregue.

SOFÍA

Clara dice que llegues a las seis. Yo digo seis y cinco porque conozco tu necesidad de hacer una entrada irritante.

Es la primera vez que me escribe sin mencionar una cámara, una receta o una emergencia. Leo el mensaje dos veces.

LIAM

Seis en punto. Llevaré una entrada irritante de respaldo.

El indicador confirma el envío. Bloqueo la pantalla y coloco el teléfono en la funda.

—Si no me lo devuelve en veinte minutos, voy a asumir que forma parte de la oferta inmobiliaria.

—No tardará tanto.

Eso es una promesa o una amenaza. En este piso suenan igual.

La suite ocupa la esquina del hotel. El océano se extiende detrás de los ventanales y la ciudad queda reducida a techos blancos, piscinas y líneas de tránsito. El aire acondicionado está demasiado bajo. Sobre una mesa de cristal hay una cubeta con hielo, una

botella de whisky abierta y dos vasos. Santoro sirve uno cuando entro.

—Chef Bennett. Gracias por venir.

—Su mensaje decía que tenía información sobre Cobalto Capital.

—Y la tengo.

No acepto el vaso. Santoro lo deja frente al sillón que me corresponde y toma el otro. Lleva un traje azul oscuro sin una sola arruga. El hombre que nos entregó la orden de desalojo en el callejón parecía igual de cómodo bajo la humedad de Miami. Supongo que la ropa cara tiene su propio clima.

—Doscientos treinta y ocho mil setecientos dólares —dice.

El hielo choca contra el cristal cuando bebe.

No muevo las manos. El número exacto importa más que todo lo que haga después de pronunciarlo.

—Los registros de Cobalto no son públicos.

—Pocas cosas son privadas cuando una deuda entra en incumplimiento.

—¿Compró el préstamo?

—Todavía no.

Elige la palabra y deja el vaso sobre la mesa.

Santoro señala el sillón. Me siento porque prefiero verlo de frente y porque permanecer de pie le permitiría interpretar el gesto como miedo. La tapicería cede demasiado bajo mi peso. El vaso de whisky permanece intacto a la derecha.

—Halcón está preparado para adquirir la obligación —continúa—. Cobalto recupera su capital. Usted deja de negociar con prestamistas que cobran por semana. Todos ganan.

—Excepto yo.

—Usted gana la libertad que lleva años intentando comprar.

Abre una carpeta negra y desliza una hoja por la mesa. El membrete de Halcón ocupa la parte superior. Debajo aparece una cifra con suficientes ceros para que cualquiera sensato se obligue a leerla otra vez.

1.750.000 USD.

—Precio de compra por Éter, sus equipos, su marca y la cesión de todos sus derechos contractuales sobre el local —dice Santoro—.

Halcón liquida además el saldo de Cobalto en un plazo de veinticuatro horas. Neto para usted: más de un millón y medio, antes de impuestos.

Las facturas guardadas en la oficina, el crédito cancelado por el proveedor de nitrógeno y la cifra roja que aparece cada lunes en la cuenta de Éter se ordenan solas detrás del número. Podría pagarlo todo. Podría llamar a mi padre y no pedirle nada.

Pero Éter no cabe en una transferencia. El primer mes, el comedor olía a yeso húmedo y pintura; dormí dos noches sobre una caja de vajilla porque el instalador había dejado mal conectada la cámara. Los azulejos que Santoro quiere convertir en parte de un desarrollo los limpié uno por uno antes de cubrir las paredes. No los conservé para que alguien los catalogara al demolerlos. Los conservé porque el local tenía una historia antes de que yo llegara y porque necesitaba que tuviera una después.

Santoro pasa la página.

—El desarrollo incluirá un hotel y un restaurante en la azotea. Cinco años como director culinario, salario de trescientos mil dólares y control creativo por contrato. No tendría que volver a levantar un negocio con dinero prestado.

La oferta está construida alrededor de mi deuda y mi apellido. Incluso ha dejado la palabra control donde sabe que voy a verla.

Santoro deja que el silencio haga su trabajo.

—También reservaremos trescientos cincuenta mil dólares para la reubicación de La Alacena —añade—. Un nuevo local, dos años de alquiler cubierto y una cocina renovada. La señorita Carranza conservaría la marca y el equipo.

—Perdería el restaurante.

—Cambiaría de dirección.

—No es lo mismo.

—Para ella, quizá no. Para los ciento cincuenta empleados del desarrollo que construiremos allí, la distinción será académica.

La frase no lleva crueldad. Eso la vuelve más precisa. Santoro no necesita odiar La Alacena para borrarla; le basta con que el rendimiento por metro cuadrado sea bajo.

Tomo la hoja. El papel es grueso, con una textura que pretende convertir el número en algo sólido. La cámara del pasillo habrá registrado mi entrada. La mujer del traje sabe que mi teléfono está sellado. Todo en la reunión está diseñado para existir de la manera que Santoro elija después.

—¿Qué quiere? —pregunto.

—Una resolución ordenada.

—Ya tiene una opción de compra y una orden de desalojo. No paga un millón setecientos cincuenta mil dólares por orden.

Santoro sonríe apenas. Abre la carpeta por la segunda pestaña.

—Quiero que *Duelo a fuego lento* deje de convertir una disputa contractual en una campaña sentimental contra mi empresa.

—Hable con Medialab.

—Medialab está encantada. Los corazones morados producen más interacción que cualquiera de sus pruebas culinarias.

Empuja otra hoja. Esta no tiene membrete. Solo enumera dos posibilidades.

Retiro voluntario antes de la final.

Fallo crítico durante el servicio.

—No le pido que lastime a nadie —dice—. Una temperatura incorrecta. Un componente omitido. Una salsa que no llegue a la mesa. En una competencia en directo, el error no necesita ser dramático. Solo definitivo.

Leo las dos líneas hasta que las palabras dejan de necesitar explicación.

—Quiere que sabotee a Sofía.

—Quiero que impida que medio millón de dólares financien un litigio inútil.

—El premio no es suyo.

—La parcela sí lo será.

El hielo vuelve a tintinear en su vaso. El sonido es pequeño en una habitación tan grande.

Dejo la hoja sobre la carpeta.

—No.

Santoro bebe. No pregunta qué parte rechazo.

—Piénselo antes de contestar.

—Ya lo hice.

—En menos de un minuto.

—Tardé más de un minuto en llegar hasta aquí.

Su mirada baja hacia el contrato de compra.

—Usted mismo consideró vender una participación de Éter.

El conocimiento me aprieta la nuca.

—¿Quién le dijo eso?

—Tiene obligaciones registradas, conversaciones con posibles intermediarios y un restaurante que no puede sostener otro trimestre con el nivel actual de deuda. No es una deducción compleja.

No responde. Ha elegido una versión de la verdad que no puedo desmontar desde este sillón.

—Vender una participación para salvar Éter no es entregárselo a Halcón —digo.

—¿Salvar qué, exactamente? ¿Una fachada de acero? ¿Un comedor que todavía no genera beneficios? Le ofrezco capital para empezar otra vez donde quiera. Nueva York. Los Ángeles. Boston, si por fin desea reconciliarse con su apellido.

El nombre de la ciudad está puesto con cuidado. Santoro ha investigado a mi familia y cree que el rencor puede tasarse junto con las neveras y las mesas.

—Éter está en la Calle Ocho. Lo levanté sin el nombre de mi padre y no lo voy a entregar para que Halcón construya una terraza sobre él.

—Por ahora.

—Y Sofía va a cocinar esa final.

—Puede cocinarla. Solo necesita perder.

Me inclino hacia delante y empujo las dos hojas hasta su lado de la mesa.

—Busque a otro hombre dispuesto a confundir una salida con una venta.

Santoro contempla el contrato sin tocarlo.

—Su lealtad es reciente.

—No por eso es negociable.

—¿Ella sabe que está aquí?

La pregunta llega donde esperaba.

—No es asunto suyo.

—Entonces no.

Deja el vaso. Un aro de humedad queda sobre el cristal.

—La señorita Carranza desconfía de los hombres que toman decisiones financieras a sus espaldas. Su padre le enseñó esa cautela de una manera costosa.

Me levanto.

—No vuelva a hablar de su padre.

—No lo conocí. Solo conozco el relato que ustedes vendieron en televisión.

—No le da derecho a usarlo.

—Los derechos son documentos, chef Bennett. Lo demás son preferencias.

Santoro cierra la carpeta. El golpe del broche es suave.

—La oferta vence mañana al mediodía. Después de eso, Halcón adquirirá la deuda si resulta conveniente y procederá contra Éter por todas las vías disponibles.

—Entonces ahórrese la llamada de seguimiento.

Camino hacia la puerta.

—Una última observación —dice a mi espalda—. Usted cree que ocultar esta reunión protegerá la concentración de Sofía. Cuando ella se entere, no recordará sus motivos. Recordará que volvió a esconderle una deuda detrás de una puerta cerrada.

Me detengo con la mano en la manija.

—No estoy ocultando nada.

Santoro no responde. No necesita hacerlo.

La mujer del traje me devuelve el teléfono en el pasillo. Reviso el sello antes de abrir la funda. Hay dos mensajes nuevos.

SOFÍA

Noah consiguió que revisen también el letrero original. Clara amenaza con abrazarlo y él está considerando huir del estado.

SOFÍA

Trae mantequilla. La buena. Gasté la última en impedir que tu postre supiera a laboratorio.

El reloj marca cinco y veintidós. La reunión duró diecisiete minutos.

Podría llamarla ahora. Puedo decirle que Santoro conoce la cifra de Cobalto, que ha ofrecido comprar Éter y que quiere verla perder. Sofía dejaría lo que tiene en las manos. Vendría al hotel o llamaría a Noah, a Clara, a Rachel. Convertiría cada amenaza en una tarea y cada tarea en otra hora sin dormir. La revisión histórica es en dos días. La final, en cinco.

Después de la final, me digo.

Cuando tengamos el premio o sepamos que no lo tenemos. Cuando Cobalto ya no pueda usarse para distraerla. Cuando la verdad no llegue con un plazo de menos de veinticuatro horas.

Es el tipo de razonamiento que siempre funciona en una hoja de cálculo.

* * *

Sofía está en la cocina de La Alacena cuando llego. Lleva la libreta de su padre abierta junto a la balanza y una mancha de harina en la mejilla. La mantequilla empieza a ablandarse dentro de la bolsa que cargo.

—Cinco cincuenta y ocho —dice al verme—. Estoy preocupada.

—El tránsito colaboró.

Le entrego la bolsa. Ella revisa la marca y asiente.

—Aceptable.

—Tu elogio me sostiene.

—No abuses.

Sofía corta un trozo de pan, lo pasa por una sartén y lo cubre con la mantequilla todavía fría. Me lo ofrece. Sal, grasa, miga caliente. Una cena de pie antes de volver a trabajar.

Cuando tomo el pan, sus dedos se cierran un instante sobre mi muñeca.

—Estás frío.

—El aire acondicionado del auto.

Me suelta y vuelve a cortar el pan. La explicación no ha necesitado preparación.

—¿Dónde estabas? —pregunta.

La pregunta no lleva sospecha. Ese es el problema.

Miro la libreta abierta. Mi letra ocupa seis líneas debajo de la receta de su padre. En la mesa, su teléfono muestra una fotografía de las cartas ordenadas por Clara y los planos de Noah. Los papeles ocupan menos de un metro de mesa; si Halcón derriba el edificio, ninguno tendrá un lugar al que volver.

—Era un asunto de financiación de Éter —digo.

Sofía deja el pan en la tabla.

—¿Cobalto?

—Está controlado.

La frase sale limpia. No es mentira si solo examino la oferta vencida, la prórroga y el hecho de que Santoro no posee todavía la deuda. Para sostenerla necesito ignorar todo lo demás.

—¿Hay algo que deba saber antes de la final? —pregunta.

Santoro conoce la historia de su padre y la cifra de mi deuda. También sabe que vine solo.

—No.

Sofía me observa un segundo más. Después arranca otra porción de pan y me la pone en la mano.

—Entonces prueba la mantequilla. Le falta sal.

La pruebo. Tiene razón.

Ella vuelve al fogón y yo tomo el recipiente de sal. Entre los dos, la libreta permanece abierta por la página en la que me dejó escribir.

—Liam.

Levanto la vista.

Sofía se limpia las manos en el paño y rodea la mesa. Se detiene frente a mí, con harina todavía en la mejilla.

—No voy a preguntártelo otra vez esta noche —dice—. Pero no uses la final para apartarme de algo que también es mío.

El salero pesa poco en mi mano.

—No lo haré.

Ella me sostiene la mirada. No sé si me cree o si ha decidido que esta es la única respuesta que voy a darle.

—Ven aquí.

Dejo el salero junto a la balanza. Sofía me toma por la chaquetilla y me besa. Su boca sabe a mantequilla y pan tostado; el calor del fogón nos alcanza los brazos. Le apoyo una mano en la cintura y la otra queda en su nuca, donde un mechón se ha escapado del moño.

Cuando se aparta, no hay cámaras, ni un cronómetro, ni una razón que pueda usar como coartada.

—Mañana a las seis —dice.

—A las seis.

Sofía vuelve a la hornilla. Yo añado sal a la mantequilla con la libreta abierta entre los dos.

Capítulo 13

El teléfono vibra dentro del cajón de las especias justo cuando intento sacar una bandeja de pan del horno.

El metal me quema a través del paño. Dejo la bandeja sobre la mesa de trabajo, abro el cajón con la cadera y encuentro tres llamadas perdidas de Clara.

CLARA

No abras la puerta principal.

CLARA

Sofía, dime que estás viendo esto con alguien.

CLARA

Voy para allá.

El pan cruje al enfriarse. En la pantalla hay un enlace de un sitio de noticias local que no conozco y una fotografía borrosa de Liam entrando al Hotel Aster. El titular ocupa media pantalla.

¿AMOR O CONTRATO? EL SECRETO DE LOS FAVORITOS DE DUELO A FUEGO LENTO.

La foto siguiente muestra a Liam saliendo del hotel, la cabeza inclinada hacia el teléfono. La tercera es una captura de un documento. Reconozco el encabezado antes de ampliar la imagen.

EL CONTRATO DE LA COCINA.

La cláusula de confidencialidad ocupa media pantalla. Más abajo aparece la de rescisión: si uno de los dos arruina la credibilidad de la pareja, cede su local al otro. Mi firma está recortada en el borde inferior. La de Liam, a su lado.

El cuchillo que dejé sobre la tabla tiene una gota de masa pegada a la hoja. La retiro con el pulgar, una vez y luego otra, hasta que el teléfono vuelve a vibrar.

LIAM

Necesito hablar contigo antes de que alguien te cuente una versión que no es la mía.

El mensaje queda abierto. Anoche, frente a la libreta de mi padre, le pregunté si había algo que debiera saber. Él sostuvo el salero y dijo que no.

El timbre de la puerta principal suena tres veces seguidas. Después llegan los golpes.

—¡Sofía! ¿Es cierto que cobraron por fingir una relación?

—¡Chef Carranza! ¿Bennett se reunió con Halcón para vender Éter?

La voz de un hombre atraviesa el cristal. Otra se superpone desde la acera. El letrero de ABIERTO sigue encendido sobre la puerta. Cruzo el salón, lo apago y bajo la persiana a medias. Por la rendija entran destellos blancos, uno detrás de otro.

Clara llega por la puerta trasera. Lleva el cabello recogido a medias, una mochila colgando de un hombro y el teléfono en alto.

—No respondas nada —dice antes de saludar—. Nada por mensaje, nada desde la ventana y, si te parece posible, nada a un periodista que prometa «solo una aclaración».

—¿Quién lo filtró?

—Halcón tiene un departamento de comunicación del tamaño de un país pequeño. No puedo probarlo todavía.

Le muestro la pantalla. Clara lee la cláusula, aprieta los labios y abre el enlace de nuevo.

—Han subido el contrato hace veintidós minutos. Ya lo replicaron cuatro cuentas de chismes y dos periódicos. Rachel llamó a mi teléfono. Quiere vernos en Medialab a las diez.

—¿A Liam también?

Clara baja el teléfono.

—Sí.

El nombre queda sobre la mesa, entre la bandeja de pan y la harina que todavía tengo en las manos.

—¿Sabías que iba a reunirse con Santoro?

—No.

La respuesta es rápida. La necesito así; si vacila, no sé qué haría con el resto de la mañana.

Un golpe seco llega desde el callejón. Clara se asoma por el ventanuco de la cocina y vuelve hacia mí.

—Está aquí.

No necesito preguntar quién. La puerta trasera se abre antes de que decida si quiero verlo.

Liam entra sin chaquetilla, con la camisa oscura pegada a la espalda por la humedad. Cierra detrás de sí. Desde el callejón, un compresor arranca con un zumbido áspero.

—No mandé el contrato a la prensa —dice.

—No eres precisamente la persona indicada para hablarme de secretos.

Clara da un paso hacia la mesa, pero Liam alza una mano hacia ella sin mirarla.

—¿Puedes darnos un minuto?

—No —responde Clara—. Puedo quedarme aquí y no intervenir. Es distinto.

No le discuto. Liam tampoco.

—Santoro me citó ayer —dice—. Me ofreció comprar Éter, pagar Cobalto y financiar la reubicación de La Alacena.

El sonido del compresor cambia de tono. Liam tiene una línea de sudor en la sien; no sé si es el calor o el camino desde el restaurante contiguo.

—¿A cambio de qué?

—De retirarme antes de la final o provocar un fallo en tu servicio.

Mi mano encuentra el nudo del delantal y tira de él hasta que la tela me corta la cintura.

—¿Y pensaste que yo no necesitaba saberlo?

—Pensé que te distraería.

—Claro. Porque esa estrategia ha funcionado de maravilla en mi familia.

Liam baja los ojos un instante. No lo hace menos irritante. Solo evita que pueda fingir que no entiende.

—Le dije que no —continúa—. No voy a sabotearte, Sofía.

—¿Y después viniste aquí, me besaste y me dijiste que estaba todo controlado?

—No quise—

—No termines esa frase con «protegerte».

El pan todavía caliente perfuma la cocina. Por primera vez en años me da náuseas ese olor. Liam deja las llaves sobre la mesa, lejos de mí, como si también necesitara tener las manos vacías.

—No intentaba protegerte de la verdad. Quería que llegaras a la final sin otra cosa sobre los hombros.

—La final no es solo mía. El contrato tampoco. Y Santoro no te ofreció una cita para hablar de cocina.

—Lo sé.

—Lo sabías anoche.

Clara exhala por la nariz y se vuelve hacia la puerta de la despensa. Le agradezco que no diga nada. Si abre la boca, quizá le pida que elija un bando, y ya hay suficiente gente haciendo eso por mí.

Liam se acerca un paso. Se detiene junto a la balanza, donde todavía está el salero de anoche.

—Quise decírtelo.

—Pero no lo hiciste.

Su teléfono vibra sobre la mesa. La pantalla se ilumina con el nombre de Rachel. Liam no contesta.

—Tenemos que ir a Medialab —dice Clara, sin apartar la vista de la puerta—. Ya.

Guardo el cuchillo de mi padre en su estuche y el teléfono en el bolsillo del delantal. El peso del mango me golpea la cadera al moverme.

—Vamos —digo.

* * *

Rachel nos espera en una sala de reuniones del segundo piso, lejos del Plató 4. Hay dos botellas de agua cerradas frente a cada silla y una pantalla con el titular congelado. Un abogado del canal revisa papeles junto a la ventana. Derek está de pie junto a la pantalla, sin micrófono y sin la sonrisa que usa para las cámaras.

Rachel señala cuatro sillas. Clara se sienta a mi izquierda. Liam ocupa la de enfrente; la mesa nos deja demasiado espacio para tocarlo y demasiado poco para ignorarlo.

—La dirección suspendió todos los ensayos hasta nuevo aviso —dice Rachel—. No es una descalificación. Todavía.

—¿Todavía? —pregunto.

El abogado gira una hoja hacia nosotros. El contrato filtrado está impreso en blanco y negro. Mi firma parece más firme en papel que en la pantalla.

—El reglamento de esta edición exige que las parejas seleccionadas presenten una relación existente, pasada o en desarrollo fuera del programa —dice—. La campaña promocional se basó en esa declaración.

—Nuestra cocina no es falsa —digo.

—No he dicho que lo sea.

—Pero van a decidir si podemos competir por una fotografía de Liam entrando a un hotel y por un documento privado.

Derek cruza los brazos.

—Van a decidirlo porque el documento dice que la relación era una estrategia. Y porque Halcón tiene una opción sobre la manzana que ustedes prometieron defender delante de millones de personas.

—No les prometimos nada que no estuviéramos haciendo —dice Clara.

Rachel se inclina hacia delante.

—Clara tiene razón sobre el edificio. El problema no es si la amenaza inmobiliaria existe. El problema es si Medialab convirtió una mentira en el relato de su temporada.

Liam mueve una de las botellas de agua con dos dedos. El plástico roza la mesa.

—Halcón filtró esto para sacarnos de la final.

—Necesitamos algo más que una conclusión razonable —responde el abogado—. Necesitamos saber qué ocurrió en el Hotel Aster y si alguno de ustedes recibió dinero, instrucciones o ventajas a cambio de manipular la competencia.

La palabra dinero me lleva de vuelta a la cocina de mi padre: las carpetas cerradas, el socio hablando demasiado bajo, mi madre leyendo cifras con los labios apretados. Me obligo a mirar al abogado.

—No recibí nada.

—¿Y usted, chef Bennett?

Liam me mira antes de responder. Solo un segundo, pero lo hace.

—No recibí nada.

—¿Se reunió con el señor Santoro?

—Sí.

Rachel cierra los ojos un momento. Derek mira hacia la pantalla, donde la fotografía vuelve a mostrar la puerta del hotel.

—¿Por qué? —pregunta el abogado.

—Quería que me retirara o saboteara a Sofía. Dijo que pagaría mi deuda y compraría Éter.

El aire acondicionado me enfría los antebrazos. Nadie habla durante varios latidos del reloj que Liam no lleva puesto.

—¿Y qué respondió? —pregunta Rachel.

—Que no.

El abogado anota algo. No sé qué palabra eligió.

—¿Puede demostrarlo?

Liam no contesta de inmediato.

En la pantalla, una notificación aparece sobre el titular: MÁS DE DOS MILLONES DE REPRODUCCIONES. Rachel la cierra con el control remoto.

—La junta de estándares escuchará sus declaraciones por separado —dice—. Hasta entonces, no hablen con prensa ni publiquen nada. Si encontramos evidencia de que el programa fue inducido a contratarles bajo una identidad falsa, podrían quedar fuera de la final.

—¿Cuándo van a decidir? —pregunto.

—Mañana por la tarde, como máximo.

Cuatro días. Ese es todo el margen que queda antes de la final, y ahora Medialab puede quitárnosla con una reunión de cuarenta minutos.

El abogado recoge las copias del contrato. Cuando toma la mía, queda una marca gris de tinta en la mesa.

—Empezaremos con la chef Carranza —dice.

Clara se pone de pie al mismo tiempo que yo.

Liam también se levanta.

—Sofía.

No quiero que use mi nombre con esa voz. Mucho menos delante de una mesa que acaba de convertir nuestra historia en un expediente.

—Hablaré con ellos —digo—. Después no sé qué voy a hablar contigo.

Salgo antes de que responda.

* * *

Al volver a La Alacena, las persianas siguen a medias. Los fotógrafos han dejado vasos de café vacíos en la acera y un micrófono abandonado contra la maceta de albahaca. Clara se queda afuera para llamar a Noah; dice que necesita saber si Halcón también está moviendo algo contra la revisión histórica.

Entro sola por la puerta trasera. El caldo que dejé sobre el fuego ha reducido hasta pegarse al fondo de la olla. El olor amargo se ha metido en las cortinas, en mi pelo, en el paño de cocina.

Apago la hornilla. Raspo la capa oscura con una cuchara de madera hasta que el metal proteste.

En el teléfono hay otra alerta. La fotografía de Liam sigue ocupando la pantalla cada vez que lo enciendo.

Clara entra sin hacer ruido. Trae la mochila cerrada contra el pecho.

—Noah dice que la revisión histórica sigue adelante —dice—. Halcón no puede frenar el expediente con una noticia de chismes. Al menos no hoy.

—Qué alivio. Una cosa menos que pueden convertir en un titular.

Clara se apoya en el marco de la puerta. Afuera, una cámara dispara otra vez; el destello se cuela por la persiana y corta la pared en dos.

—¿Quieres que me quede?

Miro la olla. La cuchara ha levantado una costra negra que no va a salir con agua caliente ni con tiempo.

—Quiero que cierres la puerta cuando salgas.

Clara tarda un segundo. Luego asiente.

—Te escribo cuando llegue a casa. Y no abras si escuchas que alguien toca.

—No voy a abrir.

Cuando la puerta trasera encaja, el teléfono empieza a sonar. LIAM BENNETT ocupa la pantalla. Lo dejo sonar hasta que corta. Después llega un mensaje.

LIAM

No acepté nada. Déjame explicarte el resto.

Pongo el teléfono boca abajo sobre la mesa. La pantalla golpea la madera con un ruido seco. Vuelvo a raspar la olla.

Capítulo 14

La primera tabla de corte queda limpia a la tercera pasada. Sigo frotándola.

La cocina de La Alacena está a oscuras salvo por la luz sobre el fregadero. El extractor apagado cuelga sobre mí como una tapa de metal. Afuera llueve con fuerza contra el toldo del patio y el agua baja por el callejón hacia la rejilla, arrastrando hojas, grasa vieja y una servilleta de papel que se niega a deshacerse.

Vierto más jabón en la esponja. La madera ya no huele a ajo ni a cilantro. Huele a detergente de limón y a la olla que quemé por la mañana.

El teléfono permanece boca abajo junto a la balanza. Cada vez que vibra, el zumbido recorre la mesa de acero. No lo volteo.

Clara escribió hace una hora para decirme que Rachel confirmó mi declaración individual a las nueve. Después preguntó si había cenado. No respondí a ninguna de las dos cosas. El pan de la mañana sigue dentro de la bolsa de papel, duro en los bordes, sobre la encimera.

Paso la esponja por la tabla una cuarta vez. En la quinta, una astilla se levanta cerca de la esquina. La arranco con la uña y la dejo sobre el fregadero.

Mi padre odiaba las tablas hinchadas. Decía que había que secarlas bien antes de guardarlas o la humedad abría las vetas y luego nada quedaba plano. No recuerdo su voz al decirlo. Recuerdo su mano pasando el paño por la madera, el anillo golpeando una vez contra el borde.

El agua del grifo se enfría sobre mis dedos.

La libreta de recetas de mi padre está cerrada junto a la balanza. La había apartado para no mojarla y aun así una gota de agua ha caído sobre la cubierta, justo en la mancha antigua de manteca. La

seco con el paño de cocina y la abro por la página del arroz con leche.

Debajo de la letra de mi padre, estrecha y ladeada, aparecen las seis líneas de Liam: cantidades, temperatura, el tiempo exacto de congelación. Al final está su añadido.

Piña fresca. Sofía tenía razón.

El bolígrafo sigue en el hueco del lomo. Lo saco y lo sostengo sobre su letra. Bastaría con tachar la frase. La tinta no borraría las cantidades ni su mano, pero al menos no tendría que verla cada vez que buscara la receta.

No hago nada.

Cierro la libreta. La dejo en el estante alto, detrás de los frascos de comino y pimienta, donde no la vea cada vez que levante la cabeza.

Del salón llega un golpecito contra el cristal. No es la puerta; es una cámara apoyándose, o alguien tocando con una uña. Me acerco sin encender las luces. A través de la persiana distingo una silueta bajo un paraguas y el rectángulo azul de una pantalla de teléfono. La persona se aleja cuando advierte que no voy a abrir.

En la mesa de la entrada queda el pequeño letrero de la semifinal: una cartulina con nuestros nombres, los chefs de Calle Ocho, escrito por Clara para el personal. Lo vuelvo boca abajo. El adhesivo se despega de la madera con un chasquido.

En la pantalla del teléfono aparece un aviso nuevo. No necesito tocarlo para leer el nombre.

LIAM BENNETT

Estoy afuera.

La esponja se me queda quieta en la mano.

Otro mensaje.

LIAM BENNETT

No voy a entrar si no quieres. Solo escúchame cinco minutos.

La lluvia golpea más cerca. Cierro el grifo y la cocina recupera todos los ruidos que el agua escondía: la tubería que gotea bajo el fregadero, el motor del refrigerador, un automóvil que pasa despacio por la Calle Ocho.

No le debo cinco minutos. Él tuvo diecisiete en un hotel y una noche entera en mi cocina.

Dejo la esponja en el lavaplatos. El delantal negro de Liam cuelga del gancho junto a la puerta trasera. Lo había dejado allí la noche anterior, antes de besarme y decirme que nada ocurría. La tela está seca, pero cuando la tomo conserva el olor tenue a humo de roble y a su jabón de manos.

Lo doblo una vez. Dos. No queda parejo. No me importa.

* * *

La puerta trasera se abre hacia adentro. La sostengo con el hombro y no salgo del umbral.

Liam está bajo la lluvia, sin paraguas y sin chaquetilla. El agua oscurece su camisa hasta los codos; las gotas le caen del cabello sobre la clavícula. Ha dejado las manos a la vista, una a cada lado del cuerpo.

—Tienes cuatro minutos —digo.

—Gracias.

—No los uses para agradecerme.

El callejón huele a asfalto mojado, cajas húmedas y aceite frío. Al otro lado, la fachada de Éter refleja un rectángulo amarillo de mi cocina. La puerta de su local está cerrada. No hay nadie detrás del cristal.

Liam mira el delantal que tengo contra el pecho.

—No vine a pedirte que me perdones.

—Qué eficiente. Nos ahorra una parte de la conversación.

—Vine a decirte que lo que Santoro ofreció sigue rechazado. No firmé nada. No recibí dinero. No entregué el contrato.

—Eso ya se lo dijiste a Medialab.

—Y te lo digo a ti porque es verdad.

—La verdad llegó tarde.

Liam se pasa una mano por el cabello mojado. El gesto deja más agua en su nuca.

—Sí.

La fotografía del hotel y la frase del salero siguen donde las dejé. Está controlado. Como si el dinero pudiera mantenerse quieto porque él lo ordenaba.

—¿Cuándo pensabas contármelo? —pregunto.

—Después de la final.

—¿Después de que ganáramos o después de que perdiéramos?

—Después de que estuvieras fuera del alcance de Santoro.

—Eso no responde nada.

Liam mira la rejilla donde el agua gira alrededor de la servilleta.

—Después de la final —repite—. Era lo que pensaba hacer.

—Eso sí responde.

La lluvia ha empapado el borde del delantal. Lo aprieto entre las manos.

—¿Ves por qué no puedo creer que rechazaste la oferta? —digo —. No porque Santoro tenga una fotografía. Porque me enseñaste que puedes mirarme a la cara y decidir qué parte de mi vida me toca saber.

—No decidí por ti.

Suelto una risa corta. Sale áspera.

—Me quitaste la decisión de saber que Halcón quería usar tu deuda para sacarnos de la final. ¿Qué nombre le das a eso?

—Miedo.

—Pues el miedo cocina igual que la soberbia: deja a todos esperando una explicación mientras se quema lo que estaba en el fuego.

Liam no aparta la vista. La lluvia le pega a la camisa y al pavimento. Desde la acera llega un motor al ralentí; no puedo ver si queda algún fotógrafo al final del callejón.

—Tienes razón —dice—. No hay una versión en la que esto no sea culpa mía.

—No digas «culpa» como si fuera una factura que puedes pagar y archivar.

—No lo digo así.

—Pero es como haces todo. Un problema, un plazo, una solución que nadie más ve hasta que la pones sobre la mesa. Y luego esperas que agradezcamos que llegó caliente.

Liam baja la cabeza. Sus dedos se cierran y se abren una vez a los costados.

—No esperaba que me agradecieras nada.

—No. Esperabas que no me enterara.

El agua me moja los zapatos desde el borde del umbral. Retrocedo medio paso. Él no intenta acercarse.

—¿Quién tenía el contrato? —pregunto.

Liam alza la vista.

—Nosotros. Clara. Rachel tenía la documentación de casting, pero no una copia de las cláusulas privadas.

—No fue Clara.

—No he dicho que lo fuera.

—Lo sé.

—Entonces no nombres a la gente que sí se quedó cuando todo se vino abajo.

Liam asiente. El agua le cae del mentón al cuello de la camisa.

—No creo que Clara hiciera esto. Creo que Santoro encontró una forma de entrar en lo que necesitaba.

—Como encontró una forma de saber la cifra de Cobalto y la historia de mi padre.

—Sí.

—Y tú decidiste tratarlo como si fuera un problema que podías resolver solo.

—Sí.

La segunda vez duele menos porque ya no discute. Eso no mejora nada.

—Puedo conseguir las cámaras del hotel —dice—. Puedo demostrar lo que pasó.

—¿Para Medialab o para mí?

—Para los dos.

—No quiero que traigas una prueba como si arreglara lo demás.

—No lo arregla.

—Entonces deja de ofrecerla como si fuera una cucharada de sal al final del plato.

Liam mira el delantal otra vez.

—¿Eso es para mí?

Lo extiendo hacia él.

—Llévatelo.

—Sofía.

—No voy a tener tus cosas en mi cocina mientras decido si puedo tenerte cerca.

Sus manos tardan un instante en moverse. Después toma el delantal. Sus dedos rozan los míos y el contacto dura menos de un segundo. Me limpio la mano contra el costado del pantalón.

—No me voy a ir de Miami —dice.

—No te estoy pidiendo que te vayas.

—Lo sé.

—Te estoy pidiendo que no vuelvas a esta puerta esta noche.

El trueno llega después del relámpago. Liam mira por encima de mi hombro hacia la cocina, hacia la luz del fregadero, la tabla apoyada contra la pared y el teléfono boca abajo.

—¿Vas a dejar que Santoro decida lo que somos?

La pregunta me duele porque no tiene derecho a hacerla.

—No. Tú lo decidiste cuando aceptaste que yo podía esperar.

—No acepté su dinero.

—Aceptaste su silencio.

Liam abre la boca y la cierra. No responde.

—Mañana tengo la declaración con Medialab —digo—. Después harán lo que quieran con la final. Yo no voy a pasar la noche ensayando tu defensa.

—No te lo pediría.

—Ya lo hiciste. Solo que ayer no usaste esas palabras.

La lluvia rebota contra el toldo de Éter. Liam da un paso atrás. El delantal cae recto desde su mano.

—Voy a encontrar una forma de probarlo —dice.

—Hazlo porque es lo correcto. No porque creas que te va a devolver algo.

—No espero que me devuelva nada.

—Todavía hablas como si esto fuera entre tú y yo. Mañana pueden quitarnos la final. Halcón puede comprar tu deuda ahora que venció el plazo. Y hay gente haciendo guardia frente a mi puerta porque una mentira les da clics.

Liam aprieta el delantal contra el muslo.

—Lo sé.

—No, lo estás aprendiendo tarde. Es diferente.

El agua del callejón se cuela bajo la suela de mis zapatos. Se me enfrían los dedos de los pies, pero no cierro todavía.

—Si consigues esas cámaras, no me las traigas aquí —digo—. Entrégaselas a Clara o a Rachel. Haz que sirvan para algo antes de pensar en mí.

—De acuerdo.

—Y no conviertas una prueba en otra escena para convencerme de que lo nuestro era real.

Liam sostiene mi mirada. La lluvia le corre por la cara; no levanta la mano para quitarla.

—No voy a usarlo así.

—Bien.

—Sofía, lo nuestro sí era real para mí.

Me aferro al borde de la puerta.

—No vuelvas a decirme eso desde el otro lado de un secreto.

Asiente. Sus labios se mueven, pero el agua y el motor del refrigerador cubren lo que sea que iba a decir.

Cierro la puerta.

El cerrojo se resiste en la primera vuelta. Empujo la hoja con la palma, levanto un poco la manija y vuelvo a intentarlo. El metal oxidado entra en la placa con un golpe pesado.

Del otro lado no hay golpes. Solo lluvia.

* * *

Sigo apoyada contra la puerta hasta que me duelen los talones. La camisa se me ha pegado a la espalda por la humedad del umbral. Camino hasta la cocina, enciendo la luz del comedor y la apago enseguida. Las mesas vacías devuelven una franja blanca.

La tabla que estaba lavando espera junto al fregadero. La tomo y la vuelvo a poner bajo el grifo. Esta vez no uso jabón. El agua corre por las marcas del cuchillo y se lleva las migas que ya no estaban allí.

El teléfono vibra. Lo dejo sonar.

Vibra otra vez. Luego una tercera.

Cuando por fin lo giro, no es Liam.

RACHEL

Confirmado: declaración individual a las 9:00. Entrada de personal, no la principal. Seguridad está avisada.

Debajo hay otro mensaje, enviado un minuto antes.

CLARA

Noah consiguió que el expediente siga en revisión. Mañana te cuento. Come algo, aunque sea pan con mantequilla.

La foto del pan duro aparece en mi cabeza antes de que pueda evitarlo. Abro la bolsa, parto un extremo y lo muerdo de pie. La miga está seca. Mastico hasta que deja de rasparme el paladar.

Un ruido de puerta llega desde el callejón.

Me acerco al ventanuco sobre la mesa de preparación y aparto apenas la cortina. Liam cruza bajo la lluvia hacia Éter con el delantal negro doblado sobre el antebrazo. Abre la puerta de cristal. Las luces del comedor se encienden una a una; el acero, las mesas vacías y la cocina acristalada aparecen durante un segundo.

Liam entra. La puerta se cierra detrás de él.

La última luz de Éter se apaga antes de que suene el ascensor de carga.

Vuelvo al fregadero y dejo la tabla en posición vertical para que escurra. El cerrojo sigue puesto en la puerta trasera. No voy a comprobarlo otra vez.

Capítulo 15

El golpeteo en la puerta trasera empieza antes de que termine de limpiar la quemadura del fondo de la olla.

No es el ruido de Liam. Él golpea dos veces y espera. Quien está afuera toca con los nudillos tres veces, hace una pausa y vuelve a tocar, como si la puerta le debiera una respuesta.

—Soy Clara —dice desde el callejón—. Y Noah. No abras si vas a lanzarme algo, pero abre.

Dejo la cuchara de madera sobre la encimera. El reloj del horno marca ocho y cuarenta y seis. En trece minutos tengo que estar en Medialab para contarle a un abogado que fingí una relación y que, de algún modo, eso no fingía todo lo demás.

Corro el cerrojo. Clara entra primero con un termo de café, una bolsa de pan y la cara tensa de quien ha pasado la mañana peleando con correos. Noah viene detrás con un tubo de planos bajo un brazo y una computadora gris bajo el otro. Cierra la puerta con el talón para que la lluvia no entre.

—No venimos a convencerte de nada —dice Clara.

—Entonces han elegido una hora extraña para traer a Noah y una computadora.

—La computadora fue idea de Liam —responde Noah—. El café, mía.

Clara me mira.

—Le dije que no era momento de atribuirse méritos por café.

—No me atribuí el mérito. Señalé la autoría.

Clara deja el termo sobre la mesa y abre la computadora.

—Liam entregó esto a Rachel a las seis y media. Rachel me llamó porque tú le pediste que cualquier prueba pasara por mí.

No me siento. La encimera fría me sostiene las palmas.

En la pantalla aparece el pasillo del piso cuarenta y dos del Hotel Aster. La imagen está tomada desde arriba, sin belleza y con la hora

en un extremo. Liam sale de la suite. Lleva la misma camisa oscura de la fotografía filtrada; la puerta se cierra detrás de él. Se detiene cuando escucha una voz.

Santoro aparece en el umbral. A su lado está la mujer del traje gris que selló el teléfono de Liam. La cámara no alcanza a captarles las caras del todo, pero el audio es nítido.

—¿Firmó? —pregunta ella.

—No —responde Santoro—. Inicie la compra de Cobalto. Y use el contrato. Si el chef no acepta una salida, nos servirá una caída.

La pantalla se queda en negro.

Noah pulsa una carpeta. Hay una copia del registro de acceso del hotel, la hora de llegada y la de salida de Liam, y un correo de la administración dirigido al abogado de Medialab que certifica la integridad de los archivos. Todo está fechado antes de que el video llegara a Clara.

—El hotel no iba a entregar nada por voluntad propia —dice Noah—. Liam presentó una queja formal por el uso de su imagen en la campaña de Halcón. La directora de seguridad revisó el pasillo. Esto estaba en el respaldo automático.

—¿Y Santoro dejó que lo grabaran?

—Los hombres que se sienten dueños de un lugar suelen olvidar que hay cámaras —dice Clara.

No sé qué hacer con las manos. Miro el minuto congelado en la pantalla: Liam, de espaldas, alejándose de una puerta que podía pagarle cada deuda. No escucho un no de su boca. Escucho a Santoro decirlo por él.

La parte que quería tener razón me pide que encuentre un agujero. La hora, el ángulo, la mujer que podría haber dicho otra cosa. Pero la frase está ahí. Inicie la compra de Cobalto.

—Él lo sabía desde anoche —digo.

Clara asiente.

—Sí.

—Y me dejó pensar que podía estar vendiéndose.

—Sí.

Noah baja la tapa de la computadora. El chasquido me resulta más amable que cualquier palabra de consuelo.

—La grabación no borra eso —dice—. Solo impide que Halcón convierta la mentira en otra cosa.

El teléfono de Clara vibra. Lee la pantalla y me la muestra sin tocarla.

RACHEL

La junta recibió los archivos. Necesitamos una hora más. No hablen con medios.

—¿Dónde está Liam? —pregunto.

Clara guarda el teléfono.

—En el banco de la esquina de Coral Way con una notaria y el abogado que Noah encontró para el fondo de garantía.

Tardo un segundo en entenderla.

—¿Qué fondo?

Noah desenrolla los planos sobre la mesa de preparación. La humedad ha curvado una esquina. Muestra la parcela compartida de La Alacena y Éter, las marcas de los azulejos, el letrero, los locales que han respaldado las ciento cuarenta y tres cartas.

—El depósito de garantía para frenar la opción de Halcón sigue siendo de quinientos mil dólares —dice—. La final era la vía rápida. Si Medialab los descalifica, no llegamos a tiempo.

—Eso ya lo sé.

—Liam pidió una línea puente usando la escritura de Éter como garantía. No la participación que pensaba vender. El local entero.

El plan se queda sobre la mesa entre una mancha de salsa seca y el termo de Clara.

—Éter ya tiene la deuda de Cobalto.

—La escritura no está comprometida por ese préstamo —responde Noah—. La refinanciación cubriría Cobalto y permitiría constituir el depósito. Él conservaría el restaurante si puede cumplir los pagos. Si no, lo pierde.

—¿Y por qué un banco haría eso hoy?

—Porque hay una tasación, una escritura limpia y un acreedor interesado en que Halcón no se quede con la deuda por debajo de su valor —dice Noah—. No es un favor. Es un riesgo calculado.

—Para Liam no.

Clara destapa el termo. El vapor del café sube entre los papeles.

—No. Para Liam es Éter.

Miro el plano. La pared compartida parece una línea delgada, tan fácil de borrar con el borde de una mano. Pienso en el comedor de acero encendiéndose ayer bajo la lluvia, en los azulejos que él limpió antes de cubrir las paredes, en cómo sostuvo mi libreta como si no pudiera escribir sobre una receta sin permiso.

—¿Él les pidió que me contaran esto?

—Nos pidió que te entregáramos la evidencia y el contacto del abogado —dice Clara—. No dijo que teníamos que hablarte del préstamo.

—Eso fue idea mía —añade Noah—. Es relevante para la protección de la parcela.

Clara le da un golpe leve con el codo.

—Y porque no eres de piedra, aunque te disfraces de plano regulador.

Noah mira el café.

—Eso no figura en mi licencia profesional.

La risa no me sale, pero el aire deja de apretarme el pecho.

—¿Su familia sabe? —pregunto.

Clara abre una segunda carpeta de la computadora y gira la pantalla hacia mí. Hay un correo de un abogado de Boston. No necesito leer más que el asunto: PROPUESTA DE COMPRA PRIVADA — ÉTER.

—Su padre mandó una oferta esta madrugada —dice—. Comprar Éter, liquidar Cobalto y llevarse a Liam a dirigir la cocina de un hotel suyo. Con una condición: que el negocio deje de ser suyo.

—¿Y Liam?

Noah señala el último correo. La respuesta de Liam ocupa tres líneas.

No venderé Éter a mi familia ni regresaré a Boston. No usaré su dinero para resolver un problema que debo enfrentar yo.

El cursor parpadea al final del mensaje. Nada más.

En mi familia, los hombres siempre habían tenido una versión elegante de la retirada. El socio de mi padre la llamaba inversión estratégica. Santoro la llamaba reubicación. El padre de Liam la

llamaba oportunidad. Cambiaban el papel, el traje y la cifra; alguien más terminaba pagando lo que ellos decidían.

Liam acababa de rechazar a todos.

La frase del salero sigue siendo una mentira. El video y el correo colocan otra cosa a su lado: no estaba buscando una salida a costa mía. Había intentado sostenerlo todo con las manos cerradas hasta que se le rompieron.

Clara deja una taza frente a mí.

—Toma. Está fuerte.

La agarro con ambas manos. El cartón del vaso me calienta los dedos.

—Tengo que ir a Medialab.

—Sí —dice Clara—. Y después puedes decidir qué quieres hacer con el resto.

* * *

La declaración dura treinta y ocho minutos. El abogado hace preguntas sobre el contrato, las cláusulas, los ensayos y cada beso que alguna cámara convirtió en contenido. Respondo lo que sé. No adorno nada. Al final, el abogado coloca una copia del informe del Hotel Aster frente a mí.

—¿Cambia esto su declaración sobre la conducta del chef Bennett? —pregunta.

El papel huele a tóner caliente.

—Cambia lo que sé de la reunión. No cambia que me la ocultó.

El hombre anota sin levantar la vista.

—¿Considera que existió manipulación de la competencia?

—Por parte de Halcón, sí. Por nuestra parte, fingimos una relación al principio. La cocina no la fingimos. La amenaza contra el edificio tampoco.

—¿La relación sigue siendo falsa?

La pregunta se queda sobre la mesa. La sala tiene un aire acondicionado demasiado alto y una ventana que no abre.

—No lo sé —digo.

Me duele la garganta al decirlo.

Rachel me espera en el pasillo cuando termino. Lleva el teléfono pegado a la oreja y me hace un gesto para que espere. Después cuelga.

—La junta sigue reunida —dice—. El video les da una razón para no sancionarles hoy, pero el contrato no desaparece. Tendrán una resolución esta tarde.

—¿Y si nos sacan?

Rachel mira hacia el Plató 4. Las puertas están cerradas; detrás se oye el golpe regular de alguien ajustando una estructura de luces.

—Entonces tendrán que defender la manzana sin el programa. Pero la cocina que hicieron sigue siendo suya.

No sé si es consuelo o instrucción. Rachel rara vez diferencia las dos cosas.

—Liam está abajo —añade—. No le dije que te lo dijera.

—No necesito que me lo digas.

—Lo sé. Por eso te lo digo ahora.

* * *

Liam espera junto a la salida de personal, bajo el alero de carga. Ya no llueve; el asfalto conserva charcos oscuros y el aire huele a tierra caliente. Lleva la chaquetilla negra abotonada hasta el cuello. En sus manos hay una carpeta de cartón sin logotipos.

Cuando me ve, no avanza.

—Clara te enseñó los archivos.

—Sí.

—No los conseguí para ti.

—Lo sé.

Sus dedos cambian de lugar sobre la carpeta.

—El banco aprobó la línea condicionada a la firma final y a la tasación —dice—. Noah tiene los documentos. Si aceptan el aval, el depósito queda cubierto aunque Medialab nos saque.

—Pones Éter entero.

—Sí.

—Puedes perderlo.

—Sí.

No hay cálculo escondido en su voz. Solo una palabra que ya ha usado demasiado tarde.

—Tu padre te ofreció comprarlo.

—Mi padre ofreció comprarme de vuelta.

El autobús que cruza la avenida levanta agua de un charco. Durante un momento el ruido cubre la música que alguien dejó puesta en un taller cercano.

—No quiero que hagas esto por mí —digo.

—No lo hago por ti sola.

—No es mejor respuesta.

—Es la más honesta que tengo. Lo hago por la manzana. Por Éter. Por La Alacena. Por la gente que trabaja en ambos locales. Y sí, por ti. No quiero seguir tomando decisiones a tus espaldas y llamarlas protección.

Suena a una frase ensayada hasta que veo la carpeta doblada en una esquina. Liam no doblaría un papel si hubiera tenido tiempo de ensayar nada.

—No necesito que me perdones antes de firmar —continúa—. Necesito dejar de usar el miedo como excusa para no hacer lo que toca.

Miro sus manos. Una gota de lluvia seca brilla en el gemelo de plata mate. No lo toca ni lo gira.

—Eso no te devuelve a mi cocina —digo.

—Sí.

—Ni hace que el contrato deje de existir.

—Lo sé.

—Ni significa que podamos entrar al plató y fingir que todo está resuelto.

—No.

La carpeta cruje cuando la aprieta. Esta vez no me molesta el sonido.

—Pero no eras el hombre de la foto —digo.

Liam no responde ni intenta acercarse. No le pone un nombre a la frase.

—¿Qué necesitas de mí? —pregunta al cabo de un momento.

La pregunta se parece a la de la cocina, antes de que Santoro, las cámaras y el miedo la rompieran.

—Que no vuelvas a hacerme llegar la verdad después de que alguien más la publique.

—No lo haré.

—No me lo prometas si no sabes cómo cumplirlo.

—Entonces te lo diré cuando no sepa. Antes de decidir qué puedes soportar.

El aire húmedo se me pega al cuello. Pienso en la libreta escondida detrás del comino, en la línea de su letra que no taché.

—Bien —digo.

Asiento, pero mantengo las manos en los bolsillos.

Rachel aparece por la salida con el teléfono en la mano. Su mirada va de Liam a mí y vuelve a la pantalla.

—La junta quiere verlos en diez minutos —dice—. Juntos.

Liam toma aire, pero no me busca la mano.

Yo tampoco se la ofrezco.

—Vamos —digo.

Capítulo 16

Rachel no nos ofrece una silla hasta que el abogado termina de leer la última página.

Liam permanece a mi derecha, con la carpeta del banco sobre las rodillas y las manos abiertas encima. No ha intentado rozarme desde que entramos. Entre nosotros cabe una persona, una cámara y todo lo que todavía no sé nombrar.

El aire acondicionado de la sala de juntas me enfría la nuca. Huele a tóner, café recalentado y la lluvia que nuestras suelas trajeron del estacionamiento. Al otro lado de la mesa, tres ejecutivos de Medialab evitan mirar la copia ampliada del contrato. Mi firma parece la de otra mujer.

—La producción acepta que Halcón manipuló información privada para perjudicar a dos concursantes —dice el abogado—. Los archivos del Hotel Aster lo acreditan. También acepta que ustedes presentaron como verdadera una relación que comenzó mediante un acuerdo comercial.

—No necesitamos que nos lo suavice —digo.

Rachel apoya los antebrazos sobre la mesa.

—Nadie está suavizando nada, Sofía.

El director de programación retira sus lentes y los limpia con una esquina de su corbata.

—Pueden competir en la final del Día treinta.

La frase tarda en entrar. Liam no se mueve. Yo clavo las uñas en la costura del pantalón hasta que la tela me deja una marca.

—Hay condiciones —continúa el director—. No podrán mentir sobre el contrato si Derek pregunta. El jurado deberá votar de manera unánime a favor de su menú y la audiencia tendrá que otorgarles la mayoría simple. Si falla cualquiera de las dos votaciones, quedan fuera del premio aunque su puntuación culinaria sea la más alta.

—Eso no se ha exigido a las otras duplas —dice Liam.

Su voz conserva el tono bajo, pero la carpeta se curva bajo su mano.

—Las otras duplas no firmaron una cláusula de no enamoramiento —responde el abogado.

—La sanción es desproporcionada.

—Liam. —Pongo la mano sobre la mesa, cerca de la suya, sin tocarlo—. Podemos hacerlo.

Él mira mis dedos y después mi cara.

—No aceptaré si te usan como espectáculo para limpiar su propia audiencia.

—Ya nos usaron como espectáculo. Esta vez vamos a cocinar sabiendo el precio.

Rachel me observa con la boca apretada.

—Tendrán tres días de acceso restringido al plató —dice—. Sin grabaciones de ensayo. Sin contenido de pareja. Un técnico, un responsable de seguridad y yo. Si quieren retirarse, Medialab emitirá los archivos de Halcón y asumirá la defensa pública de la decisión.

—No nos retiramos —digo.

Liam tarda un segundo más.

—No —dice—. No nos retiramos.

El abogado desliza dos hojas hacia nosotros. Ya no tomo el bolígrafo sin leer. Recorro cada condición, cada cifra y cada espacio donde Medialab se reserva una salida. Liam espera. Cuando llego al final, le paso la primera hoja.

—La cláusula cuatro limita la auditoría de la audiencia a cuarenta y ocho horas —dice él.

—Lo vi.

—Quiero setenta y dos y un auditor externo.

—Yo también.

El director se reclina en la silla.

—Eso retrasaría el desembolso.

—Entonces empiece a llamar ahora —respondo.

Rachel baja la cabeza. La comisura derecha se le levanta un instante.

* * *

El rugido de las gradas atraviesa el piso del Plató 4 tres noches después.

Tengo las manos hundidas en un recipiente con agua helada y cubos de hielo. El frío me muerde la media luna de la quemadura del antebrazo. Las saco, las seco y vuelvo a comprobar el filo del cuchillo de mi padre con la yema del pulgar. No necesito hacerlo. Necesito que algo conocido pese en mi mano.

En la isla central, Liam ajusta la altura de una bandeja dentro del horno. Lleva la chaquetilla negra, pero el delantal que le devolví cuelga en nuestro casillero. Eligió uno nuevo, gris, sin nombre bordado.

Durante tres días me contó cada llamada antes de contestarla. La tasadora aprobó el valor de Éter. El banco dejó lista la firma para la mañana siguiente, con la línea puente disponible si perdemos. Cobalto confirmó por escrito que no cedió la deuda a Halcón. Noah presentó la respuesta al fondo inmobiliario junto con el expediente histórico y las ciento cuarenta y tres cartas. Nada garantiza que lleguemos al lunes con la manzana intacta. Por primera vez, ninguna amenaza ha esperado escondida detrás de un salero.

—Treinta segundos —avisa una asistente.

Liam se acerca. El ruido de las gradas tapa los ventiladores y hace vibrar los recipientes de acero.

—El caldo está a ochenta y cuatro grados —dice.

—Te preguntaría si estás nervioso, pero acabas de darme la temperatura de un líquido que todavía no usamos.

—Estoy aterrorizado.

La respuesta me deja sin el comentario que tenía preparado.

Liam mantiene las manos junto al cuerpo.

—No por el menú —añade.

La cuenta regresiva aparece en la pantalla gigante. Diez. Nueve.

—Te perdono la mentira del hotel —digo.

Sus labios se separan. No le doy tiempo a convertirlo en una explicación.

—No significa que la confianza se repare en tres días. Significa que quiero estar aquí y averiguar qué podemos construir cuando dejas de decidir solo.

—Voy a decirte las cosas mal y tarde alguna vez.

—Más te vale que sea alguna vez.

—Pero voy a decírtelas.

La pantalla marca cuatro.

Extiendo la mano.

—Entonces cocina conmigo, Bennett.

Sus dedos se cierran sobre los míos. La palma está seca y caliente.

—Sí, chef.

Las luces rojas se encienden.

—¡Bienvenidos a la gran final de Duelo a fuego lento! —La voz de Derek Collins cae sobre el plató mientras entramos en la isla—. Esta noche no basta con cocinar mejor. Esta noche tendrán que lograr que todos les crean.

El público responde con un estruendo. Los reflectores me calientan la frente. Suelto a Liam para tomar el cuchillo.

Sobre la pantalla aparece una sola palabra: VERDAD.

—Tres tiempos —anuncia Derek—. Noventa minutos. Un menú que no pueda pertenecerle a ninguno de ustedes por separado.

Liam y yo no nos miramos. No hace falta.

—Caldo, corvina, cordero —digo.

—Y la crema helada como elemento del tercero.

—Eso son cuatro tiempos disfrazados.

—Tú firmaste el menú.

—Yo firmé demasiadas cosas este mes.

La risa de Liam se pierde bajo la bocina de inicio.

Me lanzo sobre las cebollas. El cuchillo golpea la tabla con una cadencia limpia. Liam prende el primer quemador y coloca las mitades cortadas contra el hierro sin grasa. El olor tostado llega antes de que los bordes se oscurezcan. Agrego caldo claro, tomillo y una corteza de queso curado; él ajusta la inducción y no toca mi cucharón.

En la mesa opuesta, una batidora arranca con un chillido. Derek camina entre las islas con una cámara pegada al hombro.

—Sofía —dice—, ¿este menú también tiene cláusulas?

Pruebo el caldo. La cebolla todavía conserva un dulzor plano.

—Sí. La primera dice que se aparte del fuego.

Las gradas ríen. Derek se retira un paso. La sonrisa permanece; el micrófono baja.

Liam me pasa el tomillo fresco.

—Le falta amargor —dice.

—Cáscara de toronja. Diez segundos.

No pregunta por qué. Corta una tira fina, la sumerge y empieza a contar. A los ocho segundos lo detengo. El caldo se abre en la lengua: dulce al principio, tostado en el centro, con un borde que obliga a volver a probar.

El primer tiempo sale a los veintidós minutos. Caldo claro de cebolla sobre una crema tibia de queso, migas crujientes y aceite verde. La memoria de una mujer cortando cebollas en Boston llega al jurado sin que tengamos que explicar quién era.

—Esto tiene contención —dice la jueza del centro—. Y tiene hambre.

Liam baja la vista hacia la tabla. Yo le golpeo el codo con el mío.

La corvina exige menos paciencia y más oído. La piel toca la sartén y empieza a crepitar. Presiono cada filete con una espátula hasta que deja de curvarse. Liam monta una salsa de mantequilla avellanada y ají mirasol con el fumet; la grasa huele a nuez tostada y el ají aporta humo sin borrar el pescado. A un lado, las láminas de hinojo esperan en hielo con toronja y sal.

—Sesenta y un minutos —anuncia Rachel desde el lateral.

El sifón de Liam escupe aire.

No espuma. Solo aire y una gota de salsa que cae sobre su muñeca.

—La junta está dañada —dice.

En otro tiempo, habría apartado mi mano y reconstruido el mecanismo solo. Ahora deja el sifón sobre la mesa y me mira.

—Puedo intentar repararlo. Nos costará cinco minutos. O montamos a mano y cambiamos el emplatado.

La corvina sigue en el fuego. La piel empieza a oler a pan tostado.

—A mano —digo—. Yo termino el pescado.

Liam vierte la salsa en un recipiente ancho y toma el batidor. El metal golpea la pared del recipiente con un ritmo rápido. Sus hombros se tensan. Agrego una cucharada de agua fría sin detenerlo.

—No necesitaba eso.

—La salsa sí.

—Controladora.

—Transparente.

La mantequilla incorpora aire y queda ligera, sin la burbuja perfecta del sifón. Liam la prueba con la punta de una cuchara.

—Mejor textura.

—Puedes decir que tenía razón. La audiencia sobrevivirá.

—No abusemos de su confianza.

Emplatamos juntos: salsa abajo, corvina con la piel hacia arriba, hinojo ácido y una papa pequeña cocida en sal, abierta con los dedos y glaseada con jugo de pescado. Huele a costa, mantequilla y cítrico.

Cuando el jurado prueba, el estudio queda lo bastante callado para que oiga el zumbido de los focos.

—La falla les favoreció —dice Derek.

—La falla nos obligó a elegir —responde Liam—. No es lo mismo.

Liam ya está limpiando la mesa para el cordero.

Nos quedan treinta y cuatro minutos.

El lomo se dora en hierro. El fuego sube cuando inclino la sartén y agrego el vino dulce. La llamarada ruge frente a mi cara; el calor me seca los labios y el público grita. Liam no me quita la sartén. Coloca su mano sobre el mango auxiliar y sostiene conmigo mientras el alcohol se consume.

—Ahora —dice.

Bajo la sartén. Él pasa el cordero al horno y yo reduzco los jugos con ciruelas. El puré de apionabo sale sedoso, con la acidez suficiente para cortar la carne. Sobre una plancha fría, Liam extiende

la crema de arroz y canela que preparamos al inicio; la raspa en copos y los guarda en un recipiente helado.

Quedan doce minutos cuando el horno emite la alarma.

Liam abre. El centro del cordero marca seis grados menos de lo previsto.

—La bandeja superior perdió temperatura —dice.

—¿Cuánto para terminarlo?

—Siete minutos y cuatro de reposo.

—Tenemos doce.

—Si no hay otra caída.

Puedo cortar los lomos en medallones y sellarlos, pero perderemos jugo. Puedo subir el horno y confiar en una máquina que acaba de fallar. El cuchillo de mi padre pesa en mi mano.

—Mariposa parcial —digo—. Sartén y mantequilla. Reposo corto en la rejilla.

—La fibra se puede tensar.

—No si sostienes la temperatura.

Liam ya tiene la sartén al fuego.

Corto. Él baña la carne con mantequilla y tomillo, inclinando el hierro para que la espuma alcance cada borde. Yo vigilo el centro con la punta de los dedos. A cuatro minutos del final, pasamos los lomos a la rejilla. No usamos el termómetro. Liam me mira y espera.

Presiono la carne una vez.

—Ya.

No discute.

La cuenta regresiva baja mientras cortamos. El centro queda rosado. Pongo el puré, Liam sirve la reducción y yo acomodo el cordero. Encima caen dos copos fríos de arroz y canela. Dulce, sal, humo y la memoria de una receta escrita a dos manos.

Apoyo el plato en la mesa de entrega cuando la bocina corta el aire.

Las piernas me tiemblan. Liam se inclina con las manos sobre las rodillas. El sudor le oscurece el cuello de la chaquetilla. Le ofrezco mi paño y se limpia la frente.

—Tenías razón con la carne —dice.

—Repítelo frente a la cámara.

—Hay límites para la honestidad televisada.

Derek nos llama al centro del plató.

Las otras duplas esperan bajo sus marcadores. El jurado termina de probar. En la pantalla gigante, el contador de votos de la audiencia permanece oculto detrás del logotipo del programa.

Derek repasa las puntuaciones técnicas. Nuestro caldo queda primero. La corvina empata. El cordero recibe la nota más alta de la noche por un margen de dos décimas. El público golpea las gradas con los pies hasta que el piso vibra bajo mis zapatos.

—Antes de conocer la decisión —dice Derek—, queda una pregunta que millones de personas han hecho desde que se filtró su contrato.

Rachel se tensa junto a la cámara dos. El sabor del caldo sigue pegado a mi paladar.

Derek se vuelve hacia mí.

—Sofía, ¿cuánto de esta relación fue mentira?

El micrófono llega a mi mano. Pesa menos que el cuchillo y da más miedo.

—Al principio, casi todo lo que dijimos sobre estar enamorados —respondo—. La rivalidad era real. La necesidad de salvar nuestros restaurantes también. Después dejamos de saber qué parte seguía dentro del contrato.

—¿Y ahora?

Miro a Liam. No busco una respuesta en su cara. Busco si puede esperar a que yo dé la mía.

Espera.

—Ahora no voy a fingir para ganar una votación.

Le devuelvo el micrófono a Derek.

El presentador gira hacia Liam, pero él extiende la mano.

—Quiero responder.

Derek le entrega el micrófono con una sonrisa que ya calcula el clip de mañana.

Liam no mira a la cámara principal. Me mira a mí.

—Yo propuse el contrato —dice—. Lo usé para entrar al concurso y después usé el silencio para convencerme de que podía proteger a Sofía sin confiar en ella. Las dos cosas fueron cobardes.

El estudio deja de moverse. Una tos rompe la primera fila; la mano de Liam roza el micrófono.

—No sé convertir esto en una frase que repare lo que hice —continúa—. Sé que rechacé el dinero de Halcón. Sé que pondré Éter en garantía mañana aunque perdamos. Y sé que amo a Sofía. No porque cocine como yo, ni porque me necesite. La amo porque me obliga a decir la verdad antes de tenerla ordenada. Porque su cocina alimenta algo que mi precisión nunca supo medir. Eso no empezó en un contrato y no termina con un veredicto.

El pecho me golpea por dentro. Los reflectores queman. Alguien grita desde las gradas, pero no distingo las palabras.

Liam baja el micrófono.

—No tienes que responder aquí —me dice.

Es la primera declaración de amor que me deja una salida.

Cruzo el espacio entre nosotros. Le tomo la cara con ambas manos y lo beso.

La marca de cámara queda a mi espalda. La cuenta regresiva ya terminó. Su boca sabe a toronja, sal y el café que bebió antes de salir. Liam mantiene las manos quietas hasta que las pongo en mi cintura.

Cuando me aparto, apoyo la frente contra la suya.

—Yo también te amo —digo—. Y si vuelves a ocultarme una oferta millonaria, voy a usar tus pinzas de titanio para algo que no saldrá en televisión.

Su risa me roza los labios.

—Condición aceptada.

Derek recupera el micrófono mientras el público se pone de pie.

En la pantalla aparece el sello del auditor externo. Los tres miembros del jurado levantan sus tarjetas boca abajo.

La mano de Liam busca la mía. Esta vez se la doy antes de que se encienda la cuenta regresiva.

Capítulo 17

La primera tarjeta gira en manos de la jueza del centro.

SÍ.

El público grita antes de que la segunda toque el atril. Liam aprieta mis dedos. La piel entre los míos está húmeda, pero ninguno suelta al otro.

La segunda tarjeta también dice SÍ.

Derek camina hacia el tercer miembro del jurado con la lentitud de un hombre que cobra por cada segundo de angustia. Quiero arrancarle la tarjeta y voltearla yo misma. La pantalla gigante mantiene oculto el voto de la audiencia; el sello del auditor pulsa sobre un fondo negro.

—Un voto más —dice Derek—. Un solo no y la puntuación técnica de los chefs de Calle Ocho no bastará.

—Si sobrevivo a esto —murmuro—, voy a prohibir las pausas dramáticas en mi cocina.

—Apoyo la medida —dice Liam—. Puede ser nuestra primera decisión como dictadores culinarios.

—Socios.

Me mira. Bajo los reflectores, las manchas de harina en su hombro parecen polvo gris.

—Socios —repite.

La tercera tarjeta gira.

SÍ.

El sonido me golpea en el cuerpo. Las gradas se levantan, alguien acciona los cañones de papel y una lluvia de tiras moradas cae sobre la isla. Liam me rodea la cintura justo cuando las piernas dejan de obedecerme. Le agarro la chaquetilla con ambas manos y mi cara termina contra su cuello, donde el sudor sabe a sal.

—El jurado ha sido unánime —anuncia Derek—. Pero falta Miami. Falta la audiencia.

—Claro que falta —digo contra la piel de Liam—. A este hombre le encanta servir el postre frío.

Liam se ríe, y el sonido me llega por el pecho antes que por los oídos.

La pantalla cambia. Los porcentajes empiezan a subir desde cero. Dieciocho. Treinta y seis. Cuarenta y nueve.

El contador se detiene.

49,8 %.

El estudio entero se queda suspendido en esa cifra. Una tira de papel se pega a mi labio; la aparto con la lengua. Liam sostiene mi cintura con una mano y mi mano izquierda con la otra.

El sello del auditor parpadea.

ACTUALIZANDO VOTOS VERIFICADOS.

—Pase lo que pase —empieza Liam.

—No termines esa frase. Todavía no.

Asiente. Espera conmigo.

La cifra salta.

67,4 %.

El grito me envuelve hasta volverse ruido. Derek levanta los brazos. Las luces giran sobre las gradas y el nombre de La Alacena aparece junto al de Éter en la pantalla, unidos por una línea de fuego. El público golpea el suelo. Detrás de la cámara dos, Rachel se cubre la boca con una mano.

—¡Sofía Carranza y Liam Bennett ganan la edición Miami de Duelo a fuego lento! —grita Derek—. ¡Quinientos mil dólares para los chefs de Calle Ocho!

Liam me levanta. Mis zapatos se separan del piso y le rodeo los hombros para no caer. El olor de la mantequilla, el metal caliente y el humo del flambeado sigue atrapado en su chaquetilla.

—Ganamos —dice junto a mi oído.

—De nada por hacer que puedas experimentar tu primera victoria.

—Ahí está la mujer que amo.

—Bájame, Bennett. Tenemos que reclamar el dinero.

Me deja en el suelo. Lo beso antes de que pueda obedecer del todo.

* * *

Clara llega a la isla cuando las cámaras todavía buscan lágrimas.

No llora. Lleva dos teléfonos, una tableta y una tira morada pegada en el cabello. Noah camina detrás con su tubo de planos bajo el brazo, como si hubiese previsto una inspección en medio de la final.

—Necesito sus firmas —dice Clara sin saludarnos—. El auditor verificó el resultado y Rachel consiguió que Medialab emita esta noche una certificación irrevocable del premio. El banco mantiene la línea puente hasta que el dinero entre en la cuenta de garantía.

—Buenas noches para ti también —digo.

—Buenas noches. Son ricos durante aproximadamente siete minutos.

Noah abre la tableta sobre la mesa que hace una hora sostenía el cordero.

—El depósito debe constituirse antes de las cinco de la tarde de mañana —explica—. El banco adelantará los quinientos mil contra el premio certificado. Cuando Medialab transfiera los fondos, la línea se cancela y la garantía sobre Éter queda liberada.

Liam toma la tableta, pero no firma.

—¿Y Cobalto?

—Conserva su crédito actual —responde Noah—. No lo compró Halcón. La protección histórica impedirá que ejecuten contra la parcela mientras la revisión esté abierta, pero la deuda seguirá siendo tuya.

—La pagaré cuando se libere el depósito —dice Liam.

Noah asiente.

—Si la designación definitiva se aprueba, el fondo de garantía devuelve el dinero. Con intereses mínimos, porque hasta la victoria tiene costos administrativos.

Clara le quita el lápiz que Noah llevaba sobre la oreja y lo usa para señalar la línea de firma en la pantalla.

—Primero evitamos las excavadoras. Después ustedes pueden discutir quién le debe qué a un banco.

Liam mira el documento. Luego me pasa la tableta.

—Lee tú primero.

El gesto es pequeño. Nadie en las gradas lo ve. Yo sí.

Reviso la certificación, la cuenta del fondo y el destino íntegro del premio. La cláusula cuatro del contrato de la cocina decía que nos repartiríamos el dinero. El nuevo documento no divide nada: los quinientos mil van directamente a proteger la manzana.

—Esto deja tus doscientos cincuenta mil dentro del depósito —digo.

—Y los tuyos.

—Tu deuda vence antes que la mía.

—La Alacena no es mi acreedora.

—No he dicho eso.

Liam acerca la cara para que pueda oírlo sobre la música del estudio.

—No voy a firmar una solución que salve tu local y abandone el mío. Tampoco voy a decidir solo. ¿Quieres que busquemos otra estructura?

La pregunta no es una ceremonia. Tiene el dedo quieto sobre la pantalla y el tiempo corre.

Miro a Noah.

—¿Esta es la vía más segura para los dos?

—Sí. Bloquea la opción de Halcón mañana. El expediente ya superó la revisión preliminar; el dinero compra los meses que necesita la comisión para la audiencia definitiva.

Tomo el lápiz digital de la mano de Clara.

—Firmamos juntos.

Liam coloca su nombre debajo del mío. Rachel se acerca con el documento de certificación y un sobre que contiene el cheque simbólico para la cámara.

—En treinta segundos volvemos al aire —dice—. Derek quiere que levanten esto.

El cartón mide casi lo mismo que nuestra mesa de preparación.

—¿Podemos levantar la transferencia bancaria? —pregunto.

—No queda bien en pantalla.

—La transferencia hizo más trabajo.

Rachel me entrega un extremo del cheque.

—Sonríe, Sofía.

—Ya sonreí una vez esta noche.

Liam toma el otro extremo.

—La cuota estaba incluida en el contrato.

—Ese contrato está muerto.

—Entonces sonríe gratis.

Lo hago cuando la luz roja se enciende. No por el cheque.

* * *

Seis meses después, Clara atraviesa el comedor con una copa vacía en una mano y una lista de reservas en la otra.

—La mesa doce pide hablar con la chef —dice.

—¿Qué salió mal?

—Nada. Quieren felicitarte.

—Diles que estoy ocupada corrigiendo una catástrofe.

Liam levanta la vista desde la tabla de pases.

—No es una catástrofe. Son tres gramos menos de sal.

—En tu voz, eso equivale a una evacuación.

—Mi voz es una herramienta de precisión.

—Tu voz acaba de asustar a un merengue.

Clara bebe de la copa vacía por costumbre, advierte que no contiene nada y la deja en la estación.

—Voy a decirles que los dos están insoportables. Es coherente con la marca.

Se aleja entre las mesas de Fuego y Ceniza antes de que pueda lanzarle el paño.

El nuevo nombre brilla sobre la pared que antes separaba La Alacena de Éter. No derribamos toda la pared. Noah habría sufrido un colapso profesional. Abrimos dos arcos reforzados y dejamos una franja central con los azulejos originales de 1958. Sobre ella cuelga el letrero de La Alacena, restaurado, y debajo se extiende la barra de innovación de Liam.

El comedor conserva las mesas de madera sin mantel en un lado y la luz cenital de Éter en el otro. Al principio temí que pareciera una discusión sin terminar. Esta noche, con el olor del pan recién

horneado cruzándose con el humo de roble y la mantequilla, el espacio suena como una cocina llena: platos, órdenes, cubiertos y el golpe de la puerta que da a la Calle Ocho.

La comisión declaró la manzana patrimonio cultural hace dos semanas. Halcón retiró la opción de compra después de perder la audiencia y pagar los costos del proceso. El fondo devolvió los quinientos mil dólares; Cobalto recibió cada centavo de los doscientos treinta y ocho mil setecientos que Liam debía, y el resto del premio se convirtió en capital del nuevo restaurante, nóminas cubiertas y una reserva que Clara vigila con más celo que mi padre vigilaba sus fondos.

Mi cena de octubre en Marea ocurrió en la fecha prevista. Liam ocupó la mesa más cercana a la cocina, no opinó sobre el menú hasta que se lo pedí y después pasó cuarenta minutos explicándome por qué mi salsa necesitaba menos estragón. La discusión terminó en el estacionamiento, contra la puerta de su automóvil, y ninguno de los dos recuerda quién ganó.

—Mesa siete lista —avisa Mateo desde el pase.

Coloco una vieira sobre la crema de hinojo. Liam añade tres gotas de aceite de cilantro y espera.

—Falta algo —dice.

Pruebo la salsa. Tiene acidez, grasa y el calor corto del ají mirasol.

—Sal no.

—No dije sal.

Toma una lámina de toronja confitada y la parte con los dedos. Coloca una mitad junto a la vieira. El amargor corta el dulzor antes de que lo pruebe.

—Bien —admito.

—¿Puedes repetirlo frente al personal?

—Hay límites para la honestidad en una cocina abierta.

Su boca se curva. Me roza la espalda al pasar hacia los hornos, un contacto breve que no interrumpe el servicio.

A las once y veinte sale el último plato. A las once y cuarenta, la mesa doce acepta que no voy a contarle cómo conocí a Liam por sexta vez y pide la cuenta. Cerca de medianoche, el personal se

reúne junto a la barra con vasos de sidra, pan caliente y las sobras del postre inaugural.

Noah levanta su copa.

—Por un edificio que seguirá en pie aunque sus propietarios hayan perforado una pared de carga contra mi recomendación inicial.

—No era de carga —dice Clara.

—Lo determiné después de que intentaras quitarme los planos.

—Los estaba mirando.

—Dentro de tu bolso.

Clara saca un lápiz del bolsillo de su chaqueta y se lo coloca a Noah detrás de la oreja.

—Entonces deja de abandonar tus cosas donde cualquiera pueda adoptarlas.

Noah le toma la muñeca antes de que retire la mano y le besa los nudillos. Clara no se aparta. El personal silba; ella les dedica un gesto poco elegante con la mano libre.

—Queda prohibido convertir esto en contenido —dice.

—Ya aprendimos esa lección —responde Liam.

Clara lo señala con el lápiz que acaba de robar otra vez.

—Tú no participas en esta conversación.

Brindamos. El vidrio suena contra el vidrio y la sidra me deja burbujas dulces en la lengua. Desde la acera llegan música, motores y voces. La humedad de Miami entra cada vez que alguien abre la puerta, mezclada con olor a tabaco y asfalto tibio.

Cuando el último cocinero se marcha, cierro el cerrojo de la entrada. Ya no se atasca; Liam lo cambió durante la obra después de preguntarme tres veces qué modelo quería. Clara y Noah salen juntos por el callejón, discutiendo si un arquitecto puede reclamar derechos de visita sobre una pared preservada.

La cocina queda llena de restos de celebración. Hay copas junto al fregadero, harina en el suelo y una cuchara pegada al recipiente de caramelo. El extractor se apaga. Durante unos segundos, solo trabajan los refrigeradores.

Liam recoge dos platos.

—Si sugieres limpiar ahora, voy a terminar esta relación antes de que cumplamos siete meses.

—Ocho meses y doce días.

—El encierro frigorífico no cuenta como cita.

—Yo contaba desde el soplete.

—Eso fue una amenaza laboral.

—Una amenaza muy bien iluminada.

Deja los platos y abre el refrigerador. Saca una bola de masa que sobró del pan, dos huevos, queso fresco y un frasco pequeño de aceite con ají.

—¿Tienes hambre? —pregunta.

—Comí tres bocados en seis horas.

—Eso no es una respuesta.

—Sí.

Liam enharina la mesa. Yo vuelco la masa sobre la superficie y la presiono con los nudillos. Está fresca y elástica; vuelve despacio bajo mis manos. Él intenta corregir el grosor con dos dedos.

—No.

—El centro está irregular.

—Es comida de medianoche, no una prueba de admisión.

—La masa desconoce la hora.

Le lanzo un pellizco de harina. Le cae en la mejilla y sobre el cuello negro de la camisa.

Liam se queda inmóvil.

—Acabas de agredirme en mi propia cocina.

—Nuestra cocina.

—Eso empeora el caso.

Mete los dedos en la harina. Levanto una mano.

—Ni se te ocurra.

—Me estás pidiendo que oculte mis intenciones.

—Buena observación.

Me deja una marca blanca en la punta de la nariz.

Lo agarro por la camisa. El beso sabe a sidra y caramelo salado. Liam me sostiene por la cintura, pero la mesa se mueve cuando apoyo la cadera; nos separamos para evitar que la masa termine en el suelo.

—Logística —dice con la respiración corta.

—Arruinas todos mis momentos.

—Evité que cenáramos baldosa.

Estiro la masa. Liam calienta una sartén de hierro y vierte un hilo de aceite de oliva con ají. El chisporroteo suave llena la cocina. El aroma picante se mezcla con la harina y el queso que desmenuzo sobre el pan. Cascamos los huevos encima y cubrimos la sartén hasta que las claras cuajan en los bordes.

Comemos de pie, directamente de la tabla. La base cruje; la yema tibia se rompe bajo el cuchillo y empapa el queso. Liam agrega una pizca de sal a su mitad.

—Tres gramos —digo.

—Uno y medio.

—La precisión es una armadura.

—La sal es sal.

Me ofrece el último trozo. Lo muerdo sin tomarlo de sus dedos.

En el estante sobre la mesa está la libreta de mi padre, abierta por la crema helada de arroz y canela. Debajo de la frase de Liam hay una anotación nueva con mi letra: servir con piña cuando la noticia sea buena. La escribí la mañana en que la comisión aprobó la declaración patrimonial.

Liam sigue mi mirada.

—¿Te arrepientes del nombre? —pregunta.

La pregunta llega sin rodeos. Hace dos semanas habría abierto una hoja de cálculo con las menciones en redes y las reservas del próximo mes. Ahora espera con una miga pegada al pulgar.

—No —digo—. Pero quiero que La Alacena siga apareciendo en el menú. No como «el antiguo restaurante». Como la cocina donde empezó todo.

—De acuerdo.

—Y quiero un servicio al mes solo con sus recetas. Sin espuma, sin humo y sin que peses el comino.

—El comino se pesa.

—Liam.

—Puedo mirar hacia otro lado mientras tú no lo pesas.

—Eso cuenta como crecimiento.

—¿Algo más?

Pienso en la mesa de mi padre, los azulejos de Éter y la pared que todavía sostiene ambos lados del comedor.

—Quiero seguir haciendo esto contigo. Incluso cuando no estemos de acuerdo con la sal.

Liam deja el trozo de pan. No se apresura a llenar la frase con otra más grande.

—Yo también —dice.

Le tomo la mano. Tiene harina en los nudillos y una pequeña quemadura reciente cerca del pulgar, recuerdo del primer servicio en nuestra cocina. Entrelazo los dedos con los suyos y acerco nuestras manos a la sartén aún caliente.

El aceite sigue cantando en el fondo.

Acerca del autor

Lizzie Hay es nueva en esto de publicar novelas, aunque lleva años inventando conversaciones que nunca ocurrieron y finales mejores para discusiones que ya terminaron. De día trabaja en un oficio perfectamente respetable, con plazos, mensajes y demasiadas pestañas abiertas; de noche escribe romances donde la gente discute con mucha más química.

Entre capítulo y capítulo, prueba recetas sin medir, compra libros antes de terminar los que tiene y recalienta la misma taza de café, que siempre termina fría porque se queda viendo los miles de videos que le envía su hermana. Cree que el postre merece su propia categoría alimenticia, que la vida real ofrece suficientes finales ambiguos, por lo que se niega a escribir algo que no termine con un final feliz. A fuego lento es la primera novela que se atreve a autopublicar.