

J. Ryan Stradal

El festín de la vida

Traducción:
ISABEL MURILLO



MAEVA

ÍNDICE



LUTEFISK 9

HABANERO CHOCOLATE 49

MERMELADA DE PIMIENTOS 75

LUCIOPERCA 121

GOLDEN BANTAM 171

CARNE DE VENADO 211

BARRITAS 247

LA CENA 301

LUTEFISK



Lars Thorvald había amado a dos mujeres. Se acabó, pensó de pasada, sentado en los fríos peldaños de hormigón de la escalera de su apartamento. Tal vez podría haber amado a más de dos, pero resultaba difícil imaginar que las cosas pudieran haber ido de otra manera.

Aquella mañana, mientras desafiaba las órdenes del médico al introducir en la trituradora una paletilla de cerdo braseada, había contemplado desde la ventana de la cocina la nieve que se acumulaba sobre el tejado del restaurante Happy Chef, al otro lado de la autopista, a la par que cantaba una canción de amor para una de esas dos chicas, su pequeña hija, que dormía en el suelo del salón. Era una canción de los Beatles, en la que había sustituido el nombre de la chica de la letra original por el de la niña.

Desde los veintiocho años, no había vuelto a decirle «te quiero» a ninguna mujer. Y hasta los veintiocho, no había perdido la virginidad. Al menos, el primer beso lo había dado con veintiuno, aunque aquella chica dejó de devolverle las llamadas en menos de una semana.

Lars achacaba su mala suerte con las mujeres a la falta de amoríos durante la adolescencia, y achacaba la falta de amoríos durante la adolescencia al hecho de ser el chico que peor olía de la clase, curso tras curso. Desde los doce años, siempre que se acercaba la época de Navidad, empezaba a apestar como el suelo del mercado de pescado, e incluso cuando no olía mal, los demás niños se comportaban como si apestará, porque es lo que siempre hacen los niños. «El niño pez» era

como lo llamaban durante todo el año, y la culpa la tenía una mujer sueca: Dorothy Seaborg.

Una tarde de diciembre de 1971, Dorothy Seaborg, de Duluth, Minnesota, resbaló en el hielo y se fracturó la cadera cuando se dirigía a recoger el correo del buzón, interrumpiendo con ello la línea de suministro de *lutefisk** para las cenas de los domingos de Adviento en la iglesia luterana de St. Olaf. El padre de Lars, Gustaf Thorvald —de la panadería Gustaf & Sons de Duluth, y uno de los noruegos más sobresalientes que podían encontrarse entre Cloquet y Two Harbors— había prometido a los feligreses de la parroquia de St. Olaf que no se interrumpiría el suministro de *lutefisk*; su familia interveniría para que se pudiera cumplir con la colosal tradición escandinava por el bien de toda la región de Twin Ports.

Daba igual que ni Gustaf ni su esposa, Elin, ni sus hijos, hubieran visto jamás un bacalao vivo, y mucho menos que nunca hubieran capturado uno para luego golpearlo hasta dejarlo blando, secarlo, macerarlo en sosa cáustica, lavarlo a fondo con agua fría, o realizar la cuidadosa cocción requerida para conseguir algo que, incluso cuando estaba preparado a la perfección, parecía neblina tóxica convertida en gelatina y olía a agua de acuario hervida. Y como todos los de la casa eran igual de ineptos para desempeñar el trabajo, la tarea recayó sobre Lars, de doce años, y sobre su hermano Jarl, de diez, librándose de la tarea el hermano menor, Sigmund, de nueve años, pero solo porque a él sí le gustaba el *lutefisk*.

—Como Lars y Jarl no lo soportan —le dijo Gustav a Elin—, podemos contar con que no comerán nada de nada. Y con ello nos ahorraremos daños y pérdidas.

Gustav estaba muy satisfecho con su razonamiento, y Elin, pese a que seguía pensando que era una mala pasada para sus hijos, no dijo nada. El suyo era un matrimonio mixto —entre

* Plato tradicional de los países escandinavos preparado a base de pescado blanco seco y sosa cáustica. (*N. de la T.*)

un noruego y una danesa—; en consecuencia, todas las cosas que eran culturalmente importantes para uno y no lo eran para el otro gozaban de carta blanca y tan solo se criticaban en compañía de gente del mismo origen.

Aun así, ese contacto íntimo a lo largo de los años con su herencia cultural no hizo evolucionar los sentimientos de los chicos Thorvald. Jarl, que seguía comiéndose los mocos, prefería el sabor de las pelotillas al del *lutefisk*, dada su similitud en consistencia y color. Lars, por su parte, se pasaba el día esquivando a las ancianas escandinavas que se acercaban a él en la iglesia y le decían: «Un joven que sabe preparar el *lutefisk* tan bien como tú se hará muy popular entre las señoras». Por propia experiencia, había llegado a la conclusión de que saber preparar el *lutefisk* inspiraba más repulsión que otra cosa, o, en el mejor de los casos, una total indiferencia entre sus potenciales parejas. Ni siquiera las chicas que afirmaban que les gustaba el *lutefisk* deseaban olerlo si no era en el momento de comerlo, y Lars no podía darles otra alternativa. Las vacaciones navideñas, que antaño esperaba con ansia, se convirtieron para él en un mes cruel de pestilencia y rechazo, y, gracias a los compañeros del colegio, sus consecuencias sociales se prolongaban inevitablemente más allá del momento en que los árboles de Navidad, ya marchitos, quedaban abandonados en las aceras.

Cuando Lars cumplió los dieciocho, la tolerancia que en su día pudiera haber albergado hacia tan inflexible tradición había quedado erosionada por completo. Tenía las manos marcadas con cicatrices de tanto macerar bacalao en sosa cáustica. Cada año que pasaba, el olor se aferraba con más fuerza a poros, uñas, cabello y zapatos, y no solo porque la superficie de esos elementos hubiera aumentado con la edad. Lars se había convertido además en un pequeño mago de la cocina y, gracias a su involuntario dominio de la trágica afi-

ción que representaba la preparación del *lutefisk*, su potencial se había disparado. Los luteranos llegaban de lugares tan alejados como Fergus Falls para probar el «*lutefisk Thorvald*», aunque Lars nunca vio a ninguna joven atractiva entre ellos.

Y como si el padre de Lars quisiera sumarle más mofa al asunto, el día de Navidad tenía la costumbre de obligarle a comer una pequeña ración de aquella porquería.

—Solo un poquito —decía Gustaf—. Tus antepasados se alimentaban de esto para sobrevivir durante los largos inviernos.

—¿Y cómo lo hicieron para sobrevivir al *lutefisk*? —preguntó Lars en una ocasión.

—Tienes que sentirte orgulloso de tu trabajo —replicó Gustaf, y le robó su trozo de pan *lefse* a modo de castigo.

En 1978, Lars terminó los estudios en el instituto y se largó de Duluth. Sus calificaciones podrían haberle servido para acceder a una buena universidad luterana, como la Gustavus Adolphus o la Augsburg, pero quería ser cocinero y no entendía qué podía aportarle una buena universidad, excepto un retraso de cuatro años en alcanzar su objetivo. Razón por la cual se trasladó a vivir a las Cities con la idea de encontrar un trabajo como cocinero y una novia, sin importar el orden; su única exigencia era que nadie le pidiera que preparara *lutefisk*. Aquella actitud le abrió muchas más posibilidades de las que su padre había augurado.

Después de diez años de prácticas no remuneradas en Gustaf & Sons, Lars dominaba el arte del horneado —posiblemente la habilidad culinaria más complicada—, pero no quería seguir haciendo lo mismo. Como únicamente elegía trabajos que pudieran enseñarle algo, y solo salía con chicas cuando se inauguraba un restaurante vegetariano cerca de una autopista interestatal, en menos de una década consiguió hacerse con un buen dominio de las cocinas francesa, italiana, alemana y norteamericana.

En octubre de 1987, justo cuando su estado natal quedaba deslumbrado con la conquista de la primera World Series por

parte del equipo de los Twins, Lars empezó a trabajar como cocinero en Hutmacher's, un elegante restaurante situado a orillas del lago que frecuentaban celebridades, como meteorólogos, senadores y deportistas profesionales. Contaban que hasta entonces, los jugadores de los Twins siempre habían cenado en aquel local de forma discreta y sin que nadie los molestara, pero justamente a partir de la semana en la que Lars empezó a trabajar allí, los eufóricos beisbolistas tomaron la costumbre de transformar el último turno en una animada fiesta.

El éxito de un equipo históricamente perdedor hizo que esa extraña alegría se propagara por todo el restaurante. Fue durante aquellas felices semanas cuando Cynthia Hargreaves, la camarera más espabilada de todo el personal —ofrecía los mejores consejos para maridar vino y comida— pareció mostrar cierto interés por Lars. Él tenía entonces veintiocho años. Le había salido un michelín en la cintura, cubierto de una clara pelusilla, y lucía una calvicie incipiente. A pesar de que ella tenía los dientes un poco salidos, parecía un manojito de nervios y medía un metro ochenta, era guapa, no como una estatua o como las mujeres que salen en los anuncios de perfume, sino de una forma realista, del mismo modo que un camión o una pizza son bonitos en el instante en que los necesitas. Y esto la convertía en una mujer accesible para Lars.

Siempre que entraba en la cocina, los chicos la miraban de arriba abajo, pero Lars no. Él la miraba a los ojos cuando le decía cosas como «Diles que esa ternera tardará cinco minutos más» o «No, no pienso prepararlo sin ajo, es pesto».

—¿Y no podrías preparar una salsa solo con piñones, aceite de oliva, albahaca y queso parmesano?

Le dejó impresionado que conociera los demás ingredientes del pesto de memoria. Tal vez no debería ser así, pero la verdad es que no era el tipo de conocimientos que cabía esperar de personas que no trabajaban en la cocina. Sabía que tendría que habérselo comentado cuando la vio sonriéndole con complicidad, como si acabara de sorprenderlo cometiendo algún acto inadecuado.

—Sí, claro, podría intentarlo —replicó Lars—. Pero entonces no es pesto, es otra cosa.

—¿Es fresca, la albahaca? —preguntó ella—. Ya se sabe que un buen pesto depende de la albahaca.

Al ver su forma decidida de articular una opinión tan incorrecta, Lars se la quedó mirando admirado. Lo que determinaba la calidad de la salsa era la preparación: el buen pesto se elabora con mortero y a mano; lo había aprendido cuando trabajaba en Pronto Ristorante. Ahí radica la diferencia.

—Tiene dos días —respondió.

—¿Dónde la compraste? ¿En el mercadillo agrícola de St. Paul?

—Sí, en la parada de Anna Hlavek.

—Pues tendrías que comprárselo a Ellen Chamberlain. Ellen cultiva la mejor albahaca de la zona.

¡Tenía opiniones culinarias maravillosamente erróneas! Lars empezó a ponerse nervioso. Recordó entonces que, en los años que llevaba en Minneapolis, liberado tanto del hedor del *lutefisk* como de su reputación, había ahuyentado a las mujeres por lo que ellas denominaban su «ímpetu». Y no podía permitirse que eso volviera a ocurrir.

—¿Ah, sí? —dijo, siguiendo con el trabajo que tenía entre manos y sin levantar la vista.

—Sí —replicó ella, y se acercó un poco más para intentar seguir con la conversación—. Anna cultiva maíz dulce en la misma parcela que cultiva la albahaca. Y ya sabes lo que le hace el maíz dulce a la tierra de cultivo.

Tenía razón, de ser aquello verdad.

—No sabía que Anna cultivara maíz dulce.

—No lo vende al público. —Volvió a sonreírle—. Y, de todas formas, le diré a mi cliente que sí, que le prepararemos el pesto sin ajo.

—¿Por qué?

—Porque quiero ver cómo te esfuerzas un poco más en la cocina.

Fue inevitable: cuando Cynthia salió de la cocina ya se había enamorado de ella, pero el amor, como siempre, le

provocó una sensación de tristeza y desventura. Lo que no sabía era que ella había pasado la última década sufriendo por culpa de hombres modernos alérgicos al compromiso, y que la bondad de Lars, pero sobre todo el entusiasmo efusivo y manifiesto que mostraba hacia ella, era exactamente lo que en aquel momento buscaba.

Cuando se casaron a finales de octubre de 1988, Cynthia estaba embarazada, aunque todavía no se le notaba. Lars seguía con su trabajo de cocinero en Hutmacher's y ella siendo la camarera más popular del local, pero a pesar del romance de cuento de hadas que había florecido en su establecimiento, los propietarios se negaron a cerrar el restaurante en sábado para celebrar el banquete de bodas.

El padre de Lars, enfadado aún porque su hijo mayor hubiera abandonado tanto la panadería de la familia como la responsabilidad de suministrar *lutefisk* a miles de escandinavos intransigentes, boicoteó la boda y se negó a darle su aprobación. Si hubiera sido el primer hijo en dar un nieto a su madre, tal vez Elin hubiera decidido interceder a favor de Lars, pero andaba ya ocupada con los dos niños de Sigmund. Naturalmente, el único hermano que nunca convirtió el *lutefisk* en el eje central de su vida había perdido la virginidad, y de forma muy fructífera, a los diecisiete años.

La pareja pasó su luna de miel en el valle de Napa, una región en la que aún se respiraba la euforia del sorprendente resultado del llamado «Juicio de París», un concurso en el que los vinos californianos habían destronado a los franceses hacía más de una década, y que desde entonces, gracias al enoturismo, no había dejado de crecer. Ninguno de los dos había asistido nunca a una cata, y Cynthia, que a causa de su estado dejaba que fuera Lars quien se tomara el vino, compensaba su obligada abstinencia con un montón de preguntas: ¿Qué vinos blancos pueden dejarse envejecer como si fueran tintos?, ¿cuál es el componente del vino

tinto que provoca dolor de cabeza en algunas personas?, ¿qué nos indica la lágrima del vino al resbalar por la pared de la copa?

Durante la semana que pasaron entre viñedos, mientras su flamante marido escupía el contenido de las catas, Cynthia absorbía todo lo que leía en las etiquetas y lo que veía durante las visitas a las bodegas y en los mapas. Era su primer viaje a California y, pese a estar completamente sobria, su cuerpo se extasiaba con solo ver una viña y su alma florecía entre la selva del argot vinícola: «varietal», «Brix», «cepa», «fermentación maloláctica». Dentro del coche de alquiler, Lars cerraba los ojos para intentar aplacar con el sueño los excesos de los tintos potentes a media tarde y sentía a Cynthia a su lado, esbozando una sonrisa mientras conducía, con su futuro hijo en el vientre, por las resplandecientes colinas de California.

—Amo todo esto —decía ella.

—Yo también te amo —decía él, aunque ella no se hubiera referido precisamente a eso.

Acordaron que, si era niño, Lars elegiría el nombre, y si era niña, lo haría Cynthia. Eva Louise Thorbald nació dos semanas antes de la fecha prevista, el 2 de junio de 1989, y llegó al mundo con unos contundentes cuatro kilos y cien gramos. Cuando Lars la tuvo por primera vez en brazos, su corazón se fundió sobre ella como la mantequilla sobre el pan caliente. Jamás volvió a recuperarlo. Cuando la madre y la pequeña se quedaron dormidas en la habitación del hospital, Lars salió al aparcamiento, se sentó en su Dodge Omni y lloró como un hombre que nunca en su vida, hasta aquel momento, hubiese querido nada.

«**E**speremos cinco o seis años antes de tener otro», dijo Cynthia, y se puso un diu. Lars confiaba en tener al menos tres hijos, como en su familia, pero pensó que aún les quedaba mucho tiempo por delante. De todos modos, intentó convencer

a Cynthia de la importancia de tener varios hijos: al menos uno de ellos siempre estaría allí para asegurarse de que no murieras en completa soledad si te caías en la ducha o tropezabas en la escalera del sótano. Le hizo notar que, después de que Jarl y él se marcharan de Duluth, su hermano Sigmund había pasado a ocuparse tanto de la panadería como de las extraordinarias exigencias de unos padres que ya estaban en las últimas, y que el arreglo funcionaba de maravilla para todo el mundo. Aquel argumento no consiguió hacer cambiar de idea a su esposa, que al fin y al cabo solo tenía veinticinco años. Lo que Cynthia deseaba era introducirse en el mundo del vino.

Del mismo modo que un padre que se dedicara a la música confeccionaría con cuidado la lista de canciones que le iba a poner a su hijo, Lars pasó semanas elaborando un menú para los primeros meses de vida de su hija:

Semana uno

SIN DIENTES, DE MODO QUE:

1. Guacamole casero.
2. Puré de ciruela (¿Les gustarán las ciruelas a los recién nacidos?).
3. Puré de zanahoria (variedad Sugarsnax 54, a poder ser, aunque probablemente serán rey de otoño).
4. Puré de remolacha (variedad hoja verde Lutz).
5. Compota casera de manzana Honeycrisp (con manzanas de Dennis Wu).
6. Humus (¿Con garbanzos de bote? Mejor esperar a semana dos).
7. *Tapenade* de aceitunas (¿Con aceitunas Cerignola trituradas? Preguntar a Sherry Dubcek cuál sería el tipo de aceituna más indicada para un recién nacido).
8. ¿Cómo conseguir la aportación de proteínas y hierro?

Semana dos

SIGUE SIN DIENTES, A MENOS QUE TENGAMOS SUERTE. PERO ¡QUÉ DEMONIOS!, DA IGUAL:

1. Humus, ahora sí.
2. El resto, igual que lo mencionado previamente, hasta que le salgan los dientes.

Semana doce

¡DIENTES!

1. Paletilla de cerdo (¿Triturada? ¿O mejor preparar un *demi-glace* de cerdo?).
2. Espaguetis vegetales de calabacín. ¿A qué niño no le encantaría eso? ¡Se volverá loca! (¡Es una suerte que el inicio de la dentición coincida con el principio de la temporada de calabacines!).
3. Osobuco (encargar el jarrete a Al Norgaard, de Hackenmuller's).

Semana dieciséis

¡LA HORA DE LOS PLACERES CULPABLES!

1. Cazuela de arroz salvaje con pollo de mamá (receta a continuación):

1 paquete pequeño de arroz salvaje
400 g de pollo asado (cortado a cuadraditos)
1 lata de crema de champiñones
½ lata de leche
Sal y pimienta
200 g de pimiento verde (troceado)

Precalentar el horno a ciento ochenta grados. Cocinar el arroz siguiendo las instrucciones. Mezclar el arroz con el pollo, la crema de champiñones, la leche, la sal, la pimienta y el pimiento verde. Incorporar la mezcla a una cacerola cuadrada de veinte centímetros por veinte centímetros previamente untada con aceite. Hornear durante treinta minutos.

2. Banderillas de salchichas empanadas (¡estupendo para masticar! Buscar la receta en casa).
3. Tarta de zanahoria de mamá (receta a continuación):

2 tazas de azúcar (tal vez menos)
1 ½ taza de aceite para ensalada (buscar sustituto)
4 huevos
2 tazas de harina
2 cucharaditas de levadura
1 cucharadita de sal
3 cucharaditas de canela
3 cucharaditas de zanahoria cortada a tiras
200 g de nueces troceadas (riesgo de alergia a los frutos secos)
1 cucharadita de vainilla

Precalear el horno a ciento setenta grados. Mezclar el azúcar, el aceite, los huevos, la harina, la levadura, la sal, la canela, las zanahorias, las nueces y la vainilla, y verter en una bandeja para el horno de veintitrés centímetros por treinta y tres centímetros. Hornear durante cuarenta y cinco minutos.

Receta del glaseado:

100 g de mantequilla o ½ taza de mantequilla (Categoría AA)
230 g de queso cremoso
3 ½ tazas de azúcar glas

Mezclar los ingredientes y extender sobre la tarta de zanahoria una vez frío.

A Lars, el plan de comidas le parecía una estrategia sensata, puesto que tenía en cuenta tanto sus conocimientos sobre los alimentos de temporada como lo que solía comer su familia durante los largos inviernos de Duluth. Su principal preocupación eran las nueces de la receta de la tarta de zanahoria.

Había oído en algún lado que los niños podían desarrollar alergia a los frutos secos si empezaban a consumirlos demasiado pronto. Pero ¿cómo de pronto era demasiado pronto? Tendría que hablar con el obstetra, el doctor Latch, que tenía un tupido bigote y una mirada bondadosa que Lars interpretaba como una actitud abierta.

En la consulta, el doctor Latch escuchó con atención la pregunta de Lars y se quedó mirando al joven como si estuviera contemplando a un niño pequeño que lo apuntara con una navaja.

—¿Pretende darle tarta de zanahoria a un bebé de cuatro meses? —preguntó el doctor Latch.

—No mucha cantidad —respondió Lars—. Solo una porción pequeña. Una porción de bebé. Lo único que me preocupa es que la receta contiene nueces. Supongo que también podría prepararlo sin ellas. Pero mi madre siempre lo preparaba con nueces. ¿Qué opina usted?

—Hasta los dieciocho meses, no, y eso como muy pronto. Y sería mejor esperar hasta los dos años para estar más seguros.

—Tal vez me equivoque, pero recuerdo que mis hermanos menores comieron tarta de zanahoria desde muy pequeños. Hay una foto de mi hermano Jarl el día que cumplió un año. Le prepararon un pastelito de zanahoria y se untó toda la cabeza con él.

—Supongo que, en una situación como esa, es lo mejor que puede pasar.

—Bueno, la verdad es que ahora está calvo.

—El plan de comidas que me presenta me inspira muchas reservas.

—¿Como por ejemplo?

—Veamos, paletilla de cerdo para un bebé de tres meses... En absoluto recomendable.

—¿Triturada, tal vez? —preguntó Lars—. Podría brasearla antes. O tal vez asar los huesos y luego preparar un caldo de cerdo como base de un *demi-glace*. Aunque no sería mi primera elección, evidentemente.

—Trabaja usted en Hutmacher's, ¿verdad? —preguntó el doctor Latch—. Preparan una paletilla de cerdo excelente. Pero espere al menos dos años para dársela a probar.

—¿Dos años? Vaya.

Lars no quería decirle al doctor Latch que aquella conversación le estaba partiendo el corazón, pero el médico pareció darse cuenta.

—Comprendo su impaciencia por querer compartir la pasión de su vida con su primera hija. Veo distintas versiones del mismo tema todos los días. Pero ya llegará el momento. Por ahora, solo lactancia materna y biberón durante los primeros tres meses.

—Eso es terrible —dijo Lars.

—Tal vez para usted —replicó el doctor Latch—. Pero su hija estará enormemente satisfecha con esta dieta. Confíe en lo que le digo. Y ahora le pasaré la referencia del pediatra más comprensivo que conozco.

De regreso a casa, en St. Paul, y mientras descargaba los trastos y el equipaje del bebé, Lars agradeció que pudieran permitirse un apartamento con ascensor. Mientras esperaba que se abrieran las puertas, miró de reojo la escalera de hormigón desgastado que antaño solía subir a pie para hacer un poco de ejercicio. Consciente de la presión que ejercía en el hombro la tira de la bolsa de los pañales, y sintiendo que el asa de plástico de la sillita se le clavaba en la palma de la mano, imaginó que quizá nunca más podría volver a subir por ella.

Cuando no estaban durmiendo, intentando dormir o con su hija recién nacida en brazos, Lars y Cynthia solían estar en la cocina. Lars no quería apartar los ojos de su preciosa niña ni un minuto y por ello la tenía instalada en su hamaca sobre la encimera.

—¿No crees que podría ser peligroso tenerla aquí? —le preguntó Cynthia la segunda noche, mientras picaba ajo y perejil para una salsa Alfredo.

—Por mucho que ese médico vulnere su derecho a comer —replicó Lars—, no podrá privarla del placer de los olores. Lo mejor del mundo después de la comida, ya lo sabes.

–Sí. Oler un montón de comida que no puede comer. Seguro que le genera frustración.

–El caso es que nosotros estamos aquí y yo quiero que esté con nosotros.

–No sé..., eso de tener un bebé en un lugar lleno de cuchillos y de agua hirviendo...

–¿Y dónde te gustaría que estuviera?

Cynthia meneó la cabeza.

–En otro sitio.

Lars se giró y miró a Eva, que llevaba un gorrito de lana rosa para mantener el calor de la cabeza y manoplas para que no se arañara la cara con las uñitas. Nunca tenía la intención de mirarla durante tanto rato, pero al final siempre lo hacía. Cuando sus miradas se cruzaban, ¡pam!, pasaban cinco minutos. O veinte.

Cynthia le dio unos golpecitos en el hombro.

–El agua está lista para la pasta.

–¿Dónde están los *fettuccini*? –preguntó Lars, abriendo la nevera.

Cynthia alcanzó una caja verde de pasta Creamette de la bandeja giratoria que Lars tenía a sus pies.

–He pensado que podríamos probar esta marca. Estaba de oferta.

–Recuerdo cuando elaborábamos nuestra propia pasta. Supongo que esos tiempos han pasado a la historia.

–Gracias a Dios–dijo Cynthia–. Era un coñazo.

Cynthia tenía solo veinticinco años, con lo que pronto recuperó su figura esbelta y el color de las mejillas, y ganó pecho, mientras que Lars estaba cada vez más calvo, más gordo y se movía con mayor lentitud. Antes de que ella se quedara embarazada, él había llegado a la conclusión de que, cuando paseaban juntos, tenía que darle la mano o tocarla de determinada manera para que los demás hombres supieran que eran pareja. Ahora que era la madre de su hija, se mostraba aún más receloso y gruñía a todos los tipos que pasaban por su lado luciendo con confianza bigotes al estilo de Tom Selleck o un peinado con

raya en medio a lo Harrison Ford. A Cynthia, que empujaba el cochecito mientras curioseaban por los mercadillos agrícolas de invierno, no le importaban ni la sombra corpulenta de Lars ni las miradas que este lanzaba a los pervertidos que se la comían con los ojos; básicamente, estaba feliz porque por fin podía volver a beber.

—**E**n Hutmacher's están buscando un nuevo sumiller —dijo Cynthia una mañana, mientras Lars le cambiaba el pañal a Eva.

El olfato sensible de Cynthia no podía con el olor de las caquitas de su hija, pero a Lars, después de haber pasado una década preparando *lutefisk*, la tarea le resultaba más sencilla que darle la vuelta a una tortilla.

—Ha pasado solo un mes —dijo Lars—. Dijeron que podías estar tres meses de baja.

—Dijeron que podía volver pasados tres meses. Pero sabes perfectamente que no me pagan la baja de maternidad.

—Pues tómate los tres meses enteros. Tenemos ahorros.

Después de haber pagado las facturas del hospital ya no los tenían, pero Lars no quería que Cynthia se preocupase por eso.

—Lo sé, pero me estoy volviendo loca. Estamos en pleno verano y, con la niña pegada a mí, no puedo hacer nada útil fuera de casa. Y no soporto lo que ponen en la tele por las tardes. Y tampoco puedo leer más de veinte páginas seguidas de un libro sin que se ponga a llorar.

—¿Así que quieres regresar pronto al trabajo?

—He estado pensándolo y estoy segura de que podemos organizar un horario de modo que uno de los dos siempre esté en casa. Y Jarl y Fiona están cerca, por si los necesitamos.

El hermano menor de Lars y su novia también vivían en St. Paul, a pocos kilómetros de ellos, y estaban encantados de hacer de canguros de su sobrina, pero Lars siempre había albergado la esperanza de que su niña nunca estuviera separada de sus dos progenitores salvo en casos de extrema urgencia.

—¿Y no hay que seguir un curso o hacer alguna cosa antes de ser sumiller?

—Conozco el restaurante y a sus clientes mejor que cualquiera que pudieran fichar de fuera. Y me sé de memoria la carta de vinos. Incluso he elegido unos cuantos. El chardonnay Tepusquet Winery de ZD Wines fue aportación mía.

—No sé —dijo Lars.

Se dio cuenta de que, si hubieran mantenido esa misma conversación el día en que se conocieron, él le habría dicho que se lanzara a por ello, que intentara hacer realidad sus sueños y ese tipo de cosas. Pero ahora, mirando a su bonita e impulsiva esposa, no pudo sino pensar en su estoica y pragmática madre. Si a lo largo de su vida Elin había deseado ser algo más que contable sin sueldo en una panadería y madre de tres hijos, Lars no había oído nada al respecto. Ahora que Cynthia se había convertido en alguien imprescindible para él, ¿era egoísta pretender que siguiera el mismo camino que su madre? ¿O simplemente era realista? No lo sabía.

—Creo que no quieres que haga otra cosa en mi vida más que ser madre. Pues bien, esto es una mierda —dijo Cynthia, y salió de la habitación.

Hubiera sido una mierda de haber sido verdad; en parte lo era. Sí, solo quería que fuese madre, del mismo modo que él sentía, con todo su corazón, que era padre por encima de todo, que todo lo demás en el mundo quedaba en un alejado, oscuro e indescifrable segundo plano.

Lars estaba tumbado en la alfombra afelpada, leyéndole a su hija *Beard on Bread*, de James Beard,* cuando Cynthia abrió la puerta de entrada. El sonido pesado de los pasos fue suficiente para informar a Lars de cómo había ido la reunión. En vez de a Cynthia, el restaurante había fichado a Jeremy St. George,

* James Beard (1903-1985) fue un famoso cocinero estadounidense, pionero de los programas culinarios televisivos y autor de numerosos recetarios. El título del libro que lee Lars podría traducirse como «El pan y Beard», o «Beard y el pan», y juega con la similitud del apellido del autor, Beard, con «bread», pan en inglés. (*N. de la T.*)

«el famoso y respetado sumiller de la Costa Oeste», y le habían ofrecido a ella un puesto de «camarera supervisora de sala», que ni siquiera era un puesto en sí, sino algo que habían improvisado sobre la marcha para calmarla cuando había empezado a montar el numerito.

Cynthia estaba tan furiosa aquella noche que abrió un merlot de viñedo único de Stag's Leap que había estado reservando y lo maridó con unos macarrones con queso envasados.

—¿Por qué tiene que venir a vivir aquí desde San Francisco para ocupar este puesto? —le preguntó a Lars, como si él conociera la respuesta—. ¡Ese tío podría trabajar de sumiller donde le diera la gana, en cualquier otro lugar del país!

Le explicó que el director le había enseñado el currículum de Jeremy St. George y su foto de carné, porque todos los grandes sumilleres de California acompañaban el currículum con fotos en las que se mostraban a la vez profesionales y sensuales. Cynthia comentó que debía de tener treinta y pocos años, que era graduado por la UC Davis, que había trabajado como sumiller en Napa Valley y en San Francisco y que parecía un modelo de ropa interior. Lars se preguntó por un momento por qué tenía que decir lo de «ropa interior» y no le bastaba solo con «modelo».

Pero lo que más le preocupaba a Lars eran los macarrones con queso envasados. Habían experimentado una caída vertiginosa desde aquel primer paquete de pasta comprado en la tienda hasta sus primeros derivados lácteos precocinados, y se veía obligado a reconocer que su situación económica era la principal culpable. Vivían solamente del sueldo de él, y aunque todos los que no pertenecían al sector de la restauración pensaban que ser cocinero de un buen local significaba emprender el camino hacia la riqueza, era evidente que no era así. Incluso trabajando cincuenta horas semanales como cocinero de Hutmacher's, les esperaban meses de apretarse el cinturón.

Odiaba tener que reconocerlo, pero si querían comer mejor y disponer en la casa de comida más fresca y nutritiva

para su hija –que por fin era lo bastante mayor como para empezar a comer fruta y verdura trituradas–, Cynthia tendría que volver a trabajar.

Lars le propuso la posibilidad de solicitar un puesto de sumiller a tiempo parcial, y a pesar de que a Cynthia le fastidiaba la idea de convertirse en la «ayudante» de una celebridad de la Costa Oeste, se vio obligada a reconocer que tener un puesto de trabajo, el puesto de trabajo que fuera, con la palabra «sumiller» incluida, haría más soportable el regreso a Hutmacher's.

Los propietarios de Hutmacher's accedieron a la idea del nuevo puesto de asistente del sumiller y sus tareas asociadas, siempre y cuando Cynthia hiciera también turnos como camarera y Jeremy St. George aprobara el asunto. Jeremy St. George dijo que antes que nada tenía que conocerla, y, en cuanto la conoció, Jeremy le dijo a Cynthia que llevaba toda la vida esperando tener una asistente como ella.

La primera noche que trabajaron juntos, Cynthia volvió a casa tarde, hora y media después del cierre del local. Entró corriendo y cantando una canción de los Replacements. Lars llevaba tal vez un año sin oírla cantar.

–¿Qué tal ha ido? –le preguntó, aunque lo adivinaba.

Al final de la noche, Cynthia se volvió hacia él y le dijo «gracias» antes de quedarse dormida en su lado de la cama. Su rostro, incluso dormido, rebosaba amor, y Lars decidió sentirse aliviado.

Con Cynthia fuera de la ciudad debido a las excursiones vinícolas que comportaba su nuevo trabajo, las visitas de Lars al mercadillo agrícola de St. Paul eran logísticamente más complicadas, aunque tan entretenidas como siempre. Para mucha gente, el proceso de cargar por todas partes con un bebé de dos meses, la bolsa de los pañales y el cochecito, podría resultar agotador y complejo, pero para Lars era tonificante, aun teniendo que hacerlo completamente solo. Con Jarl y Fiona

convertidos en canguros oficiales durante las horas en que su turno se solapaba con el de Cynthia, Lars quería aprovechar al máximo hasta el último minuto que compartía con su hija.

El calor de finales de verano inundó su cuerpo en cuanto salió al exterior; las manchas de sudor habían marcado ya dentro del ascensor las axilas de la camiseta de Fruit of the Loom, y cuando consiguió meter a Eva y todas sus cosas en el coche, Lars resoplaba con ganas. Pero, como siempre, el mercadillo agrícola de St. Paul recompensaría sus esfuerzos. Mediados de septiembre marcaba el final de la temporada alta del tomate y Lars tenía planes para preparar sopas frías, purés y salsas suaves que estaba seguro que el joven paladar de Eva adoraría, teniendo en cuenta lo mucho que le gustaban las poquísimas cosas que el doctor Latch le había permitido probar hasta la fecha.

Nunca se había fijado en que las parejas dominaban la escena del mercadillo agrícola hasta que su esposa empezó a ausentarse de la ciudad. Los sábados por la mañana, las parejas, muchas de ellas con cochecitos o con niños agarrados de la mano, deambulaban alegremente entre pasillos de manzanas, remolachas y lechugas. Las había también que no tenían hijos y que destacaban por la compra impulsiva que provoca el amor verdadero y sus embriagadores vaivenes; esas parejas iban todavía con las manos entrelazadas, como si desearan asegurarse de que su acompañante era real. Lars intentó recordar aquella sensación, pero la gente que lo paraba para decirle cosas adorables a su bebé lo distraía de pensar en exceso en el miembro ausente de su pequeña familia.

—¿Sabes que media taza de salsa marinara contiene casi ocho veces más licopeno que un tomate crudo? —preguntó a su inquieta hija mientras la conducía entre la lenta marea de parejas que fluctuaba y se abría paso a empujones a su alrededor—. Vamos a buscar unos buenos tomates para preparar salsa.

Eva levantó la cabeza para mirarlo, entrecerrando los ojos para protegerse del resplandor del cielo, pero estableciendo con él un feliz contacto visual que parecía decir «te quiero, papá» o, tal vez, «acabo de hacerme la caquita más líquida que mi padre verá en su vida». Bajo la luz directa del sol, era difícil de adivinar.

El puesto de tomates de Karen Theis, que llevaba casi una década abasteciendo el área metropolitana de los cinco condados de espléndidos tomates Roma, redondos, corazón de buey y raf—nada especial, simplemente los híbridos principales—, era la primera y última parada de Lars a la hora de comprar tomates. Pero aquella mañana de septiembre, el puesto había desaparecido y su lugar habitual estaba ocupado por un hombre gordo y una mujer más gorda aún que, sentados en un par de tumbonas de playa de color morado, vendían rui-barbos cargados de tierra y poco atractivos (la temporada del rui-barbo se había acabado hacía mucho, muchísimo tiempo) expuestos en una sucia caja de cartón.

—Oh. ¿Qué le ha pasado a Karen?—preguntó Lars a aquella robusta mujer.

Ella se quedó mirándolo.

—¿Quién es Karen?

—¿Quiere unos rui-barbos?—le preguntó el hombretón—. Están a precio de ganga.

Los tallos azucarados estaban llenos de moscas que se frotaban sobre ellos las patas. La pareja no hacía el más mínimo intento de ahuyentarlas.

—Karen gestiona un puesto de tomates desde hace ocho años, y lo instala exactamente aquí. Me preguntaba qué le habrá pasado. Si se habrá trasladado a otro sitio o simplemente estará de vacaciones.

—Ah, sí, el nombre me suena—dijo el tipo, y se giró entonces hacia la mujer—. ¿De qué me sonará ese nombre?

—De que la gente lleva toda la mañana preguntando por ella. El hombre asintió.

–De eso me suena.

Era el tipo de conversación que cabía esperar de gente que intenta vender ruibarbo a mediados de septiembre.

–¿Y qué le ha pasado? –volvió a preguntar Lars.

La mujer miró a Eva en su cochecito.

–Qué monada. ¿Cuánto tiempo tiene la niña? ¿Un año?

–Tiene casi tres meses y medio. Es grande para su edad. ¿Así que no tienen ni idea de qué ha pasado con el puesto de Karen?

Cuando aquel tipo se inclinó hacia delante en su asiento, Lars se dio cuenta de que a la silla le faltaba uno de los apoyabrazos y que el hombre tenía varios círculos rojos marcados en el antebrazo izquierdo como consecuencia de tenerlo apoyado directamente sobre la estructura.

–Señor, si alguna cosa sé en esta vida –dijo el hombre–, es que nunca hay que llamar gorda a una mujer. Sobre todo a tan corta edad, cuando todo se filtra en su subconsciente.

–¿Alguien podría ayudarme a localizar a Karen? –gritó Lars, mirando a los vendedores de los puestos de su alrededor.

–Ha dejado el negocio –le informó un vendedor de zanahorias variedad Nantes–. Los orientales la han echado.

Anna Hlavek, la vendedora de verduras situada un puesto más allá, gritó:

–¡Los orientales no la han echado, lo que pasa es que los orientales cultivan mejores tomates!

Lars miró a Anna a los ojos y, por lo visto, le dio con ello licencia para continuar con su argumentación.

–Ese tipo oriental de allí, como quiera que se llame. Ese es el que ahora vende los tomates a los de New French Café, se lo digo para que lo sepa –le informó Anna, mencionando el nuevo restaurante de moda en Minneapolis–. ¿Qué tal la pequeña? –preguntó, saliendo de detrás de su puesto para acariciarle las manitas a Eva y tomarlas entre las suyas–. ¡Qué grandeee! ¡Qué grandeee!

A Lars le gustaba Anna, pero que tocaran a su hija sin pedir antes permiso le encendía un poco la sangre.

–Dígamelo otra vez, que no me acuerdo –dijo Anna–. ¿Qué tiene ahora? ¿Un año o año y medio?

—No, tres meses y medio. Pero resulta que es... que es muy ambiciosa para su edad.

—¿Y dónde está la preciosidad de su esposa? ¿Sigue por California?

—Sí —respondió Lars—. Es época de vendimia, para ciertas variedades.

—Oh, vaya. ¿Y tiene todavía para mucho tiempo?

—Para dos semanas, creo.

Llevaba ya cuatro semanas fuera, pero Lars sabía que no quedaba muy bien decirlo.

—No me imagino una madre tanto tiempo separada de su bebé. Yo voy con mi Dougie a todas partes. No lo pierdo de vista ni un minuto.

Lars se fijó entonces en un rollizo rubiales de unos cuatro años de edad que estaba sentado a escasos metros del puesto, entretenido clavando un cuchillo de plástico entre los adoquines del pavimento.

—Son cosas del negocio del vino —dijo—. ¿Y entonces dónde puedo encontrar tomates?

El vendedor originario del sudeste asiático estaba sentado encima de una caja azul de leche Land O' Lakes, su cuerpo ancho y oblongo como una patata Agassiz, sus piernas gruesas y oscuras abiertas. Miraba hacia el frente —sin sonreír, a través de unas gafas de sol Ray-Ban—, a todo o a nada. A su lado, relucientes bajo el intenso calor, auténticos pelotones de bellos tomates desconocidos de desgarradores tonos naranjas, rojos, amarillos, granates y a rayas, etiquetados y colocados en perfecta disposición reticular encima de una mesa de caballete cubierta con un pulcro mantel a cuadros.

Cuando Lars empujó el cochecito hacia el puesto, Eva estiró el brazo en dirección a los tomates, sus rollizos deditos intentando abarcar el espacio entre ella y aquellos globos brillantes.

—Hola. ¿Tiene muestras? —le preguntó Lars al vendedor.

—Nada de muestras —respondió el hombre, sin apartar la mirada de las manos abiertas de Eva—. Prueba y luego compra.

—Tal vez lo haga así, pues —replicó Lars—. Busco para una salsa de tomate, algo con alto contenido en licopeno, como el Roma VF.

—Yo no vendo cosas como el Roma VF. Yo vendo tomates.

—Vale. ¿Y qué es entonces un Roma VF?

—Algo creado en un laboratorio por los científicos.

—Entendido.

—Señor, si lo que quiere es un tomate con alto contenido en licopeno, elija un Moonglow. Es el que tiene más cantidad de licopeno. O cualquier otra variedad tradicional.

El vendedor agarró una pequeña esfera anaranjada, cuyo tamaño oscilaría entre el de una bola de golf y una pelota de béisbol, y se la mostró a Lars sin dársela. Lars hizo ademán de ir a inspeccionarla, pero el vendedor la colocó de nuevo entre sus hermanos.

—El Moonglow es para cortar y para salsas espaciadas —prosiguió el vendedor—. Pero si lo que quiere es preparar una salsa de tomate, elija el San Marzano. Es el mejor del mundo para pasta y salsa —dijo, y le enseñó un tomate rojo alargado que recordaba un poco a un pimiento rojo y que depositó en la palma de su mano.

—Compraré un Moonglow, para probarlo.

—Treinta centavos —dijo el vendedor.

—Joder —dijo Lars—. A ese precio, me costará dos dólares hacer cualquier cosa.

—Si los compra por peso, le saldrá más barato. Pero por piezas, son treinta centavos.

Lars suspiró, pero rápidamente intercambió un par de monedas grises por una suave y reluciente bola naranja. Tenía que hacerlo. Le dio un mordisco, como si fuese una manzana, y se le llenó la boca de agua anaranjada que le resbaló por la barba. La sensación le resultó molesta por un instante, pero enseguida el sabor de aquella fruta tradicional estalló en su paladar.

La entrada resultaba maravillosamente dulce, pero ni azucarada ni abrumadora; tenía tan solo una pizca de acidez cítrica.

Empezó a masticar la carne firme del Moonglow y cerró los ojos para concentrarse en la dulzura que se evaporaba poco a poco en la boca. Pensó en Cynthia y en la última vez que habían estado los dos allí, cuando compraron Roma VF para preparar un plato con el que maridar un Corvina Veronese de cuerpo ligero. Pensó en lo mucho que le habría gustado la experiencia –en cómo habría encontrado un maridaje de vino para cada una de las variedades de tomate que vendía aquel hombre– y se preguntó en qué lugar exacto de California se encontraría ella en aquel momento. Pensó que aquel viaje estaba siendo el más largo de todos y que llevaba ya tres días sin tener noticias suyas.

Lars olvidó sus pensamientos y se arrodilló para acercarse a la boca de Eva la otra mitad del Monglow. Sonriendo, la pequeña se embadurnó la cara con la reluciente piel.

Lars se presentó al vendedor, le explicó a qué se dedicaba y le preguntó al hombre cómo se llamaba.

–John –respondió el vendedor, estrechándole la mano con firmeza pero por un breve instante.

–Los mejores treinta centavos que he gastado en mi vida, John –dijo Lars–. No tenía ni idea de que los hmong cultivaran tomates tan estupendos.

–Y no los cultivan. Pero podrán considerarse afortunados cuando enseñe a alguno de ellos a hacerlo.

–Oh, vaya. Creo que lo he tomado por un hmong.

–Dios mío, cómo son ustedes. Soy un lao, de Laos. Y hay una gran diferencia. A los hmong los dejamos entrar desde Mongolia. Y nunca tendríamos que haberlo permitido. Fueron problemáticos ya desde el principio. ¿Su Llanura de las Jarras? Aquello está lleno de campos de opio. No es necesario que le cuente lo que guardaban en esas jarras. No era agua, precisamente.

A Lars le habían enseñado a escuchar con educación, pero los prejuicios de aquel cultivador de tomates tradicionales –un tipo con ideas preconcebidas basadas en el origen de las per-

sonas— hicieron que empezara a sentirse un pelín incómodo. Debido a ello, su conciencia se ofuscó y solo pudo ver por el rabillo del ojo cómo Eva agarraba el borde del mantel y tiraba de él para acercarse a los tomates. El ruido sordo que emitió aquella cantidad impresionante de frutos al golpear contra el suelo resultaba familiar para cualquiera que hubiera trabajado alguna vez con comida.

—¡Oh, mierda! —exclamó Lars, viendo el montón de tomates que se desparramaba por el suelo—. ¡Oh, mierda, mierda, mierda!

John empujó a Lars para abrirse paso con esa fuerza decisiva que exhiben los que acuden a ayudar en primer lugar a la escena de un accidente y se arrodilló sobre sus tomates, separando, sin mostrar sentimiento alguno, los productos que todavía podían ser vendidos de los que habían quedado irremediablemente magullados.

Cuando Lars apartó los tomates de la cara de su hija, se quedó sorprendido al ver que no estaba llorando, sino intentando meterse un Moonglow en su diminuta boquita.

Y aunque entre Lars y John consiguieron salvar la mayoría de los San Marzano, cerca de la mitad de los Moonglow y casi todos los tomates rosa Brandywine, acabaron con golpes o aplastados como consecuencia del impacto contra el suelo, el cochecito o la pequeña Eva.

—¿Cuánto le debo? —preguntó Lars, temeroso incluso de mirar a John a la cara.

—Los accidentes son cosas que pasan —replicó el hombre.

Colocó los frutos estropeados en una caja que guardó debajo del mantel y volvió a sentarse encima del cartón de leche.

Lars sacó de la cartera un billete de veinte dólares y otro de diez para dárselos a John. Le dolió tener que hacerlo; era casi la mitad de su sueldo diario.

—Tenga —dijo—. Acéptelo, por favor.

El vendedor no dijo nada, ni siquiera miró el dinero. Viendo que la gente que pasaba por su lado y los demás vendedores se quedaban observándolo, Lars se ruborizó un poco. Y después de soportar varios segundos de silencio, tuvo que

guardar los billetes y asimilar que el alcance de aquella deuda ocupaba un espacio distinto al que el dinero podía llenar.

Al cuarto día sin recibir noticias de Cynthia, Lars empezó a hacer llamadas. El director del restaurante, Mike Reisner, no sabía nada, y tampoco los propietarios, Nick Argyros y Paul Hinckley, tenían novedades ni de Cynthia ni de Jeremy. Por la tarde empezó a llamar a las bodegas que imaginaba que podrían haber visitado: Stag's Leap, Cakebread, Shafer, Rodge, Stony Hill, Silver Oak. Lo probó incluso con algunas del grupo de los Rhone Rangers, como Bonny Doon y Zaca Mesa; todos conocían a Jeremy St. George, pero nadie lo había visto, ni a él ni a Cynthia.

—¿Está seguro? —le dijo al hombre que lo atendió en Shafer—. Tendrían que estar allí para la vendimia.

—Nuestra vendimia no empieza hasta dentro de unas semanas —le replicó.

Jarl, el hermano de Lars, no se mostró alarmado.

—Seguramente estarán volviendo en coche —dijo, tumbado en la alfombra del salón, sin haberse quitado aún la camisa de vestir blanca y la corbata que se veía obligado a llevar por su puesto de asistente jurídico.

Después de que Jarl dejara atrás la tiranía del imperio de su padre, había buscado un trabajo que le exigiera llevar corbata a diario; en el universo de Jarl, la gente que llevaba corbata no tenía que preparar nunca *lutefisk* ni meter las manos en un horno caliente, tampoco levantar palés de pan de molde o sufrir físicamente a cambio de recibir un jornal.

—Pero si se fueron en avión —le recordó Lars.

—¿Y no hay también bodegas en Arizona y en Texas, o en lugares así?

—En las bodegas importantes de Napa no los ha visto nadie —dijo Lars.

Estaba sentado en su butaca. Tenía a Eva en el regazo, entretenida chupando el extremo de una perilla que utilizaba Lars para rociar el pavo con su propio jugo.