



Jenny Nelson

*Una Chef
con
Estrella*

De Nueva York a la Toscana,
Georgia aprende a saborear la vida



Traducción:

LAURA MANERO JIMÉNEZ



MAEVA





Para Ava, Flora y, por supuesto, Warren





Capítulo uno



Georgia entró con el coche en una calle arbolada, llena de clásicas construcciones de ladrillo adosadas y casas de piedra rojiza, y se detuvo al llegar a un edificio bajo de color gris plomo que no compartía en absoluto el encanto tranquilo de sus vecinos. Varias franjas de cristal ahumado atravesaban la fachada y una hilera de ojos de buey recorría la línea inferior del tejado de punta a punta. Era el restaurante. Una payasada o un triunfo arquitectónico, según el campo del diseño en el que se situara el espectador; pero al menos conseguía que la gente hablara de él, y de eso se trataba a fin de cuentas. El nombre, MARCO, estaba discretamente grabado en un bloque de cemento por encima del dintel, aunque, por lo que Georgia sabía, nadie se había fijado nunca en esa supuesta placa. Si tenías que preguntar, no eras digno de comer allí.

Tras empujar la puerta como de cámara acorazada, Georgia entró en el comedor de color azul acero; sus tacones repiquetearon sobre el terrazo mientras lo cruzaba pasando junto a las mesas de níquel bruñido y las sillas y los bancos de terciopelo sintético blanco. El diseñador floral estaba retocando un arreglo gigantesco que había sobre la barra lacada y reemplazaba los tallos marchitos por azucenas, lirios y peonías: todos blancos, por decreto del mismísimo Marco.

La cena y reunión del equipo empezaba siempre a las tres en punto; Bernard, encargado del restaurante con lengua de láser, no tenía ni un ápice de paciencia con quienes llegaban





tarde. Seis mesas para cuatro formaban una improvisada mesa común, donde la asignación de los asientos seguía el patrón de «el primero que llega, el primero que come». Mientras camareros, cocineros y ayudantes de sala entraban a toda velocidad, Georgia se sentó a la mesa e instintivamente giró su anillo de compromiso (un diamante de talla cojín engarzado en una banda de platino) hacia la cara interior de la mano, como cuando iba en el metro. Las uñas sin pintar y las manos llenas de cortes, desgraciados pero inevitables gajes del oficio de los chefs del mundo entero, no eran el telón de fondo ideal para un anillo tan espléndido. Sin embargo, Glenn quería que lo luciera, y no colgado del cuello en una cadena, como ella habría preferido, sino en el anular de la mano izquierda, igual que cualquier futura novia.

Esa mañana Glenn aún dormía cuando ella había salido del apartamento, temprano, para acercarse a la lonja del pescado con Ricky, su *sous chef*. Georgia se había despedido con dos besos, primero uno en la frente y luego otro en los labios, con la esperanza de que se despertara y se los correspondiera, lo cual Glenn hizo durante un segundo, antes de darse media vuelta y mascar algo que ella no había logrado entender. Sus horarios laborales desacompañados nunca les habían dejado mucho tiempo para disfrutar de arrumacos, pero lo máximo que conseguían últimamente eran esos besos adormilados y un «hasta luego» apenas inteligible.

—¡Qué hay, chef! Cuánto tiempo, ¿eh? —Ricky se dejó caer en el asiento libre que había junto a Georgia y se retiró el pelo rubio de los ojos. Llevaba unos bombachos largos hasta las rodillas y unos calcetines de tubo tan estirados que podrían haber sido medias; parecía más un licenciado de una escuela de payasos que un chef de formación clásica. Arrugó la nariz y husmeó el aire—. ¿Se te ha olvidado ducharte después de nuestra excursión pesquera? ¿O soy yo el que apesta igual que un lobo de mar?

—Eres tú, sin duda —dijo Georgia—. Yo me he desintegrado las manos a base de gel antiséptico.





Ricky y Georgia se habían conocido muchos años atrás, cuando trabajaban para un jefe tiránico cuya idea de pasarlo bien era lanzar cuchillos contra una diana decorada con *polaroids* del personal. Desde entonces habían cocinado codo con codo, apretujados en cocinas diminutas de todo Manhattan, y cuando Georgia consiguió su ascenso a chef del Marco insistió en contratar a Ricky como su segundo. Ricky no era solo un erudito culinario capaz de distinguir veintinueve variedades diferentes de albahaca y recitar los mejores usos para cada una de ellas, sino que era una de las pocas personas que le decía exactamente lo que pensaba. Sobre cualquier tema.

Bernard se acercó a la mesa dando zancadas con su inseparable tablilla sujetapapeles roja bajo el brazo y las gafas de alambre sobre la nariz.

—Buenas tardes a todos. Hoy es viernes y nos espera una noche importante. —Dio unos golpecitos con el lápiz en el sujetapapeles—. Tenemos a habituales de los saraos de sociedad, a actores de segunda y a un político de poca monta.

Nadie sabía cocinar humo como Marco (antiguo chef y actual propietario del restaurante homónimo), y los *gourmets* de pacotilla perdían el trasero por conseguir mesa en su establecimiento. Aunque la carta carecía de inspiración y la decoración era tan relamida como el porte del dueño, el restaurante tenía todas las reservas completas con meses de antelación, e incluso los huecos de baratillo, las franjas horarias menos deseables, estaban agotadas hasta varias semanas después.

—Además —prosiguió Bernard—, corre el rumor de que Mercedes Sante, la crítica del *Daily*, quizá se deje caer por aquí. Ya sabéis lo que significa eso. Si alguien descubre a la vieja bruja, que dé la voz de alarma cuanto antes. Ya la cagamos con *The Herald*, no la caguemos también esta vez.

En el restaurante abundaban los rumores sobre críticos camuflados con peluca, pero a menos que alguien mencionara una fuente fidedigna, todo el mundo daba por sentado que el responsable de su difusión era Marco, quien por lo visto se había





sacado el graduado escolar sin conocer la historia de Pedro y el lobo. Tres ayudantes de sala sirvieron la comida familiar: un bol de crema de espinacas, una bandeja de espaguetis regados con una salsa roja aguada y un plato de mini albóndigas de carne llegadas directamente de la sección de congelados de Costco. Como de costumbre, la comida familiar *chez* Marco consistía en algo que jamás se le serviría a un auténtico miembro de la familia del dueño. Ni siquiera a su madrastra malvada.

Georgia escuchó mientras Bernard les recitaba de un tirón los especiales del día a los camareros y luego les dejaba probar pequeños bocados de las muestras que había elaborado el equipo de preparación. Esa noche consistían en un hermoso *branzino* pescado en Hunts Point; unos *taglierini* caseros con guisantes y puerros silvestres del mercado de productores ecológicos, decorados con tiras de *bresaola* y virutas de *pecorino*; polenta con ragú de setas silvestres; *risotto* de espárragos morados y menta corsa; caracolillos salteados; y pierna de cordero rellena de hierbas aromáticas.

Como Georgia había heredado la carta del Marco directamente del propio Marco, que se negaba a realizar el menor cambio, los especiales de la noche eran su oportunidad para cocinar a su manera. Motivo por el cual ni loca pensaba dejar el destino de esas exquisiteces en manos de los camareros hasta que hubieran recibido sólidos conocimientos sobre su elaboración o fueran capaces de servirlos como platos de primerísima categoría.

—¿Alguna pregunta? —quiso saber después de que hicieran la cata.

—¿El *branzino al sala* lleva mantequilla? —preguntó con la boca llena de pescado un chico de mejillas rubicundas que era la última incorporación al equipo.

—No. «Sala» es eso, una sala. Se dice *al sale*... que significa «a la sal». Pero no se lo expliques a los comensales a menos que lo pregunten específicamente; si no, darán por hecho que es un plato muy salado. Diles que la sal, que se seca y forma una costra dura





que debe romperse al final de la cocción, preserva los sabores y los jugos naturales del pescado mientras se cuece, de manera que el resultado es meloso y tierno. Y no lleva mantequilla: solo aceite de oliva, tomillo fresco, perifollo y limón.

—Empleaos a fondo con este plato, chicos. Lo servimos a treinta y tres pavos la ración —dijo Bernard sin levantar la vista de su sujetapapeles.

—¿De verdad? —se asombró Georgia—. Algo caro para mi gusto, pero casi lo vale.

—¿O sea que es intenso y sabroso? —siguió interesándose el chico nuevo.

Ella negó con la cabeza.

—Es sutil y delicado. Explícales que solo lo servimos cuando el *branzino* es de primera. Si les dices eso, nos lo quitarán de las manos.

Georgia había trabajado de camarera mientras se sacaba la titulación en el Instituto Culinario de Estados Unidos, así que sabía lo que había que decir para vender un plato. También sabía cómo hacer para que ese mismo plato estuviera en el menú de mediodía del día siguiente preparado de una forma algo distinta, casi siempre troceado.

—Ah..., vale —dijo el chico metiéndose otro bocado en la boca.

La chef repasó el resto de los especiales y puso a prueba a los camareros hasta que se lo supieron todo al dedillo. Cuando la conversación giró hacia el tema de los nuevos uniformes diseñados por Zac Posen, inclinó su silla hacia atrás y se puso a mirar el techo azul brillante mientras se preguntaba cuánto tiempo más aguantaría trabajando en el Marco o, mejor dicho, para Marco. Cierto, el sueldo era generoso. También recibía mucha atención, una atención sin la cual jamás conseguiría abrir su propio establecimiento. Tras haberse abrasado la piel en algunas de las mejores cocinas de la ciudad, ya estaba preparada, realmente preparada, para dirigir un restaurante. Sin embargo, planificar una boda y planificar un negocio eran demasiados planes





a la vez, incluso para una obsesa de la planificación como Georgia. Aunque detestaba reconocerlo, el compromiso le estaba chupando demasiada energía.

Tampoco ayudaba mucho que Glenn estuviera siempre tan ocupado defendiendo a sus clientes en el bufete especializado en derecho del espectáculo donde trabajaba, y que apenas le quedara tiempo para nada más. Al principio de conocerse, él le había contado que quería ser abogado de oficio, pero la Facultad de Derecho, sus padres y la promesa de una abultada nómina a fin de mes no habían tardado en aniquilar su idealismo, o al menos ponerlo en espera. El plan se había transformado en retirarse a los cuarenta y cinco y trabajar para una ONG, pero, hasta que llegara ese día, el «trabajo-barra-cotilleo con los clientes-barrasalir de fiesta» pasaba por delante de prácticamente todo lo demás. La semana anterior le había pedido a Georgia una reserva en el Marco para su defendido más importante: Diamond Tee, la estrella del hip-hop. Marco, que por lo visto era un gran fan de Tee, se aseguró de que el champán (Cristal nada menos) corriera a raudales durante toda la noche. Cuando se trataba de famosos, ya fueran de primera, segunda o hasta de tercera categoría, Marco era el mejor lameculos del sector.

—Sí, Georgia, también tú.

La silla de Georgia cayó hacia delante con un golpe seco. Bernard, que se había quitado sus diminutas gafas, la miraba fijamente.

—¿Qué decías, Bernard?

—Digo que Marco no nos da carnés del gimnasio gratis porque sí. Quiere que todos tengamos buena presencia..., incluso los que estáis en la cocina. Y vamos a montar un equipo para correr los «5 km corporativos» de este año, por si a alguien le interesa.

—¿Me estás diciendo que estoy gorda?

Georgia metió tripa como le había acostumbrado a hacer su madre, flaca como un fideo, cuando era una regordeta niña de seis años.





—¿Gorda? No, pero recuerda: hacer deporte es igual de sano para la cabeza —se tocó la frente con las gafas— que para la barriga. Bueno, ya está. Que os vaya bien a todos la noche.

Le dirigió una cabezada de despedida a Georgia, se enderezó la corbata y salió a escena personificando la viva imagen de la eficacia. Incluso su forma de andar, como si un hilo invisible tirara de él hacia arriba para otorgarle un porte perfectamente erecto, era eficiente.

—¿Ahora Marco nos obliga también a entrenar? ¿En equipo? ¿Qué será lo siguiente, terapia de grupo? ¿Una sauna ceremonial purificadora? ¿O puede que un simple círculo de tambores? —Ricky no se molestó en ocultar su desdén.

Varios meses atrás, sus padres habían llegado en un vuelo desde California para hacerle una visita. Como los *hippies* aventados que eran, se habían presentado en el Marco oliendo a pachuli y a jersey de lana hecho a mano para, una vez allí, ser ninguneados por completo: les hicieron deletrear hasta seis veces su apellido, Smith, y al final los desterraron a una mesa tamaño tapete que quedaba casi en Siberia. Todo gracias a Marco, que nada más verlos llegar les había pasado revista, desde las gorras multicolor hasta los zapatos ortopédicos. Si bien Georgia tenía sus propios motivos para detestar a su jefe, Ricky jamás olvidaría esa afrenta a sus padres.

Cuando su segundo salió a fumar, Georgia se dirigió al vestuario impaciente por que empezara la noche. La sala minúscula, poco mayor que un armario, estaba vacía. Tenía unas cuantas taquillas alineadas contra la pared y un espejo endeble colgado detrás de la puerta. La semana que se inauguró el restaurante Marco había descolgado ese espejo, había vaciado una papelina de coca encima y la había cortado con su reventada tarjeta de crédito. Ella sabía que la industria de la restauración podía ser una locura, pero no fue hasta llegar al Marco cuando la conoció en pleno apogeo. Al contarle todo aquello a Glenn, él apenas había enarcado una ceja. «¿Allí, en el restaurante?», fue todo lo que comentó.





Antes de que alguien pudiera entrar e interrumpirla, Georgia se quitó la ropa de calle y se puso el uniforme de trabajo. Con aquellos pantalones militares holgados, la chaquetilla de chef y los zuecos negros, seguramente no conseguiría que muchas miradas se volvieran hacia ella; pero a sus treinta y tres años era alta y esbelta, y hacía tiempo que todo rastro de la niña regordeta había desaparecido gracias a que tres veces por semana salía a correr alrededor del estanque de Central Park. Tenía los ojos verdes y felinos, la tez clara y lisa, de esas que se sonrosaban con el menor esfuerzo, y su nariz, alargada y fina, le habría otorgado cierto aire aristocrático de no ser por el pequeño bultito del puente, recuerdo de un accidente de la infancia mientras patinaba. Como le había dicho una vez un novio del instituto, parecía recién salida de las páginas de una novela victoriana, una verdadera dama inglesa con parasol incluido, salvo por el pelo. Los días buenos lo tenía encrespado; en verano y al calor de la cocina, prácticamente afro. Y ese era el motivo de que en aquel preciso instante estuviera intentando retorcer con gran dedicación sus rebeldes mechones de color marrón chocolate para intentar someterlos. Dos horquillas colgaban de sus labios mientras sus ojos estaban entornados en un gesto de concentración.

—Georgia. Te estaba buscando.

Alzó la mirada y se encontró con la belleza insolente del rostro de Marco: jefe, restaurador, antiguo chef, antiguo polvo de una noche. Marco tenía pómulos prominentes, labios carnosos y una piel de bronceado permanente, como la de una estrella de culebrón de sobremesa.

—Ah, hola, Marco.

Las horquillas cayeron al suelo con un tintineo apenas audible.

—¿Qué tal va todo? ¿Sigues planificando la boda?

Si había algo que Georgia no podía soportar, era hablar con tíos que se había tirado, y en especial su jefe, sobre su próximo enlace matrimonial.

—Pues sí. Todo va como la seda. Muy como la seda —dijo, y se agachó a recoger las horquillas.





—Eso es fantástico, Georgia —repuso él sosteniéndole la mirada apenas un segundo más de lo necesario—. Bueno, Bernard ya os ha hablado de Mercedes Sante, ¿verdad?

—Claro que sí. Qué emocionante. —Georgia intentó que su pelo quedara bien sujeto detrás de las orejas, pero sintió cómo saltaba al instante—. Seguro que todos lo haremos estupendamente.

—De eso quería hablar contigo.

Marco bajó la mirada, se llevó las manos a la espalda y carraspeó como un entrenador de fútbol de instituto preparando a su equipo para el partido inaugural del curso.

Georgia se fijó en que el pelo empezaba a ralearle.

—Una buena crítica en *The Daily*, como sabrás, puede suponer nos un volumen de negocio sin precedentes. —Sonrió con suficiencia—. No es que lo necesitemos, la verdad, pero nunca se sabe.

Ella se obligó a corresponderle con una sonrisa tensa.

—Pero también puede suponer la coronación o el derrocamiento de un chef. Sobre todo de una chef atractiva y con tanto potencial televisivo como tú. ¿Sabes a lo que me refiero?

Georgia intentó recordar por qué había llegado a acostarse con él. ¿Fue la devastadora noticia de que Glenn le había sido infiel? ¿El trío lobotomizador de sequísimos martinis Sapphire que se echó al cuerpo al enterarse de la susodicha noticia? ¿La fatídica decisión de poner «Crazy» en la gramola justo antes de la última copa?

—Desde luego, Marco. No te preocupes. Irá de maravilla. Será mejor que me dé prisa.

Y lo rodeó con cuidado de no rozar siquiera un botón de su camisa Borrelli hecha a medida.

A las nueve en punto Georgia se sentía como si tuviera los zuecos adheridos al suelo con superpegamento. Debían de haber preparado unos ciento cincuenta servicios, la mayoría salmón a la parrilla. Tal como había predicho, el *branzino* había volado y





se había terminado a la hora y media de abrir. A pesar de la gran afluencia, la cocina estaba aguantando la embestida y casi todos los platos salían a tiempo. Georgia había reemplatado más de lo habitual, pero al menos todo estaba en la ventanilla de servicio a tiempo.

—¿Es que nos han publicado una crítica en el Boletín de la Liga Juvenil o algo así? ¿Cómo es que hay tantos pedidos de salmón con la salsa a parte? —le preguntó a Ricky.

—Casi. Más bien la revista *Cotilleo*. El número especial *Pija del momento*.

—Querrás decir *Chica del momento*, ¿no?

—Chica, pija, ¿qué más da? Si eres rubia, naciste en Park Avenue y estás casada con un financiero, todo apunta a que esta noche cenarás en el Marco.

—De ahí la cantidad desproporcionada de ensaladas de rúcula. Ahora lo pillo. Hablando de princesas de Park Avenue, ¿te vienes a ver a Lo esta noche?

Lo era una de las dos mejores amigas de Georgia y, en esos momentos, cantautora *folk*. El gusanillo de la música le había entrado después de una época como asistente de producción, otra como redactora publicitaria en formación y otra como aprendiz de herborista; resultaba imposible predecir cuánto le duraría esa fase Joni Mitchell. El teléfono del restaurante sonó antes de que Ricky pudiera contestar.

—¡Chef! ¡Es Glenn! —gritó un lavaplatos desde el otro extremo de la cocina.

—Ocúpate tú de esto, Rick. —Descolgó el supletorio mientras él ya aceleraba y se ponía a gritar órdenes a los jefes de partida—. Hola, ¿cómo te va?

—Te echo de menos.

—Y yo a ti. ¿Qué estás haciendo?

—He tenido que ir a ver a Diamond Tee al Piece, en Harlem. No admitía un no por respuesta.

—Por favor, dime que no nos darás plantón con la actuación de Lo.





—No os daré plantón. Allí estaré.

—Bien. Tengo la sensación de que hace una eternidad que no te veo.

—¿Quieres decir que no eras tú la que se ha despedido de mí con un beso esta mañana?

—No, debía de ser tu otra prometida.

—Otra vez ella. —Glenn soltó una risilla—. Aunque no llegue al restaurante, seguro que iré a la actuación. ¿Era en el Rumpus?

—En el Rumpus.

—Vale, George. Te veré allí, prometido.

—Genial. Y dale recuerdos a Mister T. Ay, no, espera, que ese es el tipo que noqueó a Rocky, ¿verdad?

—Muy graciosa —dijo Glenn antes de que Georgia colgara. Ricky le echó una miradita.

—¿Tu chico viene esta noche?

—Pues sí —contestó ella sonriendo—. Me lo ha prometido.

Ricky levantó la mano para que chocara los cinco.

—Estupendo, George.

—¿De verdad vamos a chocar los cinco porque mi novio ha accedido a acompañarme a un antro del Lower East Side?

—Supongo que chocar los cinco es un poco exagerado. —Ricky bajó la mano—. ¿Qué tal los cuatro?

Georgia rio. A veces Ricky y ella se llevaban tan bien que parecía una lástima que no pudieran dar un paso más y enamorarse. Sin embargo, él nunca le había provocado un revoloteo en el estómago, ni un cosquilleo en la nuca, nunca la había distraído tanto que no pudiera pensar en nada más que en lo *sexy* que era hasta su antebrazo. Glenn, en cambio, sí.

Bernard irrumpió por la puerta doble de vaivén y se plantó en la cocina.

—Mesa quince. Ya la tenemos aquí.

Georgia y Ricky se miraron sin entender nada.

—Ni más ni menos que Mercedes Sante en persona. Ha venido disfrazada de política cazavotos con sobrepeso. Pensándolo mejor, no creo que haya tenido que disfrazarse. Mirad





todo lo que ha pedido. Será mejor que hagáis cantar a la gallina de Guinea como si fuera un canario. —Se volvió hacia el resto del personal—. Gente de la cocina: la más VIP de los VIP está entre nosotros. Hagamos que todo sea perfecto. Y si alguien tiene un éxtasis para echárselo a esa... gallina, tampoco nos vendría mal.

Ricky se hizo cargo del pedido.

—Madre del amor hermoso, chef. Además de la gallina quiere el mero... ¿Cuándo fue la última vez que lo servimos? El venado, lo mismo. El *risotto* especial, raviolis, cordero, el conejo que no le gusta a nadie más que a Marco, las ostras Marco, la ensalada de remolacha y los tres aperitivos especiales. —Miró a Georgia—. Estamos jodidos. Aparte de los especiales, ha pedido los peores platos de la carta.

—Es el funeral de Marco, no el nuestro —repuso ella sabiendo perfectamente que, si la famosa crítica gastronómica no quedaba contenta, era su propio futuro el que se iría directo al retrete.

Sin embargo, una buena reseña de Mercedes Sante la catapultaría hasta el escalafón más alto de los chefs de la ciudad de Nueva York; sería un trampolín para llegar a la televisión, tal como había insinuado Marco; y, lo más crucial de todo, le permitiría abrir su propio restaurante. Con una reseña elogiosa, financiarse sería pan comido porque tendría a inversores cargados con gruesas chequeras haciendo cola a la puerta de su apartamento. Respiró hondo unas cuantas veces y masculló una rápida oración a Ganesha. «Dos y medio —le suplicó al dios hindú eliminador de obstáculos—, solo pido dos tenedores y medio. Por favor.» Y se puso manos a la obra.

La noticia de que había llegado Mercedes corrió tan deprisa como el último rumor de un famoso que había tenido que someterse a desintoxicación, y la cocina se puso en modo «alerta máxima por presencia de crítico», que difería ligeramente del modo «alerta máxima por presencia de famoso», ya que la comida importaba más que la bebida y, al final de la velada, ni un dólar de la cuenta correría por cuenta de la casa. El objetivo era que





Mercedes comiera como una reina y que diera por sentado que todos los demás clientes anónimos también lo hacían.

Georgia iba de un puesto a otro mirando por encima de los hombros de los jefes de partida para examinar los platos que preparaban; probaba salsas, pinchaba carnes, removía cazuelas, metía la nariz en todas partes, metía la cuchara en todas partes. Se comportaba con calma y serenidad a pesar del calor sofocante y de la cacofonía de sartenes que chocaban, cuchillos que rechinaban, maquinaria que rugía y puertas que se abrían y cerraban con pesadez. Solo su cabello delataba su lamentable estado de nervios: los mechones le sobresalían como ramilletes de escarola pasada. Las dos líneas paralelas que tenía cinceladas entre las cejas —«el once», como las llamaba la madre de Glenn— se veían más pronunciadas a causa de la concentración. Las mejillas se le pusieron primero sonrosadas, después coloradas, y al final alcanzaron un tono parecido al de una fresa casi madura.

Hundió la cuchara en el *risotto* especial.

—No está mal —dijo—. Una nuez más de mantequilla para terminar.

El cocinero asintió.

—Sí, chef.

Georgia miró a su alrededor.

—¿Dónde está el maldito chico de la parrilla?

Nadie respondió. Dejar el puesto durante el servicio no estaba permitido; en una noche con reseñista, era algo impensable. Georgia se volvió hacia los jefes de partida.

—Quiero todas las manos a punto. ¿Entendido? Decidle que, como no arrastre el trasero hasta aquí ahora mismo, está despedido, joder. Y lo digo en serio.

La cocina se detuvo durante una fracción de segundo. A Georgia se la conocía por ser una de las chefs más enrolladas de la ciudad. Rara vez soltaba tacos —sobre todo porque no se le daba muy bien—, no se le caían los anillos por desplumar un pollo y hacía que todo el mundo, desde el tipo nuevo que fregaba los platos hasta el mismísimo Ricky, se sintiera valorado.





Sí, claro, estaba un poco obsesionada con controlarlo todo, pero en comparación con las fantochadas de algunos de sus colegas de profesión, que llegaban a lanzar ollas o a tirar platos a la basura, era fácil perdonárselo. A cambio, exigía poder confiar al cien por cien en su cocina.

—Por supuesto, chef —dijo uno de los cocineros.

Georgia se encontró con el *garde manger* y le quitó la tabla de albahaca en *chiffonade* que llevaba en las manos.

—¡Pero ¿esto qué es?! —exclamó, y lo tiró a la basura—. Que quede bonito, por favor.

El cocinero sacó otro ramillete de albahaca, enrolló las hojas hasta tener un buen manojo y entonces empezó a cortarlo en cintas finas.

—Precioso —dijo Georgia.

Después de limpiar la última gota de salsa caída, la chef dio luz verde a los aperitivos. Los camareros llegaron para llevarse los platos, y una chica con ojos de gacela que se parecía a Bambi pero que hablaba como un camionero le hizo una señal alzando ambos pulgares.

—Está empujando el codo como un puto cosaco —susurró—. Eso tiene que ser buena señal.

Georgia asintió. Que Mercedes bebiera era bueno. Quería decir que estaba disfrutando a fondo y que, en caso de no ser así, cuando llegara el momento de ponerse a escribir por lo menos tendría un recuerdo algo borroso de cualquier cosa que no le hubiera gustado.

Cuando los platos de los aperitivos regresaron a la cocina sin una migaja a la vista, Georgia se permitió que una ligerísima sonrisa asomara a sus labios. Los cocineros habían preparado tres unidades de cada plato principal, y ella había elegido los que tenían mejor aspecto para la mesa de Mercedes y había esperado hasta el último minuto para salsear y decorar. Los repasó una última vez antes de que salieran a la mesa, añadió un chorrito más de salsa a la pimienta verde en el venado y recolocó las ramitas leñosas de romero encima del cordero. No en vano un





antiguo jefe la había apodado «Chef Georgia O’Keeffe», por la artista pionera de las artes visuales, porque siempre había considerado la presentación uno de los elementos más importantes de la comida de un restaurante. Los camareros se llevaron presurosos los platos principales, tan hermosamente emplatados que casi daba lástima comérselos, y ella los vio marchar, dio un paso atrás y estiró las manos hacia el techo de latón.

—Buen trabajo, chef. —Ricky le dio unas palmaditas en la espalda—. Lo has hecho muy bien.

—Tú también, Rick. Pase lo que pase... —No acabó de decir lo que estaba pensando.

Pasara lo que pasase, determinaría el rumbo del resto de su vida. Así de sencillo era.





Capítulo dos



Dos horas y media después, Bernard al fin asomó la cabeza por la cocina.

—Acaba de terminarse su tercer *caffè corretto* y ya se ha ido.

La cocina estalló en aplausos, vítores y aullidos. El chico de la parrilla soltó un silbido capaz de reventar tímpanos. Según decía la sabiduría popular del ramo, el número de espressos aderezados con *grappa* que se tomaba Mercedes correspondía al número de tenedores que pensaba concederle al restaurante. Los ayudantes de sala sabían que no debían retirar la última taza de café hasta que un camarero hubiese ido a supervisar si estaba vacía o medio llena: un tenedor completo o medio tenedor, respectivamente. Tres tenedores era más de lo que nadie se había atrevido a esperar, ni siquiera Georgia, que ya casi saboreaba su propio restaurante. Incluso Marco había dicho siempre que con dos tenedores se daba por satisfecho.

—Debe de tener una pata de palo y una cuenta de gastos de representación sin fondo. Ella y sus cuatro amigos se han ventilado una ronda de gimlets en el bar, media botella de Dom Pérignon, un Ribolla Gialla y dos Barolos. —Bernard rio entre dientes—. Lo que haga falta, hermana. —Miró a su alrededor y se detuvo al llegar a Georgia.

Un camarero irrumpió en la cocina empujando la puerta con un carrito cargado de copas altas de champán. La hora del be-bercio había empezado oficialmente.





—Por todos vosotros, por un trabajo bien hecho —siguió diciendo Bernard—. De parte de nuestro jefe, Marco, y de un servidor: sois todos magníficos. Y tú más que nadie.

Se hizo con una copa y la alzó en dirección a Georgia, que sonreía mientras notaba cómo se le acaloraban las mejillas.

Ricky le acercó una copa de champán.

—Buenas noticias, chef.

—Tres tenedores son más que buenas noticias, Rick. Son...

—No, me refiero a que Glenn está aquí. En el comedor.

—¿De verdad? ¿Está aquí?

Dio un sorbo de champán y salió por la puerta de vaivén para saludar a su prometido, sintiéndose tan liviana como hacía tiempo que no se sentía.

—Aquí la tenemos —dijo Glenn en voz bien alta mientras una sonrisa se extendía por su rostro y sus ojos azul cielo se clavaban en Georgia—. Mi chef de tres tenedores preferida.

Estaba de pie junto a la barra del bar, copa en mano, rodeado ya por un grupo de gente como solía sucederle en las reuniones sociales. No era la clase de hombre a quien le faltara nunca alguien con quien charlar en un cóctel.

—¡Qué contenta estoy de que hayas venido!

Georgia levantó una mano para retirarle un mechón de cabello tras la oreja. Le encantaba su pelo. Negro, liso, brillante, sin el menor rastro de encrespamiento, completamente distinto al de ella.

—Pues aquí me tienes —dijo él—. ¿Tres tenedores? ¡Es impresionante, George!

—Ya lo sé. ¿Puedes creerlo?

—Claro que sí.

Glenn dejó la copa vacía sobre la barra y la atrajo hacia así para darle un beso largo y suave en los labios. En cuanto se separaron, la acercó de nuevo a su pecho para besarla otra vez.





—¡Caray! —exclamó Georgia retrocediendo unos centímetros—. Deberían hacerme una crítica de tres tenedores todos los días.

Miró a su alrededor para ver si alguien se había fijado en ellos, pero sus compañeros de trabajo estaban demasiado ocupados regodeándose en la gloria de una crítica de tres tenedores y en la barra libre de alcohol como para fijarse en nada.

—Deberían, deberían —dijo Glenn—. ¿Más champán?

—¿Alguien ha pedido champán? —Marco se acercó con una botella de Cristal y volvió a llenarles las copas.

—¿Conque hemos entrado en tu club del Cristal? —comentó Georgia—. Me siento halagada.

En la jerarquía del champán de Marco, sus fabulosos amigos y él bebían Cristal; los cocineros y los camareros, Veuve Clicquot; y los ayudantes de sala y los lavaplatos, un simple vino espumoso.

—Tú siempre has estado dentro, Georgia, ya lo sabes. —Se volvió hacia Glenn—. ¿Cómo estamos, jefe? —preguntó, y lanzó una mano con la intención de hacer ese gesto a medio camino entre un «choca esos cinco» y un apretón de manos que se había convertido en saludo universal de los urbanitas de treinta y tantos.

—Bastante bien, tío. ¿Tú qué tal?

A pesar de asegurar que no podía ver a Marco ni en pintura porque se había acostado con Georgia, Glenn lo trataba con cordialidad e incluso con camaradería. A ella un poco más de frialdad le habría parecido bien.

—Todo estupendo. ¿Te has enterado de que tu prometida nos ha conseguido tres tenedores?

—Pues sí. —Glenn posó una mano en la curva de la espalda de Georgia.

—Bueno, ¿qué plan tenéis? Hay que celebrarlo. —Marco barrió la sala con un rápido vistazo—. Todos nosotros. Juntos.

—En realidad habíamos quedado en el Rumpus —explicó Georgia—. Es un pequeño bar que está en Rivington. Mi mejor





amiga toca allí y le hemos prometido que nos pasaríamos, así que...

—Genial. Me encanta el Rumpus. Nos vamos todos —la interrumpió Marco.

—Ah —repuso ella—, genial.

Lo, que estaba acostumbrada a cantar y rasguear su guitarra para públicos de un solo dígito, seguramente se caería del taburete cuando los viera entrar.

—Oye, jefe, tú eres picapleitos, ¿verdad? —le preguntó Marco a Glenn.

—Abogado, sí —dijo Glenn—. Derecho del espectáculo.

—¿Querías echarme un cable? —No esperó respuesta—. Tengo un nuevo contrato de alquiler y necesito a alguien que le dé un repasito. ¿Te importa?

—Lo cierto es que no es mi especialidad, pero, claro, le echaré un vistazo.

—Está en mi despacho. No te preocupes, Georgia, enseguida te lo devuelvo.

Glenn le apretó la mano a su prometida y se fue siguiendo a Marco.

—¿Adónde van esos dos? —Bernard se acercó mientras ellos se perdían entre la gente—. ¿Al vestuario?

—No, al despacho de Marco. Tiene un contrato de alquiler nuevo y quiere que Glenn le eche un vistazo.

Bernard los miró un segundo.

—Bueno, un trabajo estupendo esta noche, Georgia. Ha sido fantástico. Marco tiene una suerte increíble de que trabajes para él.

—También de tenerte a ti, Bernard. Este sitio sería como un centro de gestión de emergencias en pleno rescate de no ser por ti. Nunca había trabajado en un restaurante llevado con tanto control.

—Pues, entonces, me parece que nos merecemos un brindis.

—Bernard alzó su copa—. Por nosotros. Un buen equipo.





—¿«Buen»? ¿Tres tenedores y ni siquiera puntuamos como «gran»?

—Tienes razón. Por nosotros, un gran equipo.

Unieron sus copas justo cuando Ricky se plantó a su lado con un vaso del color de un atardecer tropical. A pesar de la bebida, no parecía de un ánimo muy festivo.

—No es que pretenda fastidiaros el momento, chicos, pero ¿de verdad os tragáis esa mierda de que tres espressos son tres tenedores? —Miró a Georgia y luego a Bernard—. Vamos, que ya sé que Mercedes no es una institución como Frank Bruni en *The New York Times*, pero ¿no os parece algo así como de alevín?

—¿De ale... qué? —preguntó Bernard.

—De alevín. Muy infantil y *amateur* por su parte anunciar así la clasificación antes de que salga la crítica. Además, toda esa teoría viene de un blog escrito por un chico que trabajó de ayudante de sala como en cinco restaurantes que ella reseñó en seis meses. ¿Nos fiamos de un tipo que trabajó en cinco sitios diferentes en seis meses?

—¿Esa teoría se la inventó un ayudante de sala en un blog? —preguntó Georgia—. ¿Lo han ascendido, por lo menos?

—Fueron más de cinco sitios, Ricky. Yo diría que nueve, y puede que pasaran incluso de la decena. —Bernard se encogió de hombros—. Además, Mercedes parecía estar muy contenta cuando se ha marchado. Por lo menos contenta... de achispada, quiero decir. Y ahora, si nuestro estimado jefe es capaz de no ponerle las manos encima a su hija, estaremos en el buen camino.

—¿Qué hija? —preguntó Georgia.

—Esa tan guapa, tan de diecinueve años, tan de la Universidad de Nueva York, por la que Marco ha estado salivando desde que la conoció en el Lilly la semana pasada —explicó Bernard.

—¿Cómo sabes que es la hija de Mercedes?

—Bueno, para empezar porque se apellida Sante. Y además nos lo dijo ella.





—¿Nos? —dijo Georgia—. ¿A Marco y a ti?

—Unos cuantos salimos a tomar algo después de cerrar. Marco quiso invitarnos. —Bernard se encogió de hombros otra vez.

—Ni siquiera él podría ser tan imbécil —espetó Georgia—. Ni siquiera Marco podría estropear su mejor oportunidad de conseguir tres tenedores haciendo una estupidez con la hija de Mercedes.

Miró al otro extremo del comedor y vio a Glenn y a Marco, que salían del despacho de este. Iban hablando e intercambiando palmaditas y falsos puñetazos en el pecho como un par de viejos amigos de correrías. Georgia se volvió de nuevo hacia Bernard.

—¿Verdad, Bernard?

—Exacto —coincidió él—. Ni siquiera Marco podría ser tan imbécil.

Una caravana de taxis dobló la esquina y se incorporó a Rivington para detenerse en fila frente a un bar que tenía todos los cristales cegados con pintura negra. Sobre la puerta colgaba un rótulo en el que se leía THE RUMPUS escrito con pintura fluorescente y en letras de grafiti. Por si había alguna duda sobre el significado del nombre del bar, «La Juerga», toda la entrada estaba cubierta por un mural en el que se veía a los personajes de *Donde viven los monstruos* colgados de árboles y haciendo rechinar los dientes, dispuestos a que empezara «la juerga monstruo». Era un local muy adecuado para el personal del Marco, y todos ellos fueron bajando de los taxis y se quedaron pululando por la acera hasta reagruparse frente al gorila medio sentado en un taburete de bar que aguardaba en la puerta. Sostenía un fajo de billetes en una mano y una linterna industrial en la otra, y ni siquiera se molestó en levantar la mirada cuando el grupo se plantó ante él. Georgia, que había quedado embutida entre Ricky y Bernard durante el trayecto lleno de baches, saltó del vehículo detrás de Ricky. Glenn, que había insistido en ir delante, pagó al taxista.





La música del garito salía hasta la calle cada vez que un nuevo cliente cruzaba la puerta. Georgia recibió un mensaje de texto de Clem, su otra mejor amiga, que ya había llegado y estaba esperando dentro.

—¿Lista? —preguntó Glenn mientras el taxi se alejaba a toda velocidad con nuevo pasaje en el asiento trasero.

Apenas había hablado con ella desde que había salido del despacho de Marco, y se había pasado todo el trayecto en taxi tecleando correos electrónicos en su Blackberry mientras Georgia se preguntaba qué podía ser tan importante en Smith, Standish & Lockton que no pudiera esperar hasta la mañana siguiente.

Asintió con la cabeza y preguntó:

—¿Te encuentras bien? Pareces algo inquieto.

—Estoy bien, sí —contestó él pasándose los dedos por el pelo—. Vayamos dentro. Sacó un billete de diez para cubrir la consumición mínima y se lo tendió al gorila—. Por los dos —dijo, y siguió sin detenerse.

—¿Carné de identidad? —pidió el gorila; tenía ojos pequeños y labios prominentes y llevaba una cazadora abultada que le hacía parecer aún más cachas de lo que ya estaba.

Justo cuando la mano de Glenn alcanzaba el pomo, el tipo plantó un pie contra la puerta.

—Tengo treinta y cuatro años, tío. No me jodas.

—¿Carné de identidad? —repitió el gorila, y apuntó con su linterna a los ojos de Glenn.

—Joder, venga ya. —Sacó la cartera del bolsillo, le dio la espalda a Georgia y empezó a rebuscar en los compartimentos—. Aquí tienes.

El gorila aceptó su carné de conducir y se lo quedó mirando unos segundos.

—¿De qué signo eres?

—¿Te estás quedando conmigo?

El hombretón sacudió la cabeza.

—Soy géminis. Quítame esa linterna de la cara de una puta vez y déjame entrar.





Glenn levantó las manos y, por un segundo, Georgia creyó que iba a empujar a aquel tipo.

El gorila tiró al suelo el carné de conducir de Glenn.

—Ay, vaya —dijo.

Glenn lo fulminó con la mirada, luego miró el carné, y luego otra vez al gorila. Su mano se cerró en un puño apretado. Antes de que aquello fuera a más, Georgia detuvo su brazo y se agachó a recoger el carné.

—Toma —dijo dándoselo a Glenn—. Y aquí está el mío. —Sostuvo su carné en alto delante de la cara del gorila.

El hombre no apartó los ojos de Glenn ni para mirar la fecha de nacimiento.

—Que lo pases bien, cielo —dijo.

Georgia empujó a Glenn hacia la puerta, lo obligó a entrar en el bar y no se detuvo hasta que estuvieron a salvo, camuflados tras un grupo de jefes de partida.

—¿Qué narices ha sido eso? ¡Has estado a punto de pegarle a ese tío! ¡Tú no vas por ahí pegando a la gente! —La música estaba tan alta que tenía que gritar, pero le dio la sensación de que de todas formas habría gritado.

—Ese tío es un capullo —respondió Glenn, también a gritos.

—Es un gorila, Glenn. Por supuesto que es un capullo. ¿Desde cuándo buscas pelea con gorilas?

En los siete años que llevaban juntos, ella nunca lo había visto darle ni un codazo a nadie por acercársele demasiado en el metro. A esas alturas de la vida, siendo ya un abogado de treinta y cuatro años a punto de casarse, no parecía el mejor momento para estrenarse dando palizas a la gente.

—No he empezado yo, ha sido él —se defendió su prometido.

—No importa quién ha empezado, Glenn. Ha sido una estupidez y punto.

Uno de los cocineros se volvió hacia ellos con un vaso de chupito en la mano. Georgia giró al instante en la dirección contraria, pero ya era demasiado tarde.





—¡Chef! ¡Chef! —gritó el cocinero—. ¡Ven a tomarte uno con nosotros!

Los demás enseguida se hicieron eco de su súplica y le indicaron con gestos que se uniera a ellos.

Georgia los saludó con la mano por encima del hombro de Glenn, sonrió y asintió con la cabeza fingiendo no oír lo que decían. Funcionó, y los cocineros vaciaron sus chupitos sin ella.

—Tienes razón —dijo Glenn un minuto después. La expresión de su rostro se había suavizado, aunque en su voz aún se percibía cierta tensión—. Ha sido una estupidez. No sé en qué estaba pensando.

—¿Va todo bien? —Georgia alargó una mano y le acarició la mejilla.

—Todo va bien, pero tengo que ir al baño. Enseguida vuelvo. —Le apretó la mano y se alejó entre la multitud.

El Glenn que sabía que era importante presentarse cuando ella se lo pedía, que la besaba poniendo en ello toda el alma, había desaparecido.

Georgia pasó de puntillas junto a los jefes de partida, que acababan de pedir otra ronda de chupitos, y buscó a Clem por todo el local. Aun con aquella iluminación tan tenue, no le costó localizar su media melena pelirroja junto a la barra y corrió a reunirse con ella.

—¿Crees que ese barman será capaz de hacer un buen julepe de menta? —preguntó Clem mientras examinaba la carta de cócteles—. El derbi se acerca e intento ponerme a tono. —Clem, una chica de Kentucky de la cabeza a los pies, creía que la carrera de caballos más popular de Estados Unidos no solo eran «los dos minutos más emocionantes del deporte», como solía decirse, sino de la vida en general.

—Pídete un gin tonic de Hendrick's como las personas normales. Por favor. O una copa de champán.

Georgia señaló una botella de Mumm metida en una cubitera que había sobre la barra, una de las muchas que habían





repartido por todo el local, cortesía de Marco, que estaba hecho un auténtico derrochador.

Con sus paneles de madera falsa y sus sofás bajos de cuero negro, aquel antro parecía una versión desaliñada de la sala de ocio que tenían sus padres en su casa de Wellesley..., allá por 1984.

—Ah, ¿sabes qué? Creo que he encontrado nuestro vestido.

Clem y Lo eran las damas de honor de Georgia y llevaban semanas buscando vestuario.

—¿Podemos no hablar de bodas justo ahora? —pidió Georgia—. ¿O por lo menos no de la mía?

—Como quieras. —Clem se sirvió una copa de champán—. ¿Va todo bien, George?

—Glenn ha estado a punto de pegarse con el gorila de la puerta.

—¿Tu Glenn?

Georgia le contó toda la historia, empezando por la crítica de Mercedes Sante y terminando con Glenn a un pelo de hundir el puño en la barriga bien mullida del gorila. Cuando terminó, Clem iba ya por la mitad de su segunda copa de champán y el grupo que estaba tocando terminaba su actuación. La siguiente era Lo. Georgia corrió al servicio para asegurarse de que tanto Clem como ella estarían en el centro de la primera fila cuando su amiga saliera al escenario. Como no le sobraba confianza precisamente, Lo necesitaba todo el apoyo que pudieran darle.

Había un poco de cola para el único servicio disponible, que era unisex, y Georgia se colocó al final, desde donde tenía una buena vista de todo el bar. Localizó a Ricky, a Bernard y a un grupo de camareros, pero no a Glenn. Después de lo que parecieron siglos, la puerta del servicio se abrió y de dentro salió Marco, medio tropezando. Ella pensó en escabullirse antes de que la viera, pero después de tanto nerviosismo y de tanto champán lo cierto era que tenía que hacer pis.

—Hombre, mi chef estrella.





Marco le dedicó una sonrisa temblorosa, tras lo cual se le cerraron los ojos varios segundos antes de que consiguiera abrirlos con un golpe de cabeza.

—Hombre, tú.

—No he tenido ocasión de felicitarte.

—Claro que sí. Me has servido una copa de Cristal, ¿no te acuerdas? Justo antes de robarme a mi prometido.

—Ah, es verdad —masculló él.

—Pero creo que yo no te he felicitado, Marco. Esto será genial para el restaurante.

Georgia dio un paso atrás. Marco olía como si se hubiera pasado las últimas horas a remojo en una bañera de ginebra. Aunque quizá no fueran más que sus feromonas.

—Y genial para ti —repuso Marco. Intentaba enfocar la vista, pero se perdió en algún punto alrededor del hueco de las clavículas de Georgia—. Espero que no tengas planes de dejarnos tirados.

—Pues no, no tengo ningún plan.

Georgia volvió la cabeza y vio salir del servicio a un *hipster* que llevaba unas patillas largas y frondosas. Un tipo con vaqueros ajustados y barba descuidada ocupó su lugar.

—Mañana deberías tomarte el día libre. Sí, haz fiesta. Te lo mereces.

—¿De verdad? ¿Un sábado? ¿Estás seguro, Marco?

Los chefs no se tomaban ni viernes ni sábados libres, a menos que fueran verdaderos chefs estrella, con libros de cocina y un programa de televisión que dieran fe de ello.

—Que sí, no vengas. El jefe soy yo, ¿recuerdas?

—Bueno, si tú lo dices, jefe. —Pasar un día juntos podía ser justamente lo que necesitaban Glenn y ella—. Gracias, Marco.

—¿Sabes? Tengo contactos en la tele, en Food Network. Me encantaría conseguirte una prueba con ellos. Estarías espléndida. Guapa, alta, *sexy*. —Dejó caer la barbilla y levantó la mirada hacia ella.

—Claro, sería fantástico.





—Todavía sigo pensando en aquella noche que pasamos juntos. ¿Te acuerdas?

—Solo de la resaca. De nada más. —¡Cómo le hubiera gustado que fuese así!

—Entonces tendrás que fiarte de mí: fue increíble, te encantó. Ya sabes, si no estuvieras prometida...

Marco se lanzó hacia delante, le rodeó la cintura con una mano y con la otra aterrizó demasiado cerca de uno de sus pechos. Ella volvió la cara a tiempo para que los enormes labios húmedos de Marco acabaran cerrándose sobre un mechón de pelo.

—Georgia —dijo mientras se recomponía—, yo no...

La puerta del servicio se abrió del todo y ella desapareció en su interior dejando a su jefe plantado con la boca abierta.

—¡Georgia! ¡Aquí! —Clem agitaba los brazos por encima de la cabeza. Ella, Ricky y un grupito de la gente del Marco se habían hecho con una mesa frente al escenario, poco más que un montón de cajas apiladas sobre las que se había grapado un tablón de madera.

El último participante había acabado con todas sus extremidades intactas, así que Lo no tendría ningún problema. Además, acababa de terminar una dieta depurativa de diez días y estaba incluso más esbelta de lo habitual.

Georgia se acercó a la mesa sin dejar de barrer la estancia con los ojos en busca de Glenn, la única persona a la que tenía ganas de ver después de la escena con Marco. Por favor, pensaba, por favor, que aún esté aquí.

—¡George! —Glenn se hallaba al final de la barra con un grupo de tipos a quienes acababa de conocer y a quienes probablemente no volvería a ver. Reían todos a la vez. Glenn alzó la mano, hizo el gesto de acabarse una copa de un trago y luego señaló a Georgia.

Ella suspiró aliviada, y sonrió por primera vez desde su llegada al Rumpus. Se acercó a él y, antes de que pudiera decirle nada, le rodeó la cintura con los brazos, apoyó la cabeza en su pecho y cerró los ojos.





—¿Esto quiere decir que no estás enfadada conmigo? —preguntó Glenn tras una pausa.

—No. Pero esto sí. —Poniéndose de puntillas, lo besó, a sabiendas de que se exponía a las críticas de los ayudantes de cocina que, con toda seguridad, estaban mirando aunque les importara un comino—. Pero si estuviera enfadada, no te lo diría. Serías capaz de noquearme.

—Qué gracia, George. —Se inclinó para besarle la coronilla—. Muy graciosa.

