

AGUSTINA BUERA

# Un amor agridulce



AGUSTINA BUERA

# *Un amor agridulce*

 Planeta

# Capítulo 1

## Amadeus

—¿Dónde está la reducción de ciruelas que va con el bistec?

Frente a mí tengo un filete acompañado por un puré de papas colocado por debajo de la carne, como si fuese su cama. Solo le falta la salsa de ciruelas que va por arriba y le agrega ese toque dulzón que tan bien combina. Despego los ojos del plato y busco con la mirada a la persona que ya debería estar con la salsa.

La cocina es un destello de manos, cuchillos, fuego e ingredientes.

—¡Permiso! —La voz se está acercando, y cocineros y meseros se hacen a un lado, todos al mismo tiempo. Podría considerarse una escena caótica, si no fuera por el orden con que lo hacen, cuidando de no tirar nada ni de quemarse con alguna olla—. ¡Acá, chef! —Maximus pone la salsa de ciruelas en mi cara, compruebo la textura y el sabor, y la apruebo con un asentimiento. Max procede a colocarla con una prolijidad que le debe a años de experiencia, y la salsa cae como un hilo pesado y baña la carne y parte del puré, tiñéndolos apenas de un tono rojizo. El plato está listo para irse, y Clara aparece y se lo lleva al otro lado de la puerta que separa la cocina del restaurante.

Es sábado por la noche y la cocina está en su hora pico. No hay nadie que no esté haciendo algo; trabajamos como si el reloj

estuviera en nuestra contra. Ni siquiera podemos darnos el lujo de tomarnos cinco minutos de recreo. El restaurante está al borde de su capacidad y los platos tienen que salir a la velocidad de la luz. De reojo veo a Theo haciéndole señas a una de las cocineras. Ella asiente ante su indicación y él se queda corroborando por unos segundos más. Cada día agradezco que haya aceptado la propuesta que le hice. Este es mi primer año en Nina's. También es mi primer año como chef. Y en cuanto me dijeron que podía contratar a quien quisiera para ser mi *sous chef*, se me vino a la mente solo una persona. Ronald no se opuso.

Ronald, un viejo amigo y dueño del restaurante, me contactó a principios de este año porque necesitaba con urgencia un chef. Al parecer, el anterior a mí tenía... ¿cómo decirlo? Problemas de ira. Un día, en medio de un ataque, le lanzó una sartén a uno de los cocineros porque había sugerido hacer una modificación a uno de los platos del menú. Se fue al grito de: "¡El chef soy yo y no debe olvidarse de que por algo lo soy!".

Un idiota.

Pero mi historia con Ronald se remonta a años atrás. Cuando fue a visitar el restaurante en el que trabajaba antes de venir acá. De pura casualidad era amigo del dueño y decidió dar un recorrido por la cocina. Es un ambiente altamente competitivo donde todos son de cierta manera tus enemigos. Tu competencia. Así que eso de que un chef o un dueño de restaurante se esté paseando por cocinas ajenas no sucede muy a menudo. Para no decir, nunca jamás.

Pero Ronald y Gustavo, el dueño de Goldin, eran amigos de toda la vida y cuando el primero le dijo que quería ver a su sobrina, el segundo no pudo negarse. Recuerdo el abrazo que le dio, exprimiéndola. También recuerdo su risa diciéndole que la baje, que la iba a avergonzar enfrente de sus compañeros de trabajo, y lo más importante, de su jefe. Esa fue la primera vez que lo vi sin

saber que en un futuro iba a ser la persona que me confiaría su cocina. Que me iba a dar la oportunidad de ser chef de un restaurante de dos estrellas en la ciudad de Nueva York.

Sigo caminando por la cocina, mis brazos cruzados detrás de mi espalda, mi mirada sobre las manos ágiles de mis cocineros. Y no puedo negar que me cuesta asimilarlo. Es más de lo que alguna vez había imaginado que iba a lograr. Es más de lo que me había permitido soñar. Hay días en los que me cuestiono si me merezco esto. Si estoy a la altura. ¿Soy lo suficientemente bueno? La presión de la confianza que fue depositada en mí me ahoga por momentos. Tengo el miedo constante de fracasar, de desperdiciar esta oportunidad. Es por esa misma presión que me esfuerzo hasta el cansancio en ser el mejor de todos. No puedo permitirme errores. No existe eso en mi cocina. Cada plato tiene que ser perfecto. Y cada persona que forma parte de esta cocina lo sabe. La mediocridad no es una opción.

—Amadeus. —A esa voz la conozco. Hago mi mayor esfuerzo por inhalar y exhalar. Lento, profundo.

—Dios, dame paciencia —digo para mí mismo. No sé por qué tengo la sensación de que la voy a necesitar.

No me malinterpreten, amo a este hombre y es como un padre para mí. Es decir, tengo uno, pero no tengo una relación muy idílica con él, así que Ronald es lo más cercano a una figura paterna en mi vida. Pero si hay algo que mi querido Ronald no tiene es la habilidad de saber cuándo sí y cuándo no.

Un sábado por la noche claramente no es el momento indicado para nada que no tuviese que ver con personas cocinando y personas comiendo. Todo lo otro puede esperar a cuando cierre la cocina en tres horas.

—¡Amadeus! —Se está acercando, y en su camino tiene que sortear el movimiento de la cocina—. Permiso, permiso. — Puedo ver cómo lucha para traspasar el enjambre de cuerpos. Yo,

que estaba merodeando por la cocina y viendo a mis cocineros trabajar un poco más de cerca, me congeló en el lugar.

Debo admitir que mi equipo es una máquina maravillosamente aceiteada. Se conocen entre ellos. Saben cuándo uno va a ir a la izquierda o a la derecha. Tal vez visto desde afuera puede parecer un poco desordenado y que en cualquier momento se van a chocar entre ellos, pero cada movimiento está calculado. Y como dije, se conocen. Muchos años memorizando las formas de trabajar. Se entienden y eso es fundamental a la hora de compartir espacio en una cocina donde no existe lugar para accidentes ni errores. Y en estos momentos, la máquina está funcionando a toda marcha. Creo que ni se dan cuenta de que Ronald está ahí, intentando llegar al otro lado de la cocina donde estoy yo esperándolo.

Después de esquivar un plato de manera admirable y de evitar un desastre que nos hubiera atrasado, lo tengo enfrente. Transpirando. Mucho.

—Es como si fuera una selva. —Saca del bolsillo del traje un pañuelo de tela y se seca las gotas gordas que le caen por la frente—. No. Definitivamente esta cocina es una selva.

—Ronald, ¿a qué se debe el honor? —le pregunto a la vez que me dirijo a la última estación de la cocina, donde reposan los platos antes de salir. Quiero comprobar que todo esté como tiene que estar. Ronald me sigue—. ¿Estabas buscando una sesión de sauna gratis? Porque no entiendo qué estás haciendo acá. Un sábado. A la noche.

Me llega otro plato al que tengo que darle el visto bueno. Lo giro y lo observo desde todos los ángulos y lo apruebo con un movimiento de cabeza. Son unos raviolones de masa de remolacha con un relleno de peras caramelizadas, ricota y nueces, acompañados con una salsa de queso azul que destaca por sobre el color de la pasta. La comida tiene que entrar por los ojos y este

plato lo hace sin lugar a dudas. La decoración es hermosa en su simpleza, porque la logra en el contraste de colores entre la pasta y la salsa.

Veo al plato irse y entonces vuelvo a Ronald, quien se está abanicando con la mano con la que no se seca la frente. Este hombre se está cocinando vivo dentro de ese traje.

—Tenemos un... problema. —Me mira serio y se pasa el pañuelo por la nuca. Me tenso con esas palabras. Que el dueño del restaurante me diga que hay problemas hace que miles de escenarios se me crucen por la cabeza en un microsegundo.

—Hay dos tipos de problemas. —Cruzo los brazos a la altura de mi pecho—. Los que se pueden resolver y los que no. ¿De cuál estamos hablando?

Me devuelve la mirada.

Guarda el pañuelo de nuevo en su bolsillo, aunque su frente siga brillante del sudor. Lo hace muy lento, y aumenta mi ansiedad. Pestañea, yo lo imito. Suspira, yo me muevo en el lugar, cada vez más inquieto ante el silencio.

—Vamos a tener que incorporar a alguien —dice al fin. Vuelve a suspirar y baja la cabeza para no mirarme a los ojos.

Lo primero que me llama la atención es que suena a que es una obligación más que una necesidad, y si bien no me agrada que me fuercen a hacer algo, no creo que esta noticia sea una catástrofe. Me imaginaba algo peor, como más bien un recorte de personal o mi propio despido, cosas que no tendrían sentido porque a Nina's le está yendo bien. Una incorporación sería incluso para mejor, teniendo en cuenta que cada vez necesitamos más manos. No entiendo por qué Ronald se ve como si estuviera a punto de vomitar. Incluso creo que tiene la presión por las nubes, porque su cara además de transpirada ahora está roja como un tomate, y se está desajustando la corbata.

—Está bien —empiezo a decir—, creo que es de los problemas con...

—Es Amelia.

—... Solución.

Lo miro fijo y mis brazos se ponen rígidos sobre mi pecho.

¿A quién le quiero mentir? Todo mi cuerpo se pone rígido.

De repente respirar me cuesta el doble que antes. Lo intento, pero mis pulmones se resisten. No hay suficiente aire. No llega el suficiente aire a mis pulmones.

—Amelia —lo digo más para mí que para él.

—Intenté que esto no sucediera. Moví todos mis contactos para que la pudieran ubicar en otra cocina. Pero nadie la quiere contratar después de... —Hace una pausa y puedo ver en su cara cómo busca las palabras—: Bueno, de *eso*.

*Eso*.

No tengo la menor idea a qué se refiere.

—Es mi sobrina, Amadeus. Mi mujer casi me pide el divorcio cuando me negué a que trabajara acá. Y yo te quiero mucho y también quiero mucho a mi restaurante. Ambos son como los hijos que nunca tuve. Sin embargo, la quiero más a mi esposa y me gustaría seguir casado, así que era esto o mi mujer me armaba una valija y cambiaba la cerradura. Además, Amelia es la hija que nunca tuve. Se lo debo.

Quiero decirle que lo entiendo y que todo va a estar más que bien y que no es un problema para nada. En absoluto. Que no tiene por qué preocuparse. Pero no puedo. No me salen las palabras.

—Es su única opción. —Y lo sé, lo puedo notar, él tampoco está muy convencido con juntarnos a ambos en una cocina. Pero al parecer no hay otra opción y después de todo es su sobrina, es familia.

Algo denso se instala en el medio de mi pecho y el poco aire que pasaba a mis pulmones se detiene por unos segundos y me tengo que recordar cómo respirar.

Si llegamos al punto en el que Ronald tiene que tomar una decisión sobre quién se queda y quién se va, no creo que haya mucho análisis. La respuesta es clara como el agua. Y puede ser que ese temor me lleve a preguntar lo siguiente:

—¿Qué rol va a cumplir dentro de esta cocina? —Amelia es chef, y yo también, y Ronald no dijo nada sobre despedirme. Aunque quizás me diga eso ahora. Tal vez el problema no era la incorporación, sino Amelia ocupando mi puesto.

Si antes lo que tenía en el medio del pecho era denso, ahora es como una piedra.

—Va a incorporarse como cocinera. —Vuelvo a respirar, y al mismo tiempo estoy sorprendido, ¿significa que abandonó su puesto como chef en un restaurante de tres estrellas para volver al puesto de cocinera? Lo que Ronald me está diciendo no tiene sentido. Tiene que haber una razón para que esto tenga coherencia—. Va a ser tu trabajo buscar algún puesto que esté libre o que necesite de un refuerzo, vos conocés tu cocina mejor que yo.

Se ve que ya pensó en absolutamente todo. Y que yo no tengo ni voz ni voto en este asunto. No voy a mentir, me molesta un poco que una decisión así se haya tomado sin ni siquiera consultarme previamente, pero, por otro lado, lo entiendo porque si me hubiera preguntado, hubiera dicho que no.

Por supuesto que no.

Primero, porque no es la regla incorporar a gente nueva al equipo en esta época del año. Las incorporaciones se realizan a principio de año o a mitad de año, y los períodos de entrenamiento se concentran en esos meses, ni antes ni después. De esta forma es mucho más eficiente y nos ahorra tiempo. Estamos en septiembre, y los últimos ingresos ya terminaron su integración.

Así que no, no tenía en mente tener que supervisar a alguien nuevo a esta altura del año. Aunque unas manos extras no harían daño. Pero no quiero que sean las de ella.

Y ahí es cuando aparece mi segunda razón: Amelia no me cae bien. Bueno, decir que no me cae bien es una forma amable de decirlo. La verdad es que no soportaría tener que convidar el oxígeno con ella.

Por último, me parece que el hecho de que no me lleve bien con ella es más que suficiente para negarme.

—No creo que esto vaya a funcionar —admito en voz alta. Para que una cocina funcione no puede haber asperezas entre los cocineros. Y de lo que estamos hablando es de poner a Amelia y a mí en una misma cocina—. No puedo prometerte que no vaya a haber asperezas.

—Lo sé. —Sé que lo dice en serio. Nos conoce a los dos. Nos conoció cuando éramos mejores amigos y estuvo ahí cuando dejamos de serlo. Sabe que no nos podemos ni ver. No hablamos hace años y digamos que la relación no quedó en los mejores términos—. Pero vas a tener que poner absolutamente todo de vos para que lo hagas funcionar, Amadeus. Confío en que vas a poder encontrar la manera.

Está seguro de sus palabras, lo noto en su cara y en el tono de voz que usa. Eso es todo, entonces. No tengo salida.

Mierda.

Al final era de los problemas sin solución.