
CUESTIÓN
DE
QUÍMICA
VICTORIA MARS

Victoria Mars

Cuestión de química

A veces la fórmula perfecta es la que no buscabas

© 2026 Victoria Mars

Todos los derechos reservados.

Esta es una obra de ficción. Nombres, personajes, lugares y eventos son producto de la imaginación del autor o se usan de forma ficticia.

Publicado de forma independiente.

Queda prohibida la reproducción total o parcial sin autorización escrita del autor.

1

Valeria

El local huele a pintura vieja y a posibilidades.

Eso es lo que me digo mientras giro la llave en la cerradura por primera vez, con las manos temblando como si estuviera abriendo la caja fuerte de un banco y no la puerta de un bajo comercial de cuarenta metros cuadrados en el Born de Barcelona. La cerradura se resiste. Empujo con el hombro. La puerta cede con un quejido dramático, como si llevara años esperando este momento y quisiera asegurarse de que me entero.

Entro.

Vale. A ver. Seamos objetivas, Valeria.

El suelo es de baldosa hidráulica original, lo cual suena muy elegante hasta que te fijas en que la mitad de las baldosas están rotas y las otras están cubiertas de una capa de mugre que podría tener su propio ecosistema. Las paredes son blancas, o lo fueron en

algún momento del siglo pasado. Ahora son de un color que mi amiga Clara definiría como "beige existencial" y que yo, como científica, clasificaría como "acumulación de partículas en suspensión durante período prolongado". Hay una barra al fondo que en su día fue de mármol y ahora es un monumento a la dejadez. Una trastienda con lo que parece un obrador. Un baño que no me atrevo a abrir. Y un cable pelado que cuelga del techo como si el local estuviera saludando con una banderita de muerte segura.

Y una cristalera enorme que da a la calle más bonita del Born.

—Esto es perfecto —digo en voz alta, porque soy de las que hablan solas y no pienso disculparme por ello.

Mi madre dice que hablo sola porque soy hija única y no tuve hermanos con los que discutir, así que discuto conmigo misma. Mi madre dice muchas cosas. Demasiadas. Si mi madre fuera un helado, sería de esos de supermercado que no se acaban nunca: interminable, dulce cuando quiere y con un regusto ácido que te persigue durante horas.

Saco la libreta del bolso. Mi libreta. La que llevo encima desde que tenía diecinueve años y empecé la carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en Valencia. La misma en la que apunté mi primera fórmula de helado artesanal a los veintitrés, en la cocina del piso de estudiantes, con un termómetro de laboratorio robado del departamento y tres litros de leche que mi compañera de piso juró

que eran suyos. La que tiene anotaciones al margen con la letra de mi padre: "prueba con menta, que a tu madre le gusta", "ponle menos azúcar, bonica, que lo dulce empalaga si lo fuerzas." La libreta tiene las tapas gastadas, las esquinas dobladas, manchas de vainilla y de tinta, y en la primera página, escrito con letra de veinteañera idealista: "Si no puedes medirlo, no puedes mejorarlo. Pero si no puedes saborearlo, no merece la pena."

A veces la abro por esa página y se me aprieta el pecho. Porque esa frase no la escribí sola. La escribí mientras papá hacía horchata en el obrador del Carmen, una tarde de septiembre, y él me miró por encima de las gafas y dijo: "Eso ponlo en la libreta, bonica, que es de las buenas."

Papá.

No. Ahora no. Ahora estamos midiendo un local, no llorando en un bajo comercial del Born a las tres de la tarde de un martes.

Apunto: "Local del Born. 40 m2. Potencial: alto. Estado actual: desastroso. Temperatura ambiente: 24 grados. Humedad relativa: necesito un higrómetro. Nota personal: el cable pelado del techo es un peligro de muerte. Preguntar a Arturo."

Dejo la libreta en la barra y camino por el espacio. Mis zapatillas levantan polvo a cada paso. El polvo de Barcelona es diferente al de Valencia: más seco, más fino, con partículas de piedra vieja que le

dan un tono dorado que, si no fuera mugre, sería bonito. Abro la puerta de la trastienda y el corazón me da un vuelco: hay un obrador con encimera de acero inoxidable, tomas de agua, instalación eléctrica decente y espacio suficiente para dos máquinas de helado. Es pequeño, sí. Pero es mío.

Bueno, de alquiler. Pero la idea es mía.

Lab de Sabors. Laboratorio de sabores. Heladería artesanal con base científica. Cada helado, una fórmula. Cada sabor, un experimento. Cada combinación, una hipótesis comprobada. Nada de vainilla industrial con colorante E-150. Nada de fresa que sabe a plástico rosa y huele a infancia triste. Helados de verdad: albahaca y limón con aceite de oliva virgen. Mango y chile chipotle con punto de picante exacto. Queso azul y miel de romero. Chocolate al 85% con sal Maldon y un toque de café arábica que te hace cerrar los ojos y pensar que la vida, a veces, es justa.

Soy Valeria Torres, tengo veintinueve años, un máster en Ciencia de los Alimentos por la Universidad de Valencia, un despido fulminante

de la multinacional NutriLab y los ahorros de seis años metidos en este local que huele a pintura vieja y a posibilidades.

Y voy a hacer los mejores helados de Barcelona o me voy a arruinar intentándolo.

Probablemente las dos cosas.

Me imagino el local terminado. La baldosa hidráulica restaurada, brillante, con ese patrón geométrico azul y blanco que parece sacado de un palacete modernista. Las paredes blancas de verdad, no de recuerdo de blanco. La barra de mármol pulido donde los clientes se apoyarán con su cucurucho y dirán "hostia, esto está increíble." La vitrina de cristal con los helados expuestos como joyas: etiquetas escritas a mano, colores que gritan "cómeme", nombres que provoquen curiosidad. Un pizarrón con los sabores del día escritos con tiza. El obrador abierto, con cristal, para que la gente vea cómo se hace. Transparencia total. Si voy a vender helado de verdad, quiero que la gente vea que es de verdad.

Sara me dice que soy una idealista con tendencia al autosabotaje. Clara me dice que soy una tía con huevos. Mi madre me dice que estoy loca. Las tres tienen razón, pero la de Clara me gusta más.

Salgo a la calle para ver el local desde fuera. La fachada necesita una mano de pintura, pero la estructura es bonita: arcos de piedra, cristalera amplia, toldo enrollable que algún día fue verde y ahora es

de un tono que podríamos llamar "verde arrepentido". Y la terraza. Madre mía, la terraza. Un espacio rectangular con suelo de piedra que da directamente a una de las callejuelas más transitadas del Born. Puedo ver los turistas pasando con sus cámaras, las bicicletas zigzagueando entre la gente como si las normas de tráfico fueran una sugerencia amable, un par de gatos tumbados al sol con la dignidad de quien sabe que este barrio les pertenece desde mucho antes de que llegaran los humanos con sus cafés de especialidad y sus tiendas de ropa vintage.

El Born. El barrio que me robó el corazón la primera vez que lo pisé, a los dieciocho años, en una excursión de la universidad. Me acuerdo de caminar por estas calles con la boca abierta, mirando las fachadas, los balcones con ropa tendida, las puertas de madera vieja que escondían patios interiores que parecían sacados de un cuento. Valencia es mi ciudad. Valencia es la luz, el arroz, la horchata de papá, mi madre opinando sobre todo. Pero Barcelona es la ciudad que elegí. Y el Born es el barrio que me eligió a mí. O eso quiero creer, porque soy una científica con tendencia al pensamiento mágico cuando le conviene.

Saco el metro del bolso. Sí, llevo un metro en el bolso. También llevo un termómetro de bolsillo, tres bolígrafos, la libreta, un pintalabios que no me pongo nunca porque cada vez que lo intento parezco un payaso triste, media barrita de cereales y un papel con la receta de la horchata de mi padre que llevo ahí desde que murió y que no pienso sacar nunca. Soy metódica. Las personas metódicas llevamos

metros en el bolso y recetas de padres muertos junto a los bolígrafos.

Empiezo a medir la terraza. Ancho: cuatro metros. Largo: seis. Caben cuatro mesas de dos cómodamente, seis si apretamos. Con sombrillas, una carta bonita y un par de macetas con plantas que me voy a cargar en una semana porque tengo el don inverso de la jardinería...

—Eso es mi terraza.

La voz viene de la derecha. Grave, seca, con acento barcelonés cerrado. Me giro con el metro extendido en las manos como si fuera una espada y me encuentro con un hombre apoyado en el marco de la puerta del local de al lado.

Lo primero que pienso es: joder, qué alto. Lo segundo: joder, qué ceño. Lo tercero: tiene las manos más grandes que he visto en mi vida, y he pasado seis años en laboratorios rodeada de científicos con manos grandes de agitar matraces. Lo cuarto: Valeria, céntrate, que estás mirándole las manos a un desconocido que te está gruñendo y eso no es normal.

Es guapo, pero de esa forma enfadada que te hace dudar de si es atractivo o simplemente intimidante. Pelo castaño oscuro, un poco largo por arriba, como si hubiera decidido cortárselo hace tres semanas y luego se le hubiera olvidado. Barba de tres días que

probablemente sea de tres días todos los días, porque hay hombres que viven en un estado perpetuo de barba de tres días como si tuvieran un contrato con el universo. Ojos de un color que no identifico desde esta distancia pero que parecen claros. Lleva un delantal negro manchado de algo que huele a cebolla caramelizada —y madre mía, huele bien, huele a esas cocinas de las que no te quieres ir— y se cruza de brazos como si la terraza fuera territorio nacional y yo estuviera invadiendo.

Mi cerebro hace lo que siempre hace cuando entra en contacto con un estímulo nuevo: lo clasifica. Hombre. Treinta y pocos. Cocinero, a juzgar por el delantal y el olor. Enfadado. Probablemente territorial. Nivel de amenaza para mi plan de negocio: pendiente de evaluación. Nivel de amenaza para mi paz mental: alto, y no sé por qué.

—No es tu terraza —digo, porque mi boca funciona más rápido que mi cerebro y siempre ha sido así. Mi madre dice que hablé antes de andar. Los médicos dijeron que era precoz. Papá dijo que era valenciana, lo cual explicaba todo—. Es la terraza del local de al lado, que es el mío. Bueno, aún no, pero lo será. La he alquilado hoy. Bueno, la semana pasada. Firmé la semana pasada. Hoy he cogido las llaves. El caso es que esta terraza...

—Es mía —repite él, sin inmutarse ante mi torrente verbal. Me mira como si mis palabras fueran moscas y él tuviera la paciencia de un

monje budista que ha decidido no matar insectos—. Llevo cinco años sacando mesas aquí.

—Pues yo llevo cinco minutos y también pienso sacar mesas.

Nos miramos. Él no sonríe. Yo probablemente sí, porque cuando me pongo nerviosa sonrío como una idiota, lo cual es muy poco útil en situaciones de conflicto territorial pero muy útil para que la gente piense que estoy desequilibrada y me deje en paz.

—Soy Valeria —digo, porque mi madre me educó para presentarme antes de declarar una guerra. "Valeria, siempre saluda antes de discutir, que somos valencianos, no bárbaros"—. Valeria Torres. Voy a abrir una heladería.

Él me mira como si le hubiera dicho que voy a abrir un portal interdimensional. O peor: como si le hubiera dicho que voy a

ponerme a hacer ruido al lado de su negocio, que probablemente es exactamente lo que he dicho.

—Una heladería —repite. Lo dice con el tono de alguien que cataloga las cosas en dos categorías: "cosas que me importan" y "todo lo demás", y yo acabo de caer en la segunda.

—Artesanal. Con base científica. Helados de autor.

—Ya. —Descruza los brazos y se pasa una mano por la cara con un gesto que comunica cansancio existencial en estado puro—. Héctor. Héctor Navarro. Tengo el bar de tapas de al lado. El Racó de Héctor.

—Encantada, Héctor.

—No tanto.

Y se mete dentro sin despedirse.

Me quedo en la terraza con el metro en la mano, la boca abierta y la certeza absoluta de que mi vecino comercial es el hombre menos simpático de todo el Mediterráneo occidental. Y he estado en Marsella, así que la competencia es dura.

Apunto en la libreta: "Nota: vecino hostil. Nombre: Héctor. Profesión: cocinero gruñón. Nivel de amenaza para la terraza: alto. Nivel de amenaza para mi salud mental: por determinar. Observación

secundaria: huele a cebolla caramelizada y eso es perturbador por razones que prefiero no analizar."

Paso la siguiente hora midiendo, haciendo fotos, tomando notas y elaborando un plano mental del espacio. Me siento en la barra con la libreta y dibujo la distribución: obrador aquí, vitrina allí, barra de servicio en el centro, zona de caja junto a la puerta. Las medidas cuadran. Los ángulos funcionan. La luz de la cristalera entra por la mañana y por la tarde, lo cual es perfecto para un negocio que necesita que la gente vea los colores del helado desde la calle.

La heladería va a ser bonita. Baldosa hidráulica restaurada, paredes blancas de verdad, barra de mármol pulido, vitrinas de cristal con los helados expuestos como joyas. Un pizarrón con los sabores del día escritos con tiza. El obrador abierto, con cristal, para que la gente vea cómo se hace. Transparencia total. Si voy a vender helado de verdad, quiero que la gente vea que es de verdad.

Papá siempre decía: "La horchata buena se hace con la puerta abierta. Si tienes que esconderte para cocinar, es que algo escondes."

Echo de menos a papá. Echo de menos su forma de decir las cosas como si fueran obvias y a la vez profundas. Echo de menos sus manos llenas de chufa, su delantal manchado, su manera de probar

la horchata cerrando un solo ojo como si así pudiera concentrar todo el sabor en un punto del paladar.

Pero no voy a llorar en un bajo comercial del Born. No hoy. Hoy es un día de empezar cosas, no de llorar por las que se acabaron.

Suena el móvil. Mamá. Por supuesto. Mi madre tiene un sexto sentido para llamar exactamente cuando estoy a punto de tener un pensamiento profundo y destrozármelo con una opinión sobre el precio del tomate en Mercadona.

—Dime, mamá.

—Bonica, soy mamá.

—Lo sé, mamá, por eso te he dicho mamá.

—Ya estás borde. Has ido al local, a que sí. Cuéntame. Es muy pequeño, verdad. Ya te lo dije. Te lo dije, Valeria. Barcelona es carísima. En Valencia por ese precio te alquilas un local el doble de grande y encima te sobra para un traspaso. Es que no me escuchas.

Nunca me escuchas. Llevo veintinueve años hablándote y sigues sin escucharme.

—Mamá, el local es perfecto.

—Perfecto. Mira esta. Perfecto, dice. Cuarenta metros cuadrados es un armario, Valeria. Eso no es un local, es un probador de Zara. Un probador pequeño. De los que te tienes que vestir de lado.

—Es el Born, mamá. Es el mejor barrio de Barcelona para lo que quiero hacer.

—Lo que quieres hacer. Helados. Helados, Valeria. Con un máster. Con seis años de experiencia en una empresa que pagaba bien. Tu padre, buen hombre, en paz descanse, estaría...

—Orgulloso. Estaría orgulloso.

Silencio al otro lado. Sé que mi madre está pensando en papá. Siempre que le menciono hay un segundo de silencio antes de que recupere el modo metralleta. Un segundo en el que Paula Torres, profesora de Lengua jubilada, viuda de Tomás Torres, deja de opinar

y simplemente siente. Es el segundo más honesto de todas sus llamadas.

—Bueno —dice, y carraspea—. Cuéntame más. Tiene baño el local, por lo menos.

Le cuento todo. El obrador, la cristalera, el suelo, la terraza. Le cuento que las baldosas son hidráulicas originales y me dice que eso suena a caro de arreglar. Le cuento que la barra es de mármol y me dice que el mármol se mancha con el limón. Le cuento que hay un obrador con espacio para dos máquinas de helado y me dice que las máquinas de helado gastan mucha luz y que la factura va a ser astronómica.

No le cuento lo del vecino gruñón. No le cuento que hay un hombre de un metro ochenta y pico con ojos claros y manos enormes al otro lado de la pared que huele a cebolla caramelizada y que me ha dicho "no tanto" cuando le he dicho "encantada." Porque si mi madre se entera de que hay un hombre soltero en un radio de cinco metros de mí, no me va a dejar vivir hasta que le haya sacado el grupo sanguíneo, el estado civil de su padre, la última declaración de la renta y las intenciones matrimoniales de aquí a cinco años.

—Mamá, me tengo que ir. Tengo que seguir midiendo.

—Midiendo. Siempre estás midiendo. Mides el local, mides los helados, mides la temperatura. Lo que tendrías que medir es

cuántos años llevas soltera, que son cuatro, y eso sí que es una medida preocupante.

—Adiós, mamá. Te quiero.

—Y yo a ti, bonica. Llámame mañana. Y come proteína. He leído que las mujeres de treinta...

—Tengo veintinueve.

—Casi treinta. Que es como treinta pero con la angustia del casi.

Cuelgo.

Cuando cuelgo, ya es media tarde. La luz entra dorada por la cristalera y el local parece menos desastroso con esa luz. Barcelona tiene eso: una luz que perdona cualquier desperfecto. Una luz que cae sobre las cosas feas y las convierte en "vintage". En Valencia la luz es blanca, directa, sincera: te enseña las arrugas y las grietas sin disculparse. En Barcelona la luz es dorada, oblicua, cómplice: te dice "mira, si entrecierras los ojos, esto es bonito."

Vuelvo a la terraza. Necesito tomarle medidas otra vez, más exactas, con la app del móvil que Sara me instaló y que tiene un nivel láser que probablemente no necesito para medir una terraza de cuatro

por seis pero que me hace sentir profesional. Estoy agachada con el metro pegado al suelo cuando oigo la puerta del local de al lado.

Héctor sale con una bolsa de basura. Me mira. Mira el metro. Mira la terraza. Mira el cielo, como pidiendo paciencia a un dios en el que probablemente no cree.

—Esto de medir es una afición tuya o qué.

—Soy científica. Mido cosas. Es lo que hacemos. También clasificamos, catalogamos y ponemos nombre a todo. Si te quedas

ahí quieto mucho rato, te pongo una etiqueta con tu nombre y tu especie.

Me mira. Durante un segundo veo algo que podría ser una sombra de diversión en sus ojos. Pero desaparece tan rápido que podría haber sido un parpadeo.

—Ya. Pues mide tu mitad y deja la mía en paz.

—No hay tu mitad y mi mitad. La terraza es un espacio compartido según el contrato de alquiler. Lo he leído tres veces. Soy de las que leen los contratos.

Se para en seco. Me mira.

—Compartido.

—Eso ha dicho Arturo. El casero. Que la terraza la usamos los dos. Al cincuenta por ciento.

Héctor cierra los ojos. Respira. Puedo ver la tensión subiendo por su mandíbula como la temperatura en un termómetro. Abre los ojos.

—Voy a matar a Arturo —dice, con una calma que asusta.

—No creo que eso sea legal. Además, si matas al casero, quién nos

alquila la terraza.

—Llevo cinco años usando esta terraza entera. Cinco. Sin quejas. Sin problemas. Sin científicas con metro midiendo mis baldosas.

—Pues ahora la usamos los dos. —Sonrío. Sonrío porque es lo que hago cuando alguien me mira como si quisiera enterrarme en hormigón y echarle una capa de asfalto encima—. Pero tranquilo, seguro que nos organizamos bien. Soy muy metódica. Puedo hacer un Excel. Con colores. Y fórmulas. Y gráficos de distribución de espacio por franjas horarias. Tengo uno de la nevera de mi piso que es una obra de arte.

Héctor me mira como si acabara de ofrecerle una enfermedad tropical combinada con una auditoria fiscal.

—Un Excel —repite.

—Con horarios, distribución de espacio, turnos de limpieza... Puedo añadir una pestaña para incidencias. Y otra para sugerencias de

mejora. Es un sistema que usaba en NutriLab para los turnos de laboratorio y funcionaba perfectamente.

—Llevo cinco años sin que nadie me haga un Excel de mi terraza y he sobrevivido perfectamente.

—Bueno, pero ahora somos dos. Y dos personas compartiendo un espacio sin Excel es como dos científicos compartiendo un laboratorio sin protocolo: un desastre anunciado. Créeme, lo he vivido.

Nos miramos otra vez. Él con el ceño fruncido. Yo con el metro en la mano. El sol del Born cayendo entre los dos como si estuviera eligiendo bando y hubiera decidido que los dos éramos imposibles.

—Bienvenida al barrio —dice Héctor, con un tono que deja claro que no es una bienvenida. Es más bien una declaración de guerra con educación mínima.

Se mete dentro. La puerta se cierra.

Me quedo sola en la terraza compartida, con el metro, el polvo y la certeza de que esto va a ser mucho más complicado de lo que pensaba.

Pero también mucho más interesante. Porque llevo seis años trabajando en un laboratorio de una multinacional donde la gente

era amable y predecible y me aburría como una ostra, y este hombre que huele a cebolla caramelizada y dice "no tanto" como saludo es lo menos aburrido que me ha pasado desde que llegué a Barcelona.

Miro hacia la puerta de El Racó de Héctor. Cerrada. Al otro lado, le imagino cortando cebolla con esa cara de enfado profesional, pensando en la científica pesada que le va a robar la mitad de la terraza.

Y pienso: Héctor Navarro, no sabes dónde te has metido. Porque soy valenciana, soy científica y soy hija de Paula Torres, profesora de Lengua. Y ninguna de esas tres cosas se rinde fácilmente.

Apunto en la libreta: "Terraza: compartida al 50%. Vecino: gruñón. Pronóstico: guerra inminente. Nota personal: tiene los ojos color miel. Dato irrelevante. Tachado."

No lo tacho.

Me quedo mirando la anotación un segundo más del necesario. Luego cierro la libreta con un golpe seco que suena a decisión y salgo del local pensando en fórmulas de helado, en baldosas hidráulicas y en la forma en que un hombre con delantal manchado

se cruza de brazos como si la terraza fuera un campo de batalla y él llevara toda la vida defendiéndola.

Cuestión de química, pienso. Todo en la vida es cuestión de química. Los helados, las reacciones, las personas.

Algunas reacciones tardan en manifestarse.

Las mejores siempre lo hacen.

2

Valeria

Sara llega a las nueve de la mañana del sábado con dos cafés con leche de avena, un destornillador eléctrico, una bolsa de Decathlon con ropa de trabajo y una lista de reproducción titulada "Montaje épico de heladería" que empieza con Rigoberta Bandini a todo volumen y que, conociendo a Sara, probablemente incluya también una playlist alternativa de música clásica para "cuando necesitemos concentrarnos."

—Esto es una barbaridad, Valeria —dice mientras mira el local con los ojos muy abiertos detrás de sus gafas de bióloga que siempre

lleva aunque no esté en el laboratorio—. Es precioso. Tiene un potencial brutal.

—Gracias. Eso es exactamente lo que necesitaba oír.

—También es un desastre. Mira esas paredes. Esa mancha de humedad del techo parece un mapa de un país que no existe. Y ese cable pelado es un atentado contra la vida.

—He dicho que eso es exactamente lo que necesitaba oír. Lo primero, no lo segundo.

Sara Medina. Treinta años. Bióloga marina. Trabaja en el Institut de Ciències del Mar de Barcelona estudiando fitoplancton con una pasión que la mayoría de la gente reserva para las vacaciones o para los estrenos de Netflix. Es mi mejor amiga desde primero de carrera, cuando compartíamos laboratorio de química orgánica y ella me salvó de incendiar una campana extractora por un error de cálculo con el ácido nítrico. Desde entonces, Sara es mi ancla. La persona más sensata, más racional y más capaz de decirme verdades incómodas con una calma que desarma. Tiene el pelo liso, castaño, siempre recogido en una coleta funcional. Gafas de pasta. Ropa práctica. Cero maquillaje. Y un cerebro que procesa la realidad como un superordenador: datos, análisis, conclusión, siguiente problema. Si la gente normal piensa en línea recta, Sara piensa en red: todo

está conectado, todo tiene causas y consecuencias, todo se puede medir.

Es la anti-Clara. Lo cual es necesario para el equilibrio del universo.

Clara llega media hora después con un vestido de flores que no es en absoluto apropiado para una jornada de obras, un smoothie verde de dudosa procedencia, unas gafas de sol que no se quita aunque estemos dentro y una energía que solo puede explicarse porque anoche ligó con alguien. Lo sé porque tiene esa sonrisa de gata que ha cazado un ratón y que solo aparece cuando Clara Pons ha tenido una noche que merece la pena contar.

—Ay, tía, me encanta —dice girando sobre sí misma en medio del local, con el vestido de flores haciendo remolinos como si estuviera en un vídeo de Aitana—. Es como esos sitios de Instagram que salen

en las stories de "antes y después". Nosotras somos el antes. El después va a ser la hostia.

—Clara, llevas tacones.

—Son cuñas. Las cuñas son prácticamente zapatillas. Es calzado deportivo con un ligero plus estético.

—Son cuñas de doce centímetros. Vamos a lijar una barra de mármol y a arrancar baldosas. Necesitas zapatillas de verdad.

—El sufrimiento es parte del proceso creativo, tía. Frida Kahlo pintaba con dolor. Yo puedo pintar una pared con cuñas.

Sara y yo intercambiamos una mirada que resume quince años de amistad con Clara Pons. La quiero con todo mi corazón, pero esa mujer viviría en un mundo de purpurina y cuñas de doce centímetros si la dejásemos. Clara tiene veintiocho años, es diseñadora gráfica freelance, pelirroja teñida (su color natural es un castaño que ella describe como "insulto al arcoíris"), lleva siempre ropa que parece sacada de un editorial de Vogue y tiene un historial sentimental que podría ser una serie de Netflix: muchos capítulos, mucho drama, ningún final feliz, pero entretenimiento garantizado.

—Clara —digo con cariño y firmeza a partes iguales—, quítate las cuñas, ponte las zapatillas que te ha traído Sara en la bolsa de

Decathlon y empieza a pintar la pared del fondo. Y cuéntanos con quién has dormido esta noche.

—Con nadie. Bueno, con alguien. Un fotógrafo de Tinder que dice que trabajo con la luz como un renacentista. No sé si es un cumplido o una bandera roja.

—Bandera roja —dice Sara sin levantar la vista de la baldosa que está examinando.

—Seguramente —dice Clara, y se cambia los zapatos con la resignación de una reina que acepta vestirse de plebeya.

Nos ponemos manos a la obra. Literalmente.

Sara es bióloga marina, pero tiene la capacidad organizativa de un general del ejército. En veinte minutos ha dividido el espacio en zonas, ha asignado tareas y ha montado un cronograma en su teléfono que incluye pausas para hidratación y un código de colores que solo ella entiende. Yo lijo la barra de mármol con un papel de grano fino que me ha recomendado un tutorial de YouTube mientras ella arranca las baldosas rotas del suelo con una eficiencia que sugiere que en otra vida fue demoledora profesional. Clara pinta una pared y consigue mancharse el vestido de flores en los primeros tres

minutos, lo cual era tan predecible que Sara y yo habíamos apostado: Sara decía cinco minutos, yo decía dos. He ganado.

—Tía, este vestido era de Zara. Era nuevo —dice Clara mirándose la mancha de pintura blanca en la cadera.

—Clara, te hemos dicho que te pusieras ropa de trabajo.

—Esto es ropa de trabajo. Es mi ropa de trabajo creativo. La mancha le da carácter.

Rigoberta Bandini suena de fondo. "Ay, mamá, mamá, mamá." Sara mueve la cabeza al ritmo mientras arranca baldosas. Clara canta con el rodillo de pintura como micrófono. Yo lijo la barra y pienso en cómo he llegado hasta aquí.

Hace tres meses estaba en mi despacho de NutriLab, en el polígono industrial de Paterna, a cuarenta minutos de Valencia en coche, leyendo un informe sobre un nuevo edulcorante que iba a "revolucionar" la línea de postres de la empresa. Mi trabajo era dar el visto bueno al perfil nutricional. El problema es que el perfil nutricional era, siendo generosa, cuestionable. Y siendo honesta, una mierda.

El edulcorante era barato, sí. Pero los estudios de estabilidad eran incompletos, las pruebas organolépticas daban resultados inconsistentes y había un par de datos sobre la interacción con

conservantes que me ponían los pelos de punta. No los pelos metafóricos. Los de verdad. Los de la nuca. Los que se te erizan cuando tu cerebro de científica te dice: "Valeria, esto no está bien y lo sabes."

Se lo dije a Gonzalo, mi jefe. Gonzalo Marín. Director de Desarrollo de Negocio. Un hombre de cincuenta años, pelo canoso, traje siempre planchado, sonrisa siempre amable y una capacidad para decir cosas horribles con tono paternal que habría impresionado a Maquiavelo. Gonzalo, que tiene la sensibilidad ética de una piedra pómez y la empatía emocional de un algoritmo, me miró por encima de sus gafas de leer y me dijo: "Valeria, esto es una empresa, no un laboratorio de ética. Firma el informe."

No lo firmé.

Le dije que no. Le dije que el edulcorante no cumplía los estándares, que las pruebas eran insuficientes y que no iba a poner mi nombre en un documento que sabía que era mentira. Se lo dije con la voz temblándome y las manos sudadas y el corazón a cien porque enfrentarte a tu jefe cuando tienes un contrato indefinido y una hipoteca emocional con la empresa que te ha dado de comer seis años no es fácil. No es heroico. Es aterrador.

Me despidieron una semana después. Oficialmente por "reestructuración". Extraoficialmente porque la científica incómoda no quería jugar con las reglas de la industria. Gonzalo ni siquiera

tuvo la decencia de mirarme a los ojos cuando Recursos Humanos me entregó la carta. Estaba en una reunión, dijo su secretaria. Siempre estaba en una reunión cuando había algo desagradable que evitar.

Salí de allí con una caja de cartón, mi taza de café del laboratorio (que decía "I HAVE A CHEMICAL REACTION TO MORNINGS" y que me había regalado Sara por mi cumpleaños), la libreta de fórmulas en el bolso y la certeza absoluta de que no iba a volver a trabajar para nadie que me pidiera firmar algo en lo que no creyera.

La idea de la heladería llevaba años en mi cabeza. Desde que era pequeña, en Valencia, viendo a mi padre hacer horchata artesanal en su obrador del barrio del Carmen. Papá no era científico, era maestro horchatero, pero tenía la precisión de un cirujano y la paciencia de un monje. "La buena horchata es ciencia y paciencia, bonica", me decía mientras medía la temperatura de la chufa con un termómetro que llevaba usando treinta años y que estaba más calibrado que cualquier aparato de laboratorio.

Papá murió cuando yo tenía veintidós. Cáncer de colon. Rápido, silencioso, injusto. Cuatro meses del diagnóstico al final. Me dejó la libreta de fórmulas (que había empezado yo, pero que él llenó con

anotaciones al margen), su termómetro de toda la vida y la convicción de que la comida hecha con honestidad es sagrada.

Así que aquí estoy. Con los ahorros de seis años en NutriLab, las fórmulas de la libreta y un local en el Born de Barcelona que necesita más cariño que un cachorro abandonado en una autopista.

—Valeria, hay alguien en la puerta.

La voz de Sara me saca de mis pensamientos. Me giro y veo una cara asomándose por la cristalera: un chaval joven, veintipocos, pelo rubio con un corte que grita "TikTok y lo sabes", sonrisa enorme que ocupa el sesenta por ciento de su cara y una camiseta del Barça que ha visto días mejores, noches peores y probablemente algún that extra spin cycle en la lavadora.

Abro la puerta.

—Hola —dice el chaval con un acento que identifico inmediatamente como vasco. No el vasco cerrado de caserío, sino ese vasco amable de ciudad que suena a "soy de San Sebastián pero llevo tres años en Barcelona y se me ha pegado el tío"—. Soy Iñaki. Trabajo en el bar de al lado. He venido a cotillear, básicamente. No me he molestado

en inventar una excusa porque las excusas son para los cobardes y yo prefiero la verdad brutal.

Su honestidad me desarma.

—Pasa, Iñaki. Estamos de obras.

Iñaki entra como si le hubiera invitado a una fiesta VIP. Mira todo con curiosidad, saluda a Sara con un apretón de manos y un "encantado, eres la bióloga, no? Héctor me ha dicho que la vecina viene con científicas", a Clara con un beso y un "madre mía, qué vestido, eso es arte puro" que le gana su devoción eterna, y se sienta en la barra como si estuviera en su casa.

—Así que heladería —dice, robando una galleta del paquete que Sara ha traído.

—Heladería artesanal. Con base científica.

—Mola. Héctor está acojonado, por cierto. Lleva tres días diciendo que le vais a quitar los clientes. Bueno, no dice "acojonado" porque Héctor no usa esas palabras. Dice cosas como "esto es un problema"

y "voy a hablar con Arturo" y gruñe mucho. El gruñido es su idioma materno.

—No quiero quitarle los clientes. Quiero los míos propios.

—Ya, bueno, eso díselo a él. Desde que se enteró de que alquilaban el local de al lado está insoportable. Más de lo normal, quiero decir. Que ya es mucho.

Sara levanta una ceja. Esa ceja que levanta cuando está recopilando datos sobre una situación y que precede a un análisis devastador.

—Es simpático, el vecino —dice con ese tono neutro que usa cuando está juzgando a alguien sin parecer que lo hace. Sara podría trabajar en el servicio secreto. Sería la espía más eficiente del mundo: nadie sospecharía de una bióloga marina con gafas de pasta que habla de plancton.

—Héctor no es antipático —dice Iñaki, y me sorprende que lo defienda. Hay lealtad genuina en su voz—. Es que le han pasado cosas y se ha cerrado como una ostra. Pero por dentro es un tío legal. Cocina de cine, cuida del bar como si fuera un hijo y a mí me trata bien. Gruñe, pero es buen tío. De los de verdad. De los que se nota que debajo del gruñido hay una persona decente que ha

decidido que mostrar emociones es de débiles y que prefiere parecer un oso polar antes que admitir que algo le importa.

Me quedo con esa información. La archivo mentalmente junto a los ojos color miel, las manos grandes y el olor a cebolla caramelizada. Datos. Solo datos. Los científicos acumulamos datos antes de formular hipótesis. Es el método. El método es importante.

Clara, que ha dejado de pintar para escuchar a Iñaki con la atención de un depredador que ha detectado una presa potencial, interviene:

—Y está soltero?

—Clara —digo.

—Qué. Es una pregunta sociológica. Estoy haciendo un estudio de campo sobre el ecosistema del Born. Necesito datos demográficos.

—Divorciado —dice Iñaki—. Hace ocho meses. Su ex se lió con un compañero de trabajo. Es un tema del que no hablamos. Es como Voldemort pero en versión matrimonial.

Sara me mira. Yo miro a Sara. Las dos procesamos la información: divorciado reciente, herido, cerrado, gruñón como mecanismo de defensa. Es un perfil que conozco bien porque yo también uso

mecanismos de defensa: yo uso datos y sarcasmo; él usa gruñidos y silencio. Misma función, diferente idioma.

Iñaki se queda a "ayudar", lo cual significa que se queda a hablar sin parar, a contar cotilleos del barrio con el entusiasmo de un narrador de documentales y a comerse las galletas que Sara ha traído. Nos enteramos de que el Born tiene su propia micropolítica más compleja que la ONU: la panadera de la esquina, Montse, está enemistada con el del colmado por una historia de humedades que lleva quince años sin resolverse. El dueño de la tienda de ropa vintage es secretamente millonario, hijo de un industrial catalán, y ha abierto la tienda "por diversión", lo cual irrita profundamente al resto de los comerciantes que están ahí por supervivencia. Y Arturo Valls, nuestro casero, tiene otros cuatro locales en el barrio y los gestiona con la eficiencia emocional de un robot y la generosidad de un Grinch sin Navidad.

A las doce, salgo a la terraza a tomar aire y respirar un poco de Born —que huele a piedra caliente, a croissant de la panadería de Montse y a esa mezcla indefinible de turismo y vida real que tiene este barrio— y me quedo helada.

Héctor ha sacado mesas. No las tres que tenía ayer. Cinco. Cinco mesas de dos personas con sus sillas correspondientes, estratégicamente colocadas para ocupar lo que yo calculo a ojo es un sesenta y cinco por ciento de la terraza. Sesenta y cinco. Cuando el acuerdo es cincuenta. Lo miro y mi sangre de científica hierve:

eso es un quince por ciento de invasión territorial no autorizada. En ciencia, un quince por ciento de desviación invalida el experimento entero.

Vuelvo dentro. Cojo el metro. Salgo. Mido.

Sesenta y dos por ciento. Casi peor. Tres por ciento menos de lo que había calculado a ojo, lo cual significa que mi ojo es ligeramente pesimista, pero el resultado sigue siendo inaceptable.

Entro en el bar de Héctor sin llamar. Está detrás de la barra, cortando cebolla con una precisión que me habría impresionado si no estuviera furiosa. El cuchillo baja y sube con la regularidad de un metrónomo. La cebolla se abre en aros perfectos. Ni un golpe de

más. Ni un movimiento innecesario. Es como ver a un cirujano, pero con delantal y olor a sofrito.

—Has sacado más mesas de las que te corresponden.

Ni levanta la vista. Sigue cortando. Como si yo fuera un ruido de fondo. Como si mis palabras fueran el tráfico de la calle: molesto pero prescindible.

—He sacado las mesas de siempre.

—Arturo dijo cincuenta-cincuenta. Tú tienes un sesenta y dos por ciento del espacio.

Ahora sí levanta la vista. Me mira con esos ojos miel que de cerca son más intensos de lo que recordaba y que tienen unas motas doradas que mi cerebro científico clasifica como "pigmentación heterocromática parcial" y mi cerebro no científico clasifica como "joder."

—Lo has medido —dice.

—Por supuesto que lo he medido. Soy científica. He medido tres veces. Con el metro manual y con la app láser. Los dos métodos coinciden. Sesenta y dos por ciento. Lo cual es un doce por ciento

por encima de lo acordado. En ciencia, eso se llama fraude experimental.

—Es una terraza, no un experimento.

—Todo es un experimento. La vida es un experimento. Y este experimento demuestra que no respetas los acuerdos.

Nos miramos. Él con el cuchillo de la cebolla en la mano. Yo con el metro. Somos ridículos, pero ninguno de los dos va a ceder. Lo veo en sus ojos: la misma terquedad que veo en los míos cuando me miro al espejo antes de tomar una decisión que sé que es correcta aunque sea incómoda.

—Mueve dos mesas —digo.

—No.

—Héctor, es un contrato de alquiler. Hay porcentajes. Hay normas. Hay un documento legal firmado por un señor calvo que se llama

Arturo y que va a darnos la razón a mí porque yo tengo datos y tú tienes gruñidos.

—Llevo cinco años sin normas y me ha ido bien.

—Pues ahora hay normas. Y si no las respetas, llamaré a Arturo. Y le enviaré el Excel.

Héctor deja el cuchillo. Se limpia las manos con el paño. Se acerca a la barra y se apoya en ella de una forma que, debo reconocer contra mi voluntad y contra todo protocolo de enemistad vecinal, hace cosas interesantes con sus antebrazos. Antebrazos que están bronceados, con venas marcadas, con pelos oscuros, y que mi cerebro clasifica inmediatamente como "dato irrelevante para la negociación territorial" y archiva en un cajón mental que no debería existir.

—Llámale —dice.

Me mira. Le miro. Hay algo en ese "llámale" que no es solo desafío. Es curiosidad. Como si quisiera ver qué pasa cuando alguien no cede ante él. Como si estuviera acostumbrado a que la gente cediera y encontrara refrescante que alguien no lo haga.

O me lo estoy inventando. Probablemente me lo estoy inventando. Soy científica pero también soy humana y los humanos tenemos

tendencia a ver patrones donde no los hay. Se llama apofenia. Lo estudié en neurociencia.

Salgo del bar con la dignidad intacta y la tensión por las nubes. No es una tensión desagradable, lo cual es preocupante. Es una tensión que me recuerda a las prácticas de laboratorio cuando algo reaccionaba de forma inesperada: peligroso pero fascinante.

Vuelvo a mi local. Sara y Clara me miran. Sara con esa cara de "cuéntame los datos". Clara con esa cara de "cuéntame el drama".

—Nada —digo—. Está chiflado. No va a mover las mesas.

—Pues márcale la línea —dice Sara.

—Es lo que voy a hacer.

Busco en la bolsa de herramientas. Encuentro un rollo de cinta de carrocero azul. Salgo a la terraza. Mido exactamente el punto medio. Dos metros desde cada pared. Lo mido tres veces porque soy yo y porque la precisión no es un defecto sino una virtud. Pego la cinta

en el suelo, de lado a lado, con la pulcritud de un topógrafo que se juega la vida en cada medición.

La línea azul cruza la terraza como el ecuador en un globo terráqueo. A un lado, mi territorio. Al otro, el suyo.

Héctor sale a mirar. Se queda en la puerta de su bar con los brazos cruzados y esa expresión suya que dice "el mundo me agota pero aquí sigo."

—Estás de broma.

—Cincuenta por ciento a cada lado. He medido tres veces. Con dos métodos independientes. El margen de error es inferior al uno por ciento.

—Has pegado cinta en el suelo. Cinta azul. En mi terraza.

—En nuestra terraza. Cinta de carrocero. No daña la superficie. Es temporal hasta que lleguemos a un acuerdo permanente. Considéralo un prototipo de frontera diplomática.

Héctor me mira. Mira la cinta. Me mira otra vez. Veo algo en sus ojos que podría ser rabia o podría ser diversión contenida o podría ser las dos cosas a la vez, que es una combinación emocional que la

neurociencia no ha clasificado pero que yo estoy experimentando en tiempo real.

Se mete dentro sin decir nada. Que es peor que decir algo, porque el silencio de Héctor Navarro es más elocuente que un discurso.

Iñaki, que ha presenciado la escena desde la puerta del bar, se gira hacia mí con una sonrisa de oreja a oreja que le ilumina la cara entera.

—Esto va a ser buenísimo —dice—. Mejor que Netflix. Mejor que Gran Hermano. Esto es el mejor reality que he visto en mi vida y estoy en primera fila.

Por la tarde, cuando ya hemos terminado la jornada de obras y Sara se ha ido a su laboratorio del Institut de Ciències del Mar ("tengo un cultivo de diatomeas que no puede esperar", ha dicho, como si las diatomeas fueran criaturas que esperan con impaciencia) y Clara a lo que sea que Clara haga los sábados por la tarde (probablemente algo que implica a un hombre, una copa de vino y un arrepentimiento que llegará antes del lunes), me quedo sola en el local. La primera pared está pintada de blanco. El suelo tiene menos baldosas rotas. La barra empieza a parecer una barra y no un monumento a la dejadez.

Me siento en el suelo con la espalda contra la pared recién pintada (que ya está seca, he comprobado los tiempos de secado, soy así) y

miro el espacio que va a ser mi heladería. Mi laboratorio. Mi segundo intento.

El primero fue NutriLab. Y acabó con una caja de cartón y una taza de café.

El segundo es este. Y no va a acabar así. No lo voy a permitir.

Suena el móvil. Mamá. Otra vez. Mi madre llama una media de cuatro veces al día, lo cual es estadísticamente insostenible y emocionalmente agotador.

—Bonica, he hablado con Merche, la de la academia de oposiciones, y dice que las oposiciones de tecnólogo de alimentos de la Comunidad Valenciana salen en septiembre. Podrías presentarte. Tienes el máster, tienes experiencia, y además te vienes a vivir a Valencia, que ya va siendo hora. Que llevas cuatro años en

Barcelona y todavía no te has buscado un novio valenciano decente, que los hay a montones.

—Mamá, he alquilado un local en Barcelona. Hoy he pintado una pared.

—Una pared. Ay, Valeria, que se te va la vida en un helado. Una pared. La Merche dice que las plazas son fijas, con catorce pagas, mutualidad y vacaciones de agosto. Una pared, dice ella.

—Se me va la vida en lo que yo quiero que se me vaya. Que para eso es mi vida.

Silencio. El suspiro de mi madre al otro lado de la línea tiene la densidad emocional de un tratado filosófico. Es un suspiro que contiene amor, preocupación, frustración, orgullo oculto y la resignación de una mujer que lleva veintinueve años intentando convencer a su hija de que sea práctica y veintinueve años fracasando.

—Bueno, pues si vas a hacer helados, al menos hazlos bien. Tu padre decía que...

—La buena horchata es ciencia y paciencia.

—Eso. —Oigo una sonrisa. La sonrisa de mi madre cuando menciona a papá es un sonido que podría grabar y vender como la cosa más

bonita del mundo. Es una sonrisa que suena a nostalgia, a domingo por la mañana, a cocina de Valencia con las ventanas abiertas—. Y la buena hija también.

Cuando cuelgo, me quedo un rato mirando el techo. Las grietas forman un mapa que podría ser cualquier cosa: una constelación, un río, la red de calles del Born vista desde arriba. La luz del atardecer entra por la cristalera y lo tiñe todo de naranja. El Born al atardecer es una acuarela que alguien ha pintado con los dedos: impreciso, cálido, irresistiblemente bonito.

Puedo hacer esto. Puedo.

Al levantarme para irme, veo algo en el suelo, junto a la puerta. Un papel doblado. Lo recojo. Es una nota escrita en letra apretada, inclinada, de alguien que no tiene paciencia para escribir y que probablemente piensa más rápido de lo que su mano puede transcribir:

"Tu cinta está en mi lado. Recógela."

Debajo, un dibujito que podría ser una cara enfadada o un limón. Con Héctor Navarro, cuesta distinguir. Las dos opciones son igualmente probables y igualmente ridículas.

Me río sola en el local vacío. Una risa que rebota en las paredes beige existencial y suena más grande de lo que es. Y pienso que

hace mucho que no me río así: sola, en un sitio vacío, por una nota de un hombre que conozco desde hace dos días y que ya me está declarando la guerra por una cinta de carrocero azul.

Apunto en la libreta: "Dato: el vecino deja notas. Dato: tiene letra de médico borracho en mitad de un terremoto. Dato: creo que el dibujo es un limón, aunque un psicólogo diría que es una proyección de rabia reprimida con forma cítrica. Nota para mí misma: no mover la cinta. Jamás."

3

Valeria

El día de la inauguración de Lab de Sabors tengo un ataque de pánico a las siete de la mañana.

No es mi primer ataque de pánico, no nos engañemos. He tenido ataques de pánico en exámenes, en entrevistas de trabajo, en la defensa del máster (donde me quedé en blanco durante ocho segundos que se sintieron como ocho siglos), en el momento en que Gonzalo me dijo "firma el informe o recoge tus cosas" y yo elegí lo segundo con las manos temblando y la dignidad intacta y el futuro hecho añicos. Pero este es nuevo. Este es el de "he metido todos mis ahorros en un local de cuarenta metros cuadrados y si esto no funciona, me vuelvo a Valencia a vivir con mi madre y a preparar oposiciones, y mi madre me dirá te lo dije durante el resto de mi vida natural, que calculando su esperanza de vida y su capacidad pulmonar, son al menos treinta años de te lo dije diario."

El ataque de pánico tiene lugar en el obrador, que es donde paso la mayor parte del tiempo y donde, según Clara, "hueles a vainilla y a

neurosis". Consiste en hiperventilación, manos temblorosas, sudoración excesiva y un monólogo interior que dice, con la precisión de un notario: "Valeria Torres, tienes veintinueve años, estás arruinada, hueles a helado a las siete de la mañana y tu madre tiene razón."

Sara llega a las ocho con su eficiencia habitual: me encuentra hiperventilando entre las cubetas de acero inoxidable, me sienta en un taburete, me hace respirar con el diafragma ("inhala cuatro segundos, sostén siete, exhala ocho, es una técnica de biólogos marinos para las inmersiones profundas") y me da un cruasán de La Boqueria que, reconozco, ayuda más que la respiración diafragmática. El cruasán es de mantequilla, crujiente por fuera, tierno por dentro, con una capa de azúcar glas que me mancha la nariz y que Sara me limpia con el pulgar sin decir nada.

—Vas a estar bien —dice con esa calma de bióloga marina que ha visto tormentas de verdad, olas de cuatro metros y ecosistemas enteros desaparecer por la contaminación, y que por tanto relativiza los ataques de pánico de su amiga con la perspectiva de alguien que sabe que el mundo se va al garete de formas mucho más impresionantes que un negocio de helados—. Los helados son

increíbles. El local es precioso. Y si las cosas van mal, siempre puedes venir a vivir a mi piso.

—Sara, tu piso tiene treinta metros cuadrados. Y la mitad los ocupa tu acuario de investigación.

—Pues dormirás en la bañera. Pero no va a hacer falta. Los datos son favorables, Valeria. La ubicación es excelente. El producto es único. Y el Born tiene un flujo de turistas de cuatro mil personas diarias en temporada alta. Cuatro mil bocas potenciales que necesitan helado.

—Has calculado el flujo de turistas del Born para animarme.

—He consultado los datos del ayuntamiento. Es lo que hago cuando mis amigas tienen ataques de pánico: busco datos que demuestren que se equivocan.

La quiero. Joder, cómo la quiero.

Clara llega a las nueve con un ramo de flores tan grande que apenas se la ve detrás, un vestido rojo que parece sacado de una portada de Vogue y que en una inauguración de heladería resulta tan apropiado como un esmoquin en un chiringuito, y una pancarta que ha hecho ella misma con purpurina y cartulina que dice "LAB DE SABORS - HELADERIA CIENTIFICA" con un dibujo de una probeta

llena de helado que tiene más encanto artístico que precisión científica. Es hortera y preciosa y me dan ganas de llorar.

—No llores —dice Clara, que me conoce y que sabe que mi cara de emoción es idéntica a mi cara de ataque de pánico—. Se te va a correr el rímel y hoy hay que estar guapas. Van a venir todos.

—Todos quiénes. No conozco a nadie en el Born.

—Iñaki ha puesto un cartel en el bar de al lado que dice "Heladería nueva al lado. Id a probar y decidme qué tal." Y Sara ha mandado correos a medio Institut de Ciències del Mar. Y yo he invitado a tres tíos de Tinder que me deben una.

—Clara, por favor dime que no has invitado a tíos de Tinder a mi inauguración.

—Los clientes son clientes, tía. Me da igual si vienen por tu helado o por mi escote. El caso es que vengan.

Sara levanta la ceja izquierda. Esa ceja que levanta cuando Clara dice algo que su cerebro de bióloga clasifica como "comportamiento humano estadísticamente impredecible pero consistente con el sujeto de estudio."

A las diez abro la puerta. Me he puesto un delantal azul con el logo de Lab de Sabors bordado (regalo de Clara: un matraz Erlenmeyer

del que sale una bola de helado, diseñado por ella con el programa de diseño que usa para sus clientes freelance), me he recogido el pelo rizado en un moño que ya se está deshaciendo porque mi pelo no acepta instrucciones de ningún tipo, y he colocado los ocho sabores del día en la vitrina como si fueran esculturas en un museo:

Emulsión perfecta: albahaca fresca de un huerto de Gràcia, limón de Sóller y aceite de oliva virgen extra de Jaén. Reacción endotérmica: menta real, chocolate negro 72% y un toque de pimienta negra que te sube por la nariz como un secreto. Punto de fusión: caramelo salado con mantequilla de Normandía que se derrite en la boca antes de que puedas analizarlo. Solución saturada: mango maduro de Málaga y chile chipotle con un punto de picante que hace que cierres los ojos y abras la boca. Equilibrio ácido-base: yogur griego, miel de romero y granola casera que cruje como una mañana de domingo. Cristalización: vainilla de Madagascar con galleta especuloos, el sabor de la infancia envuelto en ciencia. Efecto Maillard: avellana tostada y café arábica, un helado que huele a despertar y sabe a quedarse. Catálisis: frutos rojos con vinagre balsámico de Módena, lo inesperado que funciona.

Cada sabor tiene su cartelito con el nombre, los ingredientes y un dato científico que he escrito con mi mejor letra porque Clara dijo que las etiquetas a mano "dan rollo artesanal y venden más que las impresas." "La reacción de Maillard es la responsable de que las cosas tostadas sepan tan bien. Este helado es un homenaje a esa reacción y a las cosas que mejoran con tiempo y calor." Lo he escrito

pensando en papá. Porque papá tostaba las chufas a fuego lento y decía que las cosas buenas nunca se hacen deprisa.

Los primeros clientes entran a los quince minutos. Una pareja de turistas franceses que miran la vitrina como si estuviera exponiendo joyas en Tiffany's. El hombre pide el de mango y chile. La mujer, el de albahaca y limón. Los dos se quedan en silencio después del primer bocado. Ese silencio que todo cocinero conoce: el silencio de alguien que está procesando algo bueno. El francés dice algo en su idioma que no entiendo pero que suena a cumplido. La francesa pide repetir.

Mi primer cliente que repite. A las diez y cuarto de la mañana. Apunto mentalmente: "Dato: la Emulsión perfecta tiene potencial de fidelización inmediata en público francófono. Ampliar muestra para confirmar."

A las once tengo cola. Pequeña, pero cola. Cuatro personas esperando para probar los helados de una científica valenciana que ha tenido la osadía de ponerle nombre químico a un helado de chocolate con pimienta. Sara sirve, Clara saca fotos para Instagram con un entusiasmo que sugiere que ha encontrado su verdadera vocación como influencer gastronómica, y yo estoy en el obrador sacando helado de las cubetas con la precisión de quien sabe que

cada bola tiene que ser perfecta porque la primera impresión es un dato que no se puede borrar.

A las doce llega el momento que temía.

Un grupo de seis personas se acerca a la terraza. Miran la carta de Lab de Sabors que he colgado en el caballete de la entrada. Luego miran hacia el bar de al lado, del que sale un olor a croquetas recién hechas que es, objetivamente hablando, una agresión sensorial en el mejor sentido. Ese olor. Ese maldito olor a bechamel dorada, a aceite de oliva caliente, a jamón ibérico que se funde dentro de una masa crujiente. Es el olor que te dice: "Eh, tú, deja lo que estés haciendo, ven aquí y come."

Tres del grupo entran en mi heladería. Los otros tres van al bar de Héctor.

Lo cual es justo, es razonable, es el libre mercado funcionando como debe funcionar, y no debería molestarme.

Pero a la una de la tarde, cuando el olor a tortilla de patata y aceite de oliva inunda la terraza compartida y mis clientes empiezan a girar la cabeza hacia El Racó de Héctor con esa expresión de "huele increíble, qué es eso, debería ir a investigar", descubro que sí me molesta. Me molesta porque estoy compitiendo con el olfato más primitivo que existe: el olor a comida caliente. Mis helados son deliciosos, pero son fríos. Y el estómago humano, cuando tiene que

elegir entre frío y caliente a la una de la tarde en Barcelona con treinta grados, elige caliente. Es biología. Es termodinámica. Es una putada.

A las dos, mi terraza tiene una mesa ocupada. La de Héctor, cuatro. Y las cuatro en mi sesenta y dos por ciento que él se niega a devolver.

Le miro por la cristalera. Está detrás de la barra, sirviendo con esa eficiencia silenciosa suya. No me mira. No mira hacia mi local. Es como si yo no existiera. Lo cual, paradójicamente, hace que piense más en él, porque la indiferencia tiene esa cualidad magnética que la atención no tiene.

Cierro a las tres para el descanso de mediodía y me siento en la barra con la sensación de que la mañana ha sido un éxito a medias.

He vendido, sí. He tenido clientes, sí. Pero la proporción terraza-bar versus terraza-heladería es humillante.

Estoy haciendo cuentas en la libreta cuando oigo pasos. No la puerta trasera. La puerta principal. Héctor entra con el delantal manchado y un plato en la mano.

—Toma —dice, y deja el plato en mi barra con la misma ceremonia con la que dejaría un periódico o un vaso de agua: ninguna.

Es una croqueta. Una sola croqueta de jamón ibérico, dorada con la precisión de un orfebre, perfecta como un soneto, humeante como una promesa.

—Qué es esto —digo, aunque es evidente lo que es. Pero soy científica y las científicas preguntamos lo obvio porque lo obvio a veces esconde lo importante.

—Es una croqueta. Se come. Con la boca.

—Ya sé que es una croqueta. Por qué me la traes.

Héctor se encoge de hombros. Ese encogimiento de hombros suyo que dice más que un discurso de tres horas. Es un gesto que contiene "porque sí", "porque es tradición" y "porque quiero pero no

pienso admitirlo", todo comprimido en un movimiento de trapecio de medio segundo.

—Inauguración. En el barrio nos traemos cosas el primer día. Es tradición.

—Tradición.

—No te la comas si no quieres. Me la llevo.

Alarga la mano hacia el plato. Cojo la croqueta antes de que la toque. La muerdo. Y madre mía. Madre santísima mía.

Es la mejor croqueta que he probado en mi vida. Y he probado muchas croquetas. Soy valenciana, llevo la croqueta en el ADN cultural (aunque mi madre diría que las suyas son mejores, lo cual es discutible y probablemente falso pero jamás lo admitiré en su presencia). Pero esta... Esta tiene una textura interna cremosa que roza lo obsceno, como si alguien hubiera convertido la seda en comida. Un punto de nuez moscada que eleva el jamón sin taparlo, como un segundo violín que hace que el primero suene mejor. Un rebozado crujiente que crufe con la precisión de un instrumento musical afinado por un luthier obsesivo. Y un regusto que se queda

en la lengua como una promesa de que hay más de donde viene eso.

Es una croqueta que te hace cerrar los ojos. Y yo los cierro. Y durante tres segundos no soy una científica de alimentos con un máster y un despido y una heladería nueva. Soy una persona comiendo algo perfecto. Que es, al final, lo único que la comida necesita hacer: pararte el mundo.

—Héctor —digo antes de que salga.

Se para. Se gira. Me mira con esa cara de "qué quieres ahora."

—No está mal —digo.

Me mira. Y durante un segundo, un segundo brevísimo que mi cerebro registra con la precisión de un cronómetro de laboratorio (0,8 segundos, para ser exactos), veo una sombra de sonrisa en su boca. No una sonrisa. Una sombra de sonrisa. El fantasma de una

sonrisa. La posibilidad teórica de que algún músculo facial de Héctor Navarro recuerde cómo se forma una sonrisa.

—No está mal —repite, como saboreando mis palabras. Y luego, desde la puerta—: He probado tu helado de albahaca.

—Cuándo.

—Esta mañana. Iñaki me ha traído un vaso. Le he dicho que no quería y lo ha dejado en la barra igualmente. Es un entrometido profesional.

—Y qué.

—No está mal.

Y se va.

Me quedo mirando la puerta con media croqueta en la mano y el corazón haciendo cosas raras. No es amor. Es apreciación gastronómica. Son dos cosas completamente diferentes y voy a repetírmelo hasta que me lo crea. Voy a repetírmelo treinta veces si hace falta. Cuarenta. Las que sean.

Por la tarde la cosa mejora. El calor aprieta y la gente quiere helado. Barcelona en mayo es así: a mediodía quieres croquetas y a las cinco quieres helado y a las ocho quieres cerveza y a las once

quieres que no se acabe el día. Vendo cuarenta y seis unidades entre las cuatro y las ocho, lo cual no me va a hacer rica pero me da esperanza. Sara se queda hasta el cierre y me ayuda a hacer cuentas: con lo de hoy, si mantengo este ritmo de venta y lo subo un veinte por ciento en verano (que es realista, estamos en mayo y el calor aún no ha llegado de verdad), puedo cubrir gastos en dos meses.

Clara se ha ido a las seis porque tenía "una cosa", que en lenguaje Clara significa una cita con un hombre que probablemente le hará llorar antes del viernes. Clara tiene un talento prodigioso para elegir a los hombres equivocados: fotógrafos que le dicen que tiene ojos de musa, diseñadores que le dicen que su estilo es "ecléctico" (que es una forma bonita de decir que no entienden cómo se viste), y músicos que le dicen que van a componer una canción sobre ella y luego desaparecen. Sara y yo tenemos una apuesta recurrente: Clara dice que el siguiente será el bueno. Nosotras decimos que no. Llevamos cuatro años ganando.

Estoy cerrando la persiana cuando un cliente de última hora se acerca. Es un señor mayor, pelo blanco, piel curtida por años de sol y sal, ojos claros, camisa de cuadros y pantalones de pinzas. Camina

despacio y con la tranquilidad de alguien que ha aprendido que la vida no tiene prisa y que las prisas son de los que no saben vivir.

—Perdone, ya estaba cerrando —empiezo.

—Ya, ya —dice el señor con una sonrisa que le ilumina la cara entera, una sonrisa abierta, generosa, de las que te dicen "confía en mí" sin pedírtelo—. Solo quería ver el local. Mi hijo me ha dicho que la vecina nueva tiene helados que merecen la pena.

Su hijo.

—Es usted...

—Txema Navarro. El padre del gruñón de al lado.

Me río. No puedo evitarlo. Me río porque llamar "gruñón" a tu propio hijo con esa mezcla de cariño y resignación es algo que solo hace un padre que lleva treinta y tres años queriéndole a pesar de todo. Txema me tiende la mano y se la estrecho. Tiene las manos grandes, como las de Héctor, pero más suaves, más gastadas, con

esa textura de quien ha trabajado con ellas toda la vida y ahora las usa para pescar y para dar palmadas en la espalda.

—Valeria Torres.

—Lo sé. Mi hijo ha hablado de ti.

—Imagino que no bien.

—Ha dicho que le has puesto cinta de carrocero en la terraza. —Txema se ríe. Una risa que es como un abrazo sonoro—. Eso no se lo había hecho nadie. Y créeme, a Héctor le han hecho muchas cosas.

Le abro la persiana de nuevo. Le saco un helado de caramelo salado, el Punto de fusión, que es el que mejor funciona con gente mayor porque el caramelo les recuerda a algo y la sal les sorprende. Se sienta en la barra y lo prueba con la calma de quien saborea todo en la vida, no solo la comida.

—Esto es muy bueno, Valeria —dice, y lo dice mirándome a los ojos, con la seriedad de un veredicto. No es un cumplido social. Es una evaluación. Txema Navarro sabe de comida. Lo lleva en la sangre—.

Muy, muy bueno. Le faltaba este sabor al barrio. Algo dulce. Algo diferente.

—Gracias.

—Mi hijo cocina bien, pero no sabe hacer postres. Nunca ha sabido. Se le quema hasta el flan. Bueno, hasta las natillas. Es un misterio científico que un hombre que hace las mejores croquetas del Born no pueda caramelizar un flan sin incendiarlo.

—Eso explica que no tenga carta de postres.

—Exacto. —Txema termina el helado y deja la tarrina en la barra con la pulcritud de alguien que respeta el sitio donde come. Me mira. Y dice, como quien dice la hora, sin énfasis, sin intención, con esa naturalidad que tienen las verdades cuando las dice alguien sabio—: A lo mejor os necesitáis más de lo que creéis.

Se queda flotando en el local cuando Txema se despide con un beso en la mejilla y se va andando por la calle del Born con sus pantalones de pinzas y su camisa de cuadros, como si el mundo fuera un sitio amable y simple. Le miro irse y pienso que se parece a mi padre. No físicamente. En otra cosa. En esa forma de decir las cosas importantes como si fueran normales. En esa capacidad de ver

lo que los demás no ven y decirlo sin grandilocuencia, sin discurso, sin darle vueltas.

A lo mejor os necesitáis más de lo que creéis.

Apunto en la libreta: "Día de inauguración. Ventas: 46 unidades. Mejor sabor: Emulsión perfecta (albahaca-limón), 12 unidades vendidas. Peor momento: hora de comer, competencia olfativa del bar, pérdida de clientes estimada en un 35%. Mejor momento: la croqueta. Y Txema. Hipótesis de Txema: necesidad mutua. Estado de la hipótesis: no comprobada. Pero interesante. Muy interesante."

Cierro la libreta. Bajo la persiana. Y al salir por la puerta trasera, paso por delante de la cocina de El Racó de Héctor. La luz está encendida. Le veo a través del cristal de la puerta del pasillo: está cocinando solo, concentrado, con la radio puesta a un volumen bajo. Suena algo que parece jazz. Una trompeta suave, un contrabajo, un piano que se desliza como agua. Mueve las manos sobre la sartén con la misma fluidez con la que un director de orquesta mueve la batuta: sin esfuerzo visible, con una precisión que viene de dentro, de un lugar que no es técnica sino instinto.

No me ve. O eso creo. Pero me quedo mirando un segundo más de lo necesario, pensando en que un hombre que cocina solo a

medianoche con jazz de fondo es un hombre que tiene cosas por dentro que no sabe sacar de otra forma.

Me voy a casa pensando en croquetas, en helados, en la forma en que alguien puede decir "no está mal" y hacer que suene como la mejor crítica del mundo, y en la frase de Txema que me persigue como un dato que no encaja en la fórmula pero que cambia la fórmula entera.

A lo mejor os necesitáis más de lo que creéis.

A lo mejor, Txema. A lo mejor.

4

Valeria

Dos semanas después de la inauguración, he descubierto varias cosas sobre la vida en el Born.

Primera: los turistas quieren helado a las once de la mañana. No sé por qué. No les juzgo. Tal vez es el jet lag, tal vez es la emoción de estar en Barcelona, tal vez es que en sus países el helado a las once de la mañana no está socialmente aceptado y aquí sienten la liberación de hacer lo que les apetece sin que nadie les mire mal. El caso es que me obliga a tener el obrador listo antes de las diez, lo cual significa levantarme a las siete y coger el metro de Gràcia a Jaume I con los ojos medio cerrados, la libreta de fórmulas en el regazo y esa expresión de "no me habléis hasta que me tome el café" que comparto con el noventa por ciento de los pasajeros del metro de Barcelona a primera hora.

Mi piso de Gràcia es un tercero sin ascensor con un balcón donde las plantas van a morir. Lo sé porque llevo tres intentando mantener un romero vivo y los tres han acabado en un funeral botánico sin flores.

Mi madre dice que es porque riego demasiado. Sara dice que es porque el balcón da al norte y el romero necesita sol directo. Clara dice que las plantas sienten la energía de las personas y que las mías perciben mi "caos existencial" y se rinden. Me quedo con la explicación de Sara porque es la única que tiene base científica, aunque la de Clara tiene un punto poético que me resulta inquietantemente convincente a las tres de la mañana.

Segunda: el Born es un ecosistema donde todo el mundo sabe todo de todos. La panadera de la esquina, Montse, ya me conoce por mi nombre, me guarda un cruasán todas las mañanas y me pregunta por "el vecino guapo" con una insistencia que sugiere que el Born entero está esperando algo entre Héctor y yo. Lo cual es absurdo. Absolutamente absurdo. Somos vecinos comerciales en guerra territorial. No hay nada que esperar.

(Pero Montse me guiña el ojo cada mañana y dice "ya verás, bonica, ya verás", y lo dice con el acento catalán de alguien que lleva cuarenta años viendo dramas del Born y que sabe cómo acaban.)

Tercera: Héctor Navarro y yo hemos desarrollado una guerra de carteles que se ha convertido en el entretenimiento del barrio.

Empezó él. Puso un cartel en la pizarra de la entrada de El Racó que decía: "Las mejores tapas del Born. Probadas, comprobadas, sin necesidad de experimento." Sutil como un martillo. Esa frase era para mí. Lo sé porque "experimento" es una palabra que nadie usa

en un cartel de bar a menos que esté lanzando un dardo a la científica de al lado.

Yo respondí al día siguiente con mi pizarra: "Helados que la ciencia explica y tu lengua agradece. Sí, somos así de buenos." Él subió la apuesta: "Aquí no necesitamos fórmulas. Necesitamos hambre." Yo respondí: "La fórmula del placer: frío + sabor + ciencia = Lab de Sabors." Él, al día siguiente: "Croquetas. Punto." Lo cual, reconozco, es difícil de rebatir. Porque la palabra "croquetas" seguida de un punto es un argumento retórico de una contundencia que ninguna fórmula puede superar.

La gente se para a leer los carteles como si fueran capítulos de una novela por entregas. Iñaki ha montado una cuenta de Instagram donde sube fotos de los carteles con el hashtag GuerraDelBorn y tiene cuatrocientos seguidores en dos semanas, lo cual a mí me parece mucho para una guerra de carteles entre una heladería y un

bar de tapas, pero Iñaki dice que "el conflicto vende" y que si seguimos así nos hacemos virales antes de verano.

—No quiero hacerme viral —le digo.

—Todo el mundo quiere hacerse viral, Valeria. Es la condición humana del siglo XXI.

—Yo quiero vender helado.

—Pues hazte viral vendiendo helado. Es lo mismo pero con más alcance.

Pero la guerra de carteles no es lo que me quita el sueño. Lo que me quita el sueño es otra cosa. Una cosa más complicada. Una cosa que tiene que ver con el hecho de que he empezado a fijarme en Héctor Navarro más de lo que es profesionalmente razonable. Y lo sé porque lo he cuantificado, porque soy yo y cuantifico todo: el número de veces que le miro a través del cristal al día es de catorce (media de la última semana). El número de veces que me descubro pensando en su forma de cocinar es de ocho. El número de veces que su olor a cebolla caramelizada me llega a través de la terraza y me hace cerrar los ojos es de tres. Y el número de veces que pienso

en sus manos es... eso no lo apunto. Eso no va en la libreta. Eso va en el cajón de "cosas que no le cuento ni a Sara."

Es su forma de cocinar. Le observo desde la terraza cuando no hay clientes, a través del cristal de su local, y es como ver a alguien hablar un idioma que domina con absoluta fluidez. No mide nada. No consulta recetas. No pesa ingredientes. No usa termómetro. Todo es a ojo, a mano, a instinto. Lo opuesto exacto a mí, que peso todo al gramo, mido temperaturas con precisión decimal y apunto cada variación en la libreta como si la vida dependiera de ello.

Y sin embargo, lo que sale de sus manos es perfecto. No tiene explicación científica. O la tiene, pero la explicación es que el talento natural existe y este hombre tiene tanto que resulta irritante.

También es su forma de remangarse. Se remanga las mangas del jersey hasta los codos cuando cocina y tiene unos antebrazos que... No. Valeria. Estamos hablando de antebrazos. Eso no es un dato relevante. Eso no va en la libreta. Eso no va en el cajón. Eso va

directamente a la papelera mental de "pensamientos inapropiados sobre el vecino gruñón."

(Va en la libreta. En la esquina. Con letra pequeña. "Dato secundario: antebrazos. Categoría: observación anatómica sin relevancia para el negocio. Subcategoría: mentira.")

Hoy es sábado y necesito ir a La Boqueria a comprar materia prima. Mango, albahaca fresca, limones, nata, un queso azul que he fichado en un puesto del fondo y frutos rojos de temporada. Me planto allí a las ocho de la mañana, con mi carro de la compra plegable y mi lista escrita en la libreta, dispuesta a encontrar los mejores ingredientes al mejor precio.

La Boqueria a las ocho de la mañana de un sábado es un espectáculo sensorial que debería estar en la lista de patrimonio de la humanidad. Los colores de la fruta apilada como pirámides de joyería comestible. El olor del marisco que te golpea en la cara como una ola. Los gritos de los vendedores que se llaman por apodos que llevan décadas usando. La luz que entra por las claraboyas y lo tiñe todo de esa tonalidad dorada que solo tiene Barcelona, esa luz de Mediterráneo antiguo que hace que hasta una caja de tomates parezca un bodegón renacentista. Me pierdo entre los puestos como una niña en una tienda de juguetes. Toco, huelo, comparo. Descarto el mango que no está en su punto (demasiado verde, le faltan dos días). Elijo los limones de Sóller por su piel gruesa y su ácido equilibrado. Negocio el precio de la nata con el del puesto de

lácteos, que ya me conoce y me da un guiño de "para la científica del helado, precio especial."

Y entonces le veo.

Héctor está en el puesto de verduras del ala derecha, palpando tomates con la concentración de un cirujano que examina una radiografía. Lleva una camiseta gris, vaqueros, zapatillas y una bolsa de tela cruzada al pecho. Sin delantal. Sin la armadura del bar. Parece... distinto. Más joven. Más accesible. Más humano y menos gruñido. Sigue teniendo el ceño, pero es un ceño más suave, como si la Boqueria le relajara, como si este fuera su sitio natural y el bar fuera solo el sitio donde trabaja.

Podría escaquearme. Podría ir por el otro pasillo, que está a tres metros y es perfectamente transitable. Podría fingir que no le he visto, comprar mis limones en silencio y volver al Born sin cruzar una palabra. Es lo que haría una persona sensata. Es lo que haría Sara.

—Buenos días, vecino —digo, porque mi instinto de autosabotaje es poderoso y porque no soy Sara.

Héctor levanta la vista del tomate. Me mira. Mira mi carro de la compra plegable, que es azul, tiene una rueda que chirría y me

delata en un radio de quince metros. Mira mi lista de la libreta, que llevo abierta en la mano como un mapa del tesoro.

—Llevas lista.

—Por supuesto.

—Escrita en tu libreta de fórmulas.

—Es una libreta polivalente. Sirve para fórmulas, para listas de compra, para apuntes existenciales y para datos sobre vecinos hostiles.

Media sonrisa. Esa media sonrisa que he visto exactamente tres veces desde que le conozco y que cada vez dura un poco más. La primera duró 0,3 segundos. La segunda, 0,5. Esta dura 0,8. Es una progresión aritmética. Si sigue a este ritmo, en cuatro semanas sonreirá un segundo entero y podré fotografiarlo como prueba de que Héctor Navarro tiene músculos zigomáticos funcionales.

—Qué compras —dice, y no sé si es curiosidad o interrogatorio.

—Mango, albahaca, limones, nata, queso azul, frutos rojos. Todo apuntado. Con cantidades exactas. Y proveedores alternativos en

caso de que el proveedor principal no tenga el producto en las condiciones óptimas.

—Lo has apuntado todo.

—Todo. Incluido el presupuesto máximo por producto, el margen de negociación aceptable y la temperatura ambiente del mercado, que influye en el estado de conservación de los productos frescos.

Me mira. Y algo pasa en sus ojos que podría ser respeto o podría ser perplejidad o podría ser "esta tía está loca pero de una forma que me resulta curiosa."

—El mango del puesto de Rafa es mejor —dice—. Está al fondo, a la izquierda. Lo trae directamente de un productor de Málaga que no vende a nadie más en la Boqueria.

—Yo compro el mango aquí —digo, señalando el puesto donde estoy, porque tengo orgullo y una lista y no necesito que nadie me diga dónde comprar mango.

—Ya. Pero el de Rafa es mejor. Es un dato empírico. Puedes

verificarlo.

—No necesito que me digas dónde comprar mango, Héctor.

—No, claro. La científica lo sabe todo.

—No lo sé todo. Pero sé elegir un mango. Llevo seis años trabajando con mango en laboratorio. He analizado la composición de treinta y siete variedades. Sé distinguir un Alfonso de un Kent por el color de la piel. Sé calcular la madurez por la relación entre brix y acidez titulable. Así que sí, sé elegir un mango.

Me mira con esos ojos miel que están empezando a ser un problema serio en mi vida.

—Ven —dice.

Y echa a andar.

Le sigo. No sé por qué le sigo. Bueno, sí lo sé: porque soy curiosa y porque huele a jabón y a pan recién hecho y mi cerebro ha decidido que eso merece una investigación. También porque es sábado por la mañana, estoy en la Boqueria, el sol entra por las claraboyas y hay

algo en seguir a un hombre alto por los pasillos de un mercado que me hace sentir que la vida es más sencilla de lo que la hago.

El puesto de Rafa está efectivamente al fondo, a la izquierda, detrás de los de marisco, en una esquina que los turistas no encuentran y que los habituales guardan como un secreto. Rafa es un señor de sesenta años con bigote, mandil verde, manos como guantes de

jardinero y la sonrisa de alguien que lleva cuarenta años vendiendo fruta y le sigue gustando como el primer día.

—Héctor, hijo. Qué pronto hoy. —Rafa habla con ese acento catalán suave que suena a abrazo verbal.

—Buenos días, Rafa. Ponme kilo y medio de tomate de rama, medio de los cherry y lo que tengas de pimiento de padrón.

—Marchando. —Rafa me mira con la curiosidad de un hombre que ha visto a Héctor venir solo durante cinco años y que de repente le ve acompañado—. Y la señorita es...

—Mi vecina —dice Héctor. Sin más. Sin explicar. Sin contexto.

—La vecina —digo yo—. Del local de al lado. La de la heladería.

—Ah, la del helado —dice Rafa con una sonrisa que contiene demasiada información—. Iñaki me ha contado. Dice que está buenísimo. También dice que os lleváis fatal.

Héctor y yo intercambiamos una mirada que podría significar muchas cosas. "No nos llevamos fatal" sería una. "Nos llevamos

como dos gatos en una caja" sería otra. "Es complicado" sería la más precisa.

—Nos llevamos profesionalmente —digo, lo cual no significa nada pero suena bien.

Héctor señala una caja de mangos en la esquina del puesto. Son más pequeños que los que yo compro, con la piel más moteada, menos vistosos. A primera vista, un mango normalito. Pero cojo uno. Lo palpo. Lo acerco a la nariz. Y madre mía.

El aroma es intenso, dulce, con un fondo floral que los mangos de mi puesto habitual no tienen. La piel cede ligeramente bajo la presión del pulgar, lo cual indica una madurez óptima. El peso es

correcto para su tamaño, señal de buena hidratación interna. Es, objetivamente, un mango superior.

—Es mejor —admito, porque soy científica y los datos son los datos, y negarlos por orgullo es lo que hacía Gonzalo en NutriLab y yo no soy Gonzalo.

—Te lo he dicho.

—No hace falta que lo digas con esa cara de suficiencia.

—Es mi cara normal.

—Tu cara normal es la de suficiencia. Es un problema estructural, pero no mío.

Rafa nos observa con la expresión de un hombre que ha visto esta película antes y que sabe exactamente cómo acaba. Tiene esa mirada de vendedor de mercado que lleva décadas viendo parejas discutir entre cajas de fruta y que distingue una pelea de verdad de un flirteo disfrazado de pelea.

Compro dos kilos de mango de Rafa. Héctor compra sus tomates, sus pimientos y un manojo de perejil que huele como si acabara de salir de la tierra. Caminamos juntos por la Boqueria sin habernos puesto de acuerdo en caminar juntos, lo cual es técnicamente inaceptable pero prácticamente inevitable cuando dos personas van

en la misma dirección y tienen las manos ocupadas con bolsas de la compra.

Héctor me enseña cosas. No con palabras grandilocuentes ni con charlas pedagógicas. Con gestos. Me coge un limón de la mano con esas manos enormes que hacen que el limón parezca una canica, lo palpa, lo huele, me lo devuelve.

—Este está bien, pero el de la caja de abajo es mejor. Piel más fina, más zumo. Los de arriba los ponen para que se vendan primero porque llevan más tiempo. Los buenos están abajo.

Me lleva a un puesto de quesos que no conocía, escondido detrás de los de embutidos, atendido por un señor vasco que se llama Patxi y que habla del queso como si fuera poesía.

—El azul que buscas. Prueba este: es de una quesería de Picos de Europa. Artesanal. Catorce meses de maduración. Más complejo que el industrial.

Pruebo. Tiene razón. Por supuesto que tiene razón. El queso es brutal: intenso, cremoso, con un punto de picor que se queda en el paladar como una declaración de intenciones. Tiene matices que el

queso azul del supermercado ni sueña tener: hongo, hierba, leche cruda, tiempo.

—Joder —digo.

—Lo sé.

—Héctor, este queso con mi helado de miel de romero sería...

Me callo. Porque acabo de hacer exactamente lo que llevo dos semanas intentando no hacer: pensar en nuestros productos juntos. Combinar mentalmente su mundo y el mío. Imaginar un plato donde su queso y mi helado se encuentran y crean algo que ninguno de los dos existe por separado.

Héctor me mira. Sabe lo que estaba a punto de decir. Lo sabe porque él también lo piensa. Lo veo en cómo me mira: con esa mezcla de resistencia y curiosidad que es exactamente lo que yo

siento. Como dos imanes que se acercan y se repelen al mismo tiempo.

—Sería qué —dice, y su voz tiene un punto de desafío que es también una invitación.

—Nada. Sería interesante. Desde un punto de vista puramente gastronómico.

—Puramente gastronómico.

—Puramente.

Silencio. El mercado ruge a nuestro alrededor. Gritos de vendedores, ruido de cajas, risas de turistas, el chasquido de un cuchillo cortando jamón en algún puesto cercano. Pero entre nosotros hay un silencio que es más elocuente que todo el ruido. Un silencio de dos personas

que acaban de intuir algo y que no están preparadas para nombrarlo.

—Compra el queso —dice Héctor, y suena a orden pero también a petición—. Y prueba la combinación. Si funciona, me lo dices.

—Por qué te lo iba a decir.

—Porque si funciona con tu helado, seguro que funciona con mi tostada de higos. Y si funciona con las dos cosas, tenemos algo.

Nos miramos. Y en ese momento, en medio de La Boqueria, entre cajas de fruta y olor a marisco y gritos de vendedores y turistas sacando fotos de jamón ibérico, algo cambia. No es un terremoto. Es un desplazamiento tectónico: imperceptible en la superficie pero irreversible en lo profundo. Como cuando mezclas dos sustancias que parecen inertes y de repente algo burbujea.

Compro el queso.

Volvemos al Born andando por las Ramblas, cada uno con sus bolsas, sin hablar mucho pero sin el silencio incómodo de las primeras semanas. Es un silencio nuevo. Un silencio de dos personas que se están acostumbrando la una a la otra sin querer reconocerlo.

Un silencio que huele a fruta, a queso azul y a la posibilidad de que Txema tuviera razón.

Al llegar a los locales, nos separamos en la puerta. La cinta de carrocero sigue en la terraza. Azul. Recta. Obstinada como yo.

—Gracias por lo del mango —digo.

—De nada. Gracias por no pelearme hoy.

—El día no ha terminado.

Otra vez la media sonrisa. Esta vez dura tres segundos completos. Los cuento. Tres segundos de Héctor Navarro sonriendo es un fenómeno meteorológico que deberían estudiar en la universidad.

Se mete en su bar. Yo en mi heladería. Y mientras guardo la compra y preparo el obrador, pienso en lo que ha pasado en el mercado. No ha pasado nada. Hemos comprado fruta y verdura. Eso es todo. No es una cita. No es un momento. Es una compra en el mercado con el vecino.

Entonces, por qué me tiemblan un poco las manos mientras peso el mango de Rafa. Por qué me he quedado con el olor de su jabón en la nariz. Por qué mi cerebro está diseñando combinaciones de su

queso azul con mi helado de miel con la intensidad de quien escribe una tesis doctoral.

Sara me llama a las dos. Lo cual indica que Iñaki ha llamado a Clara, Clara ha llamado a Sara y Sara me llama a mí. El teléfono del Born funciona con la velocidad de la fibra óptica y la discreción de un altavoz en una plaza pública.

—Cuéntame —dice Sara con su voz de bióloga que ha detectado un dato anómalo.

—Qué te cuento.

—Todo. Clara me ha dicho que Iñaki le ha dicho que te ha visto en la Boqueria con Héctor. Y que parecíais una pareja comprando para la cena del domingo.

—Madre mía. El teléfono del barrio funciona más rápido que el 5G.

—Valeria. Cuéntame.

Le cuento. Lo del mango, lo del queso, lo de la caminata por las Ramblas, lo del silencio que no era incómodo. Sara escucha en silencio, lo cual, viniendo de una bióloga que clasifica datos por

naturaleza, significa que está procesando. Puedo oír su cerebro haciendo clic a través del teléfono.

—Interesante —dice.

—No es interesante. Es un vecino que me ha enseñado dónde comprar mango. No es National Geographic.

—Valeria. El hombre te ha enseñado su mercado. Héctor Navarro, el tío que gruñe cuando le pides buenos días, que tiene la expresión emocional de un muro de hormigón, te ha llevado a sus puestos de confianza. Para un cocinero eso es como enseñarte su diario. Es como si yo te llevara a mi laboratorio y te dejara mirar por mi microscopio. No se hace con cualquiera.

Me quedo callada. Porque Sara tiene razón. Y porque en mi libreta, entre las fórmulas de helado y las temperaturas de fusión, hay una anotación nueva que dice: "Dato: Héctor tiene un puesto de mango secreto en la Boqueria. Dato: huele a jabón y a pan recién hecho, incluso fuera del bar. Dato: cuando habla de comida, el ceño se le relaja y sus ojos se vuelven más claros. Dato: esto no es puramente gastronómico."

Al cerrar el local, encuentro algo en mi mostrador. No estaba ahí cuando he ido al baño hace diez minutos. No he oído la puerta. No he oído pasos. Es como si hubiera aparecido por generación

espontánea, que es un concepto que la ciencia descartó en el siglo XIX pero que la vida sigue usando cuando le conviene.

Un tomate. Uno solo. El más bonito que he visto en mi vida: rojo perfecto, piel tersa, rabillo verde que todavía huele a mata, con esa forma irregular de los tomates que saben a tomate de verdad y no a ese remedo acuoso que venden en el supermercado envuelto en plástico.

Sin nota esta vez.

Pero no hace falta nota cuando un cocinero te regala su mejor tomate.

Apunto en la libreta: "Ingrediente recibido: tomate de rama, calidad excepcional, variedad Raf o similar. Origen: Rafa, Boqueria, vía Héctor Navarro. Aplicación sugerida: ninguna. Este tomate no es un ingrediente. Este tomate es un dato. Clasificación del dato: por determinar. Estado emocional de la investigadora: confusa. Pero de las confusiones buenas."

Cojo el tomate, lo lavo con cuidado, le echo una pizca de sal Maldon y me lo como a mordiscos en la barra de mi heladería vacía, con la luz del atardecer del Born entrando por la cristalera y tiñendo todo de naranja, y el jugo del tomate bajándome por la barbilla porque

los tomates buenos son así: indecorosos, generosos, imposibles de comer con dignidad.

Es el mejor tomate que he probado en mi vida.

Joder.

5

Valeria

Junio ha decidido que Barcelona se va a derretir.

Son las tres de la tarde, la temperatura exterior roza los treinta y dos grados, el termómetro del obrador marca dieciocho con cuatro (porque el obrador tiene que estar a dieciocho o el helado no aguanta, y yo mido la temperatura tres veces al día, una a las ocho, otra a la una y otra a las seis, porque soy metódica y porque la temperatura es lo que separa un buen helado de un charco con sabor) y mi heladería tiene más gente de la que ha tenido nunca. Lo cual es fantástico para la caja registradora y terrible para mi espalda, que lleva cuatro horas sacando helado de las cubetas sin parar.

La terraza, como era previsible, se ha convertido en un campo de batalla.

Héctor ha sacado todas sus mesas. Yo he sacado las mías. El resultado es un espacio donde los clientes de ambos locales se mezclan en un caos que tiene más de mercado medieval que de

zona de hostelería regulada. Una señora con una copa de vino de El Racó está sentada al lado de un chaval con un cucurucho de mi helado de chocolate. Un turista inglés intenta pedir croquetas en mi heladería y una pareja de italianos ha pedido helado en el bar. Los dos parecen contentos, lo cual es la prueba de que a la gente le da exactamente igual nuestra guerra territorial y que el único motivo de la guerra somos nosotros.

La cinta de carrocero ha desaparecido. No sé quién la ha quitado. Sospecho de Iñaki, que tiene la sonrisa de un niño que ha escondido un juguete. O de Montse, la panadera, que pasa por la terraza cada mañana y que me ha dicho esta semana: "Esa cinta es ridícula, bonica, quitadla ya y cenáis juntos, que es lo que tenéis que hacer."

El problema es que Arturo Valls no opina lo mismo.

Arturo se presenta a las cinco de la tarde, sin avisar, con una carpeta bajo el brazo y la expresión de un hombre que tiene mejores cosas que hacer, que le deben dinero en varios sitios y que la vida le ha enseñado que la gente es una fuente inagotable de problemas que él no pidió tener. Es bajo, calvo, con gafas de montura fina, un polo azul marino que le da aspecto de profesor de autoescuela y unos zapatos de esos que no tienen estilo ni pretensión: son zapatos funcionales, como su dueño. Arturo Valls es un hombre funcional.

Funciona para cobrar alquileres y para quejarse de que la gente no le paga a tiempo. Nada más.

Nos convoca a los dos en la terraza. A Héctor y a mí. Juntos. En la misma mesa.

—Sentaos —dice señalando una mesa que técnicamente es mía pero que tiene un cenicero que técnicamente es de Héctor y un menú que técnicamente no es de nadie porque es del anterior inquilino y nadie se ha molestado en tirarlo.

Nos sentamos. Héctor y yo. En la misma mesa. Frente a Arturo. La situación tiene un punto de visita al director del colegio que me resulta perturbadoramente familiar. Me siento como cuando tenía doce años y me mandaron al despacho de la directora por corregirle públicamente un error de cálculo a la profesora de matemáticas. Lo cual fue correcto desde el punto de vista científico y desastroso desde el punto de vista social.

—Tengo tres quejas del vecino del primero —dice Arturo, y abre la carpeta como si contuviera expedientes de la Interpol—. Dice que la terraza es un caos, que las sillas invaden la acera y que el ruido a la

hora de recoger por la noche es excesivo. También dice que el olor a cebolla le entra por la ventana, pero eso no es asunto mío.

—Yo recojo a las once —dice Héctor con esa calma suya que puede ser serenidad o preludio de homicidio, y que es imposible distinguir.

—Y yo a las nueve —digo yo.

—Me da igual —dice Arturo. Y lo dice de verdad. Le da igual. A Arturo Valls le da igual todo lo que no sea el alquiler el día uno, y eso se le nota en la cara como se nota la humedad en las paredes: es estructural—. Las quejas son de los dos. Así que os voy a dar la misma charla a los dos. —Abre la carpeta con la solemnidad de un abogado en un juzgado de primera instancia—. Contrato de alquiler, cláusula catorce, punto tres: la terraza exterior es un espacio compartido al cincuenta por ciento por ambos arrendatarios. Cualquier uso que exceda dicho porcentaje o que genere conflicto con la comunidad será motivo de revisión del contrato.

"Revisión del contrato" suena a "os quito la terraza." Y la terraza es el cuarenta por ciento de mi facturación. Sin terraza, Lab de Sabors es un obrador bonito con una barra y cero clientes. Mi estómago se encoge como una esponja estrujada.

Héctor y yo nos miramos. Es la primera vez que estamos en el mismo bando frente a algo. Y descubro que estar en el mismo bando que Héctor Navarro tiene una energía diferente a estar contra él. Es

como cuando en un experimento dos sustancias que llevan semanas siendo inertes la una frente a la otra de repente descubren que tienen un enemigo común y reaccionan juntas.

—Arturo —dice Héctor con esa voz baja que usa cuando está siendo serio de verdad, no serio de gruñón—, llevo cinco años aquí y nunca he tenido una queja.

—Porque antes no tenías vecina comercial, Héctor. Ahora la tienes. Y los dos tenéis que aprender a convivir en cuatro metros de ancho por seis de largo. Que es más de lo que tienen algunas parejas y les va perfectamente.

La palabra "parejas" queda flotando en el aire como una servilleta llevada por el viento. Ni Héctor ni yo la recogemos.

—Podemos hacer un plan de distribución —digo, porque en situaciones de crisis mi cerebro activa el modo científico más rápido que un Ferrari activa el turbo—. Un reparto de espacio por franjas

horarias. Héctor tiene más clientes por las comidas y las cenas. Yo tengo más por la mañana y la merienda. Podemos alternar.

Héctor me mira. No con hostilidad. Con algo que podría ser, si me esfuerzo mucho en interpretarlo y entrecierro los ojos como quien ve una constelación, respeto.

—Eso podría funcionar —dice. Cuatro palabras. Un milagro de elocuencia tratándose de él.

—Pues lo trabajáis —dice Arturo, cerrando la carpeta con un chasquido que suena a sentencia—. Me da igual cómo lo hagáis. Solo quiero cero quejas y el alquiler el día uno de cada mes. —Se levanta con la rigidez de un robot que ha cumplido su función—. Tengo otro local en la calle Princesa con un problema de goteras. No me hagáis perder más tiempo.

Se va. Como entró: sin ceremonias, sin despedidas, sin dejar huella emocional de ningún tipo. Arturo Valls es un hombre que pasa por la vida como el agua por una tubería: eficiente, sin adornos, sin detenerse.

Héctor y yo nos quedamos solos en la mesa de la terraza. El sol cae oblicuo entre los edificios y nos da en la cara. Oigo a Iñaki dentro del bar poniendo música, algo que suena a Ojos de Brujo, un ritmo

que mezcla flamenco y electrónica y que hace que las calles del Born vibren como si el propio barrio bailara.

—Bueno —digo.

—Bueno —dice Héctor.

—Hacemos un horario.

—Hacemos un horario.

Silencio. De los que dicen: "Y ahora, cómo hacemos esto sin matarnos."

—Hay que negociarlo —digo.

—Pues negociémoslo.

—Aquí.

—Aquí no. Dentro. Hace un calor de cojones.

Entramos en su bar. Es la segunda vez que estoy dentro y me fijo en cosas que la primera vez, cegada por la indignación de las mesas, no vi. Es un espacio cálido, con personalidad, con historia: la barra de madera oscura que tiene arañazos de décadas de codos apoyados. Taburetes altos de cuero que se han adaptado a las formas de los

culos que los han ocupado. Las paredes de ladrillo visto con fotos en blanco y negro: el bar en distintas épocas, un hombre que debe de ser Txema joven detrás de la barra con un bigote de los setenta, una mujer guapa con los ojos claros que debe de ser su madre. Teresa. La que murió cuando Héctor tenía veinte años. Sus ojos en la foto son los mismos ojos color miel de Héctor, pero sin el ceño. Sin la armadura. Son ojos que sonríen sin permiso.

Huele a cebolla caramelizada, a vino tinto y a ese olor indefinible que tienen los bares buenos: una mezcla de madera, aceite y tiempo. Los bares buenos huelen a tiempo. Los bares malos huelen a ambientador de pino que intenta tapar el olor a tiempo. El de

Héctor huele a tiempo real: cuarenta años de comida, de conversaciones, de vida.

Héctor saca dos cervezas de la nevera. Me pasa una sin preguntar si quiero. La cojo porque sí quiero y porque negociar sin cerveza es como cocinar sin sal: posible pero triste.

Nos sentamos en la barra. Él de un lado, yo del otro. Como si fuera una reunión de negocios. Que es lo que es. Oficialmente. Extraoficialmente, es algo más que no sé nombrar.

—Tú tienes más movimiento de comidas y cenas —digo, abriendo la libreta por una página limpia—. De una a cuatro y de ocho a once.

—Tú tienes más de mañana y tarde. De once a una y de cuatro a ocho.

—Exacto. Entonces: en las franjas de más movimiento de cada uno, el que tiene más clientes puede usar un sesenta por ciento de la terraza. En las franjas del otro, se invierte.

—Sesenta.

—Es un diez por ciento de margen. Razonable. Negociable. Y me he contenido, porque mi primer cálculo era cincuenta y cinco, pero he

aplicado un margen de generosidad del cinco por ciento.

—Generosidad.

—Soy una persona generosa, Héctor. Que tenga un metro en el bolso no significa que sea mezquina.

Algo que podría ser una risa sale de su garganta. No es exactamente una risa. Es un sonido corto, grave, que vibra en el pecho y que me

hace sentir que acabo de ganar un premio. Un premio pequeño. Un Nobel de vecindad.

Héctor da un trago a la cerveza. Me mira por encima de la botella.

—Quién se queda el sábado noche —dice.

—Tú, obviamente. Yo cierro a las nueve los sábados.

—Y los domingos.

—Los domingos abro de doce a seis. Tú haces comidas hasta las cuatro.

—Pues de doce a cuatro, la compartimos al cincuenta. Y de cuatro a seis, es tuya.

Lo apunto todo en la libreta. Héctor me observa escribir con esa atención silenciosa que tiene cuando algo le interesa pero no piensa admitirlo.

—Tienes una letra muy bonita para ser científica —dice.

No sé si es un cumplido o un insulto. Con él nunca sé. Decido tomármelo como un cumplido porque llevo una cerveza y soy

optimista por naturaleza, aunque las circunstancias se empeñen en demostrarme lo contrario.

—Gracias. Tú tienes una letra horrible, por cierto. La nota que me dejaste parecía escrita por un médico borracho durante un terremoto de grado siete.

Algo que podría ser definitivamente una risa. Más larga. Más abierta. La primera risa real que le oigo y que me hace pensar que debajo de todos los gruñidos hay un ser humano que se ríe y que probablemente, en algún momento de su vida, se reía mucho.

Seguimos negociando. Limpieza de terraza: cada uno limpia su zona, pero los viernes se hace una limpieza general conjunta. Sombrillas: las compartimos (son del mismo modelo, las dejó el anterior inquilino de mi local). Macetas: yo pongo las plantas, él las riega porque a mí se me mueren hasta los cactus.

—Cómo se te mueren los cactus. Los cactus no necesitan nada. Un cactus es la planta más resiliente del planeta. Un cactus sobrevive

en un desierto con cuarenta grados y tú lo matas en un balcón de Gràcia.

—Necesitan que no les eches agua de más. Tengo tendencia al exceso de riego. Es compulsivo. Veo una planta seca y mi instinto de científica me dice: "añade agua." Y la ahogo.

—Tienes tendencia al exceso de todo.

—Eso es un ataque personal.

—Es una observación. Soy cocinero. Observo. Es mi trabajo. Observo las temperaturas del aceite, el punto de la masa, la textura del guiso. Y observo que tú tienes tendencia al exceso de todo: de palabras, de datos, de riego y de cinta de carrocero.

Me mira. Le miro. La cerveza está a la mitad y la luz que entra por la ventana del bar ha pasado de dorada a anaranjada. Hay un momento, un momento brevísimo, en que los dos dejamos de negociar y simplemente estamos ahí, sentados en su barra, y todo es cómodo de una forma que no debería ser cómodo con alguien a

quien conozco desde hace un mes y con quien me peleo por cuatro metros de terraza.

—Puedo preguntarte algo —digo, porque mi boca nunca espera permiso y porque la cerveza ha debilitado el filtro entre mi cerebro y mis labios.

—Ya lo estás haciendo.

—El divorcio. Has dicho que tu ex se quedó con el piso y tú con la hipoteca del bar.

La expresión de Héctor cambia. No se cierra del todo, pero se endurece en los bordes. Como una masa que ha subido bien y alguien la ha presionado con fuerza en un solo punto.

—Marina —dice—. Se llamaba Marina. Se llama. No está muerta. Simplemente se fue.

—Lo siento.

—No lo sientas. Fue hace ocho meses. Ya está.

—No parece que ya esté.

Me mira. Y en sus ojos veo algo que reconozco: el orgullo de alguien que no quiere admitir que le han hecho daño. Lo reconozco porque

yo también lo tengo. Tengo ese orgullo cada vez que alguien me pregunta por NutriLab y yo digo "me fui" en vez de "me echaron por tener principios." Es más fácil decir "me fui." Es más digno. Y es mentira.

—Se lió con un compañero de trabajo —dice Héctor, y lo dice rápido, como quien arranca una tirita de un tirón—. Dani. Trabajaban juntos en un restaurante del Eixample. Ella era jefa de sala, él era sous-chef. Un día me dijo que se había enamorado de otro. Así, sin anestesia. Como quien te dice que ha cambiado de marca de café. —Trago de cerveza. Largo—. Le dije que nos divorciáramos rápido. Lo hicimos. Ella se quedó el piso porque estaba a su nombre. Yo me quedé con el bar porque era lo único que era mío de verdad. Lo único que nadie podía quitarme.

—Joder —digo, porque a veces "joder" es la única palabra que cabe.

—Sí. Joder.

Silencio. No el silencio incómodo de las primeras veces. Un silencio de los que duelen pero no cortan. De los que acompañan.

—A mí me despidieron —digo, porque parece justo corresponder. Porque la vulnerabilidad es un intercambio: si tú muestras la tuya, yo muestro la mía. Es la base de la confianza. Es bioquímica—. De NutriLab. Una multinacional de alimentación con sede en Paterna. Me pidieron que firmara un informe favorable sobre un edulcorante

que no cumplía los estándares. Me negué. Me echaron al día siguiente. Oficialmente por reestructuración, claro. Extraoficialmente porque la científica tenía ética y eso era un coñazo para el departamento comercial.

Héctor me mira. No con lástima. Con algo que se parece mucho al reconocimiento. Al "yo sé lo que es eso." Al "tú también tienes una cicatriz y la escondes igual que yo."

—Te negaste.

—Me negué. Me costó el trabajo, los compañeros, la estabilidad. Pero tengo la conciencia limpia. Y eso vale más que un contrato indefinido y catorce pagas.

—Y te echaron.

—Y me echaron. Y cogí mis ahorros y vine a Barcelona a abrir una heladería. Porque si no puedo hacer ciencia para una empresa que no la respeta, puedo hacer ciencia para mí. —Sonrío, pero la sonrisa tiene un filo de autocrítica—. Suena más heroico de lo que fue. La

realidad es que lloré tres días seguidos, comí cuatro litros de helado de supermercado y luego le dije a Sara que me buscase un local.

—El helado de supermercado. Qué ironía.

—Una ironía horrible. Era de vainilla industrial. Con colorante E-150. El mismo colorante que usaba NutriLab en su línea de postres. Me lo comí llorando en el sofá de mi piso de Gràcia viendo MasterChef con las cortinas cerradas. Fue mi punto más bajo.

Algo que se parece definitivamente a una risa. Corta. Contenida. Pero risa. Héctor Navarro riéndose de mi desgracia es, paradójicamente, lo más reconfortante que me ha pasado esta semana.

Iñaki asoma la cabeza por la puerta de la cocina como un suricato que ha detectado movimiento. Nos ve a los dos en la barra con las

cervezas, la libreta abierta y esa cosa en el aire que flota entre nosotros como niebla suave.

—Madre mía —dice Iñaki con los ojos muy abiertos y la sonrisa de quien acaba de encontrar oro—. Estáis socializando.

—Estamos negociando —dice Héctor con la velocidad de un reflejo defensivo.

—Claro, claro. Negociando. Con cervezas. A las ocho de la tarde. Solos. Con esa cara de "me cae bien pero no pienso admitirlo." Negociando.

—Iñaki —dice Héctor con una calma que presagia tormenta—, vete a fregar.

—Me voy, me voy. Pero sepáis que esto va al Instagram. "GuerraDelBorn, capítulo ocho: el armisticio." —Se va con una sonrisa que ocupa la mitad de su cara y que probablemente sea visible desde la Barceloneta.

Termino la cerveza. Cierro la libreta. Me bajo del taburete. Mis zapatillas hacen un ruido suave contra el suelo de madera del bar.

Todo el espacio huele a cebolla, a cerveza y a la conversación más honesta que he tenido con alguien en meses.

—Mañana te paso el Excel con los horarios —digo desde la puerta.

—Valeria.

—Qué.

—Eres la vecina más pesada que he tenido. —Pausa. Me mira. Los ojos miel en la penumbra del bar. El hoyuelo que aparece un milímetro cuando casi sonríe—. Pero al menos tu helado no es basura.

Me quedo un segundo procesando. Viniendo de Héctor Navarro, "tu helado no es basura" es prácticamente una declaración de amor

platónico gastronómico. Bueno, no. Es un cumplido profesional. Que es otra cosa. Que es otra cosa completamente diferente.

(No es otra cosa. Pero eso no lo admito ni bajo tortura.)

—Gracias, Héctor. Tus croquetas tampoco están mal.

—Ya me lo has dicho.

—Te lo repito. Es un dato verificado. Verificado dos veces. La repetibilidad es la base de la ciencia.

Salgo del bar con la libreta, la cerveza vacía que he olvidado dejar en la barra (la devuelvo mañana, tengo que añadirlo a la lista de tareas pendientes), y la sensación de que algo ha cambiado esta noche. No sé qué. No sé cómo. Pero las negociaciones sobre horarios de terraza no deberían dejarte este calor en el pecho ni esta sonrisa idiota que no puedo controlar.

Al llegar a casa, en mi tercero sin ascensor de Gràcia, con las plantas del balcón a medio morir, el grifo de la cocina goteando con la regularidad de un metrónomo y el ruido de los vecinos de arriba

discutiendo sobre a quién le toca bajar la basura, me siento en la cama y abro la libreta.

Leo las notas de hoy: horarios, porcentajes, turnos de limpieza. Todo muy profesional. Todo muy racional.

Y al final de la página, entre paréntesis, con letra pequeña, apretada, como si las palabras quisieran esconderse:

"Dato: Héctor Navarro tiene un hoyuelo en la mejilla izquierda que solo aparece cuando casi sonríe. Dato: su ex se llama Marina y le dejó por un sous-chef, lo cual es una traición culinaria además de sentimental. Dato: me ha contado algo que no cuenta a nadie, y yo le he contado algo que no cuento a nadie, y los dos hemos bebido cerveza en su barra como si lleváramos años haciéndolo. Dato: cuando ha dicho que mi helado no es basura, me ha temblado un poco la mano. Clasificación del dato: no clasificable. Efecto secundario: taquicardia leve. Diagnóstico provisional: ninguno."

Cierro la libreta.

Me cago en la leche, Valeria.

Esto no estaba en el plan.

6

Héctor

Me gusta cocinar de noche.

Cuando el bar está cerrado, las mesas recogidas, la persiana bajada y Barcelona se queda en ese punto de silencio relativo que solo tiene a las dos de la mañana —relativo porque esta ciudad no se calla nunca del todo, siempre hay alguien riéndose en una esquina o un motorino acelerando por el Born o un grupo de guiris cantando algo que creen que es flamenco y que es más bien un crimen contra la música—, es cuando cocino de verdad. Sin clientes. Sin Iñaki hablando por los codos sobre TikTok y sobre la australiana del segundo piso que según él "tiene acento de ángel." Sin el ruido de la terraza. Sin la guerra de los carteles. Sin la científica de al lado.

Sin Valeria.

Esta noche estoy probando una tapa nueva. Pulpo a la brasa con puré de patata violeta y aceite de pimentón. El pulpo está en su punto: tierno por dentro, crujiente por fuera, con esas marcas de la

plancha que parecen tatuajes. El puré es sedoso, con un color morado que queda espectacular en el plato y que mi padre diría que es "moderno" con ese tono suyo que no es ni aprobación ni crítica sino simple observación. El aceite de pimentón es mi toque personal: lo hago yo, macerando pimentón de la Vera en aceite de oliva virgen durante una semana en un tarro de cristal que guardo en la alacena de la cocina junto a seis más, cada uno con una infusión diferente, cada uno con una fecha escrita en la tapa con rotulador.

Es un buen plato. Es un plato honesto. Menos es más. Esa es mi divisa desde que empecé a cocinar, a los dieciocho, en la cocina de este mismo bar que entonces era de mi padre. Txema me enseñó que un buen plato necesita tres cosas: producto bueno, técnica limpia y que te importe. "Si no te importa, no cocines", me decía mientras me enseñaba a hacer una tortilla con la paciencia de un maestro zen y la exigencia de un sargento. "Si te da igual, hazle un favor al mundo y pide pizza."

Pruebo el pulpo. Está bien. Está muy bien. Pero le falta algo. Un contrapunto. Algo frío, algo ácido, algo que equilibre la grasa del pulpo y la densidad del puré. No sé qué es pero sé que falta, porque un buen cocinero siente los huecos como un músico siente las notas que faltan en un acorde.

Un sorbete, quizá. Un sorbete de limón con un toque de algo verde. Albahaca, tal vez. O menta. Algo que limpie el paladar, que

refresque, que haga un contraste de temperatura que te haga cerrar los ojos.

Joder.

Estoy pensando en un helado. Estoy pensando en uno de sus helados. Estoy pensando en qué helado de Valeria Torres pegaría con mi tapa de pulpo, como si ella y sus fórmulas y su libreta y sus ojos marrones que se iluminan cuando habla de ciencia fueran un ingrediente más de mi cocina.

Dejo el tenedor en el plato. Me paso las manos por la cara. Respiro. El bar vacío me devuelve el silencio. La radio está apagada. No he puesto música esta noche porque la música me acompaña y esta noche necesito estar solo con lo que siento para intentar entenderlo.

No.

No voy a pensar en Valeria Torres a las dos de la mañana mientras cocino. No voy a pensar en cómo habla sin respirar cuando se emociona, como si las palabras le salieran del cuerpo a presión y ella no pudiera (o no quisiera) contenerlas. No voy a pensar en cómo se le escapa un mechón de pelo rizado de ese moño desastroso que lleva siempre y se lo coloca detrás de la oreja con un gesto que no sabe que hace y que a mí me distrae más que un fuego en la cocina. No voy a pensar en que lleva una libreta con fórmulas de helado y que la mira como si contuviera los secretos del universo, y que

cuando escribe en ella muerde el capuchón del bolígrafo con una concentración que me resulta... No. No voy a terminar esa frase.

No voy a pensar en sus manos. Que siempre están frías. Que son pequeñas. Que el otro día rocé al pasarle un plato y sentí una descarga que no tenía ningún sentido fisiológico y que no debería existir entre dos personas que se pelean por una terraza de veinticuatro metros cuadrados.

No voy a pensar en nada de eso.

Recojo la cocina. Limpio la plancha, guardo el pulpo, friego los platos. Pongo la radio. Suena Manu Chao, "Me gustas tú". La apago inmediatamente. Porque la vida no necesita banda sonora y menos una que diga "me gustas tú" cuando estoy intentando no pensar en alguien que me gusta.

Me cago en todo.

A las tres de la mañana me voy a dormir. Vivo encima del bar, en un estudio de treinta metros cuadrados que antes era el almacén del local y que Arturo me alquiló hace cinco años a un precio que entonces era razonable y ahora es una ganga, porque Barcelona sube los precios como el caramelo sube la temperatura: sin avisar y sin parar. Es pequeño: cama, baño, una ventana que da a un patio interior donde nunca da el sol y donde crece un helecho que no he plantado yo y que sobrevive por pura tozudez, y una cocina que no

uso porque tengo la del bar. Las paredes son de ladrillo visto y no hay decoración excepto una foto de mi madre en la mesilla y un cuchillo japonés que me regaló Txema cuando cumplí treinta. "Un buen cocinero necesita un buen cuchillo", dijo al dármelo. "Y un buen hombre necesita un buen padre. Tienes las dos cosas."

Mi madre se llamaba Teresa. Murió cuando yo tenía veinte años. Aneurisma cerebral. Un día estaba haciendo la cena —fideuà, recuerdo, porque era viernes y los viernes Teresa Navarro hacía fideuà con la devoción de un ritual sagrado— y al día siguiente no estaba. Así de rápido. Así de injusto. El cerebro tiene eso: un cable que se rompe y todo se apaga. Como un fusible. Como una bombilla que lleva años funcionando y un día hace clic y se acabó.

Mi padre dice que yo cocino como ella: sin recetas, con las manos, escuchando lo que la comida te dice. "Teresa cerraba los ojos cuando probaba", me contó una vez, pescando en la Barceloneta, con el sol bajando sobre el mar. "Cerraba los ojos y movía la boca despacio y luego los abría y sabía exactamente qué le faltaba al plato. Tú haces lo mismo. Eres hijo de tu madre, Héctor, y eso no es un peso. Es un regalo."

No sé si es verdad o si es una de esas cosas que los padres dicen para mantener vivos a los muertos. Pero me gusta creerlo. Me gusta pensar que cuando cocino a medianoche en el bar que era de

Teresa, ella está ahí, en algún sitio, probando lo que hago y moviendo la boca despacio.

No duermo bien. Nunca duermo bien desde lo de Marina. Ocho meses. Ocho meses desde que me sentó en el sofá de nuestro piso del Eixample —un piso que elegimos juntos en una tarde de domingo, que pintamos juntos un fin de semana de octubre, donde compramos la cama juntos y el sofá juntos y los platos juntos, y donde planeamos cosas que no iban a pasar, como tener hijos y un perro y reformar la cocina— y me dijo que se había enamorado de Dani. Así, con la misma entonación con la que me habría dicho que había cambiado la marca de detergente. "Héctor, me he enamorado de otro." Como quien dice "Héctor, se ha acabado la leche."

No grité. No lloré. No lancé nada. Le dije: "Vale. Pues divorcio." Y me fui al bar. Y cociné una tortilla de patata a las once de la noche, solo, con las manos temblando, y me la comí entera sentado en la barra con la radio apagada y el mundo roto.

Marina me dijo una vez, durante una discusión antes de lo de Dani, que yo era "demasiado poco." Poco expresivo. Poco ambicioso. Poco emocional. Poco todo. Que ella necesitaba más. Más palabras, más gestos, más planes, más futuro, más vida compartida que no fuera yo cocinando y ella esperando a que terminara de cocinar. Que yo

era un hombre que cocinaba y callaba y que eso no era suficiente para una vida.

A lo mejor tenía razón. A lo mejor soy demasiado poco.

Pero mis croquetas le gustaban. Eso no me lo puede quitar.

Me despierto a las ocho. Café solo, sin azúcar, de la cafetera italiana que era de mi madre. La cafetera es de aluminio, está abollada, tiene el asa un poco torcida y hace el mejor café de Barcelona. No lo cambiaría por una cafetera de mil euros. Bajo al bar. Preparo la mise en place del día: cebolla cortada, patata pelada, huevos separados, aceite limpio, bechamel en marcha para las croquetas. A las nueve llega Iñaki con su energía de veinticinco años, su sonrisa de que la vida es maravillosa y su incapacidad constitucional para cerrar la boca.

—Hoy está buenísima la mañana, jefe. Sol, brisa del mar, veinticuatro grados. Y he visto a la vecina llegar con una caja enorme. Ingredientes nuevos, creo. Llevaba un vestido de rayas que

le quedaba muy bien, por cierto. Azul y blanco. Marinero. Muy favorecedor con su pelo rizado.

—Iñaki.

—Qué.

—Me da igual lo que lleve la vecina. Me da igual su vestido. Me da igual su pelo. Me da igual el color del vestido.

—Claro, claro. A ti te da igual todo. Eres una roca. Una roca con sentimientos que niega, pero una roca. Una roca que cocina pulpo a las dos de la mañana pensando en sorbetes y que luego dice que le da igual.

—Cómo sabes lo del pulpo.

—Porque he visto los restos en el fregadero, jefe. Y porque el plato que has dejado en la nevera tiene un hueco al lado que parece el

sitio perfecto para una bola de helado. No soy detective, pero sé sumar.

—Iñaki, pon las mesas. Y cállate.

—Me callo, me callo. Pero se ha puesto un vestido de rayas marineras y está muy guapa. Solo digo.

Sale a poner las mesas. Yo me quedo en la cocina cortando cebolla para las croquetas del día. La cebolla no me hace llorar. Nunca me ha hecho llorar. Txema dice que tengo los conductos lagrimales de un soldado romano. Yo creo que simplemente estoy acostumbrado. A la cebolla y a otras cosas que cortan.

A las once, mi padre aparece por el bar. Viene andando desde Barceloneta, como todos los jueves, con su camisa de cuadros, sus pantalones de pinzas y esa calma que tiene desde que se jubiló y decidió que el mundo podía funcionar sin él y que su única obligación era pescar, tomarse un cortado y dar opiniones no solicitadas a su hijo.

—Hijo —dice, sentándose en su taburete de siempre, el del extremo de la barra, el que cruje un poco cuando se sienta porque lleva

treinta años soportando el peso de los Navarro y tiene derecho a quejarse—. Ponme un cortado.

Le pongo un cortado. Nos miramos. Txema tiene esa capacidad de mirar sin juzgar que yo no he heredado. Yo miro y juzgo. Miro un plato y juzgo si está bien. Miro a un cliente y juzgo si le gusta. Miro a Valeria y... juzgo cosas que no debería juzgar.

—Qué tal la semana —dice Txema.

—Bien. Mucho movimiento. El calor ayuda. La gente sale a la terraza y come.

—Y la vecina.

—Qué pasa con la vecina.

—Nada. Solo pregunto. Pregunto porque soy tu padre y porque la última vez que te vi tenías cara de hombre que piensa en alguien y no quiere admitirlo. Que es la misma cara que ponías cuando tenías dieciséis años y estabas colado por la hija del panadero.

Mi padre bebe su cortado con la parsimonia de quien tiene todo el tiempo del mundo. Yo limpio la barra con un paño que ya está limpio, porque necesito hacer algo con las manos cuando Txema me

mira así. Con esos ojos que son los míos pero más sabios, más pacientes, más capaces de ver lo que yo me empeño en no ver.

—La he conocido —dice.

—Lo sé. Me lo dijo Iñaki.

—Es maja. Lista. Habla mucho, eso sí. Pero habla con sentido. No es de las que hablan por hablar. Es de las que hablan porque tienen cosas que decir y no pueden esperar a decirlas. Y hace unos helados que quitan el hipo. El de caramelo salado es lo mejor que he probado en diez años.

—Son helados. Están fríos. Es su función.

—Héctor. —Txema deja la taza en el plato con cuidado. El tintineo de la porcelana suena a advertencia amable—. Esa chica te tiene revuelto.

—No me tiene revuelto. Estoy como siempre. Tranquilo. En mi bar. Cocinando.

—Hijo, llevas un mes gruñendo más de lo normal, que ya es mucho decir. Gruñes tanto que Iñaki me ha dicho que ha calculado tu "índice de gruñido diario" y que desde que la vecina llegó ha subido un cuarenta por ciento. Y cuando ella no está, miras hacia su local cada dos minutos. Cada dos minutos, Héctor. No soy Einstein pero

sé sumar. Y dos más dos, en este caso, no son cuatro. Son que estás colado.

—Papá, no pienso tener esta conversación.

—No estamos teniendo una conversación. Te estoy diciendo lo que veo. Y lo que veo es que esa valenciana que lleva un metro en el bolso y que pone nombre de fórmula química a los helados te está sacando de detrás de la barra por primera vez desde que Marina se fue. Y eso es bueno, Héctor. Eso es muy bueno.

Quiero decirle que no es bueno. Que es peligroso. Que la última vez que dejé entrar a alguien me dejó por un sous-chef con más labia que talento. Que no necesito a nadie. Que estoy bien solo. Que el bar es suficiente. Que cocinar es suficiente. Que no quiero volver a sentir lo que se siente cuando alguien a quien quieres te dice que eres "demasiado poco" y se va con otro que aparentemente es "bastante más."

Pero mi padre me mira con esos ojos que son los míos pero más sabios y no le puedo mentir. Nunca he podido. Porque Txema

Navarro ve a través de mis gruñidos como ve a través del mar cuando pesca: con paciencia, con claridad, sin prisa.

—Es... complicado —digo. Y es la primera vez en ocho meses que admito que algo es complicado, lo cual es, para mí, una confesión de proporciones bíblicas.

—Todo lo que merece la pena es complicado, hijo. Tu madre era complicada. Y fue lo mejor que me pasó. —Pausa. Mirada al mar imaginario que siempre ve cuando habla de Teresa—. La sencilla es la soledad. Y ya has tenido bastante.

Se termina el cortado. Se levanta. Me da una palmada en el hombro que dice más que cualquier discurso. Es una palmada de padre. De padre que ha perdido a la mujer que amaba y que sabe lo que es vivir con un hueco en el pecho. De padre que ve a su hijo repitiendo el patrón de cerrarse y que no quiere que se cierre más.

Se va andando por el Born con sus pantalones de pinzas y su camisa de cuadros, dejándome con la barra limpia, el corazón sucio y una pregunta que no quiero hacerme pero que se hace sola: y si Txema tiene razón.

Por la noche, cuando cierro, me quedo en la cocina. Solo. Como siempre. Pero esta vez no cocino. Esta vez me siento en el taburete y miro la pared que separa mi local del suyo. Treinta centímetros de ladrillo y yeso. Al otro lado, su obrador. Sus máquinas. Su libreta de

fórmulas. Su olor a vainilla y a albahaca que se cuela por las rendijas como un invasor silencioso.

Pienso en el pulpo de anoche. En ese contrapunto que le faltaba. Frío, ácido, verde. Un helado. Su helado.

Abro la puerta trasera que da al pasillo del edificio. El pasillo está oscuro. Huele a humedad vieja y a tuberías y a la soledad de los edificios cuando todos duermen. Al fondo, la puerta del local de Valeria. Cerrada, claro. Pero en la nevera del portal, la que

comparten los vecinos del edificio para dejar comida y medicinas que necesitan frío, hay algo que me llama la atención.

Un tupper transparente con una etiqueta escrita con la letra bonita de Valeria: "Prueba de helado - mango y chile - descarte. Si alguien lo quiere, suyo es."

Descarte. Lo que ella no quiere. Lo que ha probado y ha decidido que no merece su carta.

Abro el tupper. El helado tiene un color anaranjado intenso con vetas rojas del chile. Lo huelo: mango maduro, un toque de picante que te cosquillea la nariz, un fondo cítrico que podría ser lima o pomelo.

Cojo una cuchara de mi cocina. Me meto en el pasillo oscuro. Pruebo.

Hostia.

Es bueno. Es muy bueno. El mango es dulce pero no empalagoso, con esa profundidad que tiene la fruta de Rafa. El chile entra al final con un calor que te sube por la nariz como una ola suave. Y hay algo más, un toque ácido que equilibra todo. Lima. Definitivamente lima.

Me como medio tupper de pie en el pasillo a oscuras, como un ladrón, como un adolescente que roba galletas del tarro a las tres de

la mañana. Y pienso que este helado de descarte, este helado que ella ha decidido que no es lo bastante bueno para su carta, es mejor que cualquier postre que haya probado en un restaurante con estrella. Mejor que el soufflé del Celler. Mejor que el tiramisú del Abac. Mejor que nada que haya salido de una cocina que no sea esta.

Y pienso que Valeria Torres es más talentosa de lo que ella misma sabe. Lo cual es irritante. Porque no necesito admirar a mi vecina. No necesito que su helado me haga cerrar los ojos. No necesito que su risa se oiga a través de la pared cuando Sara y Clara la visitan por la tarde y las tres se ríen como si el mundo fuera un sitio donde la risa es fácil. No necesito nada de eso.

Dejo el tupper en la nevera. Medio vacío. Sin nota. Porque las notas son para las personas que dicen las cosas con palabras y yo soy de los que dicen las cosas con comida. Y medio tupper vacío dice "estaba bueno" con más claridad que cualquier frase.

Subo a mi estudio. Me tumbo en la cama. La ventana del patio interior está abierta y entra el aire de la noche de Barcelona, que huele a sal, a piedra caliente que se enfría y a jazmín del balcón de alguien. Miro la foto de mi madre en la mesilla. Teresa sonríe en la

foto. Siempre sonríe. Porque Teresa era de las que sonreían sin permiso, como si la vida fuera divertida por defecto.

No necesito a nadie. Y menos a una valenciana que habla sin respirar, que lleva un metro en el bolso, que pone cinta de carrocero en las terrazas y que hace helado de mango y chile que sabe a gloria.

No la necesito.

Pero joder si no puedo dejar de pensar en ella.

7

Valeria

El artículo se titula "La guerra de la terraza: dos locales del Born que se pelean por cuatro metros cuadrados (y por el corazón del barrio)."

Lo escribe Marc Puig, un periodista gastronómico que tiene un blog llamado BCN Foodie con treinta mil seguidores y una capacidad para dramatizar que haría llorar de envidia a Clara. Ha venido tres veces al Born en la última semana, ha entrevistado a Iñaki (error estratégico descomunal, porque Iñaki ha contado absolutamente todo, incluida la cinta de carrocero, los carteles, la anécdota del metro en el bolso y, sospecho, mi vestido de rayas marineras), ha probado los helados de Lab de Sabors y las tapas de El Racó de Héctor, y ha escrito un artículo de dos mil palabras que se ha hecho viral en el Twitter gastronómico de Barcelona, que es un nicho que

no sabía que existía pero que aparentemente tiene la intensidad de un reactor nuclear.

Sara me manda el enlace a las ocho de la mañana con un mensaje: "Enhorabuena. Sois famosos. P.D.: el artículo dice que tenéis 'química'. Literalmente. Entrecomillado y todo."

Clara me manda un pantallazo de Instagram con otro mensaje: "Tía, el hashtag GuerraDelBorn tiene tres mil publicaciones. Tres mil. Iñaki es un genio del marketing. Y tú sales guapísima en la foto que te ha sacado Marc Puig. Tienes cara de científica loca enamorada. Que es lo que eres."

Mi madre me llama a las ocho y cuarto, lo cual demuestra que el teléfono del barrio llega hasta Valencia en diecinueve minutos: "Bonica, me ha enviado la Merche un artículo de internet donde sales tú. No entiendo la mitad porque está en catalán pero parece que te peleas con un cocinero. Estás bien? Es guapo? La Merche dice que sale muy guapo en la foto."

Leo el artículo en el metro, de camino al Born, con el corazón acelerado y la gente a mi alrededor ajena al hecho de que una científica de helados acaba de descubrir que su guerra vecinal se ha convertido en entretenimiento público. Marc Puig describe nuestros locales como "dos mundos enfrentados: la ciencia rigurosa de los helados de Valeria Torres versus el instinto salvaje de la cocina de Héctor Navarro." Cuenta la historia de la terraza compartida, la cinta

de carrocero, la guerra de carteles. Incluye fotos de nuestros productos y una frase final que me eriza la piel y que me paso tres estaciones de metro releyendo: "La pregunta que se hace todo el Born no es quién ganará la guerra de la terraza. La pregunta es qué pasaría si, en vez de competir, estos dos crearan algo juntos."

Juntos.

Cuando llego al local, ya hay tres personas esperando en la puerta. No es normal. A las nueve de la mañana de un miércoles, lo normal es que el Born esté dormido y que mis únicas compañías sean los gatos, Montse la panadera y el repartidor de Correos que se llama Jordi y que siempre llega silbando sardanas.

—Sois de Lab de Sabors? —pregunta una chica con una cámara que grita "influencer gastronómica" a kilómetros: el aro de luz en el bolso, el trípode portátil, la cara perfectamente maquillada para parecer "natural" y que ha requerido una hora de trabajo.

—Soy la dueña, sí.

—He leído el artículo de Marc Puig. Quiero probar la Emulsión perfecta y la Reacción endotérmica. Y sacar fotos para mi Instagram.

Tengo cuarenta mil seguidores y estoy haciendo un reportaje sobre gastronomía de barrio.

A las diez tengo cola. A las once, cola y una periodista de Time Out Barcelona que quiere entrevistarme. A las doce, Héctor también tiene cola. A la una, la terraza está llena y no hay una silla vacía en todo el espacio compartido, lo cual es maravilloso para las cajas registradoras y caótico para los nervios, porque la terraza tiene veinticuatro metros cuadrados y hay treinta personas intentando sentarse en ella con la determinación de turistas en agosto.

Héctor sale a la terraza a las dos con cara de tener sentimientos encontrados. Lo cual, en Héctor Navarro, se manifiesta como el ceño habitual pero con una ligera arruga extra entre las cejas que solo detecto yo porque llevo semanas estudiándole como si fuera una

muestra de laboratorio. Dato: la arruga extra aparece cuando algo le gusta pero no quiere admitirlo.

—Has visto el artículo —digo.

—Lo he visto. Iñaki me lo ha mandado a las siete de la mañana con cuarenta emojis de fuego.

—Tenemos cola los dos.

—La tenemos.

—Bien.

—Bien.

Nos miramos. En otra circunstancia, con otras personas, esto sería el momento de chocar los cinco o brindar con algo o hacer una foto juntos con el hashtag GuerraDelBorn. Pero somos Héctor y Valeria, así que nos miramos con esa mezcla de respeto y resistencia que es nuestra forma de comunicarnos, como dos imanes que se atraen y se repelen simultáneamente, y volvemos cada uno a su local.

El boom dura toda la semana. Los clientes vienen a ver "la guerra del Born." Sacan fotos de los carteles. Compran helado y tapas. Y cada vez más, hacen lo que Marc Puig sugería en su artículo: combinan. Piden un helado de Lab de Sabors y lo traen a la terraza

donde ya tienen una tapa de El Racó. O al revés: comen en el bar y luego cruzan a por un postre helado. El flujo entre los dos locales es constante, natural, como si la terraza no fuera un campo de batalla sino un puente.

El viernes, Arturo Valls me llama. Y cuando Arturo llama, es como cuando el médico llama a las ocho de la mañana: probablemente no es para darte buenas noticias.

—Torres, escucha. El ayuntamiento de Ciutat Vella me ha contactado. Tienen un programa de comercios colaborativos en el Born. Quieren que los dos locales participéis en un evento del barrio la semana que viene. Degustación conjunta.

—Conjunta. Los dos. Juntos.

—De los dos. Juntos. Tu helado y sus tapas. El ayuntamiento pone la logística, vosotros ponéis el producto. Yo os bajo el alquiler un cinco por ciento el mes que viene si participáis.

El cinco por ciento es un argumento que mi cuenta bancaria no puede ignorar. Ciento treinta euros menos de alquiler. Eso son materias primas para una semana. Eso es un kilo de vainilla de

Madagascar. Eso es no tener que elegir entre mango de Rafa y limones de Sóller.

—Hablaré con Héctor —digo.

—Ya he hablado yo. Ha dicho que hablaría contigo. Sois iguales, joder. Hablar es lo único que hacéis. Hablar y miraros por la cristalera cuando creéis que nadie os ve. Decidíos y me llamáis.

Cuelgo con las orejas ardiendo. Arturo Valls, el hombre con la capacidad emocional de una calculadora, acaba de decirme que Héctor y yo nos miramos por la cristalera. Lo cual significa que es tan obvio que hasta un robot lo ve.

Cruzo a El Racó. Héctor está detrás de la barra, montando una tapa de anchoas que parece una obra de arte minimalista: tres anchoas del Cantábrico sobre una capa de mantequilla de ajo asado, con un

hilo de aceite verde y una escama de sal. Es tan bonito que quiero fotografiarlo. Y comerlo. Las dos cosas.

—Arturo me ha llamado —digo.

—Lo sé. A mí también.

—El evento del barrio.

—Lo sé.

—Habría que crear combinaciones. Tapa más helado. Juntos.

Héctor deja las anchoas. Me mira. Y en sus ojos veo lo mismo que siento yo: miedo, curiosidad y algo que se parece peligrosamente a la emoción. A las ganas. A "joder, esto podría ser increíble y eso me aterra."

—El jueves —dice—. Después de cerrar. Probamos combinaciones. Trae tu helado.

—Trae tus tapas.

Asentimos los dos como si acabáramos de firmar un tratado de paz que podría cambiar la historia del Born. O como si acabáramos de quedar para cenar. Depende de cómo lo mires. Yo prefiero la primera

interpretación. Es más segura. Es más profesional. Es menos aterradora.

(Es mentira. Es una cena. Con comida. A solas. De noche. Es una cena.)

El jueves por la noche, a las once y media, cierro Lab de Sabors y cruzo al bar de Héctor con una nevera portátil llena de tarrinas. Llevo ocho sabores: los cinco fijos de la carta más tres experimentales que he creado esta semana pensando específicamente en combinaciones con comida salada. Un helado de parmesano y pimienta negra. Un sorbete de tomate y albahaca. Y un helado de aceite de oliva con escamas de sal Maldon.

Héctor ha preparado sus tapas en la barra: anchoas del Cantábrico con pan de cristal, croquetas de jamón, patatas bravas con alioli casero, pulpo a la brasa con puré de patata violeta, tostada de higos con queso de cabra, gazpacho andaluz en vaso de chupito, pintxo de gamba roja y empanadilla de morcilla con manzana.

El bar huele a gloria. A cocina de verdad. A aceite caliente, a ajo asado, a pan tostado, a ese olor que te dice "siéntate, come, olvídate de todo lo demás." Si el paraíso tiene olor, huele a la cocina de Héctor Navarro a las once de la noche.

—Bueno —digo, dejando la nevera en la barra—. Esto es un experimento. Vamos a tratar cada combinación como una hipótesis:

probamos, evaluamos y descartamos o aprobamos. Necesito que seas honesto. Si algo no funciona, dilo.

—Valeria.

—Qué.

—No todo tiene que ser un experimento. A veces las cosas simplemente se prueban.

—Todo es un experimento. La vida es un experimento. Pero vale. Probamos y ya.

Empezamos.

La primera combinación es obvia: sus patatas bravas con mi helado de pimentón ahumado. Lo que no es obvio es lo que pasa en la boca cuando las combinas. El caliente y el frío. El crujiente de la patata y el cremoso del helado. El picante de la brava y el ahumado del pimentón. Es como si dos instrumentos que suenan bien por

separado de repente tocaran juntos y el resultado fuera una sinfonía que te deja sin palabras.

—Hostia —digo.

—Sí —dice Héctor. Y esa sílaba contiene más entusiasmo que cualquier discurso.

Nos miramos. Los dos sabemos que esto es bueno. No bueno. Buenísimo. Transformador. La clase de combinación que existe desde siempre en el universo de las posibilidades y que solo necesitaba que dos personas se sentaran juntas a probarla.

Seguimos. Sus anchoas con mi sorbete de limón y eneldo: el mar en dos texturas, una bofetada de frescura que te deja parpadeando. Su pulpo a la brasa con mi helado de aceite de oliva y sal: Mediterráneo puro, denso, profundo, como nadar en agua cristalina. Su tostada de higos con mi helado de miel de romero: un beso dulce que no empalaga, que tiene capas, que revela un nuevo matiz cada segundo. Cada combinación es mejor que la anterior. Y cada combinación nos acerca un poco más, porque para probar hay que estar cerca, hay que pasarse platos, hay que inclinarse sobre la barra uno al lado del otro, hay que mirarse a los ojos y decir "prueba esto" con la boca llena y el corazón acelerado.

—El gazpacho con el sorbete de tomate —dice Héctor, y me pasa un vasito de gazpacho con una cucharada de mi sorbete encima. El

contraste de colores —rojo intenso abajo, rojo claro arriba— parece un atardecer en miniatura.

Lo pruebo. Cierro los ojos. Es verano en un bocado. Es Valencia y Barcelona fundiéndose. Es frío y caliente, ácido y dulce, mi ciencia y su instinto creando algo que ninguno de los dos podría hacer solo. Es lo que pasa cuando dejas de competir y empiezas a colaborar.

—Joder, Héctor —digo, con los ojos todavía cerrados.

—Lo sé —dice.

Y ahí está. Esa sonrisa. No la media sonrisa. La sonrisa entera. Ojos incluidos. Hoyuelo izquierdo visible. Líneas de expresión que se arrugan alrededor de los ojos como pliegues en un mapa. Es la primera vez que le veo sonreír de verdad, sin contención, sin filtro, y es como si alguien hubiera encendido una luz en una habitación que llevaba tiempo a oscuras. Héctor Navarro sonriendo es un fenómeno natural que debería ser patrimonio de la humanidad.

Seguimos trabajando. Probamos, descartamos, aprobamos. Mi helado de parmesano no funciona con sus anchoas (demasiado salado sobre salado, los dos nos hacemos la misma mueca), pero va de escándalo con su empanadilla de morcilla y manzana: la dulzura del parmesano con la intensidad de la morcilla y la frescura de la manzana crea un triángulo de sabores que debería estar prohibido por ser demasiado bueno. Su pintxo de gamba roja va perfecto con

mi sorbete de mango, que le da un toque tropical que transforma el plato de "muy bueno" a "madre mía, quién ha inventado esto."

A la una de la mañana tenemos ocho combinaciones seleccionadas, la barra llena de platos y tarrinas como un campo de batalla gastronómico, y una energía en el bar que no sé clasificar. No es solo profesional. No es solo gastronómica. Es algo más. Es la sensación de haber creado algo juntos que no existía hace tres horas y que ahora parece que haya existido siempre, como si el universo estuviera esperando a que estos dos locales dejaran de pelearse y empezaran a cocinar.

Héctor abre dos cervezas. Me pasa una. Brindamos sin palabras. Los vasos de cristal chocan con un tintineo que suena a pacto.

—Ha estado bien —dice.

—Ha estado muy bien. Ha estado extraordinariamente bien. Ha estado en el percentil 99 de las experiencias gastronómicas de mi vida, y he tenido muchas.

—Exagerada.

—Precisa. Soy precisa, no exagerada. Son cosas diferentes.

—Trabajamos bien juntos —dice. Lo dice como quien dice que hace buen tiempo. Sin énfasis. Sin drama. Pero las palabras se quedan en

el aire entre nosotros, cargadas de todo lo que no decimos.

—"Ella es ciencia y él es instinto" —digo, citando el artículo de Marc Puig.

—Suena a película mala.

—Suena a menú degustación bueno.

Otra sonrisa. Más corta, pero ahí está. Héctor sonriendo es como Barcelona cuando sale el sol después de tres días de lluvia: algo que no sabías que echabas de menos hasta que vuelve.

Recogemos juntos. Sin habernos puesto de acuerdo en recoger juntos. Fregamos platos codo con codo en su cocina, que es pequeña y nos obliga a estar cerca. Sus manos grandes pasándome un plato. Mi codo chocando con su brazo. Su cadera rozando la mía al girarse hacia el fregadero. Cada roce es casual. Cada roce es eléctrico.

En un momento, al pasarle una tarrina, nuestras manos se tocan. Y se quedan ahí. Un segundo. Dos. Lo justo para que el contacto pase de accidental a intencional. Sus dedos sobre los míos. Calientes contra fríos. Grandes contra pequeños.

Nos miramos. El bar está en silencio. Barcelona duerme al otro lado de la cristalera. Y entre nosotros hay una cosa que ya no puedo

ignorar, que ya no puedo clasificar en la libreta como "dato irrelevante", que ya no puedo esconder detrás de porcentajes de terraza y horarios de limpieza.

Aparto la mano. Él aparta la mano. Los dos miramos al fregadero como si el fregadero contuviera las respuestas a todas las preguntas del universo.

—Buenas noches, Héctor —digo.

—Buenas noches, científica.

Científica. Me llama así a veces. Y cada vez que lo hace, la palabra suena diferente. Esta noche suena a nombre. A mi nombre de verdad.

Salgo por la puerta trasera. Subo a mi piso en Gràcia en un Cabify a las dos de la mañana con la nevera portátil vacía, el corazón lleno y las manos todavía sintiéndole. El conductor del Cabify pone Rosalía en la radio y yo miro las luces de Barcelona pasar por la ventanilla como estrellas fugaces horizontales.

Abro la libreta. Busco una página limpia.

"Hipótesis: la combinación funciona. Las tapas de Héctor + los helados de Lab de Sabors = algo que no existía y que ahora no

puede no existir. Notas: 8 combinaciones aprobadas de 12 probadas. Ratio de éxito: 66,7%. Excelente para un primer ensayo."

Pausa. Bolígrafo en la boca. Miro el techo del coche.

"Nota al margen: sus manos son ridículamente grandes. Y cuando me ha rozado los dedos, la temperatura de mi piel ha subido lo que siento son 2 grados. Dato verificable: no. Dato relevante: sí. Conclusión: estoy en problemas. Problemas serios. Problemas que no se resuelven con un termómetro."

Cierro la libreta. Me la pongo en el pecho como un escudo. Miro las luces de Barcelona.

Problemas. Sí. De los buenos.

8

Valeria

El evento del barrio es un sábado de junio y Barcelona ha decidido colaborar regalándonos veintiséis grados, cielo azul sin una nube y esa brisa del mar que sube por las calles del Born como si alguien hubiera dejado una ventana abierta en el Mediterráneo y el Mediterráneo hubiera dicho: "Venga, hoy os regalo una mañana perfecta. De nada."

Héctor y yo llevamos una semana preparándonos. Hemos ensayado las ocho combinaciones tres veces (vale, cuatro, porque la tercera Iñaki se comió dos raciones y tuvimos que repetir, y la cuarta fue porque yo quería ajustar medio grado la temperatura del sorbete de tomate y Héctor me miró como si le hubiera dicho que iba a recalibrar el eje terrestre). Hemos diseñado un menú degustación de cinco platos con su helado correspondiente que cuesta doce euros y que, según Sara, que ha analizado los precios de la competencia con una hoja de cálculo que tiene diecisiete columnas, "es la mejor relación calidad-precio del Born y posiblemente de todo Barcelona,

exceptuando los bocadillos de Pans que son imbatibles pero no cuentan porque son una cadena."

Clara ha maquetado unos folletos con un diseño precioso: la mitad es el logo de Lab de Sabors, la otra mitad el de El Racó, y en medio una línea que se difumina como si los dos mundos se estuvieran

fusionando. Subtítulo: "Cuando la ciencia y el instinto se encuentran."

—Es un poco cursi —dice Héctor cuando le enseño el folleto, con esa cara de "voy a criticar esto pero en el fondo me gusta."

—Es marketing.

—Es cursi y es marketing. Las dos cosas pueden ser ciertas a la vez. Como que un plato sea bonito y esté malo.

—Pero este folleto no está malo. Este folleto es la representación visual de lo que hacemos. Y lo que hacemos es extraordinario. Lo dicen los datos y lo dice tu cara cuando pruebas mis combinaciones.

—Mi cara no dice nada. Mi cara es mi cara.

—Tu cara dice todo. Tu cara es un libro abierto escrito en letra muy pequeña pero legible si sabes mirar.

Me mira. Y durante un segundo tengo la certeza de que va a decir algo importante. Algo que cambie el tono de esta conversación de "socios preparando un evento" a "dos personas que se gustan preparando una excusa para estar juntas." Pero el momento pasa y

Héctor vuelve a su cocina y el folleto se queda en la barra como una promesa a medio hacer.

El ayuntamiento ha puesto una carpa en la calle, justo delante de nuestros locales. Hay otros comercios del Born participando: Montse la panadera con sus cocas de recapte que huelen a hogar y a domingo; la tienda de quesos artesanales del fondo de la calle, regentada por Patxi, el vasco que trata cada queso como si fuera una obra de arte; un bar de vinos naturales que ha abierto hace dos meses y cuyos dueños son una pareja de suecos que han decidido que Barcelona es el mejor sitio del mundo para vender vino sin sulfitos. Pero nosotros somos la atracción principal. El hashtag GuerraDelBorn ha hecho su trabajo y la gente viene a ver si la guerra se ha convertido en alianza.

A las doce del mediodía ya hay cola. No cola de "tres personas esperando." Cola de verdad. De las que dan la vuelta a la esquina y hacen que la gente del fondo pregunte "qué dan ahí" con esa curiosidad barcelonesa que es mitad interés y mitad "si hay cola, tiene que estar bueno, porque los barceloneses no hacemos cola por cualquier cosa."

Héctor cocina en su bar y saca las tapas en bandejas que Iñaki lleva a la carpa con la agilidad de un camarero que ha nacido para esto. Yo sirvo los helados desde mi obrador, sacando bolas con la precisión de un relojero, depositándolas en platitos junto a cada tapa con el cuidado de alguien que sabe que la presentación es parte del

sabor. Sara gestiona la caja con la calma de una científica que ha contado células de plancton bajo un microscopio y para quien contar euros es lo más sencillo del mundo. Clara saca fotos y vídeos para Instagram con el entusiasmo de alguien que ha encontrado su misión vital, su razón de existir, su dharma: documentar comida y hacer que parezca que todo el mundo vive en un anuncio de Mastercard.

La primera combinación que servimos es la de patatas bravas con helado de pimentón ahumado. La reacción de la gente es inmediata: ojos abiertos, silencio masticador (que es el tipo de silencio más bonito que existe: el silencio de alguien que tiene la boca llena de algo tan bueno que las palabras se rinden), y luego un "hostia" colectivo que podría oírse desde Montjuïc. La segunda es las anchoas del Cantábrico con sorbete de limón y eneldo. Un señor mayor con boina y bastón se acerca a la barra, prueba, cierra los ojos con una lentitud que sugiere que está reviviendo cada comida de su vida, y dice: "Esto es lo mejor que he comido desde la tortilla

de mi madre, y mi madre hacía la mejor tortilla de Cataluña. Y no acepto debate."

A la una de la tarde, la cola da la vuelta a la esquina y sigue por la calle del Rec.

Y entonces pasa algo que no habíamos ensayado. Algo que no estaba en ningún folleto, que no se puede medir con un metro ni anotar en una libreta, que no tiene fórmula ni protocolo.

Héctor y yo trabajamos juntos por primera vez en público. Y algo pasa. Un ritmo. Una sincronía. Yo preparo el helado justo cuando él saca la tapa. Él me pasa el plato sin mirar y yo lo cojo sin mirar. Nos movemos por el espacio de la carpa como si lleváramos años haciéndolo, esquivándonos, complementándonos, anticipando los

movimientos del otro con una precisión que no tiene explicación racional.

Es como bailar. Sin música. Con comida. Un tango gastronómico donde él lleva el paso y yo llevo la temperatura y los dos seguimos una melodía que solo nosotros oímos.

—Valeria, el sorbete de tomate —dice Héctor sin girarse, porque sabe que estoy detrás de él, porque sabe dónde estoy en todo momento, como yo sé dónde está él.

—Listo —digo, y le paso la tarrina.

Él la coge, pone una cucharada sobre su gazpacho y lo sirve al cliente. Todo en tres segundos. Sin mirarnos. Sin hablarnos. Solo sabiendo.

Iñaki, que nos observa desde detrás de la barra de bebidas con la expresión de un niño viendo los fuegos artificiales de las fiestas de Gràcia, tiene la boca abierta.

—Joder —le dice a Sara, que está a su lado contando monedas con la eficiencia de una máquina tragaperras inversa—. Es como ver a Xavi e Iniesta. Telepáticos. Sobrenaturales. Bestiales.

—No sé de fútbol —dice Sara sin levantar la vista del dinero—. Pero sí. Es como ver a dos organismos en simbiosis perfecta. Mutualismo

obligado. Cada uno necesita al otro para funcionar al máximo nivel.

—Eso suena más raro que lo mío pero más preciso.

—La ciencia siempre es más precisa que el fútbol, Iñaki.

A las tres de la tarde hemos agotado las ocho combinaciones. Ciento veinte menús degustación vendidos. Mil cuatrocientos cuarenta euros de facturación conjunta. Es más de lo que gano en dos días de heladería. Es más de lo que he ganado en un solo día desde que abrí.

Pero no es el dinero lo que me deja temblando. Es la sensación. Es la adrenalina de haber creado algo con alguien. De haber mirado a Héctor a los ojos al principio, al medio y al final, y haber visto en él lo mismo que siento yo: esto es bueno. Esto funciona. Esto es más que la suma de las partes. Esto es química.

No la de los helados. La otra.

A las cuatro, cuando la carpa se recoge y los últimos clientes se van y las calles del Born vuelven a ser calles y no un festival gastronómico, Héctor y yo nos quedamos en la terraza compartida. Sara se ha ido al laboratorio (tiene un experimento con plancton que no puede esperar, porque Sara tiene una relación con el plancton que roza lo sentimental). Clara se ha ido con Iñaki a "tomar algo", que en lenguaje Clara-Iñaki significa que llevan tres semanas

flirteando con la sutileza de un elefante en una cristalería y que el "algo" probablemente incluye miradas, risas y el descubrimiento mutuo de que el otro existe como persona y no solo como personaje secundario en la vida de sus amigos.

Estamos solos. En la terraza del Born. Con el sol bajando y la luz volviéndose dorada, esa luz que Barcelona guarda para las tardes especiales, las que sabes que vas a recordar.

Héctor se sienta en una silla. Yo me siento en otra. Hay una mesa entre nosotros pero la distancia emocional se ha reducido considerablemente. Hace un mes, esta terraza era un campo de batalla. Hoy es un escenario.

—Ha salido bien —dice.

—Ha salido increíble, Héctor. No bien. Increíble. Ha salido en el percentil 99 de los eventos gastronómicos que he vivido, y una vez fui a una cata de helados artesanales en Bolonia con treinta heladeros italianos que llevaban traje, así que el listón estaba alto.

Me mira. Y se ríe. No la media sonrisa. No el sonido contenido. Una risa de verdad. Con carcajada. Con los ojos arrugados y el hoyuelo visible y los dientes blancos y la cabeza echada hacia atrás y todo.

Una risa que suena como suena el Born cuando es feliz: abierta, cálida, sin prisa.

Es la primera vez que le oigo reírse así y el sonido me golpea en el pecho como una ola. Una de esas olas de la Barceloneta que llegan sin avisar y te mojan las zapatillas y te dejan con la boca abierta y los pies fríos y la sensación de que el mar acaba de recordarte que está ahí.

—La cara de la señora cuando ha probado el pulpo con el helado de aceite de oliva —dice, riéndose aún, con lágrimas de risa en los ojos.

—Se le han puesto los ojos como platos. He pensado que le iba a dar algo. He empezado a repasar mentalmente las maniobras de primeros auxilios.

—Y el tío que ha repetido cuatro veces.

—Cuatro. Le he contado. Cuatro menús de doce euros. Cuarenta y ocho euros en comida experimental. Ese hombre es mi cliente favorito de todos los tiempos. Le voy a hacer un carné VIP.

Nos reímos juntos. Es la primera vez que nos reímos juntos de verdad, sin contención, sin filtro, sin la barrera de la terraza y los carteles y la cinta de carrocero. Y es fácil. Natural. Como si

lleváramos haciéndolo toda la vida. Como si reírnos juntos fuera la cosa más sencilla del mundo y lo difícil hubiera sido no hacerlo.

Iñaki asoma la cabeza por la puerta de El Racó. Nos ve. Saca el móvil. Saca una foto.

—Iñaki —dice Héctor con su voz de advertencia.

—La necesito para el Instagram. GuerraDelBorn, capítulo final: la paz. —Nos guiña un ojo con la desfachatez de un veinteañero que cree que el mundo es su reality show—. Quedáis muy bien juntos, por cierto. Mucha química. En todos los sentidos.

—Iñaki, vete.

Iñaki se va. Pero la foto ya está hecha. Y la frase se queda flotando en la terraza como el olor a jazmín que baja de los balcones del Born al atardecer.

Recogemos juntos. Como siempre, sin habernos puesto de acuerdo en recoger juntos, porque a estas alturas recoger juntos es un acto reflejo, como respirar o como pensar en él cuando me despierto por las mañanas, que es algo que hago y que no pienso admitir. Él apila sillas, yo recojo mantelería. Él barre, yo friego las superficies.

Trabajamos en silencio, con la radio del bar sonando de fondo, algo de Manu Chao que entra y sale como la brisa.

A las seis, cuando todo está recogido y los locales cerrados, me quedo en la puerta de Lab de Sabors. Héctor está en la puerta de El Racó. Nos miramos a tres metros de distancia, cada uno en su lado de la terraza, con la línea imaginaria de la cinta de carrocero (que ya no existe físicamente pero que sigue siendo un punto de referencia emocional, como el ecuador o como la frontera entre "amigos" y "algo más") entre nosotros.

—Ha estado bien, científica —dice.

Científica. Esa palabra. En su boca. Con esa voz. A las seis de la tarde. Con el sol del Born. Me llama así desde hace una semana y

cada vez me gusta más y eso es un problema que ninguna fórmula puede resolver.

—Ha estado bien, cocinero —digo.

Silencio. El Born al atardecer. Gaviotas graznando. Música lejana de algún bar de la calle del Rec. El olor a mar que sube desde la Barceloneta como un suspiro salado.

Héctor abre la boca como si fuera a decir algo. La cierra. Abre la puerta de su bar. Se mete dentro.

Me quedo sola en la terraza con el corazón a ciento veinte pulsaciones por minuto (estimación basada en la percepción subjetiva de mis latidos, no tengo pulsómetro, pero mi cuerpo es un instrumento de medición bastante fiable después de veintinueve

años de convivencia) y la certeza de que lo que ha pasado hoy no es solo gastronomía.

Clara me llama a las ocho. Estoy en mi piso de Gràcia, en el sofá, con las piernas estiradas y Rigoberta Bandini sonando bajito por el altavoz del móvil.

—Os vais a liar —dice Clara sin preámbulos.

—No nos vamos a liar. Somos socios gastronómicos.

—Tía, Iñaki me ha enseñado la foto que os ha sacado en la terraza. Parecéis la portada de una novela romántica. Solo os falta el filtro sepia y una frase tipo "ella era ciencia, él era instinto, juntos eran dinamita."

—Clara, eso es exactamente lo que dice el folleto.

—Exacto. Porque es verdad. Porque os vais a liar. Es cuestión de tiempo. Como la leche fuera de la nevera. O como la masa de las croquetas: tarda en cuajar pero cuando cuaja, cuaja.

—Esas metáforas son asquerosas.

—Pero certeras. Valeria, escúchame. Te conozco desde hace once años. Te he visto con tres novios, un ligue de verano y un amor platónico por tu profesor de bioquímica que nunca admitiste. Y

nunca, nunca, te he visto hablar de un hombre con la cara que pones cuando hablas de Héctor. Y no me digas que no pones cara porque la pones. La pones ahora mismo. La estás poniendo al teléfono y ni siquiera puedo verte.

—No pongo cara.

—Pones cara de "me gusta y me da miedo y estoy jodida." Es una cara muy concreta. Yo la conozco bien porque la pongo cada dos meses con el tío equivocado. La diferencia es que tú la pones con el tío correcto.

Me quedo callada. Porque Clara tiene razón. Y porque mi mejor amiga, la que vive en un mundo de purpurina y desastres amorosos, acaba de hacer el análisis más lúcido de mi situación sentimental que nadie ha hecho nunca, incluida Sara, que es la reina del análisis lúcido.

Cuelgo. Me siento en el sofá de mi piso de Gràcia. Las plantas del balcón siguen medio muertas. El piso sigue siendo un tercero sin ascensor con un grifo que gotea y una vecina de arriba que hace yoga a las siete de la mañana con impactos sísmicos que registra el sismógrafo de la Universidad. Pero esta noche, con la luz del atardecer entrando por la ventana y la brisa moviendo las cortinas y Rigoberta Bandini cantando "Ay, mamá" en el altavoz, mi piso me parece el sitio más bonito del mundo. Porque estoy en él. Y porque estoy pensando en alguien. Y pensar en alguien, después de meses

de no pensar en nadie, es como el primer rayo de sol después de un invierno largo.

Abro la libreta.

"Evento del Born. Resultado: éxito. 120 menús vendidos. 1.440 euros. Combinación más popular: patatas bravas + helado de pimentón (28 unidades). Combinación más sorprendente: pulpo a la brasa + helado de aceite de oliva (agotada en 45 minutos). Dato operativo: la sincronía de trabajo con H.N. es anómala."

"Nota técnica: no existe ningún marco teórico que explique por qué dos personas que se conocen desde hace seis semanas pueden anticipar los movimientos del otro con un margen de error inferior a 2 segundos. No es aprendizaje. No es práctica. Es algo más. Hipótesis alternativa: química. No la de los alimentos. La otra. La que no se estudia en la universidad. La que no tiene fórmula."

"Nota personal: hoy se ha reído. De verdad. En voz alta. Con carcajada. Con todo. Es un sonido que no sabía que necesitaba oír. Clasificación: dato relevante. Nivel de relevancia: máximo.

Consecuencias previstas: insomnio. Consecuencias imprevistas: felicidad."

Cierro la libreta. La dejo en la mesilla. Me tumbo en la cama mirando el techo.

Tengo un problema. Un problema de un metro ochenta y tres con ojos color miel, manos de cocinero y una risa que suena a Barcelona cuando es feliz.

Y la peor parte es que no quiero resolverlo.

9

Valeria

Los jueves se han convertido en mi día favorito de la semana y eso me preocupa profundamente.

No me preocupa porque los jueves sean malos. Me preocupa porque son buenos. Son tan jodidamente buenos que el resto de la semana me parece un prólogo interminable hasta que llega el jueves y el mundo se enciende otra vez. Y eso no es sano. Eso es dependencia emocional disfrazada de evento gastronómico. Sara me diría que estoy "desarrollando un patrón de refuerzo positivo asociado a un estímulo específico." Clara me diría que estoy "coladísima por el vecino gruñón." Las dos tendrían razón.

Después del evento del barrio, la gente empezó a preguntar si podían volver a probar las combinaciones de tapa y helado. Héctor y yo dijimos que no. Luego Arturo llamó para decir que el ayuntamiento quería repetir. Héctor y yo dijimos que lo pensaríamos. Luego Marc Puig escribió un segundo artículo titulado "El Born pide más: la química que nació de una guerra" y nos etiquetó a los dos

en redes. Héctor y yo dijimos que vale, que los jueves por la noche. Porque decir que no a algo que funciona es como decir que no a la gravedad: puedes intentarlo pero al final caes.

Así nació "Jueves de Química."

Cada jueves, de nueve a once de la noche, cerramos los locales por separado y abrimos la terraza compartida como un espacio conjunto. Héctor cocina cuatro tapas nuevas y yo diseño cuatro helados que las complementan. Iñaki sirve las bebidas con la eficiencia de un camarero que ha encontrado su escenario definitivo. Sara lleva la caja cuando puede, que es casi siempre porque Sara es de las personas que priorizan a las amigas sobre el plancton, aunque a veces le cueste. Clara aparece siempre, "para apoyar", lo cual significa sentarse en una esquina con un gin-tonic y analizar la situación sentimental con la precisión de un observador de la ONU especializado en conflictos de baja intensidad.

Y funciona. Joder si funciona. Los primeros dos jueves se llenaron por boca a boca. El tercero tuvimos que poner lista de espera. El cuarto, la lista de espera tenía veinte nombres y Iñaki tuvo que gestionar las reservas con un sistema de Google Sheets que ha montado él solo y que funciona sorprendentemente bien para alguien que pensaba que solo sabía usar TikTok.

Pero lo importante no es la lista de espera. No son los números. No es la facturación. Lo importante es lo que pasa antes de que llegue

la gente.

A las siete, cuando ambos locales cierran, Héctor y yo nos metemos en su cocina a preparar. Él cocina las tapas mientras yo monto los helados en el obrador de al lado. Voy y vengo entre los dos espacios, cruzando por la puerta trasera del pasillo, llevando tarrinas y trayendo platos. Y en ese ir y venir, en ese tránsito entre su mundo caliente y mi mundo frío, hablamos.

Hablamos de comida, claro. De si el sorbete de pepino funciona con su tartar de atún (sí funciona, pero hay que ponerle un toque de sésamo tostado que aporte textura). De si el helado de remolacha es demasiado arriesgado para un jueves normal (no lo es, pero hay que servirlo con queso de cabra porque solo es agresivo, como un punk que necesita una madre que le calme). De si la gamba roja necesita un helado cítrico o herbáceo (cítrico, pero con un fondo de jengibre que nadie espera y que eleva todo como un acorde mayor al final de una canción).

Pero también hablamos de otras cosas. De Barcelona: de cómo él la ve (desde dentro, como alguien que ha crecido aquí y que conoce cada calle, cada olor, cada sombra, cada bar que ha cerrado y cada bar que ha abierto, como un atlas viviente del Born) y de cómo la veo yo (desde fuera, como una valenciana que se enamoró de esta ciudad la primera vez que pisó las Ramblas a los dieciocho y que sigue enamorándose cada mañana en el metro cuando el tren sale de Jaume I y la luz del túnel te golpea como un flash). De cocina: él

cocina con las manos y con el instinto, sin pesar nada, sin medir nada, y no puedo entender cómo le sale todo perfecto. "Es como la música", me dice un jueves mientras flamea un pintxo con una mano y sostiene una sartén con la otra como si fuera un director de orquesta con dos batutas. "No piensas las notas. Las sientes." Y yo le digo que eso es muy bonito pero que en ciencia alimentaria, si no mides la temperatura del caramelo a 118 grados exactos, te sale un chicle. Y él se ríe. Y yo me río. Y los dos sabemos que eso, exactamente eso, es lo que nos hace funcionar juntos: yo soy el termómetro y él es la llama. Yo mido y él arde. Y la combinación es explosiva.

De mi madre: le cuento que Paula Torres me llama cuatro veces al día, que envía tuppers de paella por mensajería urgente desde Valencia ("bonica, te he mandado arroz al horno por SEUR, llega mañana, caliéntalo al horno, no al microondas, que el microondas es del demonio"), que opina sobre mi soltería como si fuera un tema de seguridad nacional. Héctor escucha y asiente y dice "mi padre es igual pero en silencio, que es peor, porque te mira y sabes lo que piensa pero no te lo dice y te toca adivinarlo."

De su padre: de Txema en la Barceloneta, pescando por las mañanas, paseando por las tardes, viniendo al bar los jueves con su cortado y su camisa de cuadros. "Mi padre es la persona más sabia que conozco", dice Héctor una noche mientras corta cebolla sin mirar la tabla (algo que me parece temerario y elegante a partes iguales). "Perdió a mi madre y no se rompió. Se dobló, pero no se

rompió. Yo me rompí con un divorcio. Él sobrevivió a una muerte. No tiene comparación."

Le miro cuando dice esto. Le miro y pienso que un hombre que reconoce la fortaleza de su padre y admite su propia fragilidad es un hombre que tiene más dentro de lo que muestra. Mucho más. Capas y capas de cosas que no dice pero que cocina.

Hoy es jueves número cinco. He creado un helado nuevo pensando en una tapa concreta de Héctor. No se lo he dicho. No le he dicho que llevo tres días probando proporciones, ajustando el punto de dulzor, añadiendo y quitando ingredientes hasta encontrar la combinación exacta que, en mi cabeza, es el compañero perfecto de su tortilla de patata.

Es un helado de cebolla caramelizada y tomillo.

Sí, ya sé. Helado de cebolla. Suena raro. Suena a locura. Suena a algo que solo inventaría una científica valenciana a las tres de la mañana en un obrador del Born con Aitana sonando de fondo y las plantas del balcón muriendo en silencio. Pero la cebolla caramelizada tiene un perfil de azúcares complejos que, tratado con la técnica adecuada (caramelización lenta a fuego bajo durante cuarenta minutos, reducción con un toque de vinagre de Jerez que le da profundidad ácida, infusión de tomillo fresco del mercado de Gràcia que se recoge los sábados por la mañana), produce un helado que

es salado y dulce a la vez, que huele a hogar y a campo y a algo que no tiene nombre pero que se siente.

A las siete y media llego a la cocina de Héctor con la tarrina. Él está cortando patata para la tortilla. Su tortilla es legendaria: jugosa por dentro, dorada por fuera, con cebolla pochada durante una hora (una hora, Héctor pocha la cebolla una hora entera, con una paciencia que debería ser patrimonio inmaterial de la humanidad) y huevos de corral que compra en un puesto de la Boqueria que solo

él conoce y que se niega a revelarme porque dice que "todo cocinero tiene derecho a un secreto."

—He traído algo —digo, dejando la tarrina en la encimera con la naturalidad de quien deja un informe en la mesa de un colega y no una declaración de intenciones disfrazada de helado.

Héctor mira la tarrina. Lee la etiqueta que he escrito con mi mejor letra.

—Helado de cebolla caramelizada y tomillo.

—Sí.

—Para la tortilla.

—No he dicho que sea para la tortilla.

—Valeria. Es helado de cebolla y tomillo. Es para la tortilla. Lo sé porque me conoces. Lo sé porque llevas cinco jueves aprendiendo mis platos como si fueran fórmulas y ahora has creado un helado que encaja con mi tortilla como una pieza de puzle que llevaba años esperando a que alguien la encontrara.

Me mira. Y en sus ojos hay algo que no había visto antes: sorpresa. No la sorpresa de "qué raro." La sorpresa de "me conoces." La sorpresa de alguien que lleva años cocinando solo, para nadie en

particular, y de repente alguien ha creado algo pensando en él. En su plato. En su cocina. En él.

—Pruébalo —digo, con el corazón en la garganta.

Coge una cuchara. Prueba. Cierra los ojos. Mastica despacio. Traga. Abre los ojos. Y lo que veo en su cara me dice todo lo que necesito saber.

No dice nada. Me mira. Coge la sartén con la tortilla ya hecha, corta un trozo grueso que huele a cebolla pochada y a huevo de corral y a todas las cocinas del mundo, pone una cucharada de mi helado encima y me lo da.

Lo pruebo.

Madre mía.

La tortilla caliente, jugosa, con la cebolla pochada fundiéndose en la patata como un abrazo. Y encima, el helado frío, dulce-salado, con el tomillo que conecta los dos mundos como un puente entre dos orillas. Es un bocado que tiene todo: temperatura, textura, memoria, emoción. Sabe a domingo en casa. Sabe a cocina de pueblo. Sabe a algo que no existía hace cinco minutos y que ahora parece que haya

existido siempre, como una canción clásica que crees que has oído toda la vida pero que acaban de componer.

—Joder —digo.

—Joder —dice Héctor.

Y nos miramos. Con los ojos brillantes. Con la comida en la boca. Con esa expresión que es como una sonrisa pero más profunda, más grave, como si los dos acabáramos de descubrir algo que siempre estuvo ahí pero que ninguno de los dos se atrevía a ver.

—Has creado esto para mi tortilla —dice. No es una pregunta.

—He creado esto para tu tortilla —confirmo. No es una respuesta. Es una confesión.

Silencio. La cocina huele a cebolla, a tomillo y a algo que no tiene nombre pero que flota entre nosotros como el vapor sobre una olla. Algo cálido. Algo que se expande.

Héctor coge la tarrina, la pone en la nevera con cuidado, como si fuera un objeto precioso, como si fuera la primera cosa que alguien

le ha dado que le importa de verdad desde hace mucho tiempo, y vuelve a la encimera.

—Va a ser el plato estrella esta noche —dice.

—Eso espero.

Lo es.

La tortilla con helado de cebolla y tomillo se agota en veinte minutos. La gente pide más. No hay más. Héctor me mira desde la cocina con una expresión que dice "la próxima vez, haz el doble" y yo le miro desde el obrador con una expresión que dice "la próxima vez, avísame antes de que el plato estrella se agote antes de que me dé tiempo a disfrutar del momento."

A las once y media, cuando los últimos clientes se van y la terraza se vacía, nos quedamos Héctor e Iñaki recogiendo. Sara se ha ido a las diez (madrugón mañana, congreso de biología marina online con ponentes de Tokio que empiezan a las seis por culpa de las zonas horarias). Clara se ha ido a las once (con un chico que conoció en la barra y que, según sus propias palabras, "tiene potencial pero necesito verificar en un entorno controlado, que es mi piso"). Iñaki

friega los vasos tarareando una canción de Aitana con acento vasco, lo cual es una experiencia auditiva que no recomiendo.

Héctor y yo estamos en la terraza, apilando sillas. Es tarde. El Born está en ese punto de silencio nocturno donde solo se oyen los pasos de los noctámbulos, las risas lejanas de los bares de la calle del Rec, el murmullo del mar que sube desde la Barceloneta si prestas mucha atención, y un gato que cruza la calle con la indiferencia de quien sabe que las calles son suyas y que los humanos son simples inquilinos.

—Ha sido el mejor jueves —digo.

—Ha sido el mejor jueves —repite.

Apilamos sillas en silencio. Nuestras manos se rozan al coger la misma silla. Las apartamos. Las volvemos a rozar al coger otra. Las

dejamos ahí un segundo más de lo necesario. Un segundo que pesa como una hora.

—Héctor —digo.

—Qué.

—Nada.

—Valeria.

—Qué.

—Nada.

Nos miramos en medio de la terraza vacía. Son las doce de la noche. Barcelona brilla alrededor como una guirnalda encendida en un balcón de Gràcia. Y yo miro a este hombre que cocina como respira, que gruñe como saluda, que ha sonreído seis veces en el mes y medio que le conozco y cada una ha sido por algo que he dicho o hecho yo (las he contado, soy así), y sé que estoy en un punto de no retorno.

Hay un momento en todo experimento en que la reacción se vuelve irreversible. Los átomos se han reordenado. Los enlaces se han formado. No puedes volver atrás. Solo puedes seguir adelante y ver

qué pasa. En ciencia se llama "punto de no retorno." En la vida se llama "estar jodida."

Estoy en ese momento.

—Buenas noches, Héctor.

—Buenas noches, Valeria.

Me voy. Él se queda. La terraza se queda. Barcelona se queda.

En el Cabify de vuelta a Gràcia, con las luces de la ciudad pasando por la ventanilla como luciérnagas urbanas, abro la libreta. Busco la última página escrita. Debajo de las notas del jueves anterior, escribo:

"Jueves 5. Plato estrella: tortilla de patata + helado de cebolla caramelizada y tomillo. Agotado en 20 minutos. Resultado: mejor combinación hasta la fecha. Razón: he creado el helado pensando en su plato. Él lo ha sabido sin que se lo dijera. No he tenido que decírselo. Lo ha sabido. Como yo sé cuándo su tortilla está en su

punto sin mirar el reloj. Nos leemos. Es así de simple. Es así de aterrador."

Pausa. Bolígrafo contra los labios.

"Resultado del experimento: estoy jodida."

Cierro la libreta. La aprieto contra el pecho. Miro las luces de Barcelona pasar por la ventanilla del coche.

Sí. Estoy completamente jodida.

Pero de las jodidas buenas. De las que merecen la pena.

10

Valeria

El jueves número seis empieza como todos los jueves: con Héctor cocinando y conmigo sacando tarrinas del obrador. Pero algo es diferente esta noche. No sé qué. Es una vibración en el aire, una tensión extra, como cuando la presión atmosférica baja antes de una tormenta y los animales lo notan antes que las personas. Los gatos se esconden. Los perros ladran. Las científicas de alimentos sienten un cosquilleo en los dedos.

Yo no soy un animal. Soy una científica. Pero lo noto.

Héctor está más callado de lo normal, lo cual, en un hombre que ya de por sí usa las palabras como si tuviera un presupuesto limitado y cada sílaba costara dinero, es decir mucho. Cocina con más intensidad. Se mueve por la cocina como si le persiguiera algo. Y me mira. Cada vez que paso por la puerta que conecta los dos obradores, me mira. No disimula. No aparta los ojos. Me mira como

si estuviera resolviendo un problema matemático y yo fuera la variable que no le cuadra.

He decidido que esta noche no voy a pensar en eso. He decidido que voy a concentrarme en los helados, en las combinaciones, en el servicio. He decidido que voy a ser profesional. Lo he decidido tres veces esta tarde, en el metro, en el obrador y en el baño del local mientras me miraba al espejo y me decía "Valeria Torres, eres una científica, no una adolescente, compórtate."

No ha funcionado. Pero la intención cuenta.

La noche va bien. Hemos preparado cuatro combinaciones nuevas, incluyendo una que es mi favorita: su tartar de salmón con un sorbete de aguacate y wasabi que he tardado cinco días en perfeccionar porque el wasabi es un ingrediente traicionero que se pasa de picante si le miras mal. La gente está encantada. La lista de espera tiene treinta nombres. Iñaki sirve con su eficiencia habitual, flirteando con los clientes como si le pagaran por ello (que en cierto modo así es, porque las propinas suben un veinte por ciento cuando Iñaki sonríe, lo cual es un dato que Sara ha verificado con su hoja de cálculo y que le parece "estadísticamente significativo y socialmente deplorable").

A las once y media, los últimos clientes se van. Iñaki friega los vasos, se despide con un "hasta mañana, jefe, hasta mañana,

científica" y desaparece en la noche del Born con su mochila al hombro y su sonrisa de que la vida es fácil y todo va bien siempre.

Y nos quedamos solos.

Héctor y yo. En su bar. Con las luces a medio gas, el olor a cocina que todavía impregna el aire como un perfume de restaurante, y ese silencio que solo tiene Barcelona a medianoche: un silencio lleno de ruido lejano, como un cuadro impresionista hecho de sonido. Bocinas lejanas. Risas. El mar. Un saxofón que alguien toca en algún balcón del Born porque en este barrio la gente toca saxofón a medianoche como si fuera normal.

—Queda un trozo de tortilla —dice Héctor—. Y un poco de tu sorbete de aguacate. Cenamos.

No es una pregunta. Es una constatación. Como si cenar juntos después de cerrar fuera algo que hacemos, una rutina que se ha instalado sin que ninguno de los dos la haya planeado, como las mareas o como las costumbres de los gatos.

Nos sentamos en la barra. Él de un lado, yo del otro. Pero esta vez estamos cerca. La barra es estrecha y nuestras rodillas casi se tocan. Puedo sentir el calor de su pierna a través de mis vaqueros.

Comemos en silencio. La tortilla está fría pero sigue siendo espectacular porque la tortilla de Héctor desafía las leyes de la

termodinámica: está buena caliente, está buena fría, estaría buena congelada, estaría buena en cualquier estado de la materia. El sorbete de aguacate se ha derretido un poco y tiene esa textura de crema que lo hace aún mejor. Héctor abre una botella de vino tinto, un Priorat que guarda para ocasiones especiales y que tiene el color de un atardecer del Born en agosto, y me sirve una copa sin preguntar.

—Quiero probar algo —dice.

—Qué.

Se levanta. Va a la nevera. Saca un trozo de queso azul —el de Picos de Europa, el que compramos juntos en la Boqueria aquel sábado que cambió todo aunque ninguno de los dos lo supiera entonces— y lo pone en un plato con un hilo de miel de romero que dibuja una espiral perfecta sobre la porcelana.

—Helado de miel —dice—. El que hiciste la semana pasada. Queda algo?

—En el obrador. Espera.

Voy a mi obrador, saco la tarrina del helado de miel de romero y vuelvo a su barra. Pongo una cucharada generosa junto al queso

azul. Héctor corta un trozo de queso, lo pone sobre el helado y lo prueba.

—Sí —dice, con los ojos cerrados y esa expresión que tiene cuando algo le gusta de verdad: cejas relajadas, labios ligeramente entreabiertos, como si necesitara más espacio en la boca para contener todo el sabor—. Joder. Sí.

—Déjame probar.

Pruebo. El queso azul potente, que te invade la boca como una declaración. La miel suave, que acaricia. El frío del helado, que ralentiza todo. La cremosidad que unifica. Es un bocado que te para el mundo. Que te hace cerrar los ojos. Que te hace pensar que si la vida tuviera sabor, sería exactamente esto: intenso, suave, frío, caliente, todo a la vez.

—Funciona —digo.

—Funciona de cojones.

Nos miramos. Estamos inclinados sobre el plato, muy cerca. Puedo oler su jabón (ese jabón que huele a romero y que es como un rastreador que mi nariz ha aprendido a identificar a tres metros de distancia). Puedo oler el aceite de la cocina impregnado en su piel. Un fondo de vino tinto en su aliento. Puedo ver las motas doradas en sus ojos miel, que de cerca son un universo de colores que de

lejos parecen uno solo. Puedo contar las canas prematuras de su barba de tres días, que son exactamente siete (las he contado, no sé cuándo, no sé por qué, pero las he contado).

—Héctor —digo, porque hay que decir algo cuando estás a veinte centímetros de la cara de un hombre que te gusta y que tiene queso azul en el labio inferior, y porque si no digo algo voy a hacer algo que no puedo deshacer.

—Qué.

—Tienes queso en el labio.

Se limpia con el dorso de la mano. Se mancha más. Es un desastre. Y me parece la cosa más atractiva que he visto en mi vida, lo cual dice mucho sobre mi estado mental y poco sobre mis estándares estéticos, que normalmente son más exigentes.

—Ahora tienes queso y miel —digo.

—Pues límpíamelo.

Lo dice en serio. Lo dice mirándome a los ojos. Lo dice con esa voz grave que usa cuando no está gruñendo sino diciendo algo que le

importa. Una voz que suena a medianoche y a vino tinto y a "estoy cansado de fingir que no pasa nada."

No sé quién se mueve primero.

Es posible que sea yo. Es posible que sea él. Es posible que seamos los dos al mismo tiempo, como cuando servimos las tapas y los helados, con esa sincronía que no tiene explicación científica y que la ciencia debería estudiar como un fenómeno cuántico de atracción gastronómica.

El caso es que de repente estoy besando a Héctor Navarro. O él me está besando a mí. O nos estamos besando mutuamente, que es la opción más precisa porque un beso es una reacción bilateral que requiere la participación activa de ambas partes y que, como cualquier buena reacción química, genera calor.

Y joder.

Joder, joder, joder.

Besa como cocina: con intensidad, con instinto, sin pensárselo. No hay timidez. No hay negociación. No hay "a ver qué pasa." Es un beso que sabe lo que quiere. Sus manos me cogen la cara. Las manos grandes, las que he estado mirando durante semanas mientras cortaba cebolla y flameaba pintxos y me pasaba platos en la terraza. Esas manos. En mi cara. Sus dedos en mi pelo,

deshaciendo el moño que ya se estaba deshaciendo solo porque mi pelo nunca ha respetado una estructura durante más de tres horas, enredándose en mis rizos como si supiera exactamente cómo manejar el pelo rizado, lo cual es imposible porque nadie sabe manejar el pelo rizado, ni siquiera yo, ni siquiera mi peluquera, que lleva diez años intentándolo.

El beso sabe a vino tinto, a queso azul y a miel de romero. Y sabe a algo más. Sabe a urgencia. A semanas de tensión acumulada liberándose de golpe como un corcho de cava. A "joder, por fin." A "llevamos seis semanas coqueteando con la comida y la terraza y los carteles y ya no puedo más."

Me agarro a su camiseta. Tiro de él. Nos chocamos contra la barra. Una copa se cae y se rompe y el cristal explota en el suelo como fuegos artificiales en miniatura y ninguno de los dos se separa porque el beso importa más que una copa de vino y que la limpieza y que la física y que todo. Estoy de puntillas porque mide un metro ochenta y tres y yo un metro setenta y la diferencia de altura es una cuestión de física que mi cuerpo resuelve levantándose y el suyo inclinándose y encontramos un punto de equilibrio que es pura ingeniería gravitacional.

No sé cuánto dura. No tengo reloj. No tengo noción del tiempo. No tengo noción de nada que no sea su boca, sus manos, su pecho contra el mío, su respiración mezclada con la mía, el sonido que hace cuando le muerdo el labio inferior que es medio gruñido medio

suspiro y que me va a perseguir en sueños durante las próximas cuarenta y siete noches como mínimo (estimación conservadora).

Nos separamos. No del todo. Frentes pegadas. Narices rozándose. Su aliento en mi boca. Mi aliento en la suya.

—Perdona —dice.

—No —digo.

—No?

—No te disculpes. Si te disculpas, significa que piensas que ha sido un error. Y esto no ha sido un error. Esto ha sido... —Busco la

palabra. La científica busca la palabra precisa—. Esto ha sido inevitable.

Abre los ojos. Los tengo tan cerca que puedo ver las pupilas dilatadas, el miel oscureciéndose, las pestañas que son injustamente largas para un hombre que gruñe como profesión.

—No me disculpo —dice.

—Bien.

—Bien.

Silencio. Nos miramos. A tres centímetros de distancia. El bar huele a vino derramado de la copa rota, a queso azul y a algo que podríamos llamar "tensión sexual resuelta parcialmente" y que mi cerebro clasifica como "oxitocina y dopamina en niveles estratosféricos."

Y entonces suena mi móvil.

El tono de llamada de mi madre. La Marcha Real. Porque mi madre no sabe cambiar los tonos de llamada y el teléfono vino así de

fábrica y ella dice que "es patriótico y además suena fuerte, que así me entero."

Me separo de Héctor como si me hubieran dado una descarga eléctrica. Cojo el teléfono del bolsillo del delantal. Miro la pantalla. "MAMA" en letras gigantes con tres emojis de corazón que Clara le añadió a su contacto como broma y que me niego a quitar.

Miro a Héctor. Héctor mira el teléfono. Mira al techo. Cierra los ojos como quien pide paciencia a un santo que no existe.

—Es mi madre —digo.

—Ya lo oigo. Lo oye todo el Born.

—Llama siempre a esta hora. Tiene insomnio. No entiende el concepto de hora apropiada para llamar. Ni el de hora apropiada para nada.

—A medianoche.

—A medianoche, a las seis de la mañana, a las tres de la tarde, cuando está cocinando, cuando está viendo MasterChef, cuando se

acuerda de que existo y siente la necesidad biológica de comprobar que sigo viva.

El teléfono sigue sonando. La Marcha Real llena el bar de tapas como si fuera una ceremonia de Estado. Héctor tiene los labios hinchados, el pelo revuelto donde yo le he pasado las manos y una expresión que está a medio camino entre la frustración y algo que se parece peligrosamente a la ternura.

Descuelgo. Porque si no descuelgo, mi madre llamará tres veces más, luego llamará a Sara, luego a Clara, luego a los Mossos d'Esquadra, y a las dos de la mañana tendré un helicóptero de rescate sobrevolando el Born.

—Dime, mamá.

—Bonica, soy mamá.

—Lo sé, mamá. Por eso he dicho mamá.

—Llamo para preguntarte si comes suficiente proteína. He leído un artículo en la revista del Mercadona, en la de las ofertas, al lado de los cereales, que dice que las mujeres de treinta no comen suficiente proteína y me he preocupado. Dice que hay que comer legumbres tres veces por semana y pollo dos. Tú comes legumbres? Porque el

helado no tiene proteína, Valeria. El helado es azúcar y grasa y alegría pero no proteína.

—Tengo veintinueve, mamá.

—Casi treinta. Comes proteína?

Miro a Héctor. Héctor me mira. Y empieza a reírse. No la media sonrisa. No la risa contenida. Una carcajada. Real, profunda, desde el estómago, que le sacude los hombros y le arruga los ojos y le hace apoyarse en la barra y reírse hasta que le salen lágrimas, lágrimas de verdad, que le brillan en las pestañas como gotas de rocío en un amanecer.

Es el sonido más bonito que he oído en mi vida. Más bonito que la risa del evento del barrio. Más bonito que el jazz que suena en su cocina a medianoche. Más bonito que cualquier cosa que pueda meter en una fórmula o escribir en una libreta. Es Héctor Navarro riéndose a carcajada limpia a medianoche en su bar con los labios hinchados de besarme mientras mi madre me pregunta si como suficiente proteína.

—Mamá, como mucha proteína. Te lo prometo. Lentejas, garbanzos, pollo y todo el pescado que me quepa. Buenas noches.

—Quién se ríe ahí. Estás con alguien? Es un chico? Valeria, estás con un chico a las doce de la noche un jueves? Quién es? Es guapo?

Tiene trabajo? Vive en Barcelona o es de fuera? Porque si es de fuera, pregúntale si le gusta el arroz al horno, que es un test definitivo.

—Buenas noches, mamá. Te quiero. Mañana te cuento.

—Mañana a primera hora, Valeria. Que no se me olvida.

Cuelgo. Héctor sigue riéndose. Yo también me río. Nos reímos juntos en el bar vacío con los cristales de la copa rota en el suelo y el olor a queso azul y a beso en el aire. Nos reímos hasta que nos duele el estómago. Nos reímos como se ríe la gente que ha estado conteniendo algo durante semanas y que por fin lo suelta.

Cuando dejamos de reírnos, el silencio vuelve. Pero no es incómodo. Es un silencio nuevo. Un silencio de dos personas que se han besado

y se han reído y no saben qué hacer con lo que les ha pasado pero que saben que es bueno.

—Debería irme —digo, aunque cada célula de mi cuerpo dice lo contrario.

—Probablemente.

—Mañana tengo que abrir a las diez.

—Y yo a las nueve.

—Entonces.

—Entonces.

Nos miramos. No nos besamos otra vez, aunque las ganas están ahí, flotando entre nosotros como el vapor sobre una olla a punto de hervir. Porque hay un momento para cada cosa y el momento de

esta noche ya ha pasado y el siguiente vendrá cuando tenga que venir.

—Buenas noches, Héctor.

—Buenas noches, Valeria.

Salgo del bar. El aire de la noche del Born me golpea en la cara como un beso frío. Camino hasta la parada de metro de Jaume I con

las piernas flojas, los labios ardiendo y el corazón haciendo cosas que las leyes de la física no pueden explicar pero que la química sí.

En el metro, sola a las doce y media de la noche con dos borrachos simpáticos cantando flamenco en el vagón de al lado, llamo a Sara.

—Valeria, son las doce y media.

—Me ha besado.

Silencio. Un silencio de Sara procesando datos.

—Bueno, nos hemos besado. Los dos. Ha sido mutuo. Creo que yo he empezado. O él. No estoy segura. Los datos son confusos. Había queso azul y miel de romero involucrados.

—Valeria, respira.

—He besado al vecino gruñón, Sara. Le he comido la boca. En su bar. Con queso azul en el labio. Contra la barra. Se ha roto una copa. Y entonces ha llamado mi madre para preguntarme si como suficiente proteína y él se ha reído y ha sido el sonido más bonito del mundo y estoy jodida, Sara. Estoy tan jodida que no me cabe en el cuerpo.

Sara se queda callada un momento. Oigo su sonrisa a través del teléfono. Las sonrisas de Sara son silenciosas pero audibles, como la

brisa marina.

—Bueno —dice—. Ya era hora.

—Qué quieres decir con ya era hora.

—Valeria. Llevas seis semanas hablando de sus manos, de sus ojos, de sus croquetas, de cómo pronuncia la palabra "científica", de cómo se le marca el hoyuelo y de cómo huele a romero. Clara y yo

teníamos una apuesta. Ella decía que os liaríais en la semana cinco. Yo decía la seis. He ganado.

—Teníais una apuesta. Sobre mi vida sentimental. Mis dos mejores amigas.

—De cinco euros. He ganado. Clara me debe un café con leche de avena del sitio caro de Gràcia.

—Sois las peores amigas del mundo.

—Somos las mejores y lo sabes. Ahora duérmete. Y mañana me lo cuentas todo. Con datos. Sé que los tienes.

Cuelgo. Llego a casa. Me tumbo en la cama sin cambiarme. El techo de mi piso de Gràcia me devuelve la mirada con sus grietas que parecen constelaciones.

Abro la libreta. Busco una página limpia.

"Dato: Héctor Navarro besa como cocina. Con instinto. Sin medida. Sin protocolo. Dato: sabe a vino y a queso azul y a miel de romero y a algo que no tiene nombre pero que mi cerebro clasifica como 'necesario'. Dato: tiene las manos grandes y cálidas y cuando me ha cogido la cara he sentido que todo encajaba, como una fórmula que por fin cuadra después de meses de no cuadrar. Dato: se ha reído

cuando mi madre ha llamado y el sonido me ha roto algo por dentro que no sabía que estaba entero."

"Conclusión provisional: la reacción es irreversible. Los enlaces se han formado. No hay vuelta atrás."

"Nota al margen: mañana va a actuar como si no hubiera pasado nada. Lo sé. Le conozco. Se va a cerrar como una ostra. Va a gruñir más de lo habitual. Va a evitarme. Va a esconderse detrás de la barra como dice Txema."

"Y aun así."

"Aun así ha merecido la pena. Cada segundo. Cada molécula de queso azul. Cada nota de la Marcha Real."

Cierro la libreta. Apago la luz. Me quedo dormida con el sabor del vino tinto y del queso azul y de Héctor Navarro en los labios.

Y la certeza de que mañana va a ser complicado.

Pero joder si esta noche ha sido perfecta.

11

Valeria

Tenía razón.

Al día siguiente, Héctor actúa como si no hubiera pasado nada. Como si anoche no me hubiera besado contra la barra de su bar con las manos en mi pelo y el sabor a queso azul en la boca. Como si mi madre no hubiera llamado y él no se hubiera reído hasta llorar. Como si el mundo no se hubiera reordenado a medianoche en un local del Born mientras una copa de vino se rompía en el suelo como metáfora de todo lo que ya no tiene arreglo.

Llego al local a las nueve y cuarenta y cinco, quince minutos antes de abrir, con ojeras de las que delatan (porque no he dormido, he dado vueltas en la cama pensando en su boca y en la Marcha Real y en el queso azul hasta que el despertador ha sonado como un insulto personal), un café con leche que me he comprado en la estación de metro de Jaume I en un vaso de cartón que dice "ten un buen día" con una carita sonriente que me ofende, y una expectativa irracional de que Héctor me estaría esperando en la puerta con una

declaración de intenciones o, como mínimo, con otra croqueta de inauguración sentimental.

No está. El bar de El Racó tiene la persiana bajada. La terraza está vacía. No hay nota. No hay croqueta. No hay nada excepto el sol del Born cayendo sobre las baldosas y un gato naranja lamiendo el bordillo con la indiferencia de quien no tiene problemas emocionales.

—Vale —le digo al gato—. Tú tampoco me ayudas.

El gato me ignora. Como Héctor. Pero con más estilo.

Abro el local. Enciendo las máquinas. Preparo el obrador. Saco los helados del congelador industrial. Me pongo el delantal con el logo del matraz. Me hago el moño, que hoy se deshace antes de que termine de hacérmelo porque mi pelo tiene la memoria emocional de anoche grabada en los rizos y se niega a cooperar. Miro por la cristalera. La persiana de El Racó sigue bajada.

A las diez y cuarto, Héctor sube la persiana. Le veo a través del cristal: entra en su bar, enciende las luces, se pone el delantal. Los gestos de siempre. La rutina de siempre. Como si anoche no hubiera pasado. Iñaki llega cinco minutos después con su energía nuclear de siempre. Héctor le dice algo. Iñaki mira hacia mi local con una cara que grita "lo sé todo y quiero preguntar pero me han dicho que no pregunte." Héctor le dice otra cosa, probablemente "ni una palabra", y la cara de Iñaki cambia a "entendido, jefe, pero sepas que me

estoy muriendo de curiosidad y que esto es una tortura para alguien con mi nivel de cotilleo."

A las once, no puedo más. La espera me está comiendo. Salgo a la terraza con la excusa de recolocar las sillas, que no necesitan ser recolocadas porque las puse en su sitio hace dos horas con la precisión milimétrica de alguien que necesita controlar algo en un mundo donde todo lo demás está fuera de control. Héctor sale un minuto después con la excusa de limpiar las mesas, que ya están limpias porque Iñaki las ha limpiado hace quince minutos.

Nos miramos a cuatro metros de distancia. La terraza entre nosotros. El sol entre nosotros. La línea invisible de la cinta de carrocero entre nosotros.

—Buenos días —digo.

—Buenos días —dice.

Y se mete dentro.

Eso es todo. Buenos días. Dos palabras. Cuatro sílabas. Cero referencia al beso. Cero referencia a las manos en mi pelo. Cero referencia al vino tinto, al queso azul, a la miel de romero, a la carcajada con la Marcha Real. Nada. Es como si las últimas horas se

hubieran borrado del disco duro de Héctor Navarro y solo quedaran en el mío, grabadas a fuego, inmortales, indelebles.

Le conozco. Le conozco lo suficiente como para saber lo que está haciendo. Se está protegiendo. Se está escondiendo detrás de la barra, como dice Txema. Está cerrando las puertas emocionales porque la última vez que las abrió, Marina entró, revolvió todo, cogió lo que quiso y salió dejándole con una hipoteca y medio corazón.

Lo entiendo. Intelectualmente, lo entiendo. Lo entiendo con la misma claridad con la que entiendo las leyes de la termodinámica: los sistemas tienden al desorden, y las personas que han sido heridas tienden a protegerse.

Emocionalmente, quiero cruzar la terraza, entrar en su bar y gritarle que anoche me besó como si el mundo se acabara y que no puede fingir que no ha pasado. Quiero decirle que cuando cogió mi cara con las dos manos sentí que todo el ruido del mundo se apagaba. Quiero decirle que el sonido de su risa a medianoche es lo mejor que me ha pasado desde que abrí esta heladería. Quiero decirle todo eso y más.

No lo hago. Porque tengo mi propio orgullo. Porque yo también sé esconderme. Porque soy una científica que sabe que un experimento requiere paciencia y que los resultados tardan en manifestarse. Y

porque mi madre me dijo una vez que "las cosas buenas vienen cuando dejas de perseguirlas, bonica, como los gatos."

Pero joder si cuesta.

Los días pasan. Viernes, sábado, domingo. Héctor y yo mantenemos una cortesía profesional que duele como una piedra en el zapato. Buenos días. Buenas tardes. Qué tal el día. Bien, gracias. Nada más. La terraza se convierte en una zona neutral donde los dos operamos

con la precisión de diplomáticos en una cumbre internacional y el corazón de adolescentes en un recreo.

Clara me llama el sábado por la noche.

—Tía, qué tal? Me ha dicho Iñaki que Héctor lleva tres días gruñendo más de lo normal y que el indicador Navarro de mal humor ha subido un sesenta por ciento. Qué ha pasado después del beso?

—Nada. Ha pasado nada. Es como si el beso fuera un sueño que solo he tenido yo.

—No ha sido un sueño. Le vi los labios hinchados cuando se fue Iñaki. Los labios hinchados no mienten, tía.

—Clara, los labios hinchados no son un indicador científico de nada.

—Son un indicador emocional de todo. Valeria, escúchame. Ese hombre te ha besado y ahora está huyendo. Sabes por qué? Porque le gustas de verdad. Los hombres que besan y luego desaparecen son dos tipos: los que les da igual y los que les importa tanto que les aterra. Y Héctor Navarro es del segundo tipo. Es un oso herido que

necesita tiempo. Dale tiempo. Pero no demasiado. Porque el tiempo es como la mermelada: si dejas demasiado, se pasa.

—Esa metáfora es horrible.

—Pero acertada. Como todas las mías.

El jueves siguiente llega. Jueves de Química. Y aquí está el problema: tenemos que trabajar juntos. Tenemos que estar en la misma cocina, pasarnos platos, rozarnos, mirarnos. No se puede servir un menú degustación conjunto desde lados opuestos de un campo de fuerza emocional.

A las siete, voy a su cocina con las tarrinas. Él está cortando pescado para un ceviche nuevo. Lleva la camiseta negra remangada, por supuesto, porque Héctor no concibe existir sin los antebrazos al aire. Y tiene un corte reciente en el pulgar derecho que se ha vendado con cinta de carrocero, lo cual es tan Héctor que me dan ganas de reír y llorar al mismo tiempo. Cinta de carrocero. La misma cinta que yo usé para marcar la terraza. Ahora la usa él para taparse una herida. Las ironías de la vida son crueles y poéticas.

—He traído un helado nuevo —digo, dejando la tarrina en la encimera con la calma de una bomba a punto de explotar—. Chocolate picante. Se llama Reacción exotérmica. Chocolate negro al

85%, cayena, canela y un toque de naranja sanguina. Es intenso. Es picante. Es... independiente.

Héctor mira la tarrina. No me mira a mí.

—Queda bien con el ceviche? —pregunta, con la voz neutra de alguien que pregunta por el tiempo.

—No. Queda bien solo. Es un helado que no necesita compañía. Que funciona perfecto por sí mismo. Que no necesita que nadie le complete.

Ahora sí me mira. Y en sus ojos veo que ha pillado la indirecta. Cada palabra. Cada matiz. Cada puñal disfrazado de dato gastronómico. Bien. Me alegro. Porque soy petty cuando me ignoran y no voy a disculparme por ello.

La noche avanza. Servimos las combinaciones. La gente disfruta. Pero entre nosotros hay una tensión que antes era electrizante y ahora es dolorosa. Nos pasamos los platos sin tocarnos. Nos hablamos con frases cortas y funcionales: "más sorbete", "listo", "siguiente mesa." Iñaki nos mira con la cara de alguien que está viendo un documental de naturaleza sobre dos animales que quieren

aparearse pero uno de ellos se ha asustado y se ha metido en una cueva.

A las once, cuando la terraza se vacía, Iñaki se va más rápido de lo normal. "Tengo una cosa", dice, y se esfuma. Sospecho que la "cosa" es un plan orquestado con Clara para dejarnos solos, porque Iñaki y Clara llevan semanas operando como una célula de inteligencia sentimental con más coordinación que la OTAN.

Héctor y yo recogemos en silencio. Apilamos sillas. Limpiamos mesas. Fregamos platos codo con codo sin hablar. Y la tensión crece. Crece como la temperatura del caramelo en la olla: despacio, constante, imparable. Se puede sentir en el aire. Se puede oler. Se puede tocar.

Cuando termino de fregar, me seco las manos y me giro para irme. Ya está. Otro jueves. Otra noche de silencio profesional y dolor emocional. Otra noche de fingir que un beso no pasó cuando los dos sabemos que pasó y que cambió todo.

—Valeria.

Su voz me para en seco. Me giro. Está apoyado en la encimera, con el paño en las manos, mirándome con una expresión que es vulnerabilidad pura. Sin escudos. Sin gruñidos. Sin la armadura de Héctor Navarro, cocinero del Born, hombre de pocas palabras y

menos sentimientos visibles. Es Héctor a secas. El que tiene miedo. El que no sabe. El que necesita.

—No sé qué hacer con esto —dice.

—Con qué.

—Con esto. —Señala el espacio entre nosotros, que son dos metros de cocina pero que podrían ser dos metros de océano por lo difícil que resulta cruzarlos—. Contigo. Con lo que pasó el jueves pasado. No sé qué hacer.

Me apoyo en la pared. Le miro. Estamos a dos metros de distancia, que en la cocina de Héctor es casi tocarse.

—Podrías empezar por no fingir que no ha pasado —digo, y mi voz sale más suave de lo que pretendía.

—No finjo. Es que no sé. No sé hacer esto. —Se pasa una mano por el pelo. Un gesto que le he visto hacer cuando está frustrado, cuando algo no le sale en la cocina, cuando la vida le pide algo que no sabe dar—. Llevo ocho meses sin sentir nada, Valeria. Nada. Después de Marina me cerré y estaba bien. Estaba tranquilo. Tenía el bar, tenía a mi padre, tenía mis noches cocinando solo con Chet Baker de fondo. Y entonces llegaste tú con tu metro y tu libreta y tus helados imposibles y tu forma de hablar sin respirar y me has

descolocado. Me has sacado de donde estaba. Y no sé qué hacer porque la última vez que dejé entrar a alguien me destrozó.

Lo dice todo seguido. Sin respirar. Como yo. Es lo más largo que le he oído decir desde que nos conocemos. Es como si hubiera abierto una compuerta y todo lo que llevaba semanas conteniendo saliera de golpe, a borbotones, sin orden ni filtro.

Me acerco. Un paso. Dos. Estoy a un metro.

—No soy Marina —digo.

—Lo sé.

—No me voy a ir con un sous-chef. Ni con un cocinero. Ni con nadie. No soy de las que se van. Soy de las que se quedan. Pregúntale a Sara: llevo quince años siendo su amiga y no me he ido ni cuando me hizo ver un documental de cuatro horas sobre plancton en Nochevieja.

Algo parecido a una sonrisa. Un destello. Una grieta en la armadura.

—Y no te pido que sepas qué hacer —digo—. Te pido que no finjas que no ha pasado. Porque ha pasado. Y ha sido increíble. Y los dos lo sabemos. Y fingir que no existe algo que existe es lo que hacía mi

jefe en NutriLab con los datos incómodos: los ignoraba. Y yo me negué a ignorar datos entonces y me niego ahora.

Silencio. Nos miramos. Un metro de distancia.

—Tienes las manos heladas —dice, y la frase sale de la nada, como un plato que aparece en una barra sin que nadie lo haya pedido.

Miro mis manos. Están en mis costados, frías como siempre, porque paso el día metiendo helado en cubetas y porque soy valenciana y las valencianas tenemos la circulación periférica de un lagarto en invierno.

—Trabajo con helado —digo.

—Ya. Pero me dan ganas de calentártelas.

Me coge las manos. Las dos. Con las suyas, que son grandes, calientes, ásperas por el trabajo en los bordes y suaves por dentro. Las envuelve. Las aprieta. Y el gesto es tan simple y tan enorme que se me cierra la garganta y se me abren los ojos y siento que toda la tensión de la última semana se deshace como un helado al sol.

—No sé qué hacer —repite, con mis manos en las suyas, con sus ojos miel mirándome desde arriba porque mide trece centímetros

más que yo y la diferencia de altura es una cuestión de física que ahora mismo me parece la cosa más bonita del mundo.

—No necesitas saber qué hacer —digo—. Solo necesitas no huir. No esta vez. No conmigo.

—No soy bueno con las palabras.

—Pues usa las manos.

Se ríe. Bajito. Un sonido que vibra en sus dedos y llega a los míos.

No nos besamos. No esta noche. Esta noche es algo más importante que un beso. Es un acuerdo. Un pacto silencioso entre dos personas que tienen miedo pero que han decidido que el miedo no va a ganar. Todavía.

Me suelta las manos. Pero despacio. Como si le costara.

—Hasta mañana, científica.

—Hasta mañana, cocinero.

Salgo del bar. Camino por el Born a medianoche, con las manos calientes por primera vez en semanas. El aire huele a mar y a jazmín y a verano que se acerca. Las calles del barrio están llenas de gente que ríe y bebe y vive sin pensar demasiado. Paso por delante de la

panadería de Montse, que está cerrada pero tiene las luces de la vitrina encendidas y los cruasanes del día siguiente ya alineados esperando el amanecer. Paso por delante del colmado, del bar de vinos naturales, de la tienda de ropa vintage del millonario. El Born de noche es un escenario donde todo parece posible.

Llego a casa. Abro la libreta.

"Dato: me ha cogido las manos. Las ha calentado. Con las suyas. Dato: ha dicho que no sabe qué hacer pero que no quiere fingir. Dato: está roto por varios sitios y no tiene manual de instrucciones. Dato: yo también estoy rota. Por otros sitios. Pero los bordes coinciden. Como un kintsugi. Como un helado que se derrite y se

vuelve a congelar con una forma nueva. Como dos personas que no sabían que se necesitaban."

"Hipótesis actualizada: dos cosas rotas pueden encajar si alguien tiene la paciencia de buscar dónde coinciden los bordes."

"Estado del experimento: en curso. Con precaución. Con esperanza."

"Estado de la investigadora: esperanzada. Y aterrada. Las dos cosas a la vez. Que es como siempre que algo merece la pena."

Cierro la libreta. La dejo en la mesilla. Las manos me siguen calientes.

Duermo, por primera vez en una semana, sin darle vueltas.

12

Héctor

Llevo dos semanas pensando en sus manos.

Lo cual es patético. Tengo treinta y tres años, un divorcio a cuestas, un bar que necesita mi atención diaria, una lista de proveedores que repasar antes del viernes y un negocio conjunto que gestionar con una mujer que me descoloca cada vez que entra en mi cocina con sus tarrinas de helado y su olor a vainilla. No tengo tiempo para pensar en las manos frías de una científica valenciana que habla más rápido que piensa y que pone nombre a los helados como si fueran criaturas con personalidad propia.

Y sin embargo.

Sus manos son pequeñas. Siempre frías. Se las frota cuando está nerviosa, como intentando calentarlas ella sola, un gesto inconsciente que hace cuando habla con su madre por teléfono o cuando un sabor nuevo no sale como esperaba. Cuando coge un plato, lo hace con cuidado, con esa precisión de laboratorio que

aplica a todo: cada movimiento medido, cada gesto calibrado, como si el mundo fuera un experimento continuo y ella necesitara controlarlo todo para sentirse segura. Cuando se las di en la cocina, la noche del "no sé qué hacer", cabían las dos en una mía. Las dos manos de Valeria Torres en una mano de Héctor Navarro. Y estaban heladas. Y yo quería calentarlas hasta que dejaran de temblar. Hasta que ella dejara de temblar.

Joder, Héctor. Céntrate.

Hoy es jueves. Otro jueves de Química. Y hace dos horas he hecho algo que no estaba planeado, que no estaba en ninguna lista de tareas, que no sé explicar ni justificar: he creado una tapa nueva pensando específicamente en un helado suyo.

No se lo he dicho. No voy a decírselo. Porque decirle a Valeria Torres que cocino pensando en sus helados es como decirle que pienso en ella, lo cual es cierto, lo cual es peligroso, lo cual me aterra.

Es un pintxo de foie con reducción de Pedro Ximénez y un toque de pimienta rosa. He pensado en su helado de higos y canela, el que hizo la semana pasada como prueba y que no llegó a la carta porque dijo que "necesitaba ajustes." Lo probé a escondidas, como siempre, del tupper que deja en la nevera del portal con su etiqueta de "descarte" que no engaña a nadie, y menos a mí que llevo semanas comiendo sus descartes a medianoche en un pasillo oscuro como un ladrón de helados. No necesitaba ajustes. Era perfecto: el higo

maduro con su dulzor de final de verano, la canela que no abruma sino que abraza, una base cremosa con un fondo de mantequilla que se funde en la boca como un secreto que alguien te cuenta al oído.

Mi pintxo de foie con su helado de higos. Puedo verlo en mi cabeza como un plato terminado: el foie untuoso sobre pan de cristal tostado, el dulzor oscuro del Pedro Ximénez que lo barniza como una joya, el picor rosa de la pimienta que te despierta. Y encima, la frescura del helado de higos, complementando al foie en vez de competir, la canela uniendo todo como un hilo invisible. Sería un bocado obsceno. Sería un bocado que te haría cerrar los ojos.

Sería un bocado que le demostraría a Valeria Torres que la escucho. Que la veo. Que cuando ella crea algo, yo lo noto. Aunque no diga nada. Aunque mi forma de decir las cosas sea cocinar y no hablar. Porque yo no tengo libreta de fórmulas. No apunto datos. No clasifico sentimientos con etiquetas científicas. Mi libreta es la cocina. Mis datos son los platos. Y este pintxo de foie es mi forma de decir algo que no sé decir con la boca.

A las siete, Valeria entra en mi cocina con sus tarrinas. Lleva el delantal azul con el logo del matraz, una camiseta blanca debajo que le queda grande y que se le escurre por un hombro como si tuviera vida propia. Tiene el pelo recogido en el moño de siempre, el que empieza perfecto a las siete y acaba en caos absoluto antes de las diez, como una metáfora de la entropía que ella misma me explicó una noche ("todo en el universo tiende al desorden, Héctor, incluido

mi pelo"). Huele a vainilla y a limón. Siempre huele a algo que he cocinado antes en otro contexto, como si sus helados fueran traducciones frías de mis platos calientes.

—He traído el de higos y canela —dice, dejando la tarrina en la encimera con la naturalidad de siempre—. He ajustado la proporción de canela. Medio gramo menos. Creo que ahora está.

Medio gramo. Ha cambiado medio gramo de canela. Ha pasado tres días probando proporciones hasta encontrar la diferencia entre "muy bueno" y "perfecto", y la diferencia es medio gramo. Esta mujer mide el mundo en fracciones que nadie más ve.

—Prueba esto —digo, y le acerco el plato con el pintxo de foie.

Ella lo mira. Lo huele. Me mira a mí. Y lo sabe. Lo sabe sin que yo diga nada, como yo supe que su helado de cebolla era para mi tortilla.

—Es para el de higos —dice. No es una pregunta.

Nos leemos. Es así de simple. Es así de aterrador.

Pone una cucharada de helado sobre el pintxo. Prueba. Cierra los ojos. Y en su cara veo exactamente lo que esperaba ver: la sorpresa

del descubrimiento. La emoción de algo que funciona. La felicidad de un dato que confirma una hipótesis.

—Madre mía —dice con la boca llena, lo cual no es elegante pero es honesto—. Héctor, esto es... Esto no debería existir. Es demasiado bueno. Es injusto para el resto de la comida del mundo.

—Exagerada.

—No soy exagerada. Soy precisa. Y precisamente te digo que este pintxo con este helado es lo mejor que hemos hecho juntos. Lo mejor. Supera a las bravas con pimentón. Supera al pulpo con aceite de oliva. Supera a todo.

Me mira. "Lo mejor que hemos hecho juntos." La frase se queda en el aire. Los dos sabemos que no estamos hablando solo de comida. Los dos sabemos que "lo mejor que hemos hecho juntos" incluye cosas que no se comen pero que se saborean igualmente.

La noche va bien. Va más que bien. El pintxo de foie con helado de higos y canela se agota en quince minutos y la gente protesta porque quiere más y no hay más. Hay una periodista de El País que ha venido con un fotógrafo y que saca fotos de cada plato con la reverencia de alguien que documenta una excavación arqueológica. Iñaki sirve con su eficiencia de siempre y me lanza miradas cómplices cada vez que Valeria y yo nos rozamos al pasar, que es cada treinta segundos aproximadamente porque la cocina es

pequeña y nosotros somos dos personas que se rozan compulsivamente.

Pero lo que importa es lo que pasa entre plato y plato. Los silencios. Las miradas. La forma en que Valeria me pasa una tarrina y sus dedos se quedan un segundo más en los míos. La forma en que yo le digo "más sorbete" y ella dice "ya lo sé" antes de que termine la frase. La forma en que, al final de la noche, cuando recogemos, caminamos por la cocina como dos planetas que orbitan alrededor del mismo centro de gravedad. Cerca. Siempre cerca. Nunca tocándonos del todo. Siempre a punto.

No sé si esto es lo que la gente llama enamorarse. Llevo mucho tiempo sin usar esa palabra. La usé con Marina y mira cómo acabó: con un divorcio, un piso vacío y ocho meses de cocinar solo a medianoche preguntándome si soy "demasiado poco." Pero hay algo en Valeria Torres que me saca de donde estoy. Que me obliga a moverme, a sentir, a crear algo que no sea tortilla de patata y croquetas de jamón. Algo nuevo. Algo que solo existe cuando estamos juntos.

A las once y media, los clientes se van. Iñaki se despide. Nos quedamos solos.

Valeria está sentada en un taburete de la barra, con la libreta abierta, apuntando algo. Siempre está apuntando. Como si el mundo

fuera un experimento continuo y ella necesitara registrarlo todo para que sea real. Como si las cosas que no se apuntan no existen.

—Qué apuntas —digo.

—Datos.

—Qué datos.

—El número de pintxos de foie vendidos. El tiempo que ha tardado en agotarse. La temperatura del sorbete, que estaba un grado por encima de lo óptimo pero ha funcionado igual.

—Solo eso.

Me mira por encima de la libreta. Y en su mirada hay una vulnerabilidad que no esperaba. Valeria Torres, la científica que mide todo, que controla todo, que pone nombre y fórmula a todo, me está mirando con los ojos de alguien que no tiene fórmula para lo que siente.

—No —dice—. No solo eso.

Deja la libreta en la barra. Abierta. Puedo ver la página. La letra bonita, las anotaciones precisas, los números. Y al margen, con letra

más pequeña, temblorosa, algo que no son datos de helado sino datos de otra cosa. De nosotros. De mí.

No leo. No necesito leer. Sé lo que pone. O lo intuyo. Porque yo haría lo mismo si tuviera una libreta: apuntaría cosas sobre ella que no tienen que ver con comida pero que necesitan un sitio donde existir.

—Los jueves son mi día favorito de la semana —digo.

Lo digo sin pensar. Lo digo porque es verdad y porque estoy cansado de no decir las cosas. Marina me dijo que era "demasiado poco" y a lo mejor tenía razón, pero hay una diferencia entre ser poco y elegir no dar. Y yo he elegido no dar durante ocho meses. Y estoy harto de elegir la cobardía.

Valeria me mira. Su expresión cambia: de vulnerable a esperanzada. Como un helado que estaba a punto de derretirse y de repente encuentra la temperatura justa.

—Los míos también —dice.

Silencio. El bar vacío. Barcelona al otro lado de la cristalera. El olor a cocina que ya se ha enfriado. La foto de mi madre en la pared,

sonriendo como siempre sonreía, como si la vida fuera una fiesta a la que todos estamos invitados.

No la beso. Quiero besarla. Quiero besarla como la besé la otra noche, contra la barra, con el mundo cayéndose a pedazos. Pero esta noche necesito hacer algo más difícil que besarla.

Necesito hablar.

—No soy bueno con las palabras —digo. Y es la verdad más grande que he dicho en mi vida.

—Lo sé. No necesito que me digas cosas bonitas, Héctor. Necesito que no huyas cada vez que sientes algo. Necesito que cuando me beses no finjas al día siguiente que no ha pasado. Y necesito que entiendas que yo también tengo miedo. Que yo también dejé todo por venir aquí. Que yo también estoy rota por algunos sitios. Y que aun así, cada vez que te veo cocinar, algo se me ordena por dentro.

Como una fórmula que cuadra. Como un helado que sale perfecto al primer intento.

Trago. Trago saliva y orgullo y ocho meses de silencio.

—No soy bueno con las palabras —repito.

—Pues usa las manos.

Se acerca un paso más. Está a medio metro. Puedo oler la vainilla en su piel y el limón en su pelo.

Le cojo la mano. La izquierda. Helada, como siempre. La envuelvo con las dos mías. Y no la suelto.

Nos quedamos así. Sin hablar. Sin besarnos. Solo sus manos frías en las mías calientes, en la cocina de un bar del Born de Barcelona, a medianoche, con Teresa sonriendo en la pared y el mundo girando

alrededor sin enterarse de que aquí, en este espacio de tres metros cuadrados, algo se está reconstruyendo.

A veces las palabras sobran.

Y a veces, calentarle las manos a alguien es lo más honesto que puedes hacer.

Cuando se va, a las doce y media, me quedo en la cocina con el fantasma de sus manos en las mías. Miro la pared que nos separa.

Treinta centímetros de ladrillo y yeso. Al otro lado, su obrador. Su mundo. Su libreta con anotaciones sobre mí.

Miro mis manos. Las mismas que Marina dijo que eran "demasiado poco." Las mismas que Valeria dice que la calientan.

Puede que Marina tuviera razón. Puede que sea un hombre que cocina y calla y que eso no sea suficiente para todo el mundo.

Pero puede que para Valeria sí lo sea. Puede que para una científica que tiene las manos siempre frías, un cocinero que tiene las manos siempre calientes sea exactamente lo que necesita.

Complementarios. Como sus helados y mis tapas. Como la ciencia y el instinto. Como el frío y el calor.

Apago las luces. Subo al estudio. Me meto en la cama.

Y por primera vez en ocho meses, antes de dormir, no pienso en Marina. No pienso en el divorcio. No pienso en "demasiado poco."

Pienso en manos frías que necesitan calor. Y en que yo tengo de sobra.

13

Valeria

El segundo beso pasa un jueves, como todo lo importante de mi vida reciente. Los jueves se han convertido en el eje alrededor del cual gira mi semana: de viernes a miércoles espero, y el jueves llega y el mundo se enciende. Sara dice que tengo "adicción al jueves." Clara dice que tengo "adicción al cocinero." Mi madre dice que tengo que comer más lentejas. Las tres tienen razón.

Pero no empieza el jueves. Empieza el miércoles, a las tres de la tarde, cuando Héctor aparece en la puerta de Lab de Sabors con una fiambrera en la mano y la expresión de alguien que ha tomado una decisión y no piensa echarse atrás.

—He sobrado ceviche del mediodía —dice—. Si quieres.

Es la primera vez que me trae comida a mi local de forma abierta, sin intermediarios, sin la nevera del portal como excusa, sin la puerta trasera como cortina. Es cruzar la terraza a plena luz del día, con Iñaki observando desde la barra de El Racó con una sonrisa que

podría alimentar un panel solar, y dos turistas sacando fotos, para traerme una fiambrera de ceviche.

—Gracias —digo, cogiéndola con las dos manos porque tiene el instinto de soltarla rápido y yo tengo el instinto de que no se vaya.

—Es de lubina. Con leche de tigre de maracuyá. He probado algo nuevo.

—Leche de tigre de maracuyá. Eso es sofisticado para alguien que dice "menos es más."

—A veces más es más.

Me mira. Y sonríe. No la media sonrisa. La sonrisa. La completa. La que me quita el aire y me deja sin datos y me hace pensar que podría vivir de esa sonrisa como otros viven del aire: sin necesitarlo conscientemente pero muriendo si desaparece.

Se va. Yo me como el ceviche en la barra de mi heladería con la puerta abierta a la calle del Born, la brisa entrando cargada de olor a piedra caliente y a pan de Montse, y me da exactamente igual que una clienta me mire raro por estar comiendo pescado crudo en una heladería. Está increíble. La lubina es fresca, la leche de tigre tiene un punto de acidez tropical que te explota en la boca como un petardo de sabor, y hay un toque de cilantro y chile que me recuerda a nuestro primer jueves de maridaje, cuando descubrimos que

juntos somos mejores que por separado. Cada bocado es una conversación. Cada ingrediente dice algo. El ceviche de Héctor Navarro es una carta de amor disfrazada de plato.

Sara me llama a las seis, porque Sara tiene un radar para detectar cambios emocionales en sus amigas que haría llorar de envidia a cualquier satélite meteorológico.

—Te ha traído comida.

—Cómo lo sabes.

—Iñaki se lo ha dicho a Clara. Clara me ha mandado un audio de cuarenta y cinco segundos gritando. He deducido el resto.

—Es un ceviche. Solo un ceviche.

—Valeria, los cocineros no traen ceviche a cualquiera. Traen ceviche a la persona que les importa. Es como cuando un gato te trae un pájaro muerto: no es bonito pero es un gesto de amor profundo.

—La comparación con el gato y el pájaro muerto es perturbadora, Sara.

—Pero precisa.

El jueves llega y los dos estamos distintos. No sé explicarlo de otra

forma. Es como si el ceviche hubiera sido un punto de inflexión, una declaración callada que los dos hemos aceptado sin firmar nada.

Cocinamos juntos, como siempre. Pero esta noche hay algo más. Héctor pone música: jazz suave, algo de Chet Baker que suena a humo y a noche y a secretos que se cuentan bajito. Las luces de la cocina están más bajas. Hay una botella de vino abierta en la encimera que no es para los clientes. Es para nosotros. Para el después. Héctor Navarro ha abierto una botella de vino para después. Eso es planificación. Eso es intención. Eso es "esta noche va a pasar algo y estoy preparado."

La noche de Química va como una máquina bien engrasada. Hemos perfeccionado el sistema: Iñaki gestiona la terraza, yo el obrador, Héctor la cocina. Nos coordinamos con miradas y gestos mínimos. Es una coreografía que no hemos ensayado y que funciona porque los tres cuerpos saben dónde tienen que estar en cada momento.

A las once, los clientes se van. Iñaki se despide. Esta vez ni siquiera inventa una excusa. Simplemente dice "me voy" con una sonrisa de

oreja a oreja que es una conspiración en forma de gesto y desaparece.

Y estamos solos.

Héctor sirve dos copas de vino. El Priorat. Me tiende una. El cristal de la copa brilla bajo la luz baja de la cocina como una gema.

—Has creado el pintxo de gamba pensando en mi sorbete de maracuyá —digo, porque llevo toda la noche queriéndolo decir y me he contenido durante cuatro horas, lo cual es un récord personal de autocontrol que debería registrarse en el libro Guinness.

—Puede ser.

—No "puede ser." Es. He visto cómo lo has emplatado. Has dejado un hueco al lado de la gamba. Exactamente del tamaño de una

cucharada de sorbete. Lo has medido a ojo pero el hueco es perfecto. Lo he comprobado con mi cuchara.

—Eres muy observadora.

—Soy científica. Observar es mi trabajo. Observar y medir y clasificar y enamorarme de los datos. Y tú eres un dato que no consigo clasificar.

Le miro. Abre los ojos un milímetro más. Lo ha oído. Lo que he dicho. Lo que he deslizado dentro de la frase como quien mete un ingrediente secreto en un plato y espera que alguien lo note.

—Observa esto —dice.

Saca un plato de la nevera. Es un postre que no estaba en el menú de esta noche. Un postre que ha hecho en secreto, a escondidas, mientras yo estaba en el obrador y la terraza llena de gente. Un coulant de chocolate. Pequeño, perfecto, con el centro líquido que se

intuye por la forma en que brilla la superficie. Al lado, una cucharada de helado. Mi helado. El de naranja sanguina.

—Has cogido mi helado de la nevera del portal —digo.

—Siempre cojo tus helados de la nevera. Pensabas que no me daba cuenta?

—Los tuppers de descarte?

—Los tuppers de descarte. Que nunca son descarte. Que siempre están increíbles. Me como medio tupper cada noche. Llevo semanas haciéndolo. Soy un adicto clandestino a tus helados de medianoche.

Me quedo con la boca abierta. Literal. Mandíbula desencajada. Meses de tuppers que dejaba en la nevera del portal pensando que los cogería algún vecino hambriento o que acabarían en la basura. Y era Héctor. Héctor comiéndose mis helados de prueba a medianoche

en el pasillo de un edificio del Born, a oscuras, a solas, como un ritual secreto.

—Eres un ladrón de helado —digo.

—Soy un catador clandestino.

—Eso suena peor. Suena a delito gastronómico.

Se ríe. La risa que me desarma. Me acerca el plato.

—Prueba.

Cojo una cuchara. Parto el coulant. El chocolate líquido se derrama sobre el plato como lava oscura, caliente, hipnótica. Pongo helado de naranja encima. El naranja sobre el marrón, el frío sobre el caliente, la acidez sobre la dulzura. Pruebo.

Cierro los ojos. El chocolate amargo, caliente, denso, que te llena la boca entera. La naranja sanguina, fría, ácida, brillante, que corta a través del chocolate como un rayo de luz. El contraste de temperatura, de textura, de intensidad. Es el bocado más erótico que he probado en mi vida y soy consciente de que estoy usando la

palabra "erótico" para describir un postre, lo cual indica que mi cerebro ha cruzado una línea de la que no va a volver.

—Joder —digo con los ojos cerrados.

—Sí.

Abro los ojos. Héctor me está mirando. No al plato. A mí. Me está mirando como si yo fuera el postre. Con esa intensidad de cocinero que aplica a todo lo que le importa: concentrada, silenciosa, total.

Y entonces todo se acelera.

Le digo que llevo semanas dejando tuppers para él, que no eran descartes, que eran mensajes en botellas de plástico. Él me dice que lo sabía desde el tercero, el de frambuesa y romero con mi firma de "la científica" en la tapa. Los dos nos quedamos mirando el espacio entre nosotros, que se ha encogido sin que ninguno de los dos se

haya movido. Gravedad emocional. Atracción molecular. Llámalo como quieras.

—Voy a besarte —dice Héctor, y lo dice con la seriedad de una promesa y la suavidad de una caricia—. Y esta vez no voy a pedir perdón.

—Bien.

—Y mañana no voy a fingir que no ha pasado.

—Mejor.

—Y después no sé qué va a pasar. Pero me da igual.

—A mí también me da igual.

Me besa.

Es un beso diferente al primero. El primero fue explosión, urgencia, queso azul y Marcha Real. Este es intención. Deliberación. Sus manos suben de mis caderas a mi cintura. Me aprieta contra él. Siento su pecho contra el mío, su barba raspándome la barbilla, su boca que sabe a Priorat y a chocolate y a algo que solo es Héctor.

Le empujo contra la cámara frigorífica. El metal frío contra su espalda. Mi cuerpo caliente contra el suyo. Contraste de

temperaturas. Como nuestros helados y sus tapas. Como todo lo nuestro.

Me levanta. Sus manos en mis muslos. Me siento en la encimera. Él entre mis piernas. Sus labios bajan por mi mandíbula, por mi cuello, y yo echo la cabeza atrás y miro el techo de su cocina y pienso que hace tres meses era una científica despedida con una libreta de fórmulas y ahora estoy sentada en la encimera de un bar del Born

besando a un cocinero gruñón que me roba los helados por las noches.

La vida es absurda. Y maravillosa. Y a veces las dos cosas son la misma.

Suena mi teléfono.

Héctor se separa un centímetro. Me mira. Los dos miramos el teléfono. La Marcha Real.

—Tu madre —dice.

—Mi madre.

—No contestes.

—Si no contesto llamará a los Mossos d'Esquadra. Y a la Cruz Roja. Y al Papa.

Cuelgo a mi madre con un "estoy limpiando, mamá, te llamo mañana." Miro a Héctor. Héctor me mira. Y nos echamos a reír. Otra vez. Porque mi madre tiene un talento sobrenatural para interrumpir

los mejores momentos de mi vida y porque la risa es nuestra forma de decirnos que todo está bien.

Cuando dejamos de reírnos, Héctor me mira con una suavidad que me sorprende.

—No va a pasar nada más esta noche —dice, y lo dice con una ternura que contrasta con todo lo que ha pasado antes—. No porque no quiera. Porque quiero que esto sea bien. No a medias. No con prisa. Bien.

Le miro. Y le quiero un poco más por eso. Porque podría haber seguido. Porque yo habría seguido. Porque las dos de la mañana en una cocina vacía con vino y chocolate es el escenario perfecto para

algo que luego te arrepientes de haber hecho con prisa. Y él lo sabe. Y está eligiendo hacerlo bien.

—El jueves que viene —dice al despedirme.

—Qué pasa el jueves que viene.

—Cenamos tú y yo solos. Sin maridaje. —Pausa. El hoyuelo—. Bueno, otro tipo de maridaje.

Mi corazón hace algo que las leyes de la física no pueden explicar pero que la química sí.

No abro la libreta en el metro. No apunto nada. Hay cosas que no necesitan datos. Que no necesitan fórmula. Que no caben en una página.

Llego a casa. Me tumbo en la cama. Me quedo mirando el techo con una sonrisa idiota que si Sara me viera diría que tengo "cara de estudio de campo" y Clara diría que tengo "cara de voy a follar." Probablemente las dos tengan razón.

Otro tipo de maridaje.

Joder, Héctor.

14

Valeria

La cena es un jueves. En su bar. A puerta cerrada.

He tardado cuarenta y cinco minutos en decidir qué ponerme, lo cual es ridículo porque voy al local de al lado, no a los Óscar, y porque Héctor me ha visto con delantal manchado de helado, con el moño deshecho, con restos de chocolate en la cara, con bolsas del mercado y cara de no haber dormido, y con una camiseta que dice "La ciencia es sexy" que me regaló Sara en mi cumpleaños. No debería importar lo que lleve. Pero importa. Importa porque esta noche no es un jueves de Química. Esta noche es una cita. Lo ha dicho él. Bueno, ha dicho "otro tipo de maridaje", que es como dice las cosas Héctor: con rodeos gastronómicos y sin pronunciar la palabra que de verdad quiere decir.

Me pongo un vestido negro. Sencillo, de tirantes, que me llega a la rodilla y que compré en las rebajas de Zara hace dos años y que no me he puesto nunca porque no tenía ocasión. Ahora la tengo. Me suelto el pelo rizado, que cae como le da la gana porque mi pelo no

acepta instrucciones, sugerencias, órdenes ni ruegos. Me pinto los labios de rojo. Me miro en el espejo del baño de mi piso de Gràcia con la luz que parpadea porque la bombilla lleva tres meses a punto de fundirse y me niego a cambiarla por pura cabezonería valenciana.

—Estás bien —le digo al espejo—. Estás bien, Valeria Torres. Vas a cenar con un hombre que te gusta en un bar del Born y no va a pasar nada que no quieras que pase. Y si pasa algo que quieres que pase, pues mejor. La ciencia funciona por experimentación. Esta noche experimentamos.

El espejo no contesta. Es un espejo normal, no uno mágico. Pero mi reflejo tiene la cara de alguien que está a punto de hacer algo emocionante y aterrador a partes iguales.

Sara me ha mandado tres mensajes: "Pásalo bien." "Usa protección. (No es broma.)" "Y dile que la tortilla necesita un pelín más de cuajado. (Esto sí es broma.) (A medias.)"

Clara me ha mandado uno: "Tía, fóllatelo. Estoy harta de veros miraros como cachorros tristes. De nada. Eres bienvenida. Firma: tu amiga que te quiere y que tiene razón siempre."

Mi madre, bendita sea, no ha llamado. Debe de estar viendo MasterChef. Lo cual me da una ventana de aproximadamente dos

horas de libertad maternal antes de que acabe el programa y coja el teléfono con ganas de opinar.

A las once y media cruzo la terraza. El Born de noche es un escenario: las farolas dibujando sombras en las piedras, el olor a mar que sube desde la Barceloneta mezclado con el jazmín de los balcones, las risas lejanas de los bares de la calle del Rec. Héctor ha bajado media persiana para tener intimidad. Llamo a la puerta. El corazón me va a doscientos.

Abre.

Y tengo que contener un sonido que no sería apropiado en un espacio público y que probablemente tampoco lo sea en uno privado.

Lleva una camisa blanca. Arremangada, por supuesto, porque Héctor Navarro no concibe existir sin los antebrazos al aire, como si sus antebrazos tuvieran derecho constitucional a la ventilación. Los vaqueros oscuros de siempre. Los zapatos en vez de las zapatillas. Se ha recortado la barba. No afeitado, no. Recortada. Lo justo para que se vea la mandíbula y el hoyuelo y esa sombra de sonrisa que

está ahí ahora mismo mientras me mira de arriba abajo con una lentitud que debería estar regulada por la ley.

—Estás... —dice.

—Qué.

—Nada. Pasa.

El bar está transformado. Las mesas están recogidas excepto una, en la esquina junto a la ventana, con un mantel blanco que no le he visto usar nunca, dos copas de vino, una vela (una vela, Héctor Navarro tiene una vela, alguien ha comprado una vela en algún sitio y la ha puesto en su bar y ese alguien es él y mi corazón no puede con esta información) y un jarroncito con una ramita de romero

fresco. No flores. Romero. Porque somos nosotros y nosotros hablamos en comida, no en floristería.

—Has puesto una vela —digo, y mi voz sale más aguda de lo normal.

—No te acostumbres. Es un experimento puntual.

—Un experimento. Usas mi vocabulario.

—Solo las palabras útiles.

Me siento. Él va a la cocina. Le oigo moverse: sartenes, cuchillos, el crepitar del aceite que suena como una ovación pequeña. El bar huele a algo que no identifico y que me hace salivar como un perro de Pávlov con delantal.

Los platos llegan uno tras otro. Una ostra del Delta del Ebro sobre hielo picado con sorbete de pepino y menta. Un tartar de gamba roja con aguacate y sésamo negro. Un risotto de boletus con lascas de parmesano. Un solomillo a baja temperatura con puré de boniato y una reducción de Pedro Ximénez.

Héctor cocina y sirve. No se sienta. Va y viene de la cocina a la mesa como un mago que presenta sus trucos: cada plato es una revelación, cada bocado me arranca un sonido que no puedo controlar. Un "madre mía" con la ostra. Un "joder" con el tartar. Un

"esto no puede ser legal" con el solomillo. Héctor necesita mi reacción para saber que ha acertado. Y yo se la doy. Sin filtro. Porque no puedo evitarlo.

—Siéntate —le digo cuando trae el solomillo—. Come conmigo. No quiero cenar sola.

Se sienta. Frente a mí. La vela entre los dos. El Born al otro lado de la ventana. Y es fácil. Es estúpidamente fácil. Como si leváramos

años cenando juntos los jueves por la noche.

—Héctor.

—Qué.

—Esto es una cita.

—Esto es una cena.

—Es una cita. Con vela. Y romero. Y cuatro platos. Y camisa blanca.

—Si quieres llamarla cita, llámala cita.

—Es una cita.

Se ríe. La risa que me gusta.

No hay postre.

—No hay postre? —pregunto cuando recoge el último plato.

—No. —Desde la cocina, su voz suena más grave—. El cocinero que

no sabe hacer postres.

—Exacto. Por eso me tienes a mí.

Se acerca. Se para frente a mí. Me tiende la mano.

La cojo. Me levanta de la silla. Estamos de pie, en medio de su bar vacío, con Chet Baker sonando bajito, la vela parpadeando y Barcelona al otro lado del cristal como una guirnalda de luces.

Me besa. Despacio. Con las manos en mi cintura. Con la boca que sabe a vino y a Pedro Ximénez. Es un beso que empieza suave y se hace profundo, como un plato que parece sencillo pero que tiene capas y texturas y sorpresas que descubres a cada segundo.

—Ven —dice contra mis labios.

Me lleva de la mano a la trastienda. El sofá de los ochenta. Piel marrón, viejo, cómodo, con una historia que le sale por las costuras. Hay una manta encima. Y la luz de la cocina entra suave por la puerta entreabierta, dibujando sombras cálidas en las paredes.

Lo que sigue empieza con un beso y se convierte en otra cosa.

Sus manos en mi espalda. Buscando la cremallera del vestido. Encontrándola. Bajándola con una lentitud que me está matando,

centímetro a centímetro, como si estuviera desenvolviendo algo que quiere recordar.

—Hipótesis —digo contra su cuello mientras él me baja los tirantes del vestido—: cenar a solas con Héctor Navarro es mala idea.

—Calla —dice, y me calla con la boca. Lo cual es un método de silenciamiento que apruebo al cien por cien.

El vestido cae. Su camisa cae. La camisa blanca de la cita cae al suelo del bar como una bandera de rendición. Y la diferencia entre su piel caliente y mis manos frías le hace estremecerse de una forma que debería ser ilegal.

—Joder, Valeria, tienes las manos congeladas.

—Trabajo con helado. Te lo he dicho. Varias veces. Es un dato recurrente.

—Ven aquí.

Me atrae contra su pecho. Piel contra piel. Se me ponen los pelos de punta. Él es grande, cálido, sólido, como una barra de pan recién salido del horno: reconfortante y apetecible. Huele a cocina, a jabón, a romero, a todo lo que huele cuando baja la guardia. Tiene una cicatriz en el hombro izquierdo que no le he visto nunca y que beso

sin pedir permiso porque hay cosas que se besan antes de preguntar.

—De la plancha —dice—. Hace tres años. Distracción.

—Qué te distrajo.

—No me acuerdo. Ahora me vas a distraer tú.

Me tumba en el sofá.

Lo que sigue es un desastre glorioso. Un desastre que habría hecho llorar de risa a Clara y que Sara habría analizado con su hoja de cálculo. El sofá es demasiado estrecho para dos personas adultas que no son exactamente pequeñas. Me caigo del borde. La primera vez, Héctor me agarra justo a tiempo y me vuelve a subir con una mano como si pesara lo que pesa un saco de patatas (halago o insulto, no lo sé, pero funciona). La segunda vez, me caigo entera y

acabo en el suelo de la trastienda mirando el techo con las piernas en el sofá y riéndome tanto que no puedo respirar.

—Estás bien? —dice Héctor, asomándose desde el sofá con cara de susto y de risa contenida.

—Estoy bien. Estoy en el suelo de una trastienda en ropa interior riéndome como una loca. Es la situación más absurda de mi vida y he tenido muchas.

Me sube al sofá. Se da con la rodilla en la mesa auxiliar y suelta un taco que resonaría en la catedral de Barcelona y que probablemente le ha oído Montse la panadera desde su casa.

—Joder! Hostia puta!

—Estás bien?

—Me he dado con la mesa de mierda.

—Quieres que pare?

—No. Quiero que te calles y que te tumbes y que dejes de reírte.

Me río más fuerte. Porque no puedo evitarlo. Porque la situación es ridícula: dos adultos intentando tener sexo en un sofá de los ochenta en la trastienda de un bar del Born a las dos de la mañana mientras

una mesa auxiliar ataca rodillas y un suelo de baldosa acoge cuerpos que se caen. Y es perfecto. Es perfecto precisamente porque es ridículo. Porque el sexo perfecto no existe y el sexo con humor sí y este es el segundo.

Héctor me tapa la boca con la mano. Me mira con esos ojos de miel oscurecidos y me dice "calla, científica" y yo le digo "cállame" contra su palma y él me calla de la única forma que funciona: besándome hasta que la risa se convierte en otra cosa, en algo más profundo, más urgente, más serio.

Y cuando por fin encontramos la posición, el ritmo, la fórmula (porque todo tiene fórmula, incluso esto, aunque la fórmula no esté en ninguna libreta), el mundo se reduce a este sofá, a esta trastienda, a su cuerpo sobre el mío, a sus manos en mi pelo, a su boca en mi cuello, a la forma en que dice mi nombre contra mi piel como si fuera un ingrediente secreto que acaba de descubrir y que no piensa compartir con nadie.

Es intenso. Y tierno. Y divertido. Y humano. Porque en un momento se le engancha el pie en la manta y casi nos caemos los dos al suelo y la manta se queda colgando como una cortina teatral. Porque yo le muerdo el labio con demasiada fuerza y él dice "au" y yo digo "perdona" y él dice "no pares" con una voz que me arranca cosas del pecho que no sabía que tenía. Porque el sexo con Héctor Navarro es

como cocinar con él: instintivo, sorprendente, un poco caótico, absolutamente imperfecto y absolutamente perfecto.

Porque nos reímos. Nos reímos en la cama (bueno, en el sofá). Y reírse durante el sexo es lo más íntimo que dos personas pueden hacer, más que el sexo en sí, porque la risa es vulnerabilidad pura y el que se ríe contigo mientras está desnudo es alguien que confía en ti de una forma que no tiene nombre.

Después, tumbados en el sofá, con la manta por encima y Barcelona brillando al otro lado de las paredes, recuperamos el aliento. Su brazo alrededor de mi cintura. Mi cabeza en su pecho. El latido de su corazón contra mi oreja: constante, fuerte, como un metrónomo que marca el tiempo de algo que acaba de empezar.

—Dato científico —digo, porque soy yo y no puedo evitarlo ni desnuda en un sofá de los ochenta.

—Qué dato.

—La oxitocina postorgásmica potencia el sabor del queso curado. Es un hecho documentado en varios estudios de neurociencia alimentaria. La oxitocina aumenta la sensibilidad de los receptores

gustativos, especialmente los que procesan el umami, que es el sabor predominante en el queso curado.

Me mira. Me mira como si fuera la persona más absurda y más maravillosa que ha conocido en toda su vida.

—Quieres queso —dice.

—Quiero queso.

Se levanta del sofá. Va a la cocina. Vuelve con un plato de queso manchego curado cortado en lascas gruesas, dos cervezas frías y una expresión que me hace querer quedarme en este sofá para siempre.

Comemos queso desnudos en un sofá de los años ochenta en la trastienda de un bar del Born a las dos de la mañana. Y es, sin ninguna exageración, sin ningún dato falso, sin ninguna licencia poética, la mejor experiencia gastronómica de mi vida.

—Resultado del experimento —digo, mordiendo queso con una mano y sosteniendo la cerveza con la otra y sintiéndome más viva que nunca—: cenar a solas con Héctor Navarro no es una mala idea.

Es la mejor mala idea que he tenido en veintinueve años de existencia.

Héctor no dice nada. Me coge la mano. La besa. La que tiene frío. La que siempre tiene frío. La besa en el centro de la palma con una suavidad que contrasta con todo lo que ha pasado antes y que me hace entender que este hombre tiene capas que no he visto todavía. Capas de ternura debajo del gruñido. Capas de cuidado debajo de la distancia.

Me quedo dormida en el sofá con la manta encima, su brazo alrededor de mi cintura, el olor a queso manchego y a cocina y a él en la nariz.

Cuando me despierto, está amaneciendo. La luz del alba entra por la ventanita de la trastienda, esa luz azulada de las seis de la mañana de Barcelona que es la más bonita del mundo porque es la que ve la gente que se ha quedado despierta toda la noche haciendo cosas que merecen la pena. Estoy sola en el sofá. Héctor no está.

Pero en la barra hay un café humeante. Y una nota.

"He ido a la Boqueria. Tu café está en la barra. H."

Me siento en la barra con el café, el pelo revuelto como un nido de golondrina, el vestido arrugado como una servilleta usada y la sonrisa más grande que he tenido desde que abrí la heladería. El

café está perfecto. Hecho en la cafetera italiana de Teresa. Sin azúcar, como me gusta. Porque Héctor Navarro sabe cómo me gusta el café aunque nunca se lo haya dicho, porque los cocineros buenos observan y los cocineros que te quieren recuerdan.

Abro la libreta. Busco una página limpia.

"Resultado del experimento: confirmado. La hipótesis era correcta. La combinación funciona. A todos los niveles. Todos. Incluido el nivel del sofá de los ochenta, que necesita tapicería nueva pero que tiene un valor sentimental incalculable."

"Posdata: el queso manchego, efectivamente, sabe mejor después. La oxitocina no miente."

"Posdata de la posdata: me he caído del sofá dos veces. La gravedad es una constante. El amor, no."

15

Valeria

Hay una cosa que nadie te cuenta sobre acostarte con tu vecino de negocio: al día siguiente tienes que mirarle a la cara mientras sirves helado a turistas japoneses y fingir que no sabes cómo suena cuando le muerdes el cuello.

Es viernes. Son las once de la mañana. Llevo abierta una hora y he atendido a doce clientes con la profesionalidad de alguien que no se ha despertado hace cuatro horas en un sofá de los ochenta oliendo a queso manchego y a sexo y a la mejor noche de su vida. Llevo el delantal con el logo del matraz, el moño recogido con pinza porque mi pelo hoy tiene la energía de "anoche pasaron cosas y me niego a disciplinarme", y la sonrisa de "bienvenidos a Lab de Sabors, el sabor del día es Emulsión perfecta y mi sabor personal es el del cocinero de al lado." Todo normal. Todo bajo control.

Excepto que no. Excepto que cada vez que miro por la cristalera hacia el bar, veo a Héctor detrás de la barra cortando verdura con esos antebrazos que anoche estaban a los lados de mi cabeza

mientras él me miraba a los ojos, y siento un cortocircuito que me impide recordar datos básicos como cuántas bolas le he puesto a la señora del vestido azul y si la Cristalización lleva galleta especuloos o galleta María.

—Tres —dice la señora—. Le he pedido tres bolas. Lleva ahí parada un minuto mirando al vacío.

—Perdone. Aquí tiene. Tres bolas de Reacción endotérmica. Perdón, de Cristalización. Perdón, de lo que ha pedido. Tengo un día largo.

La señora se va con sus tres bolas y yo me quedo con la sensación de que mi profesionalidad se ha ido al garete junto con mi capacidad de concentración.

Sara entra a las doce. Viene del laboratorio del Institut de Ciències del Mar, con su bata todavía metida en el bolso, las gafas de pasta un poco torcidas y esa cara de investigadora que ha estado

estudiando fitoplancton desde las siete de la mañana y que llega a mi heladería como quien llega a un oasis después del desierto.

Me mira. Me mira dos segundos. Ajusta las gafas. Inclina la cabeza. Y lo sabe. Lo sabe con la precisión de un microscopio electrónico.

—Te has acostado con él —dice.

—Buenos días, Sara. Qué tal el plancton.

—Buenos días. El plancton va bien. Te has acostado con él.

—Cómo lo sabes. No he dicho nada. No tengo nada en la cara. Me he mirado en el espejo tres veces esta mañana. Bueno, cuatro. Cinco. Vale, seis.

—Tienes un chupetón en el cuello.

Me llevo la mano al cuello izquierdo. Joder. Mierda. Me cago en la leche. Un chupetón. A mis veintinueve años. Como si tuviera dieciséis y estuviera en un banco del Turia con el primer novio.

—Es una... Es una reacción alérgica. Al marisco. He comido ostra anoche.

—Valeria. Tienes un chupetón del tamaño de una moneda de dos euros en el lado izquierdo del cuello. Es morado con bordes

amarillentos, lo cual indica que es de hace entre seis y doce horas. Y estás radiante. Y llevas el pelo suelto, lo cual solo haces cuando estás de buen humor extremo. Y tienes la libreta cerrada en la barra, lo cual solo pasa cuando estás demasiado contenta para escribir. Te has acostado con Héctor Navarro. Fin del diagnóstico.

—Puede que haya ocurrido un incidente de naturaleza íntima en la trastienda de su bar anoche a las doce y media de la madrugada. En un sofá de los años ochenta. Con queso manchego postcoital. Y me he caído del sofá dos veces.

—Un incidente de naturaleza íntima. Eres imposible. —Sara se sienta en el taburete, pide su helado de frambuesa y romero, y me mira con esa cara de bióloga que está analizando una muestra particularmente interesante—. Cuéntamelo todo.

Le cuento. La ostra. El risotto. El solomillo. La vela. El romero en vez de flores. El sofá. La rodilla de Héctor contra la mesa auxiliar. Mi caída al suelo. La risa. El queso manchego. La nota en la barra por la mañana. Le cuento todo excepto los detalles que son míos y de Héctor y de nadie más, porque hay cosas que no se comparten ni

con tu mejor amiga, ni aunque sea bióloga marina y tenga la capacidad analítica de un superordenador.

Sara escucha. Asiente. Come helado.

—Estás contenta —dice.

—Estoy contentísima, Sara. Y aterrada. Las dos cosas a la vez.

—Eso es normal. Estás enamorándote.

—No he dicho enamorándome. He dicho contenta y aterrada. Son cosas diferentes.

—No cuando van juntas. Cuando la alegría y el terror coexisten, es amor. Es un dato biológico. La oxitocina y el cortisol se elevan simultáneamente durante las fases iniciales del enamoramiento. Es neurociencia, Valeria. Tu especialidad.

Clara llama a la una. Le pongo en altavoz porque Sara está delante y porque Clara habla tan alto que el altavoz es más una formalidad que una necesidad.

—VALERIA. SARA ME HA ESCRITO. TE LO HAS FOLLADO. LO SABIA. SABIA QUE ESTE JUEVES ERA EL JUEVES. CUENTAMELO TODO.

QUIERO DETALLES. NIVEL DE DETALLE: ALTO. EMPEZANDO POR EL TAMANO DE SU...

—Clara, estoy en la heladería. Con clientes. Y con el altavoz puesto.

—Ay, perdón. Pero luego me llamas. Quiero saber si es tan gruñón en la cama como fuera. Quiero saber si dice "no está mal" después. Quiero saber si la barba de tres días raspa o acaricia. Quiero saber TODO.

Cuelgo. Un turista alemán que está pidiendo helado de chocolate me mira con los ojos muy abiertos y una expresión de "no entiendo español pero entiendo el tono."

—Mis amigas —digo con una sonrisa de disculpa.

—Ja —dice el turista, y pide su helado sin más preguntas. Los alemanes son eficientes también en el arte de no meterse donde no les llaman.

El resto del día es una montaña rusa emocional disfrazada de jornada laboral. Sirvo helado. Atiendo clientes. Limpio el obrador. Y entre medias, vivo. Vivo con una intensidad que no sentía desde hacía meses, desde antes del despido de NutriLab, desde antes de que mi vida se convirtiera en una ecuación que no cuadraba. Ahora cuadra. No del todo. No perfectamente. Pero cuadra lo suficiente para que cada bola de helado que saco de la cubeta me parezca un

acto de fe y cada cliente que sonríe al probar me parezca una confirmación.

Héctor aparece a las tres. No en mi local. En la terraza. Sale con dos cafés. Me deja uno en mi mesa más cercana. Nuestros dedos se rozan al pasármelo. El roce dura un segundo más de lo necesario. Un segundo que contiene todo lo de anoche comprimido en un punto de contacto entre su dedo índice y mi pulgar.

—Qué tal la mañana —dice, con la normalidad de alguien que pregunta por el tiempo y no por el día después de la mejor noche de tu vida.

—Bien. He vendido cuarenta y ocho bolas antes de las dos. Récord.

—Récord. Eso merece celebración.

Nos miramos. A plena luz del día. En la terraza compartida. Con Iñaki observando desde la puerta de El Racó con una sonrisa que

ocupa el noventa por ciento de su cara y que probablemente sea visible desde el espacio.

—Héctor —digo.

—Qué.

—Tengo un chupetón.

Mira mi cuello. Se pone un poco rojo. En Héctor Navarro, "un poco rojo" equivale a una confesión pública de sentimientos transmitida por megafonía.

—Perdona —dice.

—No pidas perdona. Me gusta. Solo digo que Sara lo ha visto al segundo. Y que Clara probablemente está publicando la noticia en todas sus redes sociales con el hashtag LaQuimicaDelBorn.

—Tus amigas son...

—Mucho. Son mucho. Son las mejores y las peores simultáneamente. Tenían una apuesta sobre cuándo nos acostaríamos. Sara ha ganado.

Héctor me mira. No dice nada. Pero en sus ojos hay algo que no había ayer: calma. No la calma falsa de quien finge que no le

importa. La calma real de quien ha dejado de luchar contra algo que ya no tiene sentido combatir.

—Mañana tengo libre —dice—. Iñaki se queda con el bar los sábados al mediodía.

—Y qué propones.

—No sé. Pasear. Comer algo. No estar en la terraza.

—Héctor Navarro, me estás pidiendo una cita que no sea en tu bar.

—Es un paseo. No es una cita.

—Es una cita.

—Es un paseo con comida opcional.

—O sea, una cita.

Me mira. El hoyuelo. La barba de tres días que confirmo que raspa y acaricia simultáneamente, lo cual es una dualidad cuántica que la física aún no ha explicado.

—Vale. Es una cita.

Los días siguientes son una rutina nueva y hermosa. Cafés que

aparecen en mi mostrador a las tres. Notas que Héctor deja bajo la puerta por las noches, pero que ahora no son quejas sobre la cinta de carrocero sino cosas como "el helado de pistacho de hoy estaba perfecto" o "tu pelo huele a limón" o, una noche, simplemente "buenas noches, científica" con un dibujo que podría ser una bola de helado o la luna o un corazón muy mal dibujado. Con Héctor, nunca sé. Y eso me encanta.

No somos novios. No hemos puesto nombre a lo nuestro. Pero hay algo entre nosotros que se parece a una relación, que tiene la forma de una relación, que sabe a relación. Es una relación sin etiqueta,

como un helado experimental que todavía no tiene nombre en la carta pero que ya es el favorito de alguien.

Héctor prueba todos mis sabores nuevos cada mañana en mi obrador, sentado en el taburete, con su café, y me da feedback con su laconismo habitual:

—Este sí —dice sobre el de pistacho, asintiendo como un juez que firma una sentencia favorable.

—Este no —dice sobre el de remolacha y jengibre, arrugando la nariz de una forma que debería ser fea y que me resulta adorable.

—Este sí, pero con menos —dice sobre el de lavanda, y tiene razón, siempre tiene razón, porque su paladar es un instrumento de precisión que rivaliza con mi termómetro.

Y yo descubro algo que no esperaba: que confío en su paladar más que en mi propio análisis. Que cuando Héctor dice "este sí", algo se me relaja por dentro, como una fórmula que cuadra. Es un tipo de colaboración que no había tenido nunca. Ni en la universidad. Ni en NutriLab. Ni con nadie.

Es ciencia e instinto. Trabajando juntos. Como siempre debió ser.

Un viernes, al cerrar, encuentro en mi buzón del obrador un sobre sin nombre. Dentro, un recorte del periódico: el artículo de

GourmetBCN titulado "Los Jueves de Química del Born: la mejor experiencia gastronómica informal de la ciudad." Y debajo, con la letra de Héctor que sigue pareciendo la de un médico en un terremoto:

"Quieren hacer un reportaje. Les he dicho que sí. Espero que no te importe. H."

No me importa. En absoluto. Porque Héctor ha dicho que sí sin consultarme, lo cual debería molestarme, pero no me molesta, porque le conozco y sé que ha dicho que sí porque está orgulloso de lo que hemos creado juntos. Y yo también lo estoy.

Apunto en la libreta: "Dato: el reportaje de GourmetBCN va a dar visibilidad. Dato: Héctor ha dicho que sí sin preguntarme, lo cual indica confianza en mi respuesta, que es sí. Dato: estoy orgullosa de nosotros. De lo que cocinamos. De lo que somos."

"Estado actual: feliz. Asustada. Pero más feliz que asustada. Mucho más."

"Nota al margen: el queso manchego sigue sabiendo mejor después. Es un dato verificado. Repetidamente."

16

Valeria

El reportaje de GourmetBCN sale un lunes. Para el martes, los Jueves de Química tienen lista de espera de cuarenta personas. Para el miércoles, Time Out Barcelona nos ha incluido en su lista de "las 10 experiencias gastronómicas imprescindibles de la temporada." Para el jueves, hay un cámara de TV3 en la puerta preguntando si puede grabar un minuto para el informativo de mediodía y yo estoy en el obrador con chocolate en la ceja izquierda intentando parecer profesional.

Héctor y yo somos "la pareja gastronómica del Born." La prensa nos llama así. Las redes nos llaman así. El barrio nos llama así. Lo cual es irónico, preciso y ligeramente aterrador, porque lo de "pareja" tiene dos significados y la gente solo conoce uno. El otro lo conocemos nosotros. Y Iñaki, que lo sabe todo. Y Sara, que lo deduce todo. Y Clara, que lo grita todo. Y Montse la panadera, que

me guiña el ojo cada mañana y me dice "ya lo sabía, bonica, ya lo sabía, se os veía venir desde la cinta de carrocero."

Pero la fama tiene un lado que no habíamos previsto: la conversación sobre "qué somos."

Pasa un martes por la noche, en la terraza, después de cerrar. Héctor y yo estamos sentados en nuestras sillas de siempre, las que están justo en la línea imaginaria donde antes estaba la cinta de carrocero. Bebemos cerveza. El Born murmura a nuestro alrededor: las risas de un bar lejano, el murmullo de una pareja paseando, un saxofonista que toca en algún balcón porque este barrio tiene músicos espontáneos como otras ciudades tienen palomas.

—La periodista de Time Out me ha preguntado si somos pareja —digo, porque no soy de las que se callan las cosas importantes y porque la cerveza me da valor.

Héctor da un trago. Me mira por encima de la botella. La misma mirada que tiene cuando alguien le hace una pregunta que no

quiere responder: ojos entrecerrados, mandíbula tensa, ceño en modo "defensa."

—Qué le has dicho.

—Que somos socios gastronómicos.

—Socios gastronómicos. —Lo repite como si estuviera probando un sabor nuevo y no estuviera seguro de si le gusta.

—No sabía qué decir, Héctor. No tenemos una definición. No tenemos una etiqueta. No tenemos un nombre para lo que hacemos aparte de "Jueves de Química" y "lo que pasa después de cerrar."

Silencio. Héctor mira la cerveza como si contuviera respuestas. No las contiene. Es cerveza. Pero la mira igualmente.

—Necesitas una definición —dice.

—No necesito una definición. Necesito saber qué piensas tú que somos. Porque yo sé lo que pienso yo. Pero no sé lo que piensas tú. Y no poder leer tus datos me descoloca, porque estoy acostumbrada a leer datos.

—Yo pienso que somos... esto. —Señala el espacio entre nosotros, la terraza, los dos locales, las estrellas escondidas detrás de la

contaminación lumínica—. Esto que hacemos. Juntos. En la cocina. En la terraza. En el sofá de los ochenta. Todo esto.

—"Todo esto" es muy amplio, Héctor. Es como decir "mi helado está bueno" sin especificar qué ingredientes lleva. Necesito ingredientes. Necesito datos.

—No quiero etiquetas —dice, y su voz adquiere un filo que reconozco: el filo de alguien que está protegiendo una herida—. Las etiquetas son lo que Marina y yo teníamos: novios, prometidos, marido y mujer. Y mira cómo acabó. Prefiero... esto. Lo que sea que estemos haciendo. Que funciona.

Le miro. Y sí, funciona. Los jueves, las cenas, los besos, las manos que me calientan las mías, las notas bajo la puerta, los cafés a las tres, el queso manchego a las dos de la mañana. Funciona. No tiene nombre, pero funciona.

—Funciona —digo. Y lo dejo estar. Por ahora. Porque hay batallas que no merece la pena librar y porque, en el fondo, a mí también

me dan miedo las etiquetas. La última etiqueta que tuve fue "empleada de NutriLab" y mira cómo acabó.

Pero Clara no lo deja estar. Clara nunca deja estar nada. Clara es la fuerza imparable que choca contra el objeto inamovible y que gana siempre, no por fuerza sino por persistencia.

El viernes, comida de amigas en un restaurante de Gràcia que tiene ensaladas que parecen obras de arte y vino blanco que sabe a verano. Sara, Clara y yo, como todos los viernes desde que llegué a Barcelona.

—Tía, lleváis un mes liados y ni siquiera sois novios oficiales —dice Clara, que tiene la delicadeza emocional de un martillo neumático y la eficacia comunicativa de uno también—. Eso no es normal. En ningún sitio del mundo. Ni en ningún planeta. Ni en ninguna dimensión alternativa.

—Es normal para nosotros —digo, removiendo mi ensalada como si la ensalada tuviera la culpa de algo.

—No es normal para nadie, Valeria. O es tu novio o es tu amigo con derecho a roce. Y los amigos con derecho a roce siempre acaban fatal. Siempre. He tenido siete y los siete han acabado fatal. Uno

acabó con una orden de alejamiento. Bien, eso fue excesivo, pero el punto se mantiene.

—Clara, tú eres un caso de estudio, no una estadística.

Sara interviene con su calma de bióloga que ha visto ecosistemas enteros colapsar y reconstruirse:

—Valeria, Clara tiene razón en una cosa. En algún momento va a haber que definirlo. No por la etiqueta en sí, sino por lo que implica. Si estáis juntos, estáis juntos. Si no, no. La ambigüedad es cómoda pero no es sostenible a largo plazo. Es como un ecosistema sin regulación: funciona un tiempo pero acaba colapsando.

—Estamos juntos. Solo que no... oficialmente.

—Eso se llama negación —dice Clara.

—Eso se llama ir despacio —digo.

—Eso se llama que él tiene miedo y tú le estás dejando tenerlo —dice Sara, y me duele porque es verdad. Es una verdad que sabe a vinagre: ácida, necesaria, imposible de ignorar.

Cambio de tema porque no puedo con más verdades esta mañana. Hablamos de Clara (que tiene un ligue nuevo, un fotógrafo diferente al anterior que le ha dicho que tiene "ojos de musa renacentista" y

que Clara todavía no ha decidido si es un cumplido o una variación del mismo patrón autodestructivo). Hablamos de Sara (que ha descubierto una nueva cepa de fitoplancton que le ha puesto contentísima y que al resto del mundo le importa una mierda pero que a mí me importa porque Sara es mi amiga y si ella está contenta yo estoy contenta). Y dejamos el tema Héctor, pero se queda flotando en el aire como el olor del vino blanco.

El sábado, mi madre viene a Barcelona.

No avisa. Mi madre no avisa. Mi madre aparece. Es un fenómeno meteorológico que no se puede predecir ni evitar: solo puedes prepararte y esperar a que pase.

Llega en el AVE de las nueve de la mañana con una maleta pequeña, un tupper de arroz al horno que ha preparado a las seis de la mañana "para que lo tengas fresquito", otro tupper de ensaladilla rusa "por si el arroz no te gusta, que nunca se sabe", y una opinión sobre todo lo que ha visto por la ventanilla del tren, incluyendo el color de los asientos, la velocidad del AVE, el precio del café a bordo y la pronunciación catalana del revisor.

Le enseño Química (que todavía no existe, pero le enseño Lab de Sabors). Mi madre recorre el local con ojo crítico de profesora de

Lengua que lleva treinta años corrigiendo exámenes y que aplica el mismo criterio a heladerías que a redacciones.

—Muy bonita, cariño. Muy bien montada. Pero esto no tiene pensión de jubilación, Valeria. Los autónomos en España somos la clase más desprotegida después de los caracoles en una carrera.

—Mamá, lo sé.

A la una, salimos a la terraza. Y claro. Claro que Héctor elige ese momento para salir de su bar con una bandeja de tapas para un cliente. Claro que mi madre le ve. Claro que mi madre le escanea con su radar de madre soltera que lleva siete años buscando yerno con la determinación de un sabueso.

Lo que sigue es un interrogatorio que haría sudar a un agente del CNI. Mi madre prueba las croquetas de Héctor. Héctor las aguanta como un soldado. Mi madre opina sobre todo: los fogones, las sartenes, el cuchillo japonés, la organización del almacén. Y Héctor

soporta cada opinión con la estoicidad de un monje que ha encontrado la paz interior en un momento muy necesario.

Pero entonces, al irse, mi madre se acerca a mí, me coge del brazo y me dice, bajito, con esa voz que usa para las verdades importantes, las que pesan como plomo y brillan como oro:

—Ese chico te mira como tu padre me miraba a mí. Y tu padre era el hombre más bueno del mundo.

Las palabras me golpean. Se me cierra la garganta. Me las trago con esfuerzo porque estoy en mi heladería y tengo clientes y no voy a

llorar delante de un turista alemán que acaba de pedir tres bolas de chocolate.

Las palabras de mi madre se quedan dentro todo el día. Pesadas. Luminosas. Como un dato que cambia toda la investigación.

"Ese chico te mira como tu padre me miraba a mí."

Mi padre miraba a mi madre como si fuera la única persona en la habitación. Siempre. Incluso cuando estaba enfermo. Incluso al final.

Apunto en la libreta, con la letra temblándome:

"Dato: mi madre ha dicho que Héctor me mira como papá la miraba a ella."

"Implicación del dato: Héctor me quiere. No lo ha dicho. No lo dirá con palabras, porque no es de palabras. Pero mi madre, que es

profesora de Lengua y que lleva treinta años leyendo entre líneas, lo ha visto en tres minutos."

"Estado de la investigadora: enamorada. La palabra que no quería usar. La que me da miedo. La que es verdad."

Cierro la libreta. La aprieto contra el pecho.

Enamorada.

Joder.

17

Valeria

Las palabras de mi madre no me dejan dormir.

No las suyas, en realidad. Las de mi padre. Las que mi madre ha puesto en su boca sin que él esté aquí para decirlas.

"Ese chico te mira como tu padre me miraba a mí."

Me doy la vuelta en la cama. Miro el techo. Las grietas del techo de mi piso de Gràcia forman un mapa que podría ser cualquier cosa, pero esta noche solo son grietas. La vecina de arriba está en silencio por una vez, y Barcelona murmura al otro lado de la ventana con esa cadencia nocturna de motos lejanas, risas de balcón y un gato peleándose con la tapa de un cubo de basura.

Papá.

Tomás Torres. Maestro horchatero. Valenciano de pura cepa. Un hombre de manos grandes (como las de Héctor, pienso, y el

paralelismo me noquea con la sutileza de un camión de mudanzas), de voz suave, de sonrisa fácil. Un hombre que se levantaba a las cinco de la mañana para preparar la horchata y que llegaba a casa a las ocho de la tarde oliendo a chufa y a azúcar y a trabajo honesto. Un hombre que no se quejaba. Que no pedía nada. Que daba todo lo que tenía con la generosidad silenciosa de quien no sabe hacer las cosas de otra manera.

No era un hombre de muchas palabras. Eso también lo tiene en común con Héctor. Papá no hacía discursos. No daba sermones. No escribía cartas ni mandaba mensajes de amor ni publicaba en redes sociales frases inspiradoras con foto de atardecer. Su forma de querer era otra: la horchata perfecta que dejaba en la nevera para mamá cada noche, con la temperatura exacta, con la cantidad justa de azúcar, con esa cremosidad que solo conseguía él porque la chufa la escogía grano a grano en Alboraya como si estuviera eligiendo diamantes. La comida que me preparaba cuando venía de la universidad hambrienta y con cara de que el mundo era injusto y los exámenes más. Las anotaciones que hacía al margen de mi libreta de fórmulas: "prueba con menta, que a tu madre le gusta", "ponle menos azúcar, bonica, que lo dulce empalaga si lo fuerzas." Y mi favorita, la que está en la página 47, con su letra pequeña y segura: "No tengas miedo a equivocarte. Las mejores recetas nacieron de un error."

Su forma de querer era hacer cosas. Como Héctor, que no me dice que le importo pero me deja un café en la barra cada mañana, una

nota bajo la puerta con letra de médico borracho, un plato nuevo diseñado específicamente para mi helado. Que me calentó las manos la primera noche que se quedó a dormir sin que yo le pidiera nada. Que gruñe "no está mal" cuando algo está extraordinario, porque Héctor Navarro reparte los cumplidos con la generosidad de un aduanero suizo.

Me levanto de la cama. Son las tres de la mañana. No voy a dormir. Lo sé con la certeza empírica de alguien que lleva horas dándose vueltas y cuyo cerebro se niega a apagar el motor.

Voy a la cocina. Me hago una manzanilla. Me siento en el balcón de Gràcia, con las plantas medio muertas a mis pies (el romero ha durado diez días, que es mi nuevo récord personal), y miro las luces del barrio. Gràcia de madrugada tiene una quietud que no tiene de día. De día es un caos de bicis, terrazas, madres con carrito, tiendas de barrio, turistas perdidos buscando el Park Güell y gente con perros que parecen más felices que sus dueños. De madrugada es un barrio que duerme con la conciencia tranquila, las persianas bajadas y los gatos dueños de las calles.

Me acuerdo de cuando papá me llevaba al obrador de madrugada. Yo tendría nueve, diez años. Mamá decía que era demasiado temprano para una niña, pero papá me dejaba ir los sábados. Andábamos por las calles del Carmen a oscuras, con frío en invierno, con ese silencio de Valencia a las cinco de la mañana que es distinto al de Barcelona porque tiene mar más cerca y palomas más

tempraneras. Papá abría el obrador con la llave grande, encendía las luces y me sentaba en un taburete al lado de la encimera.

—Mira, bonica —decía, mientras pesaba la chufa con una balanza que tenía desde los años setenta y que era más fiable que cualquier aparato electrónico—. El secreto de la buena horchata es la paciencia. La chufa tiene que remojarse doce horas. Ni once ni trece. Doce. Y el agua tiene que estar a catorce grados. Y hay que machacar despacio, sin forzar, porque la chufa suelta el sabor cuando quiere, no cuando tú quieres.

Me enseñó a probar con los ojos cerrados. A oler antes de probar. A distinguir la chufa buena de la mala por el tacto, por el peso, por el sonido que hacía al romperla entre los dedos. Me enseñó que la comida hecha con honestidad era sagrada y que el que mete mierda en lo que cocina es un ladrón que roba con cuchara.

Me enseñó todo lo que sé. No la ciencia — eso lo aprendí en la universidad —. Sino lo otro. Lo que está debajo de la ciencia. La vocación. El respeto por el ingrediente. La convicción de que hacer algo bien, aunque sea una horchata en un obrador pequeño del Carmen, es la forma más honesta de estar en el mundo.

Y ahora mi madre me dice que Héctor me mira como papá la miraba a ella. Y no sé qué hacer con eso. Porque si es verdad, significa algo enorme. Significa que lo que tenemos Héctor y yo no es una aventura de terraza ni un lío de vecinos ni un experimento que salió

bien. Significa que es de verdad. De las de verdad de verdad. De las que duran y cambian y pesan y valen.

Y joder. Joder, qué miedo da.

Hoy es domingo. No trabajo los domingos. El local está cerrado. El Born tiene ese ritmo de domingo que es más lento, más cálido, como si la ciudad respirara un poco más profundo y Barcelona se diera permiso para no correr.

Héctor tampoco trabaja los domingos por la tarde. Iñaki se queda con el bar hasta las cinco, que es cuando cierra porque los domingos por la noche el Born se vacía de turistas y se llena de vecinos que cenan en casa y ven películas en pijama.

Quedamos a las cuatro. En la Barceloneta. Él llega andando desde el Born, con esas zancadas largas de hombre que mide uno ochenta y tres y que camina como si la calle fuera suya. Yo en metro desde Gràcia, la línea 3 hasta Drassanes y luego andando por el paseo marítimo, que a las cuatro de la tarde de un domingo de junio es un hervidero de familias con sombrillas, runners con cara de sufrimiento, ciclistas suicidas y parejas que se besan en los bancos como si estuvieran en una película de Medem.

Nos encontramos frente al chiringuito de siempre, con la brisa del Mediterráneo y el olor a sal y a protector solar y a esa fritura lejana

de churros que tiene la Barceloneta desde siempre y que probablemente forme parte de su composición atmosférica.

Paseamos. Héctor y yo paseando por la playa de Barcelona un domingo por la tarde es algo que hace tres meses habría parecido ciencia ficción. Y ahora es mi vida. Mi vida que huele a sal y a la colonia de Héctor, que es una cosa de romero y sándalo que compra en una perfumería del Born y que nunca admitirá que se pone por mí.

No hablamos mucho. Héctor nunca habla mucho. Pero camina a mi lado, con las manos en los bolsillos, y de vez en cuando su hombro roza el mío con esa casualidad que no es casual en absoluto. Y cuando nos sentamos en un banco frente al mar, me coge la mano sin decir nada, como si fuera lo más natural del mundo. Como si llevar la mano de una científica con las manos siempre frías fuera

algo que estaba incluido en el contrato de vecinos del Born y él simplemente estuviera cumpliendo un trámite.

—Tu madre me cae bien —dice.

—Mi madre te ha interrogado como si fueras un sospechoso en comisaría. Te ha preguntado por tu grupo sanguíneo, Héctor. Tu grupo sanguíneo.

—Me ha preguntado si usaba nuez moscada. Eso no es un interrogatorio. Eso es una conversación de cocineros.

—Mi madre no cocina. Mi madre opina sobre la cocina, que es diferente. Es como un crítico gastronómico sin restaurante. Una espectadora profesional del arte culinario ajeno.

—Cocina bien. El arroz al horno que nos mandó por mensajería urgente estaba perfecto.

—No le digas eso a ella o te adoptará. Y creéme, no quieres ser hijo de Paula Torres. Yo lo soy y llevo veintinueve años en terapia de exposición.

Silencio. Las olas. Los gritos de los niños en la orilla. Una gaviota que se posa en la barandilla del paseo y nos mira con la superioridad

moral de quien lleva más tiempo que nosotros en la Barceloneta y no piensa ceder su sitio.

—Héctor.

—Qué.

—Quiero contarte algo. Sobre mi padre.

Me mira. Espera. No pregunta "qué le pasa a tu padre" ni "por qué me lo cuentas ahora." Espera. Con esa paciencia de cocinero que sabe que las cosas buenas tardan. Con esa quietud de hombre que ha aprendido que el silencio a veces es más útil que las palabras.

—Se llamaba Tomás. Era horchatero. Tenía un obrador en el barrio del Carmen de Valencia, uno pequeñito, con una barra de mármol y un letrero pintado a mano que decía "Horchatería Torres." Hacía la mejor horchata de Valencia, que es como decir la mejor del mundo, porque la horchata de verdad solo se hace en Valencia y el que diga lo contrario no sabe de qué habla y merece que le revisen el paladar y el pasaporte.

Héctor asiente. Respeta la horchata. Es una de las pocas cosas que hemos establecido como terreno neutral en nuestra relación: la horchata es sagrada, las croquetas son sagradas, y la tortilla de

patata se hace sin cebolla o con cebolla pero nunca se discute en voz alta porque es un debate que destruye familias.

—Me enseñó a medir cosas. A probar, a oler, a tocar. Me regaló mi primer termómetro de cocina cuando cumplí doce años, envuelto en papel de regalo con un lazo que hizo él mismo y que parecía una obra de arte abstracto porque papá no sabía hacer lazos pero lo intentaba. Me dijo que la comida hecha con honestidad era sagrada. Y cada vez que yo probaba algo nuevo, algo raro, algo que a mi madre le parecía una locura porque mi madre cree que todo lo que no sea arroz al horno es una locura, él probaba y decía "sigue, bonica, que vas bien."

La voz se me quiebra. No mucho. Lo justo para que Héctor me apriete la mano. Lo justo para que las gaviotas de la Barceloneta sigan a lo suyo y el mundo siga girando pero mi mundo se pare un segundo.

—Murió cuando tenía veintidós. Cáncer de colon. Rápido. Cuatro meses del diagnóstico al final. No le dio tiempo a ver cómo terminaba la carrera. No le dio tiempo a probar mis helados. No le dio tiempo a sentarse en la barra de Lab de Sabors y decir "no está mal, bonica." No le dio tiempo a... nada. A nada, Héctor.

Héctor no dice nada. Me rodea los hombros con el brazo. Me atrae hacia él. No es un abrazo de los que la gente da cuando no sabe qué decir y necesita hacer algo con las manos. Es un abrazo de los que

la gente da cuando sabe exactamente lo que sientes porque ellos también han perdido a alguien. Porque ellos también tienen un agujero del tamaño de una persona en el pecho y han aprendido que ese agujero no se cierra pero se puede amueblar.

—Tu madre —digo, contra su hombro.

—Teresa. Aneurisma cerebral. Yo tenía veinte. Un día estaba haciendo la cena y al día siguiente no estaba. Así. Sin aviso. Sin tiempo para prepararse. Sin tiempo para decir adiós.

Nos quedamos así. Sentados en un banco de la Barceloneta, abrazados, con el mar delante y la pérdida de fondo, compartiéndola sin palabras. Porque las palabras a veces no alcanzan. Y un abrazo en un banco frente al Mediterráneo es más elocuente que cualquier discurso. Es el lenguaje que no se enseña en ninguna universidad ni se mide con ningún termómetro.

Después de un rato, me separo. Me seco los ojos con el dorso de la mano. Tengo los ojos rojos y la nariz roja y probablemente parezco un tomate con pelo rizado, pero me da igual.

—Perdona —digo.

—No pidas perdona. —Su voz es más suave de lo que le he oído nunca. Tiene esa textura de terciopelo viejo que solo sale cuando

baja todas las barreras a la vez—. Tu padre habría adorado tus helados.

—Lo sé.

—Y habría adorado los Jueves de Química.

—Lo sé. —Me río entre las lágrimas, que es una combinación fisiológica que los científicos deberíamos estudiar más porque sucede constantemente y nadie sabe muy bien cómo funciona—. Habría sido el cliente más fiel. Habría venido cada jueves con su camisa de cuadros y se habría sentado en la barra y habría probado cada combinación con esa cara de concentración que ponía siempre, cerrando un ojo, frunciendo los labios, moviendo la lengua como si pudiera leer cada molécula de sabor por separado. Y al final habría dicho "no está mal, bonica."

Héctor me mira. Y en sus ojos hay algo que parece dolor y ternura y algo más, algo que no me atrevo a nombrar pero que mi madre

nombró ayer con una sola frase. Algo que tiene forma de futuro y peso de compromiso y que me aterra tanto como me atrae.

—Mi padre quiere conocerte —dice.

—Ya conozco a Txema.

—No. Digo conocerte. De verdad. Quiere que vengas a comer a su casa. A la Barceloneta. El domingo que viene. Ha dicho que hará arroz negro, que es su plato de las grandes ocasiones, lo cual significa que te considera una gran ocasión y créeme, para mi padre la única gran ocasión de los últimos años ha sido que el Barça ganara la Champions.

Le miro. Conocer a Txema en su casa. Comer su arroz negro. Sentarme en la mesa donde Héctor se sentaba de niño con Teresa. Eso es un paso. Eso tiene un significado que va más allá de comer

arroz en la Barceloneta. Eso es lo que mi madre llamaría "formalizar", aunque a Héctor le daría un ictus si usara esa palabra.

—Me encantaría —digo.

—El domingo que viene.

—El domingo que viene.

Nos besamos en el banco. Un beso suave, de domingo, de playa, de dos personas que se han contado cosas que duelen y que se sienten más cerca por ello. Un beso que sabe a sal porque mis lágrimas no han terminado de secarse y a cerveza porque Héctor se ha tomado una caña antes de venir y a algo más que no tiene nombre pero que podría tenerlo si alguno de los dos fuera lo bastante valiente para pronunciarlo.

Cuando nos separamos, miro el mar. El Mediterráneo, que es el mismo mar que se ve desde Valencia pero que desde Barcelona tiene otro ángulo, otra luz, otro significado. Desde Valencia el mar es la infancia, la horchata de papá, los domingos en la Malvarrosa con mamá opinando sobre el arroz del chiringuito. Desde Barcelona el

mar es el presente, la Barceloneta, los bancos con Héctor, la vida que he elegido.

—Héctor.

—Qué.

—Mi padre habría dicho que la buena horchata es ciencia y paciencia.

—Lo sé. Me lo has contado.

—Lo que no te he contado es lo que decía después. "Y el buen amor, igual."

Me mira. El sol baja sobre el Mediterráneo. Las gaviotas gritan. Un niño llora porque se le ha caído el helado en la arena, lo cual es una tragedia a cualquier edad pero especialmente a los cuatro años. Y Héctor Navarro me rodea con el brazo y no dice nada, porque a veces las palabras sobran. Y porque a veces, estar sentada junto a alguien que te abraza sin necesitar explicarte es lo más parecido a una fórmula perfecta.

Volvemos al Born andando. El paseo es largo, más de media hora, pero no queremos coger metro ni Cabify ni patinete eléctrico de esos que infestan Barcelona como una plaga de cucarachas tecnológicas. Queremos caminar. Queremos que la tarde dure. Pasamos por la

Barceloneta vieja, con sus calles estrechas y su ropa tendida y sus balcones que parecen sacados de otra época; por el paseo del Born, con los turistas haciendo fotos al mercado y los gatos tomando el sol como si les pagaran por ello; por las calles estrechas que ya son nuestras: la de la panadera Montse, la del colmado, la del bar de vinos naturales donde una vez Sara y yo nos tomamos una botella de albariño y acabamos discutiendo sobre la termodinámica de los embutidos.

Al llegar a los locales, nos separamos.

—Buenas noches, Héctor.

—Buenas noches, Valeria.

Se acerca. Me besa la frente. Un gesto que no esperaba. Un gesto que me parte por la mitad. Porque Héctor Navarro no besa frentes. Héctor Navarro besa bocas, con urgencia, con hambre, con esa intensidad de cocinero que pone todo lo que tiene en cada plato. Pero un beso en la frente es otra cosa. Un beso en la frente es

ternura sin red de seguridad. Es "estoy aquí" dicho con los labios en el sitio más vulnerable de tu cara.

Se mete en su bar. Yo me quedo en la terraza, con el sabor de la sal en los labios y las palabras de mi padre en la cabeza.

"El buen amor es ciencia y paciencia."

Ciencia la tengo de sobra. Paciencia la estoy aprendiendo. Gracias a un hombre que cocina a fuego lento y que besa frentes y que dice más con un abrazo que con cien palabras.

En el metro de vuelta a Gràcia, saco la libreta. Pero no apunto datos. No apunto temperaturas ni fórmulas ni proporciones ni la composición química del agua de mar de la Barceloneta. Apunto una sola cosa:

"Mi padre habría dicho que vas bien, bonica."

Cierro la libreta. La guardo en el bolso, al lado del termómetro de bolsillo y la receta de horchata de papá que lleva ahí desde que murió y que no pienso sacar nunca. Me quedo mirando las estaciones pasar por la ventanilla del metro con una sonrisa que no intento controlar.

Lesseps. Fontana. Diagonal. Nombres de estaciones que ya son parte de mi geografía emocional, como los nombres de las calles del

Born, como el nombre de un hombre con ojos de miel que me ha abrazado en un banco de la Barceloneta sin pedirme que deje de llorar.

Voy bien.

18

Héctor

Valeria se come el arroz negro de mi padre como si fuera la primera vez que come en su vida. Cierra los ojos. Mastica despacio. Inclina la cabeza como hacen los catadores de vino, pero sin la pijotería y con el doble de placer. Traga. Abre los ojos. Y dice:

—Txema, esto es un poema.

Mi padre, que lleva sesenta años en este mundo y que ha cocinado para miles de personas en el bar que fundó con mi madre en 1985, se pone un poco rojo. Le conozco esa reacción: le pasa cuando un cliente le dice algo sincero. No cuando le dicen "qué rico", que es lo que dice todo el mundo y que no significa nada. Sino cuando le

dicen algo que demuestra que han probado de verdad, que han dejado que el plato les hable, que han escuchado.

—Es solo arroz negro, hija. Calamar de lonja, caldo de pescado casero y el sofrito de la abuela. Nada del otro mundo.

—Nada del otro mundo. Txema, este arroz debería tener denominación de origen. Debería estar protegido por la UNESCO. Debería haber una tesis doctoral sobre la relación entre la textura del sofrito y la concentración de aminoácidos libres en la tinta de calamar, porque esto que estoy comiendo tiene una profundidad de sabor que la ciencia alimentaria no ha catalogado todavía.

Mi padre la mira con una ternura que reconozco porque es la misma con la que miraba a mi madre. Se le han encharcado los ojos. Disimula sirviéndose más vino. Pero no engaña a nadie. Txema Navarro llora con la facilidad de un hombre que ha vivido lo suficiente para saber que no hay nada malo en llorar y que los que dicen que sí lo hay son imbéciles o mentirosos.

Estamos en el piso de mi padre en la Barceloneta. Un tercero con vistas al mar que mi madre decoró en 1990 y que no ha cambiado desde entonces: muebles de madera maciza que pesan como una hipoteca, cortinas de encaje que mi madre cosió a mano porque decía que las de tienda eran "una vergüenza", fotos en marcos de plata que Txema limpia cada domingo con un paño de microfibra y una devoción que los curas ya querrían para sus santos. Huele a

arroz, a sofrito y a sal marina. Desde la ventana se ve la playa y el paseo marítimo y ese trozo de Mediterráneo que es lo más parecido a una constante en mi vida. El mar no cambia. El mar estaba cuando mi madre vivía y cuando se fue y cuando Marina me dejó y cuando Valeria llegó. El mar es lo único que no me ha fallado.

Hasta ahora, Valeria tampoco.

Se ha puesto un vestido veraniego de flores. Es el primero que le veo que no es negro ni azul oscuro ni de ese gris que ella llama "funcional" y que yo llamo "triste." Es un vestido de flores pequeñas, azules y blancas, que le llega por debajo de la rodilla y que se le mueve cuando anda como si tuviera vida propia. Lleva el pelo suelto, los rizos cayendo por los hombros como les da la gana, porque el pelo de Valeria no acepta instrucciones de nadie, lo cual es perfectamente coherente con su dueña. Ha traído un tupper de helado para mi padre: pistacho y miel de romero, el favorito de Txema desde que lo probó el día de la inauguración y que pidió repetir tres veces. Y ha traído un ramo de flores para la mesa, porque su madre le ha dicho que "a casa ajena no se va con las manos vacías, Valeria, que somos valencianos, no bárbaros."

Mi padre ha cocinado como para un regimiento. Ha cocinado como cocinaba cuando mi madre vivía y venían los amigos los domingos y la mesa se llenaba y la risa de Teresa llenaba el piso entero. Arroz negro con calamar de lonja y el sofrito que hacía su madre y que él ha mantenido intacto durante cuarenta años, porque Txema cree

que las recetas de familia son patrimonio sagrado y modificarlas es un pecado mortal. Ensalada de tomate de Montserrat con ventresca de bonito que ha comprado esta mañana en el mercado de la Barceloneta, a un pescadero que le conoce desde los ochenta y que le guarda siempre lo mejor. Pan con tomate y embutido para picar: lomo ibérico, fuet de Vic, queso de Cabrales que huele a cueva y a carácter. Y de postre, el helado de Valeria.

Ha sacado el mantel bueno. El que era de mi madre. El de hilo blanco con bordados en las esquinas que Teresa compró en un mercadillo de Vic un fin de semana de otoño del 92 y que solo se usaba en Navidad y en cumpleaños. Los platos de la vajilla de los domingos, los de borde dorado que vienen de la boda de mis abuelos. Las copas de cristal tallado. Todo.

No lo ha dicho, pero sé lo que significa: Valeria es importante. Lo bastante importante para el mantel de Teresa. Y el mantel de Teresa es lo más importante que hay en este piso, después de la foto de la estantería y del sillón donde se sentaba a leer por las tardes.

—Tu padre era horchatero —dice Txema, que ha preguntado por la familia de Valeria con la naturalidad de quien lleva décadas conversando con desconocidos en una barra de bar. Txema tiene ese don: hace que la gente se sienta en casa. Es una capacidad que yo

no he heredado, porque yo hago que la gente se sienta ligeramente incómoda y vagamente amenazada.

—Sí. Tomás Torres. La mejor horchata de Valencia. Tenía un obrador en el Carmen, pequeño, con una barra de mármol que se parecía a esta. —Señala la mesa—. Murió cuando yo tenía veintidós.

—La horchata buena es un arte. Como el arroz. Parece fácil pero tiene mil trampas. Los que dicen que el arroz es un plato simple es porque no lo han hecho nunca o porque lo hacen mal.

—Exacto. Mi padre decía que la buena horchata es ciencia y paciencia.

Txema asiente con una solemnidad que me conmueve. Porque mi padre entiende eso. Entiende que hay cosas que se hacen despacio y que la gente que tiene prisa se pierde lo mejor. Mi madre lo entendía también. Teresa hacía el café más lento del mundo, con una cafetera italiana que tardaba diez minutos en subir, y decía que un café que se hace solo no tiene alma.

—Tu padre sabía. Se nota en ti. Se nota en tus helados. Se nota en cómo hablas de los ingredientes, como si cada uno fuera una persona y tú les conocieras.

Valeria se queda callada un momento. Sé lo que está pensando. Sé que cuando alguien menciona a su padre, algo se le mueve por

dentro. Lo he visto en el banco de la Barceloneta, cuando me lo contó. Lo veo ahora: un brillo en los ojos que no es tristeza sino amor en estado residual. Amor que se ha convertido en recuerdo, y el recuerdo en forma de hacer las cosas, y la forma de hacer las cosas en identidad. Su padre no está, pero está en cada helado que hace, en cada fórmula que escribe, en cada vez que mide la temperatura con ese termómetro viejo que lleva en el bolso como un talismán.

—Gracias, Txema —dice, y le toca la mano en la mesa. Un gesto pequeño. Natural. De los que no se piensan.

Mi padre le devuelve el gesto. Y yo les miro a los dos desde mi silla y siento algo que no sentía desde las Navidades antes del divorcio. Algo cálido. Algo que se parece a la palabra "familia" pero que no me atrevo a pronunciar porque la última vez que la usé, la familia se rompió. Marina, la cena de Navidad, el momento en que dijo "quiero hablar contigo" con esa voz neutra que tiene la gente cuando va a decirte algo que va a destrozarte pero ya ha decidido que no es problema suyo.

Aparto el recuerdo. No quiero a Marina en esta mesa. No hoy. Hoy la mesa es de Txema, de Valeria y mía. Hoy la mesa tiene el mantel de Teresa y el arroz negro de los domingos y una mujer con vestido de

flores que le coge la mano a mi padre como si le conociera de toda la vida.

Comemos. Hablamos. Txema cuenta historias del bar en los ochenta con esa forma suya de narrar que convierte cualquier anécdota en una epopeya: "aquí venía todo el mundo, desde estibadores hasta artistas. Tu madre, Héctor, hacía el café y ponía copas y se sabía el nombre de todos. De todos. Trescientos clientes y se sabía cada nombre. Yo me sabía diez y ella los trescientos. Era un misterio." Valeria escucha con la atención de alguien que está rellenando huecos en un rompecabezas. Cada historia de Txema le da una pieza nueva de mí que yo no le habría dado, porque no sé dar mis piezas con palabras. Yo cocino mis piezas. Las pongo en platos. Las sirvo. Pero no las digo.

Después de comer, Txema saca el helado de pistacho. Lo sirve en los cuencos de porcelana que eran de mi madre. Los que tienen un dibujo de flores azules en el borde que Teresa eligió en una tienda de Perpignan en un viaje que hicieron mis padres a Francia cuando yo tenía diez años. Prueba. Cierra los ojos. Le tiembla la barbilla.

—Esto es lo mejor que he probado desde el sorbete de limón que hacía Teresa en verano —dice, y la voz le tiembla un poco, como siempre que menciona a mi madre—. Hacía un sorbete en julio, con limones del huerto de un amigo de Tarragona, y le ponía una hoja

de menta y lo servía en estas mismas tazas. Y sabía a verano. A verano de los buenos.

Valeria le mira. Yo le miro. Y los tres estamos en esa habitación con los fantasmas de las personas que amamos y que no están, y está bien. Está bien porque no estamos solos. Porque los fantasmas se hacen más pequeños cuando hay gente alrededor que también tiene los suyos.

Después de comer, Valeria insiste en fregar. Txema insiste en que no friegue. Valeria insiste más. Con esa terquedad valenciana que no admite réplica y que heredó de su madre, que la heredó de la suya, que probablemente la heredó de alguna reina visigoda con delantal. Mi padre acepta porque ha aprendido (más rápido que yo) que discutir con Valeria Torres es una batalla que no se gana. Se sobrevive, como mucho.

Friegan juntos. Valeria lava, Txema seca. Les oigo hablar desde el salón, donde me he sentado con un café en el sillón que no es el de

Teresa (ese no me siento nunca, es suyo). Hablan de cocina, de Valencia, del Born. De mí.

—Héctor cocina como su madre —dice Txema—. Con las manos, con el corazón. Pero se cierra. Siempre se ha cerrado. Desde que Teresa murió. Y después lo de Marina...

—Lo sé —dice Valeria, bajito—. Pero se está abriendo.

—Contigo se está abriendo. Yo lo veo. Nunca le había visto así con nadie. Ni siquiera con Marina. Con Marina era... tranquilo. Cómodo. Pero no vivo. Contigo está vivo. Vuelve a cocinar con ganas, inventa platos, se ríe cuando está en la cocina, que es algo que no hacía desde que era crío. Con Marina cocinaba para cumplir. Contigo cocina para vivir.

Trago. Miro el café. Las manos me tiemblan un poco. Porque mi padre tiene razón. Con Valeria estoy vivo de una forma que no sabía que era posible. Vivo como cuando cocino algo nuevo y funciona. Vivo como cuando un plato sale perfecto y el cliente cierra los ojos. Vivo de la forma que creía que se me había olvidado y que resulta que solo estaba dormida, esperando a que una científica con un metro en el bolso y las manos heladas viniera a despertarla.

Valeria sale de la cocina. Me mira. Sabe que he oído. Se sienta a mi lado en el sofá. No dice nada. Me coge la mano. Y su mano está caliente. Es la primera vez que su mano está caliente. Porque lleva

una hora fregando con agua caliente, claro. Pero me gusta pensar que es por otra cosa.

Txema sale con tres cortados. Se sienta en el sillón de enfrente. El sillón de mi madre. Me mira. Mira a Valeria. Nos mira a los dos como si estuviera viendo una foto antigua repetirse en color.

—Héctor —dice mi padre, con esa calma que tiene, con esa forma de decir las cosas como si el mundo fuera sencillo y los problemas tuvieran solución si les dabas tiempo y un buen sofrito—, esta chica vale mucho. Ya lo sabes. Pero te lo digo yo por si acaso: no la dejes escapar.

Valeria me aprieta la mano. Yo le aprieto la suya.

—No la voy a dejar escapar, papá.

Es la primera vez que digo algo así. En voz alta. Delante de alguien. La primera vez que me comprometo con una frase que significa futuro. Y me asusta. Joder si me asusta. Pero la mano de Valeria en la mía es cálida y la mirada de mi padre es de las que te dan permiso para ser valiente. De las que dicen: "Hijo, ya está bien de esconderte detrás de la barra. Sal."

Valeria se queda hasta las seis. Le enseño mi habitación de adolescente, que mi padre no ha cambiado: la cama individual con la colcha de rayas que compró mi madre en las rebajas del 98, los

pósters de bandas de los 2000 que ya no existen pero que siguen pegados con blu-tack, los libros de cocina que empecé a acumular a los quince cuando descubrí que cocinar era lo único que se me daba bien y que me hacía olvidar que era un chaval callado con gafas que no sabía hablar con las chicas. Valeria se ríe de un póster de Manu Chao que está torcido y amarillento y que tiene una esquina despegada que lleva veinte años así.

—Tenías diecisiete años cuando pusiste esto.

—Dieciséis.

—Y sigues escuchándole.

—Es buena música. Es música de verdad. No como esa Rigoberta Bandini tuya.

—Rigoberta Bandini es una artista. No la insultes en mi presencia.

—Es música de tía que pinta paredes con rodillo un sábado por la mañana.

—No todos podemos escuchar jazz de tío que cocina solo de madrugada pensando en sus sentimientos reprimidos.

Se ríe. Me besa en mi habitación de adolescente, con Manu Chao mirándonos desde la pared y la cama individual protestando bajo

nuestro peso. Breve, dulce, como una pausa entre platos. Como un sorbete de limón entre el primero y el segundo: refrescante, necesario, perfecto.

Al irse, mi padre la acompaña a la puerta. Le da dos besos. Le da un tupper con arroz negro para que cene. Le dice: "Vuelve pronto, hija." Y cuando se cierra la puerta, mi padre me mira.

—Tu madre estaría orgullosa —dice.

No sé si se refiere a Valeria, al bar, a los Jueves de Química o a todo. No pregunto. Porque las palabras de Txema siempre significan todo. Siempre incluyen todo lo que no dicen. Son como sus platos: simples por fuera, infinitos por dentro.

Me quedo en el piso de mi padre hasta las ocho, ayudándole a recoger. Recogemos la mesa, guardamos la vajilla buena, doblamos el mantel de Teresa con el cuidado de quien guarda algo que no puede reemplazarse. Miramos el mar desde la ventana. No hablamos mucho. No hace falta. El Mediterráneo se va oscureciendo con esa lentitud de junio que convierte la Barceloneta en un cuadro de esos

que hay en los museos y que la gente mira diez minutos sin saber por qué.

—Es buena, Héctor —dice Txema.

—Lo sé.

—Es más que buena. Es la que te hace cocinar mejor. Desde que ella está, me traes platos nuevos cada semana. No hacías eso desde que aprendiste a cocinar.

Pienso en eso mientras vuelvo al Born andando. Es la que me hace cocinar mejor. Es verdad. Desde que Valeria está, cada plato nuevo que creo es mejor que el anterior. Porque cocino pensando en ella. Pensando en qué helado haría ella para acompañar esto. Pensando en cómo cerraría los ojos al probar. Pensando en su "joder, Héctor" que es el mejor cumplido que he recibido nunca, mejor que cualquier crítica de cualquier periodista, mejor que el "no está mal" de mi madre que era lo más alto a lo que aspiraba un plato en la cocina de Teresa Navarro.

Valeria Torres es la variable que no sabía que me faltaba. La que equilibra la ecuación. La que transforma un plato bueno en un plato

perfecto. La que ha convertido un bar de tapas del Born en algo que no tiene nombre todavía pero que se parece mucho a un hogar.

"No es la fórmula que buscaba", me digo mientras abro la puerta del bar y enciendo las luces y miro la cocina que es mi hogar desde hace treinta años. "Es la fórmula que no sabía que buscaba."

Suena cursi. Me da igual. Cocino solo, de noche, con Chet Baker de fondo, el trombón suave y la batería como un corazón tranquilo. Y por primera vez en ocho meses, no cocino para olvidar. No cocino para nadie en particular. No cocino para Marina, que nunca probaba lo que hacía porque estaba "a dieta." No cocino para el vacío.

Cocino para ella.

Y mientras el aceite de oliva crepita en la sartén y la albahaca huele a verano y Chet Baker canta algo sobre el amor que suena viejo y nuevo a la vez, pienso que mi padre tiene razón.

No la voy a dejar escapar.

19

Valeria

Julio es el mes en que todo se acelera.

La heladería vende como nunca. El calor aprieta con esa rabia mediterránea que convierte Barcelona en un horno con buenas vistas, los turistas invaden el Born como si alguien hubiera abierto las compuertas de un pantano de gente con chanclas, y Lab de Sabors se ha convertido en una parada obligatoria para cualquiera que busque algo más que la vainilla industrial del supermercado. Vendo setenta bolas diarias de media. Sesenta los días flojos. Noventa los fines de semana. La Emulsión perfecta sigue siendo la estrella, pero el nuevo sabor de mango con chile y lima se ha convertido en un fenómeno: la gente viene específicamente a por él, cruza Barcelona entera, hace cola, y cuando se lo come pone esa cara de "joder, esto es lo que llevo buscando toda mi vida sin saberlo."

Los Jueves de Química se han convertido en un evento de referencia. GourmetBCN nos ha dedicado un segundo reportaje.

Time Out nos mantiene en su lista. Y un productor de Cuatro ha llamado a Héctor para preguntarle si estaríamos interesados en participar en un programa de gastronomía. Héctor ha dicho "no" con la contundencia de un portazo emocional. Yo habría dicho "déjame pensarlo." Pero no me ha preguntado, lo cual es muy Héctor: toma decisiones como cocina, solo y sin consultar, y si no te gusta el resultado, te aguantas.

Sara dice que debería hablar con él sobre tomar decisiones conjuntas. Clara dice que debería dejar de analizar todo y disfrutar. Mi madre dice que debería volver a Valencia y opositar. Tres amigas, tres consejos, ninguno útil y todos necesarios.

Y la relación. La relación que no tiene nombre pero que tiene forma. Héctor y yo estamos juntos. Dormimos juntos los jueves y los sábados, alternando entre su estudio encima del bar (treinta metros cuadrados de ladrillo visto, una cama que cruje como el mástil de un barco, una ventana al patio interior que da a un tendedero donde Héctor cuelga los trapos de cocina con la pulcritud de un cirujano y cero decoración aparte de un póster de Manu Chao que ya estaba cuando se divorció y que probablemente estará cuando se muera) y mi piso de Gràcia (tercero sin ascensor que me deja las piernas de corredora olímpica, balcón con plantas moribundas que son mi Chernóbil particular, vecina de arriba que hace yoga con impacto sísmico a las siete de la mañana). Desayunamos juntos cuando podemos. Cenamos juntos después de cerrar. Nos besamos en la terraza cuando creemos que nadie mira, aunque Iñaki siempre mira.

Iñaki tiene ojos de halcón para el romance ajeno y la discreción de un megáfono.

Es una rutina dulce. Una rutina que sabe a café con leche a las ocho de la mañana y a vino tinto a medianoche y a helado de pistacho a las tres de la tarde. Es cómoda, es feliz, es nuestra. Es eso que la gente llama "la etapa buena" de una relación, la que te hace olvidar que existe una etapa mala esperando a la vuelta de la esquina con una sonrisa falsa y una factura pendiente.

Pero julio también trae problemas. Porque la vida es así: te da helado con una mano y te quita dinero con la otra.

El primero es el dinero. La heladería va bien, pero "ir bien" en hostelería autónoma no significa lo que la gente cree. "Ir bien" no significa que nado en billetes como el tío Gilito. Significa que cubro gastos, pago el alquiler a Arturo Valls el día uno como una ciudadana ejemplar, pago los proveedores, me pago un sueldo que haría llorar a cualquier becario de NutriLab, pago la cuota de autónomos que en este país es un atraco con sello oficial, y no me queda nada. Nada. Cero. El verano es mi temporada fuerte: si no gano ahora, no sobrevivo el invierno. Y para sobrevivir el invierno necesito una máquina de helado nueva (la vieja tiene quince años y hace un ruido que parece un avión despegando desde dentro de una ballena), materia prima de más calidad (los precios del mango y de la vainilla se han disparado porque el mundo es injusto y los ingredientes buenos cuestan como si fueran joyas), y un colchón financiero que

no tengo porque mi colchón financiero se llama "los ahorros de NutriLab que ya me he gastado en montar el local."

Hago números en la libreta una noche, después de cerrar, sentada en la barra con los ojos cansados y la calculadora del móvil y un trozo de Cristalización (helado de vainilla con especuloos) que me estoy comiendo directamente de la tarrina porque cuando haces números que no salen, las normas de higiene pierden relevancia.

Necesito ocho mil euros. Ocho mil euros que no tengo. Que mis ahorros no cubren porque mis ahorros son exactamente trescientos cuarenta y siete euros con doce céntimos, que es una cantidad que no resuelve nada pero que al menos me permite coger un taxi de emergencia si algún día la vida me da un susto gordo. Los bancos no me van a prestar porque soy autónoma desde hace cuatro meses y los bancos españoles tratan a los autónomos como si fueran enfermos terminales con una adicción al riesgo: te miran con lástima, te piden garantías que no tienes y al final te dicen "vuelva cuando tenga un aval" con esa sonrisa de empleado de banca que significa "no vuelva nunca."

Héctor me encuentra haciendo números a las once de la noche. Entra por la puerta trasera, que ahora dejamos abierta entre los dos locales como si la frontera ya no existiera. Lleva su camiseta negra, el delantal manchado de sofrito del último servicio, y esa cara de

"estoy cansado pero te he oído hacer ruiditos de estrés y he venido a comprobarlo."

—Qué haces —dice.

—Cuentas.

—Qué cuentas.

—Las que no salen. Las de la categoría "Valeria, estás jodida pero no quieres admitirlo."

Se sienta a mi lado. Mira la libreta. Los números. Las columnas. Los márgenes rojos que he subrayado con rotulador como si subrayarlos fuera a hacerlos menos rojos.

—Necesitas dinero —dice. No es una pregunta. Es una radiografía.

—Necesito una máquina nueva y materia prima para el invierno. Y

un milagro. Preferiblemente los tres a la vez.

—Cuánto.

—Ocho mil.

—Te los dejo.

La frase sale de su boca con la misma naturalidad con la que diría "pásame la sal." Como si ocho mil euros fueran una cantidad que se presta entre vecinos. Como si fuera una croqueta más. Como si el dinero fuera algo que no pesa, que no cambia las cosas, que no tiene el poder de convertir una relación bonita en un campo de minas.

—No —digo.

—Por qué no.

—Porque no mezclo dinero y... lo que sea que tengamos.

Héctor me mira. Y veo cómo se le cierra un poco la cara. No mucho. Lo justo para que note que mi "no" le ha dolido. Lo justo para que la mandíbula se tense y los ojos se oscurezcan medio tono y los

hombros se levanten un milímetro, que en lenguaje corporal de Héctor Navarro es el equivalente a un terremoto de magnitud siete.

—Lo que sea que tengamos —repite. Y la forma en que lo dice convierte mis palabras en cuchillos.

—Héctor, no lo he dicho en mal sentido.

—Lo has dicho como si lo nuestro no fuera suficiente para que me dejes ayudarte. Como si lo que tenemos fuera provisional. Como si en cualquier momento pudieras levantarte y decir "bueno, ha sido bonito, me voy."

—No es eso. Es que el dinero complica las relaciones. Lo he visto. Lo he vivido. En NutriLab el dinero era lo que justificaba todo: firmar informes, aprobar productos, mentir con la boca llena de números. El dinero era la excusa que usaba Gonzalo cada vez que le decías que algo no estaba bien: "el presupuesto, Valeria, piensa en el presupuesto." No quiero que el dinero entre en esto. En lo nuestro.

No quiero que un día discutamos y uno de los dos piense "me debe ocho mil euros" y eso pese más que lo que sentimos.

—Esto no es NutriLab, Valeria. Esto soy yo ofreciéndote un préstamo porque me importa tu negocio. Porque me importas tú.

—Y yo diciendo que no porque me importa lo nuestro. Porque me importa que lo nuestro esté limpio de cuentas y facturas y deudas.

Nos miramos. Los dos tenemos razón. Los dos lo sabemos. Y los dos estamos demasiado orgullosos para ceder, porque el orgullo es la enfermedad crónica de esta relación y los dos la padecemos con la misma intensidad.

—Pues búscate una solución —dice Héctor, y hay un filo en su voz que no me gusta. Un filo de herida, no de enfado—. Pero no me excluyas.

—No te excluyo.

—Me acabas de excluir. Te he ofrecido ayuda y me has dicho que no. Y me has dicho que lo nuestro es "lo que sea que tengamos." Que es una frase que suena a nada, Valeria. A nada.

Se levanta. Se va por la puerta trasera. No da un portazo, pero el silencio que deja es peor que cualquier portazo. Es el silencio de un

hombre herido que no sabe expresar el dolor con palabras y que por tanto lo expresa con ausencia.

Me quedo sola en la heladería con las cuentas que no salen, las manos frías y la certeza de que acabo de meter la pata. No por negarme al dinero. Por cómo lo he hecho. Por usar la frase "lo que sea que tengamos" como si lo nuestro no tuviera nombre. Porque no lo tiene. Porque yo soy la primera que evita ponerle nombre. Y ahora Héctor se siente rechazado. Otra vez. Como con Marina. Y la idea de hacerle sentir lo que Marina le hizo sentir me revuelve el estómago como si hubiera comido marisco en mal estado en un chiringuito de carretera.

Llamo a Sara. Son las once y media. Sara se acuesta a las diez porque es bióloga marina y las biólogas marinas se levantan al amanecer para mirar plancton, que es un estilo de vida respetable pero incompatible con las emergencias sentimentales nocturnas.

—Qué pasa —dice Sara con voz de ya estaba durmiendo y el plancton puede esperar cinco minutos pero no más.

—Me he peleado con Héctor.

—Por qué.

—Le he dicho que no quiero su dinero y que lo nuestro no tiene nombre y las dos cosas le han dolido. Y me las he arreglado para

meter las dos cagadas en la misma conversación, que es un talento que debería reconocerse oficialmente.

Silencio. Sara procesando. Imagino su cerebro activándose como un ordenador que se enciende: primero el zumbido, luego las luces, luego el sistema operativo de racionalidad que es el modo por defecto de Sara Medina.

—Valeria —dice Sara con esa calma de bióloga que disecciona problemas como disecciona plancton: con bisturí, sin emociones, con resultados—. Tiene razón en ofrecerse. Y tú tienes razón en negarte. Lo que no tenéis razón en hacer ninguno de los dos es usar esto como excusa para no hablar de lo que de verdad os pasa.

—Qué nos pasa de verdad.

—Que le quieres y no se lo has dicho. Que él te quiere y no te lo ha dicho. Que lleváis dos meses sin ponerle nombre a lo vuestro porque los dos tenéis miedo de que si le ponéis nombre se rompa. Y que el dinero no es el problema. El problema es el miedo. El dinero es solo el escenario donde habéis montado la pelea, pero la pelea es otra.

Me quedo callada. Porque Sara tiene razón. Como siempre. Porque Sara es la persona más inteligente que conozco y la única capaz de diagnosticar mi vida sentimental con la precisión de un paper científico revisado por pares. Sara debería cobrar por esto. Debería tener una consulta con un letrero que dijera "Sara Medina: bióloga

marina y terapeuta no oficial de amigas con problemas emocionales."

—Qué hago —digo.

—Busca una solución para el dinero que no sea Héctor. Y luego habla con Héctor. De lo que de verdad importa. No de máquinas de helado. De lo que sientes. Con palabras. De las de verdad. De las que dan miedo.

—Sara.

—Qué.

—Gracias. Eres la mejor persona del mundo y no te mereces que te despierte a las once y media para contarte mis desastres.

—De nada. Ahora déjame dormir. Mañana tengo un congreso sobre fitoplancton a las ocho y si no duermo siete horas mi ponencia va a sonar como si la hubiera escrito una cucaracha.

Cuelgo. Me quedo en la heladería con la luz apagada y el olor a vainilla y a albahaca que ya es parte de mí, que se ha metido en mi piel y en mi pelo y en mi ropa y que probablemente se huele desde el metro de Jaume I. Miro la libreta. Los números siguen sin salir. Los ocho mil euros siguen sin aparecer. Y el agujero que he abierto

con "lo que sea que tengamos" sigue ahí, abierto, sangrando en silencio.

Pero Sara tiene razón. El dinero no es el problema. El problema es que llevo dos meses queriendo a un hombre al que no le he dicho que le quiero. Y que él lleva dos meses queriéndome a mí sin decírmelo. Y que los dos nos escondemos detrás de helados y croquetas y jueves de maridaje como si la comida pudiera sustituir a las palabras.

La comida no puede sustituir a las palabras. La comida complementa las palabras. Pero primero hay que decirlas. Primero hay que ser valiente. Y yo, que me enfrenté a Gonzalo Marín y a todo NutriLab por un informe que no quise firmar, no soy capaz de enfrentarme a cuatro sílabas: te quie-ro.

Cierro el local. Paso por delante de El Racó. La luz de la cocina está apagada. Héctor no está cocinando a medianoche, lo cual significa que está enfadado de verdad, porque Héctor solo deja de cocinar cuando algo le duele. La cocina es su terapia, su refugio, su forma de procesar el mundo. Si no cocina, es que el dolor es más grande que la sartén.

Subo al piso de Gràcia. Las tres plantas del balcón me reciben con su aspecto de supervivientes de un desastre nuclear. La vecina de

arriba está en silencio, por una vez. Barcelona murmura. Me meto en la cama.

Abro la libreta. No apunto datos. Apunto una lista:

"Cosas que tengo que hacer: 1. Encontrar ocho mil euros que no sean de Héctor. 2. Decirle a Héctor lo que siento. 3. No necesariamente en ese orden. 4. Dejar de ser cobarde. 5. Comprar un romero nuevo (el cuarto intento no puede ir peor que los tres anteriores)."

Cierro la libreta.

Duermo mal. Sueño con mi padre. Sueño que estoy en el obrador del Carmen y papá me dice: "Bonica, el buen amor es ciencia y

paciencia. Pero también es hablar cuando hay que hablar y no callarse como una estaca."

Me despierto a las seis. Mi padre tenía razón, incluso en sueños.

A las ocho de la mañana, encuentro un café con leche en el mostrador de Lab de Sabors. Sin nota. Sin firma. Caliente. Perfecto.

Pero solo hay una persona que tiene llave de mi local a las ocho de la mañana.

Me lo bebo. Está perfecto. Café de la Boqueria, leche entera, sin azúcar, como me gusta. Lo sabe. Claro que lo sabe. Héctor sabe cómo tomo el café, a qué temperatura me gusta el vino, qué helado prefiero cuando estoy triste (el Punto de fusión, caramelo salado) y qué helado prefiero cuando estoy contenta (la Emulsión perfecta, albahaca y limón). Sabe cosas de mí que yo no le he contado, porque las ha observado, porque Héctor observa todo con esa

atención silenciosa que tiene y que a veces confundo con indiferencia.

Y en el fondo de la taza, con rotulador indeleble, ha escrito:

"Perdona."

Una palabra. Una sola. En letra de médico borracho en mitad de un terremoto emocional.

Me siento en el taburete, con la taza vacía en las manos y el corazón lleno, y pienso que este hombre es imposible, es frustrante, es terco, es gruñón, es un desastre comunicativo que necesitaría tres años de terapia intensiva para aprender a decir "te quiero" en voz alta.

Y es todo lo que funciona.

"Perdonado", escribo en un post-it y lo pego en la puerta trasera que conecta nuestros locales.

A las diez, el post-it ha desaparecido. Y en su lugar hay otro:

"Esta noche cocino para ti."

Sonrío como una idiota en la puerta trasera de mi heladería a las diez de la mañana de un martes. Con el delantal puesto, el pelo recogido, las manos manchadas de vainilla y una sonrisa que si mis

clientes la vieran pensarían que me he metido algo o que he ganado la lotería.

Los datos indican que estoy enamorada hasta las trancas.

Los datos no mienten.

20

Valeria

El email de NutriLab llega un miércoles a las siete de la mañana, mientras estoy en el obrador pesando vainilla de Madagascar.

Lo veo en la pantalla del móvil, que está apoyado en la encimera con Aitana sonando de fondo. "De: gonzalo.marin@nutrilab.es. Asunto: Propuesta comercial - URGENTE." El "URGENTE" en mayúsculas, como si Gonzalo Marín creyera que las mayúsculas hacen que la gente corra más. En NutriLab todo era "urgente." Los informes eran urgentes. Las reuniones eran urgentes. El café de la máquina era urgente. La única cosa que no era urgente era tratar bien a los empleados, eso podía esperar indefinidamente.

El estómago me da un vuelco. No de emoción. De recuerdo. Gonzalo Marín: mi exjefe, el hombre que me pidió que firmara un informe que sabía que era mentira y que cuando me negué, me miró como si fuera un mueble que ya no cabía en la oficina. El hombre con traje siempre planchado y sonrisa siempre amable que decía cosas

horribles con tono paternal, como si despedirte fuera un favor que te hacía por tu propio bien.

No abro el email. Dejo el móvil boca abajo y sigo pesando vainilla. Dos gramos con cuarenta de vainas de Madagascar. Ni más ni menos. La precisión me calma. Siempre me ha calmado. Cuando el mundo se vuelve caótico, yo peso cosas. Cuando la vida se descontrola, yo mido temperaturas. Es mi forma de decirle al universo: "mira, puede que todo se esté cayendo a trozos, pero estos dos gramos cuarenta de vainilla están exactamente donde deben estar."

Pero el email está ahí. Parpadeando. Esperando. Como un gato que se ha sentado delante de tu plato y no piensa moverse hasta que le hagas caso.

Lo ignoro todo el día. Atiendo clientes con mi mejor sonrisa de "bienvenido a Lab de Sabors, aquí hacemos helados con ciencia y no nos escriben exjefes manipuladores." Preparo helados. Gestiono los Jueves de Química con Héctor, que desde la pelea del dinero está más atento que nunca, como si quisiera demostrarme con cafés y miradas y roces en la terraza y un postre nuevo que ha inventado con mi helado de frambuesa que lo del otro día está olvidado. Sara pasa a las seis a traerme un libro sobre emprendimiento que ha encontrado en una librería de segunda mano del Raval ("te lo he subrayado, los capítulos seis y ocho son los que necesitas"). Clara me llama para contarme que el fotógrafo de los "ojos de musa" ha

resultado ser un desastre porque le ha dicho que sus fotos de Instagram son "demasiado comerciales", lo cual en lenguaje Clara es una ofensa peor que insultar a su madre. Mi madre me manda un audio de tres minutos y cuarenta y dos segundos sobre las bondades de la ensaladilla rusa como cena de verano que empieza con "bonica, escúchame" y termina con "y come más, que me han dicho las vecinas que te han visto delgada en las fotos de Instagram de la heladería."

Y el email sigue ahí.

Lo abro a las once de la noche, en mi piso de Gràcia, con un vaso de vino blanco de los que compra Héctor en la bodeguita del Born, y la resistencia emocional de un flan.

"Valeria:

Espero que estés bien. Sé que nuestra despedida no fue en los mejores términos y entiendo que puedas tener reticencias a esta comunicación. Pero me gustaría hablar contigo sobre una oportunidad de negocio que creo que puede interesarte.

NutriLab ha creado una nueva división: Premium Artisan Foods. La línea busca productos artesanales de alta gama para el mercado

europeo. Y tu nombre ha surgido como referencia en el sector de helados artesanales de Barcelona.

Me gustaría reunirme contigo para comentar una propuesta. Sin compromiso. Solo una conversación.

Un saludo, Gonzalo Marín Director de Desarrollo de Negocio NutriLab - Premium Artisan Foods"

Cierro el email. Abro el email. Lo releo. Lo cierro. Lo vuelvo a abrir. Es como esos vídeos de gatos que no puedes dejar de mirar aunque sabes que son una pérdida de tiempo: estúpidamente adictivo.

Gonzalo quiere mis fórmulas. No lo dice abiertamente, pero lo conozco. Conozco su forma de envolver las cosas con palabras bonitas como si fueran bombones en papel de seda para que parezcan oportunidades cuando en realidad son trampas con lazos. "Sin compromiso." "Solo una conversación." Claro. Como cuando me dijo "solo firma el informe, no es para tanto, Valeria, es un trámite." Gonzalo Marín habla como si las palabras no tuvieran consecuencias. Como si "sin compromiso" no fuera la antesala de un compromiso gordo. Como si "solo una conversación" no fuera el primer paso de una negociación que ya tiene los números hechos.

Pero hay algo que no puedo ignorar: necesito dinero. Necesito ocho mil euros. Y NutriLab tiene dinero de sobra. NutriLab tiene tanto dinero que podría comprar Lab de Sabors, el bar de Héctor, toda la

calle del Born y aún le sobrarían para una cena de empresa en un restaurante con estrella Michelin.

No le digo nada a Héctor. No esa noche. No al día siguiente. No la semana entera.

Y sí, soy consciente de que estoy haciendo exactamente lo que Sara me dijo que no hiciera. Estoy ocultando algo. Estoy evitando la conversación. Estoy escondiendo el email en la bandeja de entrada como si fuera un cadáver en un armario. Soy la protagonista de esa película de terror que grita a la pantalla "no abras esa puerta" y que yo estoy no solo no abriendo, sino cerrando con llave y poniendo un mueble delante.

Pero necesito tiempo. Necesito pensar. Necesito entender qué quiero antes de decirle a nadie lo que no quiero. Y necesito hacerlo sin la opinión de Héctor, sin la opinión de mi madre, sin la opinión de Clara (que me diría que cogiera el dinero y me fuera a Bali) y sin la opinión de Sara (que me diría que hiciera un análisis coste-beneficio con matriz de decisión). Necesito pensar sola. Como una científica. Con datos. Sin emociones.

Lo cual es una mentira descomunal, porque soy todo emociones disfrazadas de datos, pero me gusta mantener la ficción.

El jueves, después de Jueves de Química, Héctor y yo nos quedamos solos en su bar. Es nuestra rutina ahora: la gente se va, Iñaki se va

con su energía nuclear de siempre ("hasta mañana, jefe, no hagáis nada que yo no haría, que es muy poco"), y nosotros nos quedamos. A veces cenamos. A veces hablamos. A veces no hacemos ninguna de las dos cosas y simplemente estamos juntos en la barra, con las luces bajas y Barcelona al otro lado de la cristalera, que es lo que más me gusta de nosotros: la capacidad de estar sin hacer nada y que no sea incómodo.

Esta noche, Héctor ha cocinado algo nuevo. Un plato que no estaba en el menú. Un plato para mí. Lo sé porque ha puesto la vela (la que usa cuando cocina para mí, que es diferente de la que usa cuando cocina para el público; la mía es más pequeña, más vieja, y huele a

vainilla porque la compró en una tienda del Born que se llama "Aroma" y que tiene velas con nombre de ingrediente).

—Cierra los ojos —dice.

—Para qué.

—Ciérralos. No preguntes. Por una vez en tu vida, Valeria Torres, no preguntes.

Cierro los ojos. Oigo un plato en la barra. Oigo una cuchara. Oigo a Héctor conteniendo la respiración, que es lo que hace cuando está nervioso, aunque jurar que no lo está ni bajo tortura.

—Abre.

Abro los ojos. En el plato hay una bola de helado. Mi helado. El de frambuesa y romero que creé una tarde de junio pensando en el color del atardecer visto desde la terraza del Born. Y alrededor, una base de bizcocho tibio con un coulis de chocolate blanco que brilla

bajo la luz de la vela y láminas de pistacho tostado que crujen con solo mirarlas.

—Has hecho un postre —digo. Y mi voz suena como si acabara de ver un unicornio en la cocina.

—He hecho un postre.

—Tú no haces postres. Tú quemas el flan. Tú quemas las natillas. Tú quemaste un arroz con leche una vez y lo que salió de la olla era un material que la NASA podría haber usado para forrar cohetes.

—He practicado. He quemado cuatro bizcochos antes de que este saliera. Cuatro. Mi cubo de basura parece un cementerio de repostería. Pero este ha salido.

Pruebo. Cojo la cuchara, cojo un trozo de bizcocho con un poco de coulis y un trozo de helado, y me lo meto en la boca. Y madre mía. Hostia puta. El bizcocho está esponjoso, con una miga que cede al morderlo como si estuviera hecho de nubes. El chocolate blanco aporta dulzor sin empalagar, con esa textura sedosa que solo tiene el chocolate blanco de calidad, no el del supermercado que sabe a cera. El pistacho da el crujiente que rompe la monotonía y que le dice a tu paladar "eh, despierta, que esto no ha terminado." Y mi

helado de frambuesa, en el centro, es la nota ácida que equilibra todo. El contrapunto perfecto. La variable que faltaba.

—Has hecho un postre con mi helado —digo, con un nudo en la garganta que no debería estar ahí porque esto es comida, joder, no una declaración de amor.

Pero es una declaración de amor. Es la declaración de amor de un hombre que no sabe decir "te quiero" pero que se ha quemado cuatro bizcochos para demostrar que le importas.

—Es lo que hago. Cojo lo tuyo y le pongo lo mío alrededor.

Me mira. Y lo que dice significa más de lo que parece. Significa que me ha escuchado cuando le dije que no quería su dinero. Significa que ha encontrado otra forma de ayudarme: no con euros, sino con creatividad. Un postre que combine su cocina con mis helados. Un producto nuevo que podríamos vender juntos. Un ingreso extra que no es un préstamo sino una colaboración. Que no es caridad sino química. Literal y figuradamente.

Me levanto del taburete. Me acerco a él. Le beso. Un beso que sabe a frambuesa y a romero y a chocolate blanco y a un hombre que no sabe decir "te quiero" pero que hace postres con tu helado a las doce de la noche para que no te arruines. Un beso que le dice cosas

que mi boca no sabe decir con palabras pero que mis labios dicen perfectamente bien contra los suyos.

—Ven —digo.

—Adónde.

—A mi casa.

—A tu tercero sin ascensor.

—A mi tercero sin ascensor con la vecina que da golpes y el somier que suena como un galeón pirata.

—Vaya plan.

—Es el mejor plan del mundo. Confía en mí.

Subimos los tres pisos a oscuras porque la luz de la escalera lleva rota dos semanas y mi casero de Gràcia hace que Arturo Valls parezca un filántropo con vocación de servicio público. Héctor me sigue, con sus pasos pesados en los escalones, su mano en mi espalda, su risa contenida cuando tropiezo con la alfombrilla del

segundo y le llamo "maldita alfombrilla del demonio" con un vocabulario que haría enrojecer a un marinero.

Entramos en mi piso. Enciendo la luz. Y Héctor ve mi mundo por primera vez.

Es un piso pequeño. Un salón-cocina que tiene un sofá que compré en Wallapop y que tiene una mancha de vino que Clara jura que no fue ella, una mesa plegable que uso para comer y para hacer cálculos, una estantería llena de libros de ciencia alimentaria y novelas de Benavent que Sara dice que son "literatura de consumo" y que yo digo que son "necesarias para la salud mental." Una cocina de dos fuegos donde nunca cocino porque vivo de helados y de lo que Héctor me guarda en la puerta trasera. Un baño con una bañera que es mi mayor lujo y que uso los domingos con sales de baño y un libro y la convicción de que la vida no puede ser tan mala si tienes una bañera. Y un dormitorio con la cama, la mesilla, la libreta de fórmulas y una ventana que da al balcón donde las plantas agonizan con dignidad.

Héctor lo mira todo. No dice nada. Pero veo cómo lo absorbe: los libros, la libreta en la mesilla, la foto de mis padres en la estantería (papá con su delantal y mamá con su sonrisa de profesora), las post-it de colores pegadas en la pared de la cocina con ideas de sabores ("probar albahaca morada?", "romero con naranja??", "CHOCOLATE CON SAL MALDON SI O SI"), el termómetro de cocina

en el cajón de los cubiertos, la taza de café que dice "I HAVE A CHEMICAL REACTION TO MORNINGS."

—Es muy tú —dice.

—Es un desastre.

—Es muy tú —repite, y lo dice como si "muy tú" fuera un cumplido de los grandes, de los que no se dan a menudo y que valen más que un "qué bonito."

Coge la libreta de la mesilla. Me mira pidiendo permiso. Asiento. Con el corazón en la garganta y las manos más frías que nunca.

La abre. Pasa las páginas despacio. Fórmulas, temperaturas, combinaciones. Los cálculos del helado de albahaca que hice en enero. La ficha técnica del sorbete de mango. El diagrama de cristalización del caramelo salado. Y entre los datos técnicos, las anotaciones personales. Las que escribo sobre él. Las que escribo a

las tres de la mañana cuando no puedo dormir y mi mano se mueve sola sobre el papel.

"Dato: cuando sonríe se le marca un hoyuelo a la izquierda." "Dato: huele a romero y a pan recién hecho." "Dato: estoy perdida."

Lee en silencio. Pasa páginas. Lee más.

"Dato: sus manos son ridículamente grandes. He calculado que su índice de envergadura manual está en el percentil 95. Es un dato irrelevante para la formulación de helados pero relevante para mi paz mental." "Dato: besa como cocina. Con instinto. Sin receta. Sin medida. Y funciona." "Resultado del experimento: estoy jodida."

Levanta la vista. Me mira. Y en su cara hay una expresión que no le he visto nunca: asombro. Puro, limpio, sin filtro. Asombro de alguien que acaba de descubrir que le quieren y que no sabía cuánto. Asombro de un hombre al que su ex le dijo que era "demasiado poco" y que ahora tiene en las manos una libreta que dice lo contrario en cada página.

—Esto es lo más bonito que me han dicho nunca —dice—. Y está en una libreta de helados.

Me muero de vergüenza. Literalmente. Siento la cara arder, las orejas rojas, el cuerpo entero convertido en un termómetro que marca "muerte por exposición emocional." Quiero que me trague la

tierra, que se abra el suelo de mi piso de Gràcia y que me caiga al segundo piso y de ahí al primero y de ahí al infierno, que es donde van las científicas que escriben cursilerías en libretas de fórmulas.

—Son datos —digo—. Observaciones de campo. No es... Es método científico. Es recogida de información. Es...

—Es bonito, Valeria.

Se acerca. Deja la libreta en la mesilla. Me coge la cara con las dos manos. Esas manos del percentil 95 que me cubren las mejillas enteras y que están calientes y seguras como un refugio.

—Es lo más bonito —repite.

Me besa. En mi dormitorio. Con las plantas del balcón muriendo al otro lado de la ventana y la luz de Barcelona entrando por los cristales y la libreta de fórmulas en la mesilla como testigo de todo

lo que siento y no sé decir con palabras normales porque mis palabras normales son "dato", "temperatura" y "gramos por litro."

Me empuja hacia la cama. Caemos. El somier cruje de una forma que es escandalosa, pornográfica, imposible de ignorar.

—Tu cama suena como un barco pirata —dice.

—Es una cama de Ikea. Tiene diez años. Se llama Malm. Es sueca como toda mi vida interior: funcional, minimalista y con un manual de instrucciones que no sé dónde he puesto.

—Se nota.

Me besa el cuello. Me besa los hombros. Me quita la camiseta con esa lentitud suya que me vuelve loca, como si desenvolver un regalo que sabe que es para él y que no tiene prisa en abrir porque la anticipación es la mitad del placer.

Y entonces la vecina de arriba da un golpe en el suelo. Toc, toc, toc. A medianoche. Porque la señora del cuarto tiene un sexto sentido para detectar felicidad ajena e interrumpirla. Porque lleva treinta

años viviendo sola con sus gatos y su yoga y su indignación crónica ante cualquier ruido que suceda después de las diez de la noche.

—Qué ha sido eso —dice Héctor.

—La vecina. Hace yoga a las siete de la mañana. Se acuesta a las diez. Cualquier ruido después de las diez le ofende personalmente. El somier la ha despertado. Es como vivir debajo de un detector de sismicidad sexual.

—Me importa una mierda.

—A mí también. Que le den a la vecina y a su yoga.

Me río. Héctor me mira riéndome y algo le pasa en los ojos. Se oscurecen. Se encienden. Una combinación que la óptica no explica pero que la biología entiende perfectamente. Me besa de una forma que me quita la risa y me pone todo lo demás.

Lo que sigue es diferente a la primera vez. La primera vez fue descubrimiento: nuevo, torpe, divertido, urgente, como un experimento que haces por primera vez y que no sabes si va a explotar o a salir brillante. Esta vez es conocimiento. Héctor sabe dónde tocarme. Yo sé dónde besarle. Sabemos cómo nos movemos. Nos movemos con la sincronía que tenemos en la cocina, con ese

ritmo que no necesita palabras ni instrucciones ni libreta de fórmulas ni manual de Ikea.

El somier cruje. La vecina da más golpes. Héctor me tapa la boca con la mano y me mira con esos ojos miel oscurecidos y yo le muerdo la palma y él hace ese sonido gutural que me persigue en sueños y que hace que la vecina de arriba sea el menor de mis problemas y que su yoga y sus gatos y su indignación crónica me importen exactamente cero.

Es intenso. Es tierno. Es humano. En un momento me da la risa porque Héctor se ha quedado enganchado en la sábana bajera que se ha soltado de la esquina (porque las sábanas bajeras de Ikea se sueltan de las esquinas como las promesas de los políticos: con facilidad y sin preaviso) y parece una momia atractiva luchando con un trozo de algodón. En otro momento se me saltan las lágrimas porque me dice algo al oído que no voy a escribir en ninguna libreta pero que se me graba en la piel como un tatuaje invisible. Algo que tiene que ver con "quedarse" y con "siempre" y con una voz ronca que dice más cuando susurra que cuando grita.

Después, tumbados, con la sábana enredada entre los dos y la luz de Barcelona dibujando sombras en el techo y la vecina de arriba

finalmente en silencio (lo cual sugiere que o se ha dormido o ha muerto de un infarto de indignación), recuperamos el aliento.

—Dato científico —digo.

—Otro.

—La oxitocina también potencia la gratitud. Y ahora mismo estoy muy agradecida de que hayas subido tres pisos sin ascensor por mí.

—Por ti subo seis. Diez. Los que hagan falta.

Le miro. Está tumbado boca arriba, con un brazo detrás de la cabeza, el pecho subiendo y bajando, la barba despeinada. Y me mira de lado, con esa media sonrisa que ya es mía, que me pertenece, que es mi sabor favorito de todos los que conozco. Mejor que el Punto de fusión. Mejor que la Emulsión perfecta. Mejor que cualquier fórmula de la libreta.

El email de NutriLab sigue en mi bandeja de entrada. Sin abrir (el segundo, el de seguimiento que llegó ayer). Sin responder. Sin contarle. Como un tumor benigno que crece en silencio y que sabes

que en algún momento tendrás que mirar pero que esta noche no, esta noche no.

Mañana, me digo. Mañana lo gestiono.

Esta noche es nuestra. Y las cosas nuestras no se mezclan con las que duelen.

—Héctor.

—Qué.

—Quédate a dormir.

—Ya me quedo. No voy a bajar tres pisos a la una de la mañana con las piernas que me has dejado.

—No. Quédate a dormir. Aquí. Conmigo. No solo porque sea tarde o porque estés cansado o porque el ascensor no existe. Quédate porque quiero que te quedes.

Me mira. Y entiende. Entiende que le estoy pidiendo algo que no es logístico sino emocional. Que le estoy diciendo "quédate" como se dice algo importante: bajito, con miedo, con verdad. Que "quédate"

no significa "duerme aquí", significa "estás en mi vida, quiero que sigas."

—Me quedo —dice.

Se duerme primero. Siempre se duerme primero. Se queda dormido como un muerto, boca abajo, un brazo sobre mi cintura, el otro colgando del borde de la cama como si la cama fuera un barco y él un pirata agotado. Ronca. Suavemente. Como un gato grande y gruñón que se ha quedado dormido en el sitio equivocado pero que no piensa moverse.

Yo no duermo. Yo le miro. Y pienso que mañana voy a tener que abrir el segundo email de Gonzalo. Y que probablemente contenga algo que va a complicar todo.

Pero ahora, en este momento, con su brazo en mi cintura y Barcelona al otro lado de la ventana y la libreta de fórmulas en la mesilla como testigo, todo es perfecto.

Y la perfección, como cualquier científica sabe, es un estado transitorio.

Pero joder si es bonito mientras dura.

21

Valeria

Abro el segundo email de Gonzalo un viernes por la mañana, sola en el obrador, con un café que ya se ha quedado frío y el estómago encogido como un puño de niña pequeña a la que le van a dar una mala noticia.

He esperado tres días para abrirlo. Tres días durante los cuales he atendido clientes, he creado un helado nuevo de melocotón y romero que ha sido un fracaso estrepitoso (sabía a colonia), he discutido con Héctor sobre si el sorbete de gazpacho lleva más o menos comino (lleva más, he ganado yo) y he tenido dos conversaciones con mi madre sobre el precio de la dorada en el mercado de Valencia que no venían a cuento de nada pero que mi madre ha conseguido conectar misteriosamente con mi vida sentimental ("la dorada buena es cara, Valeria, como las cosas

buenas de la vida, pero merece la pena invertir, y hablando de invertir, ese chico, Héctor, es una buena inversión?").

Tres días durante los cuales el email de Gonzalo ha estado ahí, parpadeando, esperando, como un grillo en la mesilla de noche que no te deja dormir y que sabes que tienes que enfrentar pero al que prefieres ignorar porque enfrentar grillos no es lo tuyo.

Lo abro.

"Valeria:

Como no he tenido respuesta a mi anterior correo, me permito insistir. La propuesta que quiero hacerte es concreta y creo que merece tu atención.

NutriLab Premium Artisan Foods quiere adquirir los derechos de tus fórmulas de helado artesanal. Las veinte fórmulas principales que has desarrollado y que actualmente comercializas en Lab de Sabors.

La intención es producirlas a escala industrial para una línea de helados premium de distribución europea.

La oferta inicial es de doscientos mil euros por las veinte fórmulas, más un contrato de consultoría de un año a cuarenta mil euros anuales.

Sé que esto puede sonar contradictorio dada la forma en que terminó tu relación con NutriLab. Pero esta división es diferente. El enfoque es diferente. Y tu talento es innegable.

Me gustaría reunirme contigo en Barcelona la semana que viene. Sin compromiso. Solo para hablar.

Gonzalo Marín"

Doscientos mil euros.

Me quedo mirando el número en la pantalla como si fuera un error tipográfico. Doscientos mil. Dos-cientos-mil. Con seis ceros si lo escribes en cifras: 200.000. Más cuarenta de consultoría. Doscientos cuarenta mil euros en total. Una cantidad que mi cerebro de científica autónoma no puede procesar porque mi escala habitual de cifras va de "cuánto cuesta el kilo de vainilla" a "llego a fin de mes o no llego." Doscientos cuarenta mil euros está fuera de mi escala. Está en otra dimensión. Está en un universo paralelo donde la gente

paga doscientos cuarenta mil euros por veinte recetas de helado y yo soy una de esas personas a las que le pasa eso.

Con ese dinero podría comprar tres máquinas de helado. Las mejores del mercado. De las alemanas, las que no hacen ruido, las que tienen control digital de temperatura y que cuestan lo que cuesta un coche de segunda mano pero que hacen el helado más suave del mundo. Podría reformar el local entero. Podría contratar a alguien para ayudarme en el obrador, una persona que pesara vainilla y contara frutos rojos mientras yo me dedicaba a crear sabores nuevos. Podría pagar el alquiler de dos años por adelantado y decirle a Arturo Valls que me dejara en paz con la transferencia del día uno. Podría respirar. Joder, podría simplemente respirar sin que cada respiración costara dinero.

O podría no hacer nada de eso. Porque lo que Gonzalo quiere es mis fórmulas. Mis veinte fórmulas. Las que he desarrollado durante seis años en cocinas de pisos de estudiantes en Valencia, con termómetros prestados y leche que no era mía. Las que perfeccioné en laboratorios universitarios donde olía a lejía y a ambición. Las que empecé a crear de verdad en el obrador de NutriLab, las noches que me quedaba después de hora porque la empresa pagaba la electricidad y yo aprovechaba para experimentar. Y las que han encontrado su forma definitiva aquí, en el obrador de Lab de Sabors,

con el olor del Born entrando por la puerta y el sonido de las croquetas de Héctor friéndose al otro lado de la pared.

Son mis fórmulas. Llevan mi ciencia. Llevan mi nombre. Llevan las anotaciones de mi padre al margen. Llevan las noches sin dormir, los fracasos, los sabores que no funcionaron, los que funcionaron a la tercera, los que salieron perfectos a la primera y que me hicieron llorar de emoción en una cocina de treinta metros cuadrados en un barrio de Barcelona a las dos de la mañana.

Si las vendo, NutriLab las producirá en masa. Las meterá en fábricas. Las llenará de conservantes y estabilizantes y emulsionantes y toda esa lista de E-números que hace que un helado dure seis meses en un congelador de supermercado pero que le quita el alma. Les pondrá nombres bonitos y packaging de diseño y las venderá a cinco euros la tarrina en Carrefour y Mercadona con un sello de "artesanal" que será mentira. Porque artesanal significa hecho a mano, hecho con cariño, hecho en un obrador donde las paredes huelen a vainilla y donde una científica valenciana con las

manos frías mide cada gramo como si fuera sagrado. Y nada de eso cabe en una fábrica.

Mis helados. Los que mi padre habría adorado. Los que Héctor prueba cada mañana con la seriedad de un juez del Tribunal Supremo. Los que llevan mi ciencia, mi honestidad, mi nombre.

En un congelador de supermercado. Entre pizza congelada y nuggets de pollo y esos helados de marca blanca que saben a plástico y a desesperación.

Me dan ganas de vomitar.

Pero doscientos mil euros.

Ocho mil euros es lo que necesito. Doscientos mil es lo que me ofrecen. La diferencia entre lo que necesito y lo que me ofrecen es de ciento noventa y dos mil euros, que es exactamente la cantidad de dinero que te hace reconsiderar todos tus principios y

preguntarte si tu integridad tiene un precio y, de ser así, cuántos ceros tiene.

Llamo a Sara a las doce. Sara contesta al segundo tono, que es su velocidad estándar.

—Necesito tu cerebro.

—Siempre disponible. Es mi mejor órgano. Junto con el bazo, que no me da problemas.

Le cuento. El email. La oferta. El dinero. El conflicto. La náusea.

Sara escucha en silencio. Ese silencio de Sara que es como un escáner: te pasa por encima, te analiza, te diagnostica.

—Primer impulso: es mucho dinero.

—Mucho.

—Segundo impulso: es tu alma. Tus fórmulas son tu identidad profesional. Son lo que te diferencia de cualquier otro heladero de Barcelona. Venderlas es venderte.

—También mucha. Mi alma, digo.

—Tercer impulso: piénsalo con calma. No digas sí ni no hasta que

hayas dormido con ello al menos tres noches. Es una regla que tenemos en ciencia para las decisiones importantes: tres noches. La primera noche reaccionas con el estómago. La segunda piensas con la cabeza. La tercera sientes con el pecho. Si después de tres noches sigues teniendo la misma respuesta, es la correcta.

—Sara, eres brillante.

—Soy bióloga marina. Estudio organismos que tardan miles de años en evolucionar. La paciencia es mi especialidad. Los humanos sois mucho más rápidos que el plancton pero mucho más tontos.

Cuelgo y llamo a Clara.

—DOSCIENTOS MIL EUROS. —Clara grita tan fuerte que tengo que apartar el teléfono de la oreja y los clientes de la heladería que están al otro lado del cristal probablemente la oyen—. VALERIA. ESO

ES UN PISO. ESO ES UNA VIDA. ESO ES UN MONTÓN DE ZAPATOS. COGE EL DINERO Y VETE A BALI.

—Clara, no me voy a ir a Bali.

—Pues a Tailandia. Es más barato. O a Portugal. O a cualquier sitio donde doscientos mil euros sean muchos doscientos mil euros. Que es todos los sitios, tía.

—No me voy a ir a ningún sitio. Estoy pensándolo.

—Qué hay que pensar. Doscientos mil euros, tía. Doscientos mil. Puedes hacer helado el resto de tu vida con eso. Puedes abrir tres heladerías. Puedes comprarte un piso en Gràcia sin ascensor pero tuyo. Puedes...

—Puedo perder mis fórmulas. Que las produzca una multinacional. Que lo que sale de mi obrador acabe en un supermercado entre

pizza congelada y nuggets de pollo y esos yogures griegos que dicen que son griegos pero que están hechos en Albacete.

Silencio. Clara procesando. Clara Pons en modo serio, que es un modo raro pero que existe y que es sorprendentemente valioso.

—Vale —dice Clara, más suave—. Eso es chungo.

—Es muy chungo.

—Pero aun así... piénsalo, vale? No lo tires a la basura por orgullo. El orgullo no paga el alquiler, tía. Ni compra máquinas de helado. Ni paga la cuota de autónomos, que es una vergüenza nacional.

A quien no llamo es a Héctor.

No por desconfianza. No porque no me importe su opinión. Sino porque sé exactamente lo que dirá: "No lo hagas. No vendas lo que es tuyo." Lo dirá con esa contundencia suya que es como un muro de ladrillo: sólida, inamovible, sin grietas. Y eso es lo que quiero oír pero no lo que necesito. Necesito pensar con la cabeza, no con el corazón. Necesito datos, no sentimientos. Necesito una hoja de cálculo, no un abrazo. Y ahora mismo mi sentimiento es "no" pero

mi cuenta bancaria dice "ayuda" con la desesperación de un náufrago con una bengala.

Tampoco le cuento lo de la reunión del viernes con Gonzalo en el Mandarin Oriental. No le cuento que he aplazado la reunión y que ahora es el miércoles. No le cuento que el contrato de NutriLab, que llegó por mensajería el jueves pasado en un sobre de papel grueso con el logotipo corporativo, está en mi maleta, debajo de la cama, sin abrir. Un sobre que pesa como un ladrillo y que cada noche, desde la oscuridad debajo de la cama, me susurra "doscientos mil euros" como un fantasma con traje de Armani.

Paso el fin de semana con el email rondándome la cabeza como un mosquito en agosto. Un mosquito de doscientos mil euros que no deja de zumbar y que no puedo matar porque matarlo significaría tomar una decisión y no estoy lista para eso. Abro el local, sirvo helado, sonrío a los clientes como si mi vida no estuviera en una

encrucijada de seis ceros, cierro el local, subo a Gràcia, me meto en la cama. Y pienso. Y pienso. Y pienso.

Doscientos mil euros y mis fórmulas en una fábrica.

O cero euros y mis fórmulas en mi obrador.

O algo intermedio que no consigo ver, que está ahí, en algún lugar entre el todo y la nada, y que necesita más de tres noches para tomar forma.

El lunes, el teléfono suena. Número desconocido. Contesto. Error. Debería haber dejado que saltara el buzón de voz. Pero soy de las que contestan siempre, como mi madre, que no deja sonar un teléfono más de dos tonos porque dice que "no contestar es de maleducados y los Torres contestamos."

—Valeria, soy Gonzalo. Te he mandado dos emails.

Su voz. La voz de Gonzalo Marín. Suave, profesional, con ese tono de "estoy de tu lado" que usaba siempre antes de pedirte algo que no era de tu lado en absoluto. La voz que me decía "confía en mí, Valeria" mientras me ponía delante un informe falsificado para que lo firmara. La voz de un hombre que dice "sin compromiso" como

quien dice "sin cebolla": técnicamente cierto pero sospechosamente específico.

—Lo sé. Los he leído.

—Y qué piensas.

—Pienso que necesito más información. Pienso que doscientos mil euros es una cifra que no se tira por la borda sin datos. Pienso que eres el mismo hombre que me despidió hace siete meses y que ahora me ofrece dinero y que eso me genera una disonancia cognitiva de las gordas.

Silencio. Gonzalo recalibrando. Gonzalo es bueno en eso: recalibrar. Ajustar el discurso. Encontrar el ángulo.

—Por eso quiero venir a Barcelona. Puedo estar ahí el jueves.

El jueves. Jueves de Química. El día de Héctor y mío. El día que me pertenece.

—El viernes —digo—. El jueves no puedo.

—El viernes a las once en el hotel Mandarin Oriental. Te parece?

El Mandarin Oriental. Passeig de Gràcia. El hotel donde una noche cuesta lo que yo gano en una semana. Gonzalo sigue eligiendo

escenarios que te hagan sentir pequeña y agradecida de que te inviten.

—Me parece.

Cuelgo. Me siento en la barra del obrador. Miro la libreta. Miro las fórmulas. Mis fórmulas. Cada una tiene un nombre, una historia, un porqué. La Emulsión perfecta nació una noche de enero en mi piso de estudiantes de Valencia, cuando mezclé albahaca del huerto de mi padre con limones de Sóller que mi madre me había mandado por correo urgente con una nota que decía "para que comas vitamina C que estás en la edad del escorbuto." La Reacción endotérmica surgió de un error: eché demasiada pimienta negra al chocolate y el resultado fue extraordinario y me hizo estornudar tres veces seguidas. El Punto de fusión fue el primer helado que vendí en Lab de Sabors, el que convirtió a una turista francesa en mi primera clienta habitual y que me hizo pensar "joder, esto funciona."

Cada fórmula es un trozo de mí. Venderlas es venderse. Pero no poder pagar la máquina nueva es cerrar. Y cerrar es morir. No literalmente, pero para una científica que ha puesto todo lo que

tiene en un obrador del Born, cerrar es lo más parecido a la muerte profesional.

Miro el teléfono. Miro la libreta. Miro la pared que separa mi local del de Héctor. Al otro lado, le oigo mover cazuelas. Le oigo poner la radio. Le oigo existir.

No le digo nada.

Y sé, con la certeza de quien se ve tomando una decisión equivocada en tiempo real, como esos experimentos donde observas la reacción ir mal y no puedes pararla, que eso es un error. Que ocultarle algo a Héctor es exactamente lo que Marina le hizo. Que el silencio es un veneno que se parece al agua pero que mata igual.

Pero no sé cómo decírselo sin que se convierta en otra discusión sobre dinero y sobre lo que somos y sobre lo que tenemos miedo de ser. No sé cómo decir "Gonzalo me ha ofrecido doscientos mil euros"

sin que Héctor oiga "me planteo irme." No sé cómo separar la oferta del miedo. No sé.

Así que me callo.

Y me odio un poquito por ello.

Apunto en la libreta, en la última página, con letra pequeña y temblorosa:

"Dato: me han ofrecido 200.000 euros por mis fórmulas. Dato: no sé qué hacer. Dato: no se lo he dicho a Héctor. Dato: esto se parece demasiado a lo que juré que nunca haría: ocultar algo importante a alguien que me importa. Dato: soy una hipócrita con delantal y manos frías."

"Estado de la investigadora: perdida."

Cierro la libreta. La guardo en el cajón, no en la mesilla. No quiero que Héctor la encuentre. No todavía. No hasta que sepa qué decir. No hasta que las tres noches de Sara me den una respuesta que no sea pánico.

Tres noches, dijo Sara. Tres noches para saber.

Empiezo a contar.

22

Valeria

El viernes de la reunión con Gonzalo, cojo el tren a Valencia.

No para la reunión. La reunión la he aplazado al lunes. Cojo el tren porque necesito a mi madre, necesito la cocina de mi infancia y necesito el fantasma de mi padre diciéndome qué hacer. Necesito salir de Barcelona, del Born, de la órbita de Héctor, del olor a cebolla caramelizada que se filtra por la puerta trasera y que me nubla el juicio. Necesito aire que no sea aire de heladería. Necesito pensar como Valeria Torres, hija de Tomás, y no como Valeria Torres, novia no oficial de Héctor Navarro.

El AVE de las ocho de la mañana me deja en Joaquín Sorolla a las once y cuarenta. Tres horas y cuarenta minutos de viaje durante las cuales he mirado por la ventanilla sin ver nada, he leído la misma página de un libro de Sara tres veces sin entender una palabra, he tomado un café de máquina que sabía a venganza líquida y he

revisado el email de Gonzalo otras cuatro veces como si las palabras fueran a cambiar por arte de magia y a decir algo diferente.

Mi madre me espera en la salida con un vestido de verano amarillo, un abanico de los de tela con varillas de madera (que agita con la autoridad de una reina medieval), y la convicción absoluta de que vengo porque echo de menos su arroz al horno y no porque mi vida sea un desastre de proporciones bíblicas.

—Bonica! Estás delgada. Comes?

—Mamá, peso lo mismo que la última vez que me viste. Literalmente. Me he pesado esta mañana.

—Pues pareces más delgada. Será la luz de Valencia, que es mejor y te muestra cómo eres de verdad. Barcelona os pone pálidos a todos. Es el clima. Demasiada humedad. En Valencia el sol es seco y sano.

—Mamá, Valencia está al lado del mar. También tiene humedad.

—Pero es una humedad diferente. Es una humedad valenciana. Más digna.

Me coge del brazo y me lleva al coche. Un Seat Ibiza de 2008 que mi madre conduce con la tranquilidad de alguien que cree firmemente que el límite de velocidad es una sugerencia amable y que los intermitentes son un adorno. Cruzamos Valencia con el abanico

apoyado en el salpicadero, Aitana sonando en la radio (mi madre la llama "esa chica tan mona que canta raro") y mi estómago haciendo nudos que no son de hambre.

El piso de mi madre está en el barrio del Carmen, a dos calles de donde estaba el obrador de papá (ahora es una tienda de ropa vintage que vende camisetas a cuarenta euros la unidad, lo cual mi madre mira con el desprecio silencioso de una viuda ofendida que recuerda cuando ese local olía a chufa y a honestidad). Es un segundo con balcón, techo alto, baldosas hidráulicas originales que mi madre friega con lejía cada semana como si fueran reliquias y una cocina donde Paula Torres, profesora de Lengua jubilada, ejerce su verdadera vocación: opinar mientras cocina. Es una cocina de las de antes: azulejos blancos con cenefa azul, encimera de mármol gastado, una campana extractora que hace más ruido que la máquina de helado vieja de Lab de Sabors, y un arsenal de cazuelas de barro que mi madre usa como si fueran instrumentos de una orquesta sinfónica.

—Siéntate, que he hecho arroz al horno. Y ensaladilla. Y me ha sobrado coca de llanda de ayer. Y he comprado croquetas en la charcutería de Amparo, las del pimiento, que sé que te gustan aunque no son tan buenas como las de tu chico.

Me siento en la mesa de la cocina. La misma mesa donde merendaba de niña, donde hacía los deberes, donde mi padre se sentaba los domingos a leer el periódico con su café con leche y su

media tostada con aceite y sal. La mesa tiene marcas de los años: un círculo de café que no se fue nunca y que mamá ha dejado de intentar quitar porque dice que es "la huella de tu padre"; una muesca del cuchillo de pan que hice yo a los ocho años intentando cortar una barra y que mi madre me recuerda cada vez que la ve ("Valeria, ese día casi te cortas un dedo, gracias a Dios eras mala con el cuchillo"); una esquina despintada donde yo apoyaba los codos mientras estudiaba.

Mi madre pone platos. Sirve el arroz al horno directamente de la cazuela de barro, con ese gesto de enterradora que tiene, volcando la cazuela de un golpe seco para que el arroz salga entero con su costra dorada arriba. Sirve la ensaladilla con la generosidad de quien cocina para un regimiento aunque solo seamos dos. Se sienta enfrente. Me mira. Con esos ojos de profesora de Lengua que han leído entre líneas durante cuarenta años de carrera y que no se pierden ni una coma mal puesta.

—Cuéntame.

—Qué te cuento.

—Lo que sea que te pasa. Has venido a Valencia un viernes sin avisar. La última vez que hiciste eso fue cuando te despidieron. Y la anterior fue cuando rompiste con aquel chico de la universidad, el

que estudiaba Derecho y que resultó ser más aburrido que un día de lluvia en agosto. Así que algo pasa. Y algo gordo.

Mi madre. Profesora de Lengua. Experta en lectura entre líneas y en detección de mentiras por omisión. No puedo mentirle. No sé mentirle. No quiero mentirle. Mi madre me ha cambiado los pañales, me ha visto llorar por exámenes, por chicos, por el despido de NutriLab, por la muerte de papá. Mi madre me ha visto en mis peores momentos y sigue aquí, con su arroz al horno y su abanico y su opinión sobre todo, y si hay alguien en el mundo a quien no puedo mentir es a ella.

Le cuento. Todo. El email de Gonzalo. La oferta de doscientos mil euros. Las fórmulas. El dinero que necesito para la heladería. La máquina nueva. Los números que no salen. El miedo a vender lo que es mío. El miedo a no poder sobrevivir si no lo vendo. Y el hecho de que no se lo he contado a Héctor, que es el detalle que más me avergüenza y que me cuesta más pronunciar.

Mi madre escucha. Come arroz. Me mira con esos ojos de profesora que han corregido diez mil redacciones y que saben distinguir un argumento bueno de uno que se disfraza de bueno. No interrumpe.

No opina. Escucha. Lo cual es tan raro en Paula Torres que por un momento pienso que está enferma.

—Doscientos mil euros —dice cuando termino.

—Sí.

—Por tus fórmulas.

—Las veinte principales. Las que llevo en la libreta. Las que papá anotaba al margen.

Mi madre deja el tenedor. Me mira de una forma diferente. Ya no es la mirada de la profesora de Lengua. Es la mirada de la viuda de Tomás Torres. La mirada de una mujer que sabe lo que es tener algo valioso y tener que decidir qué hacer con ello.

—Tu padre tuvo una oferta parecida —dice.

Me quedo con el tenedor a medio camino de la boca. El trozo de arroz con costra cuelga en el aire como un planeta detenido.

—Qué.

—Cuando tenía treinta y dos años. Una empresa grande, de esas de alimentación que se anuncian en la tele, quiso comprar su receta de horchata. La artesanal, la que hacía con la chufa de Alboraya que

compraba directamente al agricultor y el agua del pozo de su abuelo que ya no existe porque encima pusieron un parking. Le ofrecieron no sé cuánto, mucho para la época. Él tenía treinta y dos años, yo estaba embarazada de ti, tenía siete meses de barriga y los tobillos como melones, y el obrador daba lo justo para vivir. Lo justo. Lo justo para pagar el alquiler, la comida, las facturas y un capricho al mes que solía ser ir al cine los viernes.

—No me habías contado esto nunca.

—Porque no hacía falta. Hasta ahora.

—Qué hizo papá.

Mi madre me mira. Y en su mirada hay algo que no veo a menudo: duda. No sobre mi padre. Sobre la decisión. Sobre si fue la correcta. Sobre si hay decisiones correctas o solo decisiones que tomas y que luego conviertes en correctas a base de vivir con ellas.

—Dijo que no. Dijo que su horchata era suya y que no la vendía. Que la chufa de Alboraya no se metía en una fábrica. Que su abuelo le habría sacudido desde la tumba. Que las cosas que se hacen con las manos no se meten en máquinas. Lo dijo con esa calma suya

que tenía, sin gritar, sin enfadarse, como si fuera obvio. Y para él era obvio.

—Y fue feliz.

Pausa. Mi madre coge el vaso de agua. Bebe. Lo deja. Suspira con esa densidad de suspiro que solo tienen las viudas de hombres buenos.

—Fue feliz con su obrador, sí. Fue feliz haciendo horchata cada mañana a las cinco. Fue feliz contigo y conmigo y con su barra de mármol y su letrero pintado. Pero, Valeria... —Mi madre suspira otra vez—. A veces me pregunto. No siempre. Solo a veces. Las noches que no duermo. Si habríamos tenido menos apuros. Si no habríamos pasado aquel invierno del 96 sin poder encender la calefacción porque la factura era más alta que los ingresos. Si a tu padre no le habría dolido menos la espalda si hubiera tenido un empleado que le ayudara a cargar los sacos de chufa. Si no habrías tenido más libros de niña, más viajes de adolescente, más oportunidades. Si habría vivido más si hubiera trabajado menos. Si el cáncer no habría sido diferente si hubiera tenido menos estrés, menos horas, menos peso encima.

Se me cierra la garganta. Mi madre nunca dice estas cosas. Mi madre es "tu padre era un santo" y "la horchata artesanal es sagrada" y "los Torres no nos vendemos." Oírla dudar es como ver

una grieta en una pared que creías sólida. Una grieta que deja pasar luz, pero también frío.

—Mamá...

—No te digo que vendas, bonica. Y no te digo que no vendas. Te digo que tu padre tomó una decisión y fue la que le hizo feliz, pero no fue la única posible. Y tú no eres tu padre. Tú eres tú. Tienes su talento y su terquedad, pero tienes tu vida, tu negocio, tus circunstancias. Y tus circunstancias incluyen ocho mil euros que necesitas y un hombre que te quiere y un local en Barcelona que huele a vainilla y que merece sobrevivir.

Comemos en silencio. El arroz al horno está perfecto, como siempre. La cocina huele a mi infancia: a sofrito, a azafrán, a la ventana abierta al patio interior donde los vecinos tienden ropa y donde mi madre pone geranios que, a diferencia de mis plantas de Gràcia, están vivos y radiantes porque mi madre tiene el don de la vida vegetal y yo tengo el don del herbicidio involuntario. Por la ventana entra la luz de Valencia, esa luz blanca y limpia y sincera que no

tiene Barcelona. La luz de Valencia no miente. No decora. Te enseña las cosas como son.

Después de comer, mi madre lava los platos (no me deja ayudarla, "tú has venido a pensar, no a fregar, que para fregar ya estoy yo") y yo voy al obrador.

El obrador de papá ya no es un obrador. Es una tienda de ropa vintage donde venden camisetas de bandas que no existen y pantalones de pana a precios que mi padre habría considerado una estafa. Pero al lado hay un callejón que lleva a la puerta trasera del edificio, y esa puerta trasera da a un patio interior donde mi padre guardaba las chufas y donde, en una pared, todavía se ve el letrero pintado a mano: "Horchatería Torres."

Me siento en el escalón del patio. Miro el letrero. Las letras están decoloridas por el sol y la lluvia de treinta años pero se leen. Torres. Mi apellido. Mi padre. Mi historia. Cada letra tiene la inclinación de la mano de papá, que pintaba como escribía: derecho, claro, sin florituras.

—Papá —digo en voz alta, porque hablar sola es de familia y no me avergüenza—. Qué hago.

Silencio. Los gatos del patio me miran con esa indiferencia superior que tienen los gatos valencianos, que son iguales que los barceloneses pero con más sol y más actitud. Un vecino tiende ropa

en un balcón de arriba. Valencia murmura a mi alrededor con su ritmo de siesta.

No hay respuesta. Claro que no hay respuesta. Los muertos no hablan. Pero a veces, si te quedas quieta en el sitio correcto, puedes oír lo que dirían. No con palabras. Con ese silencio que deja la gente que te quiso y que se parece a una caricia que no puedes ver pero que notas.

"La buena horchata es ciencia y paciencia, bonica."

Sí, papá. Ya lo sé.

Vuelvo al piso de mi madre. Me tumbo en mi cama de adolescente (que mi madre conserva exactamente como la dejé cuando me fui a Barcelona hace cuatro años, incluyendo un póster de Operación Triunfo 2001 que me niego a comentar y que algún día quitaré de esa pared cuando tenga la madurez emocional necesaria para despedirme de Bisbal en pantalones de campana). Miro el techo. El techo de mi habitación tiene una mancha de humedad que parece un mapa de Italia, lo cual siempre me pareció poético y que ahora me parece una señal de que necesito arreglar una gotera.

Mi madre entra con un café con leche y una magdalena casera. Las magdalenas de mi madre son una obra de arte culinario que no

necesita ficha técnica ni nombre científico: son magdalenas. Punto. Con su joroba de masa dorada y su olor a mantequilla y a infancia.

—No te voy a decir lo que tienes que hacer —dice, sentándose en el borde de la cama con la taza en una mano y la magdalena en la otra como una sacerdotisa de la merienda—. Pero te voy a decir una cosa que tu padre decía siempre: "No vendas lo que amas por miedo. Pero no dejes que el orgullo te deje sin comer."

Me río. Es la frase más mi padre que he oído en siete años. Es una frase que tiene sus dos pies en la tierra y su corazón en la nevera.

—Era un hombre práctico —digo.

—Era un hombre sabio. Y tú también lo eres, bonica. Solo tienes que dejar de pensar como científica un momento y pensar como persona. Los datos están muy bien. Pero a veces la respuesta no está en los datos. Está en el estómago. En esa parte de ti que sabe lo que quiere antes de que el cerebro lo calcule.

Se va. Me deja con el café, la magdalena y la cama de adolescente y el póster de OT.

Cojo el móvil. Tengo tres mensajes de Héctor.

"Héctor (11:23): Qué haces este fin de semana?" "Héctor (14:07): Te he dejado gazpacho en la nevera del portal." "Héctor (17:45):

Todo bien?"

Mi corazón. Mi estúpido corazón que se derrite como uno de mis helados cada vez que Héctor escribe más de tres palabras seguidas. "Todo bien?" con interrogación. Héctor Navarro usando signos de interrogación. Héctor Navarro preguntando. Héctor Navarro preocupándose con la sutileza de un hombre que no sabe preocuparse sutilmente.

"Valeria (18:02): Estoy en Valencia. Con mi madre. He venido a pensar." "Héctor (18:03): De qué." "Valeria (18:04): De cosas. Te cuento cuando vuelva." "Héctor (18:05): Vale."

Un "vale" de Héctor. Corto, seco, que podría significar "de acuerdo" o "me preocupo pero no pregunto" o "sé que me estás ocultando algo pero te doy espacio porque he aprendido que presionar no funciona." Con Héctor, un "vale" es un universo comprimido en cuatro letras.

Me duermo en la cama de adolescente con el olor a magdalena y a café y a Valencia entrando por la ventana. Y sueño con mi padre. No un sueño triste. Un sueño normal: papá está en el obrador, haciendo horchata, con su delantal y su termómetro y su cara de concentración, y me dice "prueba, bonica", y la horchata está

perfecta, fría, dulce, con ese sabor a chufa que es el sabor de mi infancia.

Y en el sueño, le digo: "Papá, me han ofrecido mucho dinero por mis helados."

Y él me mira con esos ojos que eran marrones como los míos y me dice:

"Los helados son tuyos, bonica. Lo que hagas con ellos también."

Me despierto a las siete de la mañana con la luz de Valencia en la cara y algo que se parece a una respuesta formándose en algún

lugar entre el pecho y el estómago. No en el cerebro. En el estómago, como dijo mi madre.

No es un sí. No es un no. Es algo intermedio. Algo que todavía no tiene forma. Pero está ahí.

Desayuno con mi madre. Cruasanes de la panadería de abajo y café con leche. Mi madre me mira por encima de la taza con esa mirada de madre que escanea, diagnostica y prescribe en un solo vistazo.

—Tienes mejor cara.

—He dormido.

—Has dormido en tu cama de niña. Eso siempre ayuda. Las camas de niña tienen un efecto terapéutico que la ciencia no ha explicado porque la ciencia no se fija en las cosas importantes.

Me besa en la frente. Como cuando era pequeña. Como cuando me mandaba al colegio con la mochila llena de libros y un bocadillo de tortilla que pesaba medio kilo.

Cojo el AVE de las once. Valencia se queda atrás por la ventanilla: la Ciutat de les Arts, la huerta, el mar. Y Barcelona me espera con su

Born, su Héctor, su heladería y una decisión que todavía no he tomado.

Pero que estoy más cerca de tomar.

Tres noches, dijo Sara. Esta ha sido la segunda.

Una más.

23

Valeria

Vuelvo a Barcelona con el contrato de NutriLab en la maleta y la tercera noche por delante.

El lunes he aplazado la reunión con Gonzalo al miércoles. Le he dicho que necesitaba más tiempo. Él ha dicho "por supuesto, Valeria, sin presiones." Sin presiones. Ya. El mismo hombre que me dio veinticuatro horas para firmar un informe fraudulento ahora me da todo el tiempo del mundo. Porque doscientos mil euros compran mucha paciencia. Y porque Gonzalo sabe que la presión directa no funciona conmigo — ya lo probó y acabó firmando mi despido —, así que ahora prueba la estrategia opuesta: la paciencia calculada, el "tómate tu tiempo", que es la forma elegante de decir "sé que al final dirás que sí porque necesitas el dinero."

Me zambullo en el trabajo. Es la mejor terapia que conozco: el obrador, las máquinas, el termómetro, la libreta. Cuando el mundo se complica, yo hago helado. Cuando la vida me da problemas, yo le doy texturas y temperaturas y combinaciones que no existían antes.

Es mi forma de controlar lo incontrolable: no puedo controlar a Gonzalo ni a NutriLab ni los ocho mil euros que necesito ni el miedo que siento, pero puedo controlar la temperatura de cristalización de un sorbete de higo chumbo al décimo de grado.

Paso tres días creando sabores nuevos como una posesa. Un helado de higo chumbo y cardamomo que suena exótico y que sabe a un mercado marroquí a las seis de la tarde. Un sorbete de gazpacho que a Héctor le va a volver loco porque es su plato convertido en mi mundo: frío, ácido, con un punto de comino que le dice al paladar "esto no es lo que esperabas pero es mejor." Un helado de turrón de Jijona que sabe a Navidad aunque estemos en julio y que hace que mi madre llore cuando se lo envío en una foto ("bonica, el turrón de Jijona es sagrado, no se mete en un helado... bueno, vale, si tú lo dices"). Un helado de aceitunas negras y tomillo que es una locura, una aberración, algo que Sara calificaría de "estadísticamente improbable" y que Clara calificaría de "qué asco, tía, aceituna en helado?" y que funciona. Funciona de una forma que no puedo explicar con datos sino con esa expresión de sorpresa que pone la gente cuando se lo mete en la boca y descubre que lo inesperado puede ser perfecto.

Creo ocho sabores en tres días. Es mi récord. Es también mi forma de decirme a mí misma que mis fórmulas valen más que doscientos mil euros. Que cada sabor nuevo es una prueba de que mi cerebro

no se vende porque mi cerebro no tiene precio. O sí lo tiene, pero no lo sabe Gonzalo Marín.

Héctor nota que estoy rara. Por supuesto que lo nota. Héctor no habla mucho, pero observa todo. Es como uno de esos perros que sienten los terremotos antes de que pasen: no dice nada pero te mira con esos ojos de miel que dicen "sé que algo se mueve debajo de la superficie y estoy esperando a que me lo cuentes."

—Estás bien —dice el martes por la noche, mientras cerramos la terraza. No es una pregunta. Es una afirmación que quiere ser pregunta pero que su orgullo transforma en afirmación. Porque Héctor Navarro no pregunta, afirma, y si no le gusta la respuesta, gruñe.

—Estoy bien —digo, y es medio verdad. Estoy bien en el sentido de que no me estoy muriendo. No estoy bien en el sentido de que tengo un contrato de doscientos cincuenta mil euros en la maleta y un secreto que me come por dentro como el ácido come el metal.

No insiste. Me deja el café a las ocho. Me deja una nota en la puerta: "Hoy patatas bravas nuevas. Pruébalas. Son las mejores que he hecho. Puede." Me deja estar. Que es, a veces, la forma más inteligente de querer: no presionar, no insistir, no exigir respuestas. Solo estar. Solo dejar café y notas y patatas bravas en la puerta

como ofrendas silenciosas que dicen "estoy aquí cuando me necesites."

El jueves llega. Jueves de Química. Y esta noche es importante porque viene un crítico gastronómico de La Vanguardia. Un señor llamado Eduard Montserrat que escribe una columna semanal que lee medio Barcelona y que puede convertir un restaurante en leyenda o en cementerio con un solo artículo. Un hombre con el poder de dar vida o muerte gastronómica con trescientas palabras y un adjetivo bien colocado.

Héctor está nervioso. Lo que en Héctor Navarro significa que gruñe un quince por ciento más de lo habitual, que revisa la sal tres veces en cada plato, que limpia la encimera cada cinco minutos aunque ya esté limpia y que le ha gritado a Iñaki por poner una servilleta torcida, lo cual es un nivel de exigencia que roza la tiranía culinaria.

—Si este hombre escribe algo bueno de nosotros, podemos doblar la clientela —dice mientras corta cebolla a las siete de la tarde con la precisión de un relojero suizo. La cebolla cae en aros perfectos, translúcidos, uniformes. Cada corte es un metrónomo—. Si escribe algo malo, podemos cerrar.

—No va a escribir nada malo. La comida es buena.

—Es más que buena, Héctor. Es extraordinaria. Es lo mejor que has cocinado en tu vida y lo mejor que he helado en la mía. Y juntos es

todavía mejor. Así que deja de preocuparte y deja de gruñir a Iñaki por la servilleta.

Me mira. Y algo se le suaviza en la cara. Una grieta en el ceño fruncido. Un milímetro de distensión en la mandíbula. Un atisbo de hoyuelo.

—Sí —dice—. Es más que buena.

Eduard Montserrat llega a las nueve y cuarto. Es un señor de sesenta años, pelo canoso, gafas de pasta, chaqueta de lino arrugada con naturalidad estudiada. Tiene aspecto de profesor universitario que ha ido a cenar por casualidad, no de crítico con el poder de cambiar vidas. Se sienta en la mesa del rincón con la tranquilidad de un hombre que lleva cuatrocientas cenas al año y que ya nada le impresiona, pide una copa de Priorat y abre la carta de Jueves de Química con la calma de alguien que tiene todo el tiempo del mundo y que sabe que el tiempo es exactamente lo que necesita un buen plato.

Servimos. Cada plato, cada helado, cada combinación. Lo damos todo. Héctor cocina con una intensidad que le hace brillar bajo las luces de la cocina, con el sudor en la frente y las mangas remangadas y esa concentración que tiene cuando está en la zona, esa burbuja donde solo existen él y la sartén y el ingrediente. Yo sirvo los helados con la precisión de una cirujana: cada bola perfecta, cada plato limpio, cada combinación presentada como si

fuera una obra de arte que se come. Iñaki gestiona las bebidas con su eficiencia de siempre, moviéndose entre las mesas como si tuviera patines y la sonrisa de un hombre que sabe que esta noche es importante pero que no piensa dejar que la importancia le quite la diversión. Sara ha venido a ayudar con la caja porque es Sara y cuando yo necesito ayuda ella aparece como aparecen las mareas: inevitablemente, puntualmente, sin que nadie se lo pida. Clara ha venido "por apoyo moral" y se ha sentado en un taburete de la barra bebiendo vino blanco y observando al crítico con la intensidad de una gata que vigila un pájaro.

—No le mires tanto —le digo.

—No le miro. Le observo. Es diferente. Es método científico. Tú me lo enseñaste.

—Clara, eso no es método científico. Eso es acoso visual.

Montserrat prueba cada combinación en silencio. No sonríe. No habla. Solo come, bebe, piensa. Toma notas en una libretita que saca del bolsillo interior de la chaqueta y que me recuerda a la mía, aunque la suya probablemente tiene críticas devastadoras donde la mía tiene fórmulas de helado y anotaciones sobre los ojos de Héctor.

A las diez y media, pide la cuenta. La paga. Deja propina, lo cual es buena señal porque los críticos que van a escribir algo malo no dejan propina, es un dato que me ha contado Iñaki y que no sé si es

cierto pero que me agarro a él como a un flotador. Se levanta. Se acerca a la barra.

—Quién es el cocinero —dice.

Héctor sale de la cocina. Se limpia las manos en el delantal. Tiene la cara del hombre que acaba de cocinar la cena más importante de su vida y que espera el veredicto como se espera el resultado de una biopsia.

—Yo.

—Y los helados.

—Yo —digo, saliendo del obrador.

Montserrat nos mira a los dos. De arriba abajo. Como si estuviera leyendo un libro que ha empezado por la contraportada y ahora necesita ver las primeras páginas para confirmar lo que ya sabe.

—Esto —dice señalando la mesa, el plato vacío, la copa— es la mejor experiencia gastronómica informal que he tenido en Barcelona este año. Y llevo cuatrocientas cenas este año. Cuatrocientas. Lo que significa que he comido en todos los restaurantes importantes

de esta ciudad y que lo que acabo de comer aquí supera a la mayoría.

Silencio. Héctor no dice nada. Yo no digo nada. Iñaki, detrás de la barra, tiene la boca abierta como un pez que acaba de ver a Poseidón en persona. Clara se ha quedado con la copa a medio camino de la boca.

—La combinación de cocina caliente y helado artesanal es brillante —continúa Montserrat, con la cadencia de un hombre acostumbrado a que sus palabras tengan consecuencias—. No es un gimmick. No es una moda. No es un truco de Instagram. Es gastronomía real. Hay pensamiento, hay técnica, hay producto. Y hay algo más. Hay diálogo. Se nota que los dos platos están hablando entre sí. Se nota

que hay una conversación detrás de cada combinación. Una conversación de dos personas que se entienden.

—Gracias —dice Héctor. Y lo dice con la voz ronca de quien no sabe recibir cumplidos pero que este lo acepta porque viene de alguien que sabe de lo que habla.

—Gracias —digo yo. Y lo digo con las manos temblando porque Eduard Montserrat acaba de validar todo en lo que creo.

—Saldrá en la columna del sábado —dice Montserrat, y se pone la chaqueta—. Enhorabuena. A los dos.

Se va. La puerta se cierra. Y Héctor y yo nos quedamos en la barra, uno al lado del otro, con la adrenalina bajando y la emoción subiendo como dos mareas que se cruzan en el pecho.

Sara dice "enhorabuena" con una sonrisa serena de bióloga que ha visto datos confirmarse. Clara grita "SOIS LOS PUTOS AMOS" desde su taburete con una copa de vino levantada como si fuera la estatua de la libertad en versión pelirroja. Iñaki saca una botella de cava que tenía escondida detrás de las cervezas "para una ocasión especial" y que probablemente compró en un supermercado pero que esta noche sabe a gloria.

Brindamos los cinco. Clara, Sara, Iñaki, Héctor y yo. En la terraza del Born, a las once de la noche, con cava en vasos de tubo porque las

copas de cava están en un estante alto y a nadie le apetece subirlas y porque el cava sabe igual en cualquier recipiente cuando lo que celebras es real.

—Por los Jueves de Química —dice Sara.

—Por la mejor experiencia gastronómica informal de Barcelona —dice Clara.

—Por el jefe y la científica —dice Iñaki, que nos ha puesto un mote que ya es oficial en el barrio.

Héctor me mira. Levanta su vaso. Los ojos le brillan bajo las farolas del Born.

—Por nosotros —dice.

Chocamos los vasos. El cava burbujea. Barcelona brilla. Y por un momento, un momento perfecto como un helado que alcanza la temperatura exacta, todo está bien. Todo está en su sitio. Todo encaja.

Cuando los demás se van, Héctor y yo nos quedamos en la terraza. Solos. Con las estrellas que no se ven pero que están ahí, detrás de

la contaminación lumínica de una ciudad que nunca duerme del todo.

—Lo hemos conseguido —digo.

—Lo hemos conseguido.

—Montserrat ha dicho que hay diálogo entre los platos. Que se nota la conversación.

—Porque la hay. Cada plato que hago, lo hago pensando en tu helado. Y tú haces lo mismo.

—Cómo lo sabes.

—Porque cada helado que traes el jueves encaja perfecto con lo que he cocinado. No puede ser casualidad. Ni ciencia. Ni fórmula. Es que estamos hablando con la comida, Valeria. Es que nuestros platos se entienden antes que nosotros.

Me mira. Y en la penumbra de la terraza del Born, con las farolas y el olor a mar que sube desde la Barceloneta y el sabor del cava en los labios, siento que este es el momento. El momento de contárselo

todo. El email. NutriLab. Gonzalo. Los doscientos mil euros. La reunión del miércoles.

Abro la boca.

—Héctor, tengo que...

Y entonces suena el teléfono de Héctor. Txema. Su padre llamando a las once y media, lo cual es raro porque Txema se acuesta a las diez como un reloj suizo de la Barceloneta.

Héctor contesta. Su cara cambia. Se le vacía el color como si alguien hubiera tirado del tapón de una bañera.

—Qué? Cuándo? Voy para allá. No te muevas. No hagas nada. Voy.

Cuelga.

—Mi padre. Se ha caído en la ducha. Se ha golpeado la cabeza. No parece grave pero está sangrando. Tengo que ir.

—Voy contigo.

—No, quédate. Cierra los locales. Yo me encargo. Voy a la Barceloneta, le recojo, le llevo a urgencias. Quédate y cierra.

Se va corriendo. Le veo desaparecer por la calle del Born con el

teléfono en la oreja, llamando a urgencias mientras corre con esas zancadas de hombre de uno ochenta y tres que ahora no camina sino que vuela. Y me quedo sola en la terraza con las palabras que no he dicho y el cava que se ha quedado plano en los vasos.

Cierro los dos locales. El suyo y el mío. Recojo. Limpio. Friego. Hago todo el cierre de los dos negocios sola, en silencio, con la eficiencia mecánica de una persona que necesita mantener las manos ocupadas para que el cerebro no se vuelva loco.

A la una, Héctor me manda un mensaje: "Mi padre está bien. Cuatro puntos en la ceja. No es grave. Estoy con él en urgencias del Clínic. Me quedo esta noche en su piso."

Le contesto: "Me alegro de que esté bien. Dale un beso de mi parte. Mándale un abrazo enorme. Estoy aquí. Para lo que necesitéis."

"Héctor: Gracias."

Me voy a casa. En el metro, sola, a la una y media de la mañana, en un vagón vacío que huele a desinfectante y a final de jornada, pienso en que esta noche tenía que haberle contado lo de NutriLab. Y no lo he hecho. Otra vez. He perdido la cuenta de las veces que he estado a punto de decírselo y algo ha intervenido: una llamada de

mi madre, una caída de Txema, mi propia cobardía disfrazada de circunstancias.

Mañana. Mañana se lo cuento. Sin excusas. Sin interrupciones.

O pasado.

O el miércoles, después de la reunión con Gonzalo, cuando tenga más datos.

O nunca.

No. No nunca. Mañana. Sin falta.

La tercera noche de Sara se ha cumplido. Y no tengo respuesta. Tengo un padre enfermo que no es el mío, un hombre que corre a urgencias sin pensárselo, una oferta de doscientos mil euros, un secreto que pesa como un yunque en el pecho y un vagón de metro vacío que me lleva a Gràcia a la una y media de la mañana.

El contrato de NutriLab sigue en el bolso. No lo he abierto. Pesa como si fueran cien kilos de papel. Pesa como lo que es: una

decisión que todavía no he tomado y que cada día que pasa se vuelve más urgente y más difícil.

Mañana.

Abro la libreta en la cama. Escribo:

"Hoy Eduard Montserrat, crítico de La Vanguardia, ha dicho que somos la mejor experiencia gastronómica informal de Barcelona. Debería estar celebrándolo. En vez de eso, estoy en la cama a las dos de la mañana con un contrato de 200.000 euros en el bolso y un secreto que me come viva."

"Mañana se lo cuento a Héctor. Sin excusas. Sin interrupciones. Sin más mentiras por omisión. Sin más cobardía."

"Mañana."

Cierro la libreta. Apago la luz.

Duermo mal. Otra vez.

24

Héctor

Algo pasa con Valeria y no sé qué es.

Llevo dos semanas notándolo. Es sutil. No es algo que pueda señalar y decir "ahí, eso es lo que está mal." Es un cambio en la frecuencia. Como cuando la radio pierde señal y la música suena casi igual pero con un zumbido de fondo que antes no estaba. Como cuando una sartén empieza a perder el antiadherente y los huevos se pegan un poco pero no del todo: sabes que algo ha cambiado pero no puedes probarlo.

Valeria sonríe igual. Cocina igual. Me besa igual. Pero hay algo detrás de sus ojos que no estaba antes. Algo que se parece a preocupación. O a culpa. O a las dos cosas mezcladas en un cóctel que no aparece en ninguna carta de bar pero que yo reconozco porque lo he probado antes. Lo probé con Marina. Los últimos tres meses, antes de que me dijera lo de Dani, Marina tenía la misma expresión: una sonrisa que no llegaba del todo a los ojos, una risa

que se cortaba un segundo antes de lo normal, una forma de esquivar la mirada cuando le hacía una pregunta directa.

Valeria no es Marina. Lo sé. Lo repito como un mantra mientras corto cebolla a las siete de la mañana en la cocina del bar. Valeria no es Marina. Valeria es honesta. Valeria es directa. Valeria habla más de lo que debería y dice lo que piensa y lo que siente y lo que le parece mal y lo que le parece bien y lo que le parece regular con la elocuencia de una profesora de oratoria con exceso de cafeína.

Pero lleva dos semanas callándose algo. Y el silencio de una mujer que normalmente habla sin parar es más ensordecedor que cualquier grito.

Sé que no es el negocio, porque Lab de Sabors va mejor que nunca. Los helados se venden como si tuvieran alguna droga legal dentro (que no la tienen, pero hay un par de turistas americanos que están convencidos de que el de mango y chile lleva algo "extra" y no se lo voy a discutir porque compran cuatro tarrinas cada vez). Sé que no somos nosotros, porque las noches que pasamos juntos son buenas, son tiernas, son nuestras. Las noches en mi estudio con la cama que cruje y las noches en su piso de Gràcia con la vecina que da golpes y el somier que protesta. Sé que no es su familia, porque habla con Paula cada día y no ha habido emergencias más allá de las

habituales (su madre llamando para opinar sobre el precio del tomate y la situación sentimental de la vecina del tercero).

Entonces, qué.

No pregunto. Ese es mi defecto. Mi gran defecto. El que Marina señaló cuando dijo que era "demasiado poco": no pregunto. No insisto. No empujo. Me quedo esperando a que la otra persona me cuente lo que le pasa, y si no me lo cuenta, me trago la incertidumbre como me trago el café: amargo, sin azúcar, de un trago. Porque preguntar es arriesgarse a que la respuesta sea algo que no quieres oír. Y yo llevo treinta y tres años prefiriendo el misterio al dolor.

Pero esta vez es diferente. Esta vez la incertidumbre me está comiendo. Me está comiendo por dentro como el óxido come el hierro: despacio, silenciosamente, sin que nadie lo note desde fuera.

Hoy es sábado. Valeria ha ido a Valencia a ver a su madre el fin de semana pasado sin decirme por qué. Me ha dicho "necesito pensar" como si pensar fuera algo que solo puede hacerse lejos de mí. Como si mi presencia interfiriera con su capacidad de razonar. Como si Barcelona, el Born, la terraza, mi cocina, todo esto que hemos

construido, fuera ruido del que necesitaba alejarse para escuchar algo más importante.

Y eso me duele. Me duele más de lo que voy a admitir en voz alta.

Por la mañana, mientras preparo la mise en place del bar con la radio puesta a un volumen bajo (Manu Chao, siempre Manu Chao por las mañanas, porque Manu Chao es el sonido de la normalidad y la normalidad es lo que necesito ahora), Iñaki entra por la puerta con su energía nuclear de siempre. Iñaki a las nueve de la mañana tiene la energía de una central eléctrica. Iñaki a las nueve de la mañana podría abastecer de electricidad al Born entero si le conectaran un cable.

—Buenos días, jefe. Día bonito. Sol, poca humedad, turistas con pasta. Y una cosa: he visto un tío trajeado saliendo de la heladería ayer. Con maletín y todo. Un comercial o algo así. Tipo importante.

Levanto la vista de la cebolla. La cebolla que estoy cortando pierde simetría. Lo noto. Es la primera vez en años que mi corte pierde simetría.

—Un tío trajeado.

—Sí. Alto, pelo gris, traje azul marino de los caros. Buena percha. Maletín de cuero que parecía costar más que mi sueldo de tres meses. Valeria le ha abierto la puerta y han hablado un rato en el

obrador. No he oído de qué porque estaba poniendo mesas pero parecía serio. Corporativo, ya sabes. De multinacional.

—Cuándo.

—Ayer a las tres. Yo estaba poniendo las mesas de la terraza para el turno de tarde y lo he visto salir. Valeria le ha acompañado a la puerta y ha cerrado y se ha quedado dentro y no ha salido en media hora.

Un tío trajeado con maletín de cuero saliendo de la heladería de Valeria. Un tipo corporativo. De multinacional. No me cuadra con nada que yo sepa. Valeria no tiene proveedores trajeados. Sus proveedores son Rafa de la Boqueria, que lleva camiseta de tirantes doce meses al año, y un par de distribuidores que vienen en furgoneta, y Montse la panadera, que le suministra la galleta de las cookies y que viste como lo que es: una panadera del Born con harina en las cejas y orgullo en la sonrisa.

Un tío trajeado no encaja en la ecuación.

No pregunto más a Iñaki. No quiero parecer celoso ni paranoico ni nada de lo que Marina me acusó de ser cuando empezó a alejarse. "Eres posesivo, Héctor. Me asfixias. No puedo hablar con un compañero de trabajo sin que me mires con esa cara." Me lo dijo una noche, tres meses antes de confesarme lo de Dani. Y yo dejé de preguntar. Y ella dejó de contarme. Y cuando por fin me lo dijo, fue

porque ya era tarde. Porque Dani y ella ya habían montado un futuro que no me incluía.

No voy a cometer el mismo error.

Pero tampoco voy a preguntar. Porque soy un cobarde emocional y lo sé. Porque preguntar es abrirme a una respuesta que podría romperme. Y llevo ocho meses intentando pegarme los trozos y no quiero que se vuelvan a caer.

Por la tarde, voy a ver a mi padre. Txema está bien: los puntos de la ceja se los quitan la semana que viene y el moratón ya está cambiando de color, del morado al amarillo, que según mi padre es "buena señal, porque el amarillo es el color de la recuperación y el del sol y el de la paella." Txema tiene una filosofía del color que me desconcierta pero que le funciona. Está sentado en su sillón de siempre, con el mar por la ventana y un cortado en la mano y el periódico en el regazo y la calma de un hombre que ha sobrevivido a sesenta años de vida, una viudez, un hijo gruñón y cuatro puntos en la ceja.

—Hijo. Siéntate. Tienes cara de funeral.

Me siento. Txema me mira. Tiene esa capacidad de mirar que yo no he heredado: mira sin juzgar, sin analizar, sin buscar fallos. Solo

mira. Como mira el mar: con paciencia, sin prisa, sabiendo que lo que tiene delante va a contarle algo si le da tiempo.

—Qué te pasa —dice.

—Nada.

—Héctor, no me vengas con nada. Te conozco desde antes de que nacieras. Literalmente: tu madre y yo te escuchábamos dar patadas en la barriga y ya eras gruñón. Dabas patadas como si la barriga te

molestara. Tu madre decía: "Este niño va a tener mal genio" y tenía razón. Algo te pasa. Suéltalo.

Silencio. El mar. Las gaviotas. El olor a sal que entra por la ventana y que es el olor de mi infancia y de mi vida y de todo lo que no cambia cuando todo lo demás sí.

—Valeria me oculta algo —digo.

—Cómo lo sabes.

—Lo noto. Está rara desde hace dos semanas. Se fue a Valencia sin explicación clara. Y ayer Iñaki vio a un tipo trajeado en su heladería. Un tipo de multinacional.

—Y qué piensas.

—No sé qué pensar. Puede ser cualquier cosa. Un proveedor. Un inspector. Un viejo conocido. Puede ser nada.

—Puede ser. Pero tú estás pensando lo peor. Siempre piensas lo peor. Es tu modo por defecto.

Trago. Mi padre me conoce demasiado bien. Treinta y tres años siendo mi padre le han dado un nivel de acceso a mi psicología que

ningún terapeuta conseguiría en tres décadas de sesiones.

—Con Marina empezó igual. Ella dejó de contarme cosas. Yo dejé de preguntar. Y cuando pregunté, ya estaba con Dani. Ya llevaba tres meses con Dani y yo no me había enterado porque era demasiado cobarde para preguntar.

Txema deja la taza en el platillo. Con esa calma que tiene. Con esa forma de moverse que dice "no hay prisa, el mundo puede esperar." Me mira con esos ojos que son los míos pero más sabios.

—Héctor, escúchame bien. Valeria no es Marina. Lo sabes. En tu cabeza lo sabes. El problema es que tu corazón no lo sabe, porque tu corazón sigue en modo de emergencia desde hace ocho meses y cada vez que algo se parece un poco a lo que pasó con Marina, se activa la alarma. Es como esos detectores de humo que saltan con el vapor de la ducha: no hay fuego, pero el detector no lo sabe.

—Puede que esta vez sí haya fuego.

—Puede. Pero si quieres saberlo, tienes que hacer algo que no hiciste con Marina.

—Qué.

—Preguntar. Antes de que sea tarde. Preguntar. Directamente. Sin rodeos. Sin esperar a que ella venga con la verdad servida en

bandeja. Tú siempre has sido igual, hijo. Desde niño. Prefieres quedarte con la duda que arriesgarte a escuchar algo que no te gusta. Pero la duda es peor que la respuesta. La duda se pudre. La respuesta, aunque duela, se cura.

Tiene razón. Claro que tiene razón. Txema siempre tiene razón. Es el privilegio de los sesenta años y de haber perdido a una mujer: sabes lo que importa y lo que no, y actuar a tiempo importa. Esperar no importa. Gruñir no importa. Esconderse detrás de la barra no importa. Lo que importa es abrir la boca y decir: "Qué pasa."

—Pregúntale —repite mi padre, y esta vez lo dice como una orden. Txema rara vez da órdenes. Txema sugiere, comenta, insinúa. Pero cuando da una orden, es porque la cosa es seria—. Esta noche. Sin excusas. Sin rodeos. Sin gruñidos. Pregúntale.

Vuelvo al Born con la determinación de alguien que ha recibido una orden de su padre y que sabe que no cumplirla es traicionarle.

Traicionar al hombre que le ha enseñado todo, que le ha sostenido cuando se caía, que le ha dado el bar y la cocina y la vida.

Cierro el bar a las once. Me lavo las manos. Me quito el delantal. Héctor Navarro con una misión: cruzar la terraza, llamar a la puerta de Lab de Sabors, y decir: "Valeria, qué pasa."

Sencillo. Cuatro palabras.

Las cuatro palabras más difíciles de mi vida.

Cruzo la terraza. La puerta de Lab de Sabors está cerrada pero la luz del obrador está encendida. Valeria sigue dentro. Siempre está dentro. Esa mujer trabaja como si el mundo fuera a acabarse mañana y ella necesitara dejar todos los helados hechos antes del apocalipsis.

Llamo.

Me abre. Lleva el delantal manchado de chocolate, el pelo recogido en un moño que ya se ha medio deshecho porque su pelo no acepta instrucciones, las manos manchadas de cacao y avellana. Tiene ojeras. Ojeras de verdad. De las que se ven a contraluz. Tiene los ojos de alguien que duerme mal desde hace días. Tiene la libreta en

la mano, abierta por una página que cierra rápidamente cuando me ve.

—Héctor. Hola. Pasa.

Entro. El obrador huele a chocolate y a ansiedad. Que son dos olores que por separado son manejables pero que juntos crean una atmósfera que dice "aquí alguien está haciendo helado a las once de la noche para no pensar en algo que le preocupa."

—Tenemos que hablar —digo—. Y esta vez, de verdad.

Valeria me mira. Y algo se rompe en su cara. Esa fachada de "estoy bien" que ha mantenido durante dos semanas se agrieta como el caramelo cuando lo golpeas: de golpe, con un crujido, dejando ver lo que hay debajo.

—Sí —dice—. Tenemos que hablar.

Se sienta en el taburete. Yo me apoyo en la encimera. Frente a frente. Como dos rivales. Como dos aliados. Como dos personas que

se quieren y que han llegado al punto donde el silencio ya no es sostenible.

—Qué pasa, Valeria.

—Me han hecho una oferta.

—Qué tipo de oferta.

—NutriLab. Mi antigua empresa. Quieren comprar mis fórmulas de helado. Las veinte principales. Para producirlas a escala industrial.

La frase me cae encima como agua fría en agosto. NutriLab. La empresa que la despidió. La que le pidió que mintiera. La que le quitó el trabajo y la dignidad y seis años de carrera y la obligó a empezar de cero en un local del Born con un metro en el bolso y las manos temblando. Quiere sus fórmulas. Sus helados. La razón por la que abrió Lab de Sabors. La razón por la que la conozco.

—Cuánto —digo, porque necesito un dato concreto para no perder pie. Un número. Algo que pueda agarrar con las manos.

—Doscientos mil euros. Más un contrato de consultoría de cuarenta mil.

Doscientos cuarenta mil euros. Es una cantidad que un cocinero de bar de tapas del Born no ve en tres vidas. Es más de lo que el bar

ha facturado en los cinco años que llevo al frente. Es más dinero del que he tenido, del que tendré y del que me atrevo a imaginar.

—Y qué vas a hacer —digo.

—No lo sé. Por eso no te lo he contado. Porque no lo sé y no quería... No quería tener esta conversación sin saber qué decir.

—Llevas semanas callándotelo.

—Sí.

El silencio que sigue es denso. Como el aceite que se espesa al enfriarse. Como la masa de croqueta cuando se deja reposar demasiado. Me lleno los pulmones. Los vacío. Intento no ser el Héctor de siempre, el que se cierra, el que gruñe, el que dice "vale" y se va a cocinar solo a medianoche como si la cocina pudiera arreglar lo que las palabras rompen.

Pero dentro de mí, algo se activa. Un resorte oxidado. Un mecanismo de defensa que lleva ocho meses instalado y que Marina encendió la noche en que me dijo "me he enamorado de otro" después de semanas de silencio. El mismo mecanismo que me dice:

"Te lo están ocultando. Otra vez. Otra mujer. Otro secreto. Otro muro que se levanta entre tú y la persona que duerme a tu lado."

Semanas de silencio. Como las de Valeria.

—Igual que Marina —digo, y en cuanto lo digo sé que es injusto. Sé que es cruel. Sé que es la peor cosa que podría decir en este momento. Pero sale de mi boca como la lava de un volcán: imparable, destructiva, ardiente. Sale porque el miedo es más rápido que la razón y porque mi boca funciona como mi cocina: por instinto, sin receta.

Valeria se queda blanca. Del color del mármol de la barra. Del color de la pared del obrador. Del color que se pone la gente cuando alguien les dice algo que no esperaban y que les duele en un sitio que no sabían que existía.

—Qué has dicho.

—Llevas semanas callándotelo. Igual que Marina. Ella tampoco me contó nada hasta que fue demasiado tarde.

—No soy Marina. —Su voz tiembla. De rabia o de dolor. Probablemente de las dos cosas—. No me compares con tu ex, Héctor. No te atrevas a comparar lo que yo he hecho con lo que ella hizo. Porque yo no me he ido con otro. No te he engañado. No te he

mentido. He callado algo que me preocupaba porque no sabía cómo decírtelo. Eso no es lo mismo.

—Entonces por qué no me lo has contado. Por qué llevas dos semanas ocultándome algo que afecta a tu negocio, a tu vida, a nosotros.

—Porque no es tu decisión. Porque son mis fórmulas, mi negocio, mi vida profesional. Y no tengo por qué consultarte mis decisiones profesionales. No eres mi novio.

La frase golpea como una bofetada. "No eres mi novio." Cuatro palabras que se clavan como cuchillos en la mesa. Técnicamente es verdad. No hemos puesto nombre a lo nuestro. Ella misma lo dijo hace semanas: "lo que sea que tengamos." Y ahora lo usa como

escudo. Como armadura. Como una puerta que cierra delante de mi cara.

—Tienes razón —digo. Y mi voz suena fría. Más fría de lo que quiero. Más fría de lo que siento—. No soy tu novio. Soy el imbécil que te hace postres con tu helado y que cree que eso significa algo.

—Héctor...

—No. Ya está. Has tomado tu decisión. No me necesitas para tomarla. Perfecto.

Me voy. Abro la puerta. La cierro. No la doy un portazo porque soy demasiado orgulloso para dar portazos. Pero el click suave del pestillo es peor que cualquier golpe. Es el sonido de algo que se cierra cuando debería abrirse.

Cruzo la terraza. Entro en mi bar. Bajo la persiana. Me siento en la cocina con las luces apagadas y el corazón roto.

No. No roto. Agrietado. Agrietado otra vez. En el mismo sitio. En la misma grieta que Marina abrió y que yo creía cerrada y que resulta que solo estaba tapada con cinta de carrocero emocional.

He hecho exactamente lo que mi padre me dijo que no hiciera: he preguntado y he escuchado lo que no quería oír. Y en vez de

quedarme y hablar, me he ido. Como siempre. Me he escondido detrás de la barra. Detrás del gruñido. Detrás de la puerta cerrada.

Pero joder. Joder, Valeria. Dos semanas. Dos semanas sin decirme nada. Y esa frase. "No eres mi novio." Después de todo. Después del sofá, de la libreta, de las manos frías que caliento cada noche, de mi padre cocinando arroz negro para ella con el mantel de Teresa, de las noches que saben a nosotros.

"No eres mi novio."

Me quedo en la cocina a oscuras hasta las dos de la mañana. No cocino. Es la primera vez en meses que no cocino de noche. La sartén está ahí. El aceite está ahí. La cebolla está ahí. Pero mis manos no se mueven. Porque esta noche, la cocina no puede arreglar lo que se ha roto.

Subo al estudio. Me tumbo en la cama. La cama que cruje. La cama donde Valeria ha dormido conmigo y donde su pelo dejaba olor a

vainilla en la almohada y donde su risa llenaba los treinta metros cuadrados como una melodía que nunca me cansaba de oír.

No duermo.

Pienso en lo que ha dicho. En lo que he dicho. En lo que ninguno de los dos ha dicho pero que flota entre nosotros como el humo después de un incendio.

Y pienso en la puerta. La puerta vieja, tapiada, entre nuestros locales. Treinta centímetros de ladrillo y yeso. Que podrían abrirse. O cerrarse para siempre.

Depende de qué hagamos mañana.

25

Valeria

No he dormido.

Son las seis de la mañana. Estoy sentada en el suelo del obrador de Lab de Sabors, con la espalda contra la cámara frigorífica que zumba como un gato mecánico, rodeada de tarrinas de helado y restos de chocolate y un trapo húmedo que no sé cuándo he cogido ni para qué, con los ojos hinchados y la libreta de fórmulas abierta en el regazo como un evangelio que no da respuestas.

No he ido a casa. Después de que Héctor se fuera con ese click de pestillo que sonó como un disparo silencioso, me quedé en el obrador. Lloré veinte minutos. Luego me enfadé veinte minutos. Luego hice un helado de chocolate amargo que era tan amargo que era incomible, lo cual es coherente con mi estado emocional. Luego lloré otra vez. Luego llamé a Sara, que escuchó todo con la paciencia

de una santa laica y la precisión de una científica que disecciona datos emocionales como disecciona plancton.

—Los dos habéis metido la pata —dijo Sara a la una y media de la madrugada con voz de sueño interrumpido pero de amiga comprometida—. Tú por callarte. Él por compararte con Marina. Son dos errores diferentes pero complementarios. Tú le has dado motivos para desconfiar ocultándole algo. Él te ha herido usando a su ex como arma arrojadiza. Ahora la pregunta es quién la saca primero. Quién da el primer paso. Quién tiene las agallas de decir "he sido imbécil" antes que el otro.

Sara tiene razón. Siempre tiene razón. Es agotador tener una amiga que siempre tiene razón, pero también es una bendición, porque cuando el mundo se desmorona y tu cerebro no funciona y tu corazón está hecho pedazos, tener a alguien que te dice la verdad con calma y sin adornos es lo más valioso que existe.

He metido la pata. Lo sé. He ocultado lo de NutriLab durante semanas. He evitado la conversación cada vez que se presentaba la oportunidad: la noche del cava, la noche del postre con frambuesa, las mañanas compartidas, los paseos por la Barceloneta. He tenido cien oportunidades de decir "Héctor, tengo que contarte algo" y he

dejado pasar las cien. He usado la cobardía como escudo. He usado el miedo como excusa. He usado el silencio como muro.

Y cuando Héctor ha preguntado, cuando por fin ha hecho lo que su padre le pedía y ha cruzado la terraza y ha llamado a mi puerta y ha dicho "qué pasa", yo le he dicho "no eres mi novio" como si eso fuera un argumento y no una cuchillada. Como si eso justificara algo. Como si la ausencia de una etiqueta borrara todo lo que somos.

No eres mi novio.

Las palabras me queman. Porque son verdad técnica y mentira emocional. Porque Héctor no es mi novio en el sentido de que no hemos puesto nombre a lo nuestro. Pero es todo lo demás. Es el café a las ocho que aparece en mi mostrador como un milagro silencioso. Es la mano que me calienta las mías cada noche antes de dormir. Es el postre que crea con mi helado para que no me arruine. Es la persona que miro cuando algo sale bien y cuya cara necesito

ver para saber que ha salido bien de verdad. Es el hombre que me besa la frente como si la frente fuera un lugar sagrado.

Y le he dicho que no es mi novio. Joder, Valeria.

Sara tiene razón: soy imbécil.

Pero Héctor también ha metido la pata. "Igual que Marina." Eso ha dolido. Ha dolido como una quemadura de tercer grado porque conozco la historia, conozco el daño, conozco la herida que esa mujer le dejó. Y comparar mi silencio nervioso sobre una oferta de trabajo con la traición de una mujer que se acostaba con un compañero durante tres meses mientras le miraba a los ojos cada noche y le decía "todo bien" es injusto. Injusto y cruel. Es como comparar un resfriado con una neumonía: las dos cosas te hacen estar mal, pero una puede matarte y la otra no.

Los dos tenemos miedo. Eso es lo que pasa. Los dos tenemos tanto miedo de ser heridos que herimos primero. Como dos erizos que intentan abrazarse: cuanto más se acercan, más se pinchan.

Me levanto del suelo. Me lavo la cara en el baño del obrador, que es un baño del tamaño de un armario con un espejo que me devuelve la imagen de una mujer con ojeras moradas, pelo revuelto, ojos rojos y aspecto de científica que ha pasado la noche en un laboratorio después de un experimento fallido. Lo cual, en cierto modo, es exactamente lo que soy: una científica que ha

experimentado con el silencio y ha obtenido el peor resultado posible.

A las ocho, abro el local. Atiendo a los primeros clientes en modo automático. Sonrío. Sirvo. Cobro. Por dentro, estoy vacía. Vacía como una tarrina después de la última bola. Vacía como un obrador a las cinco de la mañana antes de que empiece el día.

La persiana de El Racó está bajada. Héctor no ha abierto.

A las nueve, sigue bajada. A las diez, sigue bajada. Iñaki aparece a las diez y cuarto con la camiseta de "Born to be wild" y cara de no

entender nada, sube la persiana desde fuera con llave, mira el interior oscuro y vacío, y abre el bar él solo.

Héctor no viene.

Iñaki cruza a mi heladería a las once con la preocupación escrita en la cara con rotulador permanente.

—Héctor no coge el teléfono —dice—. No contesta a los mensajes. El bar estaba cerrado cuando he llegado. Le he mandado diez wasaps. Nada. Silencio total. Sabes algo?

—Nos hemos peleado —digo. Y mi voz suena plana, como un helado que se ha derretido y no tiene volumen.

Iñaki me mira. Su cara pasa de la preocupación a la comprensión en medio segundo, con la velocidad de alguien que lleva meses

observando esta relación como si fuera un documental de naturaleza y que sabe que los depredadores y las presas a veces se confunden.

—De las gordas?

—De las gordas. De las que dejan marca.

—Joder.

Se va. Atiende el bar solo. Le oigo al otro lado de la pared, moviendo cazuelas, poniendo mesas, encendiendo fogones, haciendo solo el trabajo de dos. Y me siento fatal. Porque Héctor no ha venido a trabajar, lo cual significa que está realmente mal. Héctor Navarro no falta al bar ni con cuarenta de fiebre ni con gripe ni con el divorcio de Marina ni con la caída de Txema. Si no ha venido, es que le he roto algo que no se arregla con paracetamol ni con caldo de pollo ni con una tortilla perfecta.

A las dos, Sara aparece. Sin avisar. Sin llamar. Simplemente aparece en la puerta de Lab de Sabors con un café de La Boqueria en cada

mano y esa cara de "vengo en misión de rescate y no pienso irme hasta que la situación esté controlada."

—Cómo estás —dice.

—Fatal.

—Ya. Tienes un aspecto horrible, con perdón. Pareces una extra de The Walking Dead pero con delantal.

—Gracias, Sara. Eres un encanto.

—Qué vas a hacer.

—No lo sé. No sé nada. No sé qué hacer con NutriLab, no sé qué hacer con Héctor, no sé qué hacer con mi vida. Solo sé hacer helado y ahora mismo ni eso me sale porque esta mañana he hecho un helado de pistacho que sabía a desesperación.

—Sí lo sabes. Lo llevas sabiendo desde Valencia. Desde que tu madre te contó lo de tu padre. Lo que no sabes es cómo decírselo a Héctor. Cómo decirle que no vas a vender las fórmulas. Que le quieres. Que "no eres mi novio" es la frase más estúpida que has dicho en tu vida y que la retiras con todas las consecuencias.

Me siento en el taburete. Miro a Sara. Mi amiga. Mi ancla. La persona más racional que conozco, que ha elegido este momento

para ser la más emocional. Sara con su polo liso, sus gafas de pasta, su coleta funcional y su capacidad de ver la verdad como si tuviera rayos X para el alma.

—No voy a vender las fórmulas —digo.

—Lo sé.

—Nunca iba a venderlas. Lo supe en Valencia. Lo supe en el patio del obrador de papá, sentada en el escalón, mirando el letrero. Lo supe porque papá no las habría vendido y yo soy hija de mi padre.

—Lo sé.

—Pero debería habérselo contado a Héctor. Desde el primer email. Debería haberme sentado en la terraza y decirle: "Me ha escrito

Gonzalo, no sé qué hacer, necesito hablar contigo." Eso es lo que debería haber hecho.

—Sí. Y él no debería haberte comparado con Marina. Pero los dos estáis vivos. Los dos estáis aquí. Y los dos habéis metido la pata de formas diferentes pero igualmente espectaculares.

—Los dos somos imbéciles.

—Los dos tenéis miedo. Que no es lo mismo, pero se parece mucho.

Clara llama a las tres. Voy al grano porque no tengo energía para rodeos ni para los preámbulos dramáticos que Clara suele necesitar antes de llegar al punto.

—Nos hemos peleado. Le he dicho que no es mi novio. Él me ha comparado con su ex. No ha venido a trabajar. Iñaki está solo en el bar. Estoy fatal. Fin del resumen.

Silencio.

—Tía —dice Clara, y su voz es sorprendentemente suave para alguien que suele hablar en mayúsculas y que usa los signos de exclamación como si fueran confeti—. Escúchame. Sé que ahora mismo piensas que la has cagado de forma irreversible. Que has roto algo que no se puede arreglar. Que Héctor va a encerrarse en su bar y a no salir nunca y a quemar tortillas hasta el fin de los

tiempos. Pero no es irreversible. Sabes por qué? Porque ese hombre gruñón te quiere. Se le nota a kilómetros. Se le nota a la distancia que ven los satélites. Se nota en cómo te mira, en cómo cocina para ti, en cómo le cambió la cara cuando tu madre probó sus croquetas y dijo que estaban buenas. Y tú le quieres a él. Se nota en cómo te iluminas cuando hablas de los Jueves de Química, en cómo dices "Héctor" como si el nombre fuera un helado con sabor propio, en cómo llevas meses escribiendo sobre él en una libreta de fórmulas como si fuera un ingrediente más.

—Clara...

—Dejad de ser imbéciles. Los dos. El dinero va y viene. Doscientos mil euros es mucho dinero pero también es solo dinero. Ese hombre gruñón que te cocina postres y te deja notas bajo la puerta con letra de médico borracho y te calienta las manos todas las noches... ese no va y viene. Ese se queda. Si le dejas.

Cuelgo con la garganta cerrada y los ojos húmedos y la certeza de que mis amigas son lo mejor que me ha pasado en la vida junto con los helados y el hombre que está al otro lado de la pared quemando tortillas porque yo le he roto el corazón.

El día pasa. Lento, doloroso, como un helado que se derrite en verano: inevitable, triste, irreversible. La heladería funciona en piloto automático. Yo funciono en piloto automático. Y al otro lado de la

pared, Iñaki lleva el bar solo, sin Héctor, sin Jueves de Química, sin nada.

A las seis, los Jueves de Química se cancelan. Iñaki pone un cartel en la puerta de El Racó: "Jueves de Química cerrado esta semana. Reformas." Lo leo desde mi mostrador y el corazón se me encoge como un puño.

A las ocho, cierro. Me siento en la terraza vacía. Las sillas están apiladas. No hay clientes. No hay música. No hay olor a tapas. Solo el Born al atardecer, las gaviotas, el ruido lejano de una ciudad que no sabe que dos personas se están haciendo daño por no saber quererse bien.

Llamo a mi madre. Porque cuando todo falla, cuando las amigas han dicho lo que tenían que decir y la ciencia no ayuda y la razón no funciona, lo que queda es tu madre. Con sus tuppers y sus opiniones

y su capacidad de decirte la verdad con la delicadeza de un martillo pilón.

—Bonica, qué pasa. Tienes voz de lunes.

—Me he peleado con Héctor.

—Ay, Valeria. Por qué.

—Porque soy idiota. Porque no le conté lo de NutriLab. Porque cuando me confrontó le dije que no era mi novio. Y él me comparó

con su ex. Y ahora no me habla y no ha ido a trabajar y Iñaki está solo en el bar y todo se ha ido a la mierda.

Silencio. Mi madre procesando. Mi madre en modo serio, que es un modo raro en Paula Torres pero que existe y que cuando se activa es devastadoramente efectivo.

—Le dijiste eso. Le dijiste que no era tu novio.

—Sí.

—Al hombre que te cocina postres y que te mira como tu padre me miraba a mí. Al hombre que te deja café cada mañana y que le cocinó arroz negro a su padre para que te conociera.

—Sí, mamá. Sí a todo.

—Valeria Torres. —La voz de mi madre adquiere el tono de profesora que ha pillado a un alumno copiando en un examen y que va a suspenderle pero que primero va a explicarle por qué—. Eso no se dice. Eso no se le dice a nadie. Y menos a un hombre que te quiere

y que tiene miedo de que le dejen otra vez porque ya le dejaron una vez y la cicatriz todavía le duele.

—Lo sé, mamá. Lo sé.

—Y qué vas a hacer.

—No lo sé.

—Sí lo sabes. Vas a ir a su bar. Vas a llamar a su puerta. Y le vas a decir la verdad. Toda la verdad. No la verdad a medias que les cuentas a tus amigas. La verdad entera. La que da miedo. La que tiene forma de "te quiero" y de "he sido imbécil" y de "sí eres mi novio y lo más importante que me ha pasado desde mi padre."

—Mamá...

—Valeria. Tu padre no decía muchas cosas. Pero cuando las decía, las decía de verdad. Y la verdad que tú le debes a ese hombre es que le quieres. Que no vas a vender las fórmulas. Y que sí es tu

novio. O tu pareja. O lo que queráis llamarle. Pero que es algo. Que es alguien. Que es el tuyo.

Mi madre. Profesora de Lengua. Experta en verdades que duelen y que curan. Experta en el idioma de las cosas importantes.

—Mañana —digo.

—No mañana. Ahora. No dejes que pase otra noche, Valeria. Las noches sin hablar son veneno. Tu padre y yo nos peleamos una vez, cuando estaba embarazada de ti, y no nos hablamos dos días. Fueron los peores dos días de mi vida. Y cuando hablamos, lo

primero que dijo fue: "No vuelvas a dejarme dormir sin saber que estamos bien."

Se me saltan las lágrimas.

—Mamá.

—Qué.

—Gracias. Por estar. Siempre. Aunque opines demasiado y mandes tuppers que no necesito y llames cuatro veces al día.

—Bonica, como no iba a llamar. Soy tu madre. Es mi trabajo. Y ahora ve a buscar a ese chico.

Cuelgo. Me quedo en la terraza. Son las nueve de la noche. El Born empieza a llenarse de gente que sale a cenar, a beber, a vivir. Gente

que no tiene un secreto de doscientos mil euros ni una pelea con un cocinero gruñón.

Le mando un mensaje: "Necesito hablar contigo. Por favor."

No me contesta.

Me voy a casa con el corazón pesado y la certeza de que mañana, cuando le encuentre, voy a decirle todo lo que debería haberle dicho hace semanas.

Empezando por lo más importante.

Apunto en la libreta, con letra temblorosa:

"Dato: le he dicho que no es mi novio. Dato: es mentira. Es la persona más importante de mi vida desde mi padre. Dato: me da miedo admitirlo porque las personas importantes se van. Papá se fue. Gonzalo me echó. Y ahora Héctor no contesta al teléfono."

"Pero mañana."

"Mañana le digo la verdad."

26

Valeria

Tres días de silencio.

Tres días que se sienten como tres semanas. Tres días durante los cuales el tiempo se ha convertido en una sustancia viscosa que no avanza, que se pega a las paredes, que me cubre como una segunda piel de ansiedad.

Héctor vuelve al bar el lunes pero no cruza la terraza. No me deja café. No me deja notas. No me mira a través del cristal. Es como si la puerta invisible entre nuestros locales se hubiera cerrado y alguien hubiera tirado la llave al mar. Al Mediterráneo. Al mismo mar donde nos sentamos en un banco y yo le conté lo de mi padre y él me abrazó sin decir nada y todo era perfecto y ahora es un recuerdo que duele como un cristal roto debajo del pie descalzo.

Abro a las diez. Él abre a las nueve. Compartimos terraza sin compartir nada más. Dos locales uno al lado del otro. Dos personas que se ignoran profesionalmente mientras se echan de menos con

cada célula del cuerpo. Los clientes del Born siguen viniendo, ajenos a la tormenta que se libra entre cuatro paredes de ladrillo. Piden helado. Piden tapas. Piden combinaciones que ya no existen porque los Jueves de Química están cancelados y porque la pareja gastronómica del Born ya no es pareja de nada.

Iñaki hace de intermediario torpe. Cruza a mi heladería con excusas inventadas que no engañarían ni a un niño de cinco años. "Oye, Valeria, tienes sal? Se nos ha acabado." (Héctor tiene tres kilos de sal en el almacén, le vi pedirlos la semana pasada.) "Valeria, sabes dónde hay un buen electricista? Es que la luz de la cocina parpadea." (La luz de la cocina no parpadea, la he visto desde fuera y funciona perfectamente.) "Valeria, se me ha olvidado cómo se llama esa serie que nos recomendaste." (No le he recomendado ninguna serie en mi vida.) Le miro con una expresión que dice "sé lo que estás haciendo, Iñaki, y te quiero por intentarlo" y él me mira con una expresión que dice "sí, lo sé, pero alguien tiene que hacer algo porque vosotros sois de piedra y esto no se arregla solo."

Sara viene el martes. Me trae un café de La Boqueria (café del puesto de toda la vida, el del señor que tuesta los granos delante de

ti con un aparato que parece sacado de una película de Willy Wonka) y un abrazo que me hace falta más que el café.

—Has hablado con él?

—No contesta. Le he mandado tres mensajes. Uno el viernes, uno el sábado, uno el domingo. No contesta a ninguno. Los ve, porque le salen los dos ticks azules, pero no contesta. Que es peor que no

verlos, porque no verlos puede significar que no tiene el móvil, pero verlos y no contestar significa que elige no contestar.

—Y en persona?

—No puedo entrar en su bar a decirle lo que siento delante de los clientes. No puedo montar una escena en la terraza del Born a las dos de la tarde con turistas franceses comiendo croquetas.

—Pues espérale al cierre.

—Lo he intentado. Cierra y sube directamente al estudio. No baja. La luz se apaga a las doce. Y yo no voy a ir a llamar a su puerta a medianoche como una loca con ojeras y olor a vainilla.

Sara me mira con la seriedad de una bióloga que ha visto un ecosistema en peligro de extinción.

—Valeria, escúchame. Tú le ocultaste algo y fue un error. Él te comparó con su ex y fue un error más grande. Los dos tenéis que hablar. Pero si él no quiere hablar, tú no puedes obligarle. Solo puedes hacer tu parte. Tu parte es decidir qué hacer con NutriLab.

Independientemente de Héctor. Es tu decisión. No suya. No vuestra. Tuya.

Tiene razón. Otra vez. Sara y su costumbre de tener siempre razón.

Gonzalo llama el miércoles. No le cojo. Me manda un email con el asunto "Oferta revisada - URGENTE" (otra vez las mayúsculas, Gonzalo, otra vez el URGENTE como si las letras grandes fueran a cambiar mi respuesta). Lo abro: "Valeria, he subido la oferta a doscientos cincuenta mil euros. Es mi última oferta. Necesito una respuesta antes del viernes."

Doscientos cincuenta mil euros. Cincuenta mil más en tres días. El precio sube como el mercurio en agosto. Como la fiebre de un enfermo que empeora. Y cuanto más sube, más claro tengo que no quiero venderlo. Porque el dinero no puede comprar lo que siento cuando abro el obrador a las ocho de la mañana y el olor a vainilla me dice que estoy donde tengo que estar. Porque doscientos cincuenta mil euros no huelen a vainilla ni a albahaca ni a romero. Huelen a despacho, a corbata, a multinacional, a todo lo que dejé atrás cuando me negué a firmar el informe de Gonzalo.

El jueves no hay Jueves de Química. Por segunda semana consecutiva. El cartel de "reformas" sigue en la puerta de El Racó como una mentira que todo el mundo sabe que es mentira pero que nadie discute. Iñaki me ha dicho que la gente pregunta. Que la lista de espera crece. Que los clientes habituales están preocupados. Que

una pareja de franceses que venía cada jueves desde el Eixample le ha preguntado si "la científica y el cocinero están bien" y que Iñaki les ha dicho que sí con una sonrisa que era mentira y que los franceses no se han creído.

Yo también estoy preocupada. Pero no por los clientes. Por Héctor. Porque le conozco. Porque sé que detrás de ese silencio hay un hombre que está repitiendo el patrón de Marina. Cerrarse. Esconderse. Asumir lo peor. Cocinarse solo a medianoche sin compartir nada con nadie. Cocinarse la herida como si fuera un plato que se puede perfeccionar a base de repetirlo.

Y sé que yo soy la responsable de haberle empujado a ese sitio. De haberle dado razones para volver al rincón oscuro del que estaba saliendo.

El viernes, algo cambia.

Clara me llama a las nueve de la mañana. No con su tono habitual de drama queen. Con un tono serio que solo le oigo cuando algo de verdad le importa. Un tono que Clara Pons reserva para las emergencias reales: las que no se arreglan con vino blanco ni con un match de Tinder.

—Tía, escúchame. He hablado con Iñaki. Iñaki está preocupado por Héctor. Dice que lleva una semana que no come bien, que no duerme, que está en la cocina hasta las tres de la mañana y que

quema las tortillas. Héctor Navarro quemando tortillas, Valeria. Eso es como si Einstein se olvidara de las matemáticas. Eso es como si la gravedad dejara de funcionar. Es una aberración del orden natural.

—Lo sé.

—Y tú llevas una semana con cara de muerta viviente. Sara me ha dicho que el otro día te encontró llorando en el obrador a las siete de la mañana rodeada de tarrinas de chocolate amargo. A las siete, Valeria. Nadie llora a las siete de la mañana rodeada de chocolate a menos que esté hecha polvo. Ni siquiera yo, y mira que yo he llorado en sitios raros.

—Lo sé.

—Pues haz algo. Me da igual qué. Llámale, escríbele, ve a su puerta, mándale un helado con una nota, mándale una paloma mensajera, mándale un dron con un cucurucho, lo que sea. Pero haz algo. Porque si no lo haces tú, lo voy a hacer yo, y créeme que no quieres que yo intervenga porque soy capaz de secuestraros a los dos y encerraros en una habitación hasta que habléis, y lo digo

literalmente, tengo unas esposas de una fiesta de disfraces que todavía funcionan.

Clara. Mi amiga. La dramática. La que siempre exagera. La que esta vez no exagera ni un gramo.

—Clara —digo.

—Qué.

—Necesito que me digas algo. Algo que me dé el empujón que necesito. Algo que mi cerebro científico no pueda refutar.

Silencio. Y luego, con una voz que es pura Clara Pons, sincera y sin filtro y sin la máscara de drama queen que lleva puesta el noventa por ciento del tiempo:

—Tía. El hombre que te deja café a las ocho de la mañana, que cocina postres con tu helado a medianoche, que te calienta las manos porque las tienes siempre frías, que se ríe por primera vez en ocho meses porque tú le haces reír, que le presentó a su padre como si fueras lo más importante que le ha pasado desde que se quedó viudo... ese hombre está al otro lado de una pared. A tres metros. Y tú estás aquí llorando entre tarrinas de chocolate en vez de ir a buscarle. Así que deja de ser científica un momento, deja de medir y calcular y analizar y buscar la fórmula perfecta, y ve. Ve a decirle que le quieres. Porque le quieres. Y él te quiere. Y el dinero de

NutriLab te importa una mierda comparado con eso. Y los doscientos cincuenta mil euros son mucho dinero, sí, pero no son suficiente para comprar lo que tienes con ese hombre, que es algo que no tiene precio porque las cosas que no tienen precio son las únicas que merecen la pena.

Me seco los ojos. Respiro. Respiro como Sara me enseñó: cuatro segundos dentro, siete sostener, ocho fuera. Respiro como una bióloga marina antes de una inmersión profunda.

—Tienes razón —digo.

—Siempre tengo razón. Es mi especialidad. Sara tiene razón con los datos, yo tengo razón con las emociones. Somos un equipo completo.

Cuelgo. Me quedo en el obrador. Miro la pared que separa mi local del de Héctor. Treinta centímetros de ladrillo y yeso. Tres metros de

distancia.

Primero, una cosa. Luego, la otra.

Cojo el teléfono. Marco el número de Gonzalo. Tres tonos. Contesta.

—Gonzalo, soy Valeria.

—Valeria. Tienes una respuesta?

—Sí. La respuesta es no. Mis fórmulas no están en venta. Ni por doscientos cincuenta mil. Ni por un millón. Ni por todo el dinero del mundo. Son mías. Se quedan aquí. Se quedan en mi obrador. Se quedan conmigo.

Silencio al otro lado. Gonzalo Marín procesando que la científica que despidió le acaba de decir que no por segunda vez.

—Valeria, piénsalo bien. Es mucho dinero. Es tu futuro.

—Lo he pensado. He dormido con ello tres noches, como me enseñaron en la universidad. Y la respuesta es no. Mi futuro no es tu dinero, Gonzalo. Mi futuro es un obrador del Born que huele a vainilla y un hombre que huele a cebolla caramelizada y unas

fórmulas que llevan mi nombre y el de mi padre. Gracias por la oferta. No vuelvas a llamarme.

Cuelgo. Pongo el teléfono en la barra. Me tiemblan las manos. Pero no de miedo. De alivio. De una claridad que es como la luz de Valencia que me enseñó mi madre: directa, blanca, sincera. Sin adornos. Sin filtros.

Mis fórmulas son mías. Lab de Sabors es mío. Y ahora necesito resolver lo otro. Lo que importa de verdad.

Lo otro que se llama Héctor y que está a tres metros, detrás de una pared, quemando tortillas porque yo le he roto el corazón.

Paso dos horas en el obrador. Creo un helado nuevo. El más importante que he hecho en mi vida. No lleva vainilla ni chocolate ni mango ni albahaca. Lleva las cosas que significan nosotros: cebolla caramelizada (porque fue el primer olor que asocié con él), romero (porque su jabón huele a romero y porque cada vez que huelo romero en la Boqueria pienso en su cuello), miel de romero (porque la noche del primer beso había miel de romero en el queso azul) y un toque de sal Maldon (porque las cosas buenas necesitan un

punto de sal y porque Héctor le pone sal Maldon a todo y dice que sin sal nada existe).

Lo llamo "Fórmula definitiva."

Lo meto en una tarrina pequeña. Escribo una nota en la tapa con mi mejor letra:

"No es un descarte. Es lo más importante que he hecho. Pruébalo. Y si quieres hablar, estaré en la terraza. A medianoche. En la línea donde estaba la cinta de carrocero. V."

Dejo la tarrina en la nevera del portal. La misma nevera donde llevo meses dejando tuppers que Héctor come a medianoche creyendo que no lo sé. La nevera que es nuestro buzón secreto, nuestro canal de comunicación de emergencia.

Y espero.

A las ocho, la tarrina sigue en la nevera. A las nueve, sigue. A las diez, cierro el local y vuelvo a comprobar. Sigue. A las once, salgo a la terraza con una silla. Me siento exactamente en el punto medio. La línea de la cinta de carrocero que ya no existe. El ecuador de nuestra guerra de terraza. El sitio donde empezó todo.

Me siento. Y espero. Con las manos frías y el corazón caliente y Barcelona dormitando a mi alrededor con esa pereza de viernes por

la noche que convierte el Born en un barrio de gatos y farolas y parejas que se besan en las esquinas sin saber lo que tienen.

Pienso en lo que Clara ha dicho. "Las cosas que no tienen precio son las únicas que merecen la pena." Clara Pons, diseñadora gráfica freelance, experta en desastres amorosos propios, sabia inesperada en desastres amorosos ajenos. Si me hubieran dicho hace un año que Clara me daría el mejor consejo de mi vida, habría revisado los datos por inconsistencia. Pero aquí estoy, sentada en una terraza del Born a las once de la noche, esperando a un hombre que no sé si va a venir, porque mi amiga la dramática me ha dicho lo que necesitaba oír.

Pienso en mi padre. En lo que habría dicho. Probablemente habría dicho: "Bonica, deja de pensar y actúa." Porque papá era así: pocas palabras, muchos hechos. Como Héctor. Como todos los hombres de pocas palabras que me importan y que me vuelven loca

precisamente porque sus pocas palabras pesan más que los discursos de los demás.

La medianoche llega. El Born duerme. Los gatos del barrio pasean por los tejados como dueños legítimos del territorio. Un saxofonista toca en algún balcón lejano.

A las doce y cuarto, oigo pasos en el portal. Oigo la nevera abrirse. Oigo silencio. Oigo el crujido del plástico de la tarrina.

Y luego, la puerta del bar de Héctor abriéndose. Y pasos en la terraza.

Miro hacia la puerta de El Racó.

Héctor está ahí. Con la tarrina en la mano. Y una expresión que es todo lo que necesito ver para saber que hay esperanza.

Se acerca. Se sienta en la silla de al lado. La silla que antes era "de su lado" y que ahora es simplemente una silla al lado de la mía.

Mira la tarrina. La abre. Lee la etiqueta. "Fórmula definitiva."

—Qué lleva —dice. Y su voz suena ronca, gastada, como si llevara una semana sin usarla para algo que no fuera pedir ingredientes y

gruñir a Iñaki.

—Cebolla caramelizada, romero, miel y sal Maldon.

Silencio.

—Por qué esos ingredientes.

—Porque son nosotros.

Me mira. Y yo le miro. Y en la terraza del Born, a medianoche, con Barcelona dormida y las estrellas escondidas detrás de la contaminación lumínica, algo empieza a enmendarse.

No todo. No todavía. Pero algo.

27

Valeria

No hablamos inmediatamente. Nos sentamos en la terraza, uno al lado del otro, con la tarrina de helado entre nosotros como una ofrenda de paz comestible. Héctor tiene los ojos cansados. Ojeras de una semana sin dormir bien. La barba de tres días que ahora es de siete y que le da un aspecto de náufrago atractivo. Parece más viejo. Parece más vulnerable. Parece exactamente lo que es: un hombre que sufre en silencio porque no sabe hacerlo de otra forma y porque nadie le enseñó que el silencio no cura, solo conserva.

El Born a medianoche tiene ese silencio que no es silencio de verdad sino una bajada de volumen. Las farolas dan una luz naranja que convierte todo en una fotografía antigua. Se oye el saxofonista del balcón lejano, que toca algo que suena a Chet Baker y que podría ser una señal del universo o simplemente un vecino con insomnio y talento. Un gato cruza la calle con la dignidad de un conde. La brisa

trae olor a mar desde la Barceloneta, mezclado con el olor a piedra caliente que tiene el Born después de un día de julio.

—He rechazado la oferta de NutriLab —digo.

Héctor no responde. Espera. Como hace siempre. Paciencia de cocinero. Paciencia de hombre que sabe que los platos se sirven cuando están listos y no antes.

—Les he llamado esta mañana. He dicho que no. Doscientos cincuenta mil euros y he dicho que no. Porque mis fórmulas son mías. Porque mi padre rechazó una oferta parecida hace treinta años y fue feliz. Porque mi madre me contó esa historia en Valencia sentada en la mesa de la cocina con arroz al horno y coca de llanda y la mirada de una mujer que ha vivido lo suficiente para saber que el dinero no compra las cosas que importan. Y porque lo que hago en este obrador, lo que hemos creado juntos en esta terraza, entre tapas y helados y jueves que saben a nosotros, no se puede comprar. No tiene precio. No tiene número. No cabe en un contrato de NutriLab con mayúsculas de URGENTE.

Silencio. El Born. Las farolas. El olor a mar que sube desde la Barceloneta como un recuerdo del banco donde me abrazó.

—Debería habértelo contado —digo, y ahora mi voz pierde la calma y empieza a temblar como un sorbete que no ha cuajado del todo—. Desde el primer email. Debería haberme sentado en esta silla, en

esta terraza, exactamente aquí, y decirte: "Héctor, me ha escrito mi antigua empresa, quiere comprar mis helados, no sé qué hacer." Eso es lo que debería haber hecho. Y no lo hice porque tenía miedo. Miedo de que pensaras que iba a irme. Miedo de que la oferta cambiara lo nuestro. Miedo de necesitarte para tomar una decisión y que eso significara que no podía tomarla sola. Porque yo, Héctor, he estado toda mi vida tomando decisiones sola. Sola dejé NutriLab. Sola me vine a Barcelona. Sola abrí Lab de Sabors. Y de repente apareces tú con tu cebolla caramelizada y tu ceño fruncido y ya no puedo tomar decisiones sin pensar en cómo te afectan. Y eso me aterroriza. Me aterroriza porque depender de alguien significa que pueden hacerte daño, y yo ya he tenido suficiente daño para una vida entera.

Héctor me mira. No dice nada. Pero me mira. Y en su mirada hay algo que se está abriendo, despacio, como una flor de noche de esas que solo se abren cuando nadie las observa.

—Y luego te dije que no eras mi novio —digo, y la voz se me quiebra del todo, como un cristal que aguanta y aguanta hasta que no aguanta más—. Y eso fue lo peor. Porque es mentira. Porque eres mucho más que un novio. Eres la persona que me ha devuelto las ganas de hacer cosas después de que me las quitaran. Eres el café a las ocho. Eres las notas bajo la puerta con letra de médico borracho que necesito un máster para descifrar. Eres el postre que inventaste para que no me arruinara, quemando cuatro bizcochos antes de que uno saliera bien. Eres la risa que no sabía que necesitaba oír y que

ahora necesito como necesito el aire. Eres el hombre que me besa la frente, Héctor. Que me besa la frente. Nadie me besa la frente. Y tú lo haces como si fuera lo más natural del mundo. Y te dije que no eras mi novio como si nada de eso contara. Como si todo eso pudiera caber en la categoría de "lo que sea que tengamos" y quedarse ahí, sin nombre, sin peso, sin importancia.

Se me caen las lágrimas. No me las limpio. Que caigan. Que caigan en la terraza del Born a medianoche como lluvia de verano. Que mojen las baldosas donde un día puse cinta de carrocero para marcar territorio y donde ahora marco otra cosa: la verdad.

—Lo siento —digo—. Lo siento mucho, Héctor. Siento no habértelo contado. Siento haberte ocultado algo. Siento haberte dicho que no eras mi novio. Siento haber sido cobarde. Siento todo lo que he hecho mal estas semanas y todo lo que no he hecho bien.

Héctor traga. Le veo tragar. Le veo luchar contra lo que lleva años haciendo: cerrarse, callarse, huir hacia la cocina como quien huye hacia un refugio antiaéreo.

Y luego habla.

—Te comparé con Marina —dice, y su voz es ronca, como si llevara una semana sin usarla para algo que importara—. Y eso fue imperdonable. No eres Marina. No te pareces a Marina ni en un solo átomo de tu cuerpo. Marina se fue sin explicación. Sin aviso. Sin

darme la oportunidad de luchar. Tú te callaste por miedo. Son cosas diferentes. Y yo las metí en el mismo saco porque tengo treinta y tres años y sigo siendo un crío emocional que no sabe distinguir el miedo de la traición. Que no sabe distinguir a una mujer que le oculta algo por cobardía de una mujer que le oculta algo por maldad.

—Héctor...

—Déjame terminar. Porque no hablo mucho y cuando empiezo necesito acabar o se me olvida lo que iba a decir y vuelvo a gruñir y eso no ayuda.

Asiento. Me callo. Le dejo. Aunque me cuesta. Aunque mi instinto es hablar, rellenar los silencios, completar las frases. Me callo porque Héctor necesita espacio para decir lo que lleva una semana cocinando en silencio.

—Mi padre me dijo que te preguntara. Me dijo: "Pregúntale antes de que sea tarde." Y te pregunté. Y lo que me dijiste me dolió. No porque fuera grave. No porque NutriLab sea el fin del mundo. Me dolió porque no me lo habías contado. Porque llevabas semanas con algo que te preocupaba y yo estaba al lado, a tres metros, detrás de una pared, dispuesto a escucharte, y tú elegiste no contármelo. Y eso me devolvió a Marina. Al Héctor de hace ocho meses que

descubre que la persona que tiene al lado lleva tiempo con un pie fuera de la puerta.

—Yo no tenía un pie fuera...

—Lo sé. Lo sé ahora. Pero en ese momento no lo sabía. En ese momento solo veía a alguien que me ocultaba algo. Y reaccioné como un gilipollas. Como el gilipollas que llevo siendo ocho meses. Como el gilipollas que fui con Marina, que en vez de preguntar se

callaba, y que ahora que por fin pregunta, no sabe qué hacer con la respuesta.

Silencio. Los dos con los ojos húmedos en una terraza del Born. Dos adultos hechos polvo. Dos personas que se quieren y que se han hecho daño de la forma más estúpida posible: no hablando.

—Héctor —digo.

—Qué.

—Eres mi novio.

Me mira. Los ojos brillantes. Las pestañas húmedas. El hoyuelo invisible porque no está sonriendo pero que yo sé que está ahí, esperando.

—Qué has dicho.

—Que eres mi novio. Mi pareja. Mi persona. Lo que sea que quieras llamarlo. Me da igual la etiqueta. Me da igual la palabra. Me da igual si lo llamamos novios o pareja o compañeros sentimentales o "eso que tenemos." Lo que no me da igual es que no lo sepas. Así que te

lo digo: eres mío. Eres la variable que no controlaba. Y eres la única que importa.

Silencio.

Y luego Héctor Navarro hace algo que no le he visto hacer nunca: se pone de pie, me coge de los brazos, me levanta de la silla y me abraza. Con los dos brazos. Con todo el cuerpo. Con una fuerza que dice lo que él no puede decir con palabras: que ha tenido miedo, que lo siente, que estoy aquí, que no me voy.

Le abrazo de vuelta. Meto la cara en su cuello. Huele a jabón de romero y a sudor de una semana difícil y a Héctor. A ese olor que es solo suyo y que mi nariz identificaría entre mil olores con los ojos cerrados. Mis manos frías en su espalda caliente. Su barba de una semana raspándome la frente. Su corazón latiendo contra mi pecho con un ritmo que dice "estoy vivo, estás aquí, seguimos."

Nos quedamos así. Un minuto. Dos. Cinco. No sé cuánto. El tiempo deja de importar cuando estás abrazando a alguien que creías que habías perdido y que resulta que sigue aquí. El saxofonista del balcón ha dejado de tocar. Los gatos del Born nos observan con indiferencia felina. Barcelona duerme.

Cuando nos separamos, Héctor me mira con la expresión más abierta que le he visto nunca. Sin escudos. Sin gruñidos. Sin barrera.

Con la cara que tendría si alguien le quitara todas las capas de protección y dejara solo al hombre de debajo.

—He quemado tres tortillas esta semana —dice.

—Lo sé. Iñaki me lo ha contado.

—Tres. No he quemado una tortilla desde que tenía dieciocho años. Tres en una semana. Mi padre casi llora.

—Lo siento.

—No lo sientas. Lo que siente es que si puedo quemar una tortilla por ti, puedes ser la persona más importante que he tenido en la cocina. Y en la vida.

Me río entre las lágrimas. Porque Héctor Navarro me está diciendo que me quiere con una metáfora de tortilla quemada y es lo más bonito que me han dicho en la vida. Más bonito que cualquier poema, que cualquier canción, que cualquier dato científico. "Te

quiero tanto que he quemado tres tortillas." Si eso no es amor, que venga Sara con sus datos y me lo explique.

Nos sentamos otra vez. Héctor abre la tarrina de "Fórmula definitiva." Coge una cucharita que ha sacado del bar. Prueba.

Cierra los ojos. Mastica. Traga. Abre los ojos.

—Cebolla —dice—. Romero. Miel. Sal.

—Sí.

—Es nosotros.

—Es nosotros.

Me pasa la cuchara. Pruebo yo. Está bueno. Está muy bueno. Pero lo que lo hace perfecto no es el sabor: es lo que significa. Es cebolla caramelizada que huele a la primera vez que entré en su bar. Es romero que huele a su cuello. Es miel que sabe a la noche del

primer beso. Es sal que sabe a mar y a Barceloneta y a un banco donde me abrazó sin decir nada.

Nos comemos la tarrina juntos en la terraza. A medianoche. A cucharadas. Compartiendo una sola cuchara, lo cual no es higiénico pero es nuestro. Y lo que es nuestro no necesita protocolo sanitario.

—Y ahora qué —digo cuando la tarrina está vacía.

—Ahora —dice Héctor, y en sus ojos veo algo que hace semanas que no veía: ilusión— necesitamos un plan.

—Un plan para qué.

—Para la heladería. Has rechazado doscientos cincuenta mil euros. Eso es valiente pero no resuelve el problema del dinero. Necesitas ocho mil euros. Y yo tengo una idea.

Le miro. Y en sus ojos veo algo que no es solo ilusión. Es eso que los cocineros llaman "inspiración": el momento en que un plato nuevo empieza a formarse en la cabeza antes de llegar a la sartén.

—Qué idea —digo.

—Y si no somos dos locales? Y si somos uno?

La frase me golpea como un relámpago. No dos locales. Uno. Juntar

Lab de Sabors y El Racó de Héctor en un solo espacio. Una puerta entre los dos. Una cocina. Un obrador. Una terraza sin cinta de carrocero. Un concepto que no es tapas ni helado sino las dos cosas juntas. Lo que los Jueves de Química han demostrado que funciona, pero todos los días.

—Hay una puerta tapiada entre los dos locales —dice Héctor—. Mi padre dice que en los años ochenta los dos locales eran uno solo. Se

tapiaron cuando los separaron en dos alquileres. Pero la puerta sigue ahí. Detrás del ladrillo.

—Quieres abrir la puerta.

—Quiero abrir la puerta.

Le miro. Me mira. Las farolas del Born nos iluminan. La tarrina vacía de "Fórmula definitiva" entre nosotros. Y la frase que flota en el aire como el vapor que sube de un plato recién hecho: abrir la puerta.

—Hay que hablar con Arturo —digo.

—Hay que hablar con Arturo.

—Y hay que hacer números. Muchos números. Proyecciones. Análisis de viabilidad. Plan de negocio.

—Los números los haces tú. Yo hago la comida. Siempre hemos funcionado así.

Sonrío. Por primera vez en una semana. Una sonrisa que me duele

en los músculos de la cara porque llevan una semana sin usarse.

—Héctor.

—Qué.

—Tu idea de postre. La de combinar tu cocina con mis helados. Eso podría ser un producto diario. No solo los jueves. Cada día. Un menú integrado. Tapa más helado. Salado más dulce. Caliente más frío. La combinación que la gente viene a buscar desde todo Barcelona.

—Eso estaba pensando.

—Y si el negocio combinado genera más que los dos por separado, que es lo que sugieren los datos de los Jueves de Química con un incremento del cuarenta por ciento en facturación conjunta,

podríamos cubrir la inversión en tres meses. Quizá dos si el verano sigue así.

—Valeria.

—Qué.

—Estás haciendo cálculos a medianoche en una terraza después de que nos hayamos reconciliado llorando.

—Soy científica. Es lo que hacemos. No puedes pedirme que no haga cálculos. Es como pedirle a un pez que no nade. Es como pedirte a ti que no gruñas. Es constitutivo.

Se ríe. La risa. La que me gusta. La que lleva una semana sin oír y que ahora suena como agua después de la sequía. Como el primer

helado de la temporada. Como la primera nota de una canción que te encanta.

Le cojo la mano. La aprieto. Él me la aprieta de vuelta. Su mano grande y caliente envolviendo la mía pequeña y fría. Como siempre. Como todo lo nuestro: opuestos que encajan.

—Somos imbéciles —digo.

—Somos imbéciles.

—Pero somos imbéciles juntos.

—Juntos —repite. Y la palabra suena nueva. Suena a futuro. Suena a una puerta que se abre después de cuarenta años cerrada.

—Héctor.

—Qué.

—No sé qué vas a decidir sobre lo nuestro. Pero quiero estar aquí cuando lo hagas.

Me mira. Y dice, con la voz más suave que le he oído nunca:

—Ya lo he decidido. Hace una semana. Mientras quemaba la segunda tortilla. Lo decidí mirando la sartén chamuscada y pensando

que si algo me importa tanto que puedo quemar una tortilla por ello, entonces es lo más importante que tengo. Y tú eres lo más importante que tengo.

No digo nada. No puedo. Tengo un nudo en la garganta del tamaño de la Sagrada Familia.

A la una de la mañana, en la terraza del Born, con una tarrina vacía entre nosotros y Barcelona dormida alrededor, hacemos un plan. No de negocio. No de dinero. De vida. De la vida que queremos construir juntos, con tapas y helados y una puerta que lleva cuarenta años esperando abrirse.

Y por primera vez, la fórmula cuadra.

28

Valeria

Nos reconciliamos de verdad el sábado por la noche. No en la terraza. No con palabras. En su bar, a puerta cerrada, con las luces apagadas y Barcelona como testigo mudo al otro lado de la cristalera.

Llego a las once, después de cerrar Lab de Sabors. Héctor me ha mandado un mensaje de dos palabras: "Ven. Cocino." Que es lo más largo que ha escrito desde la pelea y que en lenguaje Héctor equivale a un discurso de reconciliación de tres páginas con citas bibliográficas y dedicatoria. Dos palabras. "Ven" es la invitación. "Cocino" es el "te quiero."

La persiana está medio bajada. Llamo con los nudillos. Dos golpes. Espero. Abro los ojos porque los tengo cerrados, no sé por qué, quizá porque abrir esta puerta se parece a abrir un regalo y los regalos se abren con los ojos cerrados cuando eres niña. Héctor abre. Lleva la camiseta negra que le queda ajustada en los hombros, el delantal limpio, las mangas remangadas. Huele a cocina y a jabón

de romero y a algo que podría ser nerviosismo, si los nervios tuvieran olor. Y creo que lo tienen. Creo que el nerviosismo de Héctor huele a cebolla cruda y a decisión.

—Pasa —dice.

Entro. El bar está a oscuras excepto por la luz de la cocina que se filtra por la ventana de servicio y una vela en la barra. La misma vela de nuestra primera cena, la de vainilla, que ahora tiene un significado que no tenía antes: ya no es una vela, es un testigo. En la barra hay una botella de vino tinto abierta (un Priorat, el mismo que pidió Montserrat la noche de la crítica), dos copas de cristal tallado que reconozco porque son las de Txema, las de la boda de sus padres, y un plato cubierto con un paño de cocina blanco.

—Siéntate —dice.

—Héctor, no tienes que...

—Siéntate. No discutas. Por una vez.

Me siento. Él va a la cocina. Oigo ruido de sartén, el crepitar del aceite de oliva virgen extra, el sonido de un cuchillo en la tabla que

tiene ese ritmo de metrónomo que solo él consigue. Y vuelve con un plato.

Es una tortilla de patata. Perfecta. Dorada por fuera con esa costra que parece pan pero que es huevo y aceite y tiempo. Jugosa por dentro, lo sé sin cortarla, porque las tortillas de Héctor siempre son jugosas por dentro, con la patata que se deshace y el huevo que fluye como seda líquida. La misma tortilla que fue el plato estrella de nuestro primer Jueves de Química. La misma que combinamos con mi helado de cebolla caramelizada y que se agotó en veinte minutos y que hizo que un turista alemán dijera "mein Gott" con la boca llena.

Pero esta vez no hay helado. Esta vez hay algo escrito en el borde del plato, con salsa de pimiento rojo del asado, con letra de médico borracho que reconozco de las notas bajo mi puerta:

"PERDONA. H."

Me río. Me río y se me escapan las lágrimas al mismo tiempo, lo cual es fisiológicamente posible (se llama dacrigelosis, cuando el sistema lacrimal no puede distinguir entre emociones contradictorias y decide

que lo más eficiente es llorar y reír a la vez) pero emocionalmente devastador.

—Me has escrito con salsa —digo.

—No sé escribir de otra forma. Las palabras no son lo mío. La comida sí.

—Podrías usar un bolígrafo como una persona normal.

—No soy una persona normal. Soy un cocinero. Los cocineros escribimos con ingredientes.

Pruebo la tortilla. Corto un triángulo con el tenedor, me lo llevo a la boca, mastico. Está perfecta. Por supuesto que está perfecta. Héctor Navarro no quema tortillas cuando tiene la cabeza en su sitio. Y esta noche, por primera vez en una semana, tiene la cabeza en su sitio. Tiene la cabeza donde debe estar: en la cocina, en el plato, en la persona que está sentada enfrente.

Cenamos juntos. Tortilla, vino, pan con tomate con ese aceite de oliva de Jaén que Héctor compra en una tienda del Born que solo vende aceite y que tiene más variedades que una biblioteca tiene libros. Hablamos. No de NutriLab. No de dinero. No del futuro. Hablamos de cosas pequeñas, de las que sostienen el día a día como los pilares sostienen un puente: de Iñaki, que ha ligado con una chica australiana que ha venido al bar tres días seguidos y que ahora

intenta aprender inglés con YouTube (su pronunciación de "beautiful" suena como "biutiful" con acento vasco, lo cual es objetivamente adorable); de Txema, que ya no tiene los puntos y que pregunta cada día por mí con la insistencia de un padre que sabe que su hijo es feliz con alguien y no piensa dejar que eso se pierda; de Sara, que ha publicado su primer artículo sobre fitoplancton en una revista internacional y que está más contenta que nunca ("me han citado tres veces en una semana, Valeria, tres veces, soy como la Beyoncé del plancton"); de Clara, que ha dejado al fotógrafo de los "ojos de musa" porque le dijo que sus fotos de Instagram eran "demasiado comerciales" y que ha vuelto a Tinder con la determinación de un general que ha perdido una batalla pero no la guerra.

Es cómodo. Es nuestro. Es lo que echaba de menos. Esta normalidad que huele a vino y a pan y a cebolla. Esta forma de estar juntos que no necesita grandes gestos ni declaraciones ni doscientos cincuenta mil euros. Solo una mesa, un plato, dos personas que se miran mientras comen y que saben que estar aquí es suficiente.

Cuando terminamos de cenar, Héctor recoge los platos. Los lleva a la cocina. Los friega. Con esa meticulosidad suya que roza lo religioso:

cada plato lavado, aclarado, secado, colocado en su sitio. Y cuando vuelve, se para frente a mí.

—He pensado mucho esta semana —dice.

—Yo también.

—He pensado que soy un gilipollas por compararte con Marina. Que soy un cobarde por encerrarme en vez de hablar. Que mi padre tiene razón cuando dice que me escondo detrás de la barra. Y que tú tienes razón cuando dices que tengo que dejar de huir cada vez que siento algo.

—Héctor...

—No he terminado. —Pausa. Respira. Me mira con esos ojos de miel que de noche parecen más oscuros, como la miel de castaño que uso para el helado de otoño—. También he pensado que eres la persona más jodidamente brillante que he conocido. Que haces helados como yo nunca podré hacer. Que cuando estás en mi cocina, todo es mejor. Que cuando te ríes, se me olvida que Marina me dejó

y que mi madre murió y que a veces el bar no da para pagar la hipoteca. Y que si eso no es quererte, no sé qué coño es.

Silencio. Un silencio que pesa más que cualquier palabra. Un silencio que tiene la densidad del chocolate al 85%.

Héctor Navarro acaba de decirme que me quiere. A su manera. Con su idioma. Sin la palabra exacta pero con todas las palabras que la rodean, que la sostienen, que la hacen posible.

Me levanto del taburete. Me acerco. Le cojo la cara con las dos manos. Mis manos frías en su cara caliente. Siempre así. Siempre opuestos. Le beso.

Y esta vez, el beso no es de disculpa ni de urgencia ni de tensión acumulada. Es de "estamos aquí, estamos bien, estamos juntos." Es un beso que sabe a vino tinto y a tortilla y a perdón.

—Valeria —dice contra mis labios.

—Qué.

—La puerta de la trastienda.

—Qué le pasa a la puerta de la trastienda.

—Que está cerrada con llave y la llave la tiene Arturo. Pero el sofá

sigue ahí.

Sonrío. Contra su boca. Contra su barba de siete días que me raspa y que me encanta.

—Pues vamos al sofá.

El sofá de los ochenta. El de piel marrón gastada que cruje cuando te sientas. El de Txema. El mismo donde pasó todo la primera vez. Y la segunda vez fue diferente y esta tercera es distinta a las dos anteriores porque esta vez no estamos descubriendo nada nuevo ni repitiendo nada viejo. Estamos recuperando algo que creíamos perdido. Y recuperar es más difícil que descubrir, porque cuando

descubres no sabes lo que te espera, pero cuando recuperas sabes exactamente lo que perdiste y lo que vale.

Me tumba en el sofá. Me besa el cuello, los hombros, la clavícula. Con una lentitud que me desespera y que necesito.

—Despacio —le digo.

—Soy cocinero. Todo a fuego lento. Las prisas son para los microondas.

—Has hecho un chiste de cocina en la cama.

—En el sofá.

—Da igual.

Le quito la camiseta. Me quita el vestido. Y estamos piel contra piel en la trastienda de un bar del Born y es exactamente donde quiero estar. No en el Mandarin Oriental con Gonzalo Marín y sus doscientos cincuenta mil euros. No en un despacho de NutriLab firmando contratos. Aquí. En un sofá de los ochenta con un cocinero gruñón que huele a romero y que me besa como si yo fuera el ingrediente más importante de su vida.

Lo que pasa después es intenso y tierno y salvaje y suave. Todo a la vez. Porque la reconciliación es así: un terremoto seguido de una

calma que sabe a alivio. Nos movemos como si el sexo fuera una conversación que no hemos podido tener con palabras durante una semana. Cada beso dice "lo siento." Cada caricia dice "estoy aquí." Cada vez que me mira a los ojos dice algo que no sabe decir de otra forma pero que yo entiendo perfectamente porque llevo meses aprendiendo su idioma, que es el idioma de las manos y los platos y los silencios y los ojos de miel.

En un momento se cae una botella de aceite de oliva de la estantería de al lado. Se derrama en el suelo. Aceite virgen extra de Jaén por todas partes. Los dos resbalamos. Héctor suelta un taco que habría hecho llorar a un marinero del puerto de Barcelona. Yo me río tan fuerte que me duele el estómago y los abdominales y la cara.

—Esto no es higiénico —digo, con aceite de oliva en el codo y en la rodilla y probablemente en el pelo.

—Valeria, calla.

—Es aceite virgen extra. Es un desperdicio. Ese aceite cuesta quince euros el litro. Estamos tirados en quince euros de aceite.

—Calla.

Me calla. Con la boca. Con las manos. Con todo lo que tiene. Y el aceite de oliva en el suelo deja de importar porque Héctor Navarro está haciendo que el mundo entero deje de importar excepto este

sofá, esta trastienda, este momento absurdo y perfecto en el que dos personas resbalan en aceite y se ríen y se quieren con la torpeza de los humanos y la gracia de los que saben que lo imperfecto es lo único que vale la pena.

Después, tumbados en el sofá con la manta de siempre, entre servilletas de papel y aceite de oliva virgen extra, recuperamos la

respiración. El suelo brilla con el aceite. La trastienda huele a comida y a nosotros.

—Dato científico —digo.

—Siempre tienes un dato científico. Incluso después.

—La oxitocina de reconciliación es un cuarenta por ciento más potente que la oxitocina normal. Me lo acabo de inventar pero suena creíble.

—Suena a mentira científica.

—Es una hipótesis. Hay que comprobarla. Con más datos. Con repetición del experimento. Con un grupo de control.

Me mira. De lado. Con esa media sonrisa que ahora es mía por contrato.

—Cómo se comprueba.

—Repitiendo el experimento. Varias veces. Para que la muestra sea estadísticamente significativa.

Se ríe. Me besa la frente. Me atrae contra su pecho. Su pecho que sube y baja y que huele a jabón y a vino y a aceite de oliva porque

estamos cubiertos de aceite de oliva como dos ensaladas humanas.

—Héctor —digo.

—Qué.

—No más secretos. Ninguno. Los dos. Si pasa algo, lo decimos. Aunque duela. Aunque dé miedo. Aunque no sepamos qué hacer. Lo decimos. Porque el silencio es peor que cualquier verdad. Y porque

yo no quiero volver a pasar una semana sin tu café a las ocho de la mañana.

—De acuerdo.

—De acuerdo.

Silencio. Cómodo. El silencio de dos personas que han pasado por la tormenta y están al otro lado. El silencio que sabe a aceite de oliva y a futuro.

—Héctor —digo.

—Qué.

—No sé si puedo ofrecerte algo perfecto. Estoy rota por varios sitios y no tengo manual de instrucciones.

Me mira. Le miro. Los dos sabemos que estoy repitiendo lo que siento con lo que él me dijo una vez.

—Los manuales de instrucciones están sobrevalorados —dice—. Yo trabajo con hipótesis. Y con instinto. Y con lo que sale de la sartén.

Me río. Con la cara en su pecho. Con el olor a aceite de oliva y a Héctor en la nariz. Con las manos calientes por primera vez en

semanas porque estoy donde tengo que estar.

Nos dormimos en el sofá. Los dos. Abrazados. En la trastienda de un bar del Born con aceite en el suelo y Barcelona brillando fuera y una

vela de vainilla que se ha consumido en la barra y que ha dejado un olor dulce que se mezcla con todo lo demás.

Cuando me despierto, a las seis de la mañana, Héctor está despierto. Mirándome.

—Buenos días —digo.

—Buenos días, científica.

Científica. La palabra que es mi nombre. La que me da cada vez que baja la guardia. La que suena a "te quiero" en su idioma.

—Héctor.

—Qué.

—Quiero estar aquí cuando te despiertes. Mañana y todos los días.

—Estás aquí.

—Sí. Estoy aquí.

Nos besamos. Con aliento de mañana y restos de vino y aceite de oliva en la piel. Es el beso más imperfecto y más perfecto de mi

vida.

Abro la libreta, que está en el suelo junto al sofá (porque mi libreta me sigue a todas partes como un perro fiel). Busco una página limpia.

"Resultado del experimento de reconciliación: exitoso. Datos: tortilla perfecta, vino tinto, sofá de los ochenta, aceite de oliva derramado (15 euros de pérdida estimada), oxitocina de reconciliación (hipotéticamente un 40% más potente). Conclusión: la fórmula funciona cuando los dos ingredientes se mezclan de verdad. Sin filtros. Sin miedo. Sin secretos."

"Estado de la investigadora: enamorada. Sin matices. Sin reservas. Enamorada."

"Estado del cocinero: el mismo. Estoy segura."

"Nota: mañana hablamos con Arturo. La puerta va a abrirse."

Cierro la libreta. Y me quedo mirando a Héctor, que se ha vuelto a dormir con un brazo sobre mi cintura y esa cara de paz que solo tiene cuando duerme y que me hace pensar que, debajo de todas las capas de gruñido y de miedo, hay un hombre bueno que solo necesitaba que alguien se quedara.

Y yo me quedo.

29

Valeria

Llamo a Gonzalo el lunes a las nueve de la mañana, desde el obrador, con un café en la mano y la certeza absoluta de alguien que ha dormido seis horas seguidas por primera vez en dos semanas y que ha desayunado tostadas con tomate hechas por un cocinero gruñón que resulta que es su novio. Su novio oficial. Con nombre. Con etiqueta. Con todo.

—Gonzalo, soy Valeria Torres.

—Valeria. He recibido tu mensaje del viernes pero pensé que quizá...

—No hay nada que pensar. La respuesta es no. Y esta vez es definitiva. Definitiva de verdad, no de "me lo pienso y vuelvo a llamar." Mis fórmulas no están en venta. No por doscientos cincuenta mil, no por medio millón, no por nada. Son mías. Se quedan en mi

obrador. Se quedan en Lab de Sabors. Se quedan conmigo. Y con mis manos frías y mi libreta manchada de vainilla.

Silencio al otro lado de la línea. Gonzalo Marín procesando que la científica a la que despidió hace siete meses le acaba de decir que no a la oferta más generosa que NutriLab Premium Artisan Foods ha hecho en su corta existencia. Puedo oír los engranajes de su cerebro corporativo intentando encontrar un ángulo, una fisura, una debilidad.

—Valeria, entiende que esta es una oportunidad única. El mercado de helados premium está creciendo un quince por ciento anual en Europa. Las tendencias de consumo apuntan a productos artesanales con identidad. Tus fórmulas podrían ser la base de una línea que...

—Gonzalo. —Le interrumpo con una calma que me sorprende a mí misma. Una calma que sabe a café y a tostada con tomate y a haber tomado la decisión correcta—. Mis fórmulas ya están creciendo. En mi heladería. En mi obrador. Con mis manos. No necesito que una multinacional las meta en una fábrica para que crezcan. Necesito que crezcan como yo quiero que crezcan: despacio, con cuidado,

con honestidad. Como la horchata de mi padre. Como las cosas que se hacen bien.

—Es mucho dinero, Valeria. Es seguridad. Es futuro.

—Sí. Es mucho dinero. Y a veces el dinero no es suficiente para comprar lo que importa. Mi padre me enseñó eso. Él rechazó una oferta parecida y fue feliz con su obrador pequeño en el Carmen de Valencia. Y tú, Gonzalo, me enseñaste lo contrario. Me enseñaste

que el dinero puede comprar silencios y firmas y lealtades. Pero resulta que mi padre tenía razón y tú no.

Pausa. Larga. Puedo imaginar a Gonzalo en su despacho de NutriLab, con su traje planchado, su café de máquina y su cara de "esto no estaba en el plan."

—Respeto tu decisión —dice Gonzalo, con el tono de alguien que no la respeta en absoluto pero que sabe que ha perdido y que insistir sería patético—. Si cambias de opinión...

—No voy a cambiar de opinión. Adiós, Gonzalo. Y una cosa más.

—Qué.

—El edulcorante aquel. El que no quise aprobar. El que me costó el trabajo. Sigue sin ser seguro. Y algún día alguien lo descubrirá. Y ese día, Gonzalo, me alegro de no haber firmado.

Cuelgo. Dejo el teléfono en la encimera del obrador. Respiro. Y siento cómo algo que llevaba semanas apretándome el pecho se suelta de golpe, como un corsé que desabrocha, como un helado que por fin alcanza la temperatura perfecta de servicio, como un

nudo marinero que se deshace en manos de un marinero que sabe lo que hace.

Libre. Estoy libre. Libre de Gonzalo, de NutriLab, de los doscientos cincuenta mil euros, del contrato que sigue en mi maleta debajo de la cama y que esta noche voy a romper en pedazos y tirar a la basura con la satisfacción de quien tira algo que pesa y que ya no necesita.

Ahora viene la segunda parte. La parte que me emociona. La parte que huele a futuro.

Héctor y yo hemos pasado el fin de semana haciendo números. Él en un papel con un lápiz (porque Héctor Navarro no ha usado un Excel en su vida y se niega a empezar ahora; dice que los ordenadores no huelen a comida y que no se fía de las máquinas que no huelen a nada). Yo en la libreta nueva, con calculadora, con hojas de cálculo en el portátil, con toda la artillería científica y contable que tengo.

Los números dicen lo siguiente:

Separados: Lab de Sabors factura una media de tres mil euros al mes. El Racó de Héctor factura cuatro mil quinientos. Total combinado: siete mil quinientos. Después de gastos (alquiler de Arturo, proveedores, suministros, cuota de autónomos que sigue siendo un atraco), quedan unos mil euros de beneficio cada uno.

Justo para sobrevivir. No para crecer. No para comprar máquinas. No para respirar.

Juntos: los Jueves de Química facturan una media de ochocientos euros por noche. Cuatro jueves al mes: tres mil doscientos euros extra. Si ampliamos el concepto a todos los días (no solo los jueves), las proyecciones de Sara (que es bióloga pero que maneja estadísticas como una contable con doctorado) sugieren un incremento del cuarenta por ciento en facturación conjunta. Cuarenta por ciento. Eso es diez mil quinientos euros al mes combinados. Después de gastos, unos cuatro mil de beneficio. Suficiente para pagar la máquina nueva en dos meses. Suficiente para invertir en materia prima de calidad. Suficiente para vivir. Suficiente para no tener que elegir entre pagar el alquiler y comer.

Pero para eso necesitamos una cosa: abrir la puerta.

El martes a las diez de la mañana, Héctor y yo nos plantamos en el despacho de Arturo Valls. Arturo tiene un despacho encima de una ferretería de la calle Princesa que huele a aceite de máquinas y a papeles viejos y a un ambientador de pino que no consigue disimular ni lo uno ni lo otro. Es un espacio de quince metros cuadrados con una mesa que ha visto tiempos mejores, dos sillas para visitas que crujen cuando te sientas, un archivador metálico que parece sacado de una película de espías de los sesenta y un calendario de la pared con fotos de gatitos que no pegan

absolutamente nada con la personalidad de Arturo Valls pero que ahí están.

Arturo nos mira por encima de las gafas. Tiene esa mirada de propietario inmobiliario que dice "si estáis aquí es porque queréis algo que me va a costar dinero o paciencia, y las dos cosas se me están acabando."

—Qué queréis.

—Queremos abrir la puerta —dice Héctor. Directo. Sin rodeos. Sin preámbulos.

—Qué puerta.

—La puerta tapiada entre los dos locales. La que separaron en los ochenta cuando dividieron el espacio en dos alquileres.

Arturo se echa hacia atrás en la silla, que protesta con un crujido que sugiere que debería jubilarse. Nos mira. Primero a Héctor. Luego a mí. Luego a Héctor otra vez. Luego al calendario de gatitos, como si los gatitos pudieran darle una respuesta.

Le explico el proyecto. Con lenguaje corporativo, con datos, con proyecciones de Sara impresas en folios que he traído en una carpeta azul porque soy así de metódica y porque la carpeta azul da

un aspecto profesional que impresiona a los caseros calvas de la calle Princesa.

Arturo se rasca la calva. Piensa. Hace números mentales, que es lo único que hace Arturo Valls aparte de cobrar alquileres, quejarse del ayuntamiento y mirar el calendario de gatitos con una devoción que nadie entiende.

—Vais a pagar más? —pregunta. La pregunta fundamental. La única que le importa.

—Vamos a pagar igual —dice Héctor—. Dos alquileres, mismos importes. No te estamos pidiendo una rebaja. Te estamos pidiendo un agujero en una pared.

—Pero el negocio será más sólido —añado, desplegando los folios de Sara con las proyecciones—. Mira, Arturo. Aquí tienes la facturación de los Jueves de Química. Aquí tienes la proyección a seis meses. Y aquí tienes lo que pasaría si cerramos: dos locales vacíos en una calle del Born donde el alquiler no para de subir y donde encontrar inquilinos que paguen al día cada vez es más difícil.

Arturo mira los números. Mira los folios. Mira las gráficas que Sara ha hecho con la precisión de una bióloga y la estética de alguien que ha pasado demasiado tiempo mirando hojas de cálculo. Arturo Valls

no entiende de estadística, pero entiende de dinero. Y los números dicen: "Estos dos pagan, déjales hacer."

—Un negocio sólido paga siempre —repite Héctor—. Un negocio que cierra, no. Y si no nos juntamos, el invierno va a ser difícil. Para los dos. Y para ti.

—La obra la pagáis vosotros —dice Arturo, que ha decidido que sí pero que necesita poner condiciones porque es Arturo Valls y sin condiciones no se siente propietario.

—La obra la pagamos nosotros.

—Y si el concepto no funciona y queréis separar otra vez, volvéis a tapiar la puerta a vuestro coste.

—De acuerdo.

—Y el alquiler el día uno.

—El día uno, Arturo. Como siempre. Como llevan cinco años pagándote puntualmente.

Arturo abre un cajón. Saca un papel. Lo lee por encima. Lo firma con un bolígrafo que parece tener la edad del archivador y que

probablemente ha firmado veinte contratos de alquiler y cero cartas de amor.

—Autorización para apertura de paso interior entre locales del número 14 de la calle de los Sombrerers. Coste de la obra a cargo de los arrendatarios. Firma del propietario: Arturo Valls Roca —lee en voz alta, como si estuviera leyendo una sentencia judicial.

Nos da el papel. Héctor y yo nos miramos. Y en ese despacho que huele a aceite de máquinas y a ambientador de pino fallido, encima de una ferretería de la calle Princesa, algo empieza.

Salimos a la calle. El sol de julio nos recibe como un abrazo caliente. Héctor lleva el papel de Arturo en la mano como si fuera un diploma. Lo mira. Lo vuelve a mirar. Sonríe. La sonrisa completa. Hoyuelo incluido.

Nos besamos en la calle Princesa, a plena luz del día, delante de tres turistas japoneses que nos sacan una foto y de un señor mayor que

pasea un perro y que nos mira con la indiferencia amable de un barcelonés que ha visto de todo y a quien nada le sorprende.

—Ahora llamamos a un albañil —digo.

—Conozco a uno. Jordi. Amigo de mi padre desde el 82. Nos hace precio.

—Y le digo a Sara que nos ayude con los números de la reforma.

—Y yo le digo a Iñaki que deje de preocuparse y que empiece a entusiasmarse.

—Y yo le digo a Clara que deje de amenazar con secuestrarnos.

—Y yo le digo a mi padre que la científica se queda.

Me mira. Y cuando dice "la científica se queda", la voz le tiembla un milímetro. Lo justo para que yo lo note. Lo justo para que sepa que es verdad. Que no es una frase. Que es una promesa.

—La científica se queda —confirmo.

Volvemos al Born andando. Por las calles del Gòtic, por el paseo del Born, por las callejuelas que son nuestras. Héctor me coge la mano.

En la calle. A plena luz del día. Héctor Navarro cogiendo la mano de alguien en público. Iñaki no se lo creería.

Al llegar a los locales, nos paramos frente a la pared que los separa. Desde fuera, no se ve la puerta. Solo ladrillo y yeso pintado de blanco. Pero está ahí. Esperando. Cuarenta años esperando.

—Héctor.

—Qué.

—Vamos a necesitar un nombre. Para el local conjunto.

Silencio. Los dos mirando la pared. Los dos pensando.

Y entonces, al mismo tiempo, como si lo hubiéramos ensayado, como cuando servimos tapas y helados sin mirarnos y todo encaja:

—Química.

Nos miramos. Nos reímos. Esa risa que tienen las personas que se

entienden sin explicarse.

—Química —repito.

—Química —repite.

Porque es lo que somos. Ciencia e instinto. Frío y caliente. Fórmulas y sartenes. Helado y tortilla. Valenciana e hija del Born. Dos cosas que por separado están bien pero que juntas son extraordinarias. Como la albahaca y el limón. Como la cebolla caramelizada y el romero. Como la miel y la sal.

Cuestión de química.

Volvemos al Born andando por la Princesa y por las calles del Gòtic que huelen a piedra caliente y a horchata de los puestos de turistas y a esa mezcla de siglos que tiene Barcelona y que te recuerda que aquí la gente lleva dos mil años inventando cosas y que nosotros

solo somos los últimos en una lista larga y gloriosa de locos con un plan.

Héctor me coge la mano por la calle. En público. Héctor Navarro cogiendo la mano de alguien delante de la gente. Si Iñaki nos viera, se le caería la bandeja.

—Héctor.

—Qué.

—Tu padre va a llorar cuando se lo digamos.

—Mi padre llora con todo. Lloró con la caída de Txema. Lloró cuando me hiciste el helado de cebolla. Lloró cuando Montserrat escribió lo de La Vanguardia. Mi padre es una fuente humana.

—Tu padre es un hombre que siente. Que no es lo mismo que llorar.

—Es un hombre que siente y que llora. Las dos cosas.

—Las dos cosas son bonitas.

Me aprieta la mano. No dice nada. Pero me aprieta la mano y eso, en lenguaje Héctor, es un "tienes razón y te quiero y mi padre va a

llorar y yo probablemente también pero no lo voy a admitir."

Al llegar a los locales, llamo a Sara. Le cuento. Arturo ha firmado. Abrimos la puerta. Química.

Sara dice: "Voy a hacer un plan de negocio este fin de semana. Con tablas. Con gráficas. Con proyecciones a cinco años. Necesitáis a alguien que os diga si esto tiene sentido o si estáis locos."

—Las dos cosas —digo.

—Eso me temía. Pero los datos son favorables. Así que adelante.

Llamo a Clara. Le cuento.

Clara grita: "VAIS A ABRIR UN RESTAURANTE JUNTOS. ES LA COSA MÁS ROMÁNTICA QUE HE OÍDO EN MI VIDA. ES COMO UNA

PELÍCULA PERO CON CROQUETAS. VOY A DISEÑAR EL LOGO. NO ME DIGÁIS QUE NO. VOY A DISEÑARLO Y VA A SER INCREÍBLE."

—Clara, todavía no tenemos ni el permiso del ayuntamiento.

—ME DA IGUAL. EL LOGO VA PRIMERO. EL LOGO ES EL ALMA.

Llamo a mi madre. Le cuento.

Silencio.

—Mamá?

—Estoy aquí, bonica. Estoy procesando. Habéis decidido juntar los locales. Habéis decidido trabajar juntos. Habéis decidido ser socios y

pareja al mismo tiempo.

—Sí.

—Eso o sale muy bien o sale fatal. No hay término medio.

—Lo sé.

—Tu padre habría dicho que es una locura.

—Y luego habría dicho "adelante."

—Sí. —Se le quiebra la voz un segundo—. Sí, eso habría dicho. Adelante, bonica. Adelante.

Apunto en la libreta, de pie en la calle del Born, con el sol de julio en la cara y el papel de Arturo en el bolso y las llamadas hechas y el mundo girando:

"Proyecto: Química. Estado: aprobado. Fecha de apertura estimada: agosto. Ingredientes: ciencia + instinto + una puerta que lleva cuarenta años esperando abrirse. Presupuesto: ajustado. Ilusión: ilimitada. Equipo: Héctor, Iñaki, Sara, Clara, Txema, Paula a distancia. Fórmula base: intacta."

"Estado de la investigadora: lista."

30

Héctor

El día que tiramos la pared es un miércoles de agosto y hace treinta y cuatro grados en Barcelona.

Treinta y cuatro grados a las ocho de la mañana, que es cuando Barcelona decide que el verano no es una estación sino un castigo y que todos los que no estén en la playa o en el Pirineo merecen sudar como si estuvieran dentro de un horno. El Born huele a piedra caliente y a café y a ese calor denso que se pega a la piel como el caramelo a los dedos. Los turistas ya están en la calle con sus chanclas y sus sombreros, buscando sombra como lagartijas buscando una roca fresca.

Jordi, el albañil amigo de mi padre, llega a las ocho con una furgoneta que tiene más años que yo, una maza que parece sacada de una película de vikingos, un martillo perforador y la tranquilidad de un hombre que lleva cuarenta años derribando paredes y al que ya nada le impresiona. Jordi tiene sesenta y dos años, las manos del

tamaño de sartenes, un bigote que lleva desde 1978 y la filosofía de vida de que "todo se arregla con una buena maza y paciencia."

—Esta es fácil —dice, palpando el ladrillo con esas manos que han construido y destruido medio Barcelona—. Tabique simple. No es estructural. Ladrillo hueco del ochenta. Lo tenemos en dos horas. Tres si nos tomamos un café a media mañana, que es sagrado.

Dos horas para derribar una pared que lleva cuarenta años separando dos locales. Dos vidas. Dos formas de cocinar. Dos mundos.

Dos horas para derribar una pared que lleva cuarenta años separando dos locales. Dos vidas. Dos formas de cocinar. Dos mundos. Cuarenta años de ladrillo entre mi cocina y su obrador. Cuarenta años de separación que se van a convertir en polvo esta mañana.

Valeria está a mi lado. Lleva el pelo recogido con un pañuelo azul que le da aspecto de operaria de fábrica de los años cuarenta, gafas de protección que le ha prestado Sara (porque Sara tiene gafas de protección de laboratorio y las presta como quien presta un paraguas, con naturalidad) y una emoción en la cara que contagia. Sonríe con todo el cuerpo. Sus ojos brillan detrás de las gafas de protección como los ojos de una niña en la mañana de Reyes. Sara ha venido con un metro láser (porque Sara tiene un metro láser, lo cual no debería sorprenderme a estas alturas). Clara ha venido con

una cámara "para el antes y después del Instagram." Iñaki ha venido con café para todos y con la certeza de que este es "el mejor día de mi vida laboral."

Y mi padre. Txema ha venido desde Barceloneta con su camisa de cuadros y sus pantalones de pinzas. Se ha sentado en un taburete en la esquina del bar, con un cortado, y mira la pared con una expresión que me parte el alma.

—Tu madre y yo abríamos esa puerta todos los días —dice—. Cuando era un solo local. Ella iba del bar a la cocina, de la cocina al bar. La puerta nunca estaba cerrada.

Le miro. Mi padre tiene los ojos húmedos. No por tristeza. Por algo más grande.

—Papá —digo.

—Estoy bien, hijo. Estoy bien.

Jordi enciende el martillo perforador. El ruido llena el Born. Los vecinos se asoman. Montse la panadera cruza la calle con una coca de recapte "para los obreros." El del colmado trae botellas de agua.

El barrio entero se ha enterado de que la pared cae hoy y el barrio entero ha venido a verlo.

Los primeros ladrillos caen a las ocho y veinte. Polvo rojo. Cascotes en el suelo. El olor a cemento viejo que se mezcla con el olor a vainilla del obrador de Valeria y el olor a cebolla de mi cocina.

A las nueve, hay un agujero del tamaño de un puño. Valeria mete la mano. Del otro lado, está su obrador. Su mundo. A tres metros de mi barra.

—Puedo ver mi nevera —dice, con la mano metida en la pared.

—Puedo ver tu obrador —digo yo, mirando por el agujero.

Nos miramos a través de un hueco en una pared que lleva cuarenta años cerrada. Y nos reímos. Porque es absurdo. Porque llevamos meses pasando por la puerta trasera del pasillo cuando la conexión siempre estuvo aquí, delante de nuestras narices, detrás de un tabique que nadie se había molestado en abrir.

A las diez, el agujero es una puerta. Jordi ha cortado un arco limpio en el ladrillo. El polvo lo cubre todo: mi barra, sus vitrinas, los taburetes, nosotros. Valeria tiene el pelo blanco de yeso y parece un fantasma delgado con gafas de protección. Yo parezco un yesero más que un cocinero. Sara está calculando el ancho del arco con su

metro láser con la concentración de alguien que está verificando las dimensiones de un reactor nuclear.

—Un metro ochenta de ancho por dos veinte de alto —dice Sara—. Perfecto para paso comercial.

—Gracias, Sara —digo.

—De nada. Héctor, una cosa.

—Qué.

—Cuida de mi amiga. O me enfado. Y cuando me enfado, calculo ecuaciones de difusión moleculares en tu dirección.

No sé qué significa eso pero suena amenazante.

—La cuido —digo.

A las once, la pared ha caído. Donde antes había ladrillo y yeso, ahora hay un arco abierto que conecta mi bar con su heladería. De un lado, la barra oscura de madera, los taburetes, las fotos en

blanco y negro. Del otro, la vitrina de cristal, la pizarra con los sabores, el obrador de acero. Dos mundos que ahora son uno.

Valeria cruza el arco. De su lado al mío. Da un paso. Dos. Se para en medio.

—Estoy en tu bar —dice.

—Estás en nuestro bar.

Se gira hacia mí. Tiene los ojos brillantes debajo de las gafas de protección cubiertas de polvo.

—Nuestro —repite.

Y en esa palabra cabe todo.

Txema se levanta del taburete. Cruza el local. Pasa por el arco. Se para en medio, exactamente donde estaba Valeria. Mira a un lado.

Mira al otro. Y por primera vez desde que mi madre murió, veo a mi padre sonreír con todo el cuerpo.

—Así era —dice—. Así era cuando tu madre y yo lo teníamos.

Se me cierra la garganta. Trago. Txema me mira. Valeria me mira. Iñaki, Sara, Clara, Jordi, Montse la panadera, el del colmado. Todos me miran.

—Papá —digo—. Esto es para ti y para mamá.

Mi padre se acerca. Me abraza. Con fuerza. Con esos brazos de hombre que ha cargado cajas de cerveza y sacos de patatas durante cuarenta años. Me abraza como no me ha abrazado desde el funeral de Teresa.

—Tu madre estaría orgullosa, hijo —dice al oído—. De ti y de la científica.

Me separo. Me limpio los ojos con el dorso de la mano. Disimulo mal. Todos saben que estoy llorando. Me da igual.

Pasamos las siguientes dos semanas trabajando. Todos. Es un esfuerzo colectivo que me recuerda a las historias que Txema

contaba del bar en los ochenta, cuando los vecinos se ayudaban unos a otros y el Born era un barrio de verdad.

Sara calcula, mide y organiza con la eficiencia de un ingeniero espacial. Clara diseña: el logo de Química (una molécula dibujada con una cuchara en vez de un enlace), la carta, los manteles, la fachada. Iñaki pinta, mueve muebles y coquetea con Clara entre escombro y escombro. Txema supervisa desde su taburete con café, porque los patriarcas supervisan, no trabajan.

Y Valeria y yo hacemos lo que mejor sabemos hacer: crear.

Pasamos las noches en la cocina (ahora unificada, con un paso directo entre mi zona de fuegos y su obrador de helados) probando el menú de Química. No es una carta de tapas con helados aparte. Es un menú integrado: cada plato tiene un componente helado, cada helado tiene un componente cocinado. Son quince combinaciones que hemos probado, descartado, rehecho, perfeccionado.

Patatas bravas con sorbete de pimentón ahumado. Croquetas de jamón con helado de queso manchego. Tartar de atún con granizado de soja y jengibre. Tortilla de patata con helado de cebolla caramelizada y tomillo. Pulpo a la brasa con helado de aceite de oliva y sal Maldon. Foie con helado de higos y canela. Ceviche de lubina con sorbete de maracuyá. Tostada de higos con helado de

miel de romero. Y de postre: coulant de chocolate con helado de naranja sanguina.

Es el mejor menú que he cocinado en mi vida. Y no es mío. Es nuestro.

"Nuestro" es una palabra que llevo treinta y tres años sin poder usar sin que me duela. Con Marina, "nuestro" era el piso que ella eligió, los muebles que ella compró, la vida que ella diseñó y que yo habité sin protestar. "Nuestro" era una mentira disfrazada de plural.

Con Valeria, "nuestro" es real. Nuestro menú. Nuestro local. Nuestras manos en la misma encimera. Nuestras peleas sobre si el sorbete lleva más o menos limón. Nuestras risas a las tres de la mañana cuando algo sale especialmente bien.

Un viernes por la noche, dos días antes de la inauguración, me quedo solo en la cocina. Valeria ha subido a Gràcia a dormir

(mañana tiene que ir al mercado a primera hora). Iñaki se ha ido. El bar está en silencio.

Miro el arco. El paso abierto entre los dos locales. Del lado de Valeria, la vitrina brilla bajo las luces de emergencia. Del mío, la barra refleja la luz de las farolas del Born.

Dos mundos. Un arco. Una puerta que lleva cuarenta años cerrada y que ahora está abierta.

Pasamos las noches en la cocina (ahora unificada, con un paso directo entre mi zona de fuegos y su obrador de helados) probando el menú de Química. No es una carta de tapas con helados aparte. Es un menú integrado: cada plato tiene un componente helado, cada helado tiene un componente cocinado. Son quince combinaciones que hemos probado, descartado, rehecho, perfeccionado durante dos semanas de ensayo y error. Patatas bravas con sorbete de pimentón ahumado. Croquetas de jamón con helado de queso manchego. Tartar de atún con granizado de soja y jengibre. Tortilla de patata con helado de cebolla caramelizada y tomillo. Pulpo a la brasa con helado de aceite de oliva y sal Maldon. Y de postre: coulant de chocolate con helado de naranja sanguina que hace que cierres los ojos y te olvides de tu nombre.

Es el mejor menú que he cocinado en mi vida. Y no es mío. Es nuestro. "Nuestro" es una palabra que llevo años sin poder usar sin

que me duela. Con Marina, "nuestro" era una mentira disfrazada de plural. Con Valeria, "nuestro" es real.

Pienso en mi madre. En Teresa. En su risa, que era enorme y que llenaba este bar entero cuando estaba vivo el local original. En su delantal, que era azul como el de Valeria. En sus manos, que eran pequeñas y frías como las de Valeria. En esas coincidencias que no son coincidencias sino señales que el universo pone delante de los que saben mirar.

Pienso que mi madre habría adorado a Valeria. La habría abrazado. Le habría enseñado a hacer café en la cafetera italiana. Le habría dicho: "Cuida de mi hijo, que gruñe pero es bueno."

Y pienso que estoy enamorado. Que la palabra que no quería usar ya no se puede evitar. Que Héctor Navarro, treinta y tres años, cocinero autodidacta, divorciado, gruñón, está enamorado de una científica valenciana que habla sin respirar, que lleva un metro en el bolso y que hace los mejores helados de Barcelona.

Un viernes por la noche, dos días antes de la inauguración, me quedo solo en la cocina. Valeria ha subido a Gràcia a dormir (mañana tiene que ir al mercado de la Boqueria a primera hora para

comprar la fruta del menú de inauguración). Iñaki se ha ido. El bar, que ya no es solo bar sino Química, está en silencio.

Miro el arco. El paso abierto entre los dos locales. Del lado de Valeria, la vitrina brilla bajo las luces de emergencia con los colores de los helados del día: el verde de la albahaca, el naranja del mango, el blanco del yogur. Del mío, la barra refleja la luz de las farolas del Born que entra por la cristalera como un visitante nocturno.

Pienso en mi madre. En Teresa. En su risa que llenaba este bar entero. En su delantal azul. En sus manos pequeñas y frías como las de Valeria. En esas coincidencias que no son coincidencias.

Pienso que mi madre habría adorado a Valeria. La habría abrazado nada más conocerla. Le habría enseñado a hacer café en la cafetera italiana que tardaba diez minutos en subir. Le habría dicho: "Cuida de mi hijo, que gruñe pero es bueno." Y Valeria habría dicho: "Lo sé, Teresa. Lo sé."

Y pienso que estoy enamorado. Que la palabra que no quería usar ya no se puede evitar. Que Héctor Navarro, treinta y tres años, cocinero autodidacta, divorciado, gruñón, está enamorado de una científica valenciana que habla sin respirar, que lleva un metro en el bolso y que hace los mejores helados de Barcelona. Y que no piensa

esconderlo más detrás de la barra ni detrás de los gruñidos ni detrás de los platos.

Saco una cajita del bolsillo del delantal. La abro. Dentro hay un anillo. No es un anillo de boda. No estoy loco. No voy a pedirle matrimonio en una trastienda que huele a aceite de oliva. Es un anillo sencillo con una piedra azul pequeña que he comprado esta mañana en una joyería del Born que se llama "Llum" y que tiene joyas artesanales en la vitrina que brillan como los helados de Valeria en la suya. La piedra es azul como su delantal. Como sus ojos cuando le da la luz de la tarde. Como el neón de la fachada de Química.

No es para ahora. Es para cuando sea el momento. Para cuando pueda decirle con palabras lo que ya le digo con comida. Para cuando la palabra "nuestro" incluya algo más que un local y un menú.

Guardo la cajita en el cajón de debajo de la caja registradora. La escondo detrás de los tickets viejos y los recibos de agosto que todavía no he clasificado. Ya llegará el momento. No es hoy. No es mañana. Pero llegará. Y cuando llegue, quiero que sea perfecto. No perfecto de película. Perfecto de nosotros. Perfecto de sofá de los ochenta y aceite de oliva en el suelo y cinta de carrocero azul.

Apago las luces del bar. Miro el arco una última vez. Del lado de Valeria, la vitrina brilla bajo las luces de emergencia. Del mío, la

barra refleja la luz de las farolas del Born que entra por la cristalera. Dos mundos. Un arco. Una puerta que lleva cuarenta años cerrada y que ahora está abierta. Como yo. Como nosotros.

Subo al estudio. Me meto en la cama. La cama que cruje. La cama donde ya casi no duermo solo porque Valeria se queda más noches de las que no se queda y su olor a vainilla está en la almohada y su cargador de móvil está en la mesilla y su shampoo está en la ducha.

Y por primera vez desde que Marina se fue, me duermo pensando en el futuro. No en el pasado. No en la herida. No en lo que perdí. En el futuro. En lo que estamos construyendo. En un local que se llama Química y que abre en dos días y que tiene la frase de mi madre en la pared y un anillo con piedra azul escondido debajo de la caja registradora.

Un futuro que huele a vainilla y a romero. A helado y a tortilla. A ciencia y a instinto.

A nosotros.

31

Valeria

Las obras de Química son un caos organizado por Sara, decorado por Clara, comentado por Iñaki, supervisado por Txema desde su taburete con cortado y opinado a distancia por mi madre, que llama dos veces al día desde Valencia para preguntar si el suelo es de baldosa hidráulica ("que no te pongan gres, Valeria, que el gres es de centro comercial") y si la ventilación cumple la normativa ("tu padre siempre decía que un obrador sin ventilación es un horno con ambiciones").

Agosto en Barcelona es un mes brutal para hacer obras. Treinta y cinco grados a las diez de la mañana. El Born vacío de locales porque medio barrio está de vacaciones en alguna playa de la Costa Brava o en algún pueblo del interior donde no hay turistas ni calor ni albañiles haciendo ruido a las ocho de la mañana. Pero nosotros estamos aquí. Porque Química tiene que abrir antes de que se acabe el verano, que es nuestra temporada fuerte, y porque si esperamos

a septiembre, los números de Sara se vuelven rojos y los números rojos de Sara son el equivalente a un código de emergencia nuclear.

Yo me encargo de la parte científica (distribución del obrador, flujo de trabajo, temperatura de las máquinas, ventilación, aforo, normativa sanitaria que he leído tres veces porque soy así) y Héctor de la parte instintiva (cocina, almacén, barra, disposición de mesas, flujo de clientes, dónde poner la tele del bar que Iñaki insiste en mantener "para los partidos del Barça, jefe, que sin fútbol esto no es un bar, es un museo"). Discutimos. Claro que discutimos. Discutimos

sobre todo. Discutimos como respiramos: sin parar, sin cansarnos, sin que eso signifique que estemos enfadados.

—El obrador tiene que estar a la vista —digo—. Cristal transparente. La gente quiere ver cómo se hace el helado.

—Si la gente quiere ver cómo cocino, que mire MasterChef. Mi cocina va cerrada.

—Tu cocina puede ir semiabierta. Una ventana de servicio. Ves al cliente, el cliente te ve. Sin cristal completo.

—Semiabierta.

—Es un compromiso.

—Los compromisos son para los políticos.

—Los compromisos son para las personas que comparten un local, Héctor.

Nos miramos con esa intensidad que a estas alturas es nuestra forma de coquetear. Iñaki, que está pintando una pared al fondo,

nos observa como quien ve el capítulo final de una serie.

—Semiabierta —dice Héctor.

—Gracias.

—Pero con un estante delante. Que no se vea todo.

—Con un estante. De acuerdo.

Una tarde, mientras Héctor está con Jordi arreglando una tubería que ha decidido tener una crisis existencial a treinta y cinco grados, y Sara ha ido al laboratorio del Institut de Ciències del Mar ("tengo un cultivo de diatomeas que no puede esperar, Valeria, las diatomeas no entienden de inauguraciones"), y Clara se ha ido con Iñaki "a comprar pintura" (que en lenguaje Clara significa que Iñaki y ella llevan dos semanas coqueteando descaradamente entre escombros y que la pintura es la excusa más transparente desde que existe la excusa), me quedo sola con Txema.

Está sentado en su taburete. Yo estoy organizando la vitrina de helados. Txema me llama.

—Valeria. Quiero enseñarte algo.

Saca del bolsillo de la camisa una foto. Vieja, arrugada, con los bordes amarillentos. Es una foto del local original. Txema y Teresa

jóvenes, detrás de la barra. Un letrero que dice: "Aquí se come bien y se ríe mejor."

—Teresa lo escribió el primer día —dice Txema, con la voz temblorosa—. Quiero que lo pongas en el local.

Me quedo sin palabras. Lo cual, siendo yo, es un fenómeno tan raro como un eclipse solar.

—La pondremos detrás de la barra —digo—. Justo donde estaba.

Txema me coge la mano. La aprieta. No dice nada más. No hace falta.

Clara diseña el espacio interior con la pasión de alguien que ha encontrado su Capilla Sixtina. Es una mezcla de los dos mundos: la madera oscura del bar de Héctor con el blanco científico de mi heladería. La barra es larga, de mármol restaurado, y recorre todo el espacio de un extremo al otro. De un lado está el obrador, visible a través del cristal. Del otro, la cocina de Héctor, semiabierta con su ventana de servicio y su estante con tarros de especias.

Las mesas son de madera natural, como las del bar, pero con servilletas blancas que dan el toque limpio que necesita la parte de heladería. Las paredes tienen las fotos en blanco y negro de Héctor

(el bar en los ochenta, Txema joven, Teresa con los ojos de Héctor) y las pizarras de mi heladería con los sabores del día.

El resultado es un espacio que no es ni bar de tapas ni heladería. Es otra cosa. Es un sitio donde te sientas y pides un menú que empieza con una tapa caliente y termina con un helado frío y que en el camino te cuenta una historia de dos personas que aprendieron a crear juntas.

—Es perfecto —dice Sara, que no usa la palabra "perfecto" a la ligera.

—Queda muy Instagram —dice Clara, que la usa todo el tiempo.

—Mola —dice Iñaki, que tiene un vocabulario limitado pero certero.

Txema no dice nada. Se limita a mirar el arco abierto entre los dos locales y a asentir despacio, como si estuviera viendo algo que los demás no vemos.

Una tarde, mientras Héctor está con Jordi arreglando una tubería y Sara ha ido al laboratorio y Clara se ha ido con Iñaki "a comprar pintura" (que en lenguaje Clara significa que Iñaki y ella llevan dos

semanas coqueteando descaradamente y que la pintura es una excusa), me quedo sola con Txema.

Está sentado en su taburete. Yo estoy organizando la vitrina de helados en el lado que será la zona de exposición.

—Valeria —dice.

—Dime, Txema.

—Quiero enseñarte algo.

Saca del bolsillo de la camisa una foto. Vieja, arrugada, con los bordes amarillentos. Me la da.

Es una foto del local original. El que existía antes de que separaran los dos espacios. En la foto se ve la barra de mármol (la misma barra, reconozco la veta), las mesas de madera, un suelo de baldosa hidráulica idéntico al mío, y detrás de la barra, dos personas: un hombre joven con bigote y delantal (Txema, veintipocos años, irreconocible y reconocible a la vez) y una mujer joven con el pelo oscuro recogido, una sonrisa enorme y unos ojos que conozco.

Teresa. La madre de Héctor.

—Mil novecientos ochenta y seis —dice Txema—. El año que abrimos. Teresa tenía veinticuatro años. Yo veintiséis. No teníamos

un duro. Pero teníamos esto.

Miro la foto. Y veo, detrás de la barra, un letrero escrito a mano que dice algo que se me queda grabado:

"Aquí se come bien y se ríe mejor."

—Teresa lo escribió —dice Txema—. El primer día. Lo colgó detrás de la barra y dijo: esta es la regla. Si no se cumple, cerramos.

Me doy cuenta de que tengo un nudo en la garganta. Me lo trago.

—Txema, es preciosa.

—Quiero que la pongas en el local. En algún sitio. Donde sea. Pero quiero que Teresa esté ahí cuando abramos Química.

Miro la foto. La mujer con los ojos de Héctor. La risa enorme. El letrero escrito a mano.

—La pondremos detrás de la barra —digo—. Justo donde estaba.

Txema me coge la mano. La aprieta. No dice nada más. No hace falta.

La semana antes de la inauguración es una locura. Ultimar detalles, probar el menú entero tres veces, ajustar los precios, imprimir la

carta (que Clara ha diseñado con el logo de la molécula-cuchara y que es tan bonita que dan ganas de enmarcarla). Héctor no duerme. Yo no duermo. Iñaki duerme pero se despierta a las seis para abrir. Sara pasa las tardes con nosotros haciendo cálculos de aforo y rentabilidad. Clara saca fotos de cada esquina del local para una campaña de Instagram que ha diseñado con el profesionalismo de alguien que debería dedicarse al marketing en vez de al diseño gráfico (se lo digo y me tira un pincel).

El nombre. Química. En la fachada, Clara ha montado un letrero que combina las dos identidades: letras de neón azul (como mi delantal) sobre una base de madera oscura (como la barra de Héctor).

Debajo, en letra más pequeña: "Cocina e instinto + helado y ciencia."

Sara dice que es redundante. Clara dice que es poético. Héctor dice que le da igual. Yo digo que es perfecto.

—Necesitamos una frase —dice Clara—. Para la pared del fondo. Algo icónico. Algo que defina Química.

Pienso. Héctor piensa. Nos miramos.

—Aquí se come bien y se ríe mejor —digo.

Héctor me mira. Sabe de dónde viene la frase. Sabe que Txema me ha enseñado la foto. Sabe que Teresa está en esas palabras.

—Eso —dice, con la voz ronca.

Clara lo pinta en la pared del fondo, encima del arco, en letras grandes, del mismo azul que el neón de la fachada.

"Aquí se come bien y se ríe mejor."

La frase de Teresa. En el local que su hijo y la científica loca del helado han creado cuarenta años después.

Las cosas importantes no se pierden. Solo esperan a que alguien las

encuentre.

El viernes, dos días antes de la inauguración, Héctor y yo hacemos un ensayo general. Cocinamos el menú entero. Lo servimos a la mesa como si hubiera clientes. Sara, Clara, Txema e Iñaki son nuestro público de prueba.

Todo sale bien. Todo sale más que bien. Txema llora con el primer plato (la tortilla con helado de cebolla) y dice que sabe como la cocina de Teresa. Sara toma notas con su bolígrafo de bióloga y dice que "las proporciones son impecables." Clara dice que "esto es mejor que el sexo" y luego se corrige: "bueno, depende del sexo, pero casi."

Y Héctor y yo nos miramos a través de la ventana de servicio de la cocina, con el arco abierto entre nosotros, con el local lleno de las

personas que queremos, con la frase de Teresa en la pared, y sonreímos.

No necesitamos más.

—Sara, una cosa —digo cuando recogemos.

—Dime.

—Necesitamos un nombre para el grupo de whatsapp.

—Qué grupo.

—El nuestro. El de las tres. Que llevamos usándolo sin nombre

desde que vine a Barcelona.

Sara piensa. Clara interviene inmediatamente:

—Las científicas del amor.

—No —decimos Sara y yo al unísono.

—Las tres del Born.

—Demasiado genérico.

Sara se ajusta las gafas.

—Fórmula base —dice. Con sus gafas de pasta, su coleta funcional y esa sonrisa pequeña que Sara reserva para los momentos que le importan de verdad.

Le miro. Clara le mira. Fórmula base. Como en química: la fórmula base es la que no cambia, la que sostiene el experimento, la que está ahí cuando todo lo demás falla. La base sobre la que se construye. El cimiento. La constante.

Sara, Clara y yo. Tres mujeres que se conocieron en un laboratorio de Valencia hace diez años y que ahora están sentadas en un bar del Born de Barcelona comiendo tortilla con helado de cebolla y

bebiendo cava y hablando de nombres de grupo de whatsapp como si fuera lo más importante del mundo. Porque a veces lo es.

—Me encanta —digo.

—Es un poco ñoño —dice Clara.

—Es perfecto —digo.

Fórmula base. Sara, Clara y yo. La base de todo.

El viernes, dos días antes de la inauguración, Héctor y yo hacemos un ensayo general. Cocinamos el menú entero. Lo servimos a la mesa como si hubiera clientes. Sara, Clara, Txema e Iñaki son nuestro público de prueba.

Todo sale bien. Todo sale más que bien. Txema llora con el primer plato (la tortilla con helado de cebolla) y dice que sabe como la cocina de Teresa. Sara toma notas con su bolígrafo de bióloga y dice que "las proporciones son impecables, la relación entre salado y dulce está en el ratio 3:1, que es el óptimo según los estudios de percepción gustativa." Clara dice que "esto es mejor que el sexo" y luego se corrige: "bueno, depende del sexo, pero casi." Iñaki dice

que "si esto no funciona, nada funciona, y si nada funciona, me hago monje, que al menos dan de comer gratis."

Y Héctor y yo nos miramos a través de la ventana de servicio de la cocina, con el arco abierto entre nosotros, con el local lleno de las personas que queremos, con la frase de Teresa en la pared, y sonreímos. Sin palabras. Sin datos. Sin fórmulas. Solo la sonrisa de dos personas que han construido algo juntas y que saben que funciona.

Llego a casa esa noche con el cuerpo agotado y el corazón lleno. Subo los tres pisos de Gràcia con las piernas temblando de cansancio pero con una energía en el pecho que desafía la física. El piso me recibe con sus plantas moribundas (que Héctor ha empezado a regar cuando viene, con un método que consiste en "les echo agua cuando me acuerdo" y que inexplicablemente funciona

mejor que mi sistema de riego calibrado con frecuencia óptima de hidratación).

Abro la libreta. La última página libre. Después de meses de fórmulas, temperaturas, datos y notas al margen sobre un hombre con ojos de miel.

"Química abre en dos días. El local está listo. El menú está listo. El equipo está listo. Héctor está listo. Yo estoy lista."

"Frase de la pared: Aquí se come bien y se ríe mejor. De Teresa Navarro. 1986."

"Nota final de esta libreta: empecé a escribir aquí cuando tenía diecinueve años. La primera anotación era una fórmula de helado. La última es esta. Y entre la primera y la última, hay una vida entera. Hay un padre que murió demasiado pronto. Hay una madre que opina demasiado. Hay unas amigas que son mi fórmula base. Y hay un hombre que me enseñó que la comida es un lenguaje y que

el amor es una reacción química que no se puede medir pero que se puede sentir."

"Libreta llena. Vida llena."

"Necesito una libreta nueva."

Cierro la libreta. La dejo en la mesilla.

Mañana empieza todo.

32

Valeria

El nombre del local es Química. El logo es una molécula con una cuchara (diseñado por Clara en tres horas de inspiración con café y Aitana de fondo, y que ha quedado tan bonito que quiero tatuármelo en algún sitio que no duela). La frase de la pared es de Teresa Navarro, 1986, escrita con pintura azul por Clara con una precisión que desmiente que se haya tomado tres copas de vino mientras pintaba. Y mi madre viene desde Valencia con un tupper de paella "por si acaso la comida de aquí no vale", porque mi madre es así: confía en mí lo suficiente para venir a la inauguración pero no lo suficiente como para no traer un plan B en forma de arroz.

Paula Torres llega el viernes, un día antes de la inauguración, a las once de la mañana en el AVE de las ocho con dos horas de retraso porque Renfe, con la maleta de ruedas que tiene desde 2003 y que suena como si arrastrara una cadena medieval, el tupper de paella que pesa como un ancla, un segundo tupper de ensaladilla rusa (por si acaso el primero no es suficiente), un tercer tupper con coca de llanda (por si acaso los dos primeros no son suficientes) y una

opinión sobre cada cosa que ha visto en el trayecto Valencia-Barcelona-Sants-metro-Born.

—El taxi olía a ambientador de pino, que es la peor combinación olfativa posible en un transporte público. No entiendo por qué los taxistas de Barcelona no usan lavanda, que es civilizado, en vez de pino, que huele a retrete de gasolinera. El taxista era muy simpático pero conducía como un loco, que es redundante porque en Barcelona todos los taxistas conducen como locos. Y el Born sigue siendo precioso pero ruidoso. Valencia es mejor. Siempre es mejor. Pero no te lo digo para molestarte, bonica, te lo digo porque es la verdad objetiva de una profesora de Lengua que ha viajado por toda España y que sabe distinguir entre una ciudad que se esfuerza y una ciudad que simplemente es. Valencia simplemente es. Barcelona se esfuerza demasiado.

—Mamá, bienvenida.

—Bonica, estás guapísima. Has engordado un poco. Bien. Eso es que comes.

Le enseño Química. Mi madre recorre el local con el ojo crítico de una profesora de Lengua que corrige exámenes: lo mira todo, lo toca todo, lo evalúa todo. Pasa la mano por la barra de mármol. Mira

la vitrina de helados. Se para frente al arco que conecta los dos espacios.

—Habéis tirado la pared —dice.

—Sí.

—Bien hecho. Las paredes están para tirarlas.

Eso, viniendo de mi madre, es una declaración de guerra a la arquitectura y un cumplido al amor. Las dos cosas.

Luego ve la frase en la pared. "Aquí se come bien y se ríe mejor." Pintada por Clara en azul, con letras grandes, encima del arco que conecta los dos locales. Se para. Lee. Relee. Se queda callada.

Mi madre callada es un fenómeno tan raro como una aurora boreal en Valencia. Cuando mi madre se calla es porque algo le ha tocado

en un sitio profundo, en ese sitio que reserva para mi padre y para las cosas que le importan de verdad.

—De quién es —dice, sin apartar los ojos de la frase.

—De Teresa. La madre de Héctor. La escribió en 1986, cuando abrieron el local original. Txema nos ha dado la foto.

Mi madre se queda callada otro momento. Mira la frase. Mira la foto de Teresa que hemos enmarcado y colgado detrás de la barra: una mujer joven con una sonrisa enorme y unos ojos que son los ojos de Héctor. Mira a Txema, que está sentado en su taburete de siempre con su cortado de siempre, mirando la foto de su mujer con esos ojos que llevan cuarenta años echándola de menos. Mira la frase. Mira la foto de Teresa que hemos enmarcado y colgado detrás de la barra. Mira a Txema, que está sentado en su taburete de siempre con su cortado de siempre.

—Es una buena frase —dice mi madre, y su voz tiene ese temblor que solo tiene cuando algo le toca de verdad—. Tu padre habría dicho lo mismo.

Héctor aparece a las doce. Viene de la Boqueria, con bolsas llenas de producto para la inauguración de mañana. Al ver a mi madre,

frena un segundo. Solo un segundo. Luego se acerca, deja las bolsas y le da dos besos.

—Paula. Bienvenida.

—Héctor. Estás más delgado. Comes?

—Cocino para otros. A veces se me olvida comer yo.

—Eso no puede ser. Mañana te traigo un tupper de arroz al horno.

—Paula, mañana es la inauguración. Cocino yo.

—Pues te lo traigo para el domingo.

Héctor me mira con expresión de "tu madre es imparable" y yo le miro con expresión de "bienvenido a mi vida."

La tarde se convierte en un interrogatorio. Mi madre se sienta en la barra de Química y procede a hacerle a Héctor las preguntas que ha

estado acumulando desde la primera vez que le vio en la terraza.

—De dónde eres, Héctor.

—De Barcelona, Paula. Del Born.

—Toda la vida?

—Toda la vida. Mi padre abrió este bar en el 86.

—Bien. Un hombre con raíces. Eso me gusta. Y tus padres?

—Mi padre es Txema. —Señala el taburete donde Txema observa la escena con una sonrisa de santo— Mi madre era Teresa. Murió cuando yo tenía veinte.

—Lo siento, hijo.

La forma en que mi madre dice "hijo" me golpea. No es un "hijo" genérico. Es un "hijo" de madre que reconoce a alguien que ha

perdido una y que decide, en ese momento, que ella puede llenar un milímetro de ese hueco.

—Cocinas bien —dice mi madre—. Eso es importante. Mi difunto marido decía que un hombre que cocina es un hombre que cuida.

—Gracias, Paula.

—Y cuidas de mi hija?

—Mamá —digo.

—Qué. Es una pregunta legítima.

Héctor me mira. Mira a mi madre. Y dice, con una seriedad que me encoge el estómago:

—La cuido. Lo mejor que sé.

—Lo mejor que sabes. —Mi madre asiente—. Eso es suficiente. Mi marido decía lo mismo. Y era verdad.

Hay un silencio que dura tres segundos y que contiene más cosas de las que caben en tres segundos: la aprobación de mi madre, el

recuerdo de mi padre, la promesa de Héctor, la presencia silenciosa de Txema en su taburete.

—Bien —dice mi madre, como si acabara de cerrar un acta notarial —. Ahora enséñame la cocina. Quiero ver dónde cocinas.

Héctor le enseña la cocina. Mi madre opina sobre los fogones (demasiado industriales), las sartenes (buena marca), el cuchillo japonés (innecesario, un buen cuchillo de toda la vida vale lo mismo) y la organización del almacén (correcta). Héctor aguanta cada opinión con la estoicidad de un monje budista que ha decidido que esta mujer le cae bien a pesar de todo.

—Tu madre —me dice Héctor cuando Paula va al baño— es como una auditoría fiscal con zapatos de verano y un abanico.

—Es una profesora de Lengua jubilada. Los profesores de Lengua son la raza más implacable del planeta. Cuarenta años corrigiendo redacciones te convierten en un ser incapaz de dejar pasar un error, ya sea gramatical, culinario o sentimental.

—Me cae bien. Me recuerda a mi madre. Teresa también opinaba de todo. Pero lo hacía con una sonrisa que te hacía olvidar que te estaba juzgando.

—Le caes bien a ella. Lo cual es un milagro estadístico porque a mi madre no le cae bien nadie que no sea de Valencia o que no cocine

arroz al horno. Y tú eres de Barcelona y no cocinas arroz al horno.

—No cocino arroz al horno.

—No se lo digas. Nunca. Es nuestro secreto más importante. Más importante que lo de NutriLab.

—Más importante que NutriLab.

—Si mi madre se entera de que no cocinas arroz al horno, lo nuestro se acaba. No porque ella quiera. Porque te adoptará y te enseñará y no parará hasta que hagas un arroz al horno que pase su inspección, y eso puede tardar años. Décadas. Toda una vida.

Héctor se ríe. Se ríe con esa risa suya que es como un regalo escondido detrás del gruñido. Y yo le miro reírse y pienso que este hombre al que mi madre ha interrogado durante una hora y media ha aguantado cada pregunta con la estoicidad de un monje budista y la paciencia de un santo laico y que si eso no es amor, no sé qué coño es.

Por la noche, después de que mi madre se instale en mi piso de Gràcia (donde opina sobre las plantas muertas, el grifo que gotea, la

vecina de arriba y el precio del alquiler), me tumbo en la cama de mi habitación.

Héctor me llama desde Química a las diez: "Tu madre me ha regalado un delantal. Es amarillo. Dice que el negro absorbe el calor y que en agosto un delantal negro es un atentado contra la salud. No sé qué hacer con él. Pero lo voy a usar mañana porque si no lo uso tu madre me va a desheredar emocionalmente."

Sonrío en la cama como una idiota. Mi madre le ha regalado un delantal amarillo. A Héctor Navarro. Al hombre que lleva delantal negro desde que tiene uso de razón. Es como regalarle un sombrero de flores a un vikingo. Pero lo va a usar. Porque mi madre tiene ese

poder: el poder de convertir lo absurdo en obligatorio con una sonrisa y una frase de "hazlo por mí, hijo."

Mi madre entra con un vaso de leche caliente. Como cuando tenía diez años. Como cuando tenía quince y lloraba por un examen. Como cuando tenía veintidós y lloraba por papá.

—Mañana es el gran día —dice, sentándose en el borde de la cama.

—Mañana es el gran día.

—Estás nerviosa?

—Mucho.

—Normal. Tu padre estaba nervioso el día que abrió la horchatería. Le temblaban las manos. Pero las manos le dejaron de temblar en cuanto entró el primer cliente.

Me coge la mano. Me la aprieta.

—Estoy orgullosa de ti, Valeria —dice. Y no es la frase hecha de una madre que dice cosas bonitas. Es una declaración de verdad que sale de un sitio profundo—. Estoy orgullosa de lo que has hecho. De

la heladería. De Química. De que rechazaras lo de NutriLab. De que tirases la pared. De que no te rindieras.

—Mamá...

—Y tu padre estaría orgulloso. Lo sé. Porque cada vez que te veo en ese obrador, con tu libreta y tus fórmulas y ese empeño tuyo que es igual que el suyo, veo a Tomás Torres haciendo horchata en el

Carmen a las cinco de la mañana. Y me doy cuenta de que no se ha ido. Está aquí. En ti.

Me abrazo a mi madre. Lloro un poco. Ella llora un poco. Nos sonamos la nariz las dos con la gracia de un pato aterrizando.

—Mamá.

—Qué.

—Gracias por venir.

—Bonica, como si no iba a venir. Soy tu madre. Estoy en primera fila siempre. Aunque sea para opinar.

Nos abrazamos. Lloramos un poco las dos. Nos sonamos la nariz con esa elegancia de pato aterrizando que compartimos todas las Torres cuando lloramos.

—Mamá.

—Qué.

—Mañana es el día más importante de mi vida profesional. Y estás aquí.

—Bonica, como si no iba a venir. Soy tu madre. Estoy en primera fila

siempre. Aunque sea para opinar. Aunque sea para traer tuppers que no necesitas. Aunque sea para decirte que estás delgada cuando no lo estás. Estoy aquí porque es mi sitio. Junto a ti. Como estuve cuando sacaste el primer examen de la carrera. Como estuve cuando te despidieron. Como estuve cuando abriste la heladería. Y como voy a estar mañana, con mi vestido nuevo y mi abanico y mi opinión sobre todo.

Se va. Me deja la leche caliente en la mesilla. Al lado de la libreta nueva (comprada ayer en una papelería del Born que se llama "Tinta" y que tiene libretas artesanales con tapas de colores que Clara califica de "orgasmo para los sentidos" y que Sara califica de "gasto innecesario en material de escritura"; tapas azules como el neón de la fachada, páginas en blanco como un futuro sin escribir). La primera anotación de la libreta nueva dice:

"Libreta nueva. Capítulo nuevo. Química abre mañana."

Me duermo con el sabor de la leche caliente y el fantasma de mi padre sentado en la esquina de la habitación, sonriendo con su sonrisa de horchatero que siempre supo que la buena vida es ciencia y paciencia.

Mañana.

33

Valeria

El día de la inauguración de Química amanece con un cielo azul sin nubes que parece pintado a mano por un dios con buen gusto, treinta grados a las diez de la mañana que son los treinta grados perfectos de Barcelona en agosto (no los treinta y ocho de muerte lenta de julio, sino los treinta amables de quien dice "hace calor pero se puede vivir"), y toda la calle de los Sombrerers oliendo a pan recién hecho de la panadería de Montse y a expectativa. A esa expectativa que tiene el aire antes de que pase algo importante, como cuando abres el horno y no sabes si el bizcocho ha subido o se ha hundido y todo tu futuro depende de los próximos tres segundos.

Llego al local a las ocho. Héctor ya está ahí. Por supuesto que ya está ahí. Lleva ahí desde las seis, según Iñaki, que le ha encontrado

a las siete y media limpiando la barra con un paño que ya estaba limpio.

—Estás bien —le digo.

—Estoy bien.

—Estás nervioso.

—No estoy nervioso.

—Llevas media hora limpiando la misma barra.

Me mira. El hoyuelo.

—Puede que esté un poco nervioso.

—Héctor Navarro, un poco nervioso. Esto hay que apuntarlo.

Saco la libreta nueva. La abro. Escribo: "Dato: Héctor está nervioso. Primera vez registrada." Él me la quita de las manos, lee, y escribe debajo con su letra de médico: "La científica también está nervioso." Con la e de nervioso, sin la a. Le corrijo mentalmente pero no en voz

alta porque hay cosas más importantes que la concordancia de género y hoy es una de ellas.

A las nueve llegan los refuerzos. Sara, con su eficiencia de siempre, repasa el sistema de caja que ha montado en una tablet. Clara, con un vestido rojo que es más apropiado para una alfombra que para un servicio de hostelería, coloca los últimos detalles de decoración: flores en las mesas, velas (que no se encenderán hasta la noche), servilletas dobladas en forma de abanico que ha aprendido a hacer en un tutorial de YouTube.

Iñaki lleva su mejor camiseta (una que dice "Born to be wild" y que nadie le ha dicho que es un chiste con el nombre del barrio). Txema llega a las diez con su camisa de cuadros de los domingos (que es igual que la de los otros días pero más planchada) y una botella de cava que ha estado guardando en su piso de la Barceloneta "para una ocasión especial."

—Esta es la ocasión —dice, dejando la botella en la barra.

Mi madre llega a las diez y media. Con un vestido nuevo ("lo he comprado en el Corte Inglés de Valencia, que allí tienen más tallas"),

su bolso de siempre y los dos tuppers de arroz al horno y ensaladilla rusa que ha prometido traer.

—Para después —dice, dejando los tuppers en la cocina—. Para cuando estéis hambrientos y no tengáis ganas de cocinar.

Héctor los recibe con una expresión de gratitud que haría llorar a un robot.

Héctor lleva el delantal amarillo que mi madre le ha regalado. Se lo ha puesto. Sin quejarse. Sin gruñir. Se lo ha puesto porque mi madre se lo ha pedido con esa voz de "hazlo por mí, hijo" que no admite discusión y que Héctor ha obedecido con la resignación de un hombre que sabe que discutir con Paula Torres es tan inútil como discutir con Valeria Torres: genéticamente imposible de ganar.

A las doce abrimos las puertas. Héctor y yo, uno a cada lado de la puerta de entrada, como guardianes de un templo gastronómico que huele a pan con tomate y a vainilla y a futuro.

Lo que pasa a continuación es un borrón de colores, olores, sabores y emociones que mi cerebro científico intenta clasificar y no puede porque no hay categorías para esto. No hay ficha técnica para la felicidad. No hay fórmula para el orgullo. No hay dato que mida lo que siento cuando veo entrar al primer cliente por la puerta de

Química y mirar el arco entre los dos locales y leer la frase de Teresa en la pared y sentarse en una mesa y decir "hostia, esto mola."

La gente entra. No una persona. No dos. Veinte. Treinta. Cincuenta. El Born entero se ha presentado. Montse la panadera con un ramo de flores. El del colmado con una caja de aceitunas. El del bar de vinos naturales con dos botellas de albariño. Los clientes habituales de Lab de Sabors. Los clientes habituales de El Racó de Héctor. Los seguidores de GuerraDelBorn que llevan meses esperando este momento. Los lectores de La Vanguardia que se acuerdan de la crítica de Montserrat. Los vecinos. Los curiosos. Los que pasaban por la calle y han visto el letrero de neón azul y han entrado.

Sara gestiona la caja con la calma de alguien que cuenta células de plancton: un cliente, dos clientes, diez clientes, como si fueran microorganismos en una placa de Petri. Clara saca fotos y vídeos para la campaña de Instagram que ha preparado: stories, reels, posts. Iñaki sirve con la velocidad de un camarero que ha nacido para esto y que por fin tiene un escenario digno de su talento.

Y Héctor y yo cocinamos.

Juntos. Codo con codo. Él en los fuegos, yo en el obrador. Él flamea, saltea, emplata. Yo preparo bolas, sorbetes, granizados. Y entre medias, nos pasamos platos a través de la ventana de servicio, sin mirarnos, sin hablarnos, solo sabiendo. La sincronía que nació en los Jueves de Química, perfeccionada en semanas de ensayos,

ejecutada ahora con la precisión de una orquesta que lleva años tocando la misma sinfonía.

Cada plato que sale de nuestra cocina es un diálogo. Las patatas bravas con el helado de pimentón ahumado: él pone el calor, yo pongo el frío, y entre los dos crean algo que no existía antes. La tortilla con el helado de cebolla caramelizada: su plato estrella con mi ingrediente favorito, como una conversación donde los dos dicen lo mismo con palabras diferentes. El pulpo a la brasa con el helado de aceite de oliva y sal Maldon: un plato que huele a Mediterráneo y que sabe a verano y que hace que una señora de Sevilla diga "hija, esto es lo mejor que he comido desde las bodas de mi hermana, y mira que aquello fue apoteósico." Y el postre: el coulant de chocolate con helado de naranja sanguina que hace que la gente cierre los ojos y diga "joder" con la boca llena y se olvide de que están en un restaurante y no en un templo donde la comida es la religión.

Mi madre prueba la tortilla con helado de cebolla y se queda callada diez segundos, que es su récord absoluto de silencio. Luego dice: "No sé cómo lo habéis hecho, pero esto sabe a lo que tu padre hacía con la horchata. A algo que se parece a magia pero que es trabajo." Y no lloro. No lloro porque estoy trabajando y los profesionales no lloran en servicio. Pero me meto en el obrador treinta segundos y

respiro hondo y me seco los ojos con el delantal y vuelvo a salir como si nada.

Marc Puig, el periodista de BCN Foodie, vuelve. Por tercera vez. Viene con un fotógrafo y una libreta y la expresión de alguien que sabe que está asistiendo a algo importante. Prueba todo. Saca fotos. Me entrevista en un rincón:

—Valeria, cómo describirías Química en una frase?

Pienso. Miro a Héctor a través de la ventana de servicio. Está emplatando un tartar de atún con la concentración de un cirujano y la gracia de un bailarín. Me mira. Yo le miro.

—Química es lo que pasa cuando la ciencia y el instinto dejan de competir y empiezan a crear —digo.

Marc Puig sonríe. Apunta. Sé que esa frase va a salir en el artículo.

A las tres de la tarde, hemos servido ciento cuarenta menús. Ciento cuarenta. Es más de lo que Lab de Sabors vendía en una semana. Es más de lo que El Racó de Héctor facturaba en tres días. Ciento cuarenta personas han comido en Química el día de su inauguración

y las ciento cuarenta han salido con la expresión de quien ha descubierto algo que no sabía que existía.

A las cuatro, cerramos para el descanso. Me siento en la barra con las piernas temblando de cansancio. Héctor se sienta a mi lado. Sara se sienta al otro lado. Clara se tumba directamente en el sofá de la trastienda. Iñaki se apoya en la encimera con una cerveza. Txema

está en su taburete. Mi madre en una silla, con su abanico, imperturbable.

Nadie habla durante un minuto entero. El silencio del agotamiento. El silencio de "lo hemos conseguido."

Txema levanta la botella de cava.

—Abrimos esto o qué.

Se abre el cava. Se sirve en las copas que Clara ha comprado (copas de verdad, de cristal, no los vasos de tubo de los Jueves de

Química). Brindamos.

—Por Química —dice Sara.

—Por la pareja más terca del Born —dice Clara.

—Por Héctor y Valeria —dice Iñaki.

—Por Teresa —dice Txema, con la voz rota.

—Por Tomás —dice mi madre, mirando al techo.

Héctor me mira. Levanta su copa.

—Por nosotros —dice.

Brindamos. El cava burbujea. Barcelona brilla fuera. Y dentro de Química, debajo de la frase de Teresa en la pared, rodeados de las personas que queremos, con el olor a comida y a helado y a futuro en el aire, Héctor y yo somos la cosa más feliz del Born.

La noche es aún mejor. El segundo turno, de ocho a once, está lleno hasta la puerta. Hay lista de espera en la calle. Iñaki gestiona el flujo con la autoridad de un controlador aéreo. Sara lleva la caja. Clara abandona las fotos y se pone a servir mesas con una naturalidad

que confirma mi teoría de que en otra vida fue camarera en un restaurante con estrella.

Héctor y yo cocinamos hasta las once sin parar. Es agotador. Es eufórico. Es lo más vivo que me he sentido desde que abrí la libreta de fórmulas a los diecinueve años.

A las once y media, cuando el último cliente se va y la puerta se cierra, nos quedamos en la terraza. Héctor y yo. Solos. Con las sillas vacías y Barcelona al otro lado de la noche.

—Lo hemos conseguido —digo.

—Lo hemos conseguido.

—Química funciona.

—Química funciona.

Nos miramos. Estamos agotados, sudados, manchados de comida y de helado. Héctor tiene salsa en el delantal. Yo tengo chocolate en el

pelo. Somos un desastre. Somos perfectos.

—Gracias —dice Héctor.

—Por qué.

—Por quedarte. Por no venderte. Por tirar la pared. Por todo.

Me acerco. Le cojo las manos. Las grandes, calientes, manchadas de cocina.

—Gracias a ti —digo—. Por abrirte. Por dejarme entrar. Por hacer postres con mi helado a medianoche quemando cuatro bizcochos sin

quejarte. Por quemar tres tortillas por mí, que es lo más romántico que me ha hecho nadie en la vida. Por ser tú.

Se inclina. Me besa. Un beso suave, de final de día, de misión cumplida. Sabe a cava y a cansancio y a futuro.

—Valeria.

—Qué.

—Mañana repetimos.

—Mañana repetimos.

Sonreímos los dos como dos idiotas enamorados en una terraza del Born a medianoche. Que es exactamente lo que somos.

Mi madre me abraza antes de irse al hotel (porque mi piso de Gràcia es demasiado pequeño para las dos y porque mi madre dice que

"necesito mi espacio para opinar en privado"). Me abraza con fuerza. Con olor a perfume de Valencia y a leche caliente y a madre.

—Buenas noches, bonica.

—Buenas noches, mamá.

—Tu padre está aquí. Lo sé. Lo siento. Está en cada plato. En cada helado. En la frase de esa pared. Está aquí.

Se va. Con su abanico y su opinión y su amor descomunal que no cabe en tres tuppers pero que ella mete ahí igualmente.

Apunto en la libreta nueva: "Día 1 de Química. 140 menús servidos. Facturación: pendiente de cálculo (Sara lo hará mañana). Sabor estrella: tortilla + helado de cebolla (agotado en 30 minutos). Momento estrella: todo. Todo el día."

"La fórmula funciona."

"Cuestión de química: resuelta."

Cierro la libreta. Miro a Héctor, que está apilando las sillas de la terraza con la concentración de siempre. Le miro y sé que esto es el

principio. No el final. El principio de algo que va a ser largo, difícil, maravilloso y nuestro.

Y que la cinta de carrocero es historia.

34

Valeria

Química lleva dos semanas abiertas y los números hacen cosas que mi cerebro científico califica de "estadísticamente improbables pero empíricamente verificadas y jodidamente emocionantes."

Sara lo ha calculado: la facturación combinada del primer mes es de catorce mil euros. Catorce. Mil. Euros. Después de gastos, quedan cinco mil seiscientos de beneficio neto. Lo cual significa que en dos meses podemos comprar la máquina nueva, invertir en materia prima para el invierno y tener un colchón financiero que hace que mis noches sin dormir por dinero se conviertan en un recuerdo del pasado.

Los Jueves de Química ya no son los jueves. Son todos los días. Cada servicio de Química es un Jueves de Química: tapas con helado, helado con tapas, combinaciones que la gente viene a buscar desde el Eixample, desde Gràcia, desde Sarrià. Marc Puig ha publicado su tercer artículo. Eduard Montserrat ha vuelto a escribir en La Vanguardia: "Química es el restaurante que Barcelona no

sabía que necesitaba." Time Out nos ha subido al puesto dos de su lista.

Pero hoy no estoy pensando en números. Hoy Sara me ha mandado un mensaje que dice: "Los datos son espectaculares. Si mantenéis este ritmo, en seis meses podéis plantearnos una ampliación. He hecho las proyecciones. Te las mando mañana. Ahora me voy a dormir porque mañana tengo una videoconferencia con un biólogo marino de Tokio que es muy guapo y muy puntual." Sara tiene un ligue. Martín, un oceanógrafo. Pero eso es otra historia para otro día.

Clara me ha mandado otro mensaje: "Los números de Instagram son BRUTALES. Mil seguidores en dos semanas. Los reels de la cocina tienen más likes que mis fotos de Tinder. Sois famosos, tía." Clara gestiona las redes de Química con la devoción de una conversa. Ha encontrado su vocación tardía: directora de marketing gastronómico. Le pagamos en cenas y en gratitud eterna.

Mi madre ha mandado un audio de cuatro minutos que empieza con "bonica, he visto las fotos del local en el Instagram que me ha

enseñado la vecina del tercero" y termina con "come más, que estáis los dos delgados, os mando un tupper de ensaladilla mañana."

Pero esta noche no pienso en números ni en críticas ni en listas de espera ni en tuppers de mi madre. Esta noche pienso en Héctor.

Porque esta noche Héctor me ha dicho que quiere enseñarme algo. Y lo ha dicho con esa voz que usa cuando algo le importa de verdad: bajita, ronca, sin gruñido. La voz que reserva para las cosas que no sabe decir y que dice de todas formas.

Son las doce de la noche. Hemos cerrado Química. Iñaki se ha ido (con Clara, los dos negando que están juntos mientras se van juntos, lo cual ya no engaña a nadie). Sara se ha ido al laboratorio (congreso de biología marina online a las seis de la mañana, zona horaria de Tokio). Txema se ha ido a la Barceloneta. Mi madre se ha ido a Valencia esta mañana, con sus tuppers vacíos y su opinión

sobre las cortinas de mi piso ("horribles, te mando unas de Valencia la semana que viene").

Estamos solos. En Química. Con las luces apagadas excepto la vela de siempre en la barra.

Héctor me lleva de la mano a la trastienda. El sofá de los ochenta está ahí, con su manta, con su dignidad de mueble que ha visto cosas. Pero Héctor no va al sofá. Va a la caja registradora.

Abre el cajón de abajo. Saca algo de detrás de unos tickets viejos.

Una cajita.

Se me para el corazón. Literalmente. Creo que se me para. O al menos hace una pausa dramática que cualquier cardiólogo encontraría preocupante.

—Antes de que digas nada —dice Héctor, con la cajita en la mano y los ojos de miel fijos en los míos—, no es lo que crees.

—No sé lo que creo.

—Crees que es un anillo de boda. No es un anillo de boda. No voy a pedirte que te cases conmigo en una trastienda que huele a aceite

de oliva.

—Tiene mérito que la frase más larga que me has dicho en semanas empiece con "no es un anillo de boda."

Abre la cajita. Dentro hay un anillo. Pequeño, delicado, con una piedra azul que brilla bajo la luz de la vela como un trozo de cielo nocturno.

—Es una promesa —dice—. No una pedida. Una promesa. De que estoy aquí. De que voy a estar aquí. De que esto —señala el local, la barra, la cocina, el arco, todo— es real. Y de que yo soy real. Para ti. Contigo. Mientras tú quieras.

Se me llenan los ojos. Me los seco con la manga de la camiseta porque no voy a llorar delante de un anillo bonito en una trastienda

de un bar del Born a medianoche. Bueno, sí voy a llorar. Pero con dignidad.

—Joder, Héctor —digo, con la voz rota.

—Eso es un sí o un no.

—Es un joder. Que en mi vocabulario emocional es lo más alto que hay.

Saca el anillo de la cajita. Me coge la mano derecha. Me lo pone. La piedra azul brilla en mi dedo anular como si llevara ahí toda la vida.

—Yo no te he comprado nada —digo.

—Me has comprado una máquina de helado nueva.

—Eso era para el local.

—Me vale.

Me río entre las lágrimas. Porque es absurdo. Porque estamos en la trastienda de Química, con el sofá de los ochenta y la vela y el olor a

cocina, y Héctor Navarro acaba de ponerme un anillo de promesa en el dedo con la misma seriedad con la que emplata un tartar de atún.

Le beso. Le beso como si el mundo se acabara mañana y este fuera el último beso que nos queda. Con las manos en su cara. Con las

lágrimas mezclándose entre nuestras bocas. Con todo lo que siento y que no sé decir con datos ni fórmulas ni libreta.

—Héctor —digo contra sus labios.

—Qué.

—Soy tu novia.

—Lo sé.

—Dilo.

—Eres mi novia.

—Otra vez.

—Valeria Torres, eres mi novia, mi socia, mi científica y la persona más pesada, habladora, metódica, absurda y brillante que he conocido en mi vida.

—Eso es lo más romántico que me has dicho nunca.

—Es lo más romántico que voy a decir nunca. Así que grábatelo.

Le empujo al sofá. Caemos los dos. El sofá cruje con la protesta de un mueble que lleva cuarenta años cargando con los dramas de la

familia Navarro y que ahora carga con el nuestro.

Lo que sigue empieza despacio. Como un plato que se cocina a fuego bajo. Como un helado que va tomando forma grado a grado. Héctor me quita la camiseta con esa lentitud suya que me vuelve loca y que me encanta, como si desenvolviera algo valioso que no quiere romper. Yo le quito la suya tirando con menos ceremonia porque la paciencia no es mi fuerte. Piel contra piel. Caliente contra frío. Siempre así. Siempre opuestos. Siempre perfectos. Sus manos en mi cintura. Mis manos en su espalda. El anillo azul brillando en mi dedo mientras le acaricio la nuca.

—Despacio —digo.

—Despacio —repite.

Y esta vez, despacio es exactamente lo que quiero. No hay prisa. No hay urgencia. No hay reconciliación ni pelea ni miedo detrás. Solo nosotros. Solos. En nuestro espacio. Con la vela parpadeando y Barcelona durmiendo fuera.

Héctor me besa el cuello. Los hombros. La clavícula. Cada beso es un punto de un mapa que ha memorizado y que recorre con la

dedicación de un explorador que sabe que no tiene que descubrir nada nuevo sino recordar todo lo que ya conoce.

Me tumba en el sofá. Se quita los vaqueros. Me quito los míos. Y durante un momento nos miramos en ropa interior, tumbados en un sofá de los ochenta, riéndonos como dos adolescentes porque la situación es absurda y perfecta y nuestra.

—Tienes el anillo —dice, mirando mi mano en su pecho.

—Tengo el anillo.

—Te queda bien.

—Todo me queda bien. Soy así de afortunada.

Se ríe. Le beso mientras se ríe. Le beso la risa de la boca. Le beso los dientes, la lengua, el labio inferior que siempre muerdo demasiado fuerte. Él me agarra las caderas. Me atrae contra él. Y el sofá cruje y Barcelona duerme y la vela se consume.

Lo que sigue es lento e intenso. Como un plato que se cocina a fuego bajo durante horas: sin prisas, con cuidado, con la certeza de

que el resultado va a ser extraordinario porque los ingredientes son buenos y la técnica es amor.

Héctor me mira a los ojos mientras se mueve dentro de mí y yo pienso que nadie me ha mirado así nunca. Con esa intensidad. Con esa presencia. Con esos ojos de miel que son todo lo que necesito ver para saber que estoy donde tengo que estar.

En un momento me da la risa porque el sofá hace un ruido que suena exactamente como un pato (un pato indignado, un pato que no esperaba participar en este momento), y Héctor me mira con esa cara de "no te rías, joder, que estoy intentando ser romántico" y eso me hace reír más y a él se le escapa la risa también y acabamos los dos riéndonos en el sofá de los ochenta con la vela parpadeando y Barcelona al otro lado de la pared y el mundo entero puede esperar porque estamos aquí, juntos, riéndonos como dos imbéciles que se quieren.

Y luego la risa se convierte en otra cosa. En algo más intenso. En algo que no tiene nombre científico pero que podría tenerlo: "reacción exotérmica de dos cuerpos que se reconocen en la oscuridad." Y cuando todo se vuelve demasiado, cuando el placer sube como la temperatura del caramelo a punto de cristalizar, cuando estoy al borde de algo que no puedo medir ni controlar ni

apuntar en la libreta, Héctor me dice algo al oído. Bajito. Solo para mí. Solo para esta noche. Solo para este sofá.

Algo que llevo meses esperando oír y que él lleva meses queriendo decir.

Es una palabra. Una sola. Tres letras. Pero vale más que doscientos cincuenta mil euros. Vale más que cualquier fórmula de mi libreta. Vale más que todo.

Después, tumbados en el sofá de los ochenta (que a estas alturas debería tener una placa conmemorativa: "En este sofá se reconciliaron, se enamoraron y se prometieron dos personas que no sabían hacerlo de otra forma"), con la manta por encima y la

respiración recuperándose y la vela casi consumida parpadeando como un ojo que se cierra, le miro.

—Qué —dice.

—Nada. Te miro.

—Por qué me miras.

—Porque puedo. Porque eres mío. Porque tengo un anillo que lo demuestra.

—El anillo no demuestra nada. Es una piedra azul de una joyería del Born.

—Es una promesa.

—Es una promesa.

Me acomodo en su pecho. Escucho su corazón. Late con un ritmo constante, como un metrónomo, como la base de una canción que

está sonando solo para nosotros.

—Héctor.

—Qué.

—Hipótesis final: Héctor Navarro es la variable que no controlaba.

—Y el resultado?

—Es la única que importa.

Silencio. Me aprieta contra él. Me besa la frente.

—Dato —digo.

—Otro dato. Siempre hay otro dato.

—Este es el último.

—Cuál.

—Fórmula definitiva encontrada.

Se queda callado. Pero su abrazo se aprieta. Y su corazón late un poco más fuerte. Y eso, en lenguaje Héctor, es un "te quiero" tan

grande como el Mediterráneo.

Me quedo dormida en el sofá. Con el anillo de piedra azul en el dedo. Con su brazo en mi cintura. Con la frase de Teresa en la pared del otro lado. Con Barcelona brillando fuera.

Miro el anillo en mi dedo. La piedra azul brilla con la última luz de la vela. Es pequeña. Es sencilla. Es perfecta. Como un helado que no necesita decoración. Como una tortilla que no necesita adornos. Como las cosas que son buenas de verdad: sin florituras, sin excesos, sin nada que sobre.

Pienso en Sara, que mañana me pedirá datos sobre el anillo (quilates, composición, procedencia de la piedra) y que yo le diré que no sé nada de eso y que no me importa y que Sara se escandalizará brevemente y luego sonreirá y dirá "me alegro, Valeria." Pienso en Clara, que mañana gritará "DÉJAME VER EL ANILLO" y que lo fotografiará para Instagram y que le pondrá un filtro que hará que la piedra azul parezca el doble de grande. Pienso en mi madre, que mañana dirá "es muy bonito, bonica, pero no es de boda, verdad? Porque si es de boda necesito avisar a la familia y comprar un sombrero."

Pienso en mi padre. Pienso en que papá habría mirado el anillo y habría dicho: "Es bonito, bonica." Y luego habría mirado a Héctor y habría dicho: "Cuídala." Y Héctor habría dicho: "La cuido." Y papá

habría asentido. Y eso habría sido todo. Porque los hombres de pocas palabras se entienden entre sí sin necesidad de discursos.

La vela se consume. La trastienda queda a oscuras. Barcelona brilla al otro lado de la pared como una ciudad que sabe guardar secretos.

Y en la oscuridad, dos personas que no sabían quererse han aprendido. A su manera. Con su idioma. Con helado y tortilla y cebolla caramelizada y una libreta de fórmulas que empezó con un dato científico y acabó con una declaración de amor.

Fórmula definitiva encontrada.

35

Valeria

El reportaje de TV3 sale un sábado de septiembre, el último día del verano, cuando Barcelona empieza a respirar después de tres meses de calor y turistas y el Born recupera su ritmo de barrio de verdad: los vecinos vuelven de vacaciones, los comercios reabren, Montse la panadera saca los cruasanes a las siete y media en vez de a las ocho y el gato del colmado se instala en su esquina como si nunca se hubiera ido.

Lo graban un miércoles: una periodista llamada Marta Figueroa, que tiene la energía de alguien que ha tomado tres cafés dobles y un Red Bull y que habla más rápido que yo (lo cual es un logro científicamente notable, porque yo hablo como si me cobraran por palabra y tuviera que amortizar cada segundo), y un cámara silencioso que se llama Ferran y que filma todo con la devoción de un pintor renacentista que ha encontrado su Capilla Sixtina en un bar del Born. Pasan todo el día en Química: graban el obrador, la cocina, la terraza, el arco entre los locales, la frase de Teresa en la pared. Entrevistan a Héctor ("Soy Héctor. Cocino." Es literalmente lo

primero que dice. Marta Figueroa tiene que sacarle las palabras con sacacorchos). Me entrevistan a mí ("Soy Valeria, científica de alimentos, y hago helados artesanales que tienen una ficha técnica más larga que mi currículum." Marta Figueroa se ríe). Entrevistan a Iñaki ("Estos dos se odiaban, luego se quisieron, luego se pelearon, luego se reconciliaron. Es como una telenovela pero con croquetas." Marta Figueroa le adora).

El sábado, el reportaje sale en el informativo de mediodía de TV3. Tres minutos. Imágenes de Química: la barra, el arco, la comida. Mi cara hablando de helados con pasión. La cara de Héctor hablando de tortillas con parquedad. Las manos de los dos trabajando en la cocina, pasándose platos sin mirarse. La terraza del Born llena de gente. Y al final, Marta Figueroa diciendo a cámara: "Química es la historia de dos personas que empezaron peleándose por una terraza y acabaron creando el restaurante más original de Barcelona."

El sábado, el reportaje sale en el informativo de mediodía. Tres minutos de televisión que cambian todo. Tres minutos en los que Marta Figueroa cuenta nuestra historia con una habilidad narrativa que me da envidia: "Empezaron peleándose por una terraza. Acabaron creando el restaurante más original de Barcelona. Esto es Química. Y sí, la química es real."

Hay imágenes del arco entre los locales. De las manos de Héctor emplatando un tartar con esa precisión de cirujano que tiene. De mis manos sacando bolas de helado de la vitrina con el cucharón de

acero que me regaló Sara. De la terraza llena de gente. De la frase de Teresa en la pared. De Iñaki sirviendo con una bandeja en cada mano y esa sonrisa que ilumina la pantalla. Y al final, un plano de Héctor y yo mirándonos a través de la ventana de servicio. Sin decir nada. Solo mirándonos. Y en ese plano, Marta Figueroa dice: "Algunos lo llaman negocio. Ellos lo llaman Química."

El teléfono explota. Literalmente. Metafóricamente. De todas las formas posibles.

Mi madre: "TE HE VISTO EN LA TELE. SALES GUAPÍSIMA. EL CHICO TAMBIÉN PERO TÚ MÁS. HE LLAMADO A TODAS LAS VECINAS. A

MERCHE LA DE LA ACADEMIA. A PURI LA DEL MERCADO. A TODAS. ERES FAMOSA BONICA."

Sara: "Enhorabuena. Muy profesional. Y se nota que estáis enamorados. Los datos no mienten."

Clara: "TÍAAAA. SOY AMIGA DE UNA FAMOSA. VOY A PEDIR MESA VIP PARA SIEMPRE."

Txema: "Hijo, te he visto. Tu madre estaría orgullosa. He llorado un poco. Bueno, mucho."

Iñaki: "HE SALIDO EN LA TELE. MI MADRE HA LLAMADO DESDE SAN SEBASTIÁN. DICE QUE ESTOY MUY GUAPO."

El lunes, la lista de espera de Química tiene ciento veinte nombres. El martes, doscientos. El miércoles, Marc Puig escribe otro artículo titulado "Química: de la guerra del Born al fenómeno gastronómico de la temporada."

Y el negocio despega. De verdad. No el "va bien" de los primeros meses, que significaba que sobrevivíamos. El despega de verdad: facturación de veinte mil euros mensuales. Beneficio neto de ocho mil. Suficiente para pagar todo, para invertir, para crecer.

Sara me manda un informe (porque Sara manda informes cuando la gente normal manda emojis): "Facturación de septiembre: veinte mil

euros. Beneficio neto: ocho mil. Proyección a diciembre: positiva. Conclusión: estáis fuera de peligro. La heladería no va a cerrar. Química funciona. PD: estoy orgullosa de ti."

Clara me manda una foto del número de seguidores de Instagram de Química: tres mil en una semana. Debajo escribe: "SOMOS VIRALES TÍA. VIRALES. IÑAKI QUIERE ABRIR TIKTOK. LE HE DICHO QUE SÍ PORQUE IÑAKI EN TIKTOK ES CONTENIDO DE ORO."

Txema me llama y llora durante dos minutos sin decir nada y luego dice: "Tu madre estaría orgullosa, hijo. He llorado un poco. Bueno, mucho. Bueno, todavía estoy llorando."

Contratamos a una ayudante de cocina, Laia, que tiene veinticuatro años, un máster en cocina del Hofmann y la energía de tres personas normales combinadas con un turbo. Iñaki pasa a ser jefe de sala, lo cual le convierte en la persona más feliz del Born. Clara, de forma no oficial, se convierte en nuestra directora de marketing:

gestiona las redes, el contenido, la imagen. Le pagamos en cenas y en gratitud eterna.

Pero lo importante no es el dinero. No es la fama. No es el reportaje ni la lista de espera.

Lo importante es esto.

Pero lo importante no es el dinero. No es la fama. No es el reportaje ni la lista de espera. No son los tres mil seguidores de Instagram ni el artículo de Marc Puig ni la columna de Montserrat.

Lo importante es esto. Lo que pasa el último sábado de septiembre. El último día del verano. El día en que Barcelona se despide del calor con un atardecer que es dorado y naranja y violeta y que parece pintado por alguien que sabe que este es el último de la temporada y quiere que sea memorable.

Un sábado de septiembre, el último del verano, a las once de la noche, la terraza de Química está llena. Las mesas tienen velas. La brisa del Born mueve las servilletas. El olor a comida y a helado y a Barcelona se mezcla en el aire como una melodía que no tiene letra pero que todo el mundo reconoce.

Lo importante es esto: las personas. Las personas que están en la terraza, en la barra, en la cocina, en la calle. Las personas que han hecho posible que dos locales se conviertan en uno y que una

guerra de terraza se convierta en una historia de amor con croquetas.

Estoy detrás de la barra del obrador, sacando la última ronda de helados del día. Los helados del último día del verano: Emulsión perfecta (albahaca y limón, mi primer helado, el que nunca cambia), Reacción endotérmica (menta y chocolate, el favorito de Sara), Punto de fusión (caramelo salado, el favorito de Txema) y uno nuevo que he creado esta mañana y que no tiene nombre todavía: melocotón tardío de la Boqueria con miel de romero y un toque de canela. Sabe a otoño. Sabe a despedida del verano. Sabe a lo que viene. A mi izquierda, la vitrina brilla con los sabores de mañana. A mi derecha, a través de la ventana de servicio, veo a Héctor en su cocina. Está emplatando el último tartar de la noche con la concentración de siempre, las mangas remangadas de siempre, los ojos de miel de siempre.

En la terraza: Iñaki sirve con una bandeja en cada mano y una sonrisa que ilumina la calle. Txema está sentado en su taburete de siempre, en la barra, con su cortado de siempre, mirando el local con esos ojos que ven a Teresa en cada rincón. Sara y Clara están en la mesa del fondo, brindando con vino blanco: Sara porque ha acabado su congreso de biología marina y puede permitirse una noche sin microscopio, Clara porque Iñaki le ha pedido una cita de verdad (no una excusa de comprar pintura) y ella ha dicho que sí

con la dignidad de alguien que lleva semanas esperando que se lo pida.

Mi madre ha llamado hace una hora: "Bonica, he visto lo de la tele otra vez. En la repetición. Sigues saliendo guapa. He comprado tres tuppers nuevos para la próxima vez que vaya. Tu padre estaría orgulloso, Valeria. Estaría tan orgulloso."

Miro la terraza. Miro a las personas que quiero. Miro a Héctor a través de la ventana de servicio. Él levanta la vista del plato. Me ve. Nos miramos.

No hace falta más. No hace falta el reportaje de TV3. No hace falta la lista de espera de ciento veinte nombres. No hace falta nada que no sea esto: dos personas mirándose a través de una ventana de servicio en un local que se llama Química.

No hacen falta palabras cuando dos personas han aprendido a hablar con la comida. Cuando un helado de cebolla caramelizada significa "pienso en ti." Cuando una tortilla de patata significa "estoy

aquí." Cuando un coulant de chocolate con helado de naranja sanguina significa "esto es lo mejor que tengo y es para ti."

Héctor sonríe. La sonrisa. La completa. Hoyuelo incluido.

Yo sonrío. Sin contenerme. Sin medir. Sin apuntar en la libreta.

—Última mesa, científica —dice a través de la ventana.

—Lista, cocinero.

Le paso el helado. Él me pasa el plato. Nuestras manos se rozan. Caliente contra frío. Como siempre. Como todo lo nuestro.

A las doce, cuando el último cliente se ha ido y la terraza se vacía y Barcelona empieza a dormirse (a su manera, que nunca es del todo), saco la libreta nueva.

La abro por la última página escrita. Debajo de los datos de facturación y los pedidos de mañana y la temperatura óptima del sorbete de mango, escribo:

"Último día del verano. Química: lleno completo. Terraza: sin una silla vacía. Equipo: Héctor, Iñaki, Laia, Sara, Clara, Txema. Paula a

distancia (pero presente siempre). Facturación: pendiente de cierre (Sara lo calcula mañana)."

"Estado de Química: funciona." "Estado de la científica: feliz." "Estado del cocinero: el mismo. Estoy segura."

"Nota personal: hace cinco meses, abrí la puerta de un local vacío del Born con las manos temblando y un metro en el bolso. No sabía lo que iba a pasar. No sabía que al otro lado de la pared había un hombre que cocina como respira, que gruñe como saluda, que tiene los ojos color miel y las manos más grandes que he visto en mi vida. No sabía que íbamos a pelearnos, a reírnos, a besarnos, a gritarnos, a rompernos y a reconstruirnos. No sabía que la respuesta a todas

mis preguntas estaba a tres metros, detrás de un tabique de cuarenta años."

"Pero ahora lo sé."

"Y la respuesta es: cuestión de química."

Cierro la libreta. La dejo en la barra. Miro la terraza vacía.

Héctor sale de la cocina. Se quita el delantal. Se sienta en la silla de al lado. La misma silla. La misma terraza. La misma línea donde un día puse cinta de carrocero para marcar territorio.

—Buenas noches, científica.

—Buenas noches, cocinero.

Barcelona brilla. El Born respira. Y nosotros estamos aquí. Juntos. En nuestro sitio.

Y no necesitamos más.

36

Valeria

Seis meses después.

Febrero en Barcelona es gris, húmedo y bonito de esa forma que solo son bonitas las ciudades que no intentan serlo. Las ciudades que se ponen guapas a propósito son como las personas que se arreglan demasiado: sospechas que esconden algo. Barcelona en febrero no esconde nada. Se muestra tal cual es: con sus charcos en las Ramblas, sus paraguas de colores que florecen como setas en los días de lluvia, sus terrazas vacías esperando la primavera con la paciencia de quien sabe que llegará. El Born tiene charcos en las calles empedradas, paraguas de colores en los balcones y ese olor a lluvia mezclado con piedra vieja que me recuerda por qué me enamoré de esta ciudad.

Héctor y yo vivimos juntos.

Suena más sencillo de lo que fue. "Vivimos juntos" no incluye la negociación de tres semanas sobre dónde (su estudio de treinta

metros cuadrados encima del bar o mi tercero sin ascensor en Gràcia), la pelea sobre el espacio para mis libros de ciencia alimentaria (él decía que no cabían; cabían, solo había que reorganizar), ni la discusión filosófica sobre si una planta medio muerta del balcón de Gràcia merecía ser trasladada (la trasladé; se murió en el camino, lo cual es estadísticamente coherente con mi historial botánico).

Al final elegimos un piso nuevo. Un segundo con ascensor en el Born, a dos calles de Química, con un salón amplio, una cocina que Héctor miró como un niño mira un parque de atracciones y un balcón donde he puesto tres plantas que Héctor riega con su método de "cuando me acuerdo" y que, inexplicablemente, están vivas.

Es un domingo de febrero. Son las once de la mañana. Llueve. Estamos en la cocina de nuestro piso, desayunando.

Héctor hace tostadas con tomate y aceite de oliva. Yo hago el café en la cafetera italiana que era de Teresa (que Txema nos ha regalado al mudarnos con una nota que decía: "Teresa querría que el café se hiciera en una casa donde se quieren"). En la mesa hay un tarro de mermelada de naranja amarga que hice yo la semana

pasada, un queso manchego que trajo Héctor de la Boqueria y una discusión en curso.

—La mermelada de naranja amarga va con el queso —digo.

—No va con el queso.

—Va perfectamente. El dulce amargo de la naranja con el salado del manchego. Es un clásico.

—Los clásicos son clásicos porque alguien los inventó sin pensarlo. Pero eso no significa que todos funcionen.

—Héctor, pruébalo.

—No.

—Pruébalo.

Cojo un trozo de queso. Le pongo mermelada encima. Se lo acerco a la boca. Héctor me mira con esa expresión de "no voy a ceder" que siempre precede al momento en que cede.

Abre la boca. Mastica. Traga.

—Joder —dice. Con la boca llena. Con los ojos cerrados. Con esa cara que pone cuando algo le sorprende y que es mi cara favorita

del mundo porque es la cara del hombre más terco de Barcelona admitiendo que se equivocaba.

—Te lo he dicho. La ciencia no miente. El dulce amargo del cítrico con el umami salado del curado crea un contraste que activa los receptores del paladar de forma complementaria. Es química pura.

—No me hables de química a las once de la mañana.

—Todo es química. El queso es química. La mermelada es química. Nosotros somos química.

—Va con el queso.

—Siempre he tenido razón.

—No siempre. Solo en esto. Y en lo de la cinta de carrocero. Y en lo de los Jueves de Química. Y en lo de abrir la puerta. Pero aparte de eso, no siempre.

Le beso con sabor a naranja y queso y café. Uno de esos besos de domingo por la mañana que saben a nada especial y a todo a la vez.

Química funciona. Mejor que bien. Mejor que los números más optimistas de Sara. Diciembre fue el mejor mes: la temporada navideña trajo turistas, cenas de empresa, reservas de grupo. Creamos un menú de Navidad especial que incluía un helado de

turrón de Jijona que se hizo viral en Instagram y que vendimos trescientas unidades en tres semanas.

Enero fue más tranquilo, pero el invierno ya no me asusta. Porque hemos aprendido algo que no sabíamos cuando empezamos: la gente no viene a Química solo por el helado. Ni solo por las tapas. Viene por la experiencia. Viene por el arco entre los locales, por la frase de Teresa en la pared, por la historia de la guerra de la terraza y la cinta de carrocero, por vernos a Héctor y a mí cocinar juntos a través de la ventana de servicio. Viene por la química. La gastronómica y la otra.

He empezado a dar talleres de "ciencia del helado" en el obrador. Los sábados por la mañana, antes de abrir. Diez personas, dos horas, aprenden a hacer helado artesanal con base científica. Les enseño a medir temperaturas, a entender la cristalización, a equilibrar azúcares y grasas. Y al final, se comen lo que han hecho. Son talleres pequeños, baratos, que dan poco dinero pero mucha alegría. La gente sale con la cara de quien ha descubierto que la cocina es ciencia y que la ciencia puede ser divertida.

Héctor, por su parte, ha ampliado la carta. Tiene seis platos nuevos que no existirían si yo no le hubiera retado a inventarlos. Un risotto de setas con helado de trufa. Un ceviche de corvina con sorbete de maracuyá y jengibre. Una ensalada templada de pulpo con helado de aceite de oliva y pimentón. Son platos que solo existen porque

alguien le dijo "y si" y él, en vez de decir que no, dijo "déjame probar."

Ese alguien soy yo. Y estoy ridículamente orgullosa de ello.

Txema viene a comer todos los domingos. Se sienta en su taburete (que hemos trasladado del antiguo bar al nuevo espacio, porque hay cosas que no se tocan) y pide siempre lo mismo: tortilla de patata con helado de cebolla y un cortado. Come despacio. Mira el local. A veces habla con los clientes como si siguiera siendo el dueño, lo cual técnicamente no es pero sentimentalmente sí. Y cuando se va, a las cuatro, me da un beso en la mejilla y le da una palmada a Héctor en el hombro y se va andando a la Barceloneta con sus pantalones de pinzas y su camisa de cuadros, con el mar esperándole al final de la calle.

Mi madre envía tuppers desde Valencia. Cada semana. Arroz al horno, ensaladilla rusa, coca de llanda. Con notas pasivo-agresivas pegadas en la tapa: "Este arroz es mejor que el de allí pero no se lo digas a nadie." "He puesto doble ración porque estáis los dos

delgados." "La próxima vez que vengáis a Valencia os hago fideuà, que es lo que hay que comer en febrero, no helado."

Le hemos dicho que no necesitamos tuppers. Sigue enviándolos. Es su forma de querernos. La única que conoce. Y la mejor.

Sara tiene un ligue. Un oceanógrafo llamado Martín que conoció en el congreso de biología marina y que, según Clara, "tiene pinta de saber besar bajo el agua, lo cual es un superpoder." Sara dice que es pronto para opinar. Clara dice que es tarde para no opinar. Yo digo que Sara merece a alguien que mida las cosas tan bien como ella, y que un oceanógrafo parece un candidato prometedor.

Clara e Iñaki están juntos. Oficialmente. Llevan dos meses. Es la relación más larga de Clara en cinco años, lo cual es un dato que Sara y yo celebramos en silencio cada vez que las tres cenamos juntas los viernes (tradición que se mantiene, con o sin hombres, con o sin crisis, con o sin lluvia). Iñaki le dice "bonica" con acento vasco, lo cual es objetivamente ridículo y subjetivamente adorable. Clara le dice "txiki" con acento catalán, lo cual es igualmente ridículo y adorable.

Y Héctor.

Héctor sigue siendo gruñón. Sigue cocinando de noche, solo, con Chet Baker de fondo. Sigue limpiando la barra cuando ya está limpia. Sigue diciendo "no está mal" cuando algo está espectacular. Sigue

con la barba de tres días que es de tres días todos los días. Sigue con los ojos de miel y las manos grandes y esa forma de mirarme que mi madre describió como "te mira como tu padre me miraba a mí."

Pero hay cosas nuevas. Cosas que no estaban hace seis meses.

Me deja notas en la almohada. Cortas. Con su letra de médico. "Buenos días, científica." "Hay café." "Te quiero." (Esta última la ha escrito una sola vez. Una. La guardo en el cajón de la mesilla como si fuera un diamante.)

Me calienta las manos todas las noches antes de dormir. Es un ritual: yo meto las manos entre las suyas, grandes y calientes, y las dejo ahí hasta que dejan de temblar. No dice nada. Solo me las calienta. Y es el gesto más tierno que me han hecho en la vida.

Cocina pensando en mí. Cada plato nuevo es una conversación. Cada tapa es una frase. Cada postre es una declaración. La semana pasada creó un plato nuevo: un tartar de atún con granizado de yuzu y jengibre que no existía en ningún menú del mundo y que existe porque una noche le dije "y si probamos con cítricos japoneses?" y él dijo "qué coño es un yuzu?" y yo le di a probar uno y él cerró los ojos y dijo "vale, eso funciona." Y creó un plato alrededor de un ingrediente que no conocía porque yo se lo enseñé.

Como yo creé un helado de cebolla caramelizada porque él me enseñó que la cebolla puede ser dulce.

Somos dos personas que se hablan con la comida porque a veces las palabras no alcanzan y la comida sí. Porque un helado puede decir "estoy pensando en ti" sin que nadie más lo oiga. Y una tortilla puede decir "estoy aquí" sin que nadie más lo sepa.

Sara tiene un ligue. Un oceanógrafo llamado Martín que conoció en el congreso de biología marina de Tokio y que, según Clara, "tiene pinta de saber besar bajo el agua, lo cual es un superpoder." Sara dice que es pronto para opinar. Clara dice que es tarde para no opinar. Yo digo que Sara merece a alguien que mida las cosas tan bien como ella, y que un oceanógrafo que estudia corrientes marinas y que tiene paciencia para esperar a que un pez pase por delante de su cámara submarina durante seis horas parece un candidato prometedor para una mujer que estudia plancton.

Clara e Iñaki están juntos. Oficialmente. Llevan dos meses. Es la relación más larga de Clara en cinco años, lo cual es un dato que Sara y yo celebramos en silencio cada viernes cuando cenamos las tres (tradición que se mantiene, con o sin hombres, con o sin lluvia, con o sin crisis existenciales). Iñaki le dice "bonica" con acento vasco, lo cual es objetivamente ridículo y subjetivamente adorable. Clara le dice "txiki" con acento catalán, lo cual es igualmente ridículo

y adorable. Juntos son un desastre multilingüe que funciona perfectamente.

Hoy es domingo. Son las seis de la tarde. Hemos cerrado Química a las cuatro porque los domingos cerramos pronto para tener una tarde de descanso que no es descanso sino vida. La tarde de febrero se oscurece temprano y la lluvia ha parado pero el cielo sigue gris,

ese gris de Barcelona en invierno que no es triste sino íntimo, como una manta que la ciudad se pone encima para descansar.

Estamos en la terraza de Química. Solos. Con las sillas apiladas y las mesas recogidas y el Born oliendo a lluvia reciente.

Héctor está sentado en su silla de siempre. Yo estoy sentada en la mía. La línea de la cinta de carrocero que ya no existe entre nosotros.

—Héctor.

—Qué.

—Te quiero.

Me mira. Con los ojos de miel que llevan seis meses mirándome y que espero que me miren seis meses más y seis años más y

sesenta.

—Lo sé —dice.

—Dilo.

—Ya lo sabes.

—Dilo, Héctor. En voz alta. Aquí. En nuestra terraza.

Silencio. El Born. Las farolas encendiéndose. El ruido lejano de la ciudad.

Y entonces Héctor Navarro, treinta y tres años, cocinero, gruñón, divorciado, experto en no decir las cosas, me mira a los ojos y dice:

—Te quiero.

Dos palabras. Cuatro sílabas. Todo un universo.

Es la primera vez que lo dice en voz alta. No en una nota. No con una tortilla. No con un anillo. En voz alta. Mirándome. En la terraza

donde empezó todo.

—Otra vez —digo.

—Te quiero.

—Otra vez.

—Valeria, no voy a...

—Otra vez.

Se ríe. La risa. La entera. La que me quita el aire y me da vida al mismo tiempo.

—Te quiero —dice riéndose—. Te quiero, joder. Te quiero, científica loca del helado. Te quiero con tu metro y tu libreta y tus manos frías y tu madre que manda tuppers tres veces por semana y tu manía de medirlo todo y tu forma de hablar sin respirar y tus plantas que se mueren y tu pelo que no se peina y tus datos y tus fórmulas y tu

forma de decir "dato científico" después del sexo como si el sexo fuera un experimento y no la mejor parte de mi vida. Te quiero.

Le beso. En la terraza. Bajo el cielo gris de febrero. Con el olor a lluvia y a Barcelona y a Química.

—Eso ya lo sabía —digo contra su boca—. Llevo meses con los datos.

—Los datos.

—Los datos no mienten.

Se ríe otra vez. Me abrazo a él. Me abraza. Y nos quedamos en la terraza de Química, en el Born, en Barcelona, en nuestra vida, abrazados bajo un cielo que podría ser gris o azul o del color que le dé la gana porque a nosotros nos da igual.

Porque estamos aquí. Juntos. Y eso es lo único que importa.

Barcelona brilla alrededor.

Cuestión de química: resuelta.