



LARA SMIRNOV

LAS MANOS QUIETAS, QUE VAN AL PAN

zafiro[♥]

ÍNDICE

PORTADA

SINOPSIS

CAPÍTULO 1

CAPÍTULO 2

CAPÍTULO 3

CAPÍTULO 4

CAPÍTULO 5

CAPÍTULO 6

CAPÍTULO 7

CAPÍTULO 8

CAPÍTULO 9

CAPÍTULO 10

CAPÍTULO 11

EPÍLOGO

AGRADECIMIENTOS

BIOGRAFÍA

REFERENCIAS A LAS CANCIONES

NOTAS

CRÉDITOS

Gracias por adquirir este eBook

Visita Planetadelibros.com y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos

Fragmentos de próximas publicaciones

Clubs de lectura con los autores

Concursos, sorteos y promociones

Participa en presentaciones de libros

PlanetadeLibros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

SINOPSIS

Nina no tiene suerte con los hombres. Harta de sufrir el acoso de jefes y compañeros en los restaurantes donde ha trabajado, se presenta al concurso «Tip Top Chef», para conseguir su independencia y abrir su propia pastelería.

Denis había logrado hacer realidad su sueño: abrir un restaurante a medias con la mujer de su vida. Pero cuando ella decidió que en su vida no era suficiente un solo hombre, el sueño se convirtió en pesadilla y Denis se quedó sin amor y sin restaurante.

Las cosas entre Denis y Nina no pueden empezar peor. Desde su primer encontronazo ante las cámaras, la pareja entra en un duelo personal para demostrarle al jurado que no tienen rival amasando pasta y pellizcando los bordes, pero cuando los focos se apagan, los pellizcos vuelan porque las manos se les van, y no precisamente al pan.

1

Madrid, primavera de 2017

Era el momento de la verdad. No podía fallar. Todas las cámaras y las miradas estaban puestas en ella. Estaba preparada; tenía la sensación de que llevaba toda la vida preparándose para ese momento. Dominaba la receta, los ingredientes eran de primera calidad, y la elaboración había salido tal como debía. Sólo faltaba emplatar y seducir a los tres miembros del jurado con su presentación.

—¿Qué nos has preparado, Santina? —le preguntó Paco, el primer juez del concurso «Tip Top Chef».

—Una receta de mi abuela Sinda: flan de queso pasiego. Le he dado mi toque personal con la reducción de orujo con miel de Liébana para el *coulis* de arándanos.

Paco Gutiérrez, alto, fuerte y campechano, clavó la cuchara con decisión en el flan, arrastrando un poco de *coulis*. Se metió el postre en la boca, cerró los ojos y gimió de placer.

—Dios mío —exclamó—. Preséntame a tu abuela Sinda. Quiero casarme con ella.

Santina —o Nina, como la llamaban todos— sonrió. «Sí, todo va a salir bien.»

La segunda juez, Fuensanta Cornejo-Salmuera, una mujer morena, esbelta y muy elegante, fue la siguiente en catar el postre. Asintiendo con la cabeza, la felicitó.

—Bravo. Una receta sencilla pero impecable en su elaboración. La consistencia del flan es perfecta, y la presentación, muy atractiva. Buen trabajo, enhorabuena.

Mientras el tercer juez, Oriol Santacruz, un hombre de unos treinta y cinco años, guapo, moreno y con una voz grave que fundía el caramelo sin necesidad de ponerlo al fuego, probaba el flan en el que Santina había depositado todas sus esperanzas, la aspirante a concursante ocultó las manos detrás de la espalda y cruzó los dedos.

En ese momento notó algo que, por desgracia, le resultaba demasiado familiar: alguien acababa de pellizcarle el culo.

—El flan es correcto —sentenció el chef en tono brusco—, pero esperaba un poco más del *coulis*...

—¡Esto sí que no pienso consentirlo! —exclamó Nina, perdiendo el control.

El chef la miró y alzó una ceja desafiante.

—Y ¿cómo piensas impedirlo? —susurró con una voz aún más grave de lo habitual, que habría convertido la entropierna de Nina en una licuadora de no ser porque la rabia había tomado el control de sus emociones.

—No estoy hablando con usted, chef.

—¿Hablas sola, aspirante?

—A veces —admitió ella—, pero eso no viene a cuento. He tenido que dejar un montón de trabajos porque mis jefes me han faltado al respeto. Si estoy aquí es porque quiero abrir mi propio restaurante, un lugar donde poder crear sin tener que preocuparme por si algún pulpo me mete mano en el...

—¿*Coulis*? —Fuensanta le echó un capote.

—¡Sí! —Se volvió y vio que algunos de sus nueve compañeros de eliminatoria la miraban divertidos. Otros parecían satisfechos por haberse librado de la competencia de una rival peligrosa, y otros disimulaban mirando al suelo—. ¡Exijo el ojo de halcón!

Los tres miembros del jurado intercambiaron miradas entre sorprendidas y divertidas, sin saber cómo reaccionar.

En ese momento, la presentadora —Genoveva, a la que llamaban Veva para abreviar— acababa de recibir instrucciones del director del programa.

—¡Aspirantes! —exclamó reclamando su atención—, el jurado debe retirarse a deliberar. —Y, mirando a cámara, sonrió y añadió—: Unos minutos de publicidad y volvemos. No se vayan. ¡Esto está que arde!

En cuanto se cortó la emisión, Nina se volvió hacia sus nueve compañeros y se enfrentó a ellos.

—¿Quién me ha pellizcado?

Un hombre que debía de tener su misma edad —rozando la treintena— dio un paso al frente.

—He sido yo —respondió con una sonrisa ladeada.

Santina esperó en un silencio tenso a que se disculpara. Al ver que él no hacía más que comérsela con la mirada, apretó los puños.

—¿No tienes nada más que añadir? —le preguntó mientras veía con satisfacción que Fuensanta se colocaba a su lado y lo fulminaba con la mirada, con los brazos cruzados sobre el pecho.

—Tiene la consistencia perfecta —respondió él, pronunciando la erre con un ligero acento francés.

—No me hagas la pelota ahora. No te estoy hablando del flan; te estoy hablando del...

—*Coulis* —añadió Fuensanta, con tanta dignidad que a Nina le recordó a una monja ursulina.

—Yo también —replicó él con naturalidad—. Tiene la consistencia perfecta. Cede levemente bajo la presión de los dedos, pero conserva intacta su elasticidad. Llevaba un rato observándolo y he tenido la sensación de que había encontrado lo que estaba buscando, pero estudié con el maestro, Ferran Adrià, y él insistía mucho en que no debemos dar nada por sentado. Con él aprendí que hay que comprobarlo todo, catar todos nuestros platos. Y eso es lo que he hecho.

—¿Eso es lo que tú entiendes por una disculpa?

—¿Quién se ha disculpado?

Fuensanta alzó las cejas.

—Volvemos al aire dentro de diez segundos —anunció el regidor del programa—. Fuensanta, empezamos contigo. Pregunta quién ha pellizcado a Santina. Y dile que te dé una buena explicación si no quiere ser expulsado.

Al entrar en directo, los concursantes y los miembros del jurado revivieron la escena que acababa de tener lugar. El concursante, que se llamaba Max, repitió sus explicaciones. Nina no necesitó fingir un nuevo enfado, porque el inicial seguía muy vivo.

—Es la excusa más burda y patillera que he oído nunca —protestó cuando el pulpo acabó de hablar.

Él le dirigió una mirada descolocada durante un instante, ladeando la cabeza como si estuviera recordando algo, pero enseguida recuperó el descaro.

—No es ninguna excusa; es la pura verdad. Soy especialista en pastas. La pasta italiana no tiene secretos para mí. Y he viajado por todo el mundo para conocer de primera mano el secreto de los fideos de arroz de China, los *pelmeni* rusos, la *galuska* húngara, los *spätzle* alemanes o el *kadaif* turco. Ha llegado el momento de hacer mi aportación a la gastronomía mundial. Si paso la eliminatoria y entro en el concurso, me comprometo a elaborar una pasta que tenga la consistencia exacta del...

—*Coulis* —dijeron los tres miembros del jurado a la vez, con un deje de cachondeíto que a Santina no le hizo ninguna gracia.

—Del *coulant* de mi compañera. —La miró de reojo—. Si es que pasa la eliminatoria, claro, porque mira que presentarte con un flan... Podrías habértelo currado un poquito más, chata.

Santina no se podía creer lo que estaba oyendo.

«¿Por qué, Señor? ¿Qué he hecho yo para merecer este castigo?»

—La valoración de los platos de los candidatos la hacemos nosotros, si no te importa —lo reprendió Oriol con una mirada digna de un director de instituto que hizo que Santina se enamorara de él un poco más.

—Y eso es exactamente lo que van a hacer ahora —los interrumpió Veva alegremente—. El jurado se retira cinco minutos a deliberar. Aspirantes, manteneos en vuestros puestos.

Mientras la pizpireta presentadora contaba a los telespectadores la dinámica del concurso, los tres miembros del jurado discutían en la salita vecina. Tanto Max como Santina tenían nivel para entrar, pero también lo tenían los demás, no en vano formaban parte de la última tanda de diez finalistas elegidos entre varios miles de candidatos. De los diez, cinco entrarían en el concurso. Éstos, unidos a los otros quince aspirantes que habían sido elegidos en las tres eliminatorias anteriores, formarían los veinte concursantes de la primera edición de «Tip Top Chef», la apuesta para la noche de los sábados de una de las principales cadenas de televisión privada.

No habían pasado ni diez minutos desde el pellizco, pero las redes sociales ya habían empezado a arder. Muchas eran las voces que exigían la expulsión inmediata de Max, considerando que su actitud era machista y mostraba un desprecio absoluto por el cuerpo y la intimidad de su compañera. Sin embargo, no eran menos las voces que lo jaleaban, felicitándolo y convirtiéndolo en una especie de héroe; al parecer, muchos desearían hacer lo mismo, pero nunca se habrían atrevido. Por su parte, muchas mujeres que se habían sentido acosadas por sus jefes y compañeros en el trabajo apoyaban a Nina, que acababa de convertirse en su abanderada sin pretenderlo. *Hashtags* como #TeamMax, #TeamNina, #ElPutoAmo, #MaxALaCalle, #NoToquesPorQuéTocas, #ConsistenciaPerfecta o #LasManosQuietas, que crecían con fuerza en Twitter y en Instagram, eran justo lo que el programa buscaba.

El director les habló por el pinganillo:

—¿Tenéis ya a los candidatos?

—Sí —respondió Paco.

—No —dijo Fuensanta.

—¿Max y Santina están entre los dudosos?

—Sí —contestó Oriol.

—Pues no hay dudas que valgan. Esos dos entran, hacedlo como queráis. Dentro de un momento volvemos al aire.

Fuensanta iba a protestar, pero sus compañeros negaron con la cabeza.

—No te preocupes —la tranquilizó Oriol—. Deja que entre el Manos Largas; no le voy a dejar pasar ni una. Creo que me voy a divertir mucho con él.

Los miembros del jurado volvieron a plató, donde los diez candidatos esperaban nerviosos. Cada uno de ellos traía su propia historia, una historia de lucha, superación y esperanza. Aunque al principio Santina logró colocarse lejos de Max para no tener que soportar su presencia, cada vez que un candidato era eliminado y subía a la primera planta para observar el resto del programa desde arriba, el insufrible pulpo se iba acercando más a ella.

Cuando ya sólo quedaban seis candidatos, se inclinó hacia ella y le susurró al oído:

—No sufras, entramos los dos. Ya se te ocurrirá cómo agradeceréme.

Ella apretó las manos que tenía unidas a la espalda y frunció los labios. «Aguanta, no dejes que otro hombre te arruine la vida. Ya tendrás tiempo de decirle lo que piensas cuando se apaguen las cámaras.»

—Santina, te veo tensa —comentó Paco.

«Mierda, me voy a casa», pensó ella.

—No lo estés —siguió diciendo el mayor de los jueces—. Todavía no me has dado el teléfono de tu abuela Sinda, así que te quedas con nosotros.

Nina sintió un alivio tremendo.

—¡Gracias, muchas gracias, chef! Lo daré todo. —Pensó en su abuela, que sin duda la estaría viendo en ese momento, y le mandó un beso a cámara—: Va por ti, abuela.

—Teresa, tu plato era correcto, pero no me ha despertado las ganas de casarme con tu abuela. Lo siento, eres la última expulsada de la eliminatoria, pero sigue trabajando, llegarás lejos.

—Gracias, chef —replicó la aspirante con deportividad antes de marcharse.

—¡Sí! —exclamó Max, acercándose a Santina y abrazándola—. Me has traído suerte, rubia —le susurró al oído, aspirando su aroma—. Cuando gane y monte mi restaurante, le pondré de nombre «Pellizcos» en tu honor.

—Suéltame, desgraciado. Pero ¿tú de qué vas? —Nina le dio un empujón en el pecho, pero él no aflojó el abrazo.

Al alzar la cara para flambearlo con la mirada, quedó presa de sus ojos color caramelo. No era la primera vez que veía unos ojos de ese mismo color. La última vez había sido un segundo antes de darle un rodillazo en las nueces al que creía que era el hombre de su vida. Sintió una gran tentación de hacer lo mismo esta vez, pero no se olvidaba de las cámaras.

—¿Quién te crees que eres para ir metiendo mano a la primera mujer que se te pone por delante?

—¿Quién te ha dicho que les meto mano a todas? —Le guiñó el ojo—. Más quisieran.

«¡Aaarggg, no puedo, no puedo, no puedo con este chulo!»

—Claaaaro, ahora me dirás que soy la primera que ha tenido ese honor... —La voz de Nina destilaba sarcasmo—. Me jurarás que hay algo especial en mí que ha hecho que no pudieras contenerme, ¿me equivoco?

Max se echó hacia atrás y la examinó. La guapa cocinera llevaba unos pantalones negros, del mismo color que la camisa, arremangada por debajo de los codos. El toque de color lo ponía su pelo, rubio como la miel, que se había recogido en una austera cola de caballo, y el delantal, blanco, en el que había bordadas diminutas margaritas amarillas.

El vaivén del pelo, el aroma a champú Johnson's, las margaritas..., todo le trajo recuerdos de un breve período de su vida que había olvidado. Aquella temporada que pasó

en Reinos, donde conoció a aquella preciosa niña... ¿Cómo se llamaba? No lo recordaba, pero olía exactamente igual que la fiera de culo perfecto.

—Max, como ves, estás dentro —retumbó la voz de Oriol, sacándolo de sus pensamientos—, pero tu participación será la más corta de la historia de los *realities* de cocina como no te disculpes ahora mismo con tu compañera.

Él le dirigió una mirada extrañada, como si no entendiera a qué venía tanto alboroto, se encogió de hombros y se volvió hacia Santana.

—Lo siento, no he podido controlarme —dijo con una sonrisa tan canalla que Nina deseó tener a mano un cortahuevos, de esos que rebanan huevos duros en rodajitas finas.

—Disculpas aceptadas; que no vuelva a pasar —replicó furiosa.

Había acudido al concurso queriendo dar una imagen de profesionalidad, no para presentarse ante el público como la Rottenmeier de los fogones, pero si algo había aprendido durante los últimos años era a dejar las cosas claras desde el principio. Era la única manera de sobrevivir en la jungla de las cocinas. Por desgracia, muchas veces ni siquiera eso era suficiente.

—¡Aspirantes, a vuestras mesas! —exclamó Veva.

Los otros quince participantes entraron en plató y se unieron a ellos. Mientras la grúa hacía un barrido mostrando los rostros emocionados de los veinte cocineros, Genoveva despedía el programa.

—Durante esta semana nuestros aspirantes se enfrentarán a auténticos retos que pondrán a prueba su creatividad y su capacidad de improvisación. No olviden las caras de estos veinte hombres y mujeres y no se pierdan el programa del próximo sábado. «Tip Top Chef» acaba de nacer, pero ¡va a dar mucho que hablar!

2

Reinosa, Cantabria, 2003

Santina se sentía guapa. Llevaba un precioso vestido blanco que le había cosido su madre y que su abuela había adornado con margaritas amarillas que ella misma bordaba. Llevaba la melena rubia recogida en una cola de caballo, que sacudía feliz al saludar a todo el mundo. En el sencillo coletero se había puesto una margarita.

Ni sus padres ni sus abuelos habían querido perderse el festival de fin de curso de la niña, que, a los catorce años, era el orgullo de la familia. Era responsable y estudiosa; nadie dudaba de que llegaría lejos en la vida. Haciendo una excepción, los Martín habían cerrado la posada y esperaban expectantes a que su hija, a quien la maestra había colocado en primera fila, empezara a cantar.

Santina estaba muy nerviosa. Al día siguiente, el amor de su vida volvería a su ciudad natal, Nantes, tras haber pasado un mes de intercambio en la localidad cántabra. Denis era el chico más guapo que había visto nunca. Era más alto que Carlos, el hijo del cartero; más guapo que Enrique, el chico de la vecina, y, sobre todo, tenía un aire misterioso y sofisticado. Al resto de sus compañeros de la clase los conocía desde que habían nacido. Los había visto con los mocos colgando, con los pantalones a medio subir saliendo del baño, con las rodillas negras después de pasarse la hora del patio jugando a las canicas... ¡Así no había quien se enamorara! Y Nina había decidido que de ese verano no pasaba. No pensaba convertirse en una solterona de quince años. Era su última oportunidad. Cantaría como los ángeles y luego le daría a probar a Denis la tarta de manzana que había hecho con su abuela para la merienda. Él se enamoraría sin remedio y le pediría que lo esperara hasta que fueran mayores de edad. Se escribirían cartas, que perfumaría con aroma de vainilla y manzana; se harían regalos en los cumpleaños y por Navidad, y sería la persona más feliz de Reinosa. No..., ¡de toda Cantabria!

Cuando la maestra alzó las manos, Nina carraspeó, preparándose para conquistar al público. En especial, al chico moreno de pelo tan liso que tenía que soplarle el flequillo cada dos por tres para apartárselo de los ojos. Al notar un soplido en la nuca supo que Denis estaba justo a su espalda, y notó un cosquilleo en el vientre que atribuyó a los nervios del momento.

Denis había decidido que de ese día no pasaba. Al día siguiente regresaba a Nantes, y la idea de no volver a ver a Nina nunca más le resultaba insoportable. No era tímido, nunca lo había sido; ya tenía los teléfonos de casi todos sus compañeros y compañeras de clase, pero no había sido capaz de pedírselo a la única chica que le importaba de verdad.

«De hoy no pasa —se repitió—. Cuando acabe el concierto, la invito a beber algo y se lo pido.»

Había llegado a Reims de mala gana. La idea de pasar un mes lejos de su habitación, de su consola y de sus amigos no le había hecho ninguna gracia, pero ahora que estaba a punto de regresar a Nantes, reconocía que se lo había pasado bien. Había disfrutado de la sensación de libertad; de poder salir con los compañeros de clase hasta la hora de cenar; le había encantado jugar a fútbol en la plaza y, sobre todo, le habían gustado las chicas. Antes de irse, su primo mayor le había gastado bromas sobre lo apasionadas que eran las españolas; bromas que lo habían hecho sentir un poco incómodo, pero al mismo tiempo esperanzado. Para sus compañeras era el gracioso de la clase. ¿Y si las españolas veían en él lo que sus amigas no veían?

Había entrado en su nueva clase acompañado de sus nueve compañeros de intercambio esperando perderse en los ojos negros de alguna apasionada morena vestida con traje de faralaes y clavel en el pelo. Con la emoción del momento, se había venido arriba y había dado un taconazo en el suelo mientras gritaba «¡Olé!». La maestra había puesto los ojos en blanco y había respondido con un «*Oh, là, là!* San Sebastián, dame paciencia» antes de mostrarles sus sitios. Una risa cristalina en la primera fila llamó la atención del chico.

La boca se le secó al ver a la preciosidad a la que había hecho reír con su arrebató. La risa había hecho que sacudiera la cabeza, y ese movimiento, aparentemente inofensivo, había puesto en marcha una magia poderosa. De pronto Denis empezó a verlo todo en cámara lenta, como si fuera un anuncio de champú. El pelo dorado de la cola de caballo de su nueva compañera se movía a un lado y a otro como un botafumeiro, llenando el aire de un agradable aroma. Olía a flores, a primavera. Y, al parecer, a Denis se le acababa de declarar un caso agudo de alergia primaveral porque se le estaba empezando a inflamar una parte de su anatomía.

—¿Cómo te llamas? —le preguntó la maestra.

—Denis. Denis Hinault.

—Bien, Denis. Tú te sentarás aquí, delante de mi mesa, al lado de Nina.

«Nina.» El ángel tenía nombre: se llamaba Nina.

—¿Tienes un ojo de papel? —le preguntó, para romper el hielo, mientras la maestra distribuía a sus compañeros por la clase.

—Ehh..., no. —La rubita se señaló el ojo—: Los dos son de carne y hueso.

—Un papel, ¿me dejas? —insistió él.

Nina volvió a regalarle su risa cristalina antes de arrancar una hoja de su libreta.

—Vale, no te entendía. Toma, una «hoja» de papel.

—Ah, *d'accord*. Esto es «hoja» y esto —le apoyó un dedo en el pómulos— es ojo. *Je me souviendrai*. Yo me...

Nina notó un chispazo en la piel y se llevó la mano a la mejilla sobresaltada.

—Lo recordaré. Se dice «lo recordaré» —murmuró, escudándose en el idioma para disimular la incomodidad que le provocaba el chico nuevo.

Había elegido el francés como idioma extranjero porque quería ser cocinera para trabajar en el restaurante de sus abuelos. Su sueño desde pequeña era estudiar en París. Y aunque le encantaban los platos franceses que su abuela Sinda le enseñaba, nunca se habría imaginado que lo más delicioso del país vecino fueran los ojos color caramelo de su nuevo compañero de pupitre, unos ojos que la miraban con tanta intensidad que estaba empezando a fundirse a fuego lento.

—*Merci* —murmuró él—, *ma belle maîtresse*.

Igual que los huevos, la leche y el azúcar dejaban de existir cuando las manos expertas de la abuela los transformaban en flan gracias a la alquimia del fuego y el cariño, las palabras y la mirada de Denis transformaron a la niña que esa mañana había entrado en clase en una mujer.

Denis sufrió un proceso parecido. A lo largo del mes que permaneció en Reinosa, cada vez pasaba más rato pensando en su preciosa compañera de pupitre. De no ser porque Carlos —el hijo del cartero, el chico con el que compartía habitación— y sus amigos no lo dejaban solo ni un momento, habría pasado el mes persiguiéndola.

De hecho, una noche después de cenar, cuando la madre de Carlos le pidió que fuera a tirar la basura, no pudo resistir la tentación de acercarse a espiarla. Sabía que vivía en la casa de sus abuelos, una casa con dos entradas. Por la puerta principal se accedía al negocio familiar, la posada La Reinosana; por la puerta de atrás, a la vivienda. Desde la parte trasera, oculto entre las sombras, fue testigo de un espectáculo inesperado. El balcón de su habitación estaba entreabierto y por él escapaban notas de canciones francesas. Al darse cuenta de que estaba escuchando música de su país, se le escapó una sonrisa satisfecha. Empezó a buscar alguna piedrecilla por el suelo para tirársela al balcón. Podría haberla llamado, pero no quería que sus padres lo oyeran.

En ese momento, Nina, que estaba leyendo, lanzó el libro y se puso a bailar al ritmo de *Moi... Lolita*, de Alizée. Alzó los brazos lentamente, se quitó el coletero y sacudió la cabeza, primero a un lado, luego al otro, y después dando una vuelta en redondo.

Desde la calle, Denis imitaba sus movimientos, moviendo la cabeza sin darse cuenta con la boca abierta.

Ella cantaba y bailaba, ajena a su mirada. Al mover los hombros, el tirante del pijama se le deslizó por el brazo. Él tragó saliva, deseando que bajara un poco más; que le dejara ver esos pechos pequeños pero perfectos que se imaginaba cada vez que la miraba. Nina

tenía las caderas estrechas; todavía no se había desarrollado como alguna de sus compañeras, que ya eran como sus madres, pero las movía como si quisiera batir claras a punto de nieve con ellas. Nunca se habría imaginado que su seria y responsable compañera de clase pudiera tener ese fuego en su interior.

Cuando la canción acabó, la madre de Nina la llamó para que fuera a cenar. Cuando la chica se acercó al balcón para cerrarlo, sus miradas se cruzaron. Ambos se quedaron totalmente inmóviles. Nina se ruborizó al percatarse de que la había visto bailar. Denis se ruborizó temiendo que ella se diera cuenta de lo excitado que estaba. Ninguno de los dos podía apartar la mirada; ninguno de los dos podía hablar, ni siquiera mover un brazo.

Un nuevo grito de la madre de Nina los sobresaltó, rompiendo el embrujo del momento. Nina se despidió con un gesto rápido de la mano y desapareció.

Y Denis, que hasta ese momento había pensado que era imposible que existiera en el mundo una criatura más sensual que Alizée, cambió de idea. La que todos consideraban la cerebrita de la clase, la empollona, la fría y cerebral Nina, iba a ser la protagonista de sus sueños más calientes durante el resto del verano y, probablemente, del resto de su vida.

* * *

El mes de intercambio había pasado en un suspiro y había llegado el festival de fin de curso. Denis era de los más altos de la clase, por eso la maestra lo situó en la última fila del coro. Pero al ver la coleta de Nina sacudiéndose como un colibrí en la primera fila mientras saludaba a alguien entre el público, sintió una atracción imposible de resistir. A empujones, se abrió camino entre sus compañeros hasta colocarse tras ella.

Si la maestra lo vio, no dijo nada. Alzó las manos y Nina empezó a cantar. Denis resopló. Lo que le pasaba con ella no era normal; sin duda era culpa de la primavera. Esa comezón en la piel, que el corazón se le pusiera a mil por hora cada vez que se sentaba a su lado, esa inflamación constante bajo los pantalones... No es que fuera algo nuevo, pero nunca lo había vivido con tanta intensidad.

Sin duda la alergia fue también la culpable de que la mano empezara a temblarle de manera descontrolada. Bajó la vista y, en su mente, vio un prado cuajado de margaritas amarillas. Sintió una gran necesidad de hacer un ramo con ellas y regalárselas a la preciosa Nina, a la que al día siguiente dejaría de ver. Se las regalaría y le pediría el teléfono y la dirección. Le escribiría, serían novios, y cuando fuera un hombre volvería a buscarla. En su febril ensoñación, empezó a arrancar flores y a reunir un ramo en la mano. Cuando la canción acabó, Nina se volvió hacia él y le dirigió una mirada ardiente como el sol de julio.

Denis ladeó la cabeza y sonrió. Absolutamente abrumado por el perfume, el calor y las hormonas, se olvidó de que no estaban solos. Se inclinó hacia ella para perderse entre sus dulces labios, entornó los ojos y... notó un dolor que lo dejó unos instantes sin respiración.

—*Putain, mais qu'est-ce que tu as fait?* —susurró con un hilo de voz.

—¿Me has llamado puta? ¡¿Encima de que te has pasado toda la canción pellizcándome el culo...?! ¡Eres un cerdo asqueroso!

Denis, al que aún le costaba respirar por el rodillazo con el que Nina acababa de partirle las nueces sin necesidad de tenazas, trató de explicarse:

—*Putain* no significa «puta». Bueno, sí, pero aquí no...

—Ya. Y tampoco te has pasado toda la canción pellizcándome el culo.

—¡No! Estaba recogiendo *pâquerettes*. —Ella alzó una ceja—. *Marguerites* —insistió Denis, señalándole los adornos del vestido.

—¡Aaaah, vale! —Nina estaba a punto de llorar—. No me estabas pellizcando el culo..., estabas recogiendo margaritas. —Le dirigió una mirada decepcionada antes de seguir hablando—: Es la excusa más burda y patillera que he oído nunca. Pensaba que eras distinto, pero eres como todos, Denis. Me has roto el corazón, que lo sepas.

—*Attends*, espera, Nina. —Trató de detenerla, pero ella se soltó con brusquedad.

—¡No vuelvas a tocarme, cerdo, *chon*, *cochon*! —Se lo dijo de todas las maneras que conocía para que le quedara claro.

Denis vio cómo se alejaba y se refugiaba en los abrazos de sus parientes. Quiso ir a hablar con ella, pero sabía que sería inútil. Al bajar la mano hacia el ramo, vio que todo había sido una mala pasada de sus hormonas recalentadas.

Cuando Carlos fue a buscarlo, él lo siguió, cojeando un poco.

—¿Qué le has hecho para que te llame cerdo?

—Quería regalarle un ramo de margaritas.

Carlos sacudió la cabeza.

—Mujeres..., no hay quien las entienda.

* * *

Esa noche, los padres y los abuelos de Nina la llamaron para enseñarle la grabación en vídeo del concierto. Ella trató de resistirse, pero tanto insistieron que tuvo que ir.

—Esta niña es una artista. Mira su cara, está arrobada —comentó la abuela Sinda—. Me recuerda a santa Teresa en pleno éxtasis.

Nina, que sabía que el rubor de sus mejillas se debía a la vergüenza que había pasado durante la actuación por culpa del *cochon* de Denis, no sabía dónde esconderse.

Aguantó como pudo y, al acabar el vídeo, se marchó corriendo a su habitación, a llorar con la cara enterrada en la almohada.

Al verla correr, su madre y su abuela intercambiaron una mirada cómplice.

—Y ¿a ésta qué le pasa? —preguntó el padre.

—Los francesitos, que se marchan mañana —respondió la madre—. Seguro que se nos ha enamorado de alguno.

—Ya es una pollita —suspiró la abuela.

—¿Qué tonterías dices, Sinda? —protestó el abuelo—. Si es una cría.

—Tiene catorce años, Nandu. ¿Cuántos tenía yo la primera vez que me pediste que me casara contigo?

El rubor de las mejillas del anciano fue suficiente respuesta.

Nina no los oyó, porque se había encerrado en su habitación para guardar luto por la muerte de su primer amor. Cuando se cansó de las lágrimas, se juró que nunca volvería a llorar por amor. No podía fiarse de los hombres: todos eran iguales, los del colegio y los de fuera.

«La cocina es la respuesta. Estudiaré mucho y, cuando sea una chef famosa, encontraré a un hombre que valga la pena. Hasta ese día, ¡no volveré a enamorarme nunca más!»

3

Madrid, 2017

Llegó el siguiente sábado y, con él, el próximo programa de «Tip Top Chef». Los concursantes que trabajaban tenían la semana libre, pero los sábados por la mañana debían presentarse en la productora para las pruebas grabadas, que podían tener lugar tanto dentro del gran plató como en exteriores. Los que venían de fuera de Madrid tenían alojamiento pagado en un hotel, cuyas habitaciones compartían por parejas.

A lo largo de la semana, la cadena en la que se emitía el programa había ido desgranando píldoras para mantener la atención del público y caldear el ambiente. Eran los vídeos de presentación de los candidatos y fragmentos de las entrevistas previas.

La madre y la abuela de Nina estaban enganchadísimas a todo lo que tenía que ver con el concurso. En la zona de cafetería de la posada, la tele siempre estaba puesta en la cadena que lo emitía, y pobre del que pidiera un café cuando era la niña la que salía en alguno de los cortes promocionales. Cuando llegó la hora del concurso en directo, el sábado por la noche, los dos matrimonios llevaban ya un rato sentados en el salón de la casa que compartían. El abuelo Nandu, en su mecedora, y José Miguel —el padre de Santina—, en el sofá, entre su esposa y su suegra.

—¿Quién es esa del pelo verde que está al lado de la nena? —preguntó Rosa, la madre.

—No me acuerdo del nombre, pero es aquella loca de las algas —respondió Sinda—. La de Vigo.

—Ah, sí.

La loca de las algas era Elsa, la compañera de habitación de Nina, una mujer menuda y vivaracha que había vivido en tantos sitios que no los recordaba todos. Desde Galicia hasta Japón, desde Anchorage hasta Ushuaia, había recorrido mundo desde los dieciséis años, empapándose de conocimientos sin darse cuenta. Aunque acababa de cumplir cincuenta años, sus padres seguían considerándola una bala perdida sin oficio sin beneficio. Por mucho que tratara de convencerlos de que era una cocinera respetada entre sus colegas a nivel internacional, especializada en cocina con algas, su madre no se dejaba convencer y, aunque a Elsa le costaba reconocerlo, la opinión de sus progenitores era importante para ella. Durante la última reunión familiar en la terraza de sus padres, en una

casa sencilla pero con espectaculares vistas a las islas Cíes, la esposa de su primo —la pesada y metomentodo de Rosalía— la había provocado diciéndole que por qué no se apuntaba al nuevo concurso de cocina, si tan buena era. Elsa se había negado durante el primer plato, el segundo y los postres, pero cuando sacaron el orujo y el licor de café, empezó a verlo todo de otra manera. Tras el tercer vaso, le pareció que Rosalía era una tía de putísima madre y le pidió que la grabara con su móvil. El sobrino de Elsa se encargó de enviar el vídeo de presentación al programa, y el resto era historia.

Junto a Max había un chico de veintipocos años, alto, delgado, de pelo castaño claro, que llevaba largo pero recogido en un moño en la coronilla. Cuando en el vídeo de presentación se había soltado el pelo, la abuela Sinda había comentado que parecía Jesucristo. Pero no se llamaba como el Mesías, sino como uno de sus apóstoles, en concreto, san Pablo. Su sueño era estudiar cocina mística, de esa que alimenta el alma al mismo tiempo que el cuerpo. Tenía prevista una ruta que debía llevarlo a México, Perú, Etiopía, Tíbet, Nepal, China y Japón, y necesitaba dinero para ponerse en marcha. O eso creía, hasta que conoció a Elsa.

Tras los saludos de rigor, la presentadora cedió la palabra al jurado.

—Aspirantes —Paco se frotó las manos antes de explicarles la prueba del día—, empezamos por la prueba grupal. Debéis imaginaros que trabajáis en un moderno local de cocina internacional situado en el Palacio de Congresos de Estrasburgo. Hay reunión de altos cargos de la ONU y vuestro establecimiento es el elegido para la comida que se celebrará tras la conferencia.

—Para esta prueba os vais a dividir en dos grupos —siguió Fuensanta—, chicos contra chicas.

—Tened en cuenta que hay invitados de todas las nacionalidades —comentó Oriol—. Para acotar, hemos elegido diez países. Tenéis las banderas en esa pizarra. Debéis elaborar un plato típico de cada uno de esos países.

Los murmullos de preocupación se extendieron entre los participantes.

—Aspirantes —la voz de Veva los interrumpió—, tenéis una hora para elaborar los diez platos. Chicos, a las mesas blancas; chicas, a las negras. Los ingredientes están en la sala de al lado. Poneos de acuerdo y repartíos los países antes de comenzar a cocinar. El tiempo empieza... ¡ya!

Al ver que algunas de las chicas salían disparadas a buscar ingredientes, Elsa las llamó.

—Hemos de organizarnos antes de comenzar —dijo Nina.

—Ya tardaba en empezar a dar órdenes —refunfuñó Susana, una morena recién llegada de Tenerife dispuesta a zamparse Madrid con papas *arrugás*.

Nina frunció el ceño.

—No se trata de dar órdenes, sino de ganar la prueba.

—Lo que tú digas.

Elsa, la mayor de las mujeres, puso orden. Cogió una hoja de papel y un lápiz.

—¿Conocéis todas esas banderas?

—Yo conozco la de España —respondió una.

—También está la de Francia —apuntó Santina.

—Estados Unidos —añadió Susana—. Coño..., hay dos banderas de Estados Unidos.

Elsa, que iba anotando los nombres de los países, levantó la vista.

—No, la de la derecha se le parece, pero es de Liberia.

—Pues vale, si tú lo dices...

—Ésa es de México.

—¿La roja es de China?

—Sí.

—¡Ésa es de Brasil! La tenía en unas chanclas de playa.

—Y ésa, de Inglaterra.

—Y la de al lado, de Alemania.

—La otra, no tengo ni papa.

—Ni yo.

—¡Ni yo, mierda!

—Tranquilas, chicas. No hay bandera que se me resista —las tranquilizó Elsa—. Esa preciosidad es la bandera de Antigua y Barbuda, y el plato que vamos a preparar es el *coucou*. Sólo necesitamos harina de maíz y quimbombó.

—¡Hombre, claro, quimbombó...! —exclamó otra participante, levantando los brazos—. ¿Qué demonios es eso?

—Ocra. ¿Sabes lo que es la ocra? —preguntó Elsa.

—Sí, claro.

—Pues venga. Ve a buscar los ingredientes. Luego te explico cómo prepararlo.

Nina se ofreció a hacer un plato francés, pero Susana protestó, reclamándolo para sí.

Elsa, que se había convertido en la líder del grupo gracias a que nadie la veía como a una rival y a su conocimiento de la geografía política, fue asignando los países.

Nina pidió después encargarse de la comida china, pero otra de las participantes, que estaba trabajando en un restaurante chino, protestó también:

—Claro, tú lo que quieres es lucirte. No tuviste bastante con el numerito del pellizco... Ni hablar, de China me encargo yo.

Santina alzó las manos en son de paz. No entendía las ganas de algunas personas de

crear conflictos de cualquier cosa. En cambio, para temas importantes, como defenderse del acoso de jefes y compañeros en el trabajo, no movían ni un dedo.

—¿Qué países faltan? —le preguntó a Elsa cuando se quedaron las dos solas.

—Liberia y España.

—Dime que conoces algún plato de Liberia, anda.

—¿A qué me invitas si os salvo el culo?

—A lo que quieras.

—Hummm, ¿un masaje capilar? Me pierden los masajes.

—¡Hecho!

—Pues voy a preparar una sopa de cacahuets de toma pan y moja. —La gallega universal se dispuso a buscar sus ingredientes—. Al final te has quedado con España; no te quejarás. A ver con qué nos sorprendes.

Nina miró a su alrededor con las manos en la cintura, inspiró hondo y soltó el aire lentamente. Todo el mundo estaba ya metido en harina. Los nervios por ir contrarreloj, la excitación de la competición, la inquietud por trabajar con ingredientes poco familiares y con utensilios que no eran los propios..., todo contribuía a generar un clima más parecido al de un hospital de campaña que al de un puesto de trabajo convencional. No era fácil, pero si lograbas superar la tensión y conseguir tu objetivo, resultaba muy gratificante. Tanto que creaba adicción.

«Vamos allá —se dijo sin poder contener una sonrisa de satisfacción—. Lo importante para un público exigente es la calidad. Voy a preparar la madre de todas las tortillas de patatas.»

Mientras se dirigía a buscar lo que necesitaba, pasó por delante de Max, que estaba concentrado cortando verduras en juliana. Se había arremangado la camisa, y la mirada se le fue a los antebrazos, fuertes, con tendones marcados. El ágil movimiento del cuchillo era hipnótico. Se notaba que sabía desenvolverse en una cocina.

«El tío es un cafre, pero sabe lo que se trae entre manos.»

Nina se reprendió al darse cuenta de que su imaginación se había puesto en marcha en el momento más inoportuno, mostrándole un catálogo de imágenes de los antebrazos de Max —y del resto de su cuerpo— marcando músculos mientras la sostenía en vilo y la empotraba contra la pared de la despensa.

«Céntrate. No dejes que un hombre sabotee tu carrera. Es fácil, Nina. Patatas, cebollas, huevos, aceite de oliva y sal. ¿Qué puede salir mal?»

Al volver a pasar junto a él, se obligó a mirar al frente, pero con el rabillo del ojo notó que él la observaba. Al alejarse, sintió un cosquilleo revelador en la retaguardia.

«Me está mirando el culo. Será...»

Se volvió bruscamente para sorprenderlo con los ojos en la masa y él le dirigió una

sonrisa deslumbrante.

Las cámaras no se habían perdido detalle. En Reinosa, José Miguel frunció el ceño.

—Ese chico no me gusta. Es un *babión*.

Sinda y Rosa se echaron hacia delante y cruzaron una mirada cómplice. A diferencia de su marido, que acababa de llamarlo «bobo» en cántabro, a Rosa le parecía que el francés no tenía un pelo de tonto.

—Un lambión es lo que es —replicó—. Le gusta el dulce y, aunque la niña intente ir de ácida, es una perita en dulce.

Nina buscó una sartén de la medida adecuada y, mientras calentaba el aceite a fuego lento, cortó la cebolla y las patatas. A continuación, caramelizó la cebolla y frió las patatas, añadiendo un toque de azafrán mientras batía la docena de huevos. Avivó el fuego para que la tortilla quedara como le había enseñado su abuela: crujiente por fuera y jugosa por dentro. Justo en el momento clave, cuando debía darle la vuelta, Susana pasó por delante y le arrebató la tapadera con la que iba a girarla.

—Eh, ¿qué haces? Devuélvemela.

—Esta tapadera es mía; me la has quitado.

—¡Será posible...! Déjate de rollos, Susana. Ahora no. ¡Tengo que darle la vuelta ya!

Al ver que la tinerfeña había vuelto a su zona de trabajo y tenía la tapadera firmemente agarrada, la reinosana bajó el fuego al mínimo y rebuscó por todas partes, tratando de encontrar otra tapadera, un plato o, milagro de milagros, un vuelvetortillas. Por supuesto, no encontró nada.

De pronto notó un aliento en la nuca y se estremeció. Pensó que se trataba de Oriol, pero al volverse se encontró con los ojos color caramelo que llevaban toda la semana robándole horas de sueño.

—¿Has venido a traerme una tapadera? Porque, si no es así, ya puedes largarte por donde has venido.

—He venido a traerte algo mejor —le susurró Max al oído—. ¿Conoces la torta del Casar?

Ella lo miró sin comprender. ¿A santo de qué venía a entretenerla hablándole del delicioso queso cacereño, cuya gracia estaba en cortarle la parte superior y untar el cremoso contenido?

—Sí, claro. ¿Y eso qué tiene que ver aho...? —Dejó la frase a medias cuando se le encendió la bombilla de la inspiración. Se volvió para darle las gracias a su rival, pero él ya estaba en su sitio, como si no hubiera pasado nada.

—¡Aspirantes! —La voz de Veva se alzó sobre el caos reinante—. Quedan cinco minutos.

Santina se dirigió rápidamente a la sala vecina a buscar apio y bastoncillos de pan. De

nuevo en su zona, le quitó el mango extraíble a la sartén y la colocó sobre un salvamanteles de madera. A un lado colocó las ramitas limpias y troceadas de apio y, al otro, los bastones. Si hubiera tenido más tiempo, habría preparado tiras de pan tostadas al horno, pero como anunció Veva en ese momento:

—El tiempo termina... ¡ya! Aspirantes, las manos arriba.

Los jueces fueron llamando a los veinte concursantes. Cuando le llegó el turno a Santina, la cámara enfocó a Susana, que trataba sin éxito de disimular una sonrisa.

—Susana —comentó Paco—. ¿Eres consciente de que la prueba que estabais haciendo era grupal?

—Por supuesto, chef —respondió ella batiendo las pestañas.

—¿Así que entiendes que, si ella no pasa la prueba, tú tampoco?

La belleza morena hizo un mohín.

—¡No es justo! Yo he hecho mi plato.

Los tres miembros del jurado intercambiaron una mirada de impaciencia antes de volver a centrarse en la desgracia de tortilla de patatas que tenían delante.

—Santina, cuéntanos, ¿qué ha pasado? —dijo Paco.

—Sí, ¿hoy también vas a pedir el ojo de halcón? —comentó Oriol burlón—. Si el representante español en la ONU ve esa tortilla, me temo que le van a entrar ganas de invadir Gibraltar, por lo menos.

—No, si la prueba. La tortilla de patatas es patrimonio de todas las cocinas del país, pero los profesionales tenemos que ofrecer algo más. Hemos de innovar constantemente, y eso es lo que he querido hacer esta noche. Qué mejor ocasión para presentar al mundo este híbrido entre uno de nuestros mejores quesos, la torta del Casar, y nuestro plato estrella. Esta noche tengo el gusto de presentar la «tortilla del Casar».

A Fuensanta se le escapó la risa.

—¿La «tortilla del Casar»?

—Sí, untada con pan o con bastoncillos vegetales.

—Jodidamente brillante —susurró Oriol, contemplándola con admiración y provocándole un estremecimiento.

Los tres chefs se miraron sorprendidos. Tomaron un bastón o un trozo de apio y lo sumergieron en la jugosa tortilla.

—Hummm —Paco gimió de placer—. Deliciosa. —Juntó las puntas de los dedos, se las besó y lanzó un beso a cámara—. Sinda, si su nieta ha aprendido estos trucos de usted, tiene que venir al programa. Necesito conocerla.

En Reinos, la abuela no cabía en su piel de satisfacción.

—Muy campechano, el tipo este —protestó Nandu—. Demasiadas confianzas se está

tomando ya.

—¿Estás celoso, papá?

—Qué tonterías dices...

—Un consejo te voy a dar —comentó Fuensanta en plató—. Que haya platitos y servilletas al alcance de los políticos, o no va a quedar ni una corbata sin lamparones. Una vez que lo prueben, no podrán parar. Enhorabuena.

Oriol cruzó los brazos sobre el pecho.

—En un restaurante lo más importante es la satisfacción del cliente —dijo—. Muchas veces se pierde eso de vista cuando se cae en rencillas personales. No sé si lo sabéis, pero me consta que muchos de mis colegas cocineros ven este programa en busca de talentos para sus locales. Una persona que deja de lado los conflictos y busca soluciones es una buena adquisición para cualquier cocina. Ahí lo dejo.

Nina tragó saliva. Estaba emocionada, contenta, orgullosa... y excitada, como cada vez que tenía a ese hombre a menos de cinco metros de distancia.

—Gracias, chef.

4

El programa llegó a su fin un par de horas más tarde. Tras la prueba grupal —que ganaron las chicas gracias a la cultura gastronómica de Elsa—, fue el turno de dos pruebas individuales que resultaron decisivas a la hora de las eliminaciones. La expulsada de la noche fue Susana, cuyos seguidores no tardaron en culpar a Nina, acusándola de ser la niña mimada de los chefs.

En la puerta del plató, Santina y Elsa estaban esperando un taxi cuando vieron salir a Max y a Pablo.

—Hola, chicas. Pablo y yo vamos a tomar una cerveza. ¿Os venís? —las invitó Max, haciendo rodar las llaves del coche en la punta del dedo índice, un gesto que hizo que a Nina se le dispararan todas las alarmas antigolfos.

—Mejor no —respondió—. Le debo un masaje a Elsa; se lo ha ganado.

La gallega menuda se volvió hacia ella y alzó la cabeza bruscamente. Nina medía un metro setenta y le sacaba al menos veinte centímetros a su nueva compañera de habitación. Elsa era tan pequeña y nerviosa que le recordó a una ardilla, una ardilla de pelo verde.

—A mí no me utilices como excusa. El masaje puede esperar, y me apetece horrores tomarme una cerveza. De barril, claro. Bien espesa —dijo cerrando los ojos y relamiéndose—, oscura, con cuerpo, que me deje los labios llenos de espuma. —Los dos hombres se revolvieron, súbitamente alterados—. Cuando estuve en Irlanda, me alimenté a base de cerveza durante un mes. —Hizo una pausa dramática—. ¡Ah, Irlanda, qué recuerdos...! —exclamó extasiada.

—¿En qué piensas?, ¿en platos típicos irlandeses: *coddle*, *colcannon*...? —aventuró Nina.

La luz de la farola hacía brillar el pelo color Heineken de la galleguina, que miró a Nina con picardía.

—Si aceptamos Ian como plato típico irlandés, sí, en eso pensaba. —Tomó a Max de un brazo y a Pablo del otro y añadió—: Vamos, Santina. Esta noche hemos estado sembrados los cuatro. ¡Hay que celebrarlo!

Poco después, ocho jarras de cerveza Guinness se apretujaban sobre la mesa de un pub irlandés. A su alrededor bromeaban cuatro cocineros satisfechos de su actuación y relajados por el alcohol.

—Al revés, Pablito, los de tu generación lo estáis haciendo todo al revés. Yo no sé cómo decirlo. Si te esperas a tener la carrera, el máster, las prácticas y la madre que te trajo..., te vas a plantar con cuarenta años, agotado y sin energías para correr mundo. Luego te entrarán las prisas por casarte y tener hijos, la ansiedad porque el tiempo vuela, y con cuarenta y cinco años te veo atiborrándote de pastillas y visitando al cardiólogo. —Elsa sacudió la cabeza—. Las cosas son mucho más sencillas.

En ese momento empezó a sonar *The Galway Girl*, y Elsa se levantó como movida por un resorte.

—Vamos a bailar, Little Paul —exclamó alargando la mano hacia el chico, que le sacaba unos cuarenta centímetros.

Él se resistió un poco, pero no había ser vivo capaz de resistirse a Elsa cuando se le metía algo en la cabeza.

Santina los observó bailar con una sonrisa hasta que se dio cuenta de que se había quedado a solas con Max, que la estaba observando, apoyado en el respaldo, cómodo en su piel, como si estuviera en el salón de su casa.

En vez de hacer que se relajara, su aplomo inquietó a la reinosana, que enterró la cara en la jarra de cerveza. No estaba acostumbrada a beber. Lo había dejado casi por completo cuando el dueño de un restaurante del barrio de Salamanca donde había trabajado la emborrachó para llevársela a la cama y se pasó el día siguiente fanfarroneando de ello ante los demás empleados del local. Volvió a beber en París, durante los años del máster, pero tampoco guardaba buen recuerdo de aquellas noches. Durante el último año no había probado ni una gota.

—Estoy esperando —dijo él al fin.

—¿A qué?

—A que me des las gracias.

Ella alzó las cejas.

—¿No crees que las gracias deberías dárme las tú a mí? Si hubiera insistido un poco, te habrían echado del concurso. No hagas que me arrepienta.

—¿En qué mundo vives? ¿De verdad crees que una mojigata que pone el grito en el cielo por un pellizquito de nada es lo que busca un programa de televisión?

—¡Es un concurso de cocina! Buscan gente de talento, buenos cocineros con ideas nuevas. Si tú te pasas el día pensando en sexo es tu problema, ¡enfermo!

Él alzó las cejas.

—¿Me has llamado enfermo por pensar en algo tan natural como es el sexo?

—Todo es natural dentro de un orden. Comer tarta de manzana es natural, pero si te comes ocho al día tienes un problema.

Las palabras «ocho al día» saliendo de los labios de Nina hicieron que una parte de Max se pusiera en alerta y que su mente empezara a hacer cálculos: «El primero en la cama, para empezar el día con alegría; el segundo en la ducha, el tercero sobre la encimera de la cocina, mientras se hacen las tostadas...».

Santina había seguido hablando, pero él había desconectado unos segundos, mientras le miraba los pechos. Ella chasqueó los dedos con fuerza delante de sus ojos. Cuando recuperó su atención, añadió:

—Si no puedes mantener las manos quietas ni siquiera delante de las cámaras, yo diría que sí, que tienes un problema y que eres un peligro para las mujeres que se te acercan.

Él la observó de arriba abajo, muy lentamente. Su mirada le erizaba la piel al pasar, como si fuera una máquina quitanieves en una carretera.

—No me puedo creer que una amante de la cocina sea tan... fría y aséptica. La cocina y el erotismo se basan en lo mismo... —Max hizo una pausa y la miró fijamente a los ojos antes de añadir en un susurro—: El placer. —Logró disimular la sonrisa al ver que ella se estremecía—. La función de todo buen cocinero es estimular los sentidos de los comensales a través de los sabores, de las texturas, de los contrastes... Sin las artes culinarias, seguiríamos comiendo carne cruda. Y aunque no tengo nada en contra de un buen... *filet tartar*, me alegro mucho de que la civilización haya avanzado y de que hayamos transformado la necesidad de alimentarnos en un arte y un placer. ¿No estás de acuerdo?

Nina dio otro sorbo para ganar un poco de tiempo. Era la segunda jarra, y a cada trago que daba le costaba más recordar por qué tenía que levantar las barreras antiaéreas ante ese compañero de fogones que compartía su pasión por la cocina.

—¿Santina? —insistió él—. ¿Has olvidado ya por qué elegiste dedicarte a esto?

Ella recordó la calidez de la cocina de su abuela, los aromas de los pasteles que preparaba y que se colaban por debajo de la puerta de su habitación, las caras de felicidad de sus padres y sus abuelos cuando se reunían los cinco alrededor de la mesa, la alegría de los clientes de la posada cuando iban a celebrar cumpleaños o bautizos...

—No, no lo he olvidado, pero he tenido que aprender a defenderme de tipos como tú.

Élladeó la cabeza.

—¿Tipos como yo? ¿Encantadores y entregados al placer de los demás?

La sonrisa ladeada que le dirigió dejó aturdida a Santina, que sacudió la cabeza para liberarse del embrujo de ese encantador de serpientes.

«¡No! ¡Ni se te ocurra pensar en su serpiente! ¡Contrólate, Nina!»

—Tipos como tú, que os creéis que los cuerpos de las mujeres están ahí, a la

disposición del primero que se encapriche de ellos, como fresas en la mata.

Los ojos de Max se clavaron en sus labios al oír la mención a una de sus frutas favoritas.

«Dulces con un punto ácido», se dijo haciendo un esfuerzo titánico por no seguir los consejos de su antiguo profesor y abalanzarse sobre ella para comprobarlo personalmente. La preciosa cocinera le recordaba a una cierva desconfiada. Si no iba con mucho cuidado, saldría huyendo, y eso sería una verdadera lástima.

—Creo que estás a la defensiva sin necesidad, Nina. Si me hubieran echado del concurso, tú habrías sido la siguiente. Esa tortilla estaba insalvable. De no haber sido por mi mente creativa y mis rápidos reflejos, tu paso por «Tip Top Chef» habría acabado ya.

Ella hizo una mueca de fastidio. Tenía razón, pero odiaba admitirlo.

—Bueno, estamos en tablas.

—¿Tablas? ¿Juegas al ajedrez, cerebritito?

Ella frunció el ceño.

—A veces, con mi abuelo. ¿Qué pasa? ¿Te molesta que las mujeres pensemos?

Max se echó a reír.

—No, me encantan las mujeres inteligentes, siempre y cuando esa inteligencia no les haga perder la intuición. Sin intuición, un cocinero se transforma en un robot de cocina.

—No he perdido la intuición.

—Me alegro. —Max apoyó los brazos en la mesa y se echó hacia delante—. Te reto a un duelo. Y, si tu intuición sigue funcionando, te dirá que es seguro aceptar.

La intuición de Nina había cogido un megáfono y le estaba gritando que saliera corriendo, entrara en la primera boca de metro y se escondiera en el túnel, pero, por desgracia, ya no se fiaba de ella. Tras sus desastrosas relaciones anteriores, había llegado a la conclusión de que la intuición se había saltado una generación en su familia, la suya concretamente. Además, Max había logrado picarle la curiosidad. En todos los años que llevaba entre fogones, era la primera vez que la retaban a un duelo.

—¿Un duelo? ¿A sartenes o a cuchillos jamoneros?

Él chasqueó la lengua y sacudió la cabeza.

—Qué agresividad... Nada de armas, un duelo de talento. El lunes, al alba, frente al mercado de San Miguel.

Pablo y Elsa volvieron a la mesa en ese momento y oyeron las palabras de Max.

—¡Guau! ¡Un duelo al amanecer! —exclamó la gallega—. Esto se ha puesto interesante. ¿Necesitáis padrinos?

—No —respondió él sin apartar la mirada de Nina—. Esto es un asunto entre la chef y yo.

»¿Qué me dices? ¿Tienes lo que hay que tener, Santina?

«¡Ni se te ocurra aceptar! —le ordenó su lado racional, tratando de mantener encerrada en su mazmorra a la Nina sensual que llevaba un año a pan y agua—. ¿No has tenido bastantes jugadores y donjuanes en tu vida?»

—De acuerdo —dijo entonces alguien.

Nina miró a su alrededor para ver quién había sido. Al distinguir las miradas entre asombradas y encantadas de sus compañeros, se dio cuenta de que había sido ella misma.

Por suerte, no fue capaz de leer lo que se escondía tras la mirada ardiente de Max. Si hubiera sabido que él estaba pensando en librarla de una vez por todas de la rigidez virginal que se había apoderado de ella y que era la peor enemiga de una cocinera, habría salido corriendo y no habría parado hasta llegar a Reinosa.

—Un último brindis. Por las mujeres valientes —brindó él alzando su jarra, y todos se le unieron.

«¿Valiente? —se dijo Nina—. Lo que soy es idiota, idiota, idiotaaaaaa.»

5

Nina no se consideraba valiente. Al contrario, se sentía muy, muy cobarde. Tenía miedo de no lograr abrirse camino en un mundo de hombres y tenía miedo de tomar decisiones equivocadas, pero, sobre todo, tenía miedo de enamorarse.

Tras el fiasco del festival de fin de curso, a sus tiernos catorce años, se había jurado no volver a enamorarse jamás. El tiempo pasó y Nina se mantuvo firme en su decisión..., exactamente hasta el curso siguiente. En el instituto se enamoró locamente de un jugador de baloncesto con unos brazos larguísimos. El problema fue que tenía las manos igual de largas y era tremendamente democrático: las usaba con todas las chicas.

Durante el verano siguiente, Nina se fijó en el nuevo repartidor de cerveza que pasaba una vez a la semana por el restaurante. Era mono y parecía simpático. Hasta que un día ella lo acompañó a la bodega y, una vez entre barricas, él la arrinconó contra la pared y le dijo: «Soy experto en rubias, rubia. Déjame probar si eres *lager* o *ale*, anda...». Por suerte, el abuelo de Nina entró en ese momento en el almacén. A partir de ese día, los parroquianos tuvieron que acostumbrarse a una nueva marca de cerveza y el repartidor tuvo que acostumbrarse a comer por el lado derecho, porque salió de allí con dos muelas menos en el izquierdo.

Durante los cuatro años siguientes, Nina estudió Ciencias Culinarias y Gastronómicas en Madrid, lejos de la protección de su padre y de su abuelo. Los veranos los pasaba en Reinosa, aprendiendo tanto o más que en clase al lado de su abuela, pero durante los cursos académicos tuvo tiempo de volver a enamorarse de varios impresentables.

El profesor de Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina quiso darle clases particulares fuera del aula, concretamente sobre la encimera de su nidito de soltero. Su técnica no era mala y Nina la disfrutó, hasta que un día, mientras él se duchaba, oyó a dos vecinas comentar por el patio de luces que la esposa del profesor se había presentado ya dos veces en la finca para asegurarse de que su marido no llevaba alumnas al que teóricamente era su estudio para la investigación de nuevas técnicas culinarias. Nina salió corriendo y no volvió a las clases presenciales hasta el día del examen. Cuando el profesor le entregó la hoja, su mirada de culpabilidad hizo que Nina supiera que habría aprobado incluso aunque no hubiera estudiado. No era el caso. Sacó la nota máxima, igual que en el resto de las asignaturas, por sus propios méritos.

Como no le resultaba cómodo volver a Reinosa durante los fines de semana, se buscó un trabajo como auxiliar de cocina en un restaurante de Malasaña. Y como el abuelo

Nandu no estaba cerca, cuando el dueño del local le pellizcó el trasero a traición mientras ella estaba preparando el aliño de unos boquerones, le plantó la fuente por montera y se largó antes de que la despidiera. Tampoco es que le hubiera hecho contrato, así que nada la ligaba al local. Mientras se dirigía a la habitación de la residencia de estudiantes donde vivía, se consoló pensando en que el asqueroso del dueño iba a pasarse el resto del día oliendo a vinagre.

A lo largo de los cuatro años que pasó en Madrid conoció casi todos los barrios. Tras Malasaña vinieron Sol —donde aprendió a desconfiar de los compañeros mirones que le pedían que les alcanzara las cosas de los estantes más altos cada vez que llevaba falda—, La Latina, Salamanca —el restaurante del bocazas-emborrachaempleadas—, Princesa y, finalmente, el barrio de las Letras, su favorito, donde trabajó durante casi año en un elegante bistró.

Jérôme, el dueño del restaurante especializado en cocina francesa —su última experiencia antes de viajar a París—, resultó ser al mismo tiempo el mejor y el peor de todos. En el bistró, Nina puso en práctica todo lo que había aprendido en clase y muchas más técnicas que le enseñó el sofisticado y maduro chef de Burdeos, al que empezó a ver como un padre. Pronto el *foie mi-cuit*, el tartar de salmón o los solomillos con setas y espárragos trigueros no tuvieron secretos para ella. Además, aprendió la importancia de acompañar cada plato del vino adecuado y, sobre todo, siguió ampliando su repertorio de postres, que era lo que realmente le interesaba.

Cuando Jérôme le propuso dejar la residencia de estudiantes e instalarse con él en su precioso piso, situado justo encima del bistró, para que no perdiera tanto tiempo en desplazamientos, Nina dudó. En cada barrio de la ciudad había dejado parte de su corazón y de su confianza en los hombres. No obstante, hasta ese momento la conducta de su jefe había sido intachable. Buscó información en las redes sociales y sonsacó disimuladamente a los clientes más antiguos. Al parecer, no tenía ninguna esposa escondida debajo del felpudo. Tras hablarlo con su madre y su abuela, que le dijeron que siguiera los dictados de su intuición, Nina se instaló en su nuevo hogar. Jérôme era encantador y en ningún momento trató de propasarse con ella. Cuando le preguntó por qué una chica tan guapa como ella no tenía pareja, Santina le contó sus experiencias. Él le dio un abrazo casto —sin rozarla por debajo de la cintura— y se horrorizó de lo depravados que podían ser algunos hombres. Le pidió, por favor, que no los metiera a todos en el mismo saco y le aseguró que él nunca le fallaría.

Los estudios iban viento en popa y Nina había enviado ya la solicitud para hacer las prácticas como *pâtissière* en uno de los mejores hoteles de París. La última semana de curso, mientras se duchaba antes de ir a un examen, vio sorprendida que empezaba a salir humo de la alcachofa de la ducha. Alarmada, cerró el agua y desmontó la alcachofa. Y allí estaba, esperándola, la prueba definitiva de que la casta amistad de Jérôme era demasiado bonita para ser verdad.

Arrancó la cámara, respiró hondo cinco veces, se vistió, respiró hondo diez veces, buscó en su dormitorio y encontró dos cámaras más.

Hizo la maleta, fue a la universidad, completó el examen como pudo y luego fue a

hablar con la tutora que llevaba su trabajo de grado. Una vez dentro del despacho, se derrumbó. Llorando, le contó lo que le había pasado y le pidió ayuda. La tutora la puso en contacto con varias asociaciones de defensa de la mujer y contra el acoso en el trabajo. Nina interpuso una denuncia y durante un tiempo pasó de estar entre ollas y fogones a estar entre policías, abogados, procuradores, sindicalistas y periodistas.

Odiaba los conflictos, pero no era capaz de seguir ignorándolos por más tiempo. Si nadie denunciaba, las cosas nunca cambiarían, así que se armó de valor y declaró ante el juez por todas las mujeres que habían sufrido abusos en las cocinas antes que ella y por las que vendrían después.

Jérôme fue condenado a seis meses de cárcel y, aunque no entró en prisión, Nina esperaba que le sirviera de escarmiento para que no volviera a grabar a ninguna otra empleada incauta.

Cuando al fin acabó el desagradable juicio, hizo las maletas y se instaló en París, donde durante tres años se entregó a la pastelería de máximo nivel. Los dos primeros los pasó haciendo un máster en un lujoso hotel del centro de la ciudad. El curso incluía el alojamiento, así que pronto las tres chicas y los cuatro chicos llegados de todos los rincones de Francia y del mundo se hicieron inseparables.

A nivel laboral, la experiencia fue inmejorable. Nina trabajó sin descanso, y pronto se convirtió en la ayudante de pastelería más cotizada del hotel. Además, la musicalidad del idioma francés la tenía en un estado de excitación casi constante. Cuando acababan el turno, todos los estudiantes estaban tan espitados que sabían que era inútil acostarse sin relajarse un poco antes.

Y, así, Nina conoció los bares de Montmartre y disfrutó de los delicados vinos. La absenta la probó para integrarse en el grupo, pero no le gustó. Y acabó de aborrecerla al darse cuenta de que se había acostado con Paramjit, uno de sus compañeros. A partir de ese día, Nina vivía con miedo de ver aparecer a una familia hindú por la puerta, dispuesta a envolverla en sedas y perlas antes de convertirla en la señora de Paramjit.

Y, aunque cada vez se juraba que iba a ser la última, cuando unos ojos brillantes se inclinaban sobre ella y una voz masculina le susurraba al oído cosas como: «*Tu est la plus belle femme de Paris, je t'adore. Tu est exquise, mon amour...*», el corazón se le hinchaba como un suflé, el cerebro se le derretía como el relleno de un *coulant* y el útero se le calentaba como hecho al papillote. Y ya se sabe lo que pasa con los suflés hechos con prisa, que se desploman a la misma velocidad que se elevan.

Al acabar los dos años de estancia en el hotel, conocía los secretos de alcoba de sus seis compañeros de máster y había llegado a una dramática conclusión: el amor no era para ella. Cada nuevo intento la frustraba un poco más.

Cuando terminó el máster, Nina decidió quedarse en París para disfrutar de la ciudad y olvidarse de los hombres. Por primera vez en muchos meses, se dedicó a callejear, disfrutando de las melodías de los músicos que improvisaban conciertos a orillas del Sena, del aroma a *croissants* que impregnaba los rincones más recónditos, del sonido de sus pasos sobre las calles empedradas y de las tiendecitas donde el tiempo parecía haberse

detenido.

Sin embargo, una semana más tarde, acuciada por ese Pepito Grillo que vivía en su interior, fue a buscar trabajo a las principales pastelerías de la ciudad, con su máster bajo el brazo. Hacía ya tiempo que había decidido especializarse en *macarons*, esos deliciosos pastelitos multicolor que últimamente inundaban los escaparates de las pastelerías, pero cuyo origen se remontaba a la Edad Media. Aunque su elaboración no era especialmente complicada, lo realmente difícil era alcanzar la perfección. Cualquier pequeña alteración en la temperatura del horno o en los ingredientes era suficiente para fracasar en el intento. Y si algo hacía que Santina durmiera a gusto por las noches era saber que había alcanzado sus objetivos.

Su intención era abrir un pequeño local en Santander para estar cerca de su familia y experimentar con los sabores de los productos locales, pero le apetecía trabajar junto a un auténtico maestro *pâtissier* antes de tomar las riendas de su negocio. Por experiencia sabía que, una vez que se levanta la persiana de un negocio propio, ya sea una granja de vacas o una posada, es muy difícil volver a bajarla. No le daba miedo la responsabilidad, pero tampoco tenía prisa. Cuando, una tras otra, las pastelerías rechazaron su solicitud alegando que no contrataban nuevo personal, se desanimó, pensando que iba a tener que volver a casa antes de lo previsto.

Una tarde, subió a la basílica del Sacré Cœur. Le gustaba sentarse al pie y contemplar la ciudad. Una pareja de turistas enamorados se sentó a su lado. Sus besos y sus risas la hicieron ser consciente de lo sola que estaba, dejándole un poso amargo en el corazón, pero cuando se levantaron y desaparecieron entre la multitud de visitantes, Nina se dio cuenta de que se les había caído una tarjeta. Algo en la delicada cartulina de color bambú le hizo leer la dirección que aparecía. Al ver que se trataba de una pastelería japonesa, no dudó de que fuera una señal del destino y, preguntando a los parisinos, llegó al local, situado en la place Émile Goudeau, a medio camino entre la basílica y el cementerio de Montmartre.

Al llegar frente a la sobria y elegante pastelería, supo que había encontrado lo que buscaba. Mejor dicho, la pastelería la había encontrado a ella. Se guardó la tarjeta en el bolsillo, enterró su título de máster en lo más hondo del bolso, entró, pidió ver al dueño y se inclinó ante él en silencio. Sólo cuando él le indicó que se levantara, lo hizo.

—¿Qué te ha traído hasta aquí? —le preguntó el dueño, que tanto podía tener cuarenta como sesenta años, en un francés aderezado con un fuerte acento japonés.

—Maestro, quiero aprender —respondió ella, sintiéndose como el chico de *Karate Kid* ante el señor Miyagi.

Y la comparación resultó ser muy acertada, porque durante dos meses Nina dio cera y pulió cera. Era la primera en llegar al local y no se marchaba hasta que quedaba todo reluciente. Además de limpiar, ayudaba en todo lo que le pedían, pero no la dejaban acercarse a la pasta de *macarons*. En la pastelería se trabajaba mucho, con rigor científico y precisión militar. El margen para la creatividad era escaso, pero el contacto físico era mínimo, y el respeto por el espacio ajeno, máximo, y eso era lo que Nina más necesitaba

en esos momentos.

El señor Miyagi —que en realidad se llamaba Takeru Fukuhoshi— reconoció al instante en Santina a un alma gemela. Él también había viajado a París buscando luz y racionalidad, dejando atrás una vida en la que se sentía atacado e incomprendido. Sabía que la chica tenía el alma herida y necesitaba curarse antes de empezar a crear arte en la cocina.

A su lado, Nina nunca se sintió amenazada. Takeru y su esposo, Alan, un marchante de arte parisino, la acogieron con los brazos abiertos y de vez en cuando la llevaban a la ópera, a visitar museos poco frecuentados y a conocer jardines ocultos donde pintores anónimos emulaban a sus maestros.

Al acabar el máster, había alquilado una habitación en una buhardilla compartida. Era muy calurosa en verano y fría en invierno, pero las vistas sobre la ciudad compensaban la incomodidad. Además, quedaba a diez minutos andando de la pastelería Fukuhoshi.

Una mañana, pasados dos meses, Nina llegó al establecimiento. Takeru la saludó como todos los días, luego se la quedó mirando a los ojos y dijo:

—Ya estás limpia; puedes empezar a trabajar la masa de los *macarons*.

Aunque al principio las palabras de su maestro la sorprendieron, Nina se dio cuenta de que Takeru tenía razón. Se había olvidado ya de sus compañeros de máster, de sus jefes, de Jérôme, del juicio y de todo lo demás. Estaba relajada y tenía la mente en blanco. Se sentía como una novicia lista para recibir los sacramentos.

Junto al maestro pastelero no aprendió a mezclar el almíbar con las claras a punto de nieve para conseguir el merengue perfecto, ni a trabajar el merengue con la almendra y el azúcar glas. La técnica del *macaronage* ya la conocía. A su lado aprendió a mirar en su interior; a buscar en lo más hondo de su alma qué podía aportar ella que hiciera que sus *macarons* fueran distintos de todos los demás.

Mientras trabajaban juntos en la imaculada cocina, el maestro Takeru le habló de su aldea, en la isla de Hokkaido, y de cómo había incorporado los aromas de su infancia a sus preciados *macarons* creando la gama salada, cuyos rellenos eran una explosión de sabor a mar: los había de cangrejo, de salmón, de erizo o de caviar, y eran perfectos para cócteles y cenas románticas.

Nina se lanzó entonces a un viaje interior recordando los platos de su abuela, visitando mercados y tiendas de productos españoles. Creyó que había encontrado su camino creando una fusión entre los *macarons* y las corbatas de Unquera, pero llegó a la conclusión de que ambos productos eran mejores por separado.

Luego decidió experimentar con los quesos. Cuando Takeru probó el *macaron* de quesada pasiega fue una de las pocas veces que Nina lo oyó gemir de placer. Y aunque el maestro quedó admirado con su línea de *macarons* cántabros, hechos con harina de alubia blanca y rellenos de delicias, como pasta de anchoa de Santoña o queso de Liébana, ella no estaba satisfecha al cien por cien. Le faltaba algo, algo que probablemente sólo podría encontrar en su tierra.

Takeru la animó a volver:

—Nina, el camino del conocimiento de un cocinero nunca termina. Sólo hay dos maneras de avanzar en él: beber de nuestra propia fuente o buscar en las fuentes de otros compañeros. Durante este año te he enseñado todo lo que sé, y me alegro de poder decir que he aprendido de ti. Tu alma es limpia y luminosa, no dejes que los depredadores que habitan en las cocinas de todo el mundo robando la luz de sus compañeros vuelvan a ensuciártela.

»Regresa a tu tierra, abraza a tu familia y empápate de los sabores de tu infancia. Y, cuando inaugures tu pastelería, avísame.

—¿Será mi padrino?

—Por supuesto, será un honor.

6

Sin padrinos, tal como habían quedado, se encontraron Nina y Max el lunes por la mañana frente al mercado de San Miguel.

—*Oh, là, là!* —susurró él, que había llegado antes de la hora y la estaba esperando apoyado en el respaldo de un banco, al verla acercarse con un vestido camisero azul marino y un pañuelo de margaritas anudado al cuello. Llevaba la melena suelta, retirada de la cara con unas grandes gafas de sol.

Al verla caminar con paso decidido y una cesta de mimbre colgada del brazo, recordó la devoción que sentía por las mujeres durante su adolescencia, cuando le parecían seres inalcanzables, al nivel de los jugadores del Paris Saint-Germain o de las modelos como Cindy Crawford. Aunque le gustaban, y mucho, las mujeres españolas, Nina tenía un aire parisino que le resultaba irresistible.

—Buenos días, Santina —la saludó incorporándose, lo que obligó a la reinosana a elevar la cabeza para mirarlo a los ojos.

—Buenos días.

—No sabía si vendrías.

—Soy mujer de palabra —replicó ella, que prefirió no contarle que la tarde anterior, mientras rebuscaba entre su ropa el modelo adecuado para presentarse a un duelo, había estado tentada de no acudir unos dos millones de veces.

—Toma. —Max le ofreció un ramo de flores que había comprado al pasar frente a la floristería del mercado. Había sido ver las margaritas y pensar en ella; no había podido resistirse.

—Vaya, empiezas fuerte... —Nina aspiró el fresco aroma, que le recordó a sus paseos junto al Ebro, el río que nacía a pocos kilómetros de su Reinosa natal—. ¿Estas armas están permitidas en un duelo culinario?

—Por supuesto. En la nueva cocina todo está permitido. ¿O acaso eres de la vieja escuela?

No hacía falta tener muchos másteres para saber que Max no estaba hablando de cocina precisamente. Ella le sostuvo la mirada, aunque no le resultó fácil. Vestido con vaqueros y una camisa de manga larga que empezaba siendo blanca en los hombros e iba subiendo de color hasta llegar a ser azul intenso en la parte inferior, se asemejaba a un

modelo de pasarela. Sus ojos color caramelo parecían fundirse cuando la miraban, y su pelo, negro como ala de cuervo, fuerte y aparentemente incontrolable en el flequillo, la provocaba constantemente. Nina apretó las flores con fuerza para no apartarle el rebelde mechón de la cara.

—Estoy abierta a todo, pero no todo vale.

Él asintió lentamente.

—Estoy de acuerdo. Creo que las reglas son necesarias. —Ella lo miró sorprendida—. Si no hubiera reglas, no nos las podríamos saltar —añadió Max guiñando el ojo—. Vamos, quiero ver de qué pasta estás hecha, chef. —Alargó una mano, invitándola a pasar delante de él.

Ella echó a andar, pero al cabo de un segundo volvió la cabeza y bajó la vista hasta sus manos. Conociéndolo, no le habría extrañado nada que quisiera comprobarlo empíricamente.

—Las manos quietas, chef, que van al pan.

Él se las mostró en señal de inocencia, se las metió en los bolsillos y entró a su lado en el mercado.

Pronto Nina se dio cuenta de que era muy popular entre los vendedores y, sobre todo, entre las vendedoras, que no perdían ocasión de coquetear con él.

—¡Max! —lo saludó una verdulera agitando una berenjena—. Te he guardado lo que me pediste.

—¡Mabel, *ma belle*...! —exclamó él zalamero.

—Mira lo que te he guardado. ¿A que nunca has visto tomates más lozanos y apetitosos? —lo tentó la mujer, inclinándose sobre sus coloridos productos y dejando a la vista buena parte de su generoso escote.

«Sutil, Mabel, *ma belle*... —refunfuñó Nina para sus adentros—. Muy sutil.»

—Son gloriosos, Mabel. Ponme un kilo.

—¿Sólo uno? —preguntó ella coqueta, colocándose uno sobre cada pecho.

Él se echó a reír.

—Tienes razón, ¿por qué conformarse con uno pudiendo tener los dos?

—¿Y tú? —le preguntó la verdulera a Nina dirigiéndole una sonrisa más falsa que una cascada a la entrada de un restaurante asiático—. ¿Ya te has recuperado del golpe?

—Me parece que me confundes con otra.

—No te confundo, tú eres la estirada que estuvo a punto de hacer que echaran a Max del concurso. Y, si no te diste un golpe en la cabeza, no entiendo por qué te pusiste así. Yo pagaría para que un hombre como él me pellizcara.

Nina se mordió la lengua para no decirle que la culpa de que los hombres pensaran que

todo el monte era orégano era de mujeres como ella.

«No entres al trapo... Ya sabías que si ibas a la tele ibas a tener que aguantar críticas.»

Pensaba que estaba preparada, pero se había mentalizado para aceptar críticas sobre su técnica culinaria, no para discutir sobre si su retaguardia era de propiedad pública o privada.

—¿Tienes tomate *piccolo*? —Nina decidió cambiar de tema. Mientras la verdulera coqueteaba descaradamente con Max, ella había examinado el mostrador y ya sabía que no tenían.

—No, no tengo tomates italianos. Aquí todo es producto nacional.

—El tomate *piccolo* es francés, no italiano. —Nina no solía ir por los mercados restregando sus conocimientos por las narices de los vendedores. Todo chef sabía que una buena relación con sus proveedores era básica para el buen funcionamiento de su negocio, pero algo en la actitud de la verdulera le había hecho sacar las uñas.

—Uy, vale..., usted perdone, majestad —se burló la vendedora—. Max, si te cansas de salir con la enciclopedia del tomate y te apetece pasar un rato con una mujer de verdad, mi calabaza está a tu disposición. —Se dio una palmada en el trasero—. Puedes pellizcarme cuanto quieras.

Nina se alejó a buen paso entre las risas de las clientas y vendedoras cercanas. Él se apresuró a seguirla y la tomó del brazo. Ella se soltó con brusquedad.

—Me encanta cuando te pones celosa, chef.

A Nina se le abrieron las ventanas de la nariz.

—¿Celosa yo? Creo que se te han subido los tomates a la cabeza.

Él sacudió la cabeza en silencio. Al pasar junto a una carnicería, una chica le tendió una bolsa. Tras pagar el importe, Max se despidió de ella con un beso en la mejilla.

—¡Estás haciendo trampa ya antes de empezar! Dijimos que prepararíamos algo basado en productos de temporada y tú ya sabes lo que vas a hacer. ¡Lo tienes hasta encargado!

—Relájate, preciosa; no he encargado nada. ¿Qué culpa tengo yo de que las chicas me guarden lo mejor que tienen porque saben que lo voy a tratar con mimo y con arte?

Nina se tensó. Las erres guturales del francés le retumbaban en lo más hondo del vientre, despertando zonas que llevaban demasiado tiempo hibernando. No obstante, la facilidad con que los piropos salían de su boca la ponían en alerta, levantando sus barreras. Era una combinación explosiva, y si algo tenía claro Nina era que le iba a ser imposible relajarse a su lado.

—Me relajaré cuando quiera; no necesito tu permiso.

—Baja las armas, chef, el duelo no ha empezado todavía.

Ella no se creyó ni media palabra. Se notaba que Max era un estratega. Uno de esos

hombres que disfrutaban fijándose un objetivo, trazando un plan de ataque y clavando su bandera al conseguirlo.

Se estremeció cuando una vívida imagen del francés clavándose entre sus piernas sobre una mesa de cocina se coló en su mente a traición.

—¿Tienes frío? —Max se le acercó por detrás, la rodeó con su cuerpo y le acarició los antebrazos.

«Oh, Dios...» Su pecho era como un horno de leña, cálido y hogareño. La tentación de reclinarse en él y relajarse era tremenda.

—No es nada. —Nina hizo acopio de fuerzas y se liberó—. Debería haber traído una chaqueta. La primavera en Madrid es traicionera.

—Enseguida entraremos en calor. —Le guiñó el ojo.

—¡Max! —Otra voz femenina los devolvió a la realidad—. ¡Qué alegría verte! ¡El gabacho más bonito que ha parido Francia! Tengo gamba blanca recién llegada de Huelva; tan fresca que ha venido todo el camino cantando fandanguillos. —Él se acercó a la pescadera sonriendo—. Anda, llévate unas cuantas, que a un hombretón como tú seguro que le gusta... chupar las cabezas.

Max miró a Nina por encima del hombro y la animó a acercarse con un movimiento de la cabeza antes de responder.

—Aunque mi madre me desheredaría si se enterara, me encanta chupar... cabezas de gamba. Pero hoy no me las llevaré, Fanny, hoy es un día grande. Ponme una langosta.

—¡Ea, ése es mi Max, todo a lo grande!

El comentario de la salada pescadera hizo que los ojos de Nina se lanzaran en caída libre por el cuerpo de su compañero. Al oír un carraspeo a su lado, comprobó que, para su vergüenza eterna, él se había dado cuenta de su escrutinio.

—Me alegra comprobar que no somos tan distintos —le susurró al oído mientras Fanny le preparaba la langosta—. La única diferencia es que yo he dejado de reprimir mis instintos. Confío en que tú también lo hagas antes de que acabe el día.

—¿Os pongo algo más?

—Unas almejas, por favor —pidió Nina con la voz más aguda de lo normal.

Él le dirigió una mirada de aprobación y, cuando ella sacó el monedero, negó con la cabeza.

—A este duelo invito yo. ¿Necesitas algo más?

Nina estuvo a punto de decirle que no se sentía cómoda aceptando invitaciones de hombres, pero recordó la charla que había mantenido con Elsa la noche anterior. Su compañera de habitación le había hecho ver que su principal problema con los hombres eran las expectativas.

«No esperes nada de Max y no podrá decepcionarte. Ve y pásatelo bien. ¿Qué tienes

que perder?»

—Setas, necesito setas de temporada —dijo.

—Por aquí —le indicó él, tomándola de nuevo del brazo. Esta vez, ya no se resistió—. ¡Hasta pronto, Fanny!

—Hasta pronto, Max. Mi almeja estará mustia hasta que vuelvas.

Nina se atragantó.

—¿Estás bien? —Él le rodeó los hombros con el brazo, solícito.

Fue un gesto caballeroso, pero las margaritas del pañuelo que la reinosana llevaba anudado al cuello le jugaron una mala pasada. Al inclinarse hacia ella, Max notó el aroma floral de su pelo y sus dedos se movieron como si tuvieran vida propia.

El leve roce del pulgar de su acompañante sobre su pecho fue como una descarga eléctrica para Nina. El pezón se le endureció al instante, y un latigazo eléctrico le recorrió el cuerpo hasta llegar a su vientre, que se convirtió en un horno de convección. Y, al parecer, su sexo activó el vaporizador automático, porque nunca se había humedecido tan rápidamente como en ese momento.

Max la miró fijamente y tragó saliva al darse cuenta del efecto que sus caricias tenían sobre ella. Se alegraba de no ser el único afectado, pero no entendía qué le pasaba con Nina. Normalmente era capaz de tener las manos quietas hasta que las mujeres le ofrecían una señal, pero esas margaritas del pañuelo lo llamaban a gritos, le pedían que las recogiera.

Por miedo a perder el terreno ganado, retiró la mano y recorrió a toda prisa la distancia que los separaba del puesto de especialidades sorianas.

—Hola, Miguel, ¿no tendrás...?

—Hola, Max. ¿De eso que tú y yo sabemos? Sí, aquí tengo un poco guardado para los entendidos. Ven, acércate.

El chef se acercó a la zona de mostrador que se levantaba gracias a unas bisagras para dejar entrar y salir al vendedor. Cuando le indicó a Nina que se aproximara, Miguel escondió la mercancía.

—¿Es de confianza? —preguntó señalándola con la cabeza.

—Pongo la mano en el fuego por ella —respondió Max, haciendo que Nina sintiera que estaba en una película de mafiosos. De no ser porque llevaba ya bastantes años entre chefs, habría sospechado que se traían algún asunto turbio entre manos.

Al ver la trufa negra que el hombre tenía envuelta en un paño húmedo, Nina ahogó una exclamación.

—¡Es preciosa! —murmuró como si hubiera visto un diamante de Tiffany's.

Los dos hombres chistaron para hacerla callar y cerraron el trato con eficiencia y discreción.

Nina dio un paso atrás. Aunque se podría pensar que lo había hecho ofendida por la actitud de los hombres o simplemente para darles intimidad, en realidad aprovechó el momento para comerse con los ojos el culo de Max.

«¡Qué bien puesto lo tiene, el hijo de Satanás!»

Verlo tratar con un hombre hizo que subiera puntos en su estimación. Le pareció que, si tanto hombres como mujeres lo trataban con cariño y confianza, un demonio no sería. Su intuición le había fallado tantas veces que no se fiaba de ella; debía apoyarse en las reacciones de los demás para crearse una opinión. ¿Lamentable? Seguro. Pero había aprendido a convivir con sus limitaciones. Unos llevaban gafas, otros aparatos para la sordera..., ella necesitaba un poco de colaboración ciudadana para saber en quién depositar su confianza.

Cuando terminaron de hacer las compras en el mercado, se dirigieron al restaurante en el que trabajaba Max.

—Hay algo que me tiene intrigada —comentó ella.

—Dispara.

—¿Cómo es que hablas tan bien español?

—*Aaaah, l'amour, chère Nina, toujours l'amour.*[\[1\]](#)

Para Denis, España olía a mar, sabía a sangría y resonaba con acordes de Jennifer López y Pitbull. Aunque la primera vez que había visitado el país vecino el verdor de Cantabria le había recordado a su Bretaña natal, haciéndolo sentir como en casa, la segunda vez que cruzó la frontera fue muy distinta.

Tras estudiar Gastronomía en Nantes, su idea era especializarse en París y después abrir un restaurante en su ciudad natal, pero la vida tenía otros planes. Denis llegó a la capital cargado de entusiasmo, dispuesto a comerse el mundo, pero fue el mundo el que estuvo a punto de devorarlo a él y no dejar ni las migas. La competencia entre los nuevos cocineros en prácticas era feroz. Denis las acabó como primero de su promoción y logró algo que nunca se había imaginado: una plaza para formarse en El Bulli, al lado de su admirado Ferran Adrià, pero la experiencia no resultó tan satisfactoria como esperaba.

Tanto en París como en la Costa Brava, los horarios de trabajo eran agotadores. Horas y horas de tensión, rodeado de rivales armados con cuchillos, pasaban factura. Cuando vio que sus compañeros no dudaban en robarle las ideas de sus platos o en destrozar sus creaciones a escondidas, se puso las pilas. Y cuando se dio cuenta de que sus antiguos compañeros y ahora rivales consumían cocaína para aguantar más horas a pleno rendimiento, se negó a quedarse atrás.

El año que pasó en el restaurante de la cala Montjoi era como una nebulosa en su cabeza. Los maravillosos recuerdos de las reuniones con el resto del equipo, aportando ideas y experimentando con texturas, herramientas y sensaciones, se mezclaban con la inquietud que le provocaba su creciente adicción. Tan enganchado estaba que empezó a trapechar entre sus compañeros para costearse la droga.

El entorno era paradisíaco, pero los recuerdos del mar y de la playa tampoco eran buenos. Los baños en mitad de la noche iban siempre acompañados de sexo con alguna de sus compañeras. Y aunque la coca alteraba su conciencia y todo parecía extraordinario, cuando una de sus amantes, exhausta, se desvaneció en el agua y estuvo a punto de morir ahogada, Denis se dio cuenta de que había perdido el control. Logró sacarla a la orilla a duras penas y, mientras le practicaba el boca a boca, hizo un trato con Dios: si le salvaba la vida a la chica, dejaría la coca y recorrería el mundo en busca de su auténtica vocación.

Por aquel entonces, ya nadie en El Bulli lo llamaba Denis. Su actitud exuberante, unida a la fama que sus amantes habían difundido sobre sus noches locas, había hecho que se ganara el apodo de *Max*. Era el amante máximo. No sólo estaba bien dotado, sino que

sabía cómo hacer disfrutar a una mujer. La actitud competitiva de las cocinas se trasladaba a los dormitorios, donde parecía que cada noche se batía algún nuevo récord. Los envidiados cocineros, jóvenes, guapos, llenos de sueños, rivalizaban en creatividad, en esfuerzo, en entrega. Si de día era el calor de los fogones el responsable del sudor que les caía por la frente, por las noches era el sexo desenfrenado el que hacía brillar los torsos de los amantes.

Del maestro Adrià aprendió a comprobarlo todo en persona; a no fiarse de las apariencias. En la comarca del Empordà sabían mucho de eso. Uno de sus hijos más ilustres, Salvador Dalí, era el rey del trampantojo, de pintar cielos en los techos o puertas en las paredes que no llevaban a ninguna parte. En El Bulli, Max aprendió a jugar con los sentidos de los clientes. El restaurante ofrecía una experiencia completa. Los comensales debían dedicarle el día entero, las prisas no tenían cabida. Como si de una experiencia mística se tratara, los fieles tenían que dejar sus ideas preconcebidas en la puerta, como quien deja los zapatos a la entrada de un templo, para sumergirse en un mundo sin reglas. Si eran capaces de hacerlo, la fabada se convertía en espuma de alubias blancas con erizos gracias a la magia de los sifones, y el humo dejaba de ser algo molesto para convertirse en un juguete atrapado en un vaso de cristal.

El mérito de El Bulli era conseguir que sus clientes regresaran por un día a la infancia, dejando aparcadas las armaduras de prejuicios que se ponían cada día antes de salir a enfrentarse a un mundo hostil. Contemplar a parejas de ancianos aplaudir al ver acercarse una lámina de algodón de azúcar sobre la que habían prensado pétalos de flores era de las experiencias más emotivas que Denis había vivido a lo largo de su vida profesional.

Y, aunque guardaba un gran recuerdo de esa época, el mundo de la cocina de máximo nivel no lo hacía feliz. Había aprendido mucho, pero necesitaba encontrar su esencia. Tras haber visto la muerte de cerca en las aguas del Mediterráneo, decidió dar un cambio radical a su vida. Durante cuatro años estuvo recorriendo mundo. La pasta, el más humilde de los platos, se convirtió en su nueva religión. Esta vez no buscaba diplomas ni estrellas Michelin; buscaba la manera de conectar con la sabiduría ancestral, o, dicho de otra manera, con la cocina de las abuelas.

Si en El Bulli conoció a un gran equipo de profesionales que se enfrentaban a la cocina con el entusiasmo y la mirada de un adolescente al que acaban de regalarle un juego de química, en las cocinas de los cinco continentes dejó a un lado el cerebro y aprendió a guiarse por el estómago.

Al principio, acostumbrado a la vida académica y racional de la universidad y los restaurantes, no paraba de hacer preguntas. Necesitaba analizarlo y sistematizarlo todo. Pero ninguna de las abuelas con las que había aprendido le daba las respuestas que esperaba. Si preguntaba en Sicilia por qué sólo podía usarse la albahaca para la salsa, o si cuestionaba por qué los *yaprak manti* turcos debían hacerse con carne de cordero, la respuesta era siempre la misma: «Las cosas se hacen así porque siempre se han hecho así». Las abuelas se encogían de hombros, gesticulaban con los brazos, negaban con la cabeza y, si se ponía pesado, le daban una colleja o lo amenazaban con un cucharón. Cuando Denis dejó de insistir y aceptó que la cocina tradicional se transmitía de la misma

forma que el ADN en las personas, su nuca dejó de estar permanentemente roja. Aunque eso tampoco había logrado entenderlo racionalmente, comprobó que, a partir de una cierta edad, a las mujeres de todo el mundo se les disparaba la mano en dirección a la nuca de los hombres; era algo que las distintas culturas tenían en común.

Fue durante la última etapa de su viaje, en Japón, cuando conoció a Alicia. Tras esos años redescubriendo la alegría de cocinar junto a fogones y mesas de todo el mundo, volvía a estar preparado para entregarse por completo a una relación. Se sentía limpio, puro, renovado, digno del corazón de una mujer.

Alicia era madrileña, delgada, rubia, y llevaba el pelo recogido en una coleta. Después de seis meses haciendo prácticas en un restaurante de Osaka, ya estaba lista para volver a Madrid y abrir su propio negocio.

La primera vez que la vio estaba de espaldas, y el movimiento pendular de su pelo lo hipnotizó. No sabía por qué, pero las mujeres rubias con coleta eran su debilidad.

Se conocieron y conectaron enseguida, gracias a la complicidad que se crea entre las personas que están muy lejos de sus casas. La suya fue una relación relámpago y, tras declararse su amor bajo el túnel de glicinias de los jardines Kawachi Fuji, en Kitakyushu, regresaron juntos a Madrid. Denis estaba loco por ella; la habría seguido al fin del mundo.

Pero, con el paso de los meses, el chute de hormonas que le había convertido el cerebro en un bol de fideos *ramen* fue remitiendo, y los defectos de Alicia fueron saliendo a la luz. O tal vez siempre habían estado allí, pero él había sido incapaz de verlos.

Alicia mantenía su peso a raya, nunca se pasaba ni medio kilo por encima ni por debajo. Su familia tenía tendencia a engordar y ella se había jurado que no acabaría como su madre. Si para ello tenía que matarse de hambre o vomitar después de comer, lo hacía.

Y si bajo las glicinias habían hablado de abrir un restaurante conjunto, que uniera la pasión de Alicia por el sushi y la de Denis por la pasta, a la hora de la verdad, cuando él quiso darse cuenta, no había nada suyo en el local, que bautizaron como La Cocina Mínima de Alicia. Lo único que a ella le interesaba de Max a nivel profesional era la foto en El Bulli al lado de Ferran Adrià, que había colgado justo a la entrada.

Para Alicia, la pasta era el demonio. Le recordaba a las grandes macarronadas que preparaba su madre cada domingo y con las que tanto disfrutaban todos. Se negó a que en la carta de su restaurante se sirviera otra pasta que no fueran fideos *tokoroten*, hechos con agar-agar, que apenas tenían calorías.

Max protestó, alegando que llamar «pasta» a aquella agua gelatinosa era un sacrilegio, pero al final terminó haciendo lo que ella quería. Al fin y al cabo, acababan de casarse, y él se repetía una y otra vez las palabras que el concejal del ayuntamiento había pronunciado durante la ceremonia: «Para que un matrimonio funcione, lo importante es ser generoso».

Se convenció de que daba igual lo que hiciera, se dijo que lo importante era poner todo su amor en ello, pero pasados unos meses acabó viendo lo que todos sus allegados habían visto desde el principio: junto a Alicia, Max se minimizaba. Ella no quería nada a lo

grande. Quería una cocina mínima, un matrimonio mínimo, un marido que no molestara, un culo invisible...

Con todo el dolor de su corazón, Denis tuvo que admitir que se había equivocado. Había fabricado a una mujer ideal en su mente, y Alicia no se parecía en nada a ella. Una de las mejores virtudes de su esposa era que nunca se alteraba, así que, cuando le pidió el divorcio, no hubo gritos ni llantos. Alicia se quedó el restaurante y el piso. Denis se fue con lo puesto, pero no le importó; no había nada realmente suyo en ninguno de los dos sitios.

Tenía veintisiete años y muy pocos euros en su cuenta corriente, pero no estaba preocupado. Tenía un oficio y buena reputación entre la mayoría de sus colegas. Cuando Xabi, uno de sus compañeros de El Bulli, se enteró de su nueva situación, le ofreció trabajar con él en su restaurante de cocina fusión, llamado Caliente y Picante. Denis aceptó dejando claro que era algo temporal, hasta que pudiera abrir al fin su propio negocio, y Xabi, que sabía lo que era pasar por un divorcio, lo acogió con los brazos abiertos tanto en el restaurante como en su piso del centro de Madrid.

La amistad de los dos colegas se afianzó con el paso de las semanas. A su lado, Denis volvió a ser Max. Lo compartían casi todo. Cocinaban juntos y se relajaban juntos a la salida del trabajo. Eran jóvenes, guapos, alegres y sabían moverse en la cocina y en la cama. Las mujeres los adoraban, y la adoración era mutua. Lo que debería haber sido una experiencia puente en la vida de Denis acabó convirtiéndose en la mejor etapa de su vida, una etapa caliente, picante y definitivamente feliz.

8

—Ya hemos llegado —anunció Max.

Nina alzó la vista hacia el cartel del restaurante.

—«Caliente y Picante», ¿en serio?... ¿Qué es esto?, ¿un restaurante o un espectáculo erótico?

Mientras abría la puerta, él le dirigió una mirada provocadora.

—¿Ya estás buscando excusas para rajarte, Santina? —le preguntó, y el ronroneo de las erres la hizo vibrar por dentro.

Durante el trayecto —mientras Max le contaba una versión resumida de sus últimos años—, Nina se había relajado, pero la idea de estar con ese hombre a solas en una cocina la ponía francamente nerviosa. Había algo en él que la atraía de un modo preocupante. Le hacía recordar sensaciones y emociones que no había experimentado desde la adolescencia. Y aunque una parte de ella le gritaba que saliera corriendo de allí y no parara hasta llegar a alguna frontera, otra parte amenazaba con denunciarla a la Sociedad Protectora de Úteros Desatendidos como no aprovechara la ocasión.

«A ese tipo le gustas, Nina. Y a ti él te gusta más que los sobaos pasiegos mojados en leche. Como te rajes, te rajo yo luego otra vez», se autoamenazó.

—¿Quién se está rajando? —replicó con decisión.

Él abrió la puerta con el culo porque llevaba las manos llenas de bolsas y la invitó a pasar.

El restaurante estaba decorado con láminas en las que se veían imágenes aparentemente inofensivas, pero que creaban un ambiente sugerente. Primeros planos de exuberantes pimientos de varios colores, un potente géiser, una mano femenina sosteniendo con fuerza un molinillo de pimienta, un volcán en erupción... Al llegar a la cocina, la temperatura de la reinosana había aumentado un par de grados.

—Bienvenida. ¿Te pongo las margaritas en agua? —dijo Max, que, tras dejar las cosas, apoyó el trasero en la encimera y colocó las manos sobre el mármol, a lado y lado. Nina se sorprendió deseando que se diera la vuelta para poder verle otra vez esas nalgas tan bien puestas—. Hasta que abra mi local, éste es mi segundo hogar. Y te aseguro que si Xabi estuviera aquí te diría lo mismo que yo: siéntete como en casa.

—Gracias. —Nina dejó su cesta en la encimera más próxima y le dio el ramo—. ¿Qué

viene ahora? Es mi primer duelo.

Él se impulsó con las manos para apartarse de la encimera, y a ella le costó apartar la mirada de sus potentes antebrazos. El brillo travieso de su mirada le hizo sospechar que se había subido las mangas de la camisa expresamente para torturarla.

—¿Tu primer duelo? Pues llámame neandertal, pero me encanta ser el primero... en lo que sea.

—Pensaba que te habías liberado de la competitividad viajando por el mundo.

—Y yo. —Max se acercó a ella lentamente—. Pero me provocas un curioso efecto, Santina: a tu lado revivo sensaciones que creía olvidadas.

A Nina le costaba mucho confiar en un cocinero, pero lo cierto era que a ella le pasaba lo mismo. Max la hacía sentir como una adolescente.

—Cocinar es plasmar sensaciones.

—Bien —susurró él. Se había acercado tanto que Nina tuvo que levantar la cara para mirarlo a los ojos—. Plasmemos —le acarició la seda del pañuelo y tiró de él ligeramente—, sintamos... —La sujetó por los brazos y se inclinó hacia ella.

Durante una fracción de segundo, Nina pensó que iba a susurrarle las instrucciones del duelo al oído, pero no; por muy oxidada que estuviera, sus intenciones eran innegables. ¡Iba a besarla!

«¡Sí, sí, sí!», exclamó la parte de Nina que se sentía más olvidada que los polvorones en agosto.

«¡No, no, no!», replicó la parte que estaba harta de que el sexo se interpusiera en su carrera.

Plantándole una mano en el pecho, Nina tuvo que emplear toda su fuerza de voluntad para no agarrarlo por la camisa y devorarle la boca sin limón ni sal.

—¿El duelo? —preguntó con la vista clavada en sus labios.

«De duelo voy a estar yo como no logre derribar tus barreras, preciosa», estuvo a punto de decir Max, pero se contuvo. En silencio, le deslizó los dedos bajo el pañuelo y deshizo el nudo.

La piel de Nina era tan suave como la seda del pañuelo y mucho más sensible, deliciosamente sensible.

—¿Qué haces? —susurró ella. Aunque su voz trataba de mostrar firmeza, el estremecimiento que la sacudió de arriba abajo delató el efecto que el chef le provocaba.

—Es un pañuelo precioso; sería un crimen que se manchara. —Fue a buscar dos delantales y dejó el pañuelo en el colgador—. Date la vuelta.

Santina no le hizo caso.

—Max...

Él le puso un delantal negro por la cabeza, la tomó por los hombros y le dio la vuelta. Ciñó el delantal, rodeándole la cintura con las largas cintas y rozándole las caderas y el vientre.

Nina se estremeció una vez más. Entre el ardor de las mejillas y los escalofríos constantes que le provocaba la cercanía del francés, si su madre hubiera estado allí le habría preguntado si tenía la gripe. Cuando se desequilibró hacia atrás y rozó con las nalgas la erección del chef, abrió mucho los ojos.

«Pues no..., sus padres no exageraron al llamarlo Max », se dijo.

Él cerró los ojos y se obligó a calmarse. Esa mujer le gustaba. Mucho. Sabía que, si se lanzaba sobre su sensible cuello, se derretiría como la mantequilla. Sus ojos y su cuerpo no mentían: Nina lo deseaba tanto como él a ella. Pero no estaba interesado en un polvo entre compañeros de programa; quería conocerla, quería seguir viéndola cuando el *reality* acabara. Quería ganarse su confianza.

Con esfuerzo, separó los dedos de los preciosos hombros de Nina mientras inspiraba hondo.

Ella se dio la vuelta. Tras permanecer varios segundos contemplándose en silencio, Max carraspeó.

—Tú eres especialista en postres y yo en pastas. Creo que lo más justo será que tú prepares un plato de pasta y yo unos postres. Así estaremos en igualdad de condiciones.

La mirada de Nina se llenó de respeto, provocándole a Max un agradable calorcillo en el corazón.

Ella había acudido al duelo convencida de que él jugaría sucio. Estaba segura de que se inventaría un montón de normas absurdas y de que idearía algún plato espectacular para asegurarse la victoria. Pero cuanto más lo conocía, más se alejaba de la idea que se había formado de él durante el primer programa y más le gustaba.

—De acuerdo. ¿Temática?

—Elige tú —respondió él.

Nina lo observó de arriba abajo. Sus ojos color caramelo brillaban como el sol del Caribe, y el degradado de colores de su camisa le recordó a las arenas blancas y al agua azul turquesa de Cozumel, la isla mexicana donde pasó una semana participando en un congreso gastronómico. Los recuerdos de un chef de Ciudad de México con quien vivió un breve pero tórrido romance durante esos días hicieron que echara de menos las margaritas, y no precisamente las del pañuelo, sino las que se sirven con limón y sal... y mucho hielo picado.

—He cambiado de idea —añadió Max—. Te reto a que plasmes en tu plato lo que estabas pensando. Atrévete a mostrarme lo que sientes cuando me miras. Yo haré lo mismo.

Nina tragó saliva.

—Vaya, no esperaba esto, pero..., de acuerdo, reto aceptado.

Él le ofreció la mano.

Ella se la quedó mirando un instante antes de estrechársela.

El contacto de su piel provocó un efecto inesperado en Max, que flexionó el brazo, atrayéndola bruscamente hacia él y plantándole un beso en los labios.

Nina lo miró sorprendida.

—Es una costumbre rusa —murmuró él—, para cerrar el trato.

Sacudiendo la cabeza, Santina se dirigió hacia la cesta y empezó a sacar ingredientes. A poca distancia, Max hizo lo propio, reprendiéndose por su falta de control cuando estaba junto a ella.

* * *

—Ven, corre —dijo Max junto al horno.

—Pero...

—Corre, es un momento, ¡no te lo pierdas!

Nina se acercó y miró por la ventanita del horno de pared. Instantes después, los abanicos de hojaldre rellenos de láminas de fruta y de trufa que Max había preparado se hincharon, abriéndose como si fueran las colas de una hilera de pavos reales compitiendo por las atenciones de la hembra de la especie.

Y eso era exactamente lo que Max pretendía. Tal como Nina sospechaba, él no había dejado nada al azar y había elegido ese postre que había aprendido a hacer en China para impresionarla.

—¡Guau! —Tanto el tono de voz como el brillo de los ojos de la chica le dijeron que lo había conseguido—. Gracias por avisarme, qué preciosidad. —Nina cerró los ojos y gimió al aspirar el aroma de la mantequilla mezclándose con la trufa—. Dios..., y qué bien huelen.

Mientras Max preparaba los abanicos, ella había macerado la langosta en un ceviche de limón y mostaza de Dijon y la había cocinado, flambeándola sobre un fuego vivo antes de trocearla, mezclarla con láminas de mango y de trufa y preparar con el exquisito relleno unas margaritas de pasta.

Max le preguntó si quería comer en el restaurante, pero ella prefirió atacar los platos en una mesa que tenían en la cocina para el uso de los empleados. Y aunque él cedió porque sabía que, como buena chef, para ella la cocina era un templo, con el vino fue implacable.

—Es un Passionate Wine Punta Negra —le indicó mientras le servía una copa.

—¿Pinot noir?

—Ajá, cosecha de 2012. ¿Conoces los vinos de Gualtallary?

—Conozco su fama. He oído hablar maravillas de los vinos argentinos.

—Pues no esperemos más. Por ti, Santina, por una comida inolvidable.

Ella sonrió.

—Todavía no hemos probado los platos.

—Ni falta que hace. Hacía tiempo que no disfrutaba tanto.

—Por la camaradería entre colegas —brindó ella antes de probar el vino—. Hummm —gimió—. ¡Delicioso!

—Vamos, que no se enfríen los *panzerotti*.

—No son *panzerotti* —lo corrigió ella con una sonrisa irónica—. Son margaritas.

Max se echó a reír.

—Punto para ti. No necesito que me expliques por qué las margaritas te han recordado a mí, pero voy a necesitar explicación sobre el relleno.

—Pruébalo antes.

Max se metió una margarita entera en la boca. La carnosidad de la langosta, el punto agridulce de la salsa —que se había caramelizado al flambearla—, la frescura y la suntuosidad del mango y el regusto terroso de la trufa estallaron sobre su lengua al morder el saquito de pasta fresca, recién hecha. Trató de hablar, pero no pudo. Con los ojos cerrados, se echó hacia atrás en la silla, inspiró hondo y paladeó la combinación de sabores.

Mientras tanto, Nina explicó:

—Son maximargaritas de langosta, mango y trufa. La forma de la pasta viene de tu obsesión por las margaritas, claro, y su tamaño... —carraspeó—, por tu nombre, por supuesto. —Él abrió los párpados y le dirigió una mirada tan ardiente que Santina se revolvió inquieta en la silla—. Las he rellenado de marisco porque creo que eres un hombre muy sensual. —Max asintió muy lentamente, saboreando el plato—. Y no cualquier marisco. Tenía que ser langosta, el marisco de las grandes ocasiones, de la exuberancia, de la alegría de vivir. La he flambeado porque tus ojos siempre desprenden fuego, y la he mezclado con mango porque eres un fresco. —Él enarcó una ceja y ella sonrió—. Sí, no lo niegues. —Max alzó las manos y negó con la cabeza—. Eres... —Nina titubeó, pero no era momento para dudas. La cocina era un templo para los chefs como ellos, y en los templos se dice la verdad—. Estoy segura de que eres un soplo de aire fresco en cualquier cocina. —La pareja permaneció mirándose en silencio. A Max, normalmente tan expansivo, parecía que se le había formado un nudo en la garganta—. Y la trufa... —Él ladeó la cabeza—. Bueno, ya que la tenía a mano, no iba a desaprovechar la oportunidad de usarla —añadió guiñándole el ojo.

Max se echó hacia delante buscando su mano. Con la otra, Nina agarró la copa y bebió hasta vaciarla. Él se la rellenó antes de hablar.

—Valoro mucho a las personas que saben reconocer las cualidades de sus oponentes. Me gusta que te hayas dado cuenta de que soy un hombre sensual, que disfruto de los placeres de la vida y que me gusta compartirlos con los demás. —Nina volvió a beber con ganas, buscando desesperadamente una excusa para hacer lo que deseaba hacer, lo que estaba esperando que pasara entre ellos desde el primer día—. Cómete las margaritas.

—No tengo hambre —murmuró ella.

—Si no las pruebas, ¿cómo vamos a valorar cuál de los dos platos es mejor?

Ella se metió una de las flores en la boca. Era tan grande que tuvo que abrirla mucho y ayudarse con un dedo para que le cupiera del todo.

Max sonrió.

—Hummm, sexy... Muy sexy, Santina. No entiendo por qué te empeñas en ocultarlo cuando es evidente que eres una mujer tremendamente sensual.

Liberada por el vino o por el ambiente de camaradería, ella se llevó las manos a la nuca y echó la cabeza hacia atrás, disfrutando de la orgía de sabores que se estaba celebrando en su boca.

«Sí, potente, intenso, delicioso... Sabe a Max. Justo como me lo imaginaba.»

—Eres una gran fuente de inspiración —añadió él, que no podía quitarle los ojos de encima.

Agradeciendo que el delantal disimulara el estado de excitación en que se encontraba, Max se levantó a buscar la fuente con los abanicos de hojaldre y le ofreció uno. Ella lo aceptó, pero se acabó el contenido de la copa antes de probarlo.

Ya fuera por el vino o por el roce de los dedos de Max al pasarle el delicado postre, Nina sintió que la cocina empezaba a dar vueltas.

Mordisqueó el crujiente hojaldre y se llevó un dedo a los labios, húmedos de vino, para recoger las migas que se le habían quedado pegadas.

—He elegido este postre porque los abanicos me recuerdan a ti. Son elegantes y sugerentes, y durante siglos las mujeres los han utilizado para ocultar sus anhelos más ardientes. Son un objeto de seducción; sugieren, pero no muestran abiertamente.

Nina llegó al corazón de la pasta, que Max había rellenado con frambuesa y trufa, y no pudo acallar un gemido de placer.

—Exacto —susurró él, y mientras se le acercaba lentamente rodeando la mesa, añadió —: Lo has definido a la perfección. Así es como eres por dentro: dulce pero con un punto ácido y áspero con el que te quitas de encima a las personas que no son dignas de ti, porque se quedan enredadas entre las capas y capas de hojaldre tras las que escondes tu delicioso interior.

Max le ofreció la mano y, cuando ella la aceptó, tiró con fuerza hasta que sus cuerpos quedaron pegados. Esta vez, cuando la cocina volvió a rodar a su alrededor, Nina se sintió como Bella, bailando un vals con la Bestia en medio de un lujoso salón. No le habría extrañado que las tazas y los platos hubieran empezado a cantar y a bailar.

Se echó a reír, embriagada por el vino y la felicidad, y Max pensó que nunca había visto nada tan hermoso. Mientras la mantenía pegada a su cuerpo con un brazo, le acarició el cuello con la otra mano hasta llegar a la mejilla y se apoderó de una diminuta miga que se le había quedado en la comisura de los labios. Se quedó mirando el dedo y se la llevó a la boca.

—¡Eh! —protestó ella juguetona—. Esa miga era mía. ¡Devuélvemela!

—*Avec plaisir*.[\[2\]](#)

Max eliminó la distancia que los separaba y la besó en los labios. Fue un beso firme, una declaración de intenciones, el tiro de gracia que ponía fin a un duelo..., pero iniciaba otro. Con la punta de la lengua, le devolvió la miga de hojaldre.

Fue un leve roce, pero suficiente para prender la hoguera que se estaba preparando en el vientre de Nina desde que lo había visto en la puerta del mercado y que no había parado de crecer, alimentada por la decoración del restaurante, por los ricos aromas y por la cercanía de Max.

Agarrándolo con fuerza por la camisa, tiró de él, separó los labios y le devoró la boca. Él se lo agradeció con un sonido gutural que le nació en las entrañas.

Si ella estaba en llamas, Max no se quedaba atrás. Desde que las margaritas del delantal habían captado su atención durante la eliminatoria, todo en Santina lo atraía de una manera fuera de lo normal. Su olor, su pelo, sus curvas, discretas pero con una consistencia perfecta, tal como había averiguado el primer día.

Bajó ambas manos hacia sus nalgas y las presionó con los dedos. Cuando ella gimió, se bebió el gemido, que le resultó más delicioso que las exquisiteces que acababan de probar.

Ella también demostró estar disfrutando del festín al frotarse contra su erección, que parecía querer librarse de la prisión de la ropa a sacudidas.

Max la levantó y la sentó sobre la mesa. Con los dedos temblorosos por el deseo, le desató el nudo del delantal, se lo quitó y lo tiró al suelo. Mientras tanto, ella lo liberó del suyo. Ninguno de los dos se había molestado en quitárselo antes de sentarse a comer. Otro día la invitaría a una cita en condiciones, pero lo de ese día no era una cita, era un duelo y había llegado el momento de quitarse las armaduras.

Max agachó la cabeza para que ella pudiera quitarle el delantal con facilidad. Nina era la viva imagen de la eficiencia. Sus dedos, delgados y ágiles, acostumbrados a trabajar con firmeza masas pasteleras y con delicadeza los *macarons*, le levantaron la camisa y le desabrocharon el botón de los pantalones sin que se diera ni cuenta. Él estaba igual de ocupado y concentrado desabrochando los botones del vestido camisero, que —¡aleluya! — se abría por delante.

Al notar el aire en el pecho, Max se dio cuenta de que ella le había desabotonado también la camisa. La miró a los ojos, pero Nina no se percató porque tenía la mirada clavada en su torso. Al parecer, le gustaba lo que veía, porque se estaba pasando la lengua por los labios. Parecía una gata ante un plato de nata.

Acercándose al borde de la mesa, Santina alargó las manos y le acarició el pecho. Él se mantuvo inmóvil mientras un escalofrío le erizaba el vello de los brazos. Cuando las manos de la chef descendieron por debajo de su cintura, él le sujetó las muñecas.

Nina no pensaba renunciar a su objetivo. Apenas había comido porque la excitación le había cerrado el estómago, pero no pensaba quedarse sin postre. De un movimiento brusco, liberó las manos, agarró las de Max y se las puso sobre sus pechos.

Él ahogó una exclamación, pero, tal como ella había esperado, quedó fuera de juego, totalmente a su merced. Mientras le amasaba los senos con reverencia, Santina le bajó la cremallera del pantalón y se quedó mirando el postre, aún cubierto por la tela negra del bóxer. Deslizó los dedos bajo la goma y liberó el entusiasta sexo del francés. Cuando lo rodeó con la mano y lo acarició arriba y abajo, él echó la cabeza hacia atrás y gruñó de satisfacción.

Le soltó los pechos a regañadientes y despejó la mesa, barriendo la superficie con el brazo.

Ella ahogó un grito al ver caer al suelo platos y copas.

—¡Max, lo estás rompiendo todo!

—Me da igual, que me lo descuenten del sueldo —susurró él, sujetándole la cara con una mano y devorándole la boca mientras con la otra la empujaba por el hombro para tumbarla sobre la superficie de la mesa.

Acto seguido, se apartó el tiempo necesario para quitarse los pantalones y sacar un preservativo de su cartera. Aunque fue tan deprisa como pudo, Nina estaba ardiendo y, cuando él volvió a situarse entre sus piernas, había empezado a revolverse sobre la mesa para librarse de las bragas de encaje azul marino, que, aunque diminutas, le sobraban.

—Quieta —le ordenó—. Relájate, Santina. Yo me ocupo.

Inclinándose sobre ella, volvió a adorar sus pechos, pero esta vez con la boca. Besó uno de ellos, lo acarició y lamió el pezón mientras le presionaba el otro entre el pulgar y el índice, haciéndola gritar y alzar las caderas de la mesa.

Trazó un reguero de besos que partió del valle que separaba ambos pechos en dirección sur, hasta alcanzar el encaje. Al notar las manos de Max en la tela, ella alzó la cara.

—No las rompas.

Él le dirigió una sonrisa canalla.

—Te compraré otras.

—No, Max, por favor, no me gusta ir sin bragas por la calle.

A él se le iluminaron los ojos.

—Pues ni para ti ni para mí —susurró deslizándole las bragas lentamente por los muslos hasta llegar a los tobillos—. No las rompo, pero me las quedo. Tendrás que ir por la calle sin bragas y, cuando notes el aire entre los muslos, te acordarás de mí.

Bajó la cabeza y le sopló el monte de Venus. Nina se estremeció. Él le separó los muslos con determinación y volvió a soplar.

Mientras ella gemía, Max hundió la cara entre sus piernas y se dio un banquete. Tal como se imaginaba, Nina al natural era mucho más deliciosa que el mejor de los ceviches.

Y, tal como ella se había imaginado, Max era un amante entregado y entusiasta. La devoró con apetito mientras ella se sujetaba a los bordes de la mesa y sacudía la cabeza de un lado a otro, perdida en la orgía de sensaciones que él le provocaba con su lengua, sus labios, el roce de sus dientes y las caricias de sus dedos.

Santina, que llevaba demasiado tiempo en dique seco, no tardó en perder la cocina de vista al elevarse como si fuera un suflé en alas de un explosivo orgasmo. Max no dejó de besarla y de acariciarla hasta que el suflé volvió a descender. Nina flexionó los dedos para asegurarse de que estaba sobre la mesa antes de abrir los ojos.

Al hacerlo, vio que Max tenía un envoltorio plateado en la mano.

«Sí», se dijo animándolo a seguir con la mirada, pero, para su sorpresa, él lo dejó caer sobre la mesa y se inclinó sobre ella para besarla.

—Hola, preciosa —susurró—. ¿Cómo estás?

Nina frunció el ceño, lo que no le resultó fácil en su estado de relajación total. Le acarició el pelo y le devolvió el beso, que sabía a ella.

—Bien, pero no pares. ¿Por qué paras?

—No hay prisa. Puedo esperar a otro día.

Nina no pudo contenerse y golpeó tres veces la cabeza de Max con los nudillos.

—¿Hola? ¿Hay alguien ahí? ¿Quién eres tú y qué has hecho con Max?

Él sonrió y le apartó el pelo de la cara con cariño.

—Quiero hacer las cosas bien.

—Y ¿quién te ha dicho que no las estés haciendo bien? Lo estás haciendo estupendamente, chef. De momento te doy una estrella Michelin. Si quieres la segunda —Nina buscó con los dedos hasta encontrar el preservativo y se lo plantó ante los ojos—, tendrás que ganártela.

En ese momento, el corazón de Max se derritió un poco más. Aunque deseaba ir con calma y demostrarle que lo que quería con ella no era un «aquí te pillo, aquí te mato», deseaba satisfacerla en todo lo que pudiera. Y estaba claro que ella deseaba lo mismo que él.

Tras darle un nuevo beso en los labios, cogió el preservativo, se incorporó e inspiró

hondo mientras rompía el envoltorio con los dedos, con la mirada clavada en sus ojos.

Nina, que volvía a estar demasiado excitada para quedarse quieta, dobló una rodilla y apoyó un pie en la mesa.

Max se cubrió con movimientos precisos, seguros.

Ella se humedeció un poco más al observarlo. Sabía que estaba tan encendido como ella pero trataba de controlarse, probablemente para no asustarla. Aun así, lo único que Nina temía en esos momentos era que llegara alguien antes de que pudieran acabar lo que habían empezado.

—Date prisa, ven —lo llamó alargando los brazos.

Él le agarró la pierna que había doblado y tiró de ella, atrayéndola hacia el borde de la mesa. Nina trató de rodearle la cintura con los muslos, pero él lo impidió. Le apoyó las manos sobre las rodillas y le abrió las piernas como quien abre un libro, para descubrir sus secretos más íntimos.

El ardor de su mirada hizo que Nina se olvidara de dónde estaba y abrasó cualquier sentimiento de vergüenza que pudiera albergar por estar tan expuesta ante él. No había sitio para el pudor; sólo para el disfrute de los sentidos.

Con parsimonia, disfrutando del momento, Max le amasó los muslos con sus manos fuertes, mientras movía las caderas y dirigía su erección hacia la entrada de Nina, que le dio la bienvenida. Sus sexos se entendían; hablaban el mismo idioma. Ella jadeó y gimió, tratando de alzar las caderas para calmar la tormenta de deseo que le batía las entrañas.

Él la sujetó con fuerza por las nalgas y echó las caderas hacia delante, clavándose en ella hasta el fondo.

—¡Sí! —exclamó Nina, tratando de echar la cabeza atrás.

—¡Ah! —gimió Max al mismo tiempo, abrumado por las sensaciones.

El triunfo por la conquista, el placer de notar su miembro rodeado y abrazado con fuerza por el sedoso sexo de Nina, sentir el cuerpo de su amante tembloroso y anhelante bajo sus dedos..., todo era demasiado intenso y amenazaba con desbordar el corazón del chef.

—¡Por fin! —exclamó Nina—. No pares ahora, Max, por Dios te lo pido; ni se te ocurra parar.

Él sonrió al verla tan desinhibida, pero el deseo ganó de nuevo la partida y, segundos después, volvía a estar inmerso en una nebulosa de placer mientras se perdía entre sus piernas una y otra vez.

—Santina —susurró—, Santina...

—Llámame Nina —replicó ella—. No me siento especialmente «santa» ahora mismo.

Él le dirigió una sonrisa ladeada sin aflojar el ritmo de sus embestidas.

—Nina, mi caliente y picante Nina...

—Sí, Max, así, Max.

Normalmente, a él no le importaba que lo llamaran por su apodo. Era corto y potente, tenía personalidad, y hacía que sus amantes sonaran insaciables en la cama, pero las cosas con Santina eran distintas. Quería demostrarle que estaba entregado a la relación; que su cuerpo era todo suyo, pero que su corazón también quería participar.

—Llámame por mi nombre, Nina.

—¡Maaaax!

—No, por mi verdadero nombre. —Aumentó el ritmo de las embestidas y le acarició el clítoris con el pulgar. Ambos estaban cerca, muy cerca—. ¡Llámame Denis!

El grito atravesó la niebla de placer en la que Nina estaba sumida. Pestañeó varias veces, tratando de poner en orden sus pensamientos, pero en ese momento, Max —no, Denis— dobló las rodillas, alcanzando un punto en su interior donde no había llegado antes. Mientras con una mano seguía acariciándole firmemente el clítoris, deslizó la otra bajo sus nalgas, elevándola unos centímetros. Ella le rodeó las caderas con las piernas para unirse aún más profundamente a él.

Cuando Nina se abandonó al segundo orgasmo, él la siguió, agarrándola por las nalgas y bombeando con fuerza. Los diez dedos que se hundían en su carne le reafirmaron lo que ya sabía: la reinosana tenía la consistencia perfecta.

Ella gimió y gritó, pero no volvió a pronunciar su nombre. Cuando lentamente la sangre volvió a llegar al cerebro de los dos, Nina abrió un poco los ojos y le dirigió una mirada sorprendida.

—Denis..., ¿eres tú? —susurró—. ¿Eres Denis Hinault?

—¿Nos conocíamos?

—¡Claro que eres tú! El pulpo de Nantes..., ¡¿cómo no me he dado cuenta?!

A Denis todavía le costaba pensar con claridad. Sabía que había metido la pata, pero no sabía exactamente cómo.

—Si te hice alguna promesa en algún restaurante, lo siento. Fueron años de descontrol... Las drogas..., no recuerdo muchas cosas...

—¡No te preocupes! —exclamó ella indignada, bajando de la mesa—. Yo tengo memoria por los dos. ¿Dónde están mis bragas? —Cuando él abrió la boca, Santina lo hizo callar poniéndole un dedo en los labios—. No, no puedes quedártelas. No tengo ningún interés en notar el viento en... ningún sitio más que en la cara. Y no te preocupes, me acordaré de ti... ¡cada vez que vea un pulpo!

—Nina...

—¡Santina! Llámame Santina. Para ti, como si fuera una monja de clausura. ¡No vas a ponerme un dedo encima nunca más!

Claustro del convento de las hermanas del Dulce Nombre de María

—Bienvenidos a un nuevo programa de «Tip Top Chef». Como ven, hoy estamos en un marco incomparable. Gracias, madre abadesa, por abrirnos las puertas de su convento, famoso por sus dulces. Los aspirantes están listos para sorprendernos con sus deliciosas creaciones, y los miembros del jurado no les van a dejar pasar ni un fallo. ¿No es así, Paco?

—Así es, Veva. Hoy el programa va de postres. El postre es el colofón de una buena comida. Es lo que nos va a dejar un buen sabor de boca cuando salgamos del restaurante y con ganas de volver... o no. No puede haber ningún error.

—Debes de estar en tu salsa, ¿no, Fuensanta?

—Y que lo digas, Veva. La hermana Candela me ha mostrado las cocinas y... —bajó la voz— me ha contado alguno de sus secretos más bien guardados. Secretos que se irán conmigo a la tumba, por supuesto; no sufran, hermanas —añadió mirando a las monjas que flanqueaban a la presentadora.

—Eso es secreto de confesión y lo demás son tonterías —comentó Genoveva con el desparpajo que la caracterizaba—. ¿Qué opinas tú, Oriol? Me cuesta imaginarme a un hombretón como tú preparando delicados postres —flirteó descaradamente con el juez, dando voz a millones de espectadoras, que suspiraron al unísono cuando la cámara enfocó al guapo chef catalán.

—¿Cómo me imaginas, Veva? —replicó él, causando un temblor generalizado con su voz grave y sensual como una salsa hecha con chocolate negro y reducción de Pedro Ximénez.

La presentadora carraspeó y se frotó las manos ante el pecho.

—Cazando un jabalí y cocinándolo sobre un fuego que has encendido frotando un palo —respondió al fin, provocando una carcajada general.

Oriol agachó la mirada divertido y, cuando las risas bajaron de intensidad, replicó:

—Mi hombría te agradece el cumplido, pero estamos en el siglo XXI, Veva. Un chef es un artista y se debe al disfrute de sus clientes. Y por supuesto que los hombres somos capaces de elaborar los postres más delicados, ¿no estás de acuerdo, Max?

—*Bien sûr*. Dicen que al hombre se lo conquista por el estómago, pero no hay nada más seductor que hacer caer a una mujer en la tentación de un postre.

—Son deliciosos, pero engordan tanto... —se lamentó Veva.

—Todo lo bueno engorda o es pecado, *n'est-ce pas*? —La voz aterciopelada del chef de Nantes hizo que las réplicas de los terremotos activados por Oriol siguieran muy vivas.

—En tu caso, me temo que las dos cosas, Max —suspiró Veva.

Los seis concursantes que permanecían en el programa estaban colocados tras sus mesas de trabajo, en el centro del claustro del convento. Las mesas estaban enfrentadas en dos filas. A la derecha de Veva se encontraban Nina, Pablo y Nito, un exuberante chef gallego de ojos muy azules y risa contagiosa. A su izquierda, Max, Elsa y Caterina, la hija de la dueña de un restaurante de Menorca donde se rumoreaba que un importante miembro de la familia real española había pasado muy buenos momentos, y no sólo disfrutando de la caldereta de langosta. Las revistas del corazón no habían dejado pasar la oportunidad para crear una historia alrededor del presunto origen real de Caterina, a la que habían bautizado como *Caterina la Grande*. Aunque en *petit comité* ella admitía que no había nada de cierto en los rumores, ya que era idéntica a sus otros cuatro hermanos, en público los alimentaba con comentarios ambiguos, convencida de que las televisiones se rifarían tener entre sus colaboradores a «Caterina, la reina de las cocinas».

—Cuéntanos, Fuensanta —siguió diciendo Veva—, ¿en qué consiste la prueba de hoy?

—Pues como los espectadores ya se habrán imaginado, hoy la cosa va de dulces. Nuestros aspirantes van a preparar un postre digno de estos muros. Las hermanas incorporarán el postre ganador a sus especialidades, para disfrute de todos los que se acerquen a este remanso de paz.

—¿Un postre divino? Humm, qué ganas de probarlo. Pues no esperemos más. Aspirantes, el tiempo empieza... ¡ya! —Veva se volvió hacia las religiosas—. Y, mientras ellos preparan sus mejores creaciones, ¿qué tal si nos muestran las delicias que elaboran en el convento, hermanas?

Veva y los jueces acompañaron a las monjas a una mesa cercana, al lado del pozo, donde entre matas de hierbas medicinales habían expuesto sus productos estrella.

—Aparte de las yemas de Santa Clara y las perrunillas de convento —les contó sor Candela—, preparamos cruces y corazones de almendra. Y también... —La menuda y nerviosa monja, de unos sesenta años de edad, se interrumpió y miró a la abadesa con timidez. La superiora la animó, asintiendo con la cabeza—. Y desde hace unos años preparamos también tetas de novicia y pelotas de fraile —añadió muy deprisa.

—¿Podría repetirlo, hermana? —bromeó Paco, llevándose una mano a la oreja—. Ya tengo una edad y no la he oído bien.

—¡Tetas de novicia y pelotas de fraile! —repitió sor Candela, ruborizándose hasta el borde de la toca. Mientras se santiguaba tres veces seguidas, añadió—: Que Dios me perdone.

—¡Pero, hermana! —Paco se lo estaba pasando en grande—. ¡Qué cosas tiene!

La abadesa se apiadó de ella y tomó el relevo.

—Muchos fieles que venían a vernos nos los pedían. Al principio nos resistimos, pero al final lo hablamos con el obispo y nos dio su bendición. Gracias a las... —la abadesa carraspeó— pelotas de fraile y a las tetas de novicia hemos podido arreglar las goteras del tejado.

—Pues han sido una auténtica bendición —comentó Veva.

—Sin duda —replicó la abadesa—. Inescrutables son los caminos del Señor...

Oriol se volvió hacia los concursantes, que estaban concentrados en su trabajo. Con una mirada que era puro pecado, se dirigió a Nina:

—¿Qué opinas tú, Santina? ¿Crees que han hecho bien las hermanas?

Santina estaba acostumbrada a trabajar con una oreja puesta en las palabras de sus compañeros de cocina, así que había seguido toda la conversación. La mirada de Oriol le dijo que la fama monjil que le atribuía la prensa había llegado a oídos del guapo juez culinario.

Deteniéndose un momento, alzó una ceja y le soltó con su voz aterciopelada:

—Por supuesto. Las hermanas han sabido resolver el problema sin ayuda de nadie; me parece genial. Y, si necesitan hacer alguna otra reparación, estoy segura de que mi abuela Sinda estará encantada de compartir con ellas la receta de sus chochitos ricos —añadió con picardía.

—¿Cho... chitos ricos? —repitió Veva.

—Los mejores de Reinosa —aseguró ella—. Elaborados con la mantequilla más cremosa de Cantabria y con exóticos frutos del bosque. Están deliciosos. —Sin poder evitarlo, dirigió la mirada a Max, y vio que el francés tragaba saliva.

—Eso tengo que probarlo —murmuró él, mirándola fijamente.

En Reinosa, la familia de Santina estaba pegada al televisor.

—Lo mato —dijo su padre.

—¡Ni se te ocurra! —protestó la madre.

—Ese hombre era justo lo que la niña necesitaba —corroboró la abuela—. Desde que volvió de París estaba demasiado seria.

—Ha vuelto elegante, toda una señora —le rebatió el abuelo Nandu.

—Se puede ser una señora, pero conservar el calor en el interior. —Sinda negó con la cabeza—. La niña lo había perdido. Un día estuve a punto de decirle que me guardara la mantequilla en el...

—Chochito rico —añadió la madre, guiñando el ojo.

—¡Rosa! —exclamó su marido.

—¡Ni Rosa ni Roso! Tu madre tiene razón. París será la ciudad de la luz y del amor, pero la nena volvió con el corazón a oscuras.

—Y el chochito seco y revenido —añadió la abuela con convicción, haciendo que su marido y su hijo se volvieran hacia ella con las cejas alzadas.

—Qué bruta eres a veces, Sinda —comentó Nandu.

—Mírala ahora —dijo Rosa—. Está animada, tiene las mejillas sonrosadas, le brillan los ojos...; parece otra.

Sinda asintió.

—Me gusta ese Max.

El padre soltó un gruñido.

—Ya veremos si es de los que riegan el mismo jardín todos los días o de los que van regando uno distinto cada noche.

—No me hagas hablar, José Miguel, no me hagas hablar...

—¿Alguna queja, Rosa?

—Te veo desgastado últimamente.

El padre de Nina se levantó del sofá con decisión, agarró la mano de su mujer y tiró de ella.

—Pero, José Miguel, la nena...

—No te preocupes, hija, que en internet lo puedes volver a ver a la carta.

Sinda hizo un gesto con la mano, animándolos a marcharse.

—¿Qué les ha *entrau* así, de repente?

—Anda, ven, Nandu, siéntate aquí a mi lado, a ver si te refresco la memoria.

Mientras tanto, en el claustro, Nina miró a Max un instante antes de seguir elaborando su receta. Él la estaba observando embobado. Oriol pasó por delante y chasqueó los dedos ante sus ojos, despertándolo del trance. Cuando Max se volvió hacia el famoso chef, éste hizo una mueca de complicidad masculina.

—Espabila, Max —le dijo.

Nina se aguantó la risa y batió con energía las yemas de huevo. Su postre estaba basado en su dulce de convento favorito: los pasteles de Belém, los famosísimos pasteles de nata portugueses, que, a pesar de su nombre, no se hacen con nata, sino con crema pastelera. No obstante, en vez de elaborarlos con hojaldre, los estaba haciendo con masa de *macarons*, mucho más ligeros y esponjosos.

La familia de Santina tenía razón. Durante el tiempo que había pasado en París, había logrado curarse las heridas que le habían causado los hombres en los últimos años y había recuperado la serenidad de espíritu. No había sido fácil, porque los parisinos le parecían muy guapos, pero Nina se obligó a centrarse en el trabajo y, tras las largas jornadas

laborales, empezó a salir a correr por los parques y las avenidas de la ciudad.

Comenzó a correr para no engordar, ya que pasarse todo el día entre dulces era una tentación demasiado fuerte, pero con el paso de los días se fue aficionando y cada vez disfrutaba más de esos ratos a solas. No sólo dormía mejor por las noches, sino que el *running* era el responsable de que sus nalgas hubieran adquirido esa consistencia que tanto atraía a Max.

«El falso y traidor de Max... Ese judas con ojos de caramelo y ese torso de pecado. Madre mía, esos músculos sí que tienen una consistencia perfecta...»

Fuensanta pasó por delante de ella y chasqueó los dedos.

—Espabila, Santina. —Le guiñó el ojo con complicidad femenina.

Nina se ruborizó y permaneció unos segundos con la vista fija en el postre. Sólo cuando oyó que Paco hablaba con otro concursante se aventuró a lanzar una rápida ojeada a Max, que, tal como sospechaba, la estaba mirando divertido.

Mortificada, bajó la vista y trabajó con más ahínco para ganar la eliminatoria. Al modelar con demasiado ímpetu, uno de los pasteles se rompió, y lo dejó a un lado. Mientras seguía preparando una bandeja de pastelillos, los recuerdos volvieron a abrirse camino en su mente y sonrió con melancolía.

* * *

Durante el tiempo que había pasado trabajando en la pastelería Fukuhoshi, había establecido una relación muy especial con los pasteles rotos. Al final de cada jornada, el señor Takeru le permitía llevarse a casa los *macarons* que estaban chafados o que tenían alguna tara. Los días que llovía y que no salía a correr, Nina se quedaba en la buhardilla viendo películas como *Chocolat*, *Como agua para chocolate* o *Amélie* mientras comía los *macarons* imperfectos, que para ella eran perfectos, porque eran sus compañeros y le habían endulzado muchas noches de soledad.

Volvió a mirar a Max. Aunque le daba rabia admitirlo, no podía pasar demasiado tiempo sin mirarlo. Cuando trabajaba estaba todavía más guapo de lo habitual. Iba vestido con unos vaqueros negros, y su pelo oscuro contrastaba con la bata blanca y corta del programa. Estaba concentrado en su creación, y la seguridad y la precisión de sus movimientos le daban un aire muy profesional, dominante, atractivo.

Pero, aunque ante las cámaras su aspecto era impecable, a solas le había mostrado sus imperfecciones. Ella sabía que tenía miedo de volver a caer ante la presión del ritmo frenético del trabajo, y que la traición de su esposa le había roto el corazón. Era un *macaron* imperfecto, y Nina sintió unas ganas enormes de llevárselo a casa, sentarse con él en el sofá y comérselo a bocaditos.

Las lágrimas que Santina derramaba a solas por las noches mientras miraba las películas y mordisqueaba los pastelitos multicolor habían impedido que el corazón se le

secara del todo.

Cuando volvió a Reinosa al cabo de dos años, a su familia y vecinos les costó reconocerla. Llevaba el pelo dorado recogido en un moño, y con las enormes gafas de sol puestas, a su abuela le pareció ver a Grace Kelly.

Nina trató de cocinar para los suyos, pero al cabo de media hora su madre la miró incómoda y le pidió que se sentara para no mancharse. Tanto Rosa como Sinda tenían la sensación de estar en presencia de una condesa o una marquesa. Mientras las dos mujeres preparaban la comida para los parroquianos de la posada, le preguntaron por sus planes.

—Quiero abrir una pastelería en Santander, en el paseo de Pereda. Quiero estar cerca, para poder venir a veros cada semana. He tenido mucho tiempo para pensar y sé exactamente lo que quiero. Un local elegante pero no lujoso, que esté al alcance de todo el mundo. Una pastelería con zona de degustación y...

—Y ¿eso qué es? —preguntó Sinda.

—Una cafetería de toda la vida —le aclaró Rosa.

—Ah, vale. ¿Ahora se llama así? ¿Tengo que colgar un cartel que ponga «Zona de degustación» sobre la barra del bar?

—No, abuela —sonrió Santina—. Deja la posada como está; es perfecta. Eso sí, espero que a partir de ahora los pasteles que sirváis sean de mi pastelería.

—¡Eso ni se duda!

—Buenoooo, conociendo a tu abuela, va a estar ofreciéndolos a todos los que entren.

—Claro que sí. Algún día tú también tendrás nietos y sabrás el orgullo que se siente. Y, hablando de nietos, ¿has conocido a algún hombre que te haga decir *Oh, là, là*?

Al ver que la cara de su hija se apagaba, Rosa salió al rescate.

—Déjese de novios, abuela. Estábamos hablando de sus planes profesionales. Necesitarás dinero para abrir ese local. Conociéndote, seguro que quieres ponerlo bien bonito.

—Sí, quiero un local donde los clientes se sientan a gusto, donde poder tomar un buen té o un chocolate, acompañado de exquisitas pastas, por supuesto —les contó Nina soñadora—. Un sitio donde, por poco dinero, puedan dejar los problemas aparcados durante un rato y donde no exista nada más que el disfrute de los sentidos.

—Pues entre el traspaso, el alquiler, las mesas, los hornos... —la interrumpió su madre, una mujer muy práctica—, así, a ojo, vas a necesitar...

—Un pastizal —resumió Sinda—. Nosotros te dejaremos lo que podamos, por supuesto, pero no va a llegar.

—Ni hablar. Ya me pagasteis los estudios; no pienso aceptar ni un euro más. Tenéis que pensar en la jubilación. Lleváis toda la vida trabajando, os merecéis descansar. Pediré un préstamo.

Las dos mujeres se miraron.

—Y ¿con qué lo vas a avalar? —preguntó Rosa.

—¿Avalar? Y ¿eso qué es?

Rosa sacudió la cabeza.

—Artistas... —murmuró.

—Pues ¿con qué lo va a avalar, Rosa? Con la posada, por supuesto. ¡Qué preguntas haces!

—¿Cómo? ¡Ah, no, la posada no se toca! —protestó Nina.

Y en eso estaban, discutiendo la mejor manera de abordar el problema, cuando vieron que anunciaban pruebas para un nuevo concurso de cocina en televisión. Sinda y Rosa intercambiaron una mirada de complicidad y en ese mismo instante iniciaron la campaña que acabó con la entrada de Nina en «Tip Top Chef».

Aunque al principio se había negado, cuando Sinda le dijo que le haría una ilusión loca tener la foto de su nieta al lado de los miembros del jurado para colgarla junto a la caja registradora, la chica empezó a flaquear. Y cuando su madre le hizo ver que con el premio del concurso podría abrir el local sin necesidad de pedir un crédito, acabó de decidirse. Al fin y al cabo, como las dos mujeres más importantes de su vida le dijeron, no tenía nada que perder.

Mientras Santina llamaba por teléfono para inscribirse, su madre y su abuela cuchicheaban con las cabezas pegadas.

—Lo que necesita la niña es un hombre que la descongele por dentro.

—Y que lo digas, Rosa. O nos la descongelan, o ya podemos olvidarnos de volver a oír pasitos de niño correteando por el pasillo de casa.

—Si entra en el concurso, está salvada. El Oriol Santacruz ese descongelaría un atún de doscientos kilos sólo con abrir la boca. ¡Madre mía, qué voz tiene ese hombre!

—Calla, nena, calla, que esa voz me descongela por dentro hasta a mí.

—Usted nunca ha estado congelada, suegra. —Rosa le guiñó el ojo.

—Ni tú, nuera. —Sinda se echó a reír—. Ni mi hijo. No lo entiendo. Con la familia que tiene, Santina tendría que ser un volcán.

* * *

«Esa mujer es un volcán —se dijo Max mientras amasaba en el claustro—. Me recuerda al Fujiyama. Cubierta de nieve por fuera, elegante, solemne, sosegada, equilibrada..., pero me hace arder con una mirada.»

—Max, te veo distraído —comentó Paco al pasar frente a su mesa.

—No, no, chef, está todo controlado.

—¿Qué estás preparando?

—Me gustaría mantener la sorpresa hasta el final del programa si no le importa, chef.

—Vaya, qué misterioso. —Paco se inclinó sobre él desde el otro lado de la mesa y frunció el ceño fingiendo un enfado que no engañó a nadie—. De acuerdo, pero luego querré una explicación en detalle.

—Sí, chef. Claro, chef —replicó Max con una sonrisa pícara.

Desde su apasionado encuentro en la cocina del restaurante no había podido quitarse a Santina de la cabeza. Tal vez por eso estaba preparando un dulce en su honor, al que había puesto su nombre. Quería que fuera una sorpresa. Seguro que ella pensaba que estaba preparando los abanicos que había elaborado durante su cita-duelo para seducirla. Pero no, ya era oficial: se había vuelto loco. Loco por Santina. Por eso se había pasado una noche entera tratando de captar su esencia en un postre. Tras un montón de pruebas se había decidido por unas estrellas de bizcocho —buscando por internet encontró que en el himno a la Virgen de Covadonga la comparaban con la estrella del alba—, empapadas en almíbar con un toque de *schnapps*, un licor nórdico pero con cuerpo. El resultado —tierno, jugoso y delicioso— iba recubierto de chocolate blanco y adornado con grosellas, como si fuera el manto de La Santina adornado de flores.

Max sonrió mientras vertía la masa del bizcocho en los moldes con forma de estrella. Estaba convencido de que a las hermanas del Dulce Nombre de María les iban a encantar.

* * *

«Con las monjas... —se dijo Nina mientras colocaba los pastelitos sobre una bandeja para llevarlos al horno portátil que le habían instalado en un lateral de la mesa—. Voy a tener que pedirles que me dejen quedarme aquí con ellas.»

Estaba a punto de tirar la toalla en el tema de los hombres. Ya lo habría hecho, pero para su desgracia se le seguía alterando la sangre cada vez que un moreno de ojos color caramelo se le ponía por delante.

¿Cómo no se había dado cuenta de que el Denis de sus sueños y el Max de sus pesadillas eran la misma persona? Tras darle mil vueltas, llegó a la conclusión de que había idealizado a Denis. Como si se tratara de Fido Dido, se había quedado con lo esencial, con la silueta del recuerdo. Guardaba la imagen de un adolescente desgarrado y un flequillo que le cubría media cara, pero lo que recordaba básicamente eran los sentimientos que ese primer amor le había despertado. Lo había idealizado hasta tal punto que, cuando volvió a encontrárselo en persona, no lo reconoció..., porque en realidad nunca lo conoció. No conoció a Denis Hinault, sino a la imagen de Denis Hinault que había moldeado en su cabeza, como quien elabora galletas de Navidad con ayuda de un molde con forma de ángel o de estrella.

* * *

Max decoraba las santinas con amor. Durante los últimos días había revisado su historial con las mujeres, empezando por las últimas y volviendo hacia atrás. Había sido un proceso lento, porque no habían sido pocas las mujeres que habían pasado por su cama, pero finalmente todo encajó. Santina era Nina, la preciosa Nina que le había roto el corazón y a la que había tratado de olvidar para dejar de sufrir. Su mente lo había conseguido, pero su subconsciente no. Sin darse cuenta, toda la vida había perseguido calcos de Nina: mujeres rubias, de aspecto virginal, con el pelo recogido en una coleta alta. Se había fustigado cada vez que se excitaba viendo vídeos de Alizée, pensando que era un depravado, pero ahora lo entendía todo. Al fin comprendía por qué se había sentido casi hipnotizado por las margaritas del delantal de Nina. Su subconsciente la había reconocido al instante. Era ella, era Nina, siempre había sido Nina. La vida le estaba dando una segunda oportunidad, y —a Alizée, a Ferran Adrià y a las monjitas del Dulce Nombre de María ponía por testigo— Max no pensaba desaprovecharla.

Madrid, horas más tarde

En la habitación de hotel que Elsa compartía con Nina, la chef menuda estiró los brazos por encima de la cabeza. Estaban ya en la recta final del concurso. Sólo quedaban ellas dos, Pablo y Max. A pocos días de finalizar, estaban nerviosos y se reunían cuando Max acababa de trabajar en el restaurante para pasar el tiempo y compartir inquietudes.

—Sois conscientes de que esto no es muy habitual, ¿verdad? —comentó él tras dar un trago a su *twilight*. Cada noche probaban alguno de los cócteles de la carta del hotel.

Pablo, que estaba pintándole las uñas de los pies a Elsa del mismo color verde alga que su pelo, lo miró distraído antes de volver al trabajo con entusiasmo.

Max miró a Elsa, que estaba tumbada en el sofá, con las manos detrás de la cabeza.

—No, no lo es —admitió ella—, por eso mola tanto.

Nina asintió en silencio, disfrutando de su tequila *sunrise*.

—¿De qué habláis? —preguntó Pablo.

—Lo normal sería que estuviéramos cada uno en su cocina, preparándonos para la final y guardando celosamente nuestros secretos, y no aquí, tan a gusto, Pavel. —A Elsa le gustaba llamar al chico por variantes de su nombre que había ido aprendiendo durante sus viajes por todo el mundo.

—¿Estás a gusto, Elsa? —volvió a preguntar él con una sonrisa entregada.

Parecía un cachorrillo. A Nina no le habría extrañado que empezara a mover la colita en cualquier momento. La reinosana miró a su amiga y sonrió, sacudiendo la cabeza al recordar las conversaciones que habían mantenido durante las últimas semanas.

Elsa le había recomendado que no les diera a los hombres ni agua si quería llegar a algo en el mundo de la cocina. Le había aconsejado que meditara y que buscara en su horno interior, es decir, en su útero, la fuerza que necesitaba.

«Los hombres la queman a una —le había dicho—. Y, una vez quemada, eso se nota. El regusto de lo *pegao* en el fondo de la olla no hay quien se lo quite al guiso. No te digo que prescindas del sexo; el sexo es necesario para un buen equilibrio, pero no te enamores nunca. Recuerda que eres chef. —Y, guiñándole el ojo, había sentenciado—: Tú siempre

con la sartén por el mango, Nina.»

No se podía negar que predicaba con el ejemplo. Desprendía una autoridad propia de una diosa de la femineidad, de una sacerdotisa que conociera el secreto de generaciones y generaciones de mujeres, y Pablo se había sentido atraído por esa fuerza desde el primer momento. Cada vez que Nina le hacía algún comentario al respecto, Elsa sacudía la mano y canturreaba: «Yogurines, no, gracias. Debes dejarlos cuajar». Pero algo le decía a Nina que la gallega no era tan inmune al encanto del altísimo chef como pretendía hacerles creer.

—Muy a gusto, Paavali.

—¡Paavali! —repitió Max—. Ése te lo has inventado.

—Que no, conocí a uno en Finlandia. Hummm —gimió Elsa cerrando los ojos y estirando los brazos por encima de la cabeza—. Esas auroras boreales...

Si Elsa era rica en experiencias vitales, Max y Nina no se quedaban atrás. Los tres tenían suficiente experiencia en la vida como para saber que un amigo era algo mucho más valioso que un premio en metálico.

Pablo admiraba el conocimiento del mundo de la gallega, pero le repateaba el hígado que hubiera estado con tantos hombres mientras que a él lo mantenía a distancia. Se sentía celoso de tipos a los que nunca conocería. Era ridículo, pero no sabía cómo gestionar las emociones que le despertaba esa mujer. Quería cargársela al hombro y llevársela a la cama, pero era consciente de que debía andarse con pies de plomo. Si lo rechazaba, le rompería el corazón.

—¿Cómo va tu proyecto, Nina? —preguntó el joven para cambiar de tema.

—En la cabeza lo tengo todo muy claro —respondió ella suspirando—, pero tengo miedo de que me falte tiempo. Y, como falle algo, no voy a tener margen para reaccionar...

—No pienses en eso —la animó Elsa—. No va a fallar nada; todo saldrá bien.

—Además, una chef y repostera de tu experiencia siempre sabe cómo arreglar cualquier desastre de última hora. ¿Ya no te acuerdas de la «tortilla del Casar»?

Nina sonrió.

—Si no recuerdo mal, cierto chef me echó una mano aquel día.

—Y si no te echó las dos no fue por falta de ganas, de eso estoy segura —bromeó Elsa. Max alzó una ceja mientras Nina bajaba la vista y se ruborizaba—. Vaya, vaya, parejita... ¿Hay algo que no nos hayáis contado?

Pablo se volvió hacia Max.

—¿Qué tal el duelo? ¿No acabó en tablas, tal como me dijiste?

—Hay cosas de las que un caballero nunca habla, joven *padawan* —replicó Max con aplomo antes de volverse hacia Nina y fundirla en el asiento con una de sus sonrisas más

canallas.

—¡Aprende, Paolo! —exclamó Elsa—. Menos hablar y más actuar, o tendré que usar tu nombre en croata.

Él frunció el ceño.

—¿Cómo es mi nombre en croata?

—¡Pavo!

Max y Nina trataron de aguantarse la risa, pero no lo consiguieron.

Pablo inspiró muy hondo. Habría jurado que esa desquiciante mujer lo estaba provocando. Había llegado el momento de la verdad. Se volvió hacia Max, que había sido su modelo a seguir y su confidente durante el concurso. Esperaba poder transmitirle sus dudas sin necesidad de palabras. Al parecer, era bastante transparente, porque tanto Max como Nina —que estaban sentados en dos sillas frente al sofá— asintieron con la cabeza, animándolo a dar el paso. Sin pensarlo más, Pablo se incorporó, levantando a Elsa en brazos.

—¡Cuidado! —exclamó ella encantada—, que me vas a empotrar contra la lámpara.

—Contra la lámpara precisamente no, pero...

—Recuerda, pequeño saltamontes —lo interrumpió Max—, hay cosas de las que un caballero...

Esta vez fue Elsa la que interrumpió al francés:

—¿Quién quiere a un caballero pudiendo tener a un dragón?

—Elsa, ¿esas uñas ya estarán secas? —se preocupó Nina.

—¡La otra...! ¡¿Qué más darán las uñas?! Pablo, llévame a tu habitación o no respondo. Tú no sabes cómo me pone que me toquen los pies.

Él le dio un brusco beso en la boca antes de dirigirse a la puerta.

—Joder, Elsa, si lo hubiera sabido antes... —fue lo último que Nina y Max oyeron antes de que los tórtolos desaparecieran por el pasillo del hotel.

Max se levantó a cerrar la puerta y se quedó con la espalda apoyada en la madera.

—Bien, bien, bien... —murmuró—, la noche acaba de mejorar mucho.

La intensidad de su mirada hizo que Nina se revolviera en su silla y tratara de esconderse tras la copa del cóctel. Como cada vez que estaba cerca de él, empezó un nuevo combate en su interior, entre la Nina que deseaba que él la dejara K.O. en el primer asalto y la Santina que quería soltarle un gancho de izquierda como castigo a todas las veces que un hombre la había hecho sufrir.

—¿Estás enfadada conmigo?

—No —respondió ella con énfasis; demasiado énfasis para ser cierto.

Se levantó y se dirigió al extremo opuesto del cuadrilátero.

—¿No te han gustado las santinas? —Max empezó a caminar lentamente por la habitación, rodeando la mesa.

Ella huyó por el otro lado de la mesa y ocupó el lugar que él acababa de dejar libre junto a la puerta.

—Ya sabes que sí; fueron un detalle precioso. Me encantaron..., y no sólo a mí —añadió, ruborizándose al recordar la llamada telefónica de su madre y de su abuela, que habían entrado en directo en el programa para darle su bendición al chef francés.

Max sonrió, como el boxeador que sabe que es mucho más fuerte que su rival pero deja que se canse dando vueltas al ring.

—Me pasé meses odiando a tu madre y, mira por dónde, ahora me cae genial.

—¿Odiando a mi madre? ¿Por qué?

—Por llamarte para que fueras a cenar cuando estaba a punto de hablar contigo.

—¿De qué hablas? ¿Te han cargado demasiado el cóctel?

Él volvió a acercarse a ella, muy lentamente, con las manos en los bolsillos. Nina frotó los muslos uno contra el otro. Ese hombre en movimiento era un peligro público.

—Noto un cosquilleo por dentro —replicó él—, pero no creo que el alcohol tenga nada que ver con esto. Es el mismo cosquilleo que sentía observándote bajo tu ventana mientras bailabas con la música de Alizée.

Nina abrió la boca sorprendida, y él aprovechó el elemento sorpresa para bloquearle el paso con su cuerpo. Se sacó algo del bolsillo y se lo mostró. Al fijarse, ella vio que se trataba de su pañuelo de margaritas. Se lo había dejado en la cocina del Caliente y Picante el día del duelo. Max se lo enrolló alrededor del puño y le acarició con él la mejilla.

—Toda la vida... las margaritas me han atraído de un modo especial y no sabía por qué.

Ella trató de arrebatarse el pañuelo, pero él lo impidió alejando el brazo de su alcance.

—No te pongas intenso y romántico: me pellizcaste el culo. ¡Dos veces! —exclamó la reinosana, plantándole dos dedos ante los ojos en una especie de señal de la victoria—. Me has metido mano en público como Denis y como Max. ¡Creo que la frase esa de echar margaritas a los cerdos la inventaron pensando en ti!

Él alzó la otra mano con decisión y le atrapó los dos dedos.

—Ajá —murmuró atrayéndola hacia sí—. Creo que empiezo a entender dónde está el problema.

Nina intentó liberar la mano, pero no lo consiguió, así que levantó la otra y le dio tres golpecitos en la frente con el índice.

—¿Ah, sí? ¿Hay vida inteligente ahí dentro? ¡Vaya sorpresa!

—Los dos somos una caja de sorpresas, fierecilla. Si no fuera porque te he visto tumbada en la mesa de mi cocina, pidiéndome a gritos que te diera más, pensaría que eres una mujer de hielo.

Mortificada, ella ahogó una exclamación y se ruborizó de rabia.

—Pensaba que un caballero nunca mencionaba según qué cosas.

Max le sujetó la otra muñeca y le inmovilizó ambos brazos a lado y lado de las caderas.

—¿No has oído a Elsa? ¿Quién quiere a un caballero pudiendo tener un dragón? —le susurró al oído justo antes de marcarle los dientes en el cuello, debajo de la oreja.

Nina se estremeció de arriba abajo. La oleada de deseo que la recorrió fue tan intensa que se le doblaron las rodillas.

«Dichoso tequila *sunrise*», se dijo tratando de excusarse con el alcohol, aunque sabía perfectamente que Max no necesitaba ayuda para convertirla en gelatina. Su presencia, su voz aterciopelada y su aroma eran más potentes que cualquier afrodisíaco.

—Lo que te molestó, ya veo, es que lo hiciera en público. —Denis le soltó las muñecas y le agarró las nalgas con ganas.

Ella ahogó un grito de sorpresa.

—¡Las manos quietas!

—Que van al pan —le susurró él al oído mientras le acariciaba las nalgas, las caderas y la parte alta de los muslos—. O a la pasta o a los pasteles. Son unas manos expertas, que reconocen una consistencia perfecta cuando la encuentran y no quieren dejar nunca de adorarla.

Nina abrió la boca, pero cuando él acalló sus protestas con un beso, se olvidó de todo lo que no fuera disfrutar de los labios que tanto había echado de menos durante los últimos días.

«Durante los últimos años», admitió. Aún tenía que recordarse que Max era el mismo chico con el que había soñado tantas noches en su adolescencia. Le parecía increíble.

Ajeno a las divagaciones de Santina, él le devoró la boca una y otra vez, gruñendo de deseo. Ella trató de liberarse las manos para enterrar los dedos en su pelo, pero él rompió el beso y la inmovilizó con la mirada.

—Estás muy tensa, Nina. No puedes presentarte a la final así.

—¡Pues suéltame! Que me agarren me pone más nerviosa aún.

—Eso es porque no lo han hecho bien —susurró él, hipnotizándola con la mirada.

Cuando, poco después, dio dos pasos hacia atrás, Nina bajó la vista. ¡Le había atado las muñecas con el pañuelo de margaritas y no se había dado cuenta!

—¡Denis! ¡Suéltame ahora mismo!

—Uy —dijo él, sacudiendo la cabeza de un lado a otro—. Cada vez más tensa. Voy a tener que tomar medidas extremas. Levanta los brazos.

Ella lo hizo, pensando que iba a liberarla, pero Max se inclinó frente a ella y se la cargó al hombro. Nina le golpeó la espalda con las manos unidas.

—¡Será posible...! ¡Eres el peor, el peor de todos!

Max la dejó en la cama y se tumbó sobre ella, inmovilizándola.

—Tienes razón. Soy el peor de todos los hombres que han pasado por tu vida. Ellos sólo estaban interesados en tu cuerpo. —Le agarró las muñecas y se las levantó por encima de la cabeza. A continuación, cogió el pañuelo y lo ató al hueco ovalado que había en el cabecero de madera—. Yo estoy muy interesado en tu cuerpo, no lo niego, pero no me basta. También quiero tu corazón.

Nina estaba indignada y excitada a partes iguales. Si no hubiera tenido que luchar tan duramente contra sí misma, tal vez habría tenido alguna oportunidad de defenderse, pero así era imposible. La mitad de su mente se había aliado con su enemigo, igual que el cien por cien de su cuerpo. Al oír las últimas palabras de Denis, su corazón se encogió de hombros, alzó una bandera blanca y cruzó al bando contrario.

—¡Cobarde! —le recriminó Nina a su traicionero corazón.

—¿Yo? ¿Por qué?

—No hablaba contigo.

Max alzó una ceja.

—Tensa, Nina... Estás tremendamente tensa. No puedo consentir que llegues así a la final.

—¡Y ¿a ti qué más te da?! ¡Mejor para ti, menos competencia!

—¿Aún no te has dado cuenta de que el premio que espero ganar no tiene nada que ver con el concurso?

La mirada encendida que él le dirigió estuvo a punto de acabar con las defensas de Nina, que hizo un último intento, a la desesperada.

—¡Palabras! ¡Todos tenéis un arsenal de palabras bonitas y huecas! ¡Pues lo siento, conmigo sólo valen los hechos!

Max agarró las solapas de la camisa que llevaba Nina y la abrió de un tirón, haciendo volar todos los botones por los aires.

—Así será —murmuró antes de abalanzarse sobre sus pechos y devorarlos por encima de la fina tela del sujetador.

Los pezones de Nina se endurecieron y lucharon por liberarse de la húmeda tela que los torturaba con su roce. Quería apartar a Max, pero al mismo tiempo quería agarrarlo para que no se marchara hasta que le calmara el fuego que le había encendido en el vientre. El pañuelo no cedió, y revolver las caderas no hizo más que avivar el incendio.

Él se deslizó hacia los pies de la cama y le quitó los vaqueros.

—¡Suéltame, neandertal! ¿Qué diría mi abuela si te viera ahora?

—¿Tu abuela Sinda? ¿La de los chochitos ricos? —replicó él con un alzamiento de ceja digno de un récord Guinness—. Sospecho que me daría una palmadita en el trasero y me jalearía.

«Mierda. Lo malo es que tiene razón», admitió ella para sí, pensando en lo fogosos que eran tanto sus padres como sus abuelos. Aunque habían tenido sus altibajos, ninguno de los dos matrimonios había perdido la pasión.

Max se llevó la mano al botón de los pantalones y se quedó inmóvil. Ella lo observó, pasándose la lengua por los labios, que se le habían secado de repente.

«Vamos, sigue, ¿por qué paras?», gritó la Nina desatada dentro de su cabeza, acariciando con los dedos la seda que le ataba las muñecas y deslizando el pie por la cama, arriba y abajo, con la rodilla doblada.

—¿Qué haces? —le preguntó al fin, incapaz de resistir la tensión.

—Me has dicho que dejara las manos quietas. ¿Ya no te acuerdas?

«Aaaaarg, me ataca con mis propias palabras. Lo matooooo...»

—Lo recuerdo.

—¿Quieres que deje las manos quietas, Nina?

—*¡Ghrumpfghtuybt!*

—¿Cómo dices? No te he entendido.

Santina se mordió el labio inferior con rabia y tiró del pañuelo con ambas manos, pero lo único que consiguió fue hacerse daño.

—No me estás relajando nada. Estoy mucho más tensa que hace un rato.

—¿Quieres que te relaje, Nina?

«¡Sí, sí, sí, relájame de una vez, maldita sea!»

—¡Quiero que me sueltes!

Max le dirigió una mirada decepcionada, pero le hizo caso. Apartó las manos del pantalón y volvió a ascender por la cama. Sentado sobre ella, estaba a punto de desatarle el nudo del pañuelo cuando Nina alzó las caderas y se frotó contra su erección.

Ambos gimieron a la vez y se quedaron inmóviles. Un instante después, ella le atrapó el labio inferior entre los dientes y tiró de él.

Max la besó, hundiendo la lengua en su boca mientras le acariciaba el torso y pasaba los pulgares sobre sus pezones endurecidos.

—Me deseas, Nina, tanto como yo a ti. ¿De verdad quieres que te suelte?

Cuando ella asintió en silencio, él acabó de deshacer el nudo. Mientras ella se frotaba

las muñecas, Max dobló el pañuelo y se lo entregó.

—No me fío de los hombres, Denis. No soporto estar a merced de los caprichos de ninguno; nunca sé lo que pasa por vuestra mente.

Él la miró en silencio y asintió.

—Haré que confíes en mí, Nina, pero me queda claro: tengo que convencerte con hechos, no con palabras.

Ella bajó la vista hacia su erección, que seguía tentándola bajo los pantalones. Él ladeó la cabeza.

—¿Te gusta lo que ves?

—Ajá. —Nina asintió muy lentamente.

—Pues es tuyo; haz conmigo lo que quieras, chef.

Nina no lo dudó. Estaba excitadísima.

«Hay cosas que hay que comerse en caliente. Sería un crimen dejar que esto se enfriara.»

Rodeó el cuello de Max con el pañuelo de seda y disfrutó igual que él al notar su estremecimiento. Lo empujó para que se apartara de encima y volvió a empujarlo para que ocupara el lugar que ella acababa de dejar libre.

Le unió las muñecas, se las ató entre sí y luego deslizó el pañuelo por el hueco ovalado del cabecero. Sentada sobre sus caderas, se echó hacia atrás para contemplar su obra de arte.

—¿Mejor así? —preguntó Max con la voz ronca por el deseo.

Ella lo observó en silencio. La parte herida de su alma le gritaba que lo dejara allí atado y se fuera; que pusiera a salvo su corazón mientras todavía estaba a tiempo, pero la otra parte le pedía que le diera una oportunidad.

«Una buena chef debe ser valiente y arriesgar», se recordó. Aunque su físico la había convertido en el objeto de deseo de muchos hombres que la habían utilizado y habían destrozado su confianza transformándola en un *macaron* machacado, tenía la sensación de que junto a Denis las cosas podían cambiar. Tenía esperanzas; estaba dispuesta a arriesgarse.

—Sí —respondió devorándolo con la mirada—. Mucho mejor.

Recordó las noches de soledad en la húmeda buhardilla de París. Denis tenía defectos, como todos los seres humanos, pero eran esos defectos los que lo convertían en la persona que era. Los *macarons* imperfectos le habían dado muy buenos ratos, pero nada comparable con el placer que podía proporcionarle la fiera que tenía atada a su cama.

Él movió la cara de lado a lado y soltó el aire.

—No sé qué está pasando por esa cabeza tuya, Santina, pero, por Dios, decídette ya y deja de torturarme. No sabes lo que es estar aquí sin poder abalanzarme sobre ti. ¿Tú eres

consciente de lo buena que estás, criatura? —La recorrió con la vista de arriba abajo una vez más, con los ojos brillantes—. Estás más buena que el pan.

Ella le desabotonó la camisa, le acarició el torso con las dos manos y le dio un mordisco sobre el corazón.

—Tú sí que estás bueno, chef. —Le desabrochó los vaqueros y deslizó una mano en su interior—. Estás de toma pan y moja —añadió rodeándole la erección con la mano y apretándola mientras él echaba la cabeza hacia atrás y gruñía.

—Eres mi *macaron* imperfecto, Max. Y te voy a devorar enterito. No voy a dejar ni las migas.

—¡Sí, chef! —exclamó él con entusiasmo.

* * *

Horas más tarde, cuando la luz del amanecer se colaba por detrás de las cortinas opacas del hotel, Max se dio la vuelta en la cama. Estaba cubierto por una delicada sábana hecha con algodón de azúcar sobre la que alguien había prensado flores, concretamente margaritas.

Gimiendo de placer, aspiró hondo y levantó la mano para retirar una de las margaritas mientras mordisqueaba un poco de algodón de azúcar.

—¡Au!

Max abrió los ojos. Estaba en la cama de Nina y acababa de...

—¿Acabas de morderme el pelo?

—Yo... —balbuceó adormilado—. Las margaritas..., el algodón de azúcar...

—Ya te vale. —Nina sonrió feliz al notar que él la agarraba por la cintura y la cuchareaba, pegándola a su cuerpo—. Anda, déjame dormir un poco más.

Él la besó en la cabeza, en la mejilla, tras la oreja y en el cuello mientras su erección se frotaba contra las nalgas de Nina, esas nalgas que toda España —y buena parte de Latinoamérica, donde el chef Oriol Santacruz tenía muchas admiradoras— sabía que tenían la consistencia perfecta.

Ella echó la cabeza hacia atrás, dándole mejor acceso a su cuello, y le acarició las piernas con las plantas de los pies.

Max llevó la mano hacia su sexo, que estaba húmedo, suave y acogedor tras una noche entera de pasión. Como quien amasa una bola de masa madre, le acarició el clítoris con la palma de la mano mientras ella se retorció de placer entre sus brazos.

De pronto, se encontró tumbada boca arriba, con Max entre sus piernas. Sin que ella se diera cuenta, había cogido un preservativo de la mesilla de noche y le estaba dirigiendo una mirada canalla con el envoltorio plateado entre los dientes.

—Pónmelo tú.

Ella no se hizo de rogar. Hacían un buen equipo. Entre los dos, estuvo cubierto y a punto en tiempo récord.

Nina separó un poco las piernas para acogerlo en su interior.

—¿Has encendido el horno para mí, preciosa panadera? —le preguntó él guiñándole el ojo.

—Compruébalo tú mismo —susurró ella mientras lo sujetaba por las caderas y lo atraía hasta tenerlo justo donde quería.

Cuando él se clavó hasta el fondo, Nina echó la cabeza hacia atrás, dándole acceso a sus pechos. Max hundió la cara en ellos mientras la agarraba con fuerza por las nalgas y gemía, incapaz de soportar en silencio tanto placer.

Habían pasado la noche haciendo el amor, y Nina, su preciosa Nina, ardía por dentro y por fuera. Los que la llamaban «Reina del Hielo» no tenían ni idea de lo que decían, pero no sería él quien los sacara de su error; sería su secreto mejor guardado.

Max penetró en ella una y otra vez hasta que notó que el clímax se acercaba. Agarrándola por la cintura, la incorporó y se quedó de rodillas sobre la cama. La elevó con sus brazos y la dejó caer muy lentamente, clavándose en ella una vez más.

Ella gritó al sentirlo tan dentro.

—Quieta —la calmó él, aunque el temblor de sus piernas le dijo a Nina que estaba tan desesperado como ella.

—No quiero. —Santina apoyó los pies en la cama para elevarse lo suficiente y dejarse caer sobre él una vez más.

Esta vez fue él quien gimió, y volvió a elevarla sin dejar de mirarla a los ojos en ningún momento. Una gota de sudor le cayó por la frente. Nina la recogió con el dedo y se la llevó a los labios antes de volver a rodearle el cuello con ambos brazos.

—Me tienes seco, Nina. Esa gota era mía. Devuélvemela.

Ella separó los labios y él no necesitó más para hundirse en su boca. Ella ladeó la cabeza y profundizó el beso, gimiendo y aferrándole el pelo con pasión. Mientras ella se encargaba de que no quedara ni un milímetro de distancia entre sus bocas, él se ocupaba de mantener la fusión y la fricción de sus pelvis, que combinaban mejor que el mascarpone y el café en el tiramisú.

Cuando, un minuto después, Nina notó que un cosquilleo le nacía en el vientre y se extendía por todo su cuerpo por la fuerza de las contracciones, siguió aferrada a la boca de Max como si estuvieran bajo el mar y usaran una única mascarilla de oxígeno. Sus mejillas se hundían y se hinchaban mientras compartían aire caliente y gemidos.

Denis no tardó en seguirla. Las contracciones y las ondulaciones de la mujer de su vida eran difíciles de resistir, pero lo auténticamente irresistible era verla entregada al placer. Una contracción particularmente intensa lo hizo despegar. Al darse cuenta, Nina le

lamió la oreja y le succionó el lóbulo, intensificando tanto su placer, que él no habría sabido decir si seguía de rodillas en la cama o si había caído desplomado sobre ella.

En algún momento, Max se libró del preservativo, pero ni lo recordaba. Cuando alguien llamó a la puerta, un par de horas más tarde, ambos gruñeron a la vez.

—Nina, ábreme, soy yo —les llegó la voz de Elsa.

—No hay nadie —murmuró él, llevando una mano al pecho de Nina y aferrándose con ganas a una de sus magdalenas.

—¡Max! —protestó ella—. Esas manos.

—Perfecta —murmuró él, adormilado y feliz como un niño de pecho—. Tienen la consistencia perfecta.

—¡Ja! —exclamó Elsa—. Me alegro de que no estés sola, Nina, pero ábreme, anda, que necesito mis cosas.

—Cinco minutitos más —protestó ella, cubriéndose la cabeza con la sábana.

—Ya voy yo —dijo Denis, ganándose el agradecimiento eterno de Nina.

Al pasar junto al baño, cogió una toalla de manos y se cubrió antes de abrirle la puerta a la menuda chef de pelo verde, que llevaba revuelto, con puntas saliendo en todas direcciones.

—Vaya con Pablito —murmuró revolviéndole el pelo un poco más—. Ya veo que no habéis pasado la noche intercambiando recetas.

—¿Quién quiere intercambiar recetas pudiendo intercambiar fluidos? —replicó ella con la sabiduría que la caracterizaba.

Escaneó al francés de arriba abajo, le pellizcó la cintura, donde no había ni una pizca de grasa, y soltó un silbido de admiración. Entró en la habitación y, sin cortarse ni un pelo, apartó la sábana de la cara de Nina y se la quedó mirando desde arriba con los brazos en jarras.

—Buenos días, princesita. —Nina abrió medio ojo y le sonrió. Elsa se volvió hacia Max y alzó los dos pulgares—. Bravo, chef, la sonrisa relajada de esta mujer merecería una estrella Michelin.

—Esta mujer es un premio en sí misma; no necesito más —replicó él, absolutamente delicioso y comestible, apoyado en el marco de la puerta del baño.

—Anda, Romeo, recoge tus cosas y ve a ducharte a la habitación de Pablo. Quedamos en el comedor dentro de media hora. Sospecho que hoy los cuatro vamos a arrasarlo con el bufet libre.

Max se acercó a la cama y se despidió de Nina con un beso largo y entregado. Ella se había aferrado a su cuello y no quería soltarlo.

—¿Aún estás aquí? Venga, largo o me despeloto aquí mismo —lo amenazó Elsa.

—Vale, vale, ya me voy, pesada.

Cuando Max se hubo marchado, tras lanzarle un beso a Nina desde la puerta, Elsa se echó a reír.

—Muy contenta te veo —comentó Santina frunciendo el ceño—. Conque «Yogurines, no, gracias. Debes dejarlos cuajar», ¿verdad? ¡Mucho cuajo tienes tú!

—Bendita sea la juventud y su entusiasmo —entonó Elsa, suspirando antes de añadir—: Evangelio según san Pablo.

—San Pablo no era evangelista —la corrigió Nina.

—Porque no pasó ninguna noche conmigo. Si no, seguro que habría querido contarlo a los cuatro vientos. —Elsa le guiñó el ojo y le arrancó la sábana—. ¡Durmiendo desnuda, Nina...! —exclamó fingiendo escandalizarse. La reinosana se levantó riendo y se dirigió a la ducha—. ¡Será posible..., y encima te cueles! —Elsa le dio una palmada en el trasero mientras se alejaba—. Pues sí, le doy la razón al chef —comentó cruzando los brazos sobre el pecho, e imitando la voz grave de Oriol Santacruz añadió—: Ese *coulis* tiene la consistencia perfecta.

11

Era el momento de la verdad. No podía fallar. Todas las cámaras y las miradas estaban puestas en ella. Estaba preparada; tenía la sensación de que llevaba toda la vida preparándose para ese momento.

«Esto ya lo he vivido antes», se dijo Santina con las rodillas temblorosas.

Las cosas habían cambiado mucho desde que había empezado el concurso. Se sentía una nueva Nina, más abierta y desinhibida, más segura de sí misma. Y los tres chefs a los que iba a enfrentarse esa noche eran los responsables del cambio, en especial, el guapo morenazo que la vida había vuelto a poner en su camino.

Mientras la presentadora daba la bienvenida a los espectadores, Santina buscó a Max con la mirada. Él la estaba observando con los ojos entornados y una media sonrisa canalla que hizo que las entrañas se le ataran en lacitos. Era una mirada depredadora, y aunque la Nina más sensual se fundió de deseo, la Santina recelosa y escarmentada no acababa de fiarse de él.

Durante el desayuno en el restaurante del hotel habían acabado de comentar los platos que cada uno de ellos iba a presentar a la final. Todos menos Max, que se había escudado en que quería sorprenderlos para no compartir con ellos su proyecto. Nina no quería ser desconfiada, pero... ¿y si la traicionaba igual que los demás hombres que habían pasado antes por su vida? ¿Y si aprovechaba que le había contado su proyecto para chafárselo presentando algo parecido o mejor? ¿Y si...?

«¿Y si te centras en disfrutar del momento, Nina? —se reprendió—. Disfruta y haz disfrutar a los demás.»

—Y el tiempo empieza... ¡ya! —exclamó Veva.

Nina sintió que una descarga de adrenalina le recorría el cuerpo. Tenía mucho trabajo por delante. No tenía nada claro que fuera a terminar su ambicioso proyecto a tiempo, pero lo daría todo y, si se quedaba a medias, al menos lo habría intentado.

Se alisó el delantal de margaritas bordadas por su abuela que era su talismán y se puso manos a la obra. El primer paso era hacer *macarons*..., muuuuchos *macarons*. Sobre todo, de color gris metalizado. No era un color muy vistoso, así que compensaría la falta de colorido con un sabroso relleno de violeta y anís. El resto de los *macarons* tenían que imitar el cobre. Esos cobrizos iban rellenos de avellana y licor Baileys.

Fuensanta, Paco y Oriol iban pasando por las mesas de los cuatro finalistas seguidos

por las cámaras, que no se perdían detalle. Nina los oía hablar, pero no hacía caso de nada, estaba cien por cien entregada a su proyecto.

—Estoy haciendo un zoo —oyó decir a Elsa—, con animales de todas partes del mundo.

—Flores —le llegó la voz de Denis—. Ya sabéis que me he aficionado a las margaritas últimamente.

—Estoy recreando el pastel gota de agua —dijo la cálida voz de Pablo—. Un postre aparentemente sencillo, pero con la elegancia de la perfección.

Mientras se acercaban a la última de las cuatro mesas, los tres miembros del jurado intercambiaron miradas extrañadas. Los concursantes habían tenido varios días para prepararse una propuesta que les hiciera ganar un importante premio en metálico y que les abriera las puertas de los principales restaurantes del país. Sin embargo, las propuestas de los tres primeros candidatos parecían más propias de un festival de fin de curso de una escuela de primaria que de un concurso televisivo de primer nivel. Al llegar a la última mesa, Fuensanta abrió mucho los ojos.

—Pero, Santina, ¿se puede saber qué estás haciendo? ¿Para qué quieres todos estos *macarons* metalizados?

—¡Yo lo sé! —exclamó Paco—. Vas a hacer la torre Eiffel.

Ella lo miró sonriente y negó con la cabeza.

—¡Un portaaviones! —Oriol la señaló con el índice y a Nina le vinieron ganas de mordérselo. No lo hizo porque recordó a tiempo que el chef catalán tenía novia.

«Y tú también —se dijo, aunque luego dudó—. ¿Lo tengo?»

—No nos tengas en vilo, muchacha. —Paco la devolvió a la realidad—. ¿Con qué nos vas a sorprender?

—Es una maqueta del museo Guggenheim hecha con *macarons*.

Los tres jueces soltaron exclamaciones de admiración.

—¡Caramba! Ambicioso, realmente ambicioso, Santina.

—¡Gracias, chef! —respondió ella.

Acabó de rellenar otra bandeja de moldes para *macarons* y la llevó al horno.

Paco volvió junto a Denis y empezó a tomarle un poco el pelo.

—Así que flores, ¿eh, Max?

—Sí, chef.

—Y ¿cómo las estás preparando?

—El centro de las margaritas son bolas de melón rebozadas en huevo hilado. Los pétalos los estoy haciendo con queso.

Paco se llevó la mano a la barbilla y examinó el resto de la mesa.

—Pero esas de ahí no son margaritas —comentó—. Hay flores de muchos colores.

El de Nantes pareció molesto y miró hacia la mesa de Nina como si estuviera ocultando algo.

—Hay otras flores en el prado —murmuró.

—Muy picaflor me parece que eres tú... —Sacudiendo la cabeza, Paco se acercó a Pablo.

Nina y Max cruzaron una mirada.

«No te emociones por cuatro margaritas, Nina. Recuerda lo que te dijo Elsa. Nada como una buena noche de sexo para rendir bien en la cocina, pero ni se te ocurra enamorarte. ¡La sartén siempre por el mango!»

Pensar en el mango de Max le provocó un cosquilleo tan fuerte en el vientre que las piernas le temblaron.

Una hora más tarde, Nina había acabado de hornear y rellenar todos los *macarons*. Mientras reposaban, con ayuda de una fotografía y varias tiras de cartulina blanca fue montando la estructura del espectacular museo. Luego pegó los *macarons* con *ganache* de chocolate blanco y rezó para que no se cayeran.

—¡Aspirantes, queda media hora! —exclamó Veva, haciendo que Nina soltara el *macaron* que tenía en la mano, uno de los cobrizos de la zona cercana a la puerta del museo.

«Tranquilidad —se dijo mirando el conjunto—. Está claro que no lo vas a terminar, pero no pierdas la calma y disfruta del momento.»

En ese momento, Max, Elsa y Pablo salieron de detrás de sus mesas y se dirigieron hacia ella con sendas bandejas en las manos.

—¿Qué hacéis? ¡Falta media hora! ¡Daos prisa! Al menos vosotros podréis acabar.

—Ya hemos acabado.

Santina no entendía nada.

—¿Adónde vais con eso? Dejadlo en la mesa hasta que pase el jurado... —Se interrumpió al darse cuenta de que la araña que había hecho Elsa para el zoo no era una araña cualquiera. Era una reproducción perfecta de la escultura que Louise Bourgeois había dedicado a su madre y que admiraba a los visitantes del museo de Bilbao.

Boqueó como un pez, pero no pudo decir nada; la emoción la había dejado sin palabras. Volvió entonces la vista hacia la bandeja de Max, llena de flores multicolor que forraban un pan en forma de perro.

—Es *Puppy* —susurró sin dar crédito a lo que veía.

Era una reproducción de la famosa estatua vegetal de Jeff Koons. ¿¿Sus amigos habían estado trabajando en *su* proyecto??

—¿Y eso? —le preguntó a Pablo.

—Es agua, el agua de la ría donde se va a reflejar el museo cuando lo terminemos. Porque lo vamos a terminar. Anda, ¡haznos sitio, chef!

—Pe... pero... vuestros planes, tu viaje, tu restaurante... —dijo dirigiéndose a Max.

—¿Quieres acabar el proyecto sí o no? —replicó él.

Nina asintió.

—Pues toma las riendas, chef, y dinos qué quieres que hagamos. Somos tu equipo, estamos a tu disposición.

Nina inspiró hondo y los miró, sintiéndose muy orgullosa de ellos. No sabía qué había hecho para ganarse el respeto y el cariño de aquellos tres grandes profesionales, pero no iba a desperdiciar su generosa oferta. Tenían que hacer el mejor plato que hubiera pasado jamás por un programa de televisión, ¡se lo debía a sus amigos! Con los brazos en jarras, sonrió feliz, porque en ese momento se dio cuenta de que acababa de ganar el concurso. Aunque el programa decidiera anular la prueba porque había habido pacto entre los participantes, había ganado tres amigos, y eso no tenía precio.

Un pellizco en el trasero la sacó del trance de exaltación de la amistad en el que se había sumido.

Dio un respingo y miró a Max, pero él levantó las dos manos, la viva imagen de la inocencia.

—¡He sido yo! —exclamó Elsa—. ¡Venga, venga, el tiempo corre!

Tratando de no molestarse entre ellos, los cuatro cocineros pegaron *macarons* a las cartulinas, formando las estructuras del impresionante edificio de Frank Gehry.

—Aspirantes, quedan cinco minutos.

Aunque la parte trasera de la maqueta estaba incompleta, la parte frontal daba el pego.

—Rápido, los complementos.

Mientras Pablo colocaba el agua formando un río bajo el edificio, Elsa instalaba la araña al pie de la rampa de entrada y Nina limpiaba las manchas de *ganache* de la superficie. Al acabar, miró a Denis, que no había colocado a *Puppy*.

—¡Quedan diez segundos! —exclamó Veva.

—Corre, colócalo —le pidió.

Él negó con la cabeza.

—Ponlo tú, es tu obra.

Nina aceptó el regalo y colocó al cachorro florido en un extremo de la dulce maqueta.

—¡Tiempo!

Los cuatro chefs no se molestaron en levantar las manos. En vez de eso, se abrazaron

formando una piña.

Los miembros del jurado estaban reunidos en un rincón del plató, recibiendo instrucciones por el pinganillo. Al cabo de unos segundos se acercaron a la mesa de Santina.

—Bueno, bueno, bueno... ¿Alguien puede explicarnos qué ha pasado aquí? Os recuerdo que ponerse de acuerdo para ganar el concurso va contra las normas.

—Lo sabemos. No nos hemos puesto de acuerdo, chef —dijo Max.

—¿Crees que me chupo el dedo, francés? —Paco metió un dedo en el bol del *ganache* que Santina había usado para pegar los *macarons* y lo probó—. Humm, sólo me lo chupo cuando hay una buena repostería cerca, y este *ganache* está de muerte... Pero no hablaba de eso.

—Santina. —La voz grave del chef Santacruz la hizo estremecer—. ¿Has ofrecido alguna recompensa a tus compañeros por ayudarte? ¿Habéis acordado repartiros el premio?

—¡No! Yo he sido la primera sorprendida. No tenía ni idea de lo que iban a hacer.

—Yo tampoco —añadió Elsa—. Cuando Nina me contó su idea, me vinieron ganas de hacer la araña, porque es una escultura que siempre me ha impresionado, pero no tenía ni idea de que Max y Pablo iban a hacer lo que han hecho.

—A mí se me ha ocurrido aquí mismo. Quería hacer una gota de agua. Pero al ver la dimensión del proyecto de Nina, me he dado cuenta de que mi postre no tenía posibilidades de ganar y me han venido muchas ganas de colaborar en su proyecto.

—A mí me ha pasado algo parecido —contó Denis—. Mi idea era hacer un prado de margaritas, como homenaje a la mujer que me robó el corazón a los catorce años. Quería aprovechar el programa para declararme en directo, pedirle perdón por pellizcarle el...

¡Coulis! —exclamaron alegremente todos a la vez, hasta los espectadores en sus casas.

—... ese precioso culito de consistencia perfecta y decirle que pienso aprovechar esta segunda oportunidad que la vida nos ha dado. Cuando me di cuenta de que Santina y mi primer amor eran la misma persona, el premio dejó de interesarme. El único premio que me interesa es el amor de esta mujer, pero, conociéndola, sé que es mucho más fácil llegar a su corazón ayudándola a conseguir sus metas que regalándole un ramo de flores.

Se oyeron varios suspiros en el plató. Max se acercó a Santina.

—Te quiero, Nina, y no pienso descansar hasta convencerte de que lo que siento por ti es sincero.

Ella se estaba fundiendo por dentro, pero no pudo resistirse a protestar.

—¿Me quieres porque tengo las carnes duras? Y ¿qué pasará cuando dejen de estarlo?

—Quédate a mi lado y compruébalo —le susurró el francés—. Te responderé dentro de muchos, muchos años.

La pareja se fundió en un beso, ajena a los suspiros y los aplausos de concursantes, cámaras y maquilladoras.

Mientras tanto, Fuensanta se dispuso a comunicar el veredicto del jurado.

—Cuando se da una estrella Michelin o cualquier otro galardón a un restaurante, el premio lo recoge una persona, pero siempre se da a un equipo. Para ser un buen chef no basta con tener talento y buen gusto. Hay que tener capacidad de liderazgo; hay que saber apasionar a los que nos rodean para que nos sigan en nuestras locuras... —Fuensanta carraspeó con fuerza—. Nina, Max, ¿os importaría parar un momento? Enseguida podréis seguir a lo vuestro.

La pareja se soltó y se puso firme junto a sus colegas. Paco sacudió la cabeza, guasón. Oriol se cruzó de brazos y frunció los labios para aguantarse la risa.

—Si algo ha quedado claro esta noche es tu capacidad de liderazgo, Santina —prosiguió Fuensanta—. No ha hecho falta que pidieras ayuda a tus colegas. Los tres son grandes chefs que han reconocido tu talento y la ambición de tu proyecto y han querido unirse a algo grande. Ha sido un momento precioso que ya forma parte de la historia del programa.

—Señoras, señores... —anunció Veva—. La ganadora de la primera edición de «Tip Top Chef» es... ¡Santina Martín! ¡Enhorabuena!

Mientras los cuatro concursantes se abrazaban en plató, otras cuatro personas —dos padres y dos abuelos orgullosos— se abrazaban en Reinososa.

—¡La niña...! ¡La niña ha ganado! —exclamó el padre.

—Y se nos ha enamorado —suspiró la madre.

—Todo ha acabado bien —declaró el abuelo satisfecho.

Sinda le dio un beso en la mejilla y se secó una lágrima emocionada de la comisura del ojo.

—No, Nandu. Esto no ha hecho más que empezar.

EPÍLOGO

Santander, otoño de 2017

Nina notó el pellizco justo cuando las cámaras de los periodistas empezaban a disparar. Se volvió hacia Max y le pellizcó la cintura por encima de la camisa negra que se había puesto bajo la bata de chef con el logo del local que estaban inaugurando. No era un local cualquiera, era su local, de los dos.

—No llevo ninguna margarita encima, Denis. ¿Se puede saber cuál es tu excusa de hoy?

—Eres mi esposa, te quiero, y el día de nuestra boda prometí a los invitados que pasaría el resto de mi vida pellizcando tu culito perfecto cada vez que tuviera ocasión. Y a ti te gustan los hombres que cumplen sus promesas, ¿me equivoco? —Le guiñó el ojo.

Nina abrió la boca, pero volvió a cerrarla. Su marido tenía la capacidad de dejarla sin palabras, ya fuera acabando las discusiones a besos o con unas declaraciones tan románticas que le hacían sentir que volvían a estar en la buhardilla del hotel parisino donde habían pasado la luna de miel.

—Hoy no hace falta que pidas el ojo de halcón, Santina —bromeó uno de los fotógrafos, haciéndolos reír.

—No —admitió ella de buen humor—. Reconocería sus pellizcos entre un millón.

Tras el concurso, Nina había vuelto a Reinosa, y Denis no había tardado ni una semana en seguirla. Llevaba toda la vida sintiendo que, en algún momento, había perdido el rumbo. Al reconocer a Santina, tuvo una especie de revelación: ella era el rumbo perdido. Supo que se había equivocado al dejarla salir de su vida. Debería haber insistido, debería haberle pedido perdón, debería haber regresado al verano siguiente... Tantas cosas... Sin embargo, cuando uno tiene catorce años no conoce las reglas del juego. De un día para otro, la vida pierde brillo y color, pero uno no sabe a qué se debe. Las margaritas llevaban toda la vida guiñándole el ojo, dándole pistas, pero él no hablaba su idioma y no las entendía.

Denis llegó a Reinosa al anochecer y se plantó bajo el balcón de la habitación de Nina. Buscó la canción *Moi... Lolita* de Alizée en el móvil y, cuando ella oyó las notas en la calle, se asomó e iluminó la noche con su sonrisa. A veces, si somos muy afortunados y sabemos reconocer las señales, la vida nos da una segunda oportunidad. Max y Nina no la

desaprovecharon y se lanzaron de cabeza.

Un mes después, celebraron la boda en el pueblo y viajaron de luna de miel a París, donde casi todos los días pasaron a saludar en algún momento al señor Fukuhoshi. Cuando la pasión los retenía en la habitación, Takeru se encargaba de enviarles una bandeja de deliciosos dulces al hotel.

Y la dulzura de los postres, unida al calor de su pasión, hizo que en el horno de Santina empezara a crecer la más especial de sus creaciones, una que habían elaborado juntos.

Los meses siguientes fueron un torbellino de actividad. El embarazo no impidió que la pareja siguiera adelante con los planes que habían hecho durante los primeros días de su relación. No les costó mucho llegar a un acuerdo. Buscarían un local en Santander, lo suficientemente grande para albergar los sueños de ambos, y, así, poco después nació Atlántica. Max era hijo de Nantes, una de las principales ciudades de la Bretaña francesa, una región tan atlántica como Cantabria. Tras muchas conversaciones entre las sábanas, se decidieron por ese nombre, que ponía el acento en el mar que los unía, en vez de centrarse en fronteras artificiales que separaban a las personas.

Atlántica llevaba ya una semana abierta al público, y la ciudad la había acogido con los brazos abiertos. Una reproducción del Guggenheim —una bien hecha, con moldes de poliestireno donde habían clavado los *macarons* con trozos de palillo— daba la bienvenida a los clientes.

El local tenía tres alturas. En la planta baja estaban los dominios de Nina, una pastelería-cafetería donde cada mañana elaboraba sus creaciones que se había convertido en el lugar favorito de las parejas. De momento, la pastelería ofrecía solamente las especialidades de la casa, es decir, santinas, takerus y *macarons*, tanto dulces como salados. Las santinas eran las estrellas creadas por Max en honor a su esposa, y los takerus eran unas pequeñas reproducciones del volcán Fujiyama en pasta *choux* con glaseado que imitaba la nieve, unos dulces exquisitos y delicados como el alma del señor Takeru. Nina los había ideado como homenaje a su maestro y padrino del local, Takeru Fukuhoshi. Asimismo, el repostero franconipón estaba tan contento del paso de la reinosana por su establecimiento que había incorporado el *macaron* santina a su catálogo, relleno de mousse de quesada pasiega.

Los *macarons* eran tan variados que los santanderinos tardarían en probarlos todos. Además, Nina tenía previsto incorporar sabores de temporada.

Pero, para sorpresa de todo el mundo, lo que más éxito estaba teniendo eran las cajitas para regalo. Los clientes podían elegir entre una variedad de *macarons* imperfectos, que, como su nombre indicaba, eran todos los dulces rotos o aplastados, que se vendían en cajas muy bien envueltas y que incluían un tarjetón donde el cliente podía escribir algo. Al parecer, eran muchos los que tenían algo que hacerse perdonar y que escogían los *macarons* imperfectos como símbolo de sus defectos y como una dulce y original manera de disculparse.

Las santinas también tenían mucho éxito, sin duda gracias a la televisión, que les había hecho una campaña de marketing inmejorable. Las pastas estaban bajo un cartel que

rezaba: «Prueba las santinas de Reinosa si quieres saber cuál es la consistencia perfecta».

Y aunque nunca faltaba el gracioso que quería comprobar la consistencia del *coulis* de la dueña, ella se limitaba a sonreír y a señalar un botón de alarma que Max había insistido en instalar. A su lado, un cartel bordado en punto de cruz por Rosa advertía: «Alarma antipulpos».

Max nunca estaba lejos. El restaurante quedaba en la primera planta. Llevaba una semana con las puertas abiertas, y la acogida de los santanderinos había sido muy cálida. De momento, los espaguetis a la marinera con almejas de la zona era el plato más solicitado, pero Max esperaba ampliar los horizontes culinarios de sus vecinos; no quería que ninguno de ellos se quedara sin probar las maximargaritas de langosta, mango y trufa.

En la tercera planta estaba la vivienda, que todavía se hallaba a medio decorar. Trabajaban tantas horas que lo único que necesitaban era una cama bien cómoda, pero ya tenían ganas de que pasara la inauguración para empezar a montar la habitación del bebé.

Y, como todo llega, al fin había llegado el día de la inauguración oficial, y Max había elegido justo el momento en que los fotógrafos empezaban a disparar sus cámaras para darle uno de sus pellizcos de amor. Sabía que, tras su paso por el concurso, era la foto que todos estaban esperando.

Los periodistas les preguntaron por el nuevo restaurante, pero también se interesaron por su vida privada.

—¿Cómo llevas el embarazo, Santina?

—Muy bien, gracias.

—Se nota, estás guapísima. ¿De cuánto estás?

—De seis meses.

—¿Sabéis ya si es niño o niña?

—Es niño —respondió Denis orgulloso, rodeando con un brazo la cintura de su esposa—. Un Mini-Max.

—¿Habrías preferido una niña, Santina? ¿Se habría llamado Sinda?

Ella se echó a reír.

—Me daba igual. Me encantan los niños —respondió acariciándose la tripa—. Tengo muchísimas ganas de verle la cara al pequeño *macaron*.

—¿Sabéis algo de Elsa y de Pablo?

—Sí, hablamos con ellos a menudo. Serán los padrinos de Mini-Max.

—¡No lo llares así! —lo reprendió ella, apartándolo de un empujón cariñoso—. Aún no hemos decidido el nombre. —Y, volviéndose hacia los periodistas, añadió—: Siguen con su viaje alrededor del mundo. Su idea es venir a Santander cuando acaben. En Atlántica siempre tendrán las puertas abiertas; trabajar con ellos sería un sueño.

La pareja vivía de espaldas a la fama, pero entendía que, tras su paso por el programa,

su vida despertaba cierta curiosidad. Por eso habían llegado a un acuerdo con los periodistas del corazón: organizarían una inauguración oficial de Atlántica. Les mostrarían las instalaciones, los invitarían a comer y responderían a todas sus preguntas. A cambio, ellos los dejarían tranquilos el resto del tiempo. Habían aprovechado la ocasión para invitar a críticos gastronómicos y a blogueros con páginas web especializadas en cocina. La convocatoria había sido un éxito y el local se había llenado.

Cuando, horas más tarde, el último de los periodistas se hubo marchado, Nina se desplomó en una silla agotada.

—Ufff, ha ido genial, pero no puedo con mi alma.

—¿Te lo has pasado bien? —preguntó Denis.

—Sí, aunque la verdad es que me hace más ilusión la otra inauguración, la íntima, la que haremos cuando vuelvan Elsa y Pablo del Tíbet. Takeru y Alan tienen muchas ganas de conocerlos. ¿Ya les has dicho a tus padres que se guarden esos días?

—Sí, mi madre tiene muchas ganas de volver a España; quedó enamorada de Reinosa.

Max saludó a los empleados de la empresa de limpieza, que acababan de llegar.

—Por suerte, no tenemos que encargarnos de recoger nada.

—¡Oh, sí, menos mal...! Uups, ¿qué haces?

Max la levantó en brazos y la llevó escaleras arriba hasta su habitación, donde la dejó tumbada en la cama. Desde allí, Nina oyó el agua que llenaba la bañera.

—Oh, un baño caliente, qué maravilla. Justo lo que necesitaba.

Max se asomó a la puerta del baño y se apoyó en el marco.

—Desnúdese, señora Hinault. El baño estará listo dentro de un momento.

Ella estiró los brazos por encima de la cabeza y ronroneó.

—Estoy muy cansada, chef. No sé si me quedan fuerzas para desnudarme.

Él se acercó a la cama lentamente.

—Te desnudaría yo, pero...

—¿Qué te lo impide?

El brillo en la mirada de Santina se apagó de golpe. Se dio media vuelta y se quedó tumbada mirando a la pared.

—¡Eh! —Max se tumbó a su espalda y le rodeó la distendida cintura con un brazo—. ¿Qué pasa?

—Ya no te gusto —respondió ella, al borde de las lágrimas por culpa del agotamiento y las hormonas—. Estoy gorda, vieja y fea. Sabía que pasaría.

Él se aguantó la risa a duras penas y la hizo girar hasta que quedó tumbada boca arriba. Se arrodilló a horcajadas sobre ella y le quitó toda la ropa.

—Tus pechos han crecido, Santina, y más que crecerán; serán la fuente de la que se alimentará nuestro hijo cuando llegue al mundo, pero mientras tanto los disfrutaré yo. —Le acarició los senos con deseo y reverencia—. Y luego... ya lo discutiré con Mini-Max. —Bajó las manos hasta su vientre redondeando, que tenía el tamaño de una pelota de fútbol—. Tu vientre ha crecido, es evidente, pero tócalo. —Le tomó las manos y se las colocó a lado y lado—. Firme y prieto; tiene la consistencia perfecta. Te recuerdo que soy experto en la materia... No pensarás discutir conmigo, ¿no?

Denis le estaba dirigiendo una mirada tan indignada que Nina se echó a reír.

—Entonces ¿por qué no querías desnudarme?

—Siempre quiero desnudarte, Nina, parece que no me conozcas. —La tomó en brazos y la llevó al baño—. Pero sabía que ibas a decirme: «Las manos quietas, que van al pan».

Le guiñó el ojo mientras la depositaba cuidadosamente en la bañera. Tras cerrar el grifo, le pellizcó la nariz y se alejó.

—¡No te vayas! ¡No quiero que tengas las manos quietas! Ven, báñate conmigo. ¡Te necesito, Denis! Necesito que me toques.

Él volvió de la habitación con un ramo de flores en la mano.

—Siempre a su servicio. —La sonrisa de Max iluminó la estancia sin necesidad de velas.

—¡Margaritas! —exclamó ella—. ¿Cómo sabías que eran mis flores preferidas? —bromeó guiñándole el ojo.

—Intuición de chef —replicó él dándole el ramo. Se desnudó y se sentó frente a ella en la bañera.

Mientras Santina le acariciaba, coqueta, las piernas con la planta de los pies, él trenzó varias flores formando una pulsera y le rodeó el tobillo con ella.

Nina sonrió y lo provocó asomando los pezones por encima del agua. Él cogió dos margaritas, les cortó el tallo y le coronó los pechos con las flores. Nina le tendió los brazos para que se acercara.

—Las manos quietas, fiero —bromeó él, y siguió trenzando margaritas.

Santina le hizo caso, pero, como la mujer de recursos que era, le acarició la entrepierna con el pie.

Cuando él contuvo el aire y le lanzó una mirada de advertencia, ella le mostró las manos. Max se incorporó y le colocó la corona que acababa de trenzar alrededor de la frente.

—Preciosa —murmuró tomándole la cara entre sus grandes manos y demostrándole con un beso el amor que sentía por ella.

Fiel a su palabra, había pasado los últimos meses demostrándole su amor y su entrega. Para Max no existía nadie más. Seguían gustándole las mujeres, no es que se hubiera

vuelto ciego de repente, pero ninguna le despertaba esa sensación de haber llegado al fin a casa tras una larga y dura expedición.

Y Nina le devolvía ese amor con la misma intensidad. Aunque le había costado librarse de la coraza de desconfianza, una vez que lo consiguió, se entregó a fondo. Ninguna pareja se formaba con garantías de durar eternamente, pero lo importante era vivir cada momento como si así fuera. Y cada vez que Denis la miraba como lo estaba haciendo en ese momento en la bañera, Nina veía la eternidad en sus ojos. Y algo más...

Movida por el deseo que brillaba en su mirada, se abalanzó sobre él y se sentó sobre su regazo.

—Ya tardabas, fiero —susurró Max, sujetándola por la cintura y mirándola fijamente a los ojos mientras sus sexos se daban la bienvenida.

Le mordió el labio inferior y tiró de él cuando Nina echó la cabeza hacia atrás al tiempo que le clavaba las uñas en la nuca. Le sujetó la cabeza con una mano y ladeó la cara para besarla con todas las ganas que había ido acumulando a lo largo del día. Ella gimió y se unió al beso con entusiasmo. Su pelvis, incapaz de estarse quieta, había empezado a danzar sobre las caderas de Max. Él se unió a la danza con el mismo entusiasmo que ponía cuando batía las claras a punto de nieve y, poco después, el agua se convirtió en un campo de batalla. Las olas creadas por la pasión de ambos chefs rebasaron el dique de la bañera y se derramaron por el suelo, dejando un rastro de margaritas.

Poco después, Nina descansaba reclinada sobre el pecho de Denis, que le rodeaba la cintura con los brazos. Cuando una flor pasó flotando frente a ellos, la joven la pescó y empezó a arrancar los pétalos mojados.

—Me quiere, no me quiere, me quiere, no me quiere... ¡Me quiere!

Max rio feliz con la boca cerrada, soltando el aire por la nariz, antes de hacerle cosquillas y preguntar:

—¿Lo dudabas? —Alargó el brazo para pescar otra de las margaritas náufigas y la imitó—. Te quise entonces, te quiero ahora, te quise entonces, te quiero ahora... —le susurró al oído hasta que se acabaron los pétalos.

Nina volvió la cara y lo miró a los ojos emocionada. Alzó una mano y le acarició la mejilla.

—Te quise entonces, te quiero ahora y te querré siempre, mi perfecto *macaron* imperfecto.

—No más que yo, mi dulce Santina —replicó el chef, siempre competitivo, antes de demostrarle lo mucho que disfrutaba de su sabor perdiéndose en su boca.

AGRADECIMIENTOS

Quiero dar las gracias a Esther Escoriza por animarme a escribir esta novela. Gracias a Dona Ter por acompañarme en la distancia, inspirándome con fotos de margaritas.

Gracias a Ana Silva Silva por su dulzura, su afición a la lectura y por iluminarme cuando buscaba los orígenes de Nina, la reinosana.

Gracias a los cocineros, pasteleros y reposteros que nos hacen cosquillas en el paladar y el corazón, regalándonos momentos de placer y despertando a los duendes de la nostalgia.

Gracias a las madres, las abuelas y todos los que mantienen vivo el legado de la cocina tradicional, uno de los patrimonios más ricos de la humanidad.

Y muchas gracias a todos los que, tras leer esta novela, dejéis un comentario o unas estrellitas en alguna plataforma de lectura. ¡Os aseguro que me endulzaréis el día!

Gracias a Ninoshka Godoy, con quien Nina comparte el nombre y la afición por cierto chef de voz grave y un restaurante al pie del Tibidabo.

BIOGRAFÍA



Lara Smirnov es una autora empeñada en alegrarles el día a sus lectoras. Le gusta hacerlas viajar por escenarios exóticos, despertarles una sonrisa y provocarles un agradable calorcillo en el corazón o en otras partes del cuerpo. Si lo logra y las lectoras se lo cuentan por las redes sociales, la hacen muy feliz.

Además de *El Golfo de Cádiz y la Estrecha de Gibraltar* y *Quiero una boda a lo Mamma Mia*, ha publicado *Golfeando* y *Allegra ma non troppo* en el sello digital Zafiro. *Las manos quietas, que van al pan* es su quinta novela.

Encontrarás más información sobre la autora y su obra en:

<https://www.facebook.com/LaraSmirnovAutora>

https://twitter.com/lara_smirnov

<https://www.instagram.com/larasmirov/>

REFERENCIAS A LAS CANCIONES

- *Moi... Lolita*, Polydor, interpretada por Alizée. (N. de la e.)
- *The Galway Girl*, The Daisy Label, interpretada por Steve Earle. (N. de la e.)

NOTAS

[1] En francés, «Aaaah, el amor, querida Nina, siempre el amor».

[2] En francés, «Con mucho gusto».

Las manos quietas, que van al pan

Lara Smirnov

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Diseño de la cubierta: Zafiro Ediciones / Área Editorial Grupo Planeta

© de la imagen de la cubierta: Shutterstock

© Fotografía de la autora: Archivo de la autora

© Lara Smirnov, 2017

© Editorial Planeta, S. A., 2017

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

www.edicioneszafiro.com

www.planetadelibros.com

Los personajes, eventos y sucesos presentados en esta obra son ficticios. Cualquier semejanza con personas vivas o desaparecidas es pura coincidencia.

Primera edición en libro electrónico (epub): octubre de 2017

ISBN: 978-84-08-17720-3 (epub)

Conversión a libro electrónico: El Taller del Llibre

www.eltallerdelllibre.com

¡Encuentra aquí tu próxima lectura!

NOVELA
ROMÁNTICA



¡Síguenos en redes sociales!

