TABEA BACH

La FLOR de la SAL

El sabor de un nuevo comienzo



Planeta

TABEA BACH

LA FLOR DE LA SAL

Traducción de Albert Vitó i Godina

Planeta

Título original: *Sonne über dem Salzgarten*

© Bastei Lübbe AG, 2022
Publicado a través de Ute Körner Literary Agent
© por la traducción, Albert Vitó i Godina, 2025
© Editorial Planeta, S. A., 2025
Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
www.editorialplaneta.es
www.planetadelibros.com

Primera edición: julio de 2025
ISBN: 978-84-08-30620-7
Depósito legal: B. 10.577-2025
Composición: Realización Planeta
Impresión y encuadernación: Rotativas de Estella, S. L.
Printed in Spain - Impreso en España

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento. En **Grupo Planeta** agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.
Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.
Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.



1

GACHAS DE SÉMOLA PARA EL ALMA

Julia probó la salsa, cerró los ojos y, por un momento, la reluciente cocina de acero cromado y su equipo pasaron a un segundo plano. En la lengua de Julia estalló un verdadero ramillete de sabores: pimienta, frutas y un sutil toque amargo que solo percibían los que sabían distinguirlo. Luego, una pizca de canela, cilantro y (ahí estaba el secreto) vainilla. La pulpa de medio tomate ananás aportaba el mismo grado de acidez que de dulzura. Tenía que saber así, justo así. La cantidad de sal, de la mejor variedad procedente del Himalaya, por supuesto, también era de lo más adecuada. El término *salsa,* al fin y al cabo, provenía del latín *salsus* y significaba «salado». Aunque las que preparaba Julia eran mucho más que simplemente saladas, puesto que daban a sus platos un matiz inconfundible. Julia se había pasado años afinando cada una de las salsas que esa noche esperaban su gran momento. Esa en concreto aportaría una presentación brillante al rodaballo asado. Con el caviar beluga malossol iraní que esparciría sobre el plato para rematarlo, esa obra maestra culinaria obtendría su nota final. Por ese tipo de cosas, entre otras, era por lo que hacía pocas semanas había obtenido la codiciada estrella

Michelin para el Savoir Vivre, y eso que solo tenía treinta y dos años.

No tenía ni idea de que los temidos inspectores de la Guía Michelin habían pasado por el pequeño restaurante que se encontraba a los pies de la Selva Negra y, cuando un antiguo colega la llamó para felicitarla, al principio creyó que le tomaba el pelo. Cuando por fin se dio cuenta de que realmente se había convertido en una cocinera con estrella, la invadió una sensación de felicidad indescriptible que le hizo olvidar todas las tensiones del oficio y la animó a seguir dando lo mejor de sí misma.

Amelie, la encargada del servicio, entró en la cocina y le tendió a Julia una hoja de papel con las nuevas comandas.

—Dos menús de primavera —le gritó Julia a su equipo—. Un menú vegetariano y un menú degustación.

Una vez formulada la comanda, su equipo se puso manos a la obra con una gran coordinación; cada uno sabía perfectamente qué debía hacer para contribuir al conjunto. Paul, que como *entremetier* se encargaba de las hortalizas, los huevos y otras guarniciones, sacó los ingredientes para el menú vegetariano del cajón de su frigorífico. Como los demás cocineros del restaurante, tenía al alcance de la mano las materias primas con las que elaboraba los platos que se le habían asignado. El *sous-chef* de Julia, René, con destreza volteó en la sartén el solomillo que debía servirse al mismo tiempo que el rodaballo. A Julia le caía bien aquel joven cocinero alsaciano. Lo había descubierto pocos meses antes en un local de Colmar y el propietario del Savoir Vivre le había encargado que lo contratara. Aunque a René todavía le faltaba refinamiento para ser un cocinero estrella, aprendía deprisa y trabajaba con eficien-

cia, algo muy importante en la cocina de un restaurante tan exigente, donde siempre hay mucho que hacer.

—¡Briggi! —gritó Julia para llamar a su *garde manger* mientras sacaba el rodaballo de la sartén en la que se había estado dorando durante exactamente un minuto por cada lado—. ¿Tienes los entrantes controlados? ¿O necesitas que Markus te ayude?

Markus se encargaba de intervenir como *tournant* allí donde las prisas lo requirieran.

—Todo controlado —respondió Briggi después de contar en voz baja los diferentes platos que tenía que preparar mientras iba tomando de las cestas las distintas variedades de lechuga.

Julia cogió un plato que se había estado calentando en el *rechaud*, vertió en él un reguero circular de jugo, lo que en alta cocina se conoce como «salsa espejo», y colocó el pescado en el centro. A continuación, con dos cucharas formó dos albóndigas perfectas de *risotto* al champán y las puso junto al rodaballo; lo decoró con un poco de berro, lo envolvió todo con un hilo de aceite de oliva taggiasca de Albenga prensado en frío, sacó la lata del exquisito caviar y repartió media cucharadita de esos magníficos granitos de color gris claro brillante por encima del plato.

—Amelie —gritó Julia—, rápido, el pescado debe servirse enseguida.

René también había terminado su presentación y la dejó lista junto al rodaballo en el pasaplatos. El rostro atónito de Amelie apareció en la ventanilla.

—Malas noticias —dijo—. La señora de la mesa uno ha cambiado de opinión. Ya no quiere el rodaballo, dice que

no se encuentra muy bien, que sería mala idea comer pescado en estas condiciones y que prefiere una tortilla.

Julia no daba crédito a sus oídos.

—¿Una tortilla? Ni hablar. Por favor, ve y explícale que es demasiado tarde para cambiar la comanda. El pescado está preparado, es rodaballo. ¡Con caviar beluga malossol iraní de primera clase!

—Me encantaría —dijo Amelie en voz baja, sin perder de vista el restaurante—. Pero Kercher ya le ha dicho que no hay ningún problema.

Julia soltó un gemido de frustración. Kercher era el propietario del local, pero ella lo consideraba un auténtico chapucero. No tenía ni idea de cocina ni de cómo había que llevar un restaurante como ese. Lo único que aportaba era su fortuna, al parecer inagotable. Y es que generar beneficios con un restaurante estrella era del todo imposible: los platos eran demasiado laboriosos y los ingredientes, demasiado caros; había pocas mesas y demasiado personal. Los restaurantes con estrellas Michelin solían tener además un hotel y uno o dos locales más grandes que ofrecían cocina corriente, de manera que la facturación terminase por compensar la inversión. Un local con estrellas solo proporcionaba prestigio, y el Savoir Vivre no contaba con compensaciones de ningún tipo. Su única baza era Julia.

—¿Estás haciendo la tortilla? —preguntó Amelie, mirando hacia la sala por encima del hombro.

—Paul —dijo Julia, enfadada, dirigiéndose a su *entremetier*—. Una tortilla para la mesa uno, por favor —le pidió, respirando hondo para controlar la ira—. Y el filete, mientras tanto, déjalo en el horno. Aparta el pescado, por

desgracia no se lo podremos servir a ningún otro comensal —concluyó—. ¿Te das cuenta de que tendremos que tirar esto? —le dijo a Amelie, indignada—. Un kilo de este caviar cuesta ocho mil euros y...

—Por favor, Julia —la interrumpió Amelie—. A mí también me parece terrible, pero no hay nada que hacer. Al fin y al cabo, tampoco es tu dinero el que tiraremos a la basura.

Eso no sirvió de consuelo para Julia. Para ella ni siquiera se trataba de una cuestión monetaria, sino de principios. Y también del desperdicio escandaloso de unos ingredientes valiosísimos. Por no hablar del cariño que ponía en esos platos. «No me dedico a la cocina por el dinero», pensó con amargura mientras comprobaba los primeros entrantes terminados del resto de los pedidos.

—Qué pena —murmuró a media voz antes de probar si el aliño de la ensalada de primavera tenía la acidez adecuada.

—¿Qué hacemos con esto, pues? —preguntó Kevin, el más joven del equipo, que se encargaba de recoger y ordenar las cosas, señalando el plato de rodaballo—. ¿En serio tengo que tirarlo?

Julia titubeó. No, no se veía capaz de ello.

—Envuélvelo en papel de aluminio y déjalo en el frigorífico —le pidió a Kevin.

Su ira se había esfumado y había dejado en su lugar un enorme abatimiento. Acumulaba muchos años de sacrificios y una carrera tan dura como una ascensión al Mont Blanc. Y total, ¿para qué? Todavía recordaba los duros años de aprendizaje que había pasado bajo las órdenes de chefs estrictos que se habían ensañado especialmente con ella por el mero hecho de ser mujer.

«Las mujeres no tienen nada que hacer en el mundo de la alta cocina», le había espetado un *maître de cuisine* de fama mundial que le había hecho la vida imposible. Pero Julia se había superado a sí misma sin dejarse amilanar. Siempre había sido la mejor. ¿Y para qué? ¿Para que se tirara a la basura su comida porque una imbécil prefería una tortilla? Julia pensó que si fuera un caso aislado no pasaría nada, pero por desgracia esa clase de cosas sucedían con demasiada frecuencia.

No, no pensaba tirar el rodaballo, ni hablar. Como tantas otras veces, ofrecería aquel manjar exquisito a la sin techo que se encontraba siempre en el parque cuando volvía a casa.

Fuera de esa cocina apenas comía nada, más allá de un poco de muesli por las mañanas. Al contrario de lo que les ocurría a muchos colegas, pasarse el día manipulando comida no aumentaba su apetito, sino más bien todo lo contrario. Además, tenía que probar platos con demasiada frecuencia. Aunque siempre se trataba de cantidades mínimas, a lo largo del día acababa siendo bastante. Mientras otros chefs de cocina con los años acababan hinchándose como una hogaza de pan en el horno, Julia se había conservado delgada, lo que sin duda tenía algo que ver con el ritmo frenético al que debía someterse para estar en todas partes. Como en esos momentos, cuando no solo tenía que elaborar los platos de los cuatro menús de la mesa cinco de manera que les llegasen a los cuatro comensales al mismo tiempo, sino que también debía ir entregando los pedidos del resto de las mesas.

Los primeros platos para la mesa cinco ya estaban preparados y alineados. Julia los inspeccionó uno por uno,

corrigió algún detalle de la decoración y limpió el borde de uno de los platos con un paño.

—Adelante —dijo, y los platos salieron de la cocina.

Los cuchillos de los cocineros brillaban mientras cortaban las hortalizas frescas a una velocidad de vértigo. Alguien abrió la vaporera, que liberó una nubecilla. En la sartén de René siseaba un entrecot de ternera angus. Markus comprobó la pata de cordero y la cortó en lonchas perfectas de ocho milímetros de grosor. En la confitería adjunta, Henry cortó una bandeja de bizcocho de limón glaseado en rombos que dispuso con un fino puré de frambuesa, bayas silvestres y helado de habas tonka, así como un vasito de mousse de chocolate. Finalmente lo decoró todo con un abanico delgadísimo de chocolate negro enrejado.

Amelie entró en la cocina con más comandas. Julia se las pasó al personal y estos fueron atrapándolas al vuelo como si de balones imaginarios se tratara. Cada plato era una composición de sentidos. Y una vez más sucedió, todo encajó como debía: tras pasar por las manos de sus cocineros, las vieiras se convirtieron en un verdadero placer para la lengua; el suflé de puerros, en una nube de sueños del huerto, y los espárragos verdes caramelizados, en toda una experiencia culinaria. No, el caviar no lo era todo. Los rabanitos también podían desplegar su encanto. Como un entrante, por ejemplo, en el que aquellas pequeñas raíces se servían enteras y acompañadas de una vinagreta insuperable.

Y así transcurrieron las horas siguientes, hasta que de repente Kercher entró en la cocina.

—Ya le dije que durante el servicio no podía hablar con nadie —regañó a Julia con severidad.

—Es que no he hablado con nadie —se limitó a replicar esta.

Acababa de supervisar cómo René freía un maravilloso queso tierno de oveja, de manera que quedara crujiente por fuera y cremoso por dentro, y tenía que sacarlo y emplatarlo cuanto antes.

—Pues un hombre ha llamado preguntando por usted —prosiguió Kercher. Julia se dio cuenta entonces de que tenía el teléfono en la mano—. Dice que es su hermano.

—¿Jens? —preguntó Julia. De repente era todo oídos. Jens vivía en la isla canaria de La Palma y nunca la llamaba por teléfono. Que lo hubiera hecho justo en esos momentos no auguraba nada bueno—. Por favor, dígale que lo llamaré más tarde.

—Ya se lo he dicho, pero no acepta un «no» por respuesta. Tome —le dijo Kercher, tendiéndole el teléfono con furia—. Dígaselo usted misma.

Julia soltó un suspiro y se limpió las manos antes de coger el auricular.

—¿Jens?

—Por el amor de Dios, Julia, tienes el móvil apagado —le reprochó su hermano en tono airado.

—Claro, estoy trabajando —replicó ella—. Ya hablaremos mañana. Hacia las tres tendré tiempo.

—Emil ha desaparecido —prosiguió Jens. Julia se quedó de piedra. Emil era su sobrino de doce años, el hijo de Jens—. Me acaban de llamar del internado. Tienes que hacer algo.

Julia tragó saliva. Adoraba a Emil. Era un poco pesado y podía llegar a ser increíblemente testarudo, pero no por eso dejaba de ocupar un lugar muy especial en su corazón.

Julia consultó el gran reloj de la cocina del restaurante. Faltaba poco para las diez. Al cabo de media hora las mesas tres y cinco volverían a quedar ocupadas por un grupo que venía de un concierto. Esa noche tampoco llegaría a casa antes de las dos.

—Escucha —dijo Julia en cuanto se hubo recompuesto un poco—. Ahora mismo no puedo hacer nada. Tengo el restaurante lleno y...

—Te trae sin cuidado lo que pueda sucederle a Emil, es eso, ¿verdad?

A veces su hermano podía ser un auténtico idiota y en esos casos la mejor estrategia era no hacerle caso.

—Tengo que colgar —insistió ella—. Pero mándame todos los detalles por correo electrónico. Mañana me ocupo de ello.

—¡Eres tan inflexible! ¿Te lo han dicho alguna vez?

—Cuelgo, Jens —sentenció Julia con decisión antes de pulsar el botón rojo.

—¿Ha sucedido algo? —preguntó Kercher, mirándola con curiosidad por debajo de los párpados caídos.

—Mi sobrino se ha escapado del internado —respondió Julia, y de repente notó que le flaqueaban las rodillas.

Tal como había previsto, faltaba poco para las dos cuando por fin salió del restaurante. Había tenido que agotar todas sus reservas de energía para poder rendir como se esperaba de ella, y sobre todo para cumplir con sus propias expectativas. Mientras seguía trabajando, una y otra vez había tenido que quitarse de la cabeza el rostro de Emil, esa figura larguirucha de cabellos rubios y rizados. Esperaba

que no hubiera hecho ninguna tontería. Julia no quería ni pensar en todo lo que podía ocurrirle.

Sabía hasta qué punto el chico odiaba el internado del lago Constanza al que su padre lo había enviado antes de trasladarse con su jovencísima novia a la isla de La Palma. Siempre que era posible (lo que por desgracia no sucedía mucho), Julia iba al internado para ver a Emil o le pagaba el billete para que pasara el fin de semana con ella, aunque a la hora de la verdad apenas pudiera dedicarle tiempo. Su hermano había sido un irresponsable dejando a su hijo solo tan pronto después del accidente que le había costado la vida a la madre. Pero con Jens no podía hablar de esas cosas. Y, por si eso fuera poco, Emil no se llevaba nada bien con Tanja, la nueva novia de su padre, de manera que ninguno de los dos estaba dispuesto a convivir con el otro bajo el mismo techo.

«Qué situación tan desastrosa», pensó Julia al llegar a la tienda torcida y remendada de la vagabunda. Se había instalado junto a un cerezo enorme que quedaba en un rincón del parque, y las autoridades al parecer habían decidido hacer la vista gorda, al menos durante unas semanas. Tratando de no despertarla, dejó la bolsa de plástico con la comida delante de la tienda y se marchó a toda prisa a su casa.

Al llegar a la entrada del bloque en el que vivía, apoyó la frente en el cristal de seguridad un momento. Estaba agotada. Luego abrió el portal y subió las cuatro plantas por la escalera, pasando frente a las tres puertas que había en cada rellano, tras las que todo el mundo ya dormía profundamente. Julia no tenía ni idea de quién o cuánta gente vivía en cada piso. No pasaba el tiempo suficiente allí para

tener la oportunidad de conocer a nadie. La ventaja de vivir en el sobreático era que no tenía vecinos de planta, ya que allí solo estaba su apartamento.

Bastante aturdida por el cansancio, solo deseaba acostarse de una vez en la cama cuando de repente se llevó un buen susto: en el rincón oscuro que quedaba detrás de su puerta vio una figura acurrucada en el suelo. Desvelada al instante, el corazón empezó a latirle con fuerza. ¿Es que alguien había entrado en el bloque y la estaba acechando?

—¿Julia? —dijo una voz, acompañada de un frufrú de tejido de nailon. La figura se incorporó hasta quedar sentada y se frotó los ojos.

—¡Emil! —exclamó Julia con un sonoro suspiro—. Dios mío, me has asustado. ¿Estás bien?

—Sí, claro —respondió el chico mientras salía con torpeza de su saco de dormir. Tenía el pelo rubio revuelto. A Julia le entraron unas ganas locas de ponerse a llorar de alivio al verlo—. Me he escapado, Julia.

—Ya lo sé —respondió ella justo antes de abrazar a su sobrino.

—Para ser cocinera tienes la nevera bastante vacía.

Julia acababa de despejar el sofá del salón y de ponerle unas sábanas. Cuando entró en la cocina, no pudo evitar reírse al ver la cara de decepción de Emil, iluminada por la luz azulada del frigorífico abierto.

—¿Tienes hambre? —le preguntó mientras empezaba a rebuscar en la despensa, prácticamente vacía.

—Sí, bastante —respondió Emil. Ya había cerrado la puerta del frigorífico y observó esperanzado cómo su tía

buscaba comida—. ¿No tienes ni siquiera galletas o algo así?

—Me temo que no —dijo Julia, poniéndose la chaqueta de nuevo.

—¿Adónde vas? —preguntó Emil con recelo.

—Al restaurante —explicó Julia—. Está a un paso y allí hay de todo.

Caminaron los dos juntos sin mediar palabra. Julia le pasó el brazo por encima de los hombros a Emil y este se lo permitió a regañadientes. A ella todo le parecía irreal. De repente se acordó de nuevo de Jens, al que había olvidado por completo debido al agotamiento.

—Deberíamos llamar a tu padre —dijo ella con aire culpable, y acto seguido abrió la puerta trasera del restaurante.

—Mejor no —respondió Emil con obstinación.

—Bueno, pues mañana —decidió Julia, y encendió las luces de techo de la cocina—. ¿Qué te apetece? —le preguntó mientras se frotaba los ojos cansados. Sabía de memoria lo que había en el frigorífico—. ¿Un escalope de ternera? ¿O mejor una chuleta de cordero? ¿O prefieres una trucha asada?

Emil parecía pálido bajo aquella luz de neón tan clara.

—¿No me podrías preparar unas gachas de sémola? —preguntó el chico en voz baja, como si en lugar de tener doce años no llegara ni a los ocho.

—¿Gachas de sémola? —preguntó Julia, frotándose la nuca para eliminar la tensión—. Déjame ver.

En la despensa encontró un paquete de sémola de trigo. Cogió un pequeño cazo de cobre que estaba colgado y vertió dentro medio litro de leche. Luego añadió azúcar, una

pizca de sal y la raspadura del interior de una vaina de vainilla, y lo puso al fuego. Mientras la leche se calentaba, añadió la sémola y siguió removiendo enérgicamente la mezcla, que borbotaba en el cazo como un pequeño volcán. Bajó la intensidad del fuego, cascó un huevo y metió la clara en un robot de cocina que la dejó a punto de nieve en un santiamén. Mientras tanto, retiró el cazo del fogón, le añadió un chorrito de nada montada y batió la yema antes de incorporar la clara batida.

Emil, sentado en un taburete de la cocina, contemplaba fascinado la preparación.

—Todo parece muy fácil cuando lo haces tú —dijo con asombro al ver cómo Julia servía las esponjosas gachas en un plato.

—¿Azúcar y canela? —le preguntó ella, y al ver que Emil asentía espolvoreó la mezcla que Henry siempre tenía lista sobre la fragante superficie del plato.

Acto seguido, cogió otro taburete, se sentó y observó cómo su sobrino soplaba la cuchara cargada de gachas calientes.

—Huele como antes —dijo Emil, y a Julia se le encogió un poco el corazón al oírlo.

Con la madre de Emil se había llevado muy bien. De hecho siempre se había entendido mejor con Alice que con su propio hermano. Además, Jens también había sido mucho más sociable mientras estuvo al lado de esa maravillosa mujer que había trabajado como enfermera pediátrica. Tres años antes, al regresar a casa tras un turno de noche, su coche se salió de la carretera y se estrelló contra un árbol. Aquella muerte inesperada no solo había dejado consternado a Emil, sino también a su padre.

—Y ahora dime —empezó a decir Julia en tono afable, para cambiar de tema—, ¿por qué te has escapado del internado?

—Porque están locos —explicó antes de probar las gachas con cuidado de no quemarse la lengua—. No pienso volver allí.

—Sin duda tu padre tendrá algo que decir al respecto —repuso Julia.

—¡A papá que le den! —replicó Emil con vehemencia—. ¿Sabías que no ha venido a visitarme al internado ni una sola vez? —preguntó. Julia lo sabía y estaba furiosa por ello. Sin embargo, en ese momento le pareció más sensato no responder—. No le interesa nada cómo estoy.

—Emil... —lo reprendió Julia en voz baja.

—Es verdad. Y tú también lo piensas —añadió mirándola fijamente—. Tranquila, puedes admitirlo, no se lo diré.

—A mí tampoco me parece bien cómo se comporta Jens —dijo Julia sin entrar en detalles—. Pero de todos modos yo no soy más que tu tía. No tengo poder de decisión sobre ti y tú solo tienes doce años.

Emil guardó silencio y se quedó mirando el plato con aire sombrío.

—¿Qué pasa? ¿No te gusta?

—Sí, sí —dijo Emil, apresurándose a tomar otra cucharada—. Pero tienes que saber una cosa: no pienso volver al internado. Me da igual lo que diga papá.

—¿Por qué? ¿Qué ha ocurrido? —preguntó Julia. Emil actuó como si no hubiera oído la pregunta y se centró en sus gachas—. ¿No quieres contármelo?

—No —dijo Emil, mirándola con obstinación—. No

hay nada que contar. Ese lugar es una mazmorra. Sus métodos educativos son propios de la Edad Media. No pienso seguir aguantándolo.

—¿Y qué piensas hacer? —preguntó Julia—. Al fin y al cabo, tienes que ir a la escuela.

Emil apuró el resto de las gachas. Luego dejó la cuchara en el plato y se la quedó mirando. La expresión de sus ojos azules habría bastado para ablandar una piedra.

—¿No podría vivir aquí contigo? —preguntó en tono de súplica—. Seguro que también hay escuelas. De verdad, Julia, eres la única persona del mundo que se preocupa por mí.

Julia tragó saliva. Estaba tan cansada que se le emborronaba la vista. En realidad tenía razón, la única pega era que... ¿Cómo podría ocuparse ella de un niño de doce años con el trabajo que tenía?

—Ya hablaremos de esto mañana —propuso mientras se levantaba.

Metió el cazo y el plato en el fregadero y les echó un poco de agua.

—Tú tampoco me quieres —le oyó decir a Emil a su espalda, y la voz del chico le pareció tan increíblemente triste que los ojos se le llenaron de lágrimas—. No te importo ni siquiera a ti.

—No digas eso —le pidió ella, abrazándolo—. Claro que te quiero, Emil. Encontraremos una solución. Te lo prometo.

Julia estaba convencida de que Emil dormía como un tronco en el salón desde hacía rato. En cambio ella miraba

fijamente el techo de su dormitorio, incapaz de conciliar el sueño.

«Encontraremos una solución.» Sí, qué fácil era decirlo. Pero ¿cuál? Era una cocinera con estrella Michelin, un trabajo que le exigía todas las horas del día. No se limitaba a estar en la cocina por las noches, y eso que por suerte el Savoir Vivre solo abría a partir de las seis de la tarde. Se levantaba muy temprano para ir a comprar al mercado mayorista: hortalizas, fruta, pescado y carne, todo de primerísima calidad. En alguna ocasión se había llevado a René para que conociera a los comerciantes, pero todavía no se fiaba tanto de él como para encomendarle la selección de esos productos tan costosos.

Cuando terminaba de guardar los ingredientes en la cámara frigorífica ya eran las diez, y entonces llegaba el momento de empezar a prepararlo todo para la noche.

Julia se dio la vuelta hacia el otro lado, repasando mentalmente lo que tenía que hacer al día siguiente, pensando qué pasos podía simplificar. Solo dispondría de un rato, entre esos preparativos y el inicio del servicio en el restaurante, y tendría que aprovecharlo para encontrar una solución al asunto de Emil. Serían dos horas. A lo sumo, tres.

Se volvió hacia el lado opuesto de nuevo y parpadeó con los ojos irritados por el cansancio ante los dígitos luminosos de su despertador. Al ver que ya eran las 4.13, soltó un suspiro. Tardaría poco más de una hora en sonar. Para lo que iba a dormir, casi sería mejor levantarse ya. Y, justo mientras eso le pasaba por la cabeza, se quedó dormida.

Cuando sonó el despertador, Julia se levantó de un sueño pesado y tardó unos segundos en orientarse. Salió de la cama con dificultad y se metió en la ducha caliente para luego rematarla con agua fría hasta que le castañetearon los dientes. Con la piel entumecida y la cabeza ya despejada, se secó con una toalla, se puso el albornoz y volvió en silencio al dormitorio para cambiarse.

—¿Qué haces despierta tan temprano? —le preguntó Emil. Estaba de pie junto a la puerta, bostezando y pasándose los dedos por el pelo revuelto.

—Tengo que ir al mercado —respondió Julia—. A hacer la compra. Pero tranquilo, puedes seguir durmiendo un buen rato.

—¿A qué hora volverás?

Julia se mordió el labio inferior.

—Por la tarde —dijo, lanzándole a Emil una mirada culpable—. Hacia las tres.

Emil abrió unos ojos como platos. Pareció como si estuviera pensando a marchas forzadas.

—Entonces te acompaño —dijo con decisión, y regresó al salón. Poco después apareció vestido de nuevo con vaqueros, camiseta y anorak. Julia también estaba lista para salir.

—¿De verdad quieres venir conmigo? —preguntó ella con escepticismo mientras comprobaba el contenido de su bolso y encendía el móvil.

—¿Y el desayuno? —preguntó Emil.

—Más tarde —respondió Julia—. Ya sabes que no tengo nada en casa.

En el mercado mayorista, como de costumbre, acudió primero a su pescadero, ya que quería poder elegir entre las mejores capturas. Esa mañana había rape de la Bretaña, y Julia se emocionó al ver también erizos de mar, lo cual no era nada habitual. Se quedó la última docena y decidió comprar también ostras salvajes, compuso mentalmente un nuevo menú y esperó que los comensales supieran apreciar esas delicias tan infrecuentes. Le dio a Emil la llave de la furgoneta para que pudiera cargar las cajas repletas de hielo con la ayuda del pescadero.

—Nos vemos en la verdulería que hay ahí —le dijo Julia a su sobrino antes de ponerse en marcha.

Concentrada, examinó la oferta y tomó una decisión. Por supuesto, se llevaría espárragos blancos, los primeros de la temporada. Además, el vendedor también le recomendó unas alcachofas jóvenes y tiernas de un agricultor ecológico de Sicilia. Encajarían bien con las naranjas sanguinas de la variedad il fragolino que tanto le gustaban a Julia y que Henry también apreciaba para la preparación de sus postres. Estaba probando una frambuesa cuando le sonó el móvil.

—¿Sí? —contestó, y de inmediato lamentó no haber mirado antes la pantalla. Era Jens y al parecer estaba muy enfadado.

—En el internado quieren llamar a la policía —dijo sin tan siquiera saludarla—. Debe de haberle pasado algo a Emil.

—Está conmigo —respondió Julia, y de repente ocurrió algo de lo más insólito: al parecer, Jens se había quedado sin aliento. No obstante, de inmediato se desencadenó tal tormenta que Julia tuvo que apartarse el móvil de la oreja.

Se dio la vuelta y vio que Emil regresaba por el pasillo. Parecía agotado, pero, aparte de eso, también sorprendentemente feliz. Era evidente lo orgulloso que estaba de que su tía se lo tomara en serio y le hubiera confiado las llaves de la camioneta.

—De acuerdo, ahora escúchame un momento —dijo Julia para interrumpir el torrente de palabras de su hermano—. Tu hijo estaba sentado frente a mi casa cuando llegué anoche de trabajar. Eran las dos de la madrugada. No queríamos molestarte. De hecho —añadió, consultando su reloj de pulsera—, ¿qué haces despierto tan temprano?

Cuando llegó a su altura, a Emil se le heló la sonrisa en los labios al adivinar con quién hablaba por teléfono su tía.

—Quiero hablar con él de inmediato —gritó Jens.

—Tu padre quiere hablar contigo —repitió ella antes de tenderle el móvil a Emil.

Este lo aceptó, no sin cierto titubeo.

—¿Sí? —dijo, y durante un rato no pudo añadir nada, puesto que no tuvo más remedio que escuchar lo que le decía su padre. Su expresión se iba volviendo cada vez más reservada—. No —dijo al cabo de un rato—. No —repitió—. Que no.

—Esto no puede ser —repuso Julia con decisión, y le quitó el teléfono de la mano—. Oye, Jens. Emil no quiere volver al internado, entiéndelo, por favor. Y conmigo no se puede quedar —aclaró. La decepción que detectó en la expresión de su sobrino ante aquella obviedad le dolió en el alma, pero tampoco tenía elección—. Es que por desgracia es incompatible con mi trabajo. ¿Y en La Palma? —preguntó. Emil empezó a agitar las manos, y Jens tampoco pareció precisamente emocionado con la propues-

ta—. De acuerdo, escúchame —insistió Julia mientras veía con pesar cómo un competidor se quedaba todas las frambuesas que quería comprar ella—. No tiene que ser para siempre. ¿Cuánto tiempo hace que no ves a tu hijo? ¿Medio año? ¿Más? Eso no está bien, Jens. Al menos deberíais hablarlo y tomar una decisión juntos...

—Pero solo si tú también vienes —aclaró Emil, tirando del brazo de su tía.

—Me temo que te necesitaremos como mediadora —dijo Jens al mismo tiempo—. De lo contrario, no puedo garantizarte nada.

—Genial —dijo Julia—. Entonces ven a recogerlo.

—Imposible —contestó su hermano—. Lo tenemos todo reservado para los meses siguientes. Grupos de buceadores, excursionistas, ciclistas de montaña. Por fin el negocio empieza a funcionar. Llevamos tiempo luchando para que esto salga adelante y Tanja no podrá sola con todo. ¿Por qué no vienes tú a la isla y así te tomas unas pequeñas vacaciones?

—Yo solo iré si tú vienes conmigo —repitió Emil con obstinación.

—Tengo que trabajar —replicó Julia, furiosa—. Por cierto, continuaremos esta conversación más tarde. Si no, los demás se llevarán los mejores productos frente a mis narices. Hasta pronto, Jens.

Nada más colgar se lanzó de inmediato al alboroto para conseguir un lote de fresas campestres, así como unas maravillosas hierbas silvestres y el primer ajo de oso de la temporada. A continuación pasó por los puestos de varios proveedores de carne.

Eran las ocho y media cuando por fin hubo reunido

todo lo que necesitaba y, entonces sí, Julia invitó a su sobrino a desayunar algo en el puesto de un panadero francés.

—No quiero ir a esa maldita isla —protestó Emil sin darse cuenta de que tenía la punta de la nariz manchada con el azúcar glas del cruasán de vainilla al que acababa de darle un mordisco.

—Hay gente que va allí de vacaciones —repuso Julia.

Y de repente se le ocurrió una idea. ¿Cuánto tiempo hacía que no se tomaba unas vacaciones? Ni siquiera se acordaba. Había pasado tan deprisa de una cocina *gourmet* a otra para acumular experiencia que, aparte de algún que otro día libre, llevaba años sin permitirse un descanso.

—Bueno, el caso es que no pienso ir a menos que tú me acompañes —se quejó Emil, esparciéndose el azúcar glas por toda la cara con el dorso de la mano—. Y tienes que dejarle claro a papá...

—De acuerdo —se oyó decir a sí misma, lo que la sobresaltó de inmediato. ¿Se había vuelto loca? ¿Quién se encargaría de llevar el timón del Savoir Vivre mientras tanto?

«Sin duda se las arreglarán sin mí durante una semana —se dijo para tranquilizarse—. Y, si no, al menos así Kercher se dará cuenta de lo que tiene.»