

NOE CASADO SIN RESERVAS



*Sin
reservas*

Noe Casado

Esencia/Planeta

© Noemí Ordóñez Casado, 2015
© Atlantis, 2015
© Editorial Planeta, S. A., 2015
Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
www.esenciaeditorial.com
www.planetadelibros.com

© Imagen de la cubierta: Alekleks - Shutterstock
© Fotografía de la autora: Archivo de la autora

Primera edición: julio de 2015
ISBN: 978-84-08-14296-6
Depósito legal: B. 13.778-2015
Composición: Víctor Igual, S. L.
Impresión y encuadernación: Romanyà Valls, S. A.
Printed in Spain - Impreso en España

Ésta es una obra de ficción. Los nombres, personajes, lugares y sucesos que aparecen son producto de la imaginación del autor o bien se usan en el marco de la ficción. Cualquier parecido con personas reales (vivas o muertas), empresas, acontecimientos o lugares es pura coincidencia.

El editor no tiene ningún control sobre los sitios web del autor o de terceros ni de sus contenidos ni asume ninguna responsabilidad que se pueda derivar de ellos.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico**.

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 fotocopiar o escanear 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.



Tengo tantas cosas de las que ocuparme que aunque algunos días tuvieran treinta horas, no podría terminar a tiempo.

Voy a llegar tarde, lo sé; como también sé que eso no causará buena impresión. Sin embargo, no he podido salir a tiempo del restaurante y no quiero, bajo ningún concepto, presentarme en el curso de cocina sin haberme dado una buena ducha antes.

Pero un jefe poco colaborador, un comedor hasta los topes y el personal justo no ayudan precisamente. Sin embargo, no voy a dejar que cosas así estropeen mi gran ilusión.

Desde luego, todo lo que aprenda no pienso ponerlo en práctica en su restaurante, porque a buen seguro se quejará por todo. Que si es caro, que si se tarda mucho, que si esto, que si lo otro... No merece la pena echar margaritas a los cerdos.

Allí sólo trabajo, pero soy consciente de que mi creatividad y mis ideas no son apreciadas ni mucho menos aprovechadas, como haría un jefe con vista.

El otro frente abierto es completamente diferente.

Es una personita que me tiene dominada. Hace lo que quiere de mí y, como nos pasa a la mayoría de las madres trabajadoras, me siento culpable por no poder pasar con él todo el tiempo que querría. Dejamos a los niños al cuidado de otros y cuando llegamos a casa estamos tan cansadas que apenas podemos jugar con ellos. O a veces incluso es tan tarde que ya están dormiditos.

He conseguido, a base de chantaje, dejar a mi niño al cuidado de mi hermana María, que por cierto es una bendita; no sé cómo podría arreglármelas sin ella y sin mi madre, pues mi horario laboral es un asco y no me queda más remedio que robarle unas horas si quiero seguir progresando como chef.

El próximo día libre que tenga será por entero para Félix. Lo que viene siendo un CCC de toda la vida: Cena, Cine y Chuches.

Sonríó como una tonta ante el arte de la negociación que ya demuestra con cuatro añitos; si no me ando con cuidado, antes de cumplir los seis monta su primera empresa.

Sé que le consiento demasiado, y por si fuera poco tiene comiendo en su mano a su tita y a su aya, por lo que el muy granuja ha aprendido muy rápido a salirse con la suya. Pero, como todos los niños, en el fondo es un santo, y, aunque corra el riesgo de que se me caiga la baba en público, no puedo imaginar mi vida sin él.

Voy como una loca recién escapada del manicomio por el carril bici. Espero que ningún transeúnte me cruce por delante, pues me lo llevo puesto en el manillar de adorno.

No paro, si lo hago se me echa el tiempo encima.

—¡Mira por dónde vas!

Ni siquiera giro la cabeza al oír las palabras de otro ciclista al que he adelantado de forma poco ortodoxa, y es que yo no salgo a disfrutar de la noche mientras pedaleo.

Consigo dejar medianamente bien sujeta mi bici junto a una farola; sé que el candado es una birria y si quisieran llevársela sólo tendrían que tirar con un poco de fuerza, pero otra vez se me ha olvidado comprar uno decente. Mi bicicleta tampoco es para tirar cohetes, pero de momento es lo que hay. Tengo demasiadas cosas en la cabeza para estas nimiedades.

Miro la hora en el móvil... Genial: mi puntualidad brilla por su ausencia.

Antes de entrar respiro profundamente; tras pedalear como una posesa necesito volver a la normalidad y de paso quitarme los malos rollos vividos durante mi turno en el restaurante.

—Fuera malos rollos... fuera malos rollos... —repito rotando los hombros para descargar tensión.

Este curso de cocina es muy importante para mí, no sólo a nivel profesional sino también personal. Quiero experimentar, conocer otras posibilidades, así que si empiezo a pensar en las salidas de tono

de mi jefe me pondré de los nervios y no daré pie con bola. De todas formas a él no pienso ni mencionárselo; no se lo merece.

—Sólo espero que me toque un compañero con ganas de aprender —murmuro.

Confío en no toparme con un montón de gente aburrida y con tiempo libre que se apunta a un bombardeo con tal de tener algo interesante que contar a sus amistades; como últimamente la cocina de vanguardia está de moda, ahí van de cabeza.

Decido pasar al interior con una sonrisa. Causar buena impresión ayuda a empatizar con los que serán mis compañeros y con el profesor. Nada más abrir la puerta me doy cuenta de que soy el foco de atención y la última en aparecer, lo cual deja mi reputación profesional bajo mínimos. Sin embargo, mantengo mi expresión risueña.

—Buenas noches —murmuro con educación y en tono de disculpa.

—Puedes colocarte allí —me indica Juanjo, quien va impartir el curso.

Lo conocí durante una charla a la que asistí antes de matricularme, donde nos dio una explicación de los objetivos y de por qué resultaría interesante, para cualquier chef con ganas de superarse, asistir a sus clases. A mí no me hacía falta que me convenciera, sólo precisaba ahorrar la cantidad que debía abonar e ingeniármelas para poder asistir.

Asiento y aunque sé que terminaré con agujetas faciales, mantengo la sonrisa, aprovechando para mirar a mis compañeros. No quiero sacar conclusiones precipitadas, así que no me dejo guiar por su aspecto.

Desde luego somos un variopinto grupo, ya veremos cómo nos vamos compenetrando a medida que avancen las clases.

—Buenas noches a todos —interviene Juanjo en tono amable, pero se detiene a la espera de que yo me coloque—. Gracias por asistir.

Pongo un pie delante de otro y me dirijo a donde me indica, jun-

to a un tipo al que miro de reajo. Susurro una disculpa por haber sido la última en llegar y mientras me coloco el mandil blanco le hago una especie de ficha técnica. Edad: treintañero.

—Empecemos —dice el profesor, interrumpiendo así mis tareas poco o nada relacionadas con la cocina.

Sé que me estoy comportando como una cría y que de seguir así se me subirán los colores a lo Heidi; a mi edad, la verdad, estas cosas no deberían pasar, sin embargo me lo noto. Me conozco y sé que a veces me pongo colorada por una estupidez, y me pregunto cómo un tipo así se ha apuntado a clases de cocina.

Vuelvo a mirar de reajo al compañero que me ha tocado en suerte. La verdad es que no tiene pinta de trabajar en la cocina de un restaurante. Quizá sea uno de esos que se aburren, les sobra el dinero y como necesitan algo de que hablar en esas fiestas tan *cool* se apuntan a un curso de cocina... O tal vez se casa dentro de poco y quiere aprender a cocinar, pero para mantener el aire *cool* va a clases de cocina de diseño, porque lo básico no queda bien a la hora de presumir.

Allá cada uno.

«Es mono», me digo a mí misma en silencio y termino sonrojándome como una adolescente ante su primer piropo. Pero lo cierto es que de todos los allí reunidos es con el único que me atrevería a fantasear, pese a que parezca que sólo ha venido a manchar cacharros. No debería importarme —cada uno puede hacer con su tiempo y su dinero lo que le venga en gana—, pero no da el perfil de quien disfruta entre fogones.

De todas formas, si vamos a compartir cuchara de madera —al margen de sus motivaciones, que deben darme igual—, creo que al menos estaría bien saber cómo se llama.

Y como ser educada cuesta muy poco...

—Me llamo Bea —me presento ofreciéndole la mano.

Quizá es un gesto muy frío, pero no he ido allí a hacer amigos y de momento prefiero mantener las distancias.

—Yo soy Max, encantado.

Me devuelve el apretón de manos como si lo estuvieran obligando a ello, de forma rápida, sin apenas fijarse en mí.

De acuerdo, también quiere mantener las distancias. Casi mejor; si me llega a responder algo como «Eh, qué pasa», o algo peor: «Qué bien, me ha tocado con una chica, apruebo seguro»...

Veo que el resto de los asistentes también se comporta de forma seria, y es lógico: es el primer día y no nos conocemos. Supongo que con el paso de los días nos iremos soltando un poco, para que el ambiente sea más distendido.

Intercambio una mirada con Beto y éste me dedica una sonrisa.

Agradezco enormemente que Juanjo haya evitado la típica presentación en plan «Hola, soy Pepita, tengo taitantos años, soy de a saber dónde y me he apuntado para ampliar mis horizontes culinarios...». Y después eso tan televisivo de: «Me gusta ser sincera. Tengo un defecto: soy exigente y desde niña he querido dedicarme a esto». Y así durante media clase hasta acabar todos. Es un detalle ahorrar-nos ese bochornoso momento tan *made in USA*.

Repaso de nuevo a todos los allí presentes. Hmmm, hay de todo un poco... Pero yo no he venido a hacer amiguitos, quiero aprender, así que lo primero es olvidarse del resto y meterme en faena.

Aunque es un poco difícil...

«Bea, tú a lo tuyo», me digo en silencio.

No hay manera.

Y es comprensible.

Todas las mujeres de mi edad, o casi todas, tenemos más o menos las cosas claras, el problema es que yo ando un poco despistada últimamente. ¿Por qué? Muy sencillo: mi vida se ha visto básicamente reducida a conciliar mi trabajo con mi casa y mi hijo, por ese motivo no suelo tener oportunidad de salir de ese bucle. Así que cuando, sin esperarlo, estoy junto a un hombre —por motivos profesionales, pero eso no viene al caso— que me parece atractivo —luego puede ser insufrible aunque ahora eso lo pasaremos por alto—, reacciono como se supone que debo reaccionar: observándolo.

Y no soy la única... Soy consciente de que mi compañero acapa-

ra más miradas que el resto de los alumnos, lo cual puede deberse a su impecable aspecto o a que es el tío con más percha de la sala. Lo cierto es que da gusto verlo, estoy codo con codo con él y hasta huele bien; requisito que considero imprescindible en un hombre.

«Pero ¿yo a qué he venido aquí?», me reprendo en silencio.

Dejo a un lado mis elucubraciones y me concentro en escuchar las explicaciones que nos va dando Juanjo sobre los objetivos y los puntos importantes que quiere tratar durante el curso.

Agradezco en silencio que la parte teórica dure apenas unos minutos; la verdad es que a estas horas no tengo la cabeza para mucho y aunque hablar de las pautas a seguir sea relevante, yo quiero ir directamente a la parte práctica. En la cocina, la mejor forma de aprender es ir probando, mezclando hasta dar con el punto exacto; de nada sirve leer la receta del mejor chef si no sabes cómo batir unos huevos.

No voy a decirlo en voz alta, pero antes de apuntarme estuve consultando en internet recetas, algunas antiguas, sobre cómo preparar postres que con ingredientes dulces y picantes dieran como resultado sabores increíbles. Cuando he tenido tiempo, he aplicado algunas de esas recetas a mis postres, pero me doy cuenta de que necesito la supervisión de alguien como Juanjo, que canalice de alguna manera mi creatividad o que me aporte algún detalle que puede parecer insignificante pero que al final marca la diferencia.

También es cierto que desde que vi *Chocolat* por primera vez me di cuenta de que era lo que buscaba. Entendí qué quería hacer y después me la he puesto unas mil veces más. Ver a Juliette Binoche echar cayena en la taza de chocolate para que a la amargada del pueblo gobernado por un reprimido le cambie el carácter, para que una mujer maltratada encuentre una forma de salir adelante, un cura joven no se convierta en viejo antes de tiempo y una madre viuda comprenda mejor a su hijo siempre logra que sonría como una tontorrón; después, como no puede ser de otro modo, quiero ser capaz de hacer cosas así. Bueno, desde luego ayuda mucho que aparezca Johnny Depp y te arregle unos desperfectos para después

darle a probar mis recetas dulces, o menos dulces, y que pase lo que tenga que pasar en su barco, atracado en la orilla del río, donde toca la guitarra, bebemos hasta tarde y...

¡Estoy desvariando!

Abandono mis locuras cinéfilas y miro —siempre de reojo, no quiero parecer prepotente— lo que mi compañero tiene entre manos.

Disimulo y de verdad que quiero darle el beneficio de la duda. El hombre pone voluntad, no lo niego, ha hecho anotaciones de los consejos de Juanjo y se lo ve con interés de aprender, pero termino haciendo una mueca ante lo que tengo delante. Eso del bol no es normal.

—¿Qué haces? —le pregunto en voz baja para no molestar al resto de la clase.

Juanjo nos ha pedido, como primer ejercicio, que preparemos un postre aplicando las pautas que nos ha indicado al principio, dando por hecho que es el primer día y queda mucho camino por recorrer. Así podrá evaluar el nivel de cada uno de los participantes y no nos limitaremos a manchar cacerolas a lo tonto, que es lo que parece que está haciendo Max.

—Remover el chocolate —me responde como si fuera tonta y no supiera lo que es remover una masa, de color chocolate, que poco a poco se va solidificando y con la que seguramente podré revocar una pared dentro de dos horas.

De verdad que quiero contenerme, pero no soy capaz.

—Permite que lo dude —murmuro y me doy cuenta de que mi comentario ha sonado un poco altivo.

Él abandona su tarea de albañil para mirarme; está claro que no le gusta ni un pelo mi interrupción, pero trabajamos en equipo.

Me pasa el bol de malas maneras antes de provocarme.

—Pues nada, como te veo tan suelta... —su tono sarcástico no me amedrenta—... mira a ver si se te ocurre algo mejor.

Si esto fuera una peli de caballeros ahora mismo me dolería la mejilla por el guantazo que me acabaría de dar, y mi orgullo, ofendido en lo más profundo, exigiría una satisfacción. Así que recojo el

guante imaginario —de ser real le atizaría con él para que tuviera la mejilla a juego— y me pongo a trabajar.

Remuevo con más brío la sospechosa masa y me aplico en dejarla comestible.

Agradezco en silencio que mientras me afano por solucionar aquello mi contrincante y compañero de curso se mantenga en silencio, en vez de preguntar cada vez que añado un ingrediente para qué lo hago; al menos cabe suponer que es un tipo inteligente y sabe aceptar una derrota.

Juanjo se pasa por donde estamos Max y yo y sólo observa, sin interrumpir en ningún momento mi proceso creativo.

Mejor, no quiero distracciones.

Tras unos minutos de trabajo intenso, durante los cuales mi compañero de cocina se limita a esperar sin interrumpir, parece que he conseguido que lo que se prometía una masa indeterminada pase a ser algo comestible.

Lo pruebo y ya que Max ha tenido la delicadeza de no cuestionarme, le acerco la cuchara para que él también compruebe mis esfuerzos.

—Veamos qué delicias habéis preparado —interrumpe el profesor cuando ha recorrido todos los puestos.

Va probando cada uno de los postres y manifestando su opinión, que tengo claro que hay que aceptar sea cual sea. En ningún momento lo oigo hacer comentarios ofensivos y cuando señala algún punto que no le convence lo hace de forma instructiva.

Nos toca y lo veo probar lo que en un primer momento no era nada.

Juanjo nos sonrío y yo asiento.

Se me suben los colores cuando dice que nuestro postre es el más novedoso.

Miro de reojo a Max.

—Ha sido mérito de ella —reconoce, dejándome pasmada.

—Enhorabuena —confirma Juanjo mirándonos a los dos—. Un sabor interesante, sin duda.

—Gracias —murmuro.

El profesor regresa a su puesto y mi compañero decide sacarme aún más los colores.

—Sí, está buenísimo. Enhorabuena. Se merece un premio.

No sé si me está tomando el pelo... Para rematar, mete el dedo, rebaña, se lo lleva a la boca, lo chupa y a mí me va a dar algo.

Hmmm. ¿Eso qué significa exactamente? La verdad es que ha variado notablemente su forma de dirigirse a mí y eso me da qué pensar.

Vale, olvidemos lo de «piensa mal y acertarás» y decidámonos por la opción más sencilla: el postre está de muerte y no le cuesta nada aceptarlo.

Estoy por sugerirle que coja un *tupper* y se lo lleve a casa...

Cuando termina la clase me dirijo a rescatar mi bici y como siempre tengo que maldecir —con vocabulario infantil, ya que no quiero que Félix aprenda palabrotas— porque mi candado no abre a la primera.

—¡Jo... pelines, vaya caca!

Ya lo sé, una mujer hecha y derecha, agachada, con ropa de faena y diciendo «jopelines» es *top ten* en el YouTube, pero no puedo hacer otra cosa hasta que la maldita llave gire y libere la cadena.

Me peleo un par de minutos más y cuando por fin puedo incorporarme me doy cuenta de que he sido observada, en silencio, por un tipo de portada con una media sonrisa en el rostro.

Estoy segura de que no se descojona a mi costa porque le conviene llevarse bien conmigo dentro del curso, pero que en cuanto desaparezca de su vista se parte el pecho.

Bien, mantengámonos dignas. Siempre y cuando con unos vaqueros y una sudadera de marca —de marca de refrescos— pueda una ser digna.

—No he querido interrumpirte —dice él con cierto tonito. Fijo, éste se está partiendo de risa a mi costa—. Pero si necesitas ayuda...

Niego con la cabeza y por una vez, sin que sirva de precedente, la suerte está de mi lado, la maldita llave gira y puedo desenroscar la cadena de seguridad.

—Gracias, pero ya está. —Le muestro mi proeza todavía agachada, lo cual me da una perspectiva de su altura.

—Buenas noches —se despide indiferente y opto por no mirarlo, no vaya a ser que se vuelva en el último momento y me pille observándolo.

Eso queda muy feo el primer día de clase.

Consigo llegar a casa sin mayor dificultad

Algunos días deberían tener treinta horas o más, pienso mientras me desvisto y busco algo cómodo para tumbarme y perder aunque sean veinte minutos en el sofá. Pero a los cinco minutos me doy cuenta de que: uno, la mesa del salón tiene las revistas desordenadas. Dos, en la pantalla del televisor se distinguen unas sospechosas marcas de dedos, tamaño, así a ojo, de niño de cuatro años, y tres, me da miedo mirar debajo del sofá por si encuentro vida inteligente.