

C R I S T I A N S C H L E U

MUERTE EN TRES TEXTURAS

C U A N D O L A M U E R T E R E S E R V A M E S A
R E Z A P A R A Q U E N O S E A A T U N O M B R E



CRISTIAN SCHLEU

**Muerte en tres
texturas**

NdeNovela

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.

© Cristian Schleu Catalán, 2024

© Editorial Planeta, S. A., 2024

NdeNovela, un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

www.ndenovela.com

www.planetadelibros.com

Primera edición: enero de 2024

Depósito legal: B. 20.584-2023

ISBN: 978-84-10140-00-4

Composición: Realización Planeta

Impresión y encuadernación: Rotoprint by Domingo, S. L.

Printed in Spain - Impreso en España



Philippe cortó el puerro en *emincé* sobre la tabla verde. Llevaba una semana sin pasarle la chaira a su cuchillo cebollero y este se empezaba a resentir. Y lo peor de todo, el puerro también. De esa semana no pasaba sin afilarlo con la piedra. El borboteo en las ollas de hierro era para él como una especie de hilo musical que se entremezclaba con el ruido de la campana, una pirámide de color plata reluciente sobre seis fuegos y una plancha, que en esos momentos succionaba los efluvios que emanaban de un fondo moreno de buey y un *fumet* de pescado. Sí, ese sonido le relajaba. Y los aromas que escapaban al poder de la campana también. Sabía que, bajo esa calma chicha, todo estaba controlado. Pero también sabía que eso era cuestión de segundos, que en una cocina se podía pasar de la más absoluta tranquilidad al caos más frenético en lo que tardaba en cortarse una salsa holandesa.

Philippe cambió el peso del cuerpo de un pie al otro y alzó la vista. Todos estaban concentrados. A lo suyo. Los de la partida de frío acabando la *mise en place* encima de la fría mesa de acero inoxidable. Los de calientes, preparados para el primer pedido. Mamun, el freganchín bangladesí, ayudaba en su *multitasking* e iba cortando las últimas ramas de menta con las hojas más verdes con una delicadeza que hasta la rosa más frágil le hubiese pedido podarla. Eran un gran equipo. Lo que le había costado llegar hasta ahí solo una persona lo sabía. Pero ya no estaba entre ellos para corroborarlo. Para enorgu-

llecerse. Para acordarse juntos de cada una de las gotas de sudor que supuso haber comprado ese horno para cocinar a baja temperatura. O esa nevera. O esas lámparas calentaplatos. No, ya no estaba. Ni para acordarse de todo eso ni para decirle cuánto la amaba aún y que pocas eran las noches en que no la llorara. Un ruido lo sacó de sus pensamientos y lo llevó al presente. Fue el grito de Tsu, que estaba llamando a una de las camareras para decirle algo.

Philippe observó a Tsutsumu Matsu, *Tsu*, el ayudante de cocina japonés que incorporó a su equipo hacía seis años. Hablaba con una chica mestiza de cabello corto que había entrado para informarse sobre los dos nuevos platos que habían incorporado a la carta. Detalles como ese hacían que una licenciada en Filología Hebrea acabara, sin proponérselo, como responsable de sala en ese o en algún otro reputado restaurante. O asociándose con algún chef y abriendo el suyo propio. Detalles. Philippe creía mucho en ellos.

Estaba pensando en la llamada que había recibido hacía un año para comunicarle que The White Spoon había logrado su primera estrella Michelin cuando de pronto notó cómo la punta del cuchillo se hundía en su dedo índice y le rebanaba parte de la yema. Veintiséis milésimas de segundo más tarde su cerebro comunicó el dolor. Dos segundos después, intervalo más que suficiente como para mirarse el dedo y pensar esperanzado que de ahí no saldría nada, la sangre brotó tiñéndole de rojo el puño inmaculado de su chaquetilla blanca. Todo se nubló a su alrededor. Todo empezó a girar. Su nombre sonó con reverberación en su cabeza.

—¿Chef, está bien, chef? —le preguntó Tsu sujetando el tercer vaso de agua fría que le iba a vaciar encima.

—¿Qué..., qué me ha pasado?

—Joder, chef, ¿en serio que no acordarse?

—No, solo recuerdo que estaba cortando puerros y...

—Volverse a desmayar, chef —le explicó Tsu—. Se cortó dedo y caerse como un castillo de naipes.

A Philippe le hacían gracia esas expresiones que Tsu sacaba vete a saber de dónde, pero que él nunca le diría que estaban mal empleadas. Valoraba enormemente el esfuerzo de una persona con una lengua tan distinta a la suya, integrándose en un país que no era el suyo, como para irle apostillando.

Tsu pidió ayuda para incorporarlo, y al momento acudieron Massimo, el *sous-chef*, y Ricardo, el *sommelier* chileno. Philippe se miró el dedo y vio que ya estaba vendado a conciencia. Le volvería a explicar a su psicóloga lo que le había pasado, aunque ya supiese la respuesta.

El servicio de ese sábado al mediodía fue espectacular gracias a los turistas. Se notaba que era puente y que la gente se había ido a pasar unos días fuera, al campo, una circunstancia ideal para que The White Spoon fuera descubierto por clientes de otros países.

En cocina, casi todos recogían, menos Erika, la ayudante de calientes, y Gonçalo, el segundo de Massimo, que repasaban el producto consumido y hacían el inventario de lo que faltaba. El chef y Tsu elaboraban el nuevo menú degustación de la temporada otoño-invierno. Ensayo, error. Ensayo, error. La verdad es que tenían poco tiempo para desarrollar algo realmente sublime, pero la ocasión bien lo merecía, y Philippe no estaba dispuesto a renunciar a ello. Hacía pocas semanas habían recibido un chivatazo diciéndoles que una de las revistas culinarias más prestigiosas del país se dejaría caer por The White Spoon. Una publicación muy influyente. Tanto como que la segunda estrella Michelin estaba en juego.

El chef y su ayudante estaban inmersos en la combinatoria entre algas y frutos secos cuando la puerta de doble hoja de la cocina se abrió de par en par. Ricardo, el *sommelier*, se dirigió a Philippe:

—Chef, tiene visita.

Sin levantar la mirada de sus pinzas, respondió:

—Salgo en cinco minutos.

—Tiene que ser ya, chef.

—¿Perdona?

—Es la policía, chef.

Philippe alzó la vista y miró inquisitivamente a su ayudante.

—¿Qué has hecho, Tsu?

—Yo, nada —adujo el japonés mostrando las palmas de las manos—. Quizá venir por encontrar móvil que robaron a mí semana pasada —dijo emocionado mientras se cerraba la puerta batiente de la cocina.

Philippe se acercó a la barra de The White y de lejos ya pudo distinguir la silueta de un hombre fornido. Llevaba un chaquetón de tres cuartos con el cuello levantado a lo Éric Cantona y tomaba un agua con gas. Si no le hubiese resultado familiar, diría que era el malo de una película de espías. A su lado, un agua natural descansaba frente a una chica huesuda de unos treinta años. El hombre miraba al frente mientras ella escribía veloz un mensaje de texto en su móvil. Philippe se colocó a dos metros detrás y en diagonal a ellos, seguido de Tsu.

El hombre se giró y sonrió a Philippe. Al chef, volverle a ver después de tanto tiempo le resultó muy extraño. Entre extraño y doloroso. Se parecía tanto a ella. Los ojos azules, los pómulos marcados, unas orejas casi perfectas. Incluso la nariz, chata por algún golpe en alguna pelea, conservaba aún cierto aire.

—Hola, Phil.

—Hola, Hadrien.

—¿Cuánto ha pasado? ¿Dos años?

—Dos años, tres meses y catorce días.

—Claro, qué preguntas. ¿Cómo te va? He oído que os va muy bien. En las redes os dejan por las nubes.

—¿Has venido a reservar mesa? Porque para eso podías llamar.

—Phil, te presento a la sargento Athenea Harrington.

Una joven flaca, de cuello nervudo y de pelo corto dio un paso adelante y alargó la mano con la palma hacia abajo. A Philippe no le quedó más remedio que estrechar esa mano casi esquelética con la palma hacia arriba.

—Encantado.

—Lo mismo digo —respondió la sargento.

—Yo os presento a Tsutomu Matsu. Tsu, para todos. Tsu, te presento a Hadrien Gibbs, capitán de Scotland Yard... ¿todavía? —preguntó el chef.

—Aún, aún. Encantado, Tsu.

Tsu saludó a ambos con un golpe de cabeza, como un medio asentimiento. Philippe se fijó en que el capitán miraba de reojo a Birgitta, la camarera suplente que había venido de refuerzo y que, tras la barra, repasaba con un fino trapo de tela copas y cubiertos. Hadrien carraspeó.

—Philippe, ¿te importa que hablemos a solas?

El cocinero miró alrededor y valoró la propuesta. Birgitta, tras la barra. Ricardo, el *sommelier*, al fondo de la sala haciendo inventario de vinos. La cocina aún con personal limpiando. Y sabía casi a ciencia cierta que Ruth, la encargada de sala, estaría con mil albaranes encima de la mesa después de haber hecho la caja en el pequeño despacho de Philippe. Quedaban pocos espacios que les garantizaran una cierta privacidad.

—Acompañadme —dijo el chef con un gesto de cabeza indicando la cocina—. Tsu viene conmigo, si no os importa.

Se fijó en que Athenea abría la boca para decir algo, pero la mano del capitán en su brazo la hizo desistir.

El chef cruzó la sala. Con una mano abrió la puerta de doble hoja, y la cruzó sujetándola para que no se abatiera sobre sus acompañantes. Pudo notar cómo las miradas en la co-

cina seguían a esa comitiva tan variopinta. Al fondo a la derecha, justo al lado de un lavaplatos ultramoderno, una puerta hermética encastrada se encontraba cerrada. Philippe la abrió y se hizo a un lado para aguantarla mientras los dejaba pasar.

El chef sabía que ahí dentro estarían a tres grados centígrados y a una humedad del 77 por ciento. La conversación sería corta. Eran los parámetros que había marcado para las carnes que se consumieran en menos de tres días. Y estas eran las que mandaban. Los de cocina y los policías se colocaron enfrentados por parejas, como si fuera un duelo doble en paralelo. Una luz tenue e híbrida, entre azul y blanquecina, llegaba agotada a los rincones de la cámara. Detrás del capitán, una gran pata de cordero despellejada colgaba de un gancho. Philippe vio que los policías, aun abrigados, se encogían con algún escalofrío. Tsu iba con el peto de cocina y manga corta, y él con la chaquetilla de chef.

El capitán fue el primero en disparar:

—Philippe, ante todo, al salir os haremos firmar un acuerdo de confidencialidad. Lo que se diga aquí no lo puede saber nadie.

El chef iba a ser irónico, pero llevaba tiempo sin ver a Hadrien y lo conocía lo suficiente como para saber cuándo estaba preocupado o sumamente preocupado. Y este era el segundo caso.

—Está bien, Hadry. Dinos.

—El caso es que llevamos varias semanas investigando unos asesinatos que nos tienen un pelín desconcertados.

El chef notó a Tsu impaciente. Sabía que quería seguir haciendo pruebas para el menú degustación.

—Hasta ahora han asesinado a tres personas en circunstancias un tanto inusuales.

—¿Hasta ahora?

—Creemos que va a seguir matando. Creemos que se trata de un asesino en serie. Sigue un patrón muy definido.

La sargento Athenea diseccionaba cada reacción, tanto del chef como de Tsu. Y el japonés, las suyas.

—¿Y qué tener que ver nosotros en eso? —preguntó Tsu.

—Son crímenes relacionados con la comida.

—¿Cómo de relacionados? —preguntó sorprendido el chef.

La sargento por fin habló:

—Muy relacionados —dijo dejándoles el móvil para que vieran unas fotos.

—Hostiaputa —exclamó Tsu.

Philippe acabó de orinar y tiró de la cadena. Observó la pulcritud del baño y le sobrevino una gran satisfacción. Sabía que, como local expuesto al público, no podía permitirse ningún error. Cualquier fallo, por pequeño que fuera, podría suponer una mala crítica en las redes sociales y propagarse tan rápido como una salmonelosis. Él creía que lo primero en un restaurante era la comida, entendida como materia prima y técnicas con las que se manipulaba, y teniendo siempre como máxima el respeto por esta. Pero a la comida, y de muy cerca, la seguían el servicio y los servicios. De estos últimos, concretamente la limpieza y la reposición de productos. Empezó a mojarse las manos en un antiguo lavamanos de mármol cuando comprobó que el jabonero, una pequeña ánfora esférica de vidrio verde claro, estaba vacío. Le tenía dicho al personal de sala que debían ir entrando en los lavabos para su revisión y mantenimiento. El papel higiénico y el jabón eran dos elementos que no podían faltar. Cierto que la evolución natural había llevado a los humanos a comprobar la cantidad de papel en los locales públicos antes de iniciar sus quehaceres. Sin embargo, el jabón era uno de esos elementos del que *a priori* nunca se comprueba su existencia. Philippe se secó las manos con una pequeña toalla verde oscuro y la lanzó a

un pequeño cesto de mimbre mientras hablaba para sí mismo en voz alta:

—¿Tanto cuesta? ¡Lo tengo dicho mil veces!

La puerta del baño de hombres se abrió. Era la sargento Harrington. Philippe cortó lo que iba a ser un monólogo interior en forma de maldición, y cambió el tono.

—Hola, sargento. ¿La puedo ayudar?

—Me había olvidado el móvil.

—Ah, pues aquí no lo he visto —dijo Philippe mirando a ambos lados.

—Lo sé —dijo la sargento levantando el móvil que tenía en la mano—. Y usted, ¿con quién está? Parecía que hablara con alguien.

—Nada, nada, hablaba conmigo mismo.

La sargento lo miró extrañada.

—El jabonero, que está vacío, y estas cosas a mí...

—Me imagino. Es lo que tienen los locales públicos. Cualquier pequeño error y ya te están poniendo a parir en las redes.

Philippe se preguntó cuánto tiempo debía llevar la sargento en su mente. Ella prosiguió:

—Que no haya jabón puede ser un engorro para alguien que haya salido de hacer sus deposiciones, ¿no cree?

—La verdad es que sí —dijo Philippe.

—Imagínese volver a la mesa con la sensación de no tener las manos limpias del todo, no sé, podría incluso ser antihigiénico. Y ya no hablo de un comensal, sino de un cocinero, que después de un apretón vuelva a la cocina sin haberse lavado las manos con jabón.

—Tiene razón —comentó Philippe mirando abajo a su derecha como si se imaginara la situación.

La sargento no daba tregua.

—Bacterias menos conocidas que las que hay en nuestras heces han colonizado algunas cocinas. Estas cosas pueden pasar. ¿No cree, chef?

—Sí, supongo que son cosas imprevisibles.

—¡Claro! Igual que los inspectores de Sanidad, que también son imprevisibles y el día menos pensado..., plas, te los encuentras en tu propia casa mirando la temperatura de tu nevera o metiendo las narices entre los cubos de la basura. Eso debe de ser un rollo, ¿no?

Philippe tenía la mirada perdida en un punto lejano entre la sargento y la puerta del baño. Reaccionó dos segundos más tarde.

—Un rollo, sí.

—Bien, me voy, que el capitán me espera. Ya sabe que eso de esperar lo lleva muy mal. Hasta mañana, chef.

—Hasta mañana —contestó Philippe.

En ese mismo instante, Philippe supo que la frase con la que le había respondido al capitán hacía pocos minutos —«Hadry, haremos lo que podamos, no te prometo nada, con la elaboración del menú degustación apenas tenemos tiempo»— ya no tenía sentido alguno. Y comprendió que sus prioridades habían cambiado. Ahora debía cooperar al máximo en ese caso, y después, si tenían tiempo, vendría el menú degustación.