



XXXVII Premio
Benito Pérez Armas

ANTROPÓFAGO
Saúl Cepeda Lezcano

SL

Antropófago

Saúl Cepeda Lezcano

Antropófago

XXXVII PREMIO BENITO PÉREZ ARMAS

PRIMERA EDICIÓN: octubre 2021

© DEL TEXTO: Saúl Cepeda Lezcano, 2019

© DE LA EDICIÓN: Gus Towers SLP, abril 2023

EDICIÓN Y CORRECCIÓN: Diego Nistal Vidales

ILUSTRACIÓN DE PORTADA: Dalia Ellis

ISBN: 978-84-09-49679-2

QUEDA PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE LIBRO ELECTRÓNICO POR CUALQUIER MEDIO O PROCEDIMIENTO, YA SEA DIGITAL O MECÁNICO, EL TRATAMIENTO INFORMÁTICO, EL ALQUILER O CUALQUIER OTRA FORMA DE CESIÓN SIN LA AUTORIZACIÓN PREVIA Y POR ESCRITO DE LOS TITULARES DEL *COPYRIGHT*.

A la primera mujer.

Al Artista, que tiene buen ojo para los sabores.

A chefs, camareros y hosteleros: deliciosos todos ellos.

Al Agente secreto. Debería elegir Canarias antes que las islas griegas.

1. Caníbal come caníbal

El mundo es un lugar extraño e inescrutable.

El mundo es un lugar extraño.

El mundo es un lugar.

El mundo es.

El mundo.

El once de junio de 1981, un japonés de treinta y dos años que alzaba apenas un metro cincuenta y dos centímetros del suelo, obsesionado desde su juventud con Grace Kelly, contrahecho y lastimero como un chihuahua anoréxico pasado por una mala peluquería canina, pidió a una simpática y atractiva holandesa judía —con quien mantenía una tan improbable como buena amistad— que acudiera a su apartamento de la calle Erlanger de París con la sospechosa y poco estimulante excusa de traducir unos poemas alemanes, parte del trabajo de clase de literatura comparada, materia en la que eran condiscípulos en la Sorbona.

Una vez allí, el japonés disparó en la nuca a la holandesa. Usó para ello un rifle de aire comprimido. El nipón llevaba así a cabo un acto que había intentado en docenas de ocasiones con las prostitutas que solía contratar mientras estas se encontraban distraídas aseándose en el bidé o, incluso, con la misma compañera de clase que acabaría siendo su víctima, cuando ella iba al servicio a lavarse las manos en sus eventuales visitas. El hombre reconocería más tarde que, en la mayor parte de las ocasiones, en el último momento, su dedo quedaba paralizado junto al gatillo. Dos días antes del crimen, el japonés sí se había atrevido a disparar, pero el arma quedó encasquillada: lejos de interpretarlo como una señal para no hacerlo, su ansiedad aumentó.

La muerte de la mujer se produjo en el acto, si bien el arma tenía escasa potencia. El proyectil esférico no alcanzó a salir del cráneo y recorrió su interior como la bola de una ruleta. El que sí entró y salió de la holandesa fue el japonés: en un principio pensó en llamar a una ambulancia al ver su obra, aunque desterró la idea rápidamente y mantuvo relaciones sexuales con el cadáver para, luego, con otra clase de apetito, intentar devorarla en frío sin éxito. Descubrió entonces la dificultad de profanar un mamífero con los dientes justo después de haberlo sacrificado, capacidad reservada a otra clase de animales más aptos. Al principio no importó cuán profundo cortase con su cuchillo de mesa en la nalga de la mujer: solo encontró grasa, descrita por el asesino «con un color parecido al del maíz», hasta que llegó a la carne, que intentó consumir con sus manos y boca de forma

infructuosa. Así, en su inexperto fragor caníbal, llegó a morder el cadáver con furia en sus blandos pezones hasta arrancarlos. Marchó luego a la calle para adquirir un cuchillo de carnicero. Con él troceó a la joven y comió lo que pudo. Dejó algunos restos en su nevera e intentó deshacerse más tarde del cuerpo en un lago del Bosque de Bolonia, momento en que fue observado por testigos y, poco después, interrogado por agentes de policía. Detenido y puesto a disposición judicial, el registro de su apartamento reveló la naturaleza completa del caso y dejó a algunos agentes de la autoridad trastornados de por vida. Las obsesivas declaraciones que hizo entonces sobre el olor y el sabor de la carne humana, por si no había pruebas suficientes de los hechos, hicieron dudar del equilibrio mental del nipón; mientras su manifiesto deseo de absorber la energía y la belleza de la víctima devorándola para así no sentirse tan feo, pequeño y débil, provocaron, a su vez, un sentimiento de culpa genética en su millonario padre, que costeó una onerosa defensa hasta conseguir que el criminal confeso fuese declarado legalmente loco y recluido en una institución mental. Las autoridades francesas decidieron entonces extraditarlo a Japón y que cumpliera esa medida de seguridad en su país natal y así evitar que el asesino se convirtiese en una celebridad.

El destino, sin embargo, tenía otros planes.

En Japón lo ingresaron en un sanatorio mental y hubo un intento de procesarlo penalmente que no contó con el apoyo de la justicia francesa, de forma que, tras unos meses de internamiento frenopático, pusieron al caníbal en libertad. Más tarde, en una entrevista, reconocería haber sentido un gran dolor tras el asesinato de su amiga, cuya pérdida le provocó un inmenso vacío —algo habitual tras la digestión, por otro lado—, puesto que su intención primigenia habría sido devorar su carne viva y no necesariamente acabar con su existencia.

—Si hubiésemos hablado una noche más sobre su familia —dijo el japonés—, me habría sentido incapaz de matarla.

Como voz acreditada en antropofagia, se escribieron libros con su historia, lo invitaron a programas de televisión en calidad de tertuliano, hizo cameos en películas y hasta The Rolling Stones encontraron tan inspirador su relato como para convertirlo en un accesorio pop en la rítmica canción *Too much blood*.

Y lo que más influyó en mí: se hizo crítico gastronómico.

Leí el suceso años después de haber tenido lugar —con una edad oportuna para sentirme estimulado por lo macabro— en un almanaque de curiosidades, cuando internet no estaba disponible como dédalo de lo fortuito (si bien solo en internet llegaría a

encontrar fotos del cadáver mutilado de la muchacha holandesa) y ese tipo de publicaciones aún tenían sentido. Quizás el hecho de que un criminal tan truculento y perturbado fuese sujeto de celebración para tal número de personas y acabase llevando a cabo una labor tan —¿apropiada o inapropiada?— como la crítica gastronómica, me hizo poner en tela de juicio todo lo aprendido en mi vida sobre moral y ética, definiendo de paso la que sería mi futura (e inesperada: yo no la busqué, lo juro) profesión.

Desde niño había encontrado un estímulo sagaz en la crítica, pero sin duda considero al japonés Issei Sagawa mi mentor espiritual en lo que a gastronomía se refiere.

Siempre, en cualquier mesa, lo tengo presente.

Hoy como con Anne en uno de los restaurantes cuya cuenta lleva su empresa.

Anne es la socia principal de la agencia de comunicación culinaria más importante del país. Cuando la civilización comenzaba a convertir la gastronomía en una de las bellas artes, ella abanderó la representación de restaurantes en Nueva York, hoy meca del cosmopolitismo decadente, gracias al impulso financiero de su marido de la temporada otoño-invierno 1988 —un importante agente de inversión, recientemente proclamado en una popular bitácora web como el «pentadivorciado más atractivo del Fintech»—, lo que convirtió a Anne en un oportuno e inesperado simbiote del mundo culinario. Sin embargo, el auténtico negocio no se hallaba en los restaurantes, cuyos beneficios eran tan minúsculos como el tamaño de los platos que servían, si es que de haberlos no desaparecían en la nariz del cocinero o en la cartera de un sumiller-ninja. Asesorada por inteligentes empresarios, sus tentáculos palparon la industria alimentaria de costa a costa, hundiendo más tarde sus ventosas en suculentas comisiones derivadas de acuerdos millonarios entre los encumbrados cocineros (cuya imagen había conducido previamente por «puro altruismo») y las productoras de televisión y distribuidoras de contenido bajo demanda que, a su vez, cerraban contratos publicitarios más millonarios incluso con las patatas de Idaho o los quesos de Vermont, pasando por algún vendedor de cocinas salidas del Laboratorio de Propulsión de Reacción de la NASA o la misma área de alimentación *deli* de unos grandes almacenes, cuya cuenta, ¡qué casualidad!, también estaba ligada —con sangre o algún otro humor corporal más oportuno, según la feliz circunstancia en la que se hubiera rubricado el acuerdo— a Anne.

En otro tiempo muchos la habrían considerado una cortesana e, independientemente de la era, casi todos pensarían que es una zorra implacable. Se trata de una mujer en caída libre hacia la sesentena, aunque su aspecto deportista la hace parecer mucho más joven,

en apariencia capaz de saltar en cualquier momento por encima de la mesa y correr un maratón. Ha comprado las maestrías necesarias en la Ivy League para simular unas raíces aristocráticas que la ubiquen en la línea sucesoria de los Kennedy, pero si bien sí tiene el orgullo de haber nacido en la Mancomunidad de Massachussets, no llegó a concluir su carrera en la universidad del estado y comenzó en el sector de las relaciones públicas hosteleras vistiendo una camiseta blanca ajustada detrás de una barra, sirviendo grandes jarras de cerveza a jóvenes de Harvard que, años más tarde, lo tendrían difícil para conseguir reserva en restaurantes en los que hoy reciben a Anne con alfombra roja.

En esa dura juventud, identificó dos detalles importantes del negocio de bares y restaurantes: casi todos los propietarios de esos establecimientos eran hombres y esos hombres, por lo general básicos y empapados en testosterona, siempre estaban dispuestos a que una mujer —que a veces ni siquiera necesitaba ser demasiado guapa— les vendiera algo. Así convenció —ella sabrá cómo— a algunos solventes empresarios, que por aquel entonces tenían éxito a base de la hoy insólita fórmula del trabajo duro, de que no eran nadie sin la inmortalidad, entendida esta como una fotografía patibularia tirada por algún artista de las lentes inspirado (o drogado) y su nombre en letra impresa en un medio local de tirada media. Ganó tanto dinero, sin la incomodidad contable de las facturas, que dejó la amilanada elegancia bostoniana para jugar en las ligas mayores, el trampolín para un gran plan. En la Gran Manzana primero eligió una fuente de financiación a bajo tipo de interés, es decir, un marido, y lo eligió no porque pudiera, que podía de sobra con su atractivo, sino porque poseía los valores añadidos adecuados para hombres que también se permitían seleccionar esposa entre un amplio cásting de candidatas, dado el *sex appeal* de su cartera bursátil. No era tan voluptuosa como para resultar ofensiva en ciertos contextos, siempre dejaba bien a quien quería dejar bien y parecía tener la facultad de quedarse embarazada a voluntad, cuando más oportuno le resultaba. Pronto —le fue fácil— tuvo más amistades masculinas que su esposo y las primeras ofertas de trabajo le llegaron de forma desagregada. Ella implantó en la mente de muchos futuros clientes la importancia de llevarse bien con los medios de comunicación, desligándose poco a poco de la publicidad, condicionando sutilmente a los denominados líderes de opinión, que en aquel entonces eran pocos y no estaban digitalizados.

Yo soy uno de ellos, creo, aunque por lo general, dentro del binomio, tengo más opinión que liderazgo. Algo más importante que otros, eso sí, por dos motivos: el primero es que encajo en los objetivos de la agenda del día de Anne, gestionada con eficiencia por Moira, una supermujer con el físico de un ángel que hubiera visitado al cirujano plástico,

el carácter del ácido sulfúrico y la personalidad flexible del doctor Jekyll, siempre en función de la relevancia que el interlocutor tenga para ella en cada momento dado, digna aprendiz de su maestra de las tinieblas. Otro punto a mi favor es que soy el hijo único de su tercer marido, el mayor fracaso de la colección, sin duda, puesto que no consiguió que la dejara encinta. Claro, mi desconsolado y viudo padre pasaba por un momento en el que no reclamaba bebés sino caricias, las que al parecer finalmente ha conseguido con mi madrastra en ejercicio, una bibliotecaria doce años más joven que él con quien vive feliz en la isla de Nantucket, mientras alguien que no soy yo y que, lo más seguro, me odia sin conocerme dirige sus negocios pesqueros.

Pero que mi padre hubiese estado dentro de mi madre y de ella —una pura sincronicidad, diría Jung— es solo la segunda razón del almuerzo y ni siquiera serviría, por sí sola, para justificarlo. Como hoy y solo hoy soy importante, me siento a la mesa de Anne, aunque quiera hacerme creer que soy yo quien le da importancia a ella.

—Hacía tiempo que no comíamos, Aníbal —me dice—. Tienes un montón de cosas que contarme.

—Sí, Anne, es cierto... Por lo menos no coincidimos desde aquella fiesta en tu casa —replico con una salida fácil: siempre hay alguna fiesta en su usufructuado ático del 432 de Park Avenue en la que puede que ella ni siquiera esté presente; al fin y al cabo, lo alquila para eventos, rodajes y, si pudiera, para encuentros íntimos entre furcias y senadores a los que pudiera grabar y hacer chantaje. Para dormir (seguramente en un ataúd de Murray Moss) Anne se apaña con una mansión de diseño de los arquitectos Bates Masi en East Hampton—. ¿Qué tal los niños?

—Vienen en verano. Los interné... en Suiza. En el *Institut Le Rosey* —dice ocluyendo los labios en forma de ano compacto para demostrarme que toma clases de francés.

—¿A todos?

El dinero no es problema: indudablemente pagan los padres..., pero ¿no había siquiera piedad para la más pequeña?

—Sí, claro. Así se hacen compañía.

Los hijos de Anne son más parecidos al cruce entre un experimento de eugenesia con un paquete de activos bursátiles que a una familia: al margen de los vástagos de su primer y segundo marido, que ya son mayores de edad, tiene dos chicos (dieciséis y nueve) y dos chicas (doce y cinco), de padres diferentes cada uno, cuyo denominador común es ser herederos de solventes empresarios. Anne tiene la custodia de todos. Ahora los cuatro están atrapados entre los Alpes y el lago Lemán a merced de profesores pedófilos,

naturalmente, aprendiendo francés, alemán e italiano a golpe de vara de abedul.

Reinhart Heydrich no lo habría hecho mejor.

Y es que en realidad los motivos de Anne son insondables. Ha cumplido con su fin biológico como hembra de la especie humana concibiendo hijos con seis líneas genéticas diferentes, ampliando el vigor híbrido en una búsqueda deliberada de la exogamia. Lleva a cabo su trabajo con la frialdad y cruel eficacia de un criminal de guerra serbio, rodeada constantemente de personas a las que sin duda desprecia y es evidente que el dinero, algo que a estas alturas ni siquiera necesita incrementar, está ya superado en su escala de aspiraciones. Sin embargo, carece de intimidad conocida, no viaja nunca por placer y solo confía en sí misma. Un día, en el futuro, sus hijos ya adultos, puede que neurocirujanos, jueces del Tribunal Supremo o presidentes del FMI, recibirán un mensaje que les anunciará la muerte de su madre y mecenas, a la que apenas conocieron, para el reparto de una inmensa fortuna. Quizás el reto de Anne sea el de los agentes secretos dobles o triples, cuya única satisfacción vital reside en practicar el elegante arte del engaño hacia cualquier punto cardinal, con lo que de alguna manera se engaña a la misma vida.

Tal vez haya descubierto que el único sentido de la vida es vivir y que eso, por más que nos empeñemos en otra cosa, se hace en solitario.

Estamos en Cozzalo, un novísimo restaurante italiano de diseño electrosideral dirigido por Dario Cabella, presunto cocinero quien, sin duda, dispone de los servicios de un estudio de ingeniería civil para sostener su tupé de casi medio metro que vulnera todo cuanto sé sobre gravedad. Cambia de chaquetilla (con la vistosidad de un Kandinsky cualquiera de ellas) cada vez que se presenta en la sala para explicar unos platos tan complejos como una ecuación de quinto grado, más o menos igual de fáciles de resolver y con el mismo número de incógnitas. El chef es un vestigio de la etapa de absurdo culinario previa a la crisis de la covid-19, a la que solo sobrevivieron —gastronómicamente— los disparates con mejor cuenta de resultados y fondo de comercio. Por otra parte, no sé si la pandemia fue lo bastante catártica: al fin y al cabo, el principal influéncer de recetas del mundo es un algoritmo creado con aprendizaje-máquina y tecnología visual *deep fake*.

Observo la cara de los comensales de otras mesas: muchos se encuentran confusos, al borde de la epilepsia, aunque nadie osará luego criticar en las redes sociales su menú de quinientos dólares, a riesgo de parecer imbécil por haber hecho tal dispendio en algo sin sentido. Anne y el chef, que ha acudido a nuestra mesa haciéndose notar, comparten ahora información intrascendente conmigo; él con la ya familiar hiperactividad maxilofacial

que me asegura que su jefe de partida de estupefacientes es el profesional que más cobra en la brigada. Su *chefsplaining* sobrexplorado de platos me recuerda, por momentos, a una película de Nolan, y parece que con el mismo fin: que el espectador (o el comensal, en este caso) se sienta inteligente cuando todo termine y así no se pregunte en qué ha perdido su tiempo. Rezo en silencio a alguno de tantos dioses en los que no creo para que Dario no se sienta con nosotros. La deidad del sentido común me hace caso y el chef se traslada a otra mesa; una repleta de músicos, artistas plásticos y otros congéneres, cuyos asesores de imagen han conseguido hacerlos parecer pordioseros de gama alta a cambio de unas pocas decenas de miles de dólares.

Infiero unos cuarenta días antes de que el restaurante cierre, al tiempo que me reservo las descripciones más demolidoras que me vienen a la mente para algún establecimiento que de verdad merezca la pena destruir. Mi móvil gime con un wasap, correo o mensaje de algún tipo, el primero que recibo en todo el día. Deseo súbitamente refugiarme en lo casual, sea una oferta de un operador de telefonía para cambiar de contrato o una antigua novia preguntándome si estoy en la ciudad..., pero Anne ni siquiera tiene su Ulysse Nardin sobre la mesa y ambos sabemos que su nivel de demanda social es muy superior al mío.

Sonrío. Anne continúa su meditado caracoleo para conducirme hasta el punto al que de sobra sé que quiere llegar, tal vez a la altura del tercer segundo plato, cuando mi sangre haya descendido hasta un estómago alarmado y mis hormonas hipocretinas estén por los suelos, sin fuerzas para poder exorcizar tantos monstruos de Frankenstein culinarios, compuestos por adornados cadáveres tan incoherentes como decrepitos. Hablamos de banalidades y fingimos caernos bien, incluso jugando a que nos gustamos un poco y que, en un universo paralelo en el que las cosas fuesen distintas —todas ellas—, no habría problema en echar un polvo.

La cocina perpetra su último crimen atroz con un rascacielos de hojaldre que pretende ser pan *carasau* sardo en el que se intercalan anillos bastardos de pescados untados en una salsa de aspecto viscoso y vagamente vegetal, quizás nacida de la corrupción deliberada de un bote caducado de Newman's Own.

Entonces sucede. Anne me ve flaquear. Son claros sus motivos para no almorzar en Nobu o Per se. No deseaba que disfrutase de una comida agradable. Lo demuestra que ella misma evite defender su producto: desde que comenzamos a comer, no ha hecho más que revolver las propuestas de Cabella con los cubiertos; simular actividad, aumentar la entropía, pero no en sus entrañas.

—Aníbal, quería preguntarte una cosa —dice—. Es...

—¿Sí...?

—Es sobre Leonardo Salax —continúa.

—Ya veo... —Tal y como imaginaba.

—Vuelve, ¿sabes?

Invento una inverosímil cara de sorpresa con la que un tribunal popular me condenaría a muerte sin pestañear en un juicio por asesinato en Texas. «Para que Salax pudiera *volver*, tendría que *haber estado* alguna vez», me digo.

—Quiero que le pidas una cosa —dice con las comisuras tensas como un tirachinas—. ¿Lo harás?

—¿Qué, Anne? —Y me deleito con lo mucho que le cuesta pedirme algo a mí, uno de tantos periodistas irrelevantes del sector que podría desayunarse..., de no ser por un peculiar hito en mi carrera.

—¿Le dirás que hable conmigo? Tengo una propuesta... y sabría recompensarte —al decirlo *sottovoce* no sé si se refiere a dinero o a una mamada.

—Aunque quisiera —remoloneo en la silla y me hago el interesante, consumando el único acto por el que ha valido la pena acudir a esta comida—, Anne..., no tengo su número.

—Ya te buscó una vez. ¿No crees que lo hará de nuevo?

Cuando en un lapso de dos años, un extraño cocinero alérgico a los medios y de pasado insondable dio un giro copernicano a la cocina mundial con sabores jamás concebidos y una influencia casi mística entre los escasos comensales que pudieron probar sus platos, solo se dirigió a una persona para conceder una entrevista antes de desaparecer del mapa. A mí.

2. Dieta de insulina

Tengo en el iPhone una aplicación que simula que me bebo una cerveza, hay cigarrillos huecos con espitas sabor Virginia para simular que fumamos; videojuegos para simular que somos héroes, fundas hápticas para simular mamadas metaversales, conductores de Indy 500 o grandes atletas que cobran veinte millones de dólares netos por temporada para simular lo que podríamos hacer si fuésemos ellos; películas que simulan el gran amor que querríamos haber tenido o la batalla en la que habríamos luchado de haber sido grandes guerreros; comemos un jamón sin sal que simula tenerla o un refresco sin azúcar que simula llevarla; simulamos que trabajamos cuando en realidad estamos conectados a una web que nos permite simular que somos otra persona mientras hablamos con alguien que simula ser un individuo distinto; vemos porno para simular que follamos y follamos para simular que nos reproducimos... Probablemente no nos quede mucho para simularnos a nosotros mismos y, entonces, descubrir con horror que en realidad la vida también es una simulación.

Ahora estoy en una oficina para simular que no me hace falta el dinero que me pagan en ella a cambio de unos artículos que ellos simulan no necesitar y lo más seguro los lectores solo simulan leer.

Danielle es una de esas chicas con nombre prometedor y voz sensual que carecen por completo de atractivo físico. Trabaja como secretaria de redacción de *Foodie*, una de las revistas que publica mis colaboraciones en papel y en cuya página web tengo un blog que las analíticas consideran «prometedor», un eufemismo para indicar que cuatro locos obsesionados con la comida, quienes es posible que jamás visiten ningún restaurante sobre el que haya escrito, generan tantas palabras al día en comentarios como Tolstói en toda su obra.

Danielle tiene tamaña bondad en su inabarcable pecho como para amamantar a todos los niños hambrientos del planeta —de hecho, apadrina a tres, cada uno en su correspondiente continente—. Hace yoga en The Edge y tiene cinco pequeños perros callejeros adoptados de razas tan mestizas que parecen legos más que canes (a juzgar por las indefectibles fotos de su móvil) y un gato que, según lo visto en algunos vídeos que me ha mostrado, se encuentra entre ellos en obvia superioridad intelectual. Los siete coexisten en un piso de Brooklyn y ella lleva a los cánidos de paseo tres veces al día (cada día), granice o truene.

Si existiera el examen del Colegio de Eternas Solteras, lo aprobaría la primera de su

promoción.

—Hola, guapa —saludo a Danielle—. ¿Está Frank?

—¡Aníbal, qué sorpresa...! —exclama con el entusiasmo de reencontrarse con su tía Mildred de Lawton, Oklahoma, tras años de ausencia—. ¡¿Cómo estás?! ¡Me alegro tanto de verte!

Solo que a mí me ve cada semana. Ella es así.

Sé que le gusto, principalmente porque no sabe nada sobre mí y cree que tengo la clase de vida aventurera, independiente y cosmopolita que ella jamás ha conocido, salvo por las novelas de su tocaya más famosa. Ignora, sin embargo, que mantener esa excitante vida resulta de lo más monótono. Entre tanto, yo gasto la misma seducción beata de James Bond con la señorita Moneypenney; sin exclusividad, claro, puesto que debo hacer lo propio con otras cinco secretarias de redacción de distintos medios unas cuantas veces al mes.

—¿Sabes?, deberíamos quedar a cenar una noche, Danielle. —Sonríó: lo peor que puede pasar es que diga que sí, y al fin y al cabo ceno fuera cada noche—. ¿Qué tal el jueves?

—Aníbal, lo siento, ya sabes que tengo que sacar a los niños por lo menos una hora y media... —Los «niños» son sus animales, claro—. Pero podrías venir a casa.

—Ya, bueno, sería genial —digo entre dientes—, aunque sigo con mi problema de alergia al pelo de gato. Es una lástima, Danielle. Otra vez será.

Lo maravilloso es que, a pesar de sentirme tan histriónico como Nicolas Cage en *Besos de vampiro*, ella me sigue el juego.

—Le digo enseguida a Frank que has venido. —Y levanta el auricular y marca el número de extensión—. Por cierto..., tienes aquí tu cheque —dice agitando el anacrónico medio de pago que *Foodie* ha elegido para abonar los servicios de sus trabajadores autónomos.

—Gracias, guapa —le tiro un beso volado, que recoge con la mano.

De pronto siento los síntomas de una hiperglucemia imaginaria.

Frank me recibe de inmediato, tal vez porque nada estaba haciendo, según su costumbre. Sin embargo, adora estar reunido, en especial si sabe que su secretaria puede comunicar a terceros que lo está. A pesar de su varonil nombre, es uno de esos homosexuales dubitativos que con toda seguridad aún no han roto a follar con hombres. Él intenta por todos los medios que no se le note.

—¿Qué tal, Aníbal? —Me abraza con la rudeza de un estibador fluvial del delta del

Misisipi y la voz de una serpiente de cascabel—. ¿Cómo te va?

Frank no es muy alto, siempre lleva tirantes abotonados al pantalón y usa monturas mutantes como andamiaje de unas gruesas lentes oculares, capaces de distorsionar sus extraños ojos azules hasta convertirlo en un inquietante personaje de Stephen King (o en el mismo Stephen King). Si lleva gabardina evito pasar cerca de los colegios en su compañía.

—Bien, Frank —respondo—. Te veo en forma: ¿estás haciendo deporte?

—Nado todas las noches. En el Equinox de la Segunda.

Lo cierto es que le pregunté lo mismo la semana pasada y afirmó haber estado montando en bicicleta. Auguro que le falta pasar por una semana de cinta, otra de elíptica y una de pilates para decidir que todo ejercicio le aburre.

—Te pillas cerca.

—Sí, siempre he dicho que el gimnasio debe estar al lado del trabajo.

—Tiene sentido... O cerca de tu casa, ¿no?

—Ya. Oye, Aníbal, ¿te parece si tomamos algo y charlamos?

—Claro, Frank.

A Frank le obsesiona que cualquier conversación relevante se sostenga fuera de su oficina, como si el haber pasado su adolescencia al final de la Guerra Fría le hiciera sospechar que aún quedan micrófonos secretos rusos en las paredes de la redacción, antaño oficina municipal del Partido Demócrata.

Tras atravesar el ballet perpetuo de patinetes eléctricos, vamos al Dylan's Candy Bar de la Tercera, bajo la alargada y caduca sombra de Bloomingdale's. Nos encontramos acorralados por gominolas y piruletas de colores, al borde del síncope, mientras tomamos un mojito de algodón de azúcar.

—¿Tienes novia ahora, Aníbal? —Su interés por mi vida personal siempre me resultó sospechoso hasta que descubrí que era su forma de sentirse normal.

—No, no. Un par de amigas, de vez en cuando..., pero nada serio.

—Siempre he dicho que hay que tener más de una novia. Antes de casarme con Julia —en su matrimonio (Julia es una lesbiana adicta al trabajo) ambos encontraron, a falta de hijos, una excelente coartada—..., en fin, salía con tres o cuatro chicas a la vez.

Le debía de resultar difícil llevar la cuenta.

De lo personal pasamos a lo convencional, de lo convencional a lo irracional y de lo irracional a lo irrelevante y, antes justo de hablar del tiempo, algún piloto se ilumina en la dispersa mente de Frank sugiriéndole que está conmigo allí por un motivo concreto que

apenas comienza a olvidar. Antes de sobrepasar, sin visado, las fronteras de mi atención (que ya comienza a recalar en las indiferentes y afinadas madres-que-me-gustaría-tirarme cuarentonas *made in Sex and the City*, recién salidas, seguramente, del gimnasio cercano al cual Frank afirma acudir) y convertirse en un espalda mojada dialéctico, mi interlocutor centra la cuestión.

—Más allá de tu trabajo..., déjame decirlo: excelente trabajo en la revista..., sabes que, ante todo, siempre te he considerado un amigo —miente.

Si todas las puñaladas que Frank me ha dado en el tiempo que llevo trabajando para *Foodie* hubieran sido reales, tendría más agujeros en el cuerpo que las víctimas de los Destripadores de Chicago.

—Claro. —Y clono la mentira—: Tú también lo eres para mí.

Como está claro que ni por asomo nos lo creemos, nos concedemos tablas. En cierto sentido es una forma de decir que piensa en mí como alguien con una ética flexible capaz de recibir cualquier encargo delicado por un precio justo, pero de principios mercenarios rígidos, de manera que, una vez aceptadas las condiciones, no cometeré traición alguna, llevándome, por ejemplo, el tema a otro medio.

No se equivoca.

—El otro día nos reunimos con la gente del *Times*... —dice.

—¿El de Nueva York?

—¿Cuál si no? —dice como si solo existieran las Trece Colonias en su mundo—. La cosa es que tenemos un proyecto muy bueno para la revista online y, mira por dónde, encaja a medida en su quiosco digital. Sería pasar de doscientos cincuenta mil ejemplares a veinte millones de usuarios únicos, de la noche a la mañana, con suscriptores y todo... Llevaríamos sus blogs de gastronomía... En fin, imagina las posibilidades.

—¡Enhorabuena, Frank! —e incluso me animo a palmear su hombro.

—Ya, sí. —Y hay un pero, si no, no estaríamos hablando—. Ahí es dónde entras tú.

—¿Quieres que siga haciendo el blog?

—Claro, seguro..., el blog..., por supuesto que quiero que lo hagas tú... Pero verás, necesito algo más de ti: ya sabes, un esfuerzo extra para que esto salga adelante.

—Tú dirás, Frank... Lo que sea por *Foodie*. —Advertido por el almuerzo con mi exmadrastra, sé de qué va esto.

—Quieren que otra persona participe en el proyecto... Querrían que Leonardo, Leonardo Salax, lo apadrinara, que fuese la cabeza visible del lanzamiento —algo paradójico, habida cuenta de que solo existe una foto conocida de él—. ¡Y cuentan

contigo para conseguirlo!

Frank intenta decirme otra cosa, en realidad: les ha asegurado a los directores editoriales del *New York Times* que el Salinger de los chefs come de su mano, en lo que seguramente ha sido para él una feliz ronda de felaciones corporativas, nadando y guardando la ropa, sin necesidad de ir al gimnasio, como un campeón olímpico de bajada de pantalones con obstáculos, todo a cambio de un lugar en el podio mediático de la gastronomía, entre Anton Ego y Hannibal Lecter. Puesto que solo una persona en el mundo, yo, hubo conseguido antes la proeza editorial de entrevistar al huidizo chef, Frank da por hecho mi talante de buen samurái, dispuesto a cuanto sea necesario (inmolarme en lo profesional, por ejemplo) por mi señor, a tiempo parcial en su caso. Sin embargo, Frank sabe a la perfección (aunque no quiere saberlo en este momento) que yo en realidad soy un *ronin*, un hombre ola, un mercenario genovés, el más eficaz asesino a sueldo de la antes oronda y hoy famélica prensa culinaria..., y de cualquier otra, más o menos moral, dispuesta a requerir mis servicios, preparado para matar tecleando a todo jefe de cocina, restaurante o alimento cuya esencia active mi paladar imperturbable.

Los rumores sugerían, Anne mediante, el advenimiento de Salax, quien, a través de una desconocida sociedad china, se habría hecho con el traspaso del 1472 de Broadway; un esquinazo de culto en la ciudad, la condenada trampa para turistas más competente jamás creada, en pleno distrito de los teatros, desde 1998 en manos de los chicos del ESPN Zone, prolongación hostelera de la cadena deportiva. Incapaces de hacer rentable el negocio en la era pos Lehman Brothers, con un alquiler que debía de ascender, más o menos, a la deuda externa del Cuerno de África, abandonaron en su momento la plaza y dejaron atrás metros cuadrados suficientes para una sucesión de negocios fallidos *showrooms* de marcas multinacionales. Si tal chisme fuera cierto, y tengo buenos motivos para dudar, sería el primer restaurante, en el sentido estricto de la palabra, de Leonardo Salax.

Frank recibe una llamada en el móvil —cuyo tono de llamadas es una descafeinada versión de Meaghan Smith (ya había aburrido antes mis oídos en la MTV canadiense) de *Here Comes Your Man*, de los Pixies— y aprovecho, desde mi recién adquirida posición de poder, para tirarme un pedo. Frank se da cuenta y me mira como si acabase de masacrar el metro de Tokio con gas sarín. Procuero resultar flemático..., pero la ventosidad es una de las buenas. Apesta. Como solo lo hace el fruto de la alimentación más exquisita. Y es transitiva, y duradera, ya quisiera su secreto un perfumista. Algunos vecinos de barra se alarman y sé que a Frank le aumenta el ritmo cardíaco, avergonzado de que unos

completos desconocidos puedan llegar a pensar que él —quien, por lo que a mí respecta, jamás ha cometido desliz parecido en público y, probablemente, tampoco en privado— haya perpetrado el acto de terrorismo nasal.

Se levanta y vuelve a sentarse. Habla, nervioso cual mamífero pequeño, con alguien de la imprenta con el que parece existir un malentendido respecto a la rojez de un rojo, más culpable que Lizzie Borden ante la audiencia, mientras yo me limito a abstraerme en el interior de mi ferial cóctel, incapaz de comprender cómo el rosa del algodón de azúcar puede llegar a resultar tan rosado, sin una idea meridiana de cómo un acto fisiológico de lo más natural se haya podido convertir en tamaña ofensa a través de siglos de civilización; en el recuerdo de todos los primeros pedos en pareja, una liberación formal, tal vez el momento de mayor confianza que llegué a tener jamás en todas mis rematadamente fallidas relaciones con miembros del sexo opuesto que no se limitaran a hacer el amor por pura diversión.

Solo un pedo y Roma se hunde hasta los cimientos.

Porque incluso el hombre más humilde se toma a sí mismo demasiado en serio.

Cuando se disipa el olor, me comprometo con Frank a hacer todo cuanto esté en mi mano, sin saber cuál será mi plan de ruta, dispuesto a disfrutar de mi influencia temporal y consciente de que un fracaso me cerraría las puertas de *Foodie* y quizás de otros medios; seguro por igual de que cualquier favor o logro pasado no valdrá nada para mí a partir de este momento.

Cancelo una visita que tenía prevista a un restaurante griego del East Side y bajo al metro en busca de redención.

Mientras remonto la isla hacia Harlem en la renovada línea 3, advierto, como tantas y tantas veces, que la gente del vagón se va volviendo más y más fea según dejamos atrás los barrios nobles, seguro por completo de que la renta disponible es una característica más en la evolución darwiniana de la sociedad. La metamorfosis social desde la hermosura más rutilante hasta la abyecta fealdad es un fenómeno al cual asisto invariablemente desde que lo noté por primera vez en el transporte público, preguntándome en esa ocasión si a mí me estaría pasando lo mismo en mi trayecto hacia los dominios de la pobreza eugenésica, al tiempo que escrutaba a todos los pasajeros con suspicacia para apreciar los sutiles cambios que sin duda se producían en los rostros fugaces, de estación en estación, dentro de aquella fría y estadística realidad mendeliana. Ahora ya no me fijo en ello, al menos de manera consciente, aunque eso da igual: al fin y al cabo, pasamos toda la vida en espacios muestrales sin siquiera advertirlo.

Bajo en Malcolm X con la 145. En un parque, unos chicos con aspecto de empollón juegan con sus guantes de calibración y gafas inteligentes a esa nueva forma de petanca, que combina elementos del go. Algunos drones de la policía sobrevuelan el barrio en formación de reconocimiento. Los miro un rato. Hay cierta belleza en sus movimientos maquinales. Acabarán por mejorar a los pájaros. Cuando salgo del trance, voy a casa de Amos Sikorski.

Él es lo que se podría llamar un gourmet de la comida basura: gurú del colesterol, heraldo de los triglicéridos, zahorí de lípidos.

Sin duda, Amos es un genio; o al menos lo que la sociedad aceptaría como tal si acaso adquiriera fama. No es famoso y jamás lo será. Probablemente lo sepa todo de todo: tan pronto podría dar una charla TED improvisada de física cuántica como sacarle los colores al comisario de una exposición de Dante Gabriel Rossetti con sus conocimientos de pintura prerrafaelita, o dejar en ridículo a Ken Jennings III en una tarde de sofá viendo *Jeopardy!*. Sin embargo, su principal defecto es a la vez la razón de que seamos amigos. Amos es un completo vago y nunca ha querido hacer nada con su vida. Nada más allá de absorber todo retazo de información disponible a la que tenga acceso, como una maldita ameba escolástica que flotara en la sociedad de la información. Con veintitrés años, cuando ya había fracasado en dos universidades y su padre, un fontanero embrutecido de Brooklyn de origen polaco a quien le iban bien las cosas, empezaba a pensar que a lo mejor no quería darle a su hijo la educación que él no había tenido, Amos se quemó el paladar hasta la capa córnea de la epidermis con el café hirviente de un Starbucks y, abogado pendenciero mediante, consiguió una bicoca de millón y pico de dólares, cuya mayor parte pasó a reposar en la placidez de un plazo fijo de la era Greenspan en la entidad que mejor rentabilidad y menor riesgo le ofreció, apenas al día siguiente de hacerse efectiva su parte de la indemnización. Ante la perspectiva de compartir su fortuna y haciendo gala de una inesperada mente estratégica, con el autosacrificio digno de un norcoreano —sus otros defectos son una interpretación libre de la higiene corporal y ser la mayor rata de puño cerrado conocida por el capitalismo—, se marchó del hogar paterno para instalarse en la económica casa de su abuela, una entrañable viuda, que lo adoraba. Ella, tras su muerte, le legó el piso en el que hoy vive, sin que se le conociera a Amos gesto altruista alguno hacia la mujer y no sin oposición de su ascendente, con quien mantiene una relación parecida, por decirlo así, a la de Sherlock Holmes con Moriarty, si es que este último hubiese sido un currante nato de clase media con raíces eslavas y sin muchas luces, tatuado en un brazo durante el servicio militar con coloridos dibujos

seudoabstractos de probable contenido sexual. Según los cálculos de Amos, que da por segura su muerte prematura a causa de una enfermedad cardiovascular en menos de veinte años, está convencido de haber cubierto ya todas sus necesidades financieras hasta el fin de sus días —y los de todos, según dice—, algo que contempla desde un agnosticismo muy sereno.

No tiene novia y las dos que le he conocido eran para él más una suerte de muñecas hinchables con ciertas funciones interactivas que personas. Para mi sorpresa, a pesar de tratarlas con cortés desprecio, baja empatía y ausencia absoluta de detalles, ambas relaciones duraron más de un año.

—Ya te has cansado hoy de lamer pelotas y comer mariconaditas esta semana —me dice a través del portero automático.

Espero a que baje. Hay nubes grises. Es uno de esos días en los que el cielo se funde con el asfalto. Pienso que sería un buen momento para encender un cigarrillo. Si fumara, claro.

La cuestión es que Amos tiene razón: una vez cada siete días, si acaso no estoy de viaje, me desintoxico de la alta gastronomía deglutiendo-zampando-engullendo una buena hamburguesa. No la busco en los reductos refinados del barrio (nada de Joy Burger o Jimbo's Place), sino en dos genuinas piezas de carne irradiada, congelada y regenerada entre la Séptima y la 139, donde los empleados, una cuadrilla de nómadas laborales, me reciben con total indiferencia.

Sale del portal. Mi amigo tiene una enorme masa de pelo largo, ralo y grasiento, si bien se está quedando calvo y su cráneo proporciona perspectivas ocasionales que claman al *horror vacui*, al tiempo que el contorno de su barriga demanda un tratado orográfico propio.

—Cuéntame —dice Amos con el interés de una anaconda por un capibara—: ¿qué cojones ha sido hoy?

—Un mojito...

—No te cortes, cabrón —me escruta, relamiéndose—. Dime algo bueno.

—...de algodón de azúcar.

—¡Ja! Te estás superando: eres más gay cada día —se ríe mostrándome su dentadura amarillenta, en la cual destaca, cual supernova, un níveo canino protésico fruto del seguro dental de su padre tras su primera y última toma de contacto con el deporte no televisado—. ¿No te das cuenta aún de que, comas lo que comas o bebas lo que bebas, todo termina siendo meados y mierda?

Sé que disfruta fustigando, desde un cariño tan complementario como incomprensible —casi una curiosidad mutua y malsana—, mi lustroso esnobismo profesional; y yo lo gozo en el papel de un masoquista exquisito y sustancialmente pervertido, enamorado de unas pequeñas realidades transitivas tan breves que a veces parecen no haber sucedido jamás. Soy un diabético emocional que se atiborra en el día mundial de los bollos azucarados, prohibidos, que reniega de esa dieta de insulina impuesta por toda clase de enemigos culturales y se atrinchera en las venas de la sociedad, constreñidas siempre de colesterol. Mientras, escucho *ad nauseam* las voces de una revolución mil veces anunciada y que jamás conoceré en vida

Este McDonald's de Harlem es nuestra particular sala de torturas, un *sex-shop* gastronómico que siempre negaré ante terceros haber visitado, henchido de dignidad turbada y bajos instintos alimentarios reprimidos. Muerdo el Big Mac y emito una plegaria silenciosa y orgásmica al omnipresente Ray Kroc, el vendedor de máquinas de batidos más listo del mundo, santo patrón de la alimentación eficiente, fundador de la gloria adiposa, de la epifanía calórica y succulenta. Rezo una plegaria a Jim Delligatti, difunto padre del bocadillo más vendido del mundo. Detecto con precisión la confluencia sabia de los mucho más complejos gustos básicos salado-dulce-amargo-ácido-umami en la misteriosa salsa cuyo único ingrediente discernible es el pepinillo. Amos me conoce. Permite que disfrute de toda la mística en los dos primeros bocados. Me entretengo en la grasa, el condena/ama/do sexto sabor, e intento encontrarla con precisión a través de mis amanerados sensores gustativos (los chicos de la Universidad de Deakin —¿qué sabrán los jodidos australianos?— aseguran que los tengo y me permiten mantenerme delgado a costa de rechazar el exceso lípido).

—Si el pene del hombre medio mide sus buenas cinco pulgadas y media —Amos rompe mi concentración con una de sus ideas, hablando con la boca obliterada de bolo alimenticio sin procesar— y un coito promedio dura siete minutos de mierda, a una media de cuarenta acometidas por minuto, quiere decir que en un polvo el varón humano tipo se habría subido exactamente el putito Cristo Redentor del Corcovado a pollazos en un momento, con todo y pedestal.

Solo especula: Amos jamás ha estado en Río.

—Mira —prosigue—, si diésemos como cierto que en un día determinado hay... Hum, no me mires así: lo dice el *Atlas Penguin del comportamiento sexual humano* (y sí, lo tengo descargado)... Ciento veinte millones de putos polvos, que, vaya, me parecen pocos (aunque el jodido libro, claro, es del 2000), con doscientos cuarenta millones de cabrones

y zorras implicados, por lo menos..., pues ya serían dos millones ochocientos cincuenta mil millas, las mismos que le duró a un viejales que vi en Conan O'Brien, un tal Irv Gordon, su Volvo P1800, más o menos el total de la red de carreteras asfaltadas del país; pero eso sí..., en un día. Interesante, ¿no?

—Supongo.

—Eso significaría, pues, que, en un año, ¡en un puto año, todo lo largo que es!, ya estaríamos hablando de seiscientos veintiún millones trescientas setenta y un mil ciento noventa y dos millas a base de arremetidas, de cipotazos..., lo que es la tercera parte de la distancia que nos separa de Titán, el jodido satélite de Saturno, pero dieciocho veces menos de lo que lleva recorrido el condenado Voyager.

Amos le da la vuelta al mantel que explica los sólidos valores nutricionales de las ensaladas de McDonald's, en el que calorías y grasas se hallan camufladas entre grandes manchas de color con hidratos de carbono y proteínas, las auténticas reinas de la fiesta en la era de presunta sostenibilidad alimentaria en la que vivimos. Mi amigo se enfunda un dedo en un sobre abierto de ketchup Heinz y escribe sobre la nueva superficie blanca:

$$P(A)=C e^{rA}$$

$$P(B)=C e^{rB}$$

Bien sabe Amos que soy de humanidades: no me entero.

—Se trataría de aplicar un modelo exponencial e ir despejando la jodida población de cada tramo de la historia —dice mientras escribe números y letras como si estuviera demostrando un teorema ante el jurado de la Medalla Fields—. Por ejemplo, aplicaríamos la esperanza de vida de un momento dado al siguiente y así calcularíamos que el número de personas vivas de un periodo a otro sería uno partido de la esperanza de vida de dicho periodo de la integral de $P(t)$. La cuestión, en realidad, es despejar r , pero eso es otro tema... ¿Me sigues?

—Claro, Amos, continúa...

—Pues no, porque esto no es jodida álgebra ordinaria... Es obvio, ¡cojones!, que ha de existir una cifra real, una que nunca sabremos... Aunque sí la podemos estimar: hay que usar antiderivadas, logaritmos en base e ..., y aplicar, eso sí, correctores estadísticos que tomen en cuenta la puta peste negra, la jodida batalla de Stalingrado... Unos multiplicadores que estimen el probable incremento o descenso de la actividad sexual en cada época; Aristóteles, Platón y los demás follabebés, los hunos, Gengis Kan, las orgías del Imperio romano; el puritanismo danés o el de la Asociación Americana de Vírgenes

Consagradas... ¡Hay que joderse! En toda la puta historia de la humanidad —ya no le quedan sobres de ketchup y deja de escribir en su pizarra reciclable— habrían existido, según mis cálculos, entre cien y ciento diez mil millones de personas desde el año 50 000 antes de Cristo, más o menos donde sitúo yo los orígenes de este cagarro de civilización, y eso, Aníbal, si asumiésemos que cada ser humano nacido en este puto mundo hubiese follado una media de doce veces al año durante toda su vida, en cincuenta y dos mil años nos daría sesenta y ocho mil seiscientos cuarenta billones de cuajos echados, que, multiplicados por el jodido Cristo Redentor, serían dos mil ochocientos cincuenta y dos millones cuatrocientos noventa y tres mil quintillones de metros, que ni tú ni yo vamos a recorrer en la vida..., más de veinte mil años luz, si nos ponemos imprecisos y trascendentes, la distancia a la que está la supernova más reciente que descubrieron los porreros de Berkeley, la PTF 11kly / SN 2011fe... ¿Qué me dices?

—Parece una buena distancia —digo—. En realidad, jamás lo había visto de esa manera.

—Pues si te parece mucha distancia, ni te cuento la que sale si contamos en la ecuación a los que se agitan el manubrio. ¡Podríamos colonizar galaxias a base de pajas!

—Oye, Amos, ¿y todo eso no era mejor preguntárselo a Bard?

—¿De dónde crees que saqué la primera puta fórmula? Pero la respuesta estaba incompleta, así que la adapté.

Amos disfruta calculando cosas. Está seguro de que las palabras nos pueden explicar convincentemente casi todo, incluso las ideas contradictorias, si bien dice que los números son precisos, que indican verdades en un solo sentido, unívocas. En cierta ocasión razonó el dinero que las empresas se habían gastado en mí a base de viajes de prensa, regalos e invitaciones a comer en casi veinte años de ejercicio profesional como periodista gastronómico. Desde entonces me sentía imbécil durante unos segundos cada vez que me sentaba en un restaurante.

—Oye, no te lo tomes a mal —digo—, pero... ¿y qué?

—¡¿Y qué?! Tiene cojones la pregunta: tantas mariconadas que comes y bebes te dejan el cerebro hecho una puta mierda, chaval —dice alzando su hamburguesa, lo único que le he visto comer sin estar en cautividad (alguna vez lo llevé a restaurantes selectos con curiosos resultados), demostrándome que al documental *Super Size Me* bien le hacía falta una revisión por pares—. He calculado la puta incidencia espaciotemporal del sexo en la humanidad... y podría escribir la puta teoría de superpollas y ser el jodido Penrose de la follofísica.

Presumo que su disertación matemática falocéntrica tiene un sentido. Amos siempre tiene planes que jamás lleva a cabo. Devorados los Big Mac, nos abalanzamos sobre las patatas de los dos envases gigantes, que vuelco simultáneamente en los manteles, eclipsando las ecuaciones sexuales de mi amigo, soslayando magnitudes astronómicas de envites púlicos.

—¿Escribirás un libro? —pregunto.

—A decir verdad, tengo un estudio en mente —dice Amos, metiendo la mano en su bolsillo—. ¡Qué cojones un estudio! La idea me la diste tú... Es solo un borrador, ¡eh!

Me tiende una hoja de papel doblada. La despliego. Hay nombres. A mano. De mujer:

Abella Danger	Alyssa Bounty	Lucie Wilde
Cassidy Klein	Rae Lil Black	Jade Kush
Melody Marks	Kylie Jay	Piper Perri
Amia Miley	Hannah Hawthorne	Mia Malkova
Cassie del Isla	Hannah Hays	Darcia Lee
Rebecca Volpetti	Jamie Elle	Briar Rose
Lisa Sparxxx	Valentina Ricci	Angel Smalls
Charity Crawford	Janice Griffith	Rebel Lynn
Marina Visconti	Aruna Aghora	Olivia Nova

—Son..., son actrices porno —digo, casi sorprendido de que sus nombres me sean tan familiares como los de los chefs.

—¡Muy bien, Aníbal! Se nota que las pajas son buenas para la memoria.

—Ya, bueno, ¿y de qué va esto?

—Pues lo que te he dicho, joder... Cuando me contaste lo de aquel gilipollas que se dedicó a ir a todos los restaurantes con tres estrellas Michelin y que en uno se marchó sin pagar, y me dije, ¡coño, Amos!, ¿por qué no te follas a las mejores actrices porno y haces una guía?

—Claro..., por qué no.

—Anda, cabronazo, no me mires con esa cara. ¡Es la puta mejor idea del año! Y lo he calculado todo, tío. Primero voy a invertir en la bolsa, con un método, ¡la hostia en vinagre!, un programa que he escrito yo: solo funciona sobre cincuenta mil pavos... y no puede fallar, al menos hasta que se emplee una vez —Amos es muy dado a hacer programas de vida artificial en su ordenador, aunque jamás vi que ninguno sirviera para nada útil—. En un año quintuplico el jodido capital inicial y, según mis cálculos,

empezando por las actrices con menor caché, cada producción me saldría por una media de veinte de los grandes; en California, claro... ¡joder!, ya sabes, el Estado contra Harold Freeman, voto particular del honorable Malcolm Lucas y toda esa mierda..., 1989, creo... De ahí, a internet, gratis, en abierto..., para la guía, una Michelixxx, la puta Xxxagat... o lo que fuera de las estrellas del porno. Un gourmet cabrón del sexo... Las jodidas actrices harían cola —se descojona— para follar con el inspector Amos y darían el máximo para que les pusiera la mejor puntuación..., igual que los cocineros les ponen el culo en pompa a los *influencers*, *tiktokers* y *hithunters* que van a comer mierdas de diseño a sus restaurantes.

—Ya, claro... Oye, hay un par de nombres tachados, ¿no?

—Joder, sí..., a Lisa Sparxxx, que no es que no me apetezca follármela, que sí, aunque ya sea muy mayor, pero en la Eroticom de Polonia la muy zorra batió el récord con novecientos diecinueve tipos y me da no sé qué meter ahí la polla. ¡Joder, yo creo que es puta antropología! Leakey me daría la jodida razón.

—Y la otra..., Jamie Elle. —De esta actriz niego, sin embargo, todo conocimiento.

—Melafo millones, tío... La taché por algo. No sé... La voz de pito a lo mejor... Ya me acordaré. También hay algunas de la lista que se han retirado... En fin, yo creo que volverían por una buena causa como esta.

Para mi extrañeza, me sobreviene una duda: ¿realmente harían cola esas mujeres para follar con Amos y que les diese el aprobado? Pudiera ser. Pasan cosas extrañas en el mundo.

¿Nos follamos entre cocineros y periodistas a mayor gloria de un plato? ¿Nos follan otros?

«Individuo y especie. Alimento y reproducción. Sexo y gastronomía. Las únicas cosas que tienen sentido, aun desdibujadas por la civilización».

Eso dijo Leonardo Salax.

3. Llevar un blog, colaborar con Greenpeace y donar semen

Me despierto.

Espontáneamente.

La televisión se quedó encendida. Ahora veo el rostro de Richard Branson. Desde que se quitó la barba parece una jubilada de los cayos de Florida. El magnate septuagenario tiene una sonrisa de oreja. Ocupa buena parte de la pantalla. Flota en gravedad cero. Los soberanos corporativos del mundo deben de saber algo, porque cada vez tienen menos posesiones en la tierra y pasan más tiempo allá arriba que aquí abajo.

La superposición dice:

EL MULTIMILLONARIO BRITÁNICO VISITA SU PRIMER HOTEL ORBITAL.

La siguiente noticia, también sideral, menciona otro hito tecnológico en la nave autónoma de exploración que la NASA y la ESA llevan tres años construyendo en el espacio. Cada vez que hablan de ello, los periodistas añaden la coletilla de que se trata de la segunda obra de ingeniería más compleja jamás acometida por la humanidad. Nunca dicen algo así de la primera, que probablemente no requiera ser reivindicada.

El tiempo pasa muy deprisa y mis fantasías imposibles de la niñez me adelantan sin mirar atrás. Sin embargo, el mundo en el que vemos amaneceres y anocheceres en Marte vía webcam es el mismo en el que un niño muere de hambre cada cinco segundos.

La luz se cuele entre los agujeros de las persianas. Miro, como muchas mañanas, la ampliación de una vieja fotografía. En ella tengo poco más de un año. Mi madre me sujeta por un brazo mientras mi tía, que por lo que sé no goza últimamente de buena salud, lo hace por el otro, posibilitando a mi yo pasado mantenerse en pie, todo un desafío para sus rechonchas piernas arqueadas. Mi madre, casi de perfil, sonrío hacia algún lugar fuera de plano. Mi tía señala en dirección a la cámara con el dedo índice de la mano derecha. Mi yo de poco más de un año mira con sorpresa al objetivo.

Ignoro quién hizo la foto.

Quizás mi padre, aunque él, al parecer, nunca estaba.

No recuerdo nada de aquel tiempo y, en realidad, ese niño no soy yo, demasiado lejano en mi sucesión de yoes para reconocermé en él.

Mi madre era muy hermosa. Mi madre está muerta.

Es la única imagen que ha conseguido colonizar una de las paredes de ladrillo visto de la casa en la que vivo. El resto de cuadros y fotografías, aun las enmarcadas, se amontonan por el loft que mi padre me cedió un día, sin venir demasiado a cuento, durante una

comida, en una especie de reconciliación que concertamos con minuciosidad, a través de toda clase de circunloquios, para perdonarnos algo sobre lo que nunca hemos hablado ni hablaremos. Por aquel entonces llevaba ya unos años ganándome la vida sin ayuda, pero no rechacé el inesperado regalo (tal vez una herencia en vida), más bien un comodato o precario a través del cual una de las sociedades de mi padre me permitía vivir en el ático de un edificio de cuatro plantas en el SoHo con cuyos impuestos municipales y gastos corrientes habría sido incapaz de correr con mis ingresos. A pesar de mi elevado bienestar, continúo en la base de la pirámide de ese neofeudalismo contemporáneo que divide a las personas entre los propietarios de las cosas valiosas y aquellos que jamás podrán permitírselas, por muy bien que crean que les va la vida; por muchas suscripciones a bienes y servicios que domicilien en sus cuentas de banco.

El resto del inmueble está ocupado por una tienda emblemática de Abercrombie & Fitch, firma textil con la que comparto servidumbre de paso en el montacargas y las escaleras de incendios. Tengo el placer de conocer a todas las dependientas (a una muy bien, de hecho), cuidadosamente seleccionadas por la directora de cásting bollera de alguna agencia de modelos de la Sexta, aunque la colección de torsos cincelados y apurados Gillette del plantel masculino —la otra cara de la moneda— haya conseguido que mi autoestima pierda enteros al ritmo de un mal lunes en Wall Street.

Cuando llega el invierno, ante la amenaza de tener que calentar doscientos metros cuadrados casi diáfanos, alquilo mi cocina —una de las mejores que conozco, la verdad— a Food Network para grabar el programa de recetas para idiotas que conduce el sobrino de una de las productoras ejecutivas de la cadena.

Me incorporo. Contemplo un ladrillo de la pared. No se diferencia de los demás, de eso se trata. Es una de las dos cajas fuertes de la casa, prácticamente imposible de encontrar sin un detector de metales. Si bien carezco de objetos de valor en sentido estricto (oro, diamantes, armas, drogas, embriones clónicos congelados...), es igual de cierto que no temo que nadie me robe. Al fin y al cabo, el cortafuegos de una tienda de ropa de tres plantas repleta de alarmas y drones de Amazon Alert como paso previo a mi domicilio es más que suficiente para entretener a cualquier caco.

Sin embargo, sí hay algo que consideré en su momento digno de protección bajo una combinación numérica de cuatro dígitos (unos que me considero capaz de recordar en casi cualquier estado de enajenación ética, tan válidos para activar la SIM del móvil como para comprar trasnochado dinero en efectivo en un cajero automático): en su interior reposa la tarjeta de memoria con las grabaciones que hice con la voz de Leonardo

Salax y la primera digitalización de la que se considera su única foto conocida.

El reportaje —diez páginas que convirtieron a *Foodie* en la cabecera del momento y obligaron (hecho nunca visto en la revista; casi excepcional ya en el mundo de las publicaciones impresas) a una reedición del número seis meses después, cuando se hubieron dado cuenta de la relevancia social de lo publicado— consistió en una sucesión de pensamientos entrecomillados e inconclusos que definían alguna clase de filosofía misteriosa, a caballo entre las sectas de Isis y la Operación MK Ultra; entrevistas sesgadas con sus presuntos clientes: vaivodas corporativos iluminados, magnates huraños, socios secretos del Club Bilderberg y artistas místicos, cuyas disparatadas declaraciones parecían escritas con el léxico de Lewis Carroll; descripciones de platos imposibles compuestos por ingredientes desconocidos: plantas nunca documentadas por la ciencia, animales de los rincones aún no descubiertos del planeta, minerales singulares de fosas azules, cuevas volcánicas o cráteres de meteoritos rescatados en arriesgadas inmersiones a apnea, exploraciones espeleológicas o audaces abducciones de material propiedad de la NASA; procesos químicos más parecidos a la alquimia Rosacruz que a la praxis de un laboratorio... Todo lo bastante vago en detalles como para crear un aura de oscurantismo alrededor del personaje, aunque lo bastante concreto como para definir a un cocinero antisistema del siglo XXI, dotado de nombre y anónimo a la vez, capaz de conmover los paladares de quienes todo habían probado; capaz de devolver las aspiraciones a quienes todo tenían, pero eran incapaces de conseguir un bocado de sus platos: la última experiencia, una revelación capaz de darle sentido a las cosas. En resumidas cuentas, el material del que se fabricaban los cultos.

Todo mentira.

Si tuviera que afirmarlo en mis memorias, diría que la cosa comenzó en Yale, en mi primer curso de Ciencias Políticas, mientras escuchaba con tedio la conferencia de un moribundo Gabriel Almond sobre la irrelevancia de la opinión pública en la toma de decisiones políticas. Mi mejor amigo y compañero de clase, el melenudo Stewart *Brick* Walden, discrepó del provento politólogo en la ronda de preguntas y sugirió que la opinión pública, en realidad, no era más que un complejo e identificable sistema de tamices; que su influencia en la toma de esas decisiones surgía a través de concretos filtros susceptibles de ajuste que garantizaban la eficiencia de un mensaje inicialmente confuso.

Brick, en largas charlas de cerveza y marihuana, me animaba a identificar algún sector que no estuviera representado por algún grupo de cabildeo en el Congreso y trazar un plan para asumir su liderazgo y garantizar así nuestro futuro. Su premisa era defender a

ultranza cualquier ideal, servicio o bien de consumo vacante y con masa crítica adecuada, fuera el que fuese. Una vez descubierto y tomado como propio, nos autoconvenceríamos de su importancia por el camino, sin darnos la vuelta para no convertirnos en estatuas de sal.

Hoy Brick ya no lleva el pelo largo y es representante en Washington de la industria quesera de Wisconsin, imprescindible en su cometido de mantener a América bien rolliza. Vive entre su casa de Milwaukee y la de Bethesda (que corre a cuenta del *lobby* nacional). Está casado con una chica judeoalemana de buena familia con la que ha tenido dos niños tan listos que parecen haber nacido afiliados a Mensa. No nos vemos a menudo, pero siempre me llama cuando visita Nueva York y jamás se me ha ocurrido citarlo en un artículo. Nos llevamos bien.

Durante los dos últimos años en la facultad de New Haven, desde una perspectiva visionaria y poco práctica, influido sin duda por los dos libros de Sherry Turkle que me había leído en el semestre, le sugerí a Brick fundar un credo digital interactivo. Brick y yo compartíamos lecturas suficientes para entendernos con una mirada: nos empapaba la iconoclastia gibsoniana de la República del Deseo, el altermundismo de Luther Blissett (antes incluso de saber que no era un tipo sino un colectivo de italianos); asociaciones de ideas efervescentes que involucraban tan pronto al Thoreau de ojos más tristes como a Scaramouche. En 1995 había caído la última barrera para comercializar internet y nosotros ya llevábamos los deberes bien adelantados, aunque —y eso fallaba— no teníamos la menor intención de ganar dinero con la idea. Era una mera cuestión de masturbación intelectual, tan mal vista por el capitalismo como hacerse pajas lo está por la Iglesia católica, en su escasa productividad.

Queríamos ir más allá de escribir un libro, plantar un árbol o tener un hijo. El nuevo ser humano debía dejar atrás la autorrealización y pasar a formar parte de un *Übergeist* colectivo y deslocalizado. Nuestra tesis ocupó más de mil quinientas hojas en formato ANSI Letter. Proponía una Iglesia participativa en tiempo real, fundada en la conexión simultánea de individuos cuya propia interacción generase una identidad divina omnipresente, superior a la suma de sus partes y accesible en todo momento. Tan intoxicados de teorías ajenas como estábamos, el texto terminó convirtiéndose en un *collage* preciosista compuesto de premisas cuidadosamente extractadas de novelas de ciencia ficción, bajo la infalible idea de que nuestros diligentes profesores jamás buscarían analogías en ese tipo de literatura: nubes virtuales y multiversos de *Ciudad Permutación*, realidades alternativas indistinguibles de la auténtica de *Simulacron-3...*;

cientos de notas a pie de página que citaban las máquinas de Von Neumann, los osciladores de Van der Pol (en ocho semestres habíamos coleccionado de forma estadística que cuanto más europeos sonaban los nombres citados en un trabajo, mejor resultaba su acogida entre nuestros maestros), el exponente de Lyapunov, demostraciones de James Gleick sobre los sistemas no lineales, atractores de Rössler, paradigmas de liderazgo animal basados en la serotonina, estudios sobre la violencia de Santiago Genovés (quien nos había visitado un año antes para dar una conferencia, cuyo texto grabamos con un micrófono ambiental a fin de reproducir al pie de la letra algunos de sus conceptos); ilustrado con mapas de Michel Hénon y complejos elementos gráficos compendiados de tomos que a nadie en su sano juicio se le habría ocurrido consultar, sacados de los registros de patentes de la USPTO, a sumarse junto a cientos de modelos aritméticos de ARPAnet, fotocopiados sin piedad de revistas adquiridas al peso y por correo de los fondos de asociaciones de facultades de ingeniería. Un material tan correcto como inconexo, unido por la satisfactoria argamasa del ingenio. Irrefutable, en realidad, porque, aunque todas las hipótesis resultasen de compleja afirmación y más adverso entendimiento, era más difícil rebatirlas que aceptarlas; tal y como sucedía con cualquier ciencia social a la que se le aplicara un nivel lo suficientemente avanzado de ciencia pura, por ejemplo, matemáticas.

A consecuencia de un clima de perplejidad absoluta entre los tres profesores que dirigieron nuestro trabajo —quienes en todo momento intentaron alejarse de la más mínima tutela académica, cuando les expresamos nuestras fuentes y objetivos, escurriendo el bulto y usándonos como peligrosa arma arrojadiza entre ellos llegado el caso—, fuimos reconocidos con la máxima calificación, aun a pesar de la indudable incompreensión respecto al tema tratado por parte de todos aquellos presuntos especialistas que lo analizaron, quizás por miedo a pasar por alto a una pareja de genios, futuros premios Nobel de alguna cosa, prestos a engrosar el estuche de triunfos de la universidad y que, a causa de una minucia, pudieran llegar a declarar su decepción sobre una de las academias de ciencia política más prestigiosas del mundo.

Los tres directores del trabajo —y en ello también habíamos pensado, en concreto en el dilema del prisionero, que por activa y por pasiva nos recordaban en toda clase de la carrera— llegaron a la misma conclusión, de manera independiente y sutilmente inducidos por una ilusoria frecuencia Baader-Meinhof cada vez que adrede nos cruzábamos con ellos en un pasillo, con su propio beneficio siempre entre ceja y ceja; motivo por el cual se felicitaron al advertir que los demás también compartían ese parecer,

puesto que explicar y defender un voto negativo resultaba más árido, extenuante e inconcluyente que hacer lo contrario. Todos expresaron públicamente en el departamento su satisfacción ante lo visionario de nuestro análisis y nos propusieron para media docena de becas de investigación dentro del programa de doctorado.

Brick aceptó una y terminó trabajando en el Congreso para una panda de ganaderos obscenamente ricos. Yo me largué de la universidad y terminé escribiendo artículos mal pagados de lo que se me pusiese a tiro, desde un monográfico sobre la gestación del mapache para una revista pseudocientífica de G + J hasta un viaje a Tombuctú (imaginario y sin presupuesto, claro) para una guía de Condé Nast, pasando por entrevistas ficticias para *Rolling Stone* a músicos tan drogados que habrían sido incapaces de recordar su nombre de habérselo preguntado.

En aquel mundo crepuscular de la prensa escrita, quemaba cartuchos como William Holden en *Grupo salvaje*, dispuesto a una muerte periodística épica, a convertirme en un Stephen Glass cualquiera, eso sí, con algo más de estilo. Pero nada sucedía.

Entonces, en mi *iter criminis*, mientras buscaba historias cada vez más exageradas e inverosímiles, topé sin darme cuenta con una vocación innata de todos los seres humanos: comer.

De pronto me hallé escribiendo —no sé si agradecerle a Anne, que por aquel entonces se la chupaba a mi padre, su celo en presentarme a gente como Frank, que seguro que se ha imaginado alguna vez chupándomela a mí— en tres revistas gastronómicas y en la columna de un periódico local. Siempre había comido bien, creo, pero en cuestión de pocas semanas tragué tantos platos extravagantes, estrechando la mano a tal número de jefes de cocina ególatras en el proceso, que mis analíticas médicas debieron rebotar como una pelota de goma.

Para ese momento —en la universidad lo aprendí; trabajando lo perfeccioné— sabía que podía contar, sin respeto alguno por el rigor, lo que fuera de cualquier cosa, y eso sin estar de moda aún la posverdad y las noticias falsas. El secreto estaba en crear fuentes consistentes, invulnerables o, en su defecto, indescifrables. En ocasiones bastaría con hablar de algo lo suficientemente extraño o difícil de comprobar como para que cualquier lector prefiriese dar por sentado lo dicho antes que tomarse la molestia de investigarlo de forma independiente. Pero podría suceder que alguna anomalía del sistema SÍ quisiera poner en tela de juicio mis afirmaciones (el mundo es un lugar repleto de obsesiones individuales, algunas estremecedoras en su perfección; individuos cuya razón de ser es detectar el error ajeno por puro placer; armados y peligrosos desde la popularización de

las redes digitales), de manera que me convertí en un auténtico ingeniero periodístico, especializado en la construcción de fuentes y recursos tan tenaces como los cables del Golden Gate..., sin menoscabo de las experiencias reales que pudiera tener y narrar.

En el transcurso de incontables comidas epilépticas diseñadas por presuntos genios culinarios como en la cobertura de la cuota gastronómica de eventos tan trascendentes como fáciles de olvidar, pagados por el presupuesto de jefes de marca adictos a restaurantes de cuatrocientos dólares el cubierto, descubrí que los grandes jefes de cocina carecían de memoria a largo y medio plazo.

—Hola, Wolfgang... ¿Te acuerdas de mí? Aníbal, de *Foodie* —le digo a un chef, propietario de más de veinte restaurantes por los que nunca pasa, en el transcurso de un evento—. Me encantó lo que dijiste la última vez que estuve en Spago, al final de la cena: «El café es una forma de vida y Starbucks una forma de malvivir».

—¡Adoro a este chico! —responde en voz alta con su acento tirolés no suficientemente encubierto y ríe a carcajadas—. Es como mi esposa Gelila: siempre me recuerda que debo cerrar el pico.

—¿Puedo citarte?

—Claro, chico... ¿Cómo te llamabas?

Ya tengo titular.

No sabe quién soy, jamás nos habían presentado antes, nunca dijo lo que he dicho que dijo. A él le da igual: prefiere pensar que sí me conoce; que ha dicho cosas memorables... ¡Es asquerosamente rico! ¡Por Dios Santo, si ya hablaban de él en *La jungla de cristal*!

Supe también que, por más que comiese en un restaurante, la cocina nunca era igual. Incluso en la era de la estandarización de la alta cocina. La perfecta homogeneidad culinaria quedaba reservada a las cadenas de comida rápida. En cinco comidas en Alinea estuve en cinco restaurantes diferentes. Hay quien diría que eso es una virtud del establecimiento, de no ser porque en un par de las visitas estuve en dos restaurantes mediocres. Sin embargo, todos fueron igual de caros. Muchos —fue el caso de un psicoanalista sudamericano y ludópata al que visité durante un mes en el East Side— habrían sugerido (sobre todo después de escuchar mi discurso ensayado sobre la banalidad de la gastronomía, a lo Hannah Arendt) que mi deseo de inventar realidades alternativas residía en la completa satisfacción de mis necesidades básicas y en un profundo desencanto, en la absoluta iconoclastia ante una realidad opresiva e insondable, situándome como un arquetipo de suicida egoísta —el que sí acabaría pegándose un tiro fue mi especialista porteño, puede que por sus deudas de juego—, sin preguntarse si acaso

yo habría visto *Análisis final*, *Recuerda* o cualquier película (afirmativo) cuyo argumento incluyera engañar a un terapeuta que pretendiera analizar la mente de un ajeno con la suya propia; o si quizás habría leído la letal monografía de Durkheim (dos veces, de hecho, durante la carrera, en una asignatura de introducción a la sociología).

Si bien el cinismo se me ha filtrado ya hasta el tuétano, yo invento porque no sé hacer otra cosa, porque soy un condenado embustero patológico que solo encuentra placer en el engaño perfecto, en la receta repostera de la mentira, lenta y bien horneada, creciendo esponjosa en el horno de la audiencia, sin explotar. Algo que (guárdame el secreto, por favor) prefiero no contar a nadie. Así soy con mis familiares (los pocos que me quedan), con mis amigos (si es que tengo alguno a excepción de Amos; si es que es posible la amistad entre una comadreja y una calculadora solar), con las mujeres que uso y disfruto, con mis jefes, con los condenados cocineros y sus platos enloquecidos... Me río de mi nombre, el que tan apropiadamente eligieron mis padres, y aunque la grafía sea diferente a la del escurridizo personaje de Thomas Harris —toda una inspiración para Salax—, soy el maldito cANÍBAL: no el que se alimenta de carne humana, sino el que lo hace de las credulidades de nuestra especie, que existen más allá de la piel y el músculo; un poseído psicópata de la información que, a mayor gloria de los demonios de la falsedad y de mi bienamado Issei Sagawa, ha concebido su gran obra maestra como solo los artistas lo hacen: sin buscarla, sin tener del todo claro cuanto sucede en torno a ella.

Así encontré a Leonardo Salax.

Pero hoy tengo almuerzo en un restaurante brasileño —inapropiadamente ubicado junto a uno de los comedores sociales de María Loi— al que puedo ir a pie. Estoy citado allí con Selena Guzmán, una portorriqueña muy guapa que trabaja en la agencia de Anne y a la que llevo dos meses intentando tirarme. A la cita acudirán una *influencer* tetuda, cuyo nombre no recuerdo (sí recuerdo cuando coincidí con ella en el 21 Club y sufrió un ataque de ansiedad después de que el maître le dijera que no estaban permitidos los teléfonos móviles), que se maquilla como el capitán Jack Sparrow y manifiesta más o menos la misma cordura; y, también, el insoportable John Mariani, un tipo listo de pelo cano y sabio, crítico de *Esquire* y *Forbes* con acreditada información sobre demasiadas cosas, en apariencia riguroso como un látigo de siete colas en la espalda de un flagelante tagalo en Semana Santa, uno de los mayores dolores en el culo que hube de soportar cuando publiqué mi artículo sobre Salax.

Él no se prestaría nunca a una vulgar comida de agencia como esta, pero seguramente sabe que asistirá, igual que yo sé que él lo hará. Su telescopio ha detectado una supernova

en la galaxia culinaria más lejana y pretende cazarme en el renuncio en el que no pudo pillarme en su día. El fastidioso Mariani: gourmet virtual (signifique lo que signifique eso); archienemigo del ególatra cocinero sin sentido del gusto, Grant Achatz; némesis de la pluma más afrutada de Chicago, Mike Gebert. A pesar de ser vecinos de la isla, la primera vez que coincidimos fue en el transcurso de un viaje a España organizado por la oficina de turismo de ese peculiar reino. John me hizo entonces entrega de una tarjeta de visita —como al parecer hace en todos los restaurantes a los que acude— en cuyo dorso venía la receta del daiquiri robada de algún manual de coctelería clásica. En la primera media hora de charla que tuve con él, me explicó un par de verdades absolutas sobre la comida italiana que incluían a Marco Polo (personaje que hacía, obviamente, menos absolutas dichas verdades), materia sobre la que había escrito un libro innecesario —un suceso sin duda inevitable en el continuo determinista de la gastronomía a causa de su apellido transalpino, lo más seguro hurtado al descuido por sus antepasados entre la isla de Ellis y la calle Mulberry—, texto condenado a polinizar de hipótesis inconsistentes y mitos absurdos a miles de amas de casa americanas y, quizás, a alguno de los escasos cocineros y periodistas culinarios del país —puede que dos o tres— cuyo odio aún no hubiera conseguido granjearse.

Antes de salir me acoplo unas *strams* y juego compulsivamente, vía Xbox Cloud Gaming, a un *shooter* cuyo código de descarga recién me ha enviado mi proveedor de emociones interactivas enlatadas —el jefe de márketing de una web de videojuegos—; el tiempo justo para que deseche ducharme, trámite higiénico que arreglo lamiéndome como un gato, arrojando agua en mi cuerpo desnudo desde el grifo tricorne inventado por Barbara Filme que monopoliza las miradas al lavabo; untado en desodorante *roll on* de Alvera, repleto de aluminio, comprado en Duane Reade al mismo tiempo que unos pantoprazoles sin receta, uno de los cuales arrojó a mi gástrico con fines profilácticos. Escribo una entrada en mi blog a la velocidad que merece lo absurdo. Recomiendo la última fantasía culinaria de un establecimiento italiano en el que me bebí una botella entera de mirto en la sobremesa y cuya comida recuerdo como si de un mal sueño se tratase. Tengo las fotos del iPhone para suponer contenidos e incluso continentes, un trabajo más difícil (se lo podría asegurar a cualquier analista de la CIA) que averiguar el paradero de un terrorista por los estratos rocosos que se ven en el fondo de una foto. Leo a saltos los correos que Greenpeace me manda como asociado, condición que me permite tener un carné, objeto muy útil en ciertas circunstancias, igual que lo es mi acreditación de la arruinada Asociación Nacional del Rifle.

Las cosas cambian, eso parece, y me pregunto si no debería donar semen para cumplir de forma contemporánea con los hitos contributivos que convierten a un ser humano en tal cosa (llevo dos de tres). Soltar mi material genético y desentenderme de él de esa pintoresca manera se me sugiere más elegante que retirarlo con agua del grifo después de masturbarme con un onanizador inteligente de doscientos dólares marca LELO, pero con la sutil diferencia de que algo sí puede o no puede producirse a partir de él, tal vez ambas cosas a la vez, como si fuera el celo del gato de Schrödinger.

En el restaurante sigo pensando en ello hasta que la *influencer* (que además de tetuda es gorda y fea), cuyo nombre sigo sin saber y no me pienso molestar en aprender, grita espasmódica como el luchador de sumo del *Street Fighter*.

—¡Si no estás en Instagram, no existes! —expulsa por su boca. ¿Por qué estoy yo ahí? ¡Cómo me dejé convencer!

¡Menuda estupidez! Claro, y si no estás en Nueva York, no existes; si no estás en América (la del norte, claro), no existes; si no eres humano, no existes; si no tienes los cromosomas adecuados, no existes; si no compras, no existes; si no te vendes, no existes; si no te metes una raya de coca con nosotros cuando vas borracho como un Kennedy, no existes; si no existes, no existes... ¡Mierda! La incógnita, en realidad, es una condenada constante y todo lo demás el cero absoluto, la inmovilidad.

Resolvamos la ecuación de una maldita vez:

¡NO EXISTES!

Lo que no puede durar eternamente no está aquí.

Eso me recuerda que mi cuenta de Instagram, red social que ha revitalizado la carrera espacial privada, solo tiene un seguidor (y me inquieta que, en todo el tiempo que la he tenido abierta, no me hayan seguido ni aquellos a quienes les he dicho que la tenía), un tal @Vitruvio1.10011100 a quien tampoco sigue nadie y que me escolta desde ayer, cuando recibí la alerta mientras comía con Anne. @Vitruvio1.10011100 solo cuelga fotos de unos y ceros —a cada una de las cuales he dado un reverente like—, cuando no un montón de números, sin haberme planteado aún si tienen algún sentido o si los ubica al azar; aunque yo, que solo tengo una entrada con una foto de un servicio de mesa de un restaurante que no recuerdo —con la frase «soy Aníbal y estoy aquí», signifique lo que signifique en ese contexto «estoy» o «aquí»—, poco puedo exigirle.

Es posible que John Mariani tenga una fundada opinión sobre las ficciones aparentes del mundo online —al fin y al cabo, se despacha a gusto en su sitio web semana tras

semana—, pero mientras Selena asiente mansa ante el fundamentalismo digital de la madre de todas las morsas, el crítico más odiado de la Costa Este trata de sonsacarme.

—Anne me lo ha dicho —sisea Mariani.

—Ajá...

—Has hablado ya con él.

—No, aún no.

—Claro, claro..., un tipo huraño. Todo un genio, ¿no? —se burla.

—Sí, ya lo conoces —me burlo.

—A decir verdad, no.

—Me imagino que, si ha decidido volver, será por algo.

—Sí, y me gustaría saber por qué.

—Cuando quiera decir algo..., no sé, ya llamará. Él es así.

Traen la picaña. Mariani aprovecha la distracción y me agarra por el cuello de la camisa de..., de alguna marca cara, seguro, adquirida en las rebajas del Día de los Presidentes por Ellen, la única mujer que me quiere, es decir, que me quiere a pesar de conocerme bien. Atrae mi atención y casi parece que ambos, de pronto, buscamos la misma lentilla perdida bajo la mesa.

—Y seguro que te llama a ti —dice con una escala que apenas se superpone al sonido de *Blue Monday* versión bossa del hilo musical—. Pienso destapar tu juego, chico. Tengo pruebas... y no sabrás cuándo voy a usarlas hasta que lo haga.

John tiene el cuchillo de cortar carne en la mano izquierda, mientras ase mi pescuezo con la derecha. Nunca me lo había planteado: ¿Mariani es zurdo?

—¿Te... te parece, John, si acabamos de comer? —digo, intentando no perder el equilibrio.

John, con una larga nariz recta, personal e intransferible (salvo obra civil) y la sonrisa fácil de Ted Bundy, se parece a Luke Wilson después de haberse tomado un Tom Collins de ácido sulfúrico. Me mira como si fuera a echarme de su lista de los cincuenta mejores restaurantes del país, se ajusta los pliegues del blazer y ataca la carne como si diseccionara una rana. Ni Selena ni el zepelín de las *influencers* se percatan de nada.

La comida termina. John, según su costumbre, me pide que lo fotografíe con su móvil junto a las dos mujeres (yo solo soy capaz de ver una) en la que debe ser la enésima captura virtual de su colección ginegética (con el beneplácito, imagino, de su esposa). Sin duda, le interesa lo mismo que a mí. Despacho a la periodista digital cual paquete indeseable con destino incierto e intento por todos los medios, rozando las fronteras de lo

indigno, que Selena me acompañe al Broken Shaker del Freehand Hotel de Lexington.

—Hoy no puedo, de verdad, Aníbal —dice por fin—. Prometo llamarte.

Ella se marcha en un úber. Lo comparte con Mariani, quien aparentemente sugiere que van en la misma dirección. Pero él tiene un apartamento cerca del Parque, la agencia de Anne se encuentra al principio de Madison y ella vive en Brooklyn. Lo sé porque hago los deberes y, a veces, cuando no tengo nada mejor que hacer, sigo gente, conocidos o desconocidos, me es igual, y anoto cuanto veo en las libretas que poco a poco se van acumulando en mi estantería favorita, la del baño, en la que ojeo de vez en cuando mis investigaciones pasadas, en especial cuando voy a cagar.

Pienso en las pruebas que John dice tener. Pruebas de qué. La entidad de Salax es una cuestión que desde hace tiempo me supera. Seguro que se trata de un farol, aunque mi natural autodestructivo desea que todo explote en pedazos, pero sobre todo odia a Mariani por haberse marchado con Selena.

Solo, tomo un taxi (el taxista no cuenta: ellos nunca cuentan), y solo acudo al Broken Shaker, al arranque del *afterwork*, como un animal de costumbres, aun cuando no pretendo encontrar ninguna rutina, sino lo fortuito, la casualidad constante y puede que emborracharme hasta que se me haya olvidado el motivo por el que fui allí.

Le pido al conductor —uno de los buenos: con fotografía de licencia extraída de los diez hombres más buscados por el FBI y un acento tan abrupto que casi deseo aplicarle la *Freedom Act*— que me deje junto al edificio Chrysler, en la idea de al menos recorrer a pie mi milla diaria de rigor. Pago la carrera con un billete superior al importe y me bajo sin esperar el cambio, sintiendo cómo la testosterona me engorda el miembro..., hasta que me doy cuenta de que Selena no está presente y mi acto de extemporánea jactancia patriarcal es un sinsentido que se diluye en el calamitoso continuo de hechos y pensamientos de una vida que, aparentemente, nada significa, puede que negando las leyes de conservación de la energía.

Entonces, mientras camino por la calle, pendiente de nada, a la altura del cuartel de los irlandeses luchadores de la Guardia Nacional, mis ojos se distraen inevitablemente, captando no a una mujer de tacón alto, vestida para matar, cuyo destino concurra con el mío, sino a la compacta figura de un enano con un elegante y ridículo traje negro a medida (debe serlo: le sienta demasiado bien y nadie en su sano juicio confeccionaría ese *prêt-à-porter*) y unas gafas oscuras de Oakley que bien podría comprender en Ryan Sheckler, pero no en el cráneo rapado de un hombre diminuto que camina con la vacilante torpeza de unas piernas contrahechas. Viene hacia mí como un pequeño torpedo de mirada

inescrutable. Según se aproxima, advierto que luce una perilla teñida de rubio platino. Debajo del brazo, casi el ala de un kiwi, lleva un sobre de papel de Manila. Coincidimos en un punto de la calle, frente a frente, y me imagino a un hipotético investigador privado a sueldo de John Mariani apropiándose del peculiar encuentro con una ráfaga de varias imágenes, concibiendo una secuencia surrealista de cinematógrafo.

El enano toma el sobre con el otro brazo. ¡Lleva una condenada prótesis! Una mano de metal y poliuretano que sostiene el paquete, mientras su corta extremidad lo coloca a la altura de mi cintura. ¿Qué diablos llevaban las finas caipiriñas de cachaza Leblon con granada? ¿Acaso lo que creí panela era hachís? No obstante, me siento bien, diría yo... Apenas si estoy bebido.

—¿Es para mí?

El enano asiente. Tomo el sobre. El mensajero se marcha.

Miro a mi alrededor. Pienso en una broma, en un truco sucio de alguien a quien no le caiga bien (son demasiados los candidatos, o quizás menos de los que creo). Me planteo seguir al enano, no sería difícil. Hacerle preguntas.

Un Cadillac eléctrico negro de lunas tintadas, una limo al uso como las miles que recorren la ciudad, se detiene al paso del pequeño hombre y este entra en el vehículo cuando aún estoy decidiendo si debo ir tras él.

Palpo el sobre. Lleva papel en su interior: un número indeterminado y pequeño de hojas de papel. ¿Una citación judicial tal vez? ¿Quién me demanda? ¿Por qué?

Me guardo el sobre en la cazadora y oteo a los lados buscando un cruce de miradas culpable, una cámara de televisión o un cartel que lo explique todo. Pero solo veo gente, indiferencia: trabajadores exhaustos, un hombre devora un perrito como si no hubiera mañana, dos operarios negros arreglan algo en una alcantarilla, turistas japoneses enmascarados fotografían cada centímetro cuadrado de la calle con diminutas máquinas de tecnología tridimensional que ningún director de cine imaginó en el siglo pasado; taxis Tesla amarillos, úberes, vehículos de alquiler por minuto y drones terrestres de reparto dominan la vía; una mujer pasea a su gato discapaz con un arnés servoasistido; un sujeto patibulario con tatuajes que hace dos o tres décadas la policía de esbirros de Giuliani no hubiese dudado en detener y apalear por haberse alejado tanto de su ecosistema, hoy seguramente un bróker que viene de ganar comisiones millonarias en el fondo de inversión para el que trabaja...

Tengo ansiedad. Hiperventilo.

La humanidad es un fraude: hasta necesitamos un músculo involuntario para no

olvidamos de respirar.

Echo a correr calle abajo.