

El camarero

NEFELIBATA



MATIAS FALDBAKKEN

El camarero

Traducción del noruego
de Antón Lado



Duomo ediciones

Barcelona, 2021

Título original: *The Hills*

© 2017, Matias Faldbakken

© de la traducción, 2020 de Xoan Antón Lado Lago

© de esta edición, 2021 por Antonio Vallardi Editore S.u.r.l., Milán

Publicada previo acuerdo con Salomonsson Agency.

Todos los derechos reservados



Esta traducción ha sido publicada
gracias al apoyo económico de NORLA.

Primera edición: enero de 2021

Duomo ediciones es un sello de Antonio Vallardi Editore S.u.r.l.

Av. Riera de Cassoles, 20 3.º B, de Barcelona, 08012 (España)

www.duomoediciones.com

Gruppo Editoriale Mauri Spagnol S.p.A.

www.maurispagnol.it

ISBN: 978-84-17128-42-5

CÓDIGO IBIC: FA

DL B 20.239 - 2020

Diseño de interiores:

Agustí Estruga

Composición:

Sergi Gòdia

Impresión:

Grafica Veneta S.p.A. di Trebaseleghe (PD)

Impreso en Italia

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico, telepático o electrónico –incluyendo las fotocopias y la difusión a través de internet– y la distribución de ejemplares de este libro mediante alquiler o préstamos públicos.

Índice

PARTE I

El Cerdo	15
Blaise	20
Las paredes	25
La Damisela	30
Todas las mañanas	38

PARTE II

Edgar y Anna	47
Café	51
Globos oculares	57
El Cerdo quiere hablar	65
Maltrato animal	69
Transporte	74
Error de servicio	77
Niepoort	89
El sótano	94

PARTE III

Sellers y el grupo	103
La situación	110
«Nez»	122

Pico	130
Crítica del cuerpo femenino	135

PARTE IV

Sueño	145
Trece perdidas	151
Romanesco	159
El Florista	164
El viejo Johansen	173
Escrolear	181
Llega Anna	189

PARTE V

Holbein	201
Crayón de cera	209
La venda	215
Se invierte el pedido	219
A punto de «treminar»	223
El nido	226
El nombre	236

A Ida

Perro asustado no engorda.

Dicho popular noruego

PARTE I

El Cerdo

El restaurante The Hills es de una época en la que un cerdo era un cerdo y un puerco era un puerco, suele decir el Metre; en otras palabras, de mediados del siglo XIX. Estoy aquí, erigido, con mi traje de camarero, y bien podría haber estado en esta posición desde hace cien años o más. La gente adulta hace a diario cosas extremas, aunque ese no es mi caso.

Yo espero. Agrado. Me muevo por el local tomando comandas, sirviendo y recogiendo platos. En The Hills la gente puede llenarse la barriga en un ambiente distinguido. Los clientes deben sentirse casi como en casa, aunque no hasta el punto de olvidarse de dónde están. Con alguna excepción, entiéndase bien. Algunos usan el lugar como su propia sala de estar. Y ya que hablamos de cerdos, uno de los clientes habituales, el Cerdo, siempre se sienta en la mesa 10, al lado de la ventana, a la una y media todos los días. El Cerdo suele ser puntual, pero hoy son las 13.41 y todavía no ha hecho acto de presencia. Hago una escapada a la entrada, pero no hay ni rastro del Cerdo. El Encargado del Guardarropa, Pedersen, levanta la vista del periódico. Pedersen es refinado, como suele decirse, y aparentemente ha visto de todo. Los clientes le dan sus pertenencias (chaquetas, abrigos, bolsos, paraguas) y obtienen un recibo; una vez finalizada la visita, recuperan sus pertenencias a cambio de algunas monedas.

Así son las transacciones que lleva realizando durante todos estos años, con orgullo y dedicación sigilosa; Pedersen hace su trabajo con decoro. Todos nos aplicamos con esmero en The Hills. Es un lugar pulcro. El esmero y el cuidado son inseparables, de eso estoy completamente convencido.

Es la hora de comer, y la sala principal se ha llenado de gente de clase media-alta: piel suave, voz calmada. Ropa de calidad. En la entrada hay una fila de mesas de café más pequeñas con tablero de mármol. En esta zona los sonidos son más penetrantes. En el interior del local los manteles están ya sobre las mesas. Aquí el tintineo queda amortiguado. Los cubiertos se mueven por la porcelana y hacia la boca. Los dientes mastican, las gargantas se alzan y descenden, tragan. Aquí dentro el asunto principal es la consumición y mi papel es facilitarla. Nunca tomo parte en ella. Solo observo la ingesta. Hay una considerable distancia entre la experiencia de meterse en la boca un queso fuerte de Picon –una explosión gastronómica en la cavidad bucal– y observar a otro mientras lo hace. Coloco las mesas al estilo continental, con el servicio tan apretado como sea posible. Apenas hay sitio, pero consigo hacer un pequeño hueco y coloco unos vasos extra, los platillos y una botella más. Da sensación de riqueza y densidad.

La lámpara de araña no es especialmente grande, pero es pesada y cuelga de la bóveda como un saco de cristal sobre la mesa redonda que hay en el centro del local. No es más grande que una bolsa de asas de tamaño mediano. En el suelo hay un mosaico desgastado de círculos concéntricos. La madera es maciza, oscura y desgastada. Los dos espejos grandes de la pared son impresionantes. La película del dorso del

cristal tiene algunas zonas craqueladas que le proporcionan una bonita pátina. El marco del espejo, de roble, con detalles modernistas, se colocó en 1901. Eso es lo que la Barman me ha contado, adornado con detalles sobre cómo Frits Thaulow lo había traído de Ekeberg con su propio caballo. La Barman es la memoria del lugar. Tiene cara de académica, aunque demasiado buen humor para serlo. No se le escapa una.

The Hills recuerda a un café vienés, pero sin estar en Viena. Recuerda a un Grand European, aunque un poco más deteriorado, demasiado mugriento para tener la grandeza del continente. El establecimiento, el local, se llama The Hills desde hace casi ciento cincuenta años. El nombre viene de la familia Hill, que llevaba aquí una tienda de corte y confección de ropa desde 1846. La Barman conoce toda la historia. Benjamin Hill, el cabeza de familia, un legendario aunque trágico dandi procedente de Windsor, Inglaterra, apostó dos tercios de la fortuna familiar y acabó en una humillante ruina y un intento de suicidio que a su vez derivó en una invalidez. El empresario que se hizo cargo del local abrió un restaurante que bautizó La Grenade, aunque la vidriera con el nombre original que ocupa gran parte de la fachada era tan extremadamente elaborada y ostentosa, por no hablar de lo bien fijada que estaba, que decidió dejarla ahí, y, como uno puede imaginarse, el lugar siguió llamándose The Hills, que era como se conocía popularmente. El emprendedor hijo de Benjamin Hill recompró el local, se hizo cargo de la empresa y restituyó el nombre familiar. Así que The Hills sigue estando hoy en día en manos de la familia.

Dos cortinas de fieltro, con refuerzos de piel de ternera para evitar el desgaste, cuelgan de un tubo de cobre arquee-

do, instalado sobre la puerta de la entrada para conservar el calor en el interior. A través de esta cortina, o telón, si se quiere, aparece por fin el Cerdo, saludando sonriente. Van a ser menos diez, lo que significa que estamos en el límite de lo tolerable. Ni le sonrío ni le devuelvo el saludo. Los camareros tenemos orden de no hacerlo. De entrada, no soy ni de sonrisas ni de saludos, así que no tengo que esforzarme mucho para cumplir con la instrucción «Dirígete al cliente con un semblante neutro pero servicial». La cara de póquer es parte del oficio.

–Disculpe la demora –dice el Cerdo con una sonrisa exculpatoria.

No es exactamente un gruñido, sino que parece una especie de relincho. ¿Cómo se llama el relincho del burro? ¿Rebuzno? El Cerdo se ríe con un rebuzno estridente, como suele hacer. Muchas veces se me ha ocurrido que el Cerdo es un burro, en sentido figurado, un burro tal y como se lo conoce en la mitología y en la literatura europeas, y no como en la Grecia antigua, «tozudo y tonto», sino en el sentido bíblico de «fiable y leal». Aunque lo de fiable no se cumpla ahora mismo.

–¿Cuántos van a ser hoy?

–Cuatro, incluyéndome a mí –dice el Cerdo.

–Y los demás, ¿están de camino?

–Cuento con ello.

Existen muchas maneras de vestirse. El Cerdo ha elegido la única admisible: impecable. Varía constantemente de traje y de corte, con costuras de calidad. A juzgar por lo que lleva puesto debe estar hecho por sastres de Savile Row o alrededores. De edad rondará los sesenta y, vestido así a dia-

rio, es un hombre apuesto y un cliente formidable. El Cerdo encaja en The Hills como un guante. Y por eso le damos cierto margen, por ejemplo, en el número de comensales para los que ha reservado, el hecho de que llegue tarde, sus tonterías respecto a la mesa, etcétera. Aunque esto tampoco es que suceda a menudo. El Cerdo tiene dinero, es evidente, pero es también un poco introvertido. Con regularidad y discreción, trae nuevos contactos y conocidos a The Hills, principalmente a comer, aunque a veces para cenar, siempre educado y siempre con este porte impecable en la vestimenta y en los modales.

–Bien, le hemos reservado la mesa habitual de la ventana –digo estirando la mano y cogiendo cuatro cartas, mientras lo guío a través del local. Con un tempo inmaculado, retiro la silla y repito la frase habitual–: ¿Un poco de agua mineral mientras ojea la carta?

–Sí, por favor.

Me vuelve la espalda y me permite empujar la silla hacia sus corvas. El Cerdo tiene un cabello tupido y canoso, que mantiene con un largo preciso gracias a un corte semanal. Se le puso ya blanco a finales de la veintena mientras estudiaba en París y allí lo apodaron Le Gris, y como *gris* en noruego significa «cerdo», enseguida fue apodado «el Cerdo» cuando volvió a este país. Las cejas todavía son oscuras y le dan un aspecto inteligente, como un Castelli, o de perro fiel, como un Scorsese.

Blaise

El viejo Johansen, el pianista de la casa, está sentado tras el piano situado en el entresuelo, con la mirada perdida a su izquierda, hacia el techo abovedado. Sus dedos romos y papales danzan sobre el teclado con paso ligero y con el peso de la experiencia produciendo una música fluida y apenas perceptible. ¿Será esto *Tafelmusik*?* Johansen suele elegir grandes compositores, pero no deja de ser *Tafel*. De vez en cuando, cierra brevemente los ojos mientras las notas vibran en todas direcciones y se precipitan hacia el local. El viejo y regordete Johansen. Menea la cabeza hacia un hombro y, por un segundo, parece que se queda dormido, pero luego vuelve en sí y se le abren los ojos. Así continúa durante horas y horas, sin descanso. Lleva así sentado una generación y media, durante sesiones interminables, meciendo la cabeza cada día, componiendo notas agradables para los clientes desde el entresuelo. Raramente hablamos, dado que llegamos a horas diferentes, pero dicen que tiene un sentido del humor agudo.

Las servilletas están apiladas y dobladas encima de los platos, en una estantería baja entre dos columnas en medio

* *Tafelmusik*: «música de mesa». Expresión alemana que se refiere al tipo de música compuesta para amenizar sobremesas y banquetes que fue especialmente relevante en Alemania entre los siglos xvii y xviii.

del local. Encima de ella hay un biombo de cristal con líneas modernistas descoloridas, que funciona como separador entre las mesas 12 y 8. Si estoy sin nada que hacer, suelo ir detrás del mueble de las servilletas y me quedo allí doblándolas, para que les quede un pliegue extra. Vanessa, la nueva empleada, es un poco descuidada con eso. Y yo me aseguro de que el logo de The Hills quede en la parte superior, en la esquina de la derecha.

—¿Tenéis borgoña blanco? —pregunta el Cerdo.

—Por supuesto.

Espero un par de segundos de cortesía antes de lanzar la siguiente pregunta, de la que, por otra parte, ya conozco la respuesta.

—¿En copa o en botella?

El Cerdo lo sopesa.

—Pues tomaremos una botella.

De repente se levanta. Casi no me da tiempo de retirarle la silla. Extiende la mano hacia una elegante pareja que aparece caminando entre las mesas.

—¡Blaise! —(pronunciado *Blés*), dice el Cerdo con entusiasmo, y luego con cierta gracia—: Katharina.

Blaise Engelbert es el marido de Katharina, y Katharina es la mujer de Blaise. Suelen quedar con el Cerdo a menudo, especialmente Blaise. A Blaise y a su mujer les ha tocado ser la versión madura el uno del otro, como suele decir la Barman. Decir la versión «vieja» quizá sea injusto, añade. Tras sendos largos paseos por la alta sociedad de Oslo (sea eso lo que sea), se han encontrado, y ahora, nos informa la Barman, cada uno es la persona de más edad con la que ha estado el otro jamás.

Katharina va primero, poniendo una pierna delante, de tal manera que su bien mantenida figura de cuarenta y tres o cuarenta y cinco años avanza con paso decidido hacia el Cerdo. Blaise, siete años mayor que ella, viene pisándole los talones, vestido con un traje gris de distinguida factura, de categoría tan alta como la del Cerdo, posiblemente un punto por encima. Blaise lleva una corbata elegante y camina con paso enérgico. *Elegancia* es una palabra que siempre está en el ambiente que rodea a este hombre. Yo me apresuro tras ellos, retiro las sillas y confirmo, sin que medien las palabras, que tomarán agua y vino servido en sus copas.

La carta parece francesa y está compuesta con una exquisita tipografía Bodoni. Palabras como estas están apretujadas en las dos páginas de la carta: cortezas de cerdo, platija, cabrito, queso azul, comino, profiteroles, alcachofas de Jerusalén, tartar, bullabesa, calamares, caviar, dátiles, paleta, chuletas, carne mechada y ballena. Todo esto, y más, puede uno elegir y lo pueden preparar, con sabiduría e intuición, el Cocinero y sus ayudantes, para que luego yo o, por ejemplo, Vanessa, llevemos los platos a las mesas y los clientes los degusten con deleite. También hay trufas. Las trufas son imprescindibles.

Vanessa, la camarera relativamente nueva, de gesto frágil y corte de pelo a lo *garçon*, con un talento perjudicado por la ambición, extiende los manteles mientras yo sirvo algo aquí y atiendo allá. Al pobre Actor al que pillaron hace poco por un delito de falsedad documental le sirvo otro trago; ya se le notan los ojos vidriosos. Cuando el grupo del Cerdo lleva un par de minutos mirando la carta, allí estoy yo para servir el agua. Blaise rechaza bruscamente el borgoña blanco antes de que le pueda preguntar. Bebe unos cuantos tragos largos

de agua, e inmediatamente le relleno la copa, y luego me indica que puedo servir el vino. Después de hacerlo, giro la botella en el sentido de las agujas del reloj para extraer hasta la última gota. Me inclino discretamente hacia el hombro del Cerdo y pregunto educadamente si estamos esperando a una cuarta y última persona. El Cerdo mira su reloj.

—¿Sabéis algo de ella? Son las dos y tres minutos. Llevamos media hora de retraso.

Blaise y su mujer niegan con la cabeza.

—Pero ¿ha confirmado? —pregunta Blaise.

—Por supuesto que sí —responde el Cerdo—. Por supuesto.

La nuca de Blaise es alargada y juvenil. Estira el cuello y mira hacia la entrada. La línea de nacimiento de su cabello es clásica y limpia, y le realza favorablemente la línea del mentón. El ángulo de la nariz, las cejas y la curvatura de los pómulos mantienen también una buena armonía con el peinado, como si se deslizase desde la sien hasta detrás de la oreja. La piel del cuello es tersa, a pesar de la edad, y sus ojos, vivaces. El cuello de la camisa se le ajusta a unos 6-7 milímetros a la altura de la piel del gaznate, con un pliegue elegante. Blaise está en forma, aunque tampoco demasiado; tiene un estilo bien definido, aunque no marcado. Katharina y el Cerdo se inclinan hacia delante cuando les habla, casi susurrando. La voz de Blaise es singular. Aunque se podría esperar una fuerza ambiciosa, como suele ocurrir con los hombres guapos y grandilocuentes, su voz es firme, con autoridad, pero amable, e incluso se podría decir sensual.

—¿Desean esperar un poco? —pregunto sin parecer pesado.

El Cerdo mira otra vez el reloj. Blaise levanta su mano izquierda y agita el brazo para que aparezca su reloj. Apa-

rece un flamante A. Lange & Söhne, pero no puede ser un Grand Lange 1, ¿verdad? Blaise alberga en su interior una pizca de arrogancia.

–Puedes tomarnos nota ya y luego la que falta... –dice el Cerdo sugiriendo, primero con una mano y después con la otra, que ella puede pedir cuando llegue.

Pongo la vista en la mujer de Blaise para insinuarle que puede empezar. Katharina pide una ensalada mixta con queso de cabra Monte Enebro, nueces, una mezcla de semillas y una vinagreta de fruta de la pasión.

–¿Podría añadir un extra de nueces y esa mezcla de semillas? –pregunta.

–Extra de nueces y semillas –digo.

Blaise cambia de idea un par de veces antes de optar por el *risotto* cremoso con chalotes. Está claro que la vacilación no agrada demasiado al Cerdo, algo evidente para mí, pero no para el matrimonio Blaise. Doy la palabra al Cerdo. Es su turno y se toma su tiempo.

–Esta trucha es de Valdres –dice.

–Sí.

–¿Qué tipo de pan tenéis para acompañar?

–Tenemos unos biscotes de pan de Hemsedal.

–Perfecto.

–Tenemos también una excelente crema agria para mojar –digo con el dedo índice curvado hacia abajo para ilustrar el «mojar». ¿Qué estoy haciendo?

–Yo no tomaré ninguna salsa. Me quedo con la trucha, pero gracias de todos modos.

–Fantástico.

Las paredes

Durante décadas, a lo largo del friso que recorre la parte de debajo de los retratos, los grabados y los cuadros de The Hills, la gente ha ido poniendo pegatinas. Nosotros se lo permitimos. Así ha sido siempre. Aunque ahora suceda con menor frecuencia, todavía aparece alguna pegatina de vez en cuando. No está claro en qué momento comenzó esta práctica, pero se rumorea algo sobre unos «vanguardistas» que frecuentaban el local en los años veinte, y una propuesta de gastarle bromas a un hombre rico que comía a diario en una mesa en la otra esquina del local. Desde una perspectiva actual, es difícil precisar en qué consistían esas jugarretas, pero bajo las molduras aún quedan los restos amarillentos de unos recortes de periódico que hablan de este financiero en cuestión, un tal señor Grosch. Los vanguardistas cortaban finas columnas de los periódicos y las pegaban en la pared, normalmente en horizontal, en la parte inferior, y había que interpretarlo como desprecios hacia el señor Grosch. Aquel decorado de recortes fue subiendo hasta las vigas, y los sucedieron, a lo largo de los años treinta o cuarenta, las octavillas y los pequeños panfletos, manifiestos, principalmente de cariz político, hasta que en los años sesenta y setenta fueron cubiertos con pegatinas comerciales, primero con las antiguas pegatinas de STP y