

PRIMERA PARTE

# Viassolo



Barcelona no tiene demasiado sentido si la miras desde el Tibidabo. Se suele alabar la retícula perfectamente ordenada del Eixample, pero en realidad solo se puede observar en fotografías aéreas, como si estuviera reservada para fines publicitarios. Cualquiera que suba a la montaña no verá más que edificios que se suceden sin ningún criterio, fruto de una mezcla de espontaneidad mediterránea y especulación sin escrúpulos.

De hecho, los problemas para encontrar una vivienda digna deben de ser el nexo atemporal que une a la mayoría de barceloneses que han habitado estas tierras desde que a un grupillo de romanos se les ocurrió instalarse en ellas. El resultado de esta tensión es un conjunto urbano abigarrado y a la vez embriagador que...

— ¡Viassolo, dale, que no tardarán en llegar!

El grito de Matías, el que será mi jefe en esta velada de finales de abril, me corta la reflexión. Me encuentro en el Observatori Fabra —un encantador centro astronómico de principios del siglo XX con vistas privilegiadas— para trabajar, pero no como detective. Y eso que el observatorio, con su cúpula deslizante y su viejo teles-

copio, sería el escenario perfecto para un misterio a lo Agatha Christie, pero la triste realidad es que todavía no me han vuelto a llamar de Private Eye.

La última vez que hablé con Marina del Duque, la directora de la agencia de investigación en la que estuve de becario el verano pasado, fue hace unos cinco meses. Me aseguró que me contrataría para cubrir una baja de maternidad, pero la chica en cuestión está llevando el embarazo de manera estupenda y apurará en su puesto hasta casi romper aguas.

Como tengo que pagar los trescientos euros mensuales, gastos aparte, que me corresponden de la hipoteca de mi amigo Samu, con quien nos fuimos a vivir Pol, Berni y yo cuando su novia le dejó, he tenido que buscar una alternativa para ir tirando. Y esta no es otra que la de camarero de eventos. Hoy me toca un cóctel organizado por un lobby empresarial para presentar a un candidato *business friendly* a la alcaldía.

Ya domino más o menos el oficio, pero siempre hay sorpresas. Por ejemplo, hoy tendremos que ampliar nuestras funciones porque los organizadores han contratado a una prestigiosa chef para que elabore un menú primaveral con productos locales. El objetivo, dicen, es ofrecer «un recorrido por el paisaje catalán, del mar a la montaña, de la huerta al interior, con la ciudad de Barcelona como punto de encuentro y fusión».

No tengo claro si se trata de una frase hueca o tiene algún sentido gastronómico, pero sí sé que la chef lo ha preparado todo en su cocina ultraequipada, empaquetado al vacío y enviado en camionetas para que seamos nosotros los encargados del *emplatado* final. Y todo por el mismo precio, claro.

A los camareros que vienen de escuelas de cocina les ha parecido estupendo, porque así practican para destinos más prestigiosos, conscientes de que restaurantes no faltan en Barcelona. Luego estamos los *universitarios*, aquellos que pillamos este tipo de curros porque no hay manera de trabajar en lo nuestro, y no nos ha hecho tanta gracia.

Nacho y Elena, graduados en Historia y Políticas respectivamente, han iniciado una revuelta que Matías ha zanjado con su frase favorita para quitarse la responsabilidad de encima, acompañada de todo su muestrario de gesticulación porteña:

—¿Y yo qué querés que te diga, loco?

Al final hemos tenido que aceptar, con la promesa de que podremos repartirnos las botellas de vino que sobren.

En el grupo universitario abundan los graduados en carreras de letras, si bien últimamente está apareciendo más gente de ciencias.

—Estoy ahorrando para el máster de Biomedicina, que cuesta un pastón —nos cuenta una chica que empieza hoy, de padres dominicanos, trenzas de colores recogidas en un moño alto y un catalán con acento de Girona.

Aunque se ha criado en pleno Raval, nos explica que su novio trabaja de guía de montaña en el Pirineo y se pasa todos los fines de semana allí, ayudándole a llevar de excursión a los *pixapins* (como nos llaman con *cariño* a los barceloneses) que quieren vivir la experiencia orgásmica de encontrar cuatro setas en el bosque.

—Yo me estaba planteando estudiar el máster en Comunicación Cultural, pero me parece que sería tirar el dinero, ¿no, Jordi? —me pregunta con com-

plicidad Alba, que es periodista en paro y cree que yo también.

Sí, en algo he mejorado: ya no le digo a todo el mundo que soy (o quiero ser) detective privado.

—En mi próxima reencarnación espero salir de ciencias —comenta Sergi, cuya habilidad para transportar hasta seis platos a la vez demuestra que no tiene demasiadas expectativas de triunfar algún día en lo suyo, la filología.

—Tampoco te creas... La única salida que tenemos es trabajar fuera, porque aquí la inversión en investigación es ridícula —responde la chica nueva.

—¿Cómo te llamas, por cierto? Que en esta empresa nadie se preocupa de hacer las presentaciones —interviene Elena en modo sindicalista.

—Luisa Padura, aunque todo el mundo me llama Lu.

—¿Padura, como Leonardo? —salto yo con emoción, confiando en que todo el mundo conocerá a uno de los mejores escritores cubanos de novela policiaca.

Pero no.

—¿Quién? —pregunta ella.

Y no hay tiempo para que le aclare con quién comparto apellido, porque llega Matías con prisas para darnos las instrucciones finales.

—¡Todos a la cocina, apúrense, que hay que empezar los preparativos!

La cocina que menciona no es más que una carpa instalada a un lado del edificio principal. Según nos han explicado antes, el observatorio funcionó a pleno rendimiento hasta los años cuarenta e incluso desde allí se descubrió que Titán, la mayor luna de Saturno, tenía atmósfera. La contaminación lumínica acabó con su uti-

lidad científica y ahora se usa sobre todo para actividades de divulgación y eventos como este.

El menú degustación consta de ocho tapas, además de dos postres. Matías nos ha dividido en dos grupos: unos calentarán y montarán los platos; otros les darán el toque final y los servirán. Yo estoy en el segundo, aunque como preludeo me encargan que me sitúe en la entrada para recibir a cada invitado con una sonrisa y una copa de cava.

—¿Quién organiza el acto? —pregunto a mi compañero de tarea, David, que es uno de los veteranos y suele ayudar a Matías en la organización, aunque en realidad ha estudiado Antropología.

—Un grupo de empresarios ha impulsado una coalición para que la alcaldía cambie de manos en las próximas elecciones. Hoy presentan a su candidato, uno de los niños bonitos de la sociedad civil barcelonesa, de las cuatrocientas familias, ya sabes.

—Sí, ya... —respondo sin saber muy bien a qué familias se refiere, aunque intuyo que se trata de los que siempre han dominado el cotarro—. ¿Cómo se llama el tío?

—Miquel Comabella, pero he oído que le llaman Mike. Ha trabajado para fondos de inversión americanos y ahora vuelve como hijo pródigo.

—Pero aún falta para las elecciones municipales, ¿no?

—Sí, pero así evitan que les pillen por sorpresa. Que la alcaldesa sea una activista de izquierdas les ha revuelto el estómago y no quieren que vuelva a pasar.

—Bueno, ni que las cosas hubieran cambiado tanto últimamente...

—No, ya, pero es una cuestión de estética.

Que la imagen importa queda claro cuando empiezan a llegar los comensales, dotados de una elegancia natural y una habilidad innata para las relaciones públicas. La mayoría, excepto algún gilipollas engréido, acepta la copa que les ofrezco con una sonrisa de agradecimiento. Cuando ya parece que han llegado todos, vuelvo a la cocina para preparar los aperitivos, que se servirán tras los discursos.

El denominador común del menú es la conexión con «la naturaleza mediterránea que ahora florece y tanto refleja quiénes somos». Así que el famoso toque final consiste en ir añadiendo a los platillos unas gotas de aceite aromatizado por allí, unas hojas de tomillo, laurel y romero por allá y, sobre todo, flores, muchas flores. Disponemos de cinco cajas enormes con pétalos comestibles de distintos colores, que debemos repartir con pinzas y precisión milimétrica.

—¡Andate con ojo, Viassolo, tres por plato! —me grita Matías a mi espalda.

Y da igual si son embutidos de Vic, gambas de Palamós, guisantes del Maresme, arroz del Delta, *fesols* de Santa Pau o ternera de Girona. A todo le añadimos flores y hierbajos, y luego salimos con las bandejas cargadas para cubrir nuestro itinerario, que tenemos asignado con tanto detalle como si fuéramos conductores de autobús.

Mientras recorro mi ruta, voy cazando frases al vuelo:

—No se pueden poner trabas al dinamismo económico que genera el turismo.

—Hay que impulsar el ecosistema emprendedor que...

—*Les flors es mengen?*

—... atraer al inversor extranjero...

— *Aquesta alcaldessa representa un fre al progrés.*

— ¿Por qué no hemos ido al Via Veneto?

— *Noi, es pot repetir?*

Y así durante las ocho rondas correspondientes a las ocho tapas del menú hasta que llega la hora de los postres, que también disfrutan de decoración floral, obviamente. Debido al vino consumido, los comensales han perdido las buenas formas iniciales y ya se están tomando algunas licencias.

Por ejemplo, el grupo de Mike Comabella, el centro de atención, ha decidido que solo quiere ser servido por las chicas, a las que someten a un bombardeo de bromitas e insinuaciones. La nueva, Lu, es una de las que acaparan más atención, quizás porque el exotismo tropical estimula a la burguesía catalana.

Así que cuando consigo colocar todas y cada una de las flores correspondientes sobre la veintena de *mel i mató* que esperan sobre mi bandeja, salgo e improviso otro recorrido. La zona central está cubierta de sobra por mis compañeras, que aguantan los chistecillos con estoicismo. Yo me dedico a recorrer la periferia, menos concurrida pero igual de hambrienta, o más.

Por suerte, después de servir el último postre y los cafés, la mayoría de invitados se van porque mañana deben llegar al despacho a primera hora para seguir aparentando una rigurosa ética de trabajo. Los que se quedan con ganas de fiesta se organizan para continuar la velada en el Dry Martini.

Pasada la medianoche, el Observatori Fabra se queda desierto y comenzamos a recoger, con la vista pendiente en las botellas de vino y cava que no se han descorchado. Antes comemos algunas sobras y bromeamos llenándo-

nos la boca de flores que, a pesar de que son perfectamente comestibles, no saben a nada.

—¡Me estoy zampando la primavera a bocados! —se mofa uno imitando la voz del monstruo de las galletas.

Luego nos ponemos en serio con la limpieza y en una hora ya lo tenemos todo listo. Pasamos entonces a repartirnos el botín mientras observamos la panorámica nocturna de una ciudad que cada vez duerme menos. Vista desde aquí, sin embargo, se muestra apacible y serena, con sus ríos de lucecitas que van a desembocar al mar.

Como no hay suficientes botellas de vino, improvisamos un sorteo, a la vez que abrimos las dos últimas de cava para brindar entre nosotros. Cuando vamos a servirnos la tercera ronda, aparece un Matías más gesticulante de lo habitual para comunicarnos una noticia trágica de última hora:

—¡El pibe ese estampó su coche en una curva! ¡Se lo llevaron grave al hospital!