ABELLONA- version libro para lectores pilotos primeros capítulos

Darío Bayarri

Image not found.

Capítulo 1

ABELLONA

Jamil de gala

Esto es absurdo como le van a agregar picante de merel a un concentrado de tortomeco, si esto se supone que es un caldo digestivo, de qué clase de academia paupérrima salieron ustedes – refunfuñaba la joven jefa de cocina a sus empleados – dejen eso así yo me encargare.

Caminando por la zona caliente la joven chef expulsaba humo por los idos, taconeando el suelo sin usar tacones, se coloca los dedos en la quijada cual estatua del pensador, sus ojos fríos y amarillos cual miel eran indescifrables en ese momento, por otra parte, sus cocineros de caldos esperaban impávidos que la joven los fulminara con la mirada por su error.

Repentinamente de la cava cuarto sale un haz de luz hermoso que presagiaba bienestar para los cocineros, ella era Lucia la chef repostera del Jamil, a diferenciá de la chef esta joven mujer era la viva expresión de su arte, es fácilmente describible como un dulce suspiro. Al ver los rostros blancuzcos de los cocineros su mirada cambio a cansancio con una pisca de coqueta autoridad.

Abellona por favor, no sé qué habrán hecho estos hombres, pero te agradezco que quites esa mirada, no podemos trabajar así, en tan solo 4 horas abriremos puertas y el reto iniciara de verdad.

Como quieres que me tranquilice Lucia, si tengo que reiniciar este caldo nuevamente y mantener la producción para solo ensamblar o cocinar los pedidos de los comenzales – aunque fuese difícil de percatar Abellona en su tono de voz reflejaba frustración y un diminuto sentimiento de llanto que se tragaba por coraje – esto tiene que salir perfecto, además con trabajo duro todo se logra.

Observándola fijamente su amiga sonríe y la toma suavemente de la mejilla para susurrarle al oído que todo saldrá bien. Y pues en efecto así fue, comenzando de nuevo el plato con ayuda de sus cocineros Abellona culmina el caldo de tortomeco dejando caer una cucharada de lorenziry una especia picante que se origina de un alga que germina dentro del estómago de un pez volcánico, la cual es leve al paladar.

Ya más calmada toma su filipina azul noche y sale de la cocina para presentar su menu ejecutivo. Todos dentro del salón al ver como Abellona se abría paso hacia la pequeña tarima de músicos, se levantaron de sus asientos para escucharla, como es de costumbre para los comenzales del

Jamil, al finalizar sus palabras los comenzales tomaron asiento y desde ese instante inicio el bullicio, los mesoneros caminaban con pasos cortos pero veloces sin perder la línea de la elegancia y el ritmo, destacando una sonrisa, buenas noches y en mano una pluma fuente lista para anotar.

Francamente el ambiente apacible, sereno y elegante se limitaba al salón, irónicamente la cocina era otro mundo, aunque los separaba una sencilla puerta de vaivén, dentro de ella se encontraba una decena de personas trabajando cual maquinas ensamblando las más finas obras de arte que la ciudad de Románov podía ofrecer, el aroma de cada plato era parte de una experiencia sobrenatural, pero la especialidad de la chef Abellona destacaba entre los comenzales, el cual consistía en un caldo de verduras finamente seleccionadas y traídas desde su ciudad natal Gaudi, estas hortalizas al ser cultivadas artesanalmente tenían la consistencia de minerales, azucares, almidón y agua perfectos para dicho plato además de la tierna carne del pez cuñi, una criatura sacada del rio más cercano a la ciudad en temporada de apareamiento.

Abellona con un filoso cuchillo fileteaba el pez dejando y dentro de un recipiente depositaba el rosado saco de huevas. Con suavidad para no dañar los tejidos ahogaba los filetes dentro de una mescla de vino de tubérculos macho maduros color lima y una emulsión de frutos en conservá. Después de humedecerlos correctamente sumergía el pescado dentro del caldo de vegetales previamente salado y cocinado, 45 minutos después, el plato con el suculento caldo estaba parcialmente completo, al servirlo en una vajilla para los comenzales su color era un rosado muy delicado, con trozos de verduras flotantes y coletas de humo hipnotizando los sentidos solo para culminar agregando una pequeña tal vez minúscula cucharada de las huevas del cuñi. Siempre al terminar y segundo antes de salir a tarima Abellona decía entre dientes – aun no es perfecto – aunque ninguno de sus comensales o compañeros de trabajo lo creerían si la escucharan.

Transcurrida la noche, el capitán de mesoneros Valjid se acerca lentamente a Abellona para comentarle que uno de los más grandes críticos culinarios de la ciudad estaba sentado en el salón, sin pensar más de 2 segundos, le ordena al capitán de mesoneros que sea el quien atienda al crítico. Lucia es notificada previamente y cual aprendiz de cocina corre a la puerta para ver quién era el afamado hombre, para su sorpresa era el redactor del articulo culinario y crítico gastronómico del "estil i ritme", la revista de arte y cultura mejor catalogada del mundo, una reseña en sus páginas catapultaba o hundían a cualquier chef, por ende, la comida del Jamil no podía dejar de aparecer.

A los pocos minutos regresa Valjit con su orden la cual consistía en, la especialidad del chef y de entrada un carpaccio de lomo de hinagiban baboy, un corte muy fino de carne roja brillante como el cristal por los aceites que expiden los filamentos de esta carne, únicamente aderezado

con aceite de algas amarillas. El problema inicio cuando Abellona presto atención a la entrada, esta era un plato que le desagradaba por ser comida cruda y siempre era manejado por el sous-chef – no puede ser que este hombre pida esto, Lucia ven un minuto – Abellona con un rostro que solo expresaba ansiedad, balbuceaba docenas de escusas para desconfiar de su sous-chef, pero su amiga muy calmadamente le indicaba que sus pensamientos no tenían fundamento.

Abellona tienes que centrarte, Javi es totalmente capas de preparar ese carpaccio a nivel de clase mundial y lo sabes. Por favor confía en tu equipo no puedes hacerlo todo sola – las palabras de Lucia calmaron levemente a su compañera que al final solo observaba como su sous-chef trabajaba, mientas ella serbia el plato principal.

El sous-chef Javi, tomo un lomo de hinagiban baboy que se encontraba en la nevera, ubicándolo sobre el meso previamente esterilizado con agua hirviendo, se dispone a cortarlo con un largo y muy delgado cuchillo. Cada corte era suavemente separado y colocado en un plato debido a su delgadez, la cual era equiparable con una hoja de papel; Javi era un chef muy dedicado y meticuloso capas de igualar los estándares de exigencia de Abellona, mas tenía un punto clave de diferencia entre él y ella, este hombre era muy cálido cual abuelo – ¿chef gusta que lo presente en plato triangular o clásico? – la pregunta lastimosamente pero no extrañamente, fue ignorada, debido a la concentración de piedra que asentaba la chef en sus platos máximos. La práctica de trabajar día a día género que observara la vajilla que preparaban para el caldo de cuñi, dando a concluir que lo idónea era el plato triangular.

Chef en 2 minutos estará listo.

Vas muy lento terminalo de inmediato.

Lentamente doblo los trozos de carpaccio, en la forma de un ramo de flores, para dejar caer un hilo del aceite de algas amarillas, el cual se deslizo rápidamente para salir por el otro extremo y reunirse en el centro del plato con los demás hilos anteriormente dosificados. Al finalizar el plato, aún se podía divisar el humo gélido saliendo de los trozos de carne, inmediatamente Valjit toma el plato y cual brisa otoñal camina hacia la mesa del crítico para servirle.

Por otra parte, en la línea caliente Abellona culminaba el caldo de cuñi mientras el crítico degustaba su entrada, este plato era levemente diferente al común servido dentro del restaurante, por la forma como fueron servidas las huevas, estas normalmente eran colocadas al extremo del caldo, esta vez formaban un triángulo isósceles – aun no es perfecto – respirando profundamente se aleja del plato solo para tomar un vaso de agua y observar su arte desde lejos, solo dos minutos después Valjit toma

el plato y lo lleva a su comensal.

El crítico al finalizar cada plato tomaba un sorbo de agua y fijaba su mirada en la pequeña libreta que le acompañaba, en donde puntualmente redacto los tipis que definían su veredicto final. Concluyendo su degustación pide la cuenta para así tomar rumbo a otro lugar.

Ya por fin se fue, lastima no pidió ningún postro porque hubiera quedado con los ojos brillantes jajajaja – Lucia sin más que hacer toma un par de frulletas y se las entrega a los chef - brindemos por la buena crítica a por venir, desearía que fuera champaña, pero estamos trabajando jajajaaja.

Sé que será igual a las anteriores Lucia, el dirá que fue increíble y que el Jamil sigue siendo de alta cocina, nada más.

Chef no sea tan aguafiestas, tener una reseña así es algo que igual se debe brindar, Lucia por favor dame un cocoro que las frulletas me dan acides.

Al finalizar la noche ya en la madrugada Abellona mira con ánimos muy apagados el gran salón, con el pensamiento de que ese salón debía cambiar por algo mejor, era ineludible he indiscutible que Abellona se sentía superior al Jamil y solo pensaba en el siguiente escalafón a llegar con su mejor amiga de acompañante, al darse la vuelta sus ojos divisaron en pequeño plato que decía en letra molde "para una gran chef, de parte de su sous-chef, con solo quitar el plástico protector se dio cuenta que ella una sencilla sopa de verduras. Abellona sonriendo toma una cuchara y la come con mucha calma.

De manera muy rutinaria pasaron los días en el Jamil, nada más una que otra pareja con niños revoltosos generaron de que hablar entre el grupo de trabajo, pero al día número cuatro llega la tan afamada reseña del crítico, la cual impresa en la revista "estil i ritme" no fue leída por nadie del personal después que Lucia la coloco en el mesón solo a espera de la chef. De la oficina de administración, surge la chef con su filipina blanca de trabajo repleta de papeles, enviados por docenas de proveedores ávidos a conseguirla como cliente.

Supongo que eso es "estil i ritme", ¿ahora sin nos van a dar nuestra crítica?

Si chef, de seguro es increíble – responde un joven cocinero.

La chef toma rápidamente la revista y como es costumbre en el Jamil lee en voz alta lo escrito:

"Esta noche fui a comer al Jamil, un restaurante fino en todos sus aspectos, fui atendido maravillosamente y no creo conseguir lugar tan

servicial como es este restaurante, ambiente entrañable y señorial cabe destacar. Puntualizando lo que desean saber mis lectores es, que la entrada un, carpaccio de lomo de hinagiban baboy fue una presentación hermosa y deliciosa, sus sabores fuertes y vigoroso era llevados por una textura delicada y sensible, todo un vals. Por otra parte, se encontraba la especialidad de la casa, un caldo de pez cuñi muy sabroso, de aroma capas de hipnotizar al comensal, pero más allá de lo espectacular que siempre ha sido por 2 años este plato, no encuentro nada nuevo. Con anhelo regresare a Jamil esperando que me sorprendan de verdad".

Dejo caer la revista sobre el mesón de hierro y con un paso firme pero veloz entra al baño; todos en la cocina quedaron perplejos de la actitud de la chef, la cual jamás se había comportado así, viendo fijamente si la reseña tenía algún error o tal vez se refería a cualquier otro restaurante el sous-chef lee y relee el artículo.

Aunque nadie lo creyó al inicio, si hablaban del Jamil, cada cocinero entendió que, aun conservando su prestigio como restaurante de clase alta, para el equipo de cocina era un duro golpe, debido a que ponían a tela de juicio el simple hecho de perder su imaginación, algo que ningún chef o aprendiz de chef puede perder en su vida. Lucia, respiro profundo y camino al baño de damas solo para encontrarse una Abellona con la cara emparamada de agua, al dar un paso adelante dejando cerrar la puerta su amiga le respondió – he luchado tanto en esta vida y un papel mancho mi carrera – al hablar Abellona solo demostraba con sus gestos frustración, la más pura, simple he infantil frustración.

Tienes que calmarte señorita, recuerda aun eres la mejor chef de la ciudad y una frost nova que eso no te quepa la menor duda.

¡Jajajaja! Frost nova, por favor ese título no los dio un viejo senil de la cocina, puedes creer que conto aun vagabundo como Athan.

Tal vez sea senil, pero sigue siendo el mejor del mundo – Lucia a estas alturas ya se encontraba molesta, debido al mal genio de Abellona – vamos tenemos que dar el ejemplo eres la chef.

Con una sonrisa burlona en sus labios, abotono su filipina, seco su rostro y salió rápidamente a la cocía – ya es hora, este día tendremos muchos comensales y todo debe ser puntual y perfecto – todos vieron a la chef extrañados, mas no importo mucho debido al inicio de faena que arrancaba.

Plato tras plato, comanda tras comanda, campanada tras campanada, la chef disminuía su velocidad a tal grado que su sous-chef durante un pedido le indico que, "cuanto tiempo le faltaba para terminar", esto era insólito desde que Abellona entro al Jamil, ni siquiera su primer día como chef se había retrasado. Y finalmente termina la noche, todos comienzan a

limpiar sus espacios de trabajo, mientras la chef firmaba las órdenes de compra del día siguiente, ya todo reluciendo de limpio, Lucia se dedica hacer su inspección para retirar al equipo y por ende esperar el transporte que los lleve a casa, no es inusual que esta actividad fuera superada sin percance, justo antes de ir se Lucia llama a Abellona – ¿deseas que te acompañe a casa? – lo cual Abellona responde con una mirada agotada y perdida – tranquila voy sola – se despidieron con un corto abrazo al final.

Segundos después de ver cerrada la puerta, la joven entra en llanto, dejando caer sus penas, frustraciones y sobretodo dolor, golpeando el lavavajilla se preguntaba qué había sucedido, sin duda alguna por un instante se sintió miserable. Cansada de llorar queda dormida en la única silla dentro de la cocina, un pedazo viejo y decolorado de plástico; mientras aún seguía dormida, una figura alta vestida con pantalones formales y franela blanca le limpia las lágrimas diciendo – chef ya es hora que se diría a su hogar - al terminar la frase la cubre con una chaqueta vieja, para protegerla del frio nocturno, sin más que acotar, la monta en un taxi que competentemente lleva a la dormitada chef a su casa.

ABELLONA

Nuevas metas, una carta

Virios días pasaron desde la reseña, días arduos en realidad, los cocineros no trabajaban pares, ya que su líder ahogada en pensamiento diversos no centraba sus acciones; por primera vez Abellona no salió a impartir las palabras de apertura y así fueron los siguientes 3 días hasta llegar al descanso laboral.

La mañana del lunes Abellona despierta como de costumbre a las 5 de la madrugada, aun siendo día de asueto, se levanta de la cama totalmente despeinada y somnolienta camina al baño, poco después surge entre vapores arreglada como siempre es. Camina a la cocina y toma una bolsa de té, sumergiéndola en agua hirviendo; él te despide un ahora primaveral, tan simple como una brisa de después de las lluvias.

La joven toma asiento en la mecedora de su balcón el cual tenía vista a toda la ciudad de Romanov, lentamente una mano toca su hombro mientras la otra acariciá su cabeza – ¿mama que haces despierta tan temprano? – su madre era una mujer humilde de semblante pacifico, la larga cabellera caoba que sencillamente era recogida por un cintillo descubrían unos ojos dulces cual miel.

Cariño no es temprano llevas horas contemplando la nada, para ser exacta son las 8 de la mañana.

Sorprendida la joven se levanta, pero al no tomar la taza con firmeza, deja caer el poco de té frio que le sobraba en sus piernas – porque esto

debe pasarme a mí – musita Abellona tomándose de la cabeza, su madre al ver esta reacción se le acerca preguntándole si de verdad está bien, lo cual la joven responde por orgullo un suave “nada”; su madre estaba consiente que lo respondido era una mentira piadosa, 23 años viendo a su hija día a día le enseño que esto debía ser grave.

Abellona si deseas contarme algo poder hacerlo cariño, recuerda siempre estaré para escucharte.

Mama no me respondas nada, porque la verdad solo quiero expresarme, tal vez estoy mal, pero necesito soltarlo.

En ese momento la joven empieza a hablar, a expresarse, a llorar; ella era un prodigio sin duda alguna descubierta por la revista “Tourné” en la ciudad de Gaudí, con tan solo 15años de edad, para ese momento era un aprendiz de cocina en el restaurante más conocido, aunque no el mejor galardonado, llamado la mansión del cuñi un espacio pintoresco, donde su difunta dueña Miss Markova daba la oportunidad tanto a productores locales, como toda clase de comensales de disfrutar el arte de la cocina y la bendición que es comer algo elaborado con amor y pasión.

Esta mujer en su momento fue una gran estrella de la cocina, pero se retiró a los cuarenta años de edad, dando un único comentario – este mundo tiene muchos que desean la grandeza, yo solo busco hacer feliz – días después de lo antes mencionado se retira, a un poblado agrícola pobre pero pintoresco. Miss Markova, después de décadas en su restaurante, noto a una pequeña niña que salía del colegio y puntualmente, se colocaba en la ventana que daba hacia la cocina, a ver nada más como Miss Markova cocinaba.

Un buen día, la señora sonríe y se acerca a preguntarle a la percudida muchachita si gustaba comer algo.

Gracias señora. pero mi mama me enseñó, a no pedir comida, aunque tenga hambre.

Entonces mi niña, porque bienes todos los días a la misma hora.

Es que me gusta verla cocinar, parece magia.

Al ver esa mirada de asombro en sus ojos, Miss Markova le propone a la niña ser su asistente después de clases, siempre y cuando tenga la aprobación de su madre, además de traer trimestralmente las notas de su colegio con altas calificaciones. Lo cual, la pequeña Abellona acepto.

Un décimo cuarto día, del tercer mes del año, cuando Abellona tenía nueve años, inicia a trabajar en la mansión del cuñi como aprendiz de chef. Con el paso del tiempo la joven se desarrollaba de maneras nunca

antes vistas, su maestra detecto un talento innato en ella que jama sabia podido ver y probar en su vida; teniendo quince años se convierte en la sous chef de la mansión del cuñi. Lo demás es historia.

Pero esa Abellona llena de magia y asombro por la cocina, sufría siendo adulta postrada en la mecedora de su lujoso apartamento, siendo difícil de creer para su madre que solo fungía de buen oyente, para alivianar la carga de su hija.

Cariño, la crítica de una revista no determina quién eres profesionalmente, soy tu madre y puedo asegurar que mi bebe es la mejor de esta ciudad o tal vez del mundo.

Mama. Eres mi mama, no es de extrañar que pienses eso. Pero no me siento mal por lo que pueda hacer la critica a mi carrera, me siento mal, porque es verdad.

La realidad era que, la joven chef por medio de las palabras reseñadas en la revista, pudo caer en cuenta que, no tenía nada creado por ella, toda su cocina carecía de innovación y sobre todo de independencia, ya que sus especialidades solo eran adaptaciones, muy bien elaboradas cava destacar de todo lo aprendido en la mansión del cuñi. Ese día Abellona descubrió que tenía que descubrir su musa en la cocina, más allá de Miss Markova.

Su madre suavemente la levanta de la mecedora, para tomarla entre sus brazos y musitar – todo estará bien cariño, sé que puedes – una frase que la señora Creta siempre le dijo a su hija desde pequeña. Con más calma y hambre la joven se cienta a desayunar un sencillo plato de cereal, cuando de pronto suena el timbre del apartamento, la señora Creta se levanta a abrir, en eso un grito muy agudo y estrepitoso retumba por todo el apartamento – ¡abre ya esa puerta, tienes que ver esto amiga! – la voz era de Lucia que eufórica gritaba a todo pulmón.

Niña baje el volumen, en este edificio vive más gente.

Lo siento señora Creta.

Aceleradamente, Lucia camina hasta la cocina y le pode en la mesa un sobre rasgado, con un extrañó cello de cera como precinto de protección – que se supone que es esto Lucia – pregunta Abellona con un rostro incómodo y desconcertado. Al tomar lo contenido en su interior, Abellona ve un símbolo, que empalidece su ya muy blanco rostro.

¿Qué es hija?

Una invitación directa del chef Reinaldo Zajer.

Abellona y su madre sostenían un rostro ineludiblemente de asombro, mientras que Lucia expresaba por cada fibra de su ser, una euforia nunca vista – ¿amiga que dice? – pregunta aceleradamente la joven repostera. Tomado aire muy profundo y trastabillando las palabras Abellona comienza a leer en voz alta.

"Buen día, al chef que reciba esta carta, es grato informarle que está formalmente invitado al primer torneo mundial de cocina denominado epica kombuis, donde se reunirán los mejores 36 chef del mundo, totalmente seleccionados por un panel de expertos culinarios y mi persona. Usted posee a partir de hoy, ciento cuatro días para alistarse con sus mejores platos y encontrarnos en la casa de los arcos, ubicada en la ciudad de Mahatma. Le deseo el mayor de los éxitos chefs.

Atte. Reinaldo Zajer "

Un silenció inundo la mesa, en ese instante varias personas dentro de la cocina, pensaron que ese sueño no podía ser real por su belleza, lastimosamente ese no fue el caso de Abellona. Ella por su parte tomo la invitación y la desplazo a un lado de la mesa, levantándose en silencio; su madre no podía creer lo que observaba, alguien que le lloro para trabajar, dentro de un restaurante aun siendo una niña, ahora dejaba pasar la mayor y magnifica convocatoria de su arte, además de ser escrita por el más grande y sabio cocinero del mundo, hombre el cual le atribuían la creación de la cocina cognitiva, también llamada cocina del pensamiento.

¡Abellona, regresa aquí inmediatamente señorita!

Aunque su madre la llamo, con tono autoritario, para ella fue solo un susurró en la brisa. Atónita Lucia le pide a la señora Creta hablar con su amiga, esperando hacerla entrar en razón, lastimosamente fue un trabajo arduo, debido a la terquedad de la joven chef en sus decisiones. Ya dentro del cuarto, sentadas en la cama Lucia le preguntaba que sucedía, lo cual respondió – crees que iré a hacer el ridículo hay, estarán los mejores y yo solo soy una copia - con esas palabras su amiga se molesta en demasiá, no podía creer que alguien tan talentosa se menospreciará a ese margen.

Que eres una copia, Abellona no he conocido chef más talentosa que tú, no importa que tu plato principal allá sido creado por tu mentora.

La joven chef no tardo en refutar, exponiendo que su cocina además de no cambiar desde la mansión del cuñi, se deterioraba día a día, con un equipo ineficaz, unos comensales que no exteriorizaban sus críticas o aplausos y problemas con la administración del restaurante, levaron según a Abellona al problema que tiene.

¿Y qué piensas hacer? Dejar lo que amas y ser infeliz.

No para nada, pero tampoco voy a ir al torneo.

Firme en su postura Abellona frustraba poco a poco, la paciencia de su amiga, no obstante, el amor que ella le tiene la impulsaba a avanzar, para hacerla entrar en razón, pasaron los minutos hablando entre risas, llantos, insultos y silencios, termina la conversación. Del otro de la puerta con el oído pegado a la madrea se encontraba la señora Creta, esperando después de escuchar el segundo grito con insulto.

La primera en salir del cuarto fue Abellona con los ojos rojos cual zapatos de payaso, buscando a su madre que se encontraba en la sala del departamento, perfectamente sentada ya que segundos antes salió corriendo del pasillo de los cuartos, donde se encontraba husmeando la conversación. Con una voz suave la joven chef le expresa sus sentimientos de frustración, dentro del proyecto de vida que minuciosamente se había planteado y los problemas que presentaba con la administración del restaurante, además de que su equipo de cocina no llenaba sus expectativas, muchas veces para su forma de ver las cosas, lo cual su madre respondió – cariño, tu no estas para cumplir las expectativas de nadie y nadie está para cumplir las tuyas, cada quien es quien es, con virtudes y defectos – firmemente la señora toma asiento para escuchar la conclusión de la idea.

Después de argumentar paso a paso sus frustraciones, tanto laborales como personales, Abellona decide asistir al torneo, con la idea, de que esto la llevaría a un nuevo reto, el cual conllevaría a un cambio en su vida.

¿Estas consiente de que lo que representa servirle un plato a Reinaldo Zajer?

Asintiendo con la cabela, la chef muestra sus ojos llenos de brío por primera vez en semanas, al parecer más que un rato, para Abellona esto la llevaría al éxito. Sonriendo falsamente se dirige a su estudio y coge un atlas de ingredientes y sabores, mecánicamente abre la pagina 114, la cual trataba de las zonas montañosas de Heimdal, un pequeño poblado agrícola, ganadero, en donde se rumoreaba que los pobladores, produce los mejores quesos gracias a técnicas muy antiguas.

Este es el lugar perfecto, yo tengo problemas con la creación de nuevos ingredientes y que más raro que un queso elaborado en Heimdal para mi nuevo plato.

Cariño, pero está segura, esas zonas rurales tienden a ser peligrosas por

los animales y su difícil acceso.

Abellona con una actitud desafiante le responde a su madre que sí, no obstante, en su interior se cosechaban dudas con respecto a que aria en un viaje como ese. Se puede decir que, dentro del continente las ciudades son lugares llenos de tecnología y arte, los pueblos por su parte son lugares coloquiales y folclóricos, pero las zonas rurales donde se fusionaba la naturaleza y la humanidad, donde la tecnología era solo para trabajar o sobrevivir, escondía parajes que rara vez eran tocados por él se humano.

La gran mayoría de las personas no se aventurarían dentro de estas inexploradas tierras, no obstante, había que entender que, los ingredientes más extraños del mundo descubiertos por chef, agricultores y cazadores se encontraban en esos lugares, por lo tanto, cada chef invitado al torneo se encaminaría a la aventura solo por conseguir eso, que catapulte su plato al estrellato mundial.

ABELLONA

Piensa

El primer día de trabajo, Abellona se dirigió a la oficina de los dueños del restaurante, presentando su renuncia irreversible; estos esposos quedaron sorprendidos ante la decisión, una chef como ella, eran muy raras de encontrar y sobre todo por su edad.

Aunque expuso sus motivos de una manera muy diplomática para no revelar sus verdaderos motivos, los dueños sabían que la razón era otra. Su última noche en el Jamil, fue un espectáculo total, al comentarlo en las palabras que cada día se realizaban al abrir, todos los comensales expresaron asombro en sus rostros, solo para despedirla con una ovación de pie. Es de destacar que Abellona prometió a todos los comensales dar lo mejor de sí y poner de ella en cada plato esa noche.

Por otra parte, el salón expreso un sentimiento polarizado a su partida, algunos relajaban el semblante como si perdieran peso sobre sus hombros, otros como Javi se entristecían por la noticia y pedían acompañarla al próximo proyecto laboral donde se embarcará. La noche inicio con una faena feroz, los comensales sabían que pedir de antemano, las comandas era impresas más rápido que primicia electoral y la temperatura subió cual trópico, entre vapores y especias.

Javi, Lucia y Abellona creaban a alta velocidad arte puro platos como carpacio, estofados, fumes, ensaladas, cortes finos de carne, pescados horneados, profiteroles, crepes, flor de tacoma, besos de ángel, etc. Por su parte Valjit con alta gracia gestionaba a todo el personal de salón para

dar el todo por el todo, esa noche.

En plena jornada, acercándose las doce de la noche, hubo un momento de paz dentro de la cocina y Abellona sale a la barra para observar el gran salón desde una distancia prudente. Lo que vio, saco en ella una sonrisa y recordar las palabras de su maestra – la comida es el lenguaje que nos une a todos con amor – palabas sabias que recordó ese día.

Con una sonrisa en su rostro, toma un vaso de agua y regresa a la cocina, satisfecha por lo visto en el salón. Un espacio lleno de alegría, música y buenas conversaciones, todo acompasado por su comida, por otra parte, Abellona no puedo sentarse ni un minuto debido a una nueva oleada de clientes que reservaron mesa para el arco de cierre, este consistía en 2 horas solamente de servicio en donde los platos eran pequeños para degustar, acompañados de un fino licor elegido por el comensal.

En tan solo minutos, Valjit trajo una nueva ola de órdenes para cerrar la noche, estas representaban un reto para la joven chef debido a que no importaba mucho el sabor, lo más relevante seria la presentación para este target de cliente.

¿Chef necesita apoyo?

No, estoy bien Javi tranquilo. Hoy les daré una gran sorpresa – sonriendo pícaramente – no sabrán que les sirvieron hasta comerlo.

Tomando su cuchara favorita, la cual fue regalada por su mentora, se dedicó rápida pero sutilmente a servir un extracto de sabia del árbol sengu, una sustancia gelatinosa que absorbe el sabor del componente que la toque, por lo tanto, sobre esté pequeño charco dejo caer una valsa hecha de tocineta ahumada, que dentro almacenaba semillas de lolike triturada, las cuales dejaban un toque picoso en el paladar.

Al culminar estos platos, lo cuales fueron modestamente más de sesenta, se dedicó a crear 3 platillos más de composición minimalista, por su parte Lucia hacía gala de sus habilidades como maestra repostera, preparado no solo dulces exquisitos, sino también, su especialidad “tartaleta emizara” un postre salado suculento, el cual era la debilidad del comensal en esta jornada. Se componía de una fina masa aireada tres días antes y procesada a mano para tener una finura desigual, en su interior era bañada por un guiso, de verduras blancas, milanesas del ave samuai, champiñones verdes y el ingrediente final, un queso creado en la finca de sus abuelos, el cual era ahumado por 3 meses, y fermentado de manera única en el mundo. Este queso era considerado como un manjar para los chefs de clase mundial. Estos ingredientes orneados por veinte minutos resultaban en dicha tartaleta.

¿Cómo vas con tus platos amiga?

Concentrate en lo tuyo Lucia o perderás.

Para estas alturas de la noche era muy obvio que estaban teniendo una fiera competencia entre chef, para así desahogar sus sentimientos y despedirse una de la otra.

Las almas de Abellona y Lucia, se expresaban con tal vigor que elementos en la cocina danzaban al compás de estas, por un lado, las llamas del fogón reaccionaban a los pasos de Abellona, mientras la brisa levantaba la haría y la hacía girar alrededor de Lucia, cual petalos de cerezo en primavera.

Recuerda dejar un plato para que javi pueda elegir al final quien sabe mejor.

¡Ok tendremos jurado! Bueno espero lo disfrute.

Aunado a estos comentarios el sous chef, solo pudo sentir temor, no mejor dicho pánico. Todos en la cocina esperaban el desenlace de esta batalla culinaria sin regla alguna, mientras Valjit miraba molesto con una ceja levantada y el ceño fruncido, como dos jovencitas afectaban su meticuloso servició, todo esto suscitaba mientras los comensales terminaban su noche de placeres y lujos culinarios.

Justo cuando suena la campanada que marca la tercera hora del día, Lucia y Abellona entregaron al sous chef sus mejores platos de la noche; perfectamente decorados y presentados, cada uno podía decir que mostraba la esencia de cada chef.

El plato de Lucia fue creados como un postre, más su contenido cubría lo esencial para llamarse entrada, repleto de proteínas y una cantidad moderada de carbohidratos, fue servido un cupcake de una muy fina masa color marfil glaseada por miel de widril, en su interior se alojaba un guiso elaborado con vegetales y una carne magra muy oscura perteneciente al lagarto llamado suwudo, esta carne era considerada una de las más tiernas, dentro de los mercados del sur, como toque final que generaba el mayor atractivo eran ramas de carora una planta que su madera era utilizada como especia después de deshidratarla, irónicamente esta rama fungían la labor de chineas, que dejaban salir los vapores sobrantes del cupcake a olfato del comensal.

¿Bueno Javi dime que te parece mi casa del pantano?

Tomándolo con sus manos aún caliente, el sous chef da la primera probada, generando un pequeño crujido por traspasar la primera capa de masa, inmediatamente llega al borde exterior del cupcake el cual, estaba

húmedo sin perder un ápice de consistencia, sus texturas y aromas seducían al palabra, cual encantador de cobras. Javi maravillado por el sabor, bamboleaba su cabeza de un lado a otro mientras pensada – esto es increíble, se siente tan ligero, pero no pierde el carácter – terminando de ingerir suspira para dar el siguiente bocado.

Con otro mordisco, llega al centro del cupcake, el cual estaba repleto de ese guiso suculento aromatizado por las ramas de carora; las papilas gustativas del sous chef explotaron en ese instante, un primer impacto dulce, seguido de un sabor delicado pero salado y finalizando con esa pequeña sensación picosa, dejo a Javi alucinando sobre una tarde fría, sentado a la orilla de un hermoso y cristalino lago.

Nuevamente toma conciencia y suspira – chef Lucia, con toda franqueza no sé cómo catalogar este plato, pero le puedo resaltar que es increíble – en el rostro de Lucia se reflejaba satisfacción porque siendo su plato supremo, nadie había podido catalogarlo como postre, entrada o aperitivo.

Bueno amiga es tu turno, ten el mayor éxito jajajaja.

Tranquila no será la última vez que pierdas un duelo en contra mía

Extrañamente Abellona no presento ni sopa, ni vegetales, ni mucho menos pescado, por primer aves en un duelo intento salir de su zona de confort.

Les presento a mi bistec sin nombre, sé que les gustara, tengo dos días enteros trabajando sobre él.

Esta nueva presentación dejo muy extrañado al sous chef, debido a que su jefa no acostumbraba salirse de los márgenes seguros de la cocina, su técnica metódica era de manual, sin fallos, ni improvisaciones, en conclusión, una total innovación.

Con un cuchillo de cierra y tenedor en puñado, corta el primer trozo de esta jugosa carne y con solo hacer la primera incisión, se generó una explosión de aromas tan tenues que solo podían ser comparados con el dulzor de una fruta. Un color rojizo se divisaba en el centro del bistec, dando a demostrar una cocción perfecta a tres cuartos – disculpame olvide darte la taza de salsa – resalto Abellona mientras Javi degustaba el primer bocado.

Aun sin el aderezo, el rostro del sous chef mostraba un éxtasis impresionante, la textura de las fibras qu