



EL ARTE DEL
PASTEL PERFECTO

• ————— NOVELA ————— •

sarah vaughan



Traducción:
MARTA ARMENGOL ROYO



MAEVA

Título original:

THE ART OF BAKING BLIND

Diseño e imagen de cubierta:

Fotografía de la autora:

©

Quedan prohibidos, dentro de los límites establecidos en la ley y bajo los apercibimientos legalmente previstos, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra sin la autorización previa y por escrito de los titulares del *copyright*. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47, si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

© SARAH VAUGHAN, 2014

Publicado originalmente en Gran Bretaña por Hodder & Stoughton

© de la traducción: MARTA ARMENGOL ROYO, 2015

© MAEVA EDICIONES, 2015

Benito Castro, 6

28028 MADRID

emaeva@maeva.es

www.maeva.es

ISBN: 978-84-15893-95-0

Depósito legal: M-315-2015

Fotomecánica: Gráficas 4, S.A.

Impresión y encuadernación: Huertas, S.A.

Impreso en España / Printed in Spain

*«Todo se desmorona; el centro cede;
la anarquía se abate sobre el mundo.»*

–W. B. Yeats, El segundo advenimiento



«Creo sinceramente que las tartas hacen que la vida sea mejor.»

–Dan Lepard, Short & Sweet

Prólogo



Abril de 1964

Imagina la casa de tus sueños: una cabaña de troncos, o una granja llena de recovecos, con la fachada cubierta por una glicinia y las paredes de ladrillo calentadas por el sol.

Imagina el jardín: abejas ebrias del néctar de la malvarrosa en el aire vibrante de verano. Un manzano se agita y deja caer la fruta madura.

Y ahora imagina la misma casa hecha de dulces, con galletas doradas, tejas dibujadas con azúcar en el tejado y adornos de golosina: bastones de caramelo en los parterres de flores, gominolas apiladas a su alrededor y baldosas de onzas de chocolate. Tómame un instante para admirar esta casa de muñecas culinaria. La casa de tus sueños y un dulce que dura demasiado poco.

Kathleen Eaden deja su estilográfica y se muerde el labio inferior en señal de insatisfacción. No era eso lo que quería escribir.

Coloca su creación en el suelo y se tumba ante ella. De la falda de *tweed* asoman sus piernas largas estiradas como las de una niña. La colorida alfombra es muy acogedora y Kathleen se arrebujaba en ella arqueando la cintura y nota la mullida presión sobre el vientre.

Apoyada en los codos, contempla la casita y aspira el aroma de la Navidad: jengibre, canela, sirope, azúcar mascabado, piel de naranja, un poco de clavo. Ha espolvoreado azúcar sobre las tejas. Acerca el dedo, con mucho cuidado, para ajustar el llamador en forma de corazón que ha puesto en la puerta y se ha resbalado de su fijación de glaseado. Así, mejor. Con un pequeño gesto, lo endereza sobre el pegamento de azúcar.

Sin embargo, esta creación edulcorada que ha pasado cuatro horas construyendo aún no está perfecta. Las baldosas se han torcido y los marcos de las ventanas deberían estar mejor alineados. Se acerca para verlo bien. La luz entra sesgada y se pierde en el interior de la casita. Un error de principiante. Toma la estilográfica: «Coloca las ventanas con ayuda de una regla». ¿O quizá debería ponerles un parteluz? Mueve los labios en silencio

mientras redacta las instrucciones para las lectoras de la revista *Hogar*. Su mano se mueve tan deprisa que el papel se arruga, pero la caligrafía permanece inmaculada: graciosos tirabuzones que recorren la página en tinta color azul real.

Relee lo que acaba de escribir. Aún no lo tiene. No logra transmitir el motivo por el cual adora construir casitas de caramelo, aunque sea una actividad carente de sentido. Trata de vaciar la mente para olvidarse de la ansiedad que le produce la fecha de entrega. Los acordes rasgados del último éxito de los Beatles le llenan la cabeza con su melodía alegre y adictiva. «*I don't care too much for money*»,* canta el cuarteto de Liverpool, y aunque a sus veintisiete años ya es mayorcita para encandilarse con unos chicos melenudos, la alegre melodía la distrae momentáneamente.

Debe continuar. Se incorpora un poco y mira por las ventanitas. ¿Será que no ha encontrado el enfoque adecuado? ¿Cómo puede fascinar esta casita a Susan, su sobrina de seis años? ¿Qué tiene que fascine a la niña de seis años que Kathleen lleva dentro?

Una casita de caramelo es más que la suma de sus partes: más que dulces y galletas de jengibre pegados con glaseado de azúcar y barnizados con clara de huevo. Esta casita de cuento de hadas tiene algo mágico...

Y, de repente, encuentra la respuesta.

Las lágrimas le arden en los ojos. Parpadea para enjuagarlas. Ahora no. No tiene tiempo. Debe terminar su columna. Respira hondo, se dice. Inspira dos segundos, expira en cinco; dentro, dos, fuera, cinco.

Se pone de rodillas y vuelve a colocar la casita sobre la mesa antes de regresar a sus notas. Una taza de *earl grey* ya frío reposa sobre los papeles, y casi derrama el té al levantarla para dar un sorbo. Vuelve a compadecerse de sí misma; la emoción es un nudo tan tirante que imagina que debe de ser visible dentro de su flaco pecho. Trata de tragársela con otro sorbo de té. ¿Sigue ahí? Sí, por supuesto. Con cada respiración, a punto de ahogarla. Pero no lo conseguirá. Tiene que dominarla.

* «No me importa demasiado el dinero.» (*N. de la T.*)

Alcanza una gominola y la aplasta contra su paladar. La dulzura se expande por la lengua y la garganta. Es insustancial, pero la distrae. Da otro sorbo de té. Ya se siente algo mejor.

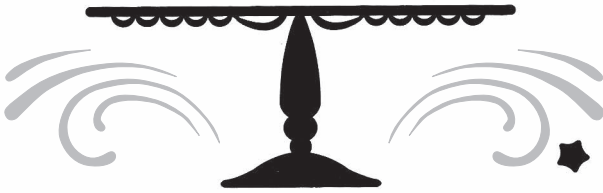
«La decana de la repostería con una silueta envidiable» no se comportaría así, ¿verdad? Esa descripción, acuñada por la revista *Harper's*, suele provocarle una sonrisa socarrona. Pero ahora procura aceptar el cumplido con sinceridad. Se lleva las manos a la cintura, en un intento por alisarse la falda y erguirse; los pulgares reposan en las hendiduras de la pelvis. Quizá tenga sus ventajas, después de todo.

Se recuesta en la silla y endereza la hoja de papel. Si tan solo pudiera ignorar la tristeza que le corroe el estómago, podría terminar la columna. Inspira con decisión y relee el último párrafo. Su letra es insegura y emborronada.

Por dios, Kathleen. Destapa la estilográfica con decisión y, dispuesta a ignorar las lágrimas que a pesar de sus esfuerzos vuelven a aflorar, Kathleen Eaden empieza a escribir.



Biscochos ★



La gente me pregunta a menudo por mi secreto. ¿Te lo cuento? No hay ningún secreto. Cualquiera puede hacer una tarta o un bizcocho con tan solo conocer unos principios básicos y seguir la receta al pie de la letra. Y esto es lo más importante. La más mínima variación en la temperatura del horno o en la medida de los ingredientes, el no tamizar la harina o no introducir el aire suficiente en la masa puede acabar en un bizcocho deplorable. Pero si se hace con precisión, cualquiera puede hornear una tarta celestial.

Las reglas básicas: los huevos y la mantequilla siempre deben estar a temperatura ambiente. Usa harina que contenga levadura, tamízala para airearla, e incorpórala con cuidado para añadir aún más aire. Prepara siempre los moldes antes de empezar y precalienta el horno. Pon el molde en el horno con cuidado y cierra la puerta suavemente, como si acabaras de dejar a un bebé en la cuna. Y jamás abras el horno hasta transcurridos por lo menos dos tercios del tiempo de cocción.

Una vez que tu creación esté dorada y la saques del horno, espera unos minutos antes de desmoldarla y después déjala reposar sobre una rejilla para que le dé bien el aire. Cuando se haya enfriado, rellénala con la mejor mermelada y espolvorea azúcar glas por encima. Sírvela con un buen té a la hora de la merienda.

El bizcocho Victoria perfecto debe ser ligero, esponjoso y aromatizado con huevos frescos y vainilla. Ha de tener un aire exuberante, pero sin excesos. Un pedazo de bizcocho Victoria relleno de mermelada de fram-buesa o, en verano, de nata y fresas, es una indulgencia diaria que todos deberíamos permitirnos. Tres huevos y 150 gramos de azúcar, mantequilla y harina con levadura, y tendrás el cielo al alcance de un molde de tarta.

—Kathleen Eaden, *El arte del pastel perfecto* (1966)

1

Enero de 2012

Vicky Marchant echa el aliento sobre el frío cristal de la ventana y dibuja un corazón. Una lágrima gruesa de condensación resbala por el dibujo, ella la recoge con el dedo y dibuja una A, de Alfie. La letra también lagrimea; con immaculados trozos de papel de cocina Vicky limpia el cristal con cuidado, hasta que desaparece la humedad.

Debo de estar volviéndome loca, piensa. Eso, o estoy deprimida. Fuera, el granizo repiquetea sobre el césped helado.

Bueno, es difícil estar animado en enero. La alegría de la Navidad, amplificada por Alfie, su hijo de tres años, se acaba de golpe, como si la guardaran en una caja con los adornos. Los de este año eran peras y perdices doradas, querubines rococó, carámbanos y estrellas.

Enero —el maldito enero, lo llama ella— está dominado por la abstinencia, la penitencia y la virtud; todos sus amigos han empezado dietas sin alcohol, sin lácteos, sin gluten. En enero nadie quiere salir a cenar, y si logra convencer a alguna otra mamá para comer, se trata siempre de algo frugal: crema de verduras sin queso, que languidece desde las fiestas. Cualquier oferta de tarta casera de fruta confitada, de galletas o tartaletas de nueces se aparta con una risita. «¡Uy, no, no puedo!», insistía el día anterior su vecina Sophie mientras Vicky le ofrecía una tarta entera. Sonaba aterrada, como si temiera que Vicky fuera a obligarla a comérsela.

Pero no es la abstinencia generalizada lo que más la frustra, sino la sensación de encontrarse en suspenso. La temperatura bajo cero impide que Alfie pueda salir a corretear por el jardín, y solo puede llevarlo al parque cubierto algunos días por semana. Sin nieve ni sol, la gran helada anunciada en las noticias

se ha convertido en un tedioso ciclo de rascar el hielo del coche y echar sal en la calle, de abrigarse lo suficiente y aguantar los gimoteos de Alfie si, como suele ocurrir, Vicky olvida sus calcetines para las botas de agua.

Suelta un suspiro largo y pesado. Fuera, el granizo ha parado de repente, dejando por todo recuerdo las canicas heladas en el césped. El cielo gris es tan implacable como siempre; los árboles desnudos están quietos, la tierra, baldía. No queda ni rastro de las flores que ella y el pequeño Alf plantaron en octubre. El jardín parece vacío incluso de esperanza.

Enciende la cafetera y le pone la medida de café para un espresso doble, con la confianza de que la explosión de cafeína la revitalice y mejore su mañana. Porque, si debe ser honesta consigo misma, algo que siempre intenta, sabe que su frustración no tiene nada que ver con el tiempo.

Me llamo Vicky Marchant, se imagina anunciando en otra interminable sesión de ludoteca, y soy un ama de casa fraudulenta. Mamá de un solo niño, sin las demandas ni exigencias de múltiples hijos ni la presión de tener que trabajar. Tengo un niño precioso y sano que me quiere. Y yo lo adoro. Pero no estoy segura de que esto de la maternidad se me dé muy bien, o —esto lo susurra— que me guste mucho. Ah, y lo mejor de todo: soy una maestra de primaria «excelente», según el Ministerio de Educación. Se supone que debería saber lo que me hago. Entonces ¿por qué me cuesta tanto cuidar de mi hijo?

No tendría que haber sido así, piensa, mientras la máquina gruñe y escupe café caliente. Cuando nació Alfie, el plan era que ella dejaría el trabajo para volcarse en el bebé, y en los que seguirían. Su bien equipada cocina se convertiría en una galería de obras maestras pintadas con ceras; en el amplio jardín habría gallinas, flores y plantas aromáticas; cada nuevo día traería nuevas aventuras para ella y sus hijos vestidos de Petit Bateau. No contó con el duro trabajo de los primeros meses de maternidad con un niño que se negaba a dormir y un marido que se negaba a levantarse; ni con la ira que desató el niño al decorar las paredes recién pintadas con las huellas de sus manitas; ni con la impotencia que causó que un zorro se zampara las gallinas.

Se diría que una maestra de escuela tendría que saber que los bebés prefieren las ludotecas de las parroquias, con sus galletas inacabables y tazas de suave café instantáneo, a un vaso de leche en Starbucks; que una expedición al centro siempre desemboca en una rabieta dramática, con Alfie, tieso como una tabla, forcejeando para no dejarse atar al carrito, con la fuerza de un muelle en tensión que se escapa de sus manos.

Debería haber sabido que la purpurina siempre acabaría esparcida por toda la cocina, y que de un niño de tres años no podía esperarse nada más artístico que una masa chorreante de cartón piedra. Pero, no sabe cómo, lo había olvidado, o tal vez pecó ingenuamente de optimista. Se creía capaz de resolver cualquier problema con una voz calmada y un suministro interminable de pegatinas. No, la maternidad no se parecía en nada a lo que había imaginado.

Solo hay una cosa que siente que puede hacer con Alfie, reflexiona mientras limpia la máquina y vuelve a llenarla de café: hacer postres. Se ha convertido en una actividad que cada vez se les da mejor. Empezaron con los *cupcakes*, sobre los que ella retenía el control artístico, y no tardaron en pasar de las galletas de jengibre a las tejas de almendra; de masa para pizza a pan de masa madre; de tartaletas de mermelada a *tarte tatin*.

Alfie, que comprendió enseguida que si vertía agua en el suelo o pegamento sobre la mesa al hacer manualidades se ganaba una reacción furiosa, ha descubierto que es mucho mejor si casca un huevo correctamente y deja caer la clara pegajosa en el cuenco «sin trocitos de cáscara». Mamá canta mientras hace tartas, y si frunce el ceño cuando él se excita al tamizar, y la mezcla de harina y cacao empieza a volar hacia el suelo, su irritación es solo momentánea, acaba disipada por el reconfortante aroma de un bizcocho en el horno y la experiencia sensual de lamer la masa del cuenco.

Para Vicki, hacer tartas con su hijo es la prueba tangible de que es una buena madre.

—¿Lo has hecho tú? ¿Con Alfie? —la preguntó el lunes su amiga Ali cuando ella, con una sonrisa modesta, le tendió una bandeja *vintage* para tartas.

Sintió un rubor de satisfacción ante las alabanzas de su amiga, no solo hacia su labor sino al hecho de que lo hubiera hecho con su hijo.

—Dios mío, ¿y no te pone de los nervios el desorden? —siguió Ali—. ¡Será la maestra que llevas dentro! A mí nunca se me ocurriría hacer una tarta con Sam.

Como siempre, Vicki sintió un poco de lástima.

—Le encanta —dijo con un encogimiento de hombros, sin darle más importancia. Y, como si lo hubieran ensayado, su niño de pelo revuelto la miró y sonrió, entrelazando la manita con la suya mientras le tendía al hijo de Ali una galleta casera—. Y a mí también.

Sin embargo, hoy esa satisfacción se le muestra esquiva. Solo siente irritación al observar el mar de piezas de Lego, la ropa limpia que languidece en el tendedero, los calcetines abandonados y desaparejados, uno colgando de la silla ergonómicamente perfecta de Alfie, y el otro arrugado bajo una caja de juguetes como un cruasán viejo que esperara ser recogido.

Suspira y hace un esfuerzo para respirar hondo y sentir el aroma de limón, azúcar y mantequilla que inunda su cocina y la baña en una deliciosa brisa cítrica. Suena el reloj de pared y Vicki abre el horno para sacar una *tarte au citron* exquisitamente cuajada. El amarillo viscoso del relleno reluce en contraste con el terso hojaldre dorado, horneado a la perfección. Y Vicki sonrío.

2

Al hornear, es importante no escatimar con los ingredientes ni intentar economizar. No creas que puedes cubrir el expediente con el mínimo imprescindible. Tu familia se merece lo mejor.

Soy una gran defensora de la moderación y el ahorro, pero a nadie le gusta un bizcocho mediocre o un pan apelmazado, ni un pastel de carne hecho de restos o un flan pocho. Recuerda: la repostería es un acto de amor.

Jennifer Briggs aporrea una *focaccia* en la encimera de granito de la amplia cocina de su granja de Suffolk, se detiene un momento y mira por la ventana, más allá del muro de su jardín. Empiezan a dolerle los brazos de tanto castigar a la masa. Estirar, amasar y estirar de nuevo para que se forme el gluten. Le pica la nariz y se la rasca con los nudillos enharinados.

Un gato —uno de los dos que la visitan siempre que cocina— camina por el suelo y maúlla con insistencia; se sienta a contemplar la enorme nevera.

—No, aún no es tu hora de comer —le dice Jennifer. Y luego añade, divertida—: Ah, tú también lo has visto, ¿eh? Pues que sepas que no espero grandes noticias.

El gato parpadea, impenetrable, y empieza a acicalarse, pero Jennifer sigue mirando el anuncio, que ha recortado primorosamente de *Eaden's: la revista*, y pegado a la puerta de la nevera con un imán en forma de corazón.

«Buscamos a los mejores pasteleros de Gran Bretaña», declara, imitando el estilo del icónico cartel de Lord Kitchener de la Primera Guerra Mundial. «Tu país te necesita para hornear los mejores postres de la nación.»

En seductora cursiva, un texto explica que los supermercados Eaden e Hijo buscan a la «Nueva Señora Eaden», una repostera aficionada con el talento suficiente para emular a la esposa del fundador de la cadena, que en 1966 publicó el clásico

El arte del pastel perfecto y murió el año pasado. El ganador se llevará un contrato de cincuenta mil libras para representar la sección de repostería de la cadena, escribirá una columna mensual en la revista y será la estrella de su campaña publicitaria. La Nueva Señora Eaden (o señor) podrá entonces lanzar su propia carrera repostera.

Jennifer, cocinera entusiasta, se sintió atraída por el concurso y, tras muchas dudas, se inscribió. Se crio con *El arte del pastel perfecto*, con su madre cantando las alabanzas de Kathleen Eaden y sus odas a los postres más exquisitos.

Jennifer hace la compra en Eaden's y cree que se trata de un concurso serio de repostería, a pesar de los ridículos vídeos de YouTube que los ganadores de cada prueba deberán grabar. Los jueces, desde luego, son autoridades en la materia: Dan Keller, el atractivo panadero artesano, y Harriet Strong, autora de más de treinta libros de cocina y estrella de un longevo programa gastronómico en televisión. No se trata de un *reality show*, sino de una competición organizada por el supermercado más prestigioso del país: una cadena que defiende el producto de alta calidad, natural y fresco, y que presupone que no hay nada que entusiasme más a sus clientes que la repostería.

Jennifer es uno de esos clientes, presentó su solicitud justo antes de Navidad. Aún no ha logrado quitarse la espina de que no la llamaran, pero, en realidad, no le sorprende. En la letra pequeña de la web del concurso se explica que el supermercado se reserva el derecho de elegir a concursantes que reflejen de forma adecuada los distintos grupos demográficos del país. También se ponía un énfasis excesivo en la importancia de adjuntar fotografías a la solicitud, y sospecha que, a sus cincuenta y dos años, es demasiado vieja y está demasiado gorda para participar.

Suspira e imagina su solicitud pasando por las manos de los seleccionadores, personas jóvenes, supone, no mucho mayores que sus tres hijas, que acaban de convertirse en adultas. El corte de pelo práctico, poco favorecedor y aburrido, pero apropiado para la esposa del dentista del pueblo y miembro del instituto de la mujer. La cara ancha y abierta coloreada por la rosácea, testigo de su estilo de vida saludable y su aparente ausencia de vanidad. Y una

figura que la convierte en caricatura: la cocinera gorda, risueña y asexuada.

Vuelve al amasado.

Ser gorda, acepta mientras en un repentino arranque de ira golpea con más brío la masa, es algo a lo que se ha acostumbrado desde que su amor floreciente por la repostería coincidió con su entrada en la mediana edad.

—Nunca te fíes de un cocinero delgado —dice a veces, con los brazos cruzados, aún pulcros, bajo su seno, que se ha convertido en un único seno, más que en dos pechos diferenciados, que sigue creciendo a medida que lo hace su talla. Ahora viste una cuarenta y ocho, ya no se la puede describir como voluptuosa, exuberante o, ni siquiera «achuchable». Tiene los muslos, que se frotan al andar, veteados de estrías, como las que aparecen en la *focaccia* cuando la estira demasiado. Su barriga se bambolea con la consistencia untuosa de la nata montada.

Sus hijas, si se molestaran en preguntarse al respecto, supondrían que a su madre esto le es indiferente. Jennifer parece exactamente lo que es: una Madre Tierra de mejillas sonrosadas. Una cocinera excelente que se saca de la manga una docena de *scones* o un bizcocho Victoria hecho con huevos de sus propias gallinas si sus amigos se presentan por sorpresa a la hora de la merienda. La hipereficiente piedra angular de la familia.

Solo Lizzie, la pequeña, que acaba de empezar la universidad en Bristol, se pregunta si su madre es tan feliz como dice ser.

—¿Estás bien, mamá? —le preguntó dubitativamente en Navidad—. ¿No te importa estar aquí cocinando solo para papá, ahora que estamos todas en la universidad?

Jennifer sonrió.

—¿Me estás preguntando qué hago todo el día?

Sus hijas mayores estaban menos preocupadas.

—Oh, eso es lo que más le gusta hacer, cuidarnos, ocuparse del viejo gruñón, ¿verdad? —intervino Kate.

—Claro que sí. Eres nuestra madre gallina clueca, ¿a que sí? —Emma, de veintidós años, la más seca, le rodeó la cintura con el brazo para abrazarla. Jennifer se sintió turbada por el comentario, pero el abrazo la reconfortó.

—Pues tengo mucho que hacer: la cocina, el jardín... y las gallinas, por supuesto —intentaba parecer muy ocupada.

Las chicas, sin ganas de ver más que la parte positiva, se rieron.

—Deja de preocuparte, Lizzie —conminó Emma a su hermana menor—. Ya la has oído. Hace lo mismo de siempre.

Parecía que no se les ocurría pensar que en otro tiempo su madre tuvo una carrera, aunque abandonó su trabajo de enfermera cuando tuvo a su primera hija. Para cuando las tres niñas empezaron la escuela, nadie tenía interés en que trabajara fuera de casa, así que allí se quedó.

Y ahora, cuando se preocupa, Lizzie le manda un sms cariñoso y deja que la rápida y alegre respuesta la tranquilice: «Me ha alegrado tu mensaje, cielo. He pasado un día estupendo en el jardín, ahora estoy haciendo pudín pegajoso. Besos».

Jennifer, que ha hecho un gran esfuerzo por dar a su mensaje el tono adecuado, observa el teléfono, deseando que suene. Pero el aparato permanece en silencio. Así que, sola en la cocina, amasa y amasa y amasa.

3

Al servir una tarta, debe ofrecerse siempre un tenedor pequeño y una servilleta. Nunca obligues a tus invitados a comer. La tarta es algo que uno debe elegir libremente tras calcular el efecto potencial sobre la línea y decidir que es tan delicioso que merece la pena sucumbir. Entrégate a su seducción de todo corazón, o saborea la satisfacción de saber que puedes resistirte.

Karen Hammond está sentada en un taburete en la isla central de su cocina impoluta; la arruga en su ceño se vuelve más profunda cuando examina la superficie de mármol.

Un sol acuoso se cuele por la enorme claraboya, resaltando las lámparas bajas de cobre. La mujer de la limpieza llegará más tarde, y unas pocas motas de polvo danzan en los rayos de luz en un halo sucio que se mueve a su alrededor.

Una mancha grasienta, la huella delatora de un pulgar, estropea la límpida superficie de la isla. ¿Cómo se le ha podido pasar? Echa mano del aerosol antibacterias y la limpia. Su cara se refleja en la superficie y Karen se detiene un momento para estudiarla: un retrato de concentración, inflexible, tenso.

Una vez borrada la imperfección, guarda los productos de limpieza y examina la estancia. Sus uñas, esmaltadas en *Rouge Noir* de Chanel, repiquetean contra la encimera con un tamborileo sordo. Un ritmo que insta a ponerse en movimiento, a buscar la perfección.

Sobre la otra encimera hay una tarta de zanahoria. El glaseado reluce. Grandes pasas sultanas la saludan desde el bizcocho naranja. Inspira para oler el azúcar, las especias, el huevo. La tienta esa tarta, como un adolescente arrogante apoyado en una esquina.

—Vamos, sabes que me deseas. ¿Un mordisquito? ¿Una cucharadita de glaseado? Venga, cariño, ¿qué hay de malo en eso?

Karen se resiste. Los utensilios de cocina están en el lavavajillas; el bol, lleno de restos de glaseado, ya lo ha lavado, secado y guardado en su armario. Por un momento se imaginó repararlo con el dedo y llevarse a la boca la combinación celestial de queso mascarpone, azúcar y un chorrito de zumo de lima. Pero incluso mientras lo pensaba, sabía que nunca lo haría. El control y la autodisciplina son la clave de todo. Hace tiempo que sabe que el breve placer de sucumbir no tiene punto de comparación con la emoción de resistirse.

Jake, su hijo de diecisiete años, medio hombre, medio niño, entra en la cocina.

—¿Qué tal, mamá?

Ella se tensa al oír esa afectación típica de colegio privado.

Antes de abrir la nevera y examinar lo que contiene Jake se mete las manos en los bolsillos de los vaqueros que le caen por debajo de la cintura. Se le sube la camiseta y Karen puede verle la hendidura entre las nalgas. Siente el impulso de subirle los pantalones de un tirón. De decirle que se vista correctamente. Pero aparta la mirada.

—¿Hay algo de comer?

Es una pregunta retórica. Empieza a apilar en un plato queso y embutido, mantequilla y panecillos, un número aparentemente ilimitado de calorías que su cuerpo de metro noventa puede tolerar sin problema. Karen se tensa cuando su hijo coloca despreocupadamente el botín sobre la encimera, desbaratando en un instante su orden.

La mirada de Jake barre la cocina inmaculada hasta detenerse sobre su última creación.

—Ah... una tarta. No te importa, ¿verdad, mamá? —continúa, mientras clava un cuchillo de pan en la tarta y se corta una porción considerable. La devora como si estuviera famélico. Lluven las migas sobre el suelo y un goterón de glaseado, que aún está blando, cae del cuchillo.

Karen ya no puede soportarlo.

—Por Dios, Jake. Si vas a zampártelo, hazlo bien.

Le tiende un platito de porcelana y un delicado tenedor de plata.

—¿Para qué es eso?

—Ya sabes parta qué es. Es un tenedor de tarta. Come como Dios manda.

Su hijo la observa con falsa incredulidad.

—Jo, mamá. Nadie diría que naciste en un pueblo de mala muerte —alarga sus vocales, impostando un acento barriobajero—. ¿Desde cuándo te has vuelto tan fina?

Su tono la hiere como una cuchillada. Desde que mi hijo empezó a burlarse de mí, quiere replicar. Desde que él y su hermana pasaron a otro círculo social, lleno de partidos de rugby y clases de violonchelo, de viajes de esquí y declinaciones en latín. Desde que entraron en un mundo diferente al mío.

Pero no dice nada. Se limita a contemplar a su hijo, tan guapo con sus facciones patricias, con una piel afortunadamente libre de acné, que ahora está arrugada a causa de su mueca de menosprecio.

—Si quieres comerte mi tarta, lo harás según mis reglas. —Es lo mejor que se le ocurre; las palabras brotan de sus labios en un tono más furioso de lo que pretendía. Es más un murmullo que una orden.

Él suelta una risotada.

—Tranqui, mamá. Cálmate.

La mira como si viniera de otro planeta, mientras sigue engullendo la tarta que mastica con eficiencia.

—Oye, está bueno. Mira, prueba un poco.

Sostiene un pedazo y lo empuja hacia sus labios. Karen se echa hacia atrás, asustada.

—No, gracias —dice con la voz tensa—. No tengo hambre.

Jake se encoge de hombros y se la termina.

—¿Y un poco de glaseado? —insiste mientras se corta otro trozo más pequeño—. Mira, pruébalo del cuchillo. Vamos. —Sus labios se retuercen en una sonrisa, como si le diera un premio por su buen comportamiento. Lo tiene peligrosamente cerca de la boca, pero no se rinde.

—¡He dicho que no!

Es casi un grito. Jake enarca una ceja. Ella se fuerza a suavizar la voz, e inspira profundamente.

—No, gracias, cariño. Es que no me escuchas.

Finde estar ocupada para olvidar cuanto antes su estallido: guarda en la nevera la comida que su hijo ha sacado, y saca para ella una coca-cola *light*. El líquido acaramelado burbujea en un vaso de cristal, y la quema cuando las burbujas le recorren la garganta. Este es su vicio, ahora que ha dejado la nicotina: una bebida milagrosa que tiene cero calorías pero que parece colmarla.

Su hijo sigue observándola, ahora con las manos en alto, como suplicando.

—No te entiendo. Haces estas tartas buenísimas y ni siquiera las pruebas. ¿Qué te pasa? Ni que estuvieras gorda...

Examina el cuerpo de la talla treinta y seis de su madre: el abdomen plano y el esternón pronunciado; la piel tersa sobre los pómulos; las costillas visibles bajo el pecho. Sacude la cabeza, como si él fuera el padre divertido por las manías de sus hijos, y se marcha.

Karen está a punto de reñirle, de decirle que meta el plato en el lavavajillas, cuando él le da el golpe de gracia: un dardo lanzado tan al desgaire que al principio se pregunta si lo ha oído bien.

—No engañas a nadie, mamá —murmura mientras se aleja, con las manos bien hundidas en los bolsillos. Y lo repite entre dientes, casi susurrando—: No engañas a nadie.

¿Qué demonios habrá querido decir con eso? El miedo le arde en las venas mientras sale a la carrera de su opulenta casa victoriana a las afueras de la bienestante ciudad de Winchester para empezar un entrenamiento de cuarenta y cinco minutos en el que eliminará unas 565 calorías, calcula, y que —eso espera—, le servirá también para eliminar la vergüenza.

Mantiene un paso acelerado. Los pies golpean el asfalto a buen ritmo, talón-punta, el torso recto pero relajado, la respiración regular y profunda. Las hileras de casas se convierten en borrones, borrones cuyos precios disminuyen a medida que se aleja del centro: casitas georgianas dan paso a filas de adosados, que, a su vez, dan paso a edificios unifamiliares más modernos; la mayoría se parecen entre ellos, exceptuando alguna joya urbanística singular.

Ha llegado muy lejos, se dice mientras pasa de largo de los juzgados, la estación de tren y el hospital, hacia el campo. Ha llegado muy lejos y no dejará que todo se venga abajo solo porque su hijo, ese hermoso niño-hombre que a veces le cuesta creer que saliera de ella, piense que sabe algo que la pondrá en su lugar.

Siente acidez en el estómago. «No engañas a nadie, mamá.» ¿Se refiere a sus orígenes humildes, de los que se niega a hablar, o a algo más concreto? ¿Qué es lo que sabe? ¿Cuál de sus dos secretos ha descubierto? ¿O es solo un farol?

¿Se lo habrá contado a Oliver? Sigue siendo su marido, aunque, ahora que de lunes a viernes vive en su piso de Londres, hacen vidas cada vez más separadas. Tal es la distancia entre los dos que a menudo se pregunta si aún la querrá, con lo absorto que está en su trabajo. ¿Y Livy? Piensa en su hija, tan seria, tan distinta de ella a los quince años, y se da cuenta de que tiene los puños apretados, como si tratara de aferrarse a la inocencia de su niña.

Recuerda un instante de diez años atrás: Jake, que entonces tenía siete años, transformando su primer ensayo en un partido de rugby, con las rodillas llenas de rasguños, las espinillas salpicadas de barro y una sonrisa de orgullo. A quien acudió corriendo para recibir un abrazo victorioso no fue a Oliver, ni a su entrenador, sino a ella, que estaba a pie del terreno de juego, muerta de frío. «Te quiero, mamá.» Susurró con la cara hundida en su cuello, abrazándola con fuerza. Ella era su mundo. «La mejor mamá del mundo, del universo.» Aquella pasión se prolongó bastante tiempo. ¿De dónde procede ahora ese desprecio?

La duda la reconome mientras avanza con mayor dificultad, su recorrido se vuelve más difícil. Una pendiente un poco más intensa hasta la cima de una de las colinas más altas de la zona. Una ocasión para llevar el cuerpo al límite. El suelo ya no está asfaltado, y cruza la pista forestal para correr sobre la hierba bordeada de zarzas, que se agitan cuando un coche pasa a toda velocidad y le salpica las piernas de agua.

Echa un vistazo al cronómetro que lleva adherido al bíceps. Ya lleva casi la mitad. Cinco kilómetros; veintidós minutos;

257 calorías. Empieza un esprint. Tiene que quemar más, correr más deprisa; debería ser capaz de correr más deprisa.

Su respiración se ha vuelto ansiosa e irregular. Empieza a tararear, como si quisiera atenuar la ansiedad. Sigue adelante, se dice. Jake no sabe nada. Sigue adelante.

La sangre le sube a la cabeza en oleadas que van desincronizadas con la música de su iPod. Sigue adelante. Sigue adelante. Jake no sabe nada. Repite el mantra, deseando poder creerlo.

Y entonces, de pronto se encuentra en la cima de la colina y la voz le sale de repente: un grito de alivio y de orgullo. A su espalda se extiende Winchester: un lugar selecto, tradicional y de privilegiado. Has llegado muy lejos, se repite. Has llegado muy lejos.

Las praderas anegadas relucen y, mientras recupera el aliento, un rayo de sol ilumina la catedral y el prestigioso colegio. Reemprende la carrera; su respiración se acompasa mientras avanza sobre llano. Incrementa el ritmo, rápido y regular. Has llegado muy lejos; has llegado muy lejos; y no volverás atrás por nada.