

Sarah Vaughan

EL *arte* DEL
PASTEL **PERFECTO**

¡Qué triste sería la vida
sin dulces!



MAEVA

Si tienes un club de lectura
o quieres organizar uno, en nuestra web encontrarás
guías de lectura de algunos de nuestros títulos
<http://www.maeva.es/guias-lectura>

Índice

Cubierta
La autora
Prólogo
Bizcochos
Galletas
Pan
Tartas saladas y dulces
Tartas y postres de cuchara
Un té festivo
Epílogo
Agradecimientos
Créditos
Notas



Sarah Vaughan estudió literatura en Oxford y periodismo en la Westminster Press School of Journalism, y luego se formó en la agencia Press Association. Trabajó once años en el prestigioso periódico *The Guardian*, donde ejerció como reportera de actualidad y periodista especializada en política y salud. Actualmente colabora en distintos blogs literarios, como Novelicious.com, y se dedica plenamente a la literatura. *El arte del pastel perfecto* es su primera novela. Vive cerca de Cambridge con su familia y acaba de finalizar su segundo libro.

*Para Ella, Jack y Phil.
Con amor*

Todos los personajes de esta novela son fruto de la ficción.
Cualquier semejanza con personas reales, vivas o muertas,
es pura coincidencia.

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

–W. B. Yeats, El segundo advenimiento



*«Creo sinceramente que los pasteles 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. Tómate 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 immaculada: 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 fascina 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 al levantarla para dar un sorbo casi derrama el té. Vuelve a compadecerse de sí mis-

ma; 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.

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 socarrosa. 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.



La gente me pregunta a menudo por mi secreto. ¿Te lo cuento? No hay ningún secreto. Cualquiera puede hacer 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 un bizcocho 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 frambuesa o, en verano, de nata y fresas, es una indulgencia cotidiana 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 bizcocho.

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

1

Enero de 2012

Vicki 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 Vicki 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 el queso Stilton 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 Vicki le ofrecía una tarta entera. Sonaba aterrada, como si temiera que Vicki 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, Vicki 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 Vicki 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 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 siguieran. 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