

*Autora best seller de The New York Times*

# SUSAN WIGGS

DULCE COMO LA MIEL



Isabel Johansen, una reputada chef criada en la apacible población de Archangel, había decidido transformar su hogar en una exclusiva escuela de cocina, un lugar único al que otros soñadores, como ella, pudieran acudir para aprender el arte culinario. La hacienda de Bella Vista, salpicada de huertos de manzanos, frondosos jardines y colmenas, era el lugar ideal para el proyecto de Isabel... y también el lugar perfecto para olvidar su pasado.

Sin embargo, los planes de Isabel, tan cuidadosamente elaborados, empezaron a torcerse cuando Cormac O'Neill, el arrogante reportero, un hombre destrozado por la guerra, apareció para desenterrar el pasado. Siempre se le había dado mejor exponer las vidas de los demás que su bien protegido corazón, pero la apacible vida en una pequeña ciudad, unida a la ardiente sensualidad de la cocina de Isabel, lo habían animado a revelar unas cuantas verdades sobre sí mismo.

La ensoñadora dulzura del verano era la época perfecta del año para exacerbar las emociones en una historia donde el pasado y el presente iban a colisionar para crear un inesperado futuro.

## Índice de contenido

Cubierta

Dulce como la miel

Índice de recetas

Primera parte

Capítulo 1

Capítulo 2

Capítulo 3

Capítulo 4

Capítulo 5

Segunda parte

Capítulo 6

Capítulo 7

Tercera parte

Capítulo 8

Capítulo 9

Cuarta parte

Capítulo 10

Capítulo 11

Capítulo 12

Quinta parte

Capítulo 13

Capítulo 14

Sexta parte

Capítulo 15

Capítulo 16

Séptima parte

Capítulo 17

Octava parte

Capítulo 18

Capítulo 19

Capítulo 20

Capítulo 21

Capítulo 22

Capítulo 23

Capítulo 24

Capítulo 25

Epílogo

Agradecimientos

Sobre la autora

## Índice de recetas

- Tarta «Picadura de abeja»
- Fruta de verano con aderezo de miel
- Limonada de lavanda con miel
- *Piernik*
- Pollo frito con mantequilla de miel
- Tarta de colibrí
- *Vincotto*
- Cóctel de autor Bella Vista

*Para dos hermosas damas llamadas Clara Louise:  
mi madre y mi nieta*

## Primera parte

Una abeja ocupada en libar néctar raramente picará, salvo cuando se la asuste o la pisen. Si una abeja presiente una amenaza o es alertada por el olor de las feromonas de ataque, reaccionará agresivamente y picará. El aguijón de la abeja obrera está revestido de púas, y cuando se hunde en la piel de su víctima, se desprende de su abdomen, provocándole la muerte al cabo de unos instantes.

Sin embargo, el aguijón de la abeja reina no posee púas.

La reina puede picar una y otra vez sin morir.

## TARTA «PICADURA DE ABEJA»

La tradicional *Bienenstich* (tarta de picadura de abeja) es una complicada elaboración de masa de *brioche* y crema pastelera, cubierta de una crujiente capa caramelizada de almendras, miel y mantequilla. Esta versión simplificada es igual de deliciosa, sobre todo para desayunar con una buena taza de café.

### MASA

- 2 ¼ tazas de harina
- 4 cucharadas soperas de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de miel
- 1 ½ cucharadita de levadura en polvo
- ¾ cucharadita de sal
- 2 huevos
- ¼ taza de agua, o leche, templada

Mezclar todos los ingredientes para la masa en un bol y remover hasta formar una bola pegajosa y elástica. Depositar la masa sobre una tabla ligeramente untada con aceite y amasar durante cinco o siete minutos hasta que la consistencia sea suave. Si posee una batidora con función amasadora, puede utilizarla, a velocidad media durante cuatro o siete minutos. Verter la masa en un bol untado con mantequilla derretida y darle la vuelta repetidamente para que la masa se impregne bien. Cubrir el bol con un paño o papel film plástico y dejar que suba durante una hora aproximadamente, hasta que su aspecto sea suave y esponjoso.

Transferir de nuevo la masa a una tabla untada con aceite, doblarla (puede que se oiga el sonido, semejante a un suspiro, del aire al escapar) y formar una bola. Colocar la



masa en un molde de unos 25 centímetros, previamente forrado de mantequilla. También se puede emplear un molde para bizcochos de 33 × 23 centímetros. No hay que preocuparse si la masa parece despegarse del borde del molde. Basta con dejarla descansar para que el gluten se relaje, facilitando el manejo de la masa. Pasados unos treinta minutos, estirar suavemente la masa y fijarla a los bordes del molde.

Mientras la masa descansa, preparar la cobertura.

#### COBERTURA DE MIEL, ALMENDRA Y CAMELO

6 cucharadas soperas de mantequilla  
1/3 taza de azúcar  
3 cucharadas soperas de miel  
2 cucharadas soperas de nata espesa  
1 1/2 taza de almendras laminadas  
Una pizca de sal

Derretir la mantequilla en un cazo a temperatura media. Añadir el azúcar, la miel y la nata. Llevar la mezcla a ebullición y cocer entre tres y cinco minutos hasta conseguir un jarabe dorado. Añadir las almendras y dejar enfriar ligeramente la mezcla. A continuación, extenderla sobre la masa de la tarta.

Hornear la tarta a unos 175 °C durante veinticinco minutos, hasta que la cobertura de almendra adquiera un profundo tono dorado y un palillo pinchado en la masa salga limpio. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Mientras la tarta se enfría, preparar la crema pastelera.

#### CREMA PASTELERA

1 taza, menos dos cucharadas soperas, de nata espesa, batida hasta que quede montada

2 tazas de natillas de vainilla. Pueden ser caseras, compradas o de sobre. Dependerá de la habilidad y tiempo del repostero

1 cucharada sopera de miel

1 cucharada sopera de Bärenjäger, o cualquier otro licor de miel

Servir la tarta en porciones cuadradas o triangulares, con una porción de crema pastelera y una copita de Hidromiel, café o té. El hidromiel es un licor dulce hecho a base de miel. Es la bebida alcohólica más antigua que se conoce.

(Fuente: adaptada de una receta tradicional)

## Capítulo 1

La primera regla del colmenero, y una que Isabel había jurado no romper jamás, era conservar la calma. Pero mientras contemplaba el enorme enjambre de abejas colgadas de una rama de aligustre, temió tener que faltar a su palabra.

La apicultura era nueva para ella, pero eso no era excusa. Estaba preparada para atrapar su primer enjambre. Se había leído todos los libros sobre apicultura de la biblioteca municipal de Archangel. Había visto una docena de vídeos en internet. Pero en ningún libro o vídeo se mencionaba que el zumbido de diez mil abejas sería el sonido más horripilante que hubiera oído jamás. Le recordaba a la música de los monos voladores de *El mago de Oz*.

—No pienses en los monos voladores—murmuró en un susurro. Y eso, por supuesto, garantizó que no pensara en otra cosa.

Necesitó de toda su fuerza de voluntad y capacidad de control para no correr despavorida hacia la primera acequia, gritando a pleno pulmón.

La mañana había comenzado muy prometedor. Isabel había saltado de la cama al amanecer para saludar otro perfecto día en Sonoma. Unas sutiles franjas de niebla costera alcanzaban los valles y montañas del interior, suavizando las colinas verdes y doradas como si se tratara de un velo nupcial. Isabel se había puesto apresuradamente unos pantalones cortos y una camiseta y se había llevado a *Charlie* de paseo más allá de los manzanos y los nogales, aprovechando para aspirar el aire cargado de olor a lavanda y a hierba calentada por el sol. El paraíso terrenal.

Últimamente se despertaba muy temprano, demasiado excitada para dormir. Estaba trabajando en el mayor pro-

yecto que se hubiera atrevido a acometer nunca: transformar su hogar familiar en una residencia y escuela de cocina. Los trabajos estaban casi terminados y, si todo iba según lo planeado, iba a poder recibir a los primeros alumnos de la Escuela de cocina Bella Vista para la época de la cosecha.

La enorme y caótica hacienda, de estilo misión, con su manzanar y huerta de plantas culinarias era el enclave perfecto para su proyecto. Hacía mucho tiempo, demasiado, que ese lugar solo era ocupado por ella misma y su abuelo, y los sueños de Isabel siempre habían sobrepasado su presupuesto. Le apasionaba la cocina y estaba enamorada de la idea de construir un lugar al que otros soñadores pudieran acudir para aprender el arte culinario. Y por fin había encontrado el modo de amoldarse a una casa que siempre le había parecido demasiado grande.

Isabel estaba decidida a hacer revivir la casa en todos sus aspectos, llenarla de la vibrante energía de la vida. Y esos días estaba agradecida por poder disponer al fin de los recursos para devolverle a ese lugar su antiguo esplendor.

Lo cual implicaba volver a abrir la hacienda al mundo. Quería que fuera algo más que el lugar en el que su anciano abuelo y ella pasaban los días. Llevaba demasiado tiempo comportándose como una ermitaña. El verano llegaría con una boda cargada de parabienes. Y en otoño daría alojamiento a los alumnos de la escuela de cocina.

Con la cabeza llena de planes para el día había ido con *Charlie*, el flacucho cruce de perro pastor alemán, a echar un vistazo a las abejas. Al llegar a las colmenas, colocadas sobre una pendiente junto a un irregular camino al final del principal huerto de manzanos, había oído a los monos voladores, y comprendido lo que sucedía. Un enjambre.

Era algo normal. Como una viuda dejando paso a su sucesor, la vieja reina abandonaba la colmena en busca de un nuevo hogar, llevándose con ella a más de la mitad de las obreras. No era habitual que se formara un enjambre tan

temprano, pero el sol de la mañana ya calentaba fuerte. Las abejas exploradoras buscaban el lugar ideal para construir una nueva colmena mientras el resto se aferraba en bloque a una rama y esperaba. Isabel debía atrapar al enjambre y meterlo en una colmena vacía antes de que regresaran las exploradoras y se llevaran a todas las abejas lejos de allí.

Rápidamente había enviado un mensaje de texto a Jamie Westfall, el experto en abejas de la comarca. Hacía una semana le había dejado un folleto publicitario en el buzón: *Cambio trabajos de mantenimiento de colmenas por miel*. Nunca lo había visto, pero había guardado su número de teléfono en la lista de contactos. Por si acaso. Desgraciadamente, un enjambre en ese estadio intermedio era algo efímero, y si ese tipo no aparecía pronto, Isabel debería actuar sola. Tras colocarse la capucha de la sudadera y la careta con mosquitera, y agarrado una caja de cartón con tapa, se había acercado al enjambre colgante.

Se le antojó que sería algo sencillo. Salvo que esa cosa que colgaba del arbusto tenía el aspecto de una horrible barba rojiza y viviente. El zumbido le llenó la cabeza y recorrió su cuerpo como la sangre en las venas. No dejaba de recordarse a sí misma que no había nada que temer a pesar del terrorífico aspecto y el furioso sonido del enjambre. Solo estaban buscando casa, nada más. Cualquiera sería capaz de entender su necesidad. Si algo había que Isabel ansiara más que nada en el mundo era sentirse en casa.

—De acuerdo —murmuró sin apartar la vista de la densa maraña de abejas, con el corazón acelerado.

Capturar un enjambre se suponía que debía ser emocionante. Era la manera ideal de llenar más colmenas y evitaba que las abejas anidaran en lugares incómodos, como en los preciados manzanos de su abuelo.

Las abejas estaban en un estado dócil. No se mostraban a la defensiva porque iban atiborradas de miel y no tenían ningún hogar que defender.

*Charlie* se tumbó lacónicamente en las hierbas altas junto a la colina y se dispuso a tomar el sol.

—Ya lo tengo —continuó murmurando ella—. Es el enjambre perfecto. Ja, ja, ¿lo pillas, *Charlie*? —Levantó la vista hacia el perro flacucho—. Como el libro. *El enjambre perfecto*. Me parto de risa.

A Isabel no le parecía extraño hablar con un perro. Siempre lo había hecho. Hija única, criada en Bella Vista, enclaustrada entre manzanares y viñedos, y sobreprotegida por sus abuelos, de niña había aprendido a ser feliz sin otra compañía que la suya propia. De adulta se protegía porque era lo que la vida le había enseñado a hacer.

—Te diré lo que haremos, *Charlie* —le explicó a su perro—. Voy a actuar. Nada de ruidos fuertes ni movimientos bruscos.

Dejó la caja de cartón en el suelo bajo la rama que se vencía por el peso de las abejas. ¡Cielos!, sí que era grande el enjambre. El sol le calentaba la espalda, recordándole que se le acababa el tiempo.

Con manos temblorosas sujetó las tijeras de podar.

—Ahora —anunció, preparándose para actuar—. Será mejor no esperar más —estaba harta de perder oportunidades. Había que aprovechar el momento.

Con el corazón acelerado, abrió las tijeras de podar y cortó la rama. El enjambre cayó dentro de la caja de cartón... al menos la mayor parte.

El zumbido se intensificó y algunas abejas se separaron del enjambre. Isabel tuvo que hacer acopio de todo su valor para no salir huyendo. Estaba a punto de romper la primera e inviolable regla y perder la calma. ¿Y qué si desaparecía el enjambre? Tampoco era una cuestión de vida o muerte.

Pero sí de orgullo y voluntad. Quería quedarse con las abejas. Bella Vista siempre había sido una granja de labor y la familia Johansen había vivido de los huertos de manzanos y jardines desde el final de la Segunda Guerra Mundial.

—Muy bien, chicos —masculló entre dientes—. Allá vamos.

Agachándose, ajustó la rama con suavidad para que encajara en el interior de la caja. Las abejas que se habían soltado regresaron junto al enjambre. Iban a permanecer junto a la reina. Era la única manera de sobrevivir.

Isabel, que temblaba de pies a cabeza, levantó la caja del suelo. Pesaba mucho, más de lo que se había imaginado. Y las abejas parecían agitadas. Se movían más deprisa, aunque quizás solo fuera su imaginación. Pero no pudo evitar preguntarse si eso no sería una indicación del regreso de las exploradoras.

Un fuerte pinchazo en el hombro casi le hizo perder el control.

—¡Ay! —exclamó—. ¡Eh, eh, eh! Se supone que deberías ser dócil. ¿Qué te pasa? —Seguramente el pobre bicho había quedado atrapado bajo la sudadera—. Despacio y con cuidado —añadió Isabel para sí misma—. Se supone que se me da bien ir despacio y con cuidado. Demasiado bien en opinión de Tess.

Tess era con diferencia la hermana más impulsiva. A veces le exasperaban la cautela y titubeos de Isabel.

Había llegado el momento crítico. El siguiente paso era introducir el enjambre en la colmena vacía.

Y justo en ese instante, *Charlie* soltó un ladrido, se levantó y trotó hacia el camino. Se oyó el ruido de un motor, su tono totalmente diferente al del zumbido de las abejas. ¿Un trabajador del manzano?

Se volvió justo en el instante en que un Jeep color amarillo con barra antivuelco y la capota bajada coronaba la colina, bamboleándose sobre el desigual terreno y escupiendo grava a los lados de las ruedas. Un aluvión de abejas salió de la caja y varias aterrizaron siniestramente sobre el velo que cubría el rostro de Isabel.

«Frena», quiso gritar. «Las estás alterando».