

# SUSAN WIGGS

## *La cabaña de invierno*

Crónicas de Lakeshore 2



Jenny Majesky lo había perdido todo en un devastador incendio. Pero entre las cenizas de su casa, escondido entre las pertenencias de su abuelo, había encontrado un extraordinario tesoro. Un tesoro que la impulsaría a investigar la verdad y la encaminaría hacia una vida que jamás habría imaginado. La cabaña de invierno, situada a orillas del lago Willow, se convertiría en un refugio seguro para Jenny. Allí, junto a Rourke McKnight, el jefe de policía del pueblo, intentaría descifrar los misterios revelados por el incendio.

Pero cuando una tormenta de nieve los obligó a permanecer allí encerrados, Jenny, acostumbrada a la seguridad y a la rutina de dirigir una panadería familiar, dejó de pronto de sentirse segura. Porque aunque estuviera a salvo de la tormenta, sabía que estando junto a Rourke, su corazón siempre estaría en peligro.

# COMIDA PARA PENSAR

## de Jenny Majesky

### Kolaches para principiantes

Es curiosa la cantidad de cocineros que se dejan intimidar por la levadura. Cuando ven que forma parte de los ingredientes de una receta, pasan página rápidamente. Pero no hay por qué tener ningún miedo a la siguiente receta.

Esta masa en particular resulta muy agradecida. Es elástica, fuerte y le hará sentirse como un auténtico profesional. Como Helen Majesky, mi abuela, solía decir: «tanto en la cocina como en la vida, uno siempre sabe más de lo que piensa».

### *Kolaches*

- 1 cucharada de azúcar
- 2 sobres de levadura en polvo (lo cual es una lástima, puesto que la levadura la venden en paquetes de tres sobres)
- ½ taza de agua caliente
- 2 tazas de leche
- 6 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de sal
- 2 yemas de huevo ligeramente batidas
- ½ taza de azúcar
- 6 ¼ tazas de harina
- 1 ½ barras de mantequilla derretida

Colocar la levadura en la taza de medir y espolvorear sobre ella una cucharada de azúcar. Añadir el agua caliente. ¿A

qué temperatura? La mayor parte de los libros de cocina recomiendan entre cuarenta y cincuenta grados. Los cocineros experimentados son capaces de calcular la temperatura salpicando algunas gotas en la parte interior de la muñeca. Los principiantes deberán utilizar un termómetro. Si el agua está excesivamente caliente, matará los ingredientes activos.

Calentar la leche en una cazuela pequeña, añadir la mantequilla y remover hasta que quede completamente derretida. Enfriar hasta que quede tibia y verter en el cuenco en el que se mezclarán los ingredientes. Añadir la sal y el azúcar e incorporar poco a poco las yemas de huevo, removiendo siempre enérgicamente para evitar que cuaje. A continuación, echar la levadura.

Añadir la harina, taza por taza sin dejar de remover. Cuando comienza a resultar demasiado difícil remover la masa, comenzar a amasar con las manos, intentando que la masa quede reluciente y pegajosa. Continuar añadiendo harina y amasando hasta que la masa adquiera cierto brillo. Colocar la masa en un cuenco previamente aceitado, cubrirla con un trapo húmedo y dejarla en un lugar cálido. Al cabo de una hora, aproximadamente, la masa habrá duplicado su tamaño. Mi abuela solía dejar las huellas de dos dedos enharinados sobre la mesa y si las marcas permanecían, decía que la masa había subido. Después, por supuesto, hay que pinchar la masa para desinflarla. Un suave suspiro perfumado por la levadura es el indicativo de que la masa está lista.

Tomar entonces porciones del tamaño de un huevo y redondearlas. Colocarlas sobre la bandeja del horno a varios centímetros de distancia y hornearlas durante unos quince minutos. Con el dedo, hacer un agujero en cada una de las bolas para colocar sobre ellas la fruta. El relleno para los *kolaches* ha sido fuente de discusiones y debates entre cocineros polacos, pero mi abuela nunca participó de ellos. «Haz cualquier cosa que sepa bien», era su lema. Una cu-

charada de mermelada de fresa, melocotón en almíbar, higos en conserva, una ciruela o un pedazo de queso dulce pueden ser rellenos adecuados.

Preparar la cobertura mezclando  $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla derretida con una taza de azúcar y una cucharadita de canela. Untar cada *kolache* con la cobertura, colocar la bandeja en un lugar cálido y dejar reposar la masa durante cerca de una hora. Mientras tanto, precalentar el horno a unos ciento ochenta grados y hornear entre veinte y cuarenta minutos, hasta que los *kolaches* adquieran un tono dorado. Prestar particular atención a la base, que tiende a quemarse si se encuentra excesivamente cerca de la fuente de calor.

Sacar los dulces del horno, untarlos con mantequilla derretida y llevarlos a un lugar frío. Con esta receta, obtendremos tres docenas de *kolaches*.

Mi abuela solía decirme que no me preocupara por el tiempo que lleva todo el proceso. Hornear es un acto de amor, ¿y quién calcula la cantidad de tiempo que se dedica al amor?

## Uno

JENNY MAJESKY se apartó del escritorio y se estiró masajéandose la espalda para intentar aliviar un ligero dolor. Algo, quizá el profundo silencio de la casa vacía, la había despertado a las tres de la madrugada y no había sido capaz de volver a dormir. En zapatillas y en bata, había estado intentando concentrarse en la columna que escribía para el periódico, pero, por lo visto, tampoco estaba en condiciones de escribir.

Eran demasiadas las cosas que quería decir, las historias que quería contar, ¿pero cómo resumir los recuerdos y todo lo que durante toda una vida había aprendido en la cocina en una columna semanal?

Jenny siempre había querido escribir algo más que una columna. Y la vida, comprendió, estaba empezando a dejarle sin excusas para no hacerlo. En realidad, debería haber empezado escribiendo un libro.

Al igual que cualquier escritor que se preciara de serlo, al ver que no rendía, Jenny decidió dejar la escritura para más adelante. Con aire ausente, tomó la alianza de matrimonio de su abuela, que guardaba sobre un platito de porcelana china en su escritorio. Todavía no había decidido qué hacer con aquella sencilla alianza de oro que Helen Majesky había lucido durante cincuenta años de matrimonio y una década de viudedad. Cuando cocinaba, su abuela siempre guardaba la alianza en el bolsillo del delantal. Era casi un milagro que no la hubiera perdido nunca. Pero le había hecho prometer a Jenny que no la enterrarían con ella.

Mientras giraba la alianza entre sus dedos, Jenny imaginaba las manos de su abuela, unas manos fuertes y firmes para amasar el pan, pero que sabían ser delicadas cuando Helen acariciaba las mejillas de su nieta o las posaba en su frente para saber si tenía fiebre.

Jenny deslizó el anillo en su dedo y cerró la mano en un puño. Ella también tenía una alianza de matrimonio, una alianza que le habían entregado y ella había recibido con ilusionada esperanza, pero que nunca se había puesto. La guardaba en el fondo de un cajón que nunca abría.

Era casi imposible, en las oscuras horas de la madrugada, no hacer un recuento de todas sus pérdidas. El abandono de su madre, que había desaparecido de su lado siendo ella una niña, la de su abuelo y al final, quizá la más importante y dolorosa para ella, la de su abuela.

Solo habían pasado unas cuantas semanas desde que la habían enterrado. Después del inicial frenesí de visitas y llamadas, se había producido un vacío que le hacía sentirse profundamente sola. Por supuesto, tenía amigos y compañeros de trabajo que la querían como si formara parte de su familia. Pero la firme presencia de su abuela, que la había criado como si fuera su propia hija, había desaparecido.

Por la fuerza de la costumbre, guardó el documento en el que había estado trabajando. Después se ató la bata con fuerza, se acercó a la ventana y posó la frente en el frío cristal para observar la noche invernal. La nieve eliminaba las aristas afiladas y los colores del paisaje. En medio de la noche, la calle Maple estaba completamente desierta, bañada en la luz blanquecina de la solitaria farola de la manzana en la que Jenny había vivido durante toda su vida. Se había asomado a esa misma ventana en innumerables ocasiones, esperando... ¿Qué? Esperando que algo cambiara, que algo empezara.

Suspiró inquieta y su aliento empañó el cristal. Los copos de nieve, cada vez más abundantes, se arremolinaban alrededor de la farola. Jenny adoraba la nieve; siempre le

había gustado. Contemplando aquel paisaje, se imaginaba a sí misma de niña, subiendo tras su abuelo por aquella colina. Solía caminar sobre sus pasos, literalmente, buscando las huellas que su abuelo dejaba en la nieve y arrastrando tras ella un trineo que llevaba atado a una cuerda.

Sus abuelos habían estado a su lado durante todos los momentos de la infancia. Tras su muerte, ya no quedaba nadie con quien compartir aquellos recuerdos, alguien a quien poder mirar y decir «¿te acuerdas de cuando...?».

Su madre se había marchado cuando ella tenía cuatro años y su padre era un extraño al que había conocido seis meses atrás. Pero Jenny no lo lamentaba. Por lo que sabía sobre sus padres biológicos, ninguno de ellos estaba tan preparado para educar a una niña como Helen y Leo Majesky.

Un ruido, un golpe sordo seguido de algo parecido a un arañazo en la madera la sobresaltó, arrancándola bruscamente de sus pensamientos. Incluyó la cabeza, escuchó con atención y decidió que debía haber sido la nieve o algún carámbano cayendo por el tejado. Uno no sabía hasta qué punto podía ser silenciosa una casa hasta que no se descubría completamente solo en ella.

Desde que su abuela había muerto, Jenny se despertaba siempre en medio de la noche, con la cabeza llena de recuerdos que parecían estar pidiéndole a gritos que los escribiera. Todos ellos parecían emanar, al igual que el olor del horno, de la cocina de su abuela. Jenny había llevado un diario durante toda su vida y, durante los últimos años, aquella costumbre había dado lugar a la aparición de una columna para el *Avalon Troubadour*, en la que intercalaba recetas con tradiciones populares y anécdotas personales. Desde que su abuela ya no estaba a su lado, Jenny ya no podía comentar las recetas con ella, o preguntarle por el origen de cierto ingrediente o alguna técnica de horneado. Jenny estaba completamente sola y tenía miedo de olvidar todo lo que sabía si tardaba demasiado en transcribirlo.

Aquel pensamiento la puso de nuevo en acción. Tenía intención de transcribir todas las recetas de su abuela, algunas de ellas escritas todavía en Polaco sobre papel amarilleado por el tiempo. Helen guardaba aquellas recetas en la cocina, en una caja de latón que llevaba años cerrada. Sin importarle que fueran las tres y media de la madrugada, Jenny bajó las escaleras. Cuando entró en la despensa, se sintió sobrecogida por un conjunto de olores dolorosamente familiares: el olor de las especias que utilizaba su abuela, de la harina y de los cereales. Se puso de puntillas para buscar una vieja caja de latón. Consiguió bajarla de la estantería, pero perdió el equilibrio y la caja terminó en el suelo. Las recetas salieron volando a sus pies.

Jenny soltó entonces una maldición que jamás habría utilizado en presencia de su abuela y continuó de puntillas, procurando no pisar ninguno de aquellos frágiles documentos. Necesitaba una linterna, porque en la despensa no había luz. La encontró en un cajón, pero las pilas estaban gastadas y sabía que no había pilas nuevas en toda la casa. Consideró la posibilidad de encender una vela, pero no quería tener ningún percance con ninguna de aquellas recetas manuscritas y únicas. Se apoyó contra el mostrador de la cocina, elevó los ojos al cielo y susurró.

—Lo siento, abuela.

Fijó entonces la mirada en el detector de humos. Ajá, pensó. Arrastró una de las sillas de la cocina, se subió en ella, abrió el detector de humos, sacó las pilas del detector y las metió en la linterna.

Regresó a la despensa y recogió con mucho cuidado las recetas, que crujían bajo sus dedos como las hojas secas caídas en otoño. Las guardó de nuevo en la caja y llevó la caja a la cocina. Eran notas y recetas que su abuela había escrito en su lengua nativa, el polaco. En la parte de atrás de una hoja amarilla con los bordes gastados por el tiempo, descubrió una firma escrita con los trazos delicados de la tinta. La entonces mano infantil de su abuela había escri-

to su nombre, Helenka Maciejewski, docenas de veces. Aquel era el nombre de su abuela, antes de que lo hubiera anglicanizado. Seguramente lo había escrito cuando todavía no se había casado.

Había muchas cosas de sus abuelos que Jenny desconocía. No sabía, por ejemplo, cómo se habían sentido al abandonar siendo casi unos niños la única casa que conocían para iniciar una nueva vida en el otro extremo del mundo. ¿Tenían miedo? ¿Les ilusionaba el cambio? ¿Discutían entre ellos? ¿Se apoyaban?

Cerró los ojos al notar el inicio de un ataque de pánico en el estómago y en el pecho. Aquellos ataques eran una experiencia relativamente nueva para Jenny, una experiencia tan inesperada como sombría. El primero lo había sufrido estando en el hospital, cuando estaba cumpliendo con las obligaciones propias de los parientes más próximos a un paciente. Estaba firmando un formulario cuando de pronto, habían comenzado a entumecerse los dedos de la mano izquierda y había tenido que dejar el bolígrafo para llevarse la mano a la garganta.

—No puedo respirar —le había dicho a la enfermera—. Creo que estoy sufriendo un infarto.

El médico que la había atendido, un médico residente con aspecto cansado y procedente de Tonawanda, se había mostrado muy comprensivo mientras la examinaba con paciencia y le había explicado lo que le ocurría. Era algo normal, le había dicho, aquellos ataques eran una respuesta física a un trauma y los síntomas eran tan reales y aterradores como lo serían los de cualquier enfermedad.

Desde entonces, Jenny había llegado a estar íntimamente familiarizada con aquellos síntomas. Siendo como era una mujer práctica y sensata, se suponía que no podía sucumbir a algo tan incontrolable e irracional como un ataque de pánico. Sin embargo, en aquel momento se sentía incapaz de detener aquella desagradable sensación; era

como si un ejército de arañas estuviera ascendiendo por su pecho y el corazón estuviera a punto de explotarle.

Miró desesperada a su alrededor, preguntándose dónde habría dejado las pastillas que el médico le había dado. Odiaba aquellas pastillas casi tanto como los ataques de pánico. ¿Por qué no era capaz de superarlo sola? ¿Por qué no le bastaba con una taza de café y uno de los pasteles de mermelada de albaricoque de su abuela?

Eso, al menos, podría servirle de distracción. A esas horas de la noche, uno de los pocos lugares en los que se podía encontrar a alguien despierto en Avalon era la panadería que sus abuelos habían fundado en mil novecientos cincuenta y dos. Helen se había especializado en hornear *kolaches*, unos pastelillos polacos rellenos de fruta o de queso dulce, bizcochos y tartas que habían llegado a convertirse en una leyenda local, todos los restaurantes y las tiendas especializadas de la plaza se los pedían y los vendían también a los turistas polacos que llegaban a Avalon desde la ciudad de Nueva York, buscando el fresco de la hierba en verano o los colores extraordinarios del otoño.

Tras la muerte de su abuela, Jenny era la única propietaria de la panadería.

Decidida a vencer al miedo, se vistió rápidamente con unos pantalones, un jersey de lana gruesa, botas altas, una chaqueta de *ski* y un gorro de lana. Por supuesto, no podía utilizar el coche hasta que las máquinas quitanieves hubieran hecho su ronda. Además, para poder sacar el coche del garaje, antes tendría que quitar la nieve del camino, algo que odiaba. La panadería estaba a solo seis manzanas de distancia, en una de las plazas más céntricas e importantes de la localidad. Solo tardaría unos minutos en llegar hasta allí y a lo mejor el ejercicio la ayudaba a superar la crisis de ansiedad.

Solo por si acaso, tomó el frasco de pastillas y lo guardó en el bolsillo.

Agarró el bolso y comenzó a caminar en medio de un silencio glacial. Había dejado de nevar y las nubes se abrían, permitiendo ver las estrellas. Sentía la nieve recién caída bajo sus pies mientras seguía aquella ruta que había recorrido desde que era una niña. Había crecido en la panadería, rodeada por la intensa fragancia del pan y las especias, los ruidos de las máquinas mezcladoras, los temporizadores del horno y las bandejas.

Una única luz iluminaba la puerta trasera del local. Permaneció allí durante unos segundos, sacudiéndose la nieve de las botas. Una vez dentro, en la zona desde la que se accedía al interior de la panadería, se las quitó y se puso los zuecos que estaban colocados en una estantería, al lado de la puerta.

—Soy yo —anunció mientras recorría con la mirada la zona de trabajo.

Estaba tan limpia como siempre, con los sacos de harina apoyados contra la pared y las garrafas de miel a su lado. Los ingredientes para las especialidades estaban colocados en estanterías que iban desde el suelo hasta el techo, en recipientes que indicaban claramente su contenido: piñones, aceitunas, nueces, pasas, mijo... Los refrigeradores estaban immaculados, los hornos y los mostradores resplandecían bajo las luces y los aromas intensos de la canela y la levadura impregnaban el aire. Desde la radio atronaba la música de Three 6 Maphia, lo que indicaba que Zach estaba trabajando. Entre los rítmicos latidos del hip-hop, podía oírse el ronroneo de la batidora.

—Soy yo, Zach —gritó, estirando el cuello para ver si le veía.

Zach salió de la zona de las mezcladoras empujando un carrito lleno de masa recién hecha. Zach Alger, que estaba ya en su último año de instituto, llevaba dos años trabajando en la panadería. No parecía importarle tener que levantarse de madrugada y siempre iba al instituto con una bolsa de pasteles recién hechos. Tenía unos rasgos nórdicos in-

confundibles, ojos azules, pelo rubio, casi blanco, y un rostro enérgico y atractivo.

—¿Ocurre algo? —le preguntó a Jenny.

—No podía dormir —contestó, ligeramente avergonzada—. ¿Está Laura por aquí?

—Preparando las hogazas —contestó el chico mientras se llevaba la masa.

Laura Tuttle llevaba treinta años trabajando en la panadería y los últimos veinticinco como maestra panadera. Conocía el negocio mejor que la propia Jenny y decía que le encantaba trabajar a esas horas, que el horario de la panadería se adaptaba perfectamente a su ritmo vital.

—Vaya, mira quién está aquí —dijo al verla, pero ni siquiera alzó la mirada.

—Me moría de ganas de comer un *kolache*.

Jenny empujó las puertas que conducían a la zona de la cafetería y allí se sirvió una taza de café y un pastel del día anterior. Regresó después a la zona de trabajo, disfrutando del sabor del dulce, pero sin haber recobrado la calma. Buscó un delantal en uno de los percheros de la puerta y se lo puso.

Jenny rara vez trabajaba como panadera. Como propietaria y directora, siempre estaba ocupada supervisando y administrando el negocio. Tenía un despacho en el piso de arriba con vistas a la plaza y un monitor de seguridad desde el que veía todo lo que ocurría en el mostrador de la panadería. Pasaba la mayor parte del día atendiendo las necesidades de empleados, suministradores y clientes. Vivía con el teléfono pegado a la oreja y los ojos clavados en el monitor. Pero a veces, pensó, uno tenía que remangarse y hundir las manos en la masa. Y no había sensación comparable a la de hundir las manos en una masa caliente. Era como sentir algo vivo entre los dedos.

Se puso el delantal por encima de la cabeza y se acercó a Laura. Los panes especiales se hacían en bandejas más pequeñas y completamente a mano. Aquel día, prepararían un pan polaco tradicional, hecho con huevo, cascara de naranja y pasas de corinto.

Laura y ella trabajaron codo a codo, pesando antes de terminar de darles forma las porciones de masa, aunque las dos eran capaces de calcularlas a ojo.

En el otro extremo de la panadería, estaba el refrigerador en el que guardaban las tartas de su abuela. Por supuesto, técnicamente no eran de Helen Majesky, pero las recetas originales del merengue de limón, de la tarta de tres bayas, de la tarta de crema de leche y de todas las demás, eran de Helen. Sus secretos y sus técnicas habían ido pasando de una generación de panaderos a la siguiente y en aquel momento, incluso después de muerta, parecía dirigir la panadería con la misma delicadeza y dulzura que cuando vivía.

Jenny se sintió extrañamente distanciada de sí misma mientras trenzaba la masa para hacer las hogazas. Veía sus manos blancas, cubiertas de harina, y veía las manos de su abuela, levantando y girando la masa con una paciencia y un ritmo que Jenny no reconocía como propios. Llevaba grabada la muerte de su abuela muy dentro de ella. Habían pasado tres semanas, dos días y catorce horas desde entonces. Jenny odiaba saber con aquella precisión el momento en el que había comenzado su completa soledad.

Laura continuaba trabajando, colocando cada una de las barras de pan en un molde. Movía la cabeza al ritmo del hip-hop que continuaba sonando en la radio. Le gustaba realmente aquella música, aunque Jenny sospechaba que no prestaba atención a las letras.

—La echas mucho de menos, ¿verdad? —preguntó Laura.

Era la clase de persona que sabía todo lo que le ocurría a uno, como si fuera capaz de leer el pensamiento.

—Sí, mucho —admitió Jenny—. Pensaba que estaba preparada y no entiendo por qué me está afectando tanto. No se me está dando nada bien. De hecho, se me está dando fatal. No soy capaz ni de enfrentarme a su muerte ni de vivir sola.

Cuadró los hombros, intentando deshacerse de aquella sensación de miedo y melancolía. Lo más terrorífico de todo era que no se sentía capaz de hacerlo. De alguna manera, había perdido el control, y aunque se sentía como si se estuviera rompiendo por dentro, no era capaz de hacer nada para evitarlo.

En algún lugar, en medio de la oscuridad, comenzó a sonar una sirena. El ulular era cada vez más intenso, parecía un grito frenético. Un par de perros aullaron en respuesta. Automáticamente, Jenny se volvió para mirar a través de la ventana hacia la oscuridad. Avalon era un pueblo suficientemente pequeño como para que el sonido de una sirena en la oscuridad se convirtiera en noticia. De hecho, la última vez que Jenny recordaba haber oído una sirena había sido el día que había tenido que llamar ella a la ambulancia.

No le habían dejado subir con su abuela, así que había tenido que conducir en su propio coche, siguiendo a la ambulancia hasta el hospital Benedictine de Kingston. Una vez allí, le había suplicado a su abuela que rescindiera la orden de no reanimación cardiaca que había firmado después de su primer ataque, pero su abuela no quería ni oír hablar de ello. De modo que cuando a Helen habían comenzado a fallarle las fuerzas, lo único que había podido hacer había sido despedirse de ella.

Sintió que un renovado ataque de pánico intentaba abrirse camino hacia la superficie, pero consiguió aplacarlo amasando al ritmo que le había enseñado su abuela, trabajando la masa con seguridad y firmeza. Cualquiera que la estuviera viendo pensaría que era una panadera profesional