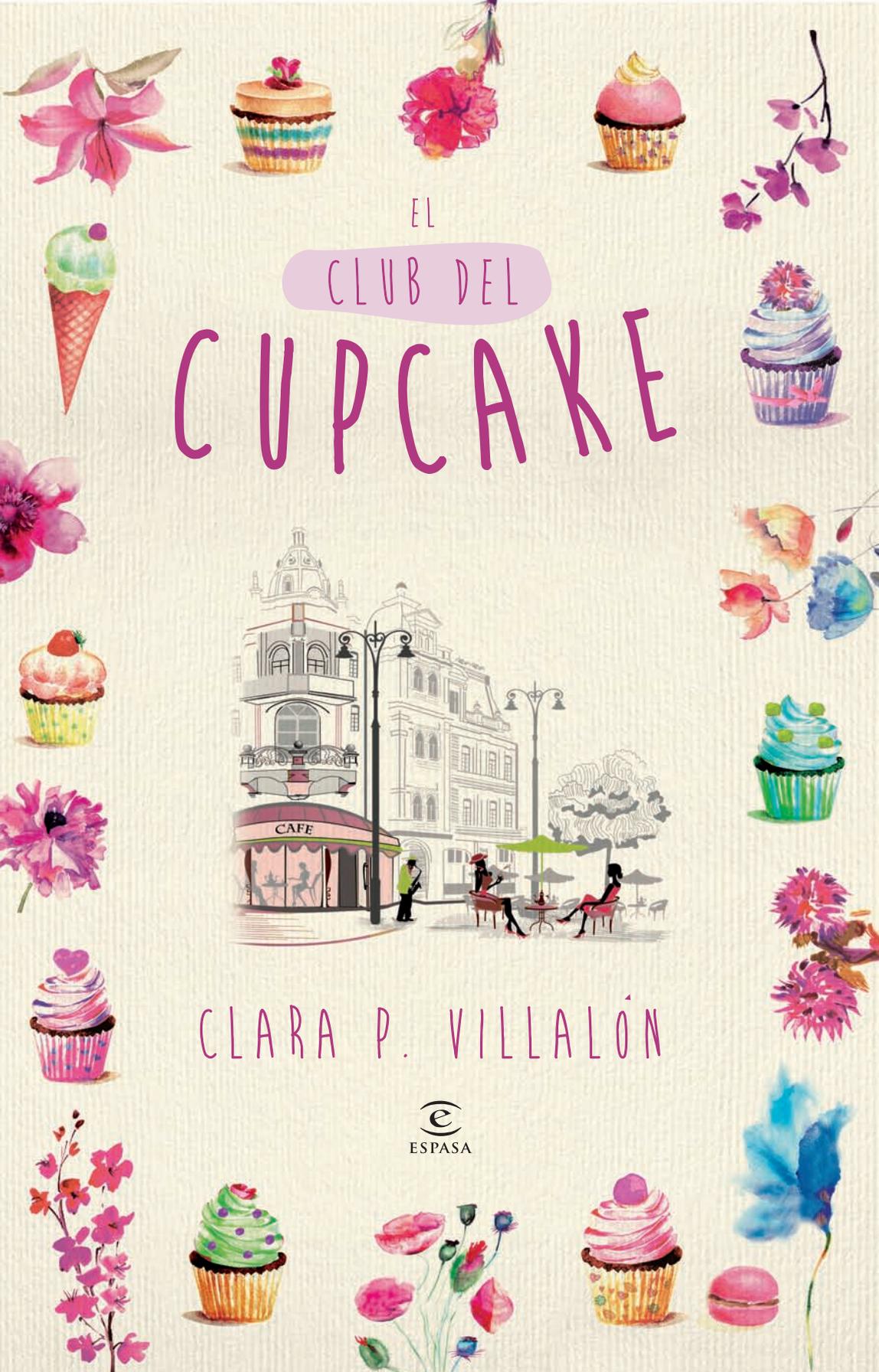


EL
CLUB DEL
CUPCAKE



CLARA P. VILLALÓN


ESPASA



EL
CLUB DEL
CUPCAKE



CLARA P. VILLALÓN

ESPASA  NARRATIVA

© Clara Pérez Villalón, 2013
© Espasa Libros S. L. U., 2013

Documentación: Mònica Escudero
Diseño e imagen de cubierta: María Jesús Gutiérrez
Ilustraciones de interior: Jesús Sanz

Depósito legal: B. 23.687-2013
ISBN: 978-84-670-4002-9

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal)

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

www.espasa.com
www.planetadelibros.com

Impreso en España/Printed in Spain
Impresión: Rodesa, S. A.

Espasa Libros, S. L. U.
Avda. Diagonal, 662-664
08034 Barcelona

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico**

Para mi MADRE, por serlo en mayúsculas.

«Would you tell me, please,
which way I ought to go from here?»
«That depends a good deal on where you want to get to»,
said the Cat.
«I don't much care where —», said Alice.
«Then it doesn't matter which way you go», said the Cat.

LEWIS CARROLL, *Alicia en el País de las Maravillas*.

Capítulo 1

CUPCAKE DE PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE

Para una vida nueva



Estos cupcakes tienen la base de bizcocho de almendra, están rellenos de una crema de limón y luego terminan con el merengue por encima, secado en el horno y luego quemado con un soplete.

Receta para 12 cupcakes

.....

Bizcocho de almendra

- 150 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 185 gr. de azúcar
- 1 yema de huevo
- 75 gr. de huevo
- 100 gr. de harina
- 100 gr. de harina de almendra
- 5 gr. de levadura química
- 2 claras
- 60 gr. de azúcar glas
- 30 gr. de azúcar normal

Preparación

1. Precalentamos el horno a 200°C.
2. Mezclamos la mantequilla con el azúcar, los huevos y la yema.
3. Tamizamos las harinas con la levadura y lo añadimos.
4. Montamos las claras haciendo un merengue. Cuando empiece a blanquear, añadimos el azúcar normal y cuando coja consistencia, el azúcar glas.
5. Incorporamos el merengue a la mezcla anterior con la ayuda de una espátula mediante movimientos envolventes, para evitar que se pierda mucho aire.
6. Preparamos las cápsulas de cupcakes en unos moldes y las llenamos tres cuartas partes.
7. Horneamos a 180°C durante 20-25 minutos. Sabremos si están hechas pinchándolas con una aguja: si sale limpia, ya estarán listas.

Crema de limón

- 145 gr. de zumo de limón
- 6 yemas
- 120 gr. azúcar
- 40 gr. mantequilla

Preparación

1. En un cazo ponemos el zumo de limón al fuego.
2. Mientras tanto, mezclamos las yemas con el azúcar en otro con la ayuda de las varillas.
3. Cuando el zumo esté caliente, lo vertemos poco a poco en la preparación de las yemas sin parar de remover.
4. Llevamos el cazo a fuego medio y seguimos removiendo, sin parar para que no se cuaje la yema. Esta cuaja a 68°C, por si utilizáis un termómetro de cocina. Cuando adquiera la consistencia adecuada, apartamos el cazo del fuego y añadimos la mantequilla.
5. Dejamos enfriar a temperatura ambiente y la guardamos en la nevera hasta que la usemos.

Merengue

- 100 gr. de claras
- 100 gr. de azúcar glas
- 60 gr. de azúcar

Preparación

1. Montamos las claras con la ayuda de unas varillas.
2. Cuando empiecen a blanquear, añadimos poco a poco el azúcar normal y cuando ganen consistencia, el azúcar glas.
3. Metemos todo el merengue en una manga pastelera sin boquilla y reservamos.

Montaje final

1. Precalentamos el horno a 150°C.
2. Con la ayuda de un sacabolos o un descorazonador hacemos unos agujeros en el centro de las magdalenas y vaciamos ligeramente con cuidado de conservar la tapa de arriba.
3. Rellenamos los agujeros con la crema de limón y volvemos a cerrar con la tapa.
4. Con la ayuda de la manga pastelera ponemos el merengue por encima en forma de espiral.
5. Introducimos en el horno durante 20-30 minutos, hasta que el merengue se seque ligeramente por fuera pero que no adquiera color.
6. Terminamos quemando ligeramente con la ayuda de un soplete.



—Deja de mirarlos tanto, que no me gustan. No están como yo quiero. Y no me digas que sí como a los tontos —le dije desplomándome sobre una de las sillas de la cocina. Había harina por todas partes, el fregadero rebo-saba con unos cuantos boles sucios y el horno, con la luz encendida y unas magdalenas de muy buen aspecto metidas dentro, producía ya ese extraño ruidito que avisaba de que empezaba a estar cansado.

Por enésima vez aquella tarde, cogí uno de los muchos pastelillos que había sobre la mesa y me preparé para diseccionarlo: empecé quitando el papel verde-limón que lo recubría hasta que lo dejé completamente desnudo; luego, con la ayuda de los dos pulgares, lo partí en dos mitades imperfectas y probé, por separado, la crema de limón, el bizcocho de almendra y el merengue.

—El ratoncillo de campo entra en acción —dijo mi madre, Isabel, riéndose y haciéndome recordar el mote que mi padre me puso de bien pequeña. Todo había empezado porque a él le hacía gracia la forma que tenía de probar las cosas: un mordisquito minúsculo, cara de no estar convencida y un mohín apuntando al cielo con esta nariz pequeña y respingona que Dios me ha dado.

—¿Ves? —insistí—. Se queda chicloso, el resto está estupendo, pero este merengue maldito no se queda crujiente por fuera y tierno por dentro, es como comerte una goma —le dije mientras le acercaba la prueba del delito, en concreto, la decimotercera de la tarde.

—Ya, sí, tienes razón. Pero, hija, para, por Dios: si me tomo uno más, se me va a convertir la sangre en melaza. —Contundente, mi madre apartó aquel bocadito dulce de delante de su nariz—. ¿Qué te parece si...? —empezó a decir, pero entonces fui yo quien la paró de inmediato para que no pudiese continuar la frase y la miré con una ternura especial.

—Calla, anda, calla. Que ya sabemos las dos que como te haga caso, en cuanto a dulces se refiere, la cocina sale ardiendo. Todavía me acuerdo de aquel bizcocho que se volvió una piedra después de tu «toque mágico». Pero gracias, mami.

—Hay que ver qué memoria tienes para algunas cosas, guapa.

—Mira, no empieces otra vez con eso de que «sabe muy bien» o «te ha quedado muy mono». El merengue no funciona y punto pelota.

—¡Ay! De verdad, Silvia, yo lo veo perfecto, no seas así de obsesiva.

—Mira quién habla: tú, que pasas horas y horas re-matando un reportaje pluscuamperfecto. Apaga y vámonos.

—Ya, pero es que tú entras en trance. Te tomas la cocina como si fuera una religión, no es para tanto.

Se estaba poniendo graciosa mi madre y sí, sí que era para tanto. Era ya la tercera vez que probaba con distintas recetas: varias horas a temperatura baja, poco

tiempo a temperatura alta... y, mientras tanto, todas las superficies, tanto útiles como inverosímiles de la cocina, iban llenándose de minitartitas de prueba. Las había hasta dentro del microondas.

En casa dicen que me entra el sincio, que es como llaman en el norte a las perras que coge uno por los motivos más tontos. Aunque bien que se aprovechan. En cuanto empiezo a cacharrear por la cocina o me ven husmeando en las páginas de uno de mis cientos de libros de recetas, alguno de mis hermanos, normalmente Andrés, aunque también Pablo o Edu, dan la voz de alarma y por la casa empiezan a rondar los delincuentes habituales, como yo los llamo, y en su propia cara si hace falta: sus amigotes, nuestra vecina Menchu con sus nietos mellizos (conocidos en el vecindario como Zipi y Zape, por la envergadura y frecuencia de sus travesuras) y los compañeros de trabajo de mi madre en el periódico, que, desde los becarios gafapasta hasta la secretaria, se prestan de mil amores a hacer de conejillos de Indias para probar lo que sea que esté haciendo, ya sean fabes sin almejas (pero con sabor a almejas) o mi archifamoso pollo relleno. Cuando lo probó, al jefe de redacción se le saltaron las lágrimas.

—Silvita, hermosa, esto está de muerte. Ahora mismo te mando al fotógrafo y te sacamos en el dominical.

—Qué dices, quita, quita. Con lo que me ha costado esta receta, como para compartirla con toda España.

Normalmente, los resultados de mis pruebas culinarias no duran más de un asalto, entre amenazas por adelantar la operación bikini y felicitaciones por los logros conseguidos. Aunque por muy calurosas que estas sean (y no había nada más sincero que aquellos platos tan re-

bañados que iban impolutos al lavavajillas), nunca consiguen empañar mi frustración por no alcanzar al cien por cien la perfección soñada.

Aquella tarde, sin desanimarme, porque a testaruda no me gana nadie, le di una y mil vueltas al pastelito de marras y, en teoría, todo funcionaba. Salvo el merengue, el resto estaba impecable: había subido a la perfección pero sin desbordarse, la almendra del bizcocho le daba una esponjosidad y un sabor ideales, la crema de limón tenía ese punto ácido tan importante para contrastar y el conjunto tenía un aspecto digno de aparecer en la portada de cualquier libro de repostería. Pero, maldita sea, el merengue seguía chicloso. Era un «casi, pero no» que me sabía tan amargo como una derrota.

Decidí seguir intentando encontrar la fórmula perfecta en cuanto recogiese la cocina y me tomase unos minutos de descanso, probablemente con uno de esos téis que mi amiga Alicia me trae cada vez que va a Londres. Alicia es así, siempre tiene un detalle para la gente a la que quiere y yo creo que estoy en esa lista. Por lo menos, es lo que refleja mi armario de la cocina, que, el pobre, está a puntito de rebosar de multitudes de téis diferentes.

—Silvie, he ido expresamente al pedazo de supermercado que tienen en Harrod's para traerte esta variedad con mandarina que sabía que no tenías. Al principio pensé en comprarte alguna de esas cosas ricas que venden allí, pero como yo de gastronomía entiendo lo justo, preferí no arriesgarme e ir a tiro fijo, así que te he traído otro té.

Eso, otro. Tengo una colección de latas que ni la reina madre, pero oye, feliz de la vida, así tengo excusas suficientes para parar de trabajar un rato.

Escogí unas agujas de plata del Himalaya, un té blanco supersuave y muy reconfortante, mientras buscaba inspiración en la biblioteca.

A lo largo de los años, he acumulado una colección de libros de cocina que ríete tú de la sección de la FNAC. Es un vicio, lo reconozco. En cuanto aspiro el aroma a papel cuché y veo las fotos que dicen «cómeme», pierdo el norte y me gasto el dinero que no tengo en comprar lo que se me pone por delante.

Sin embargo, en ese momento tenía muy claro mi objetivo: dejando a un lado enciclopedias y mamotretos varios sobre el arte del bizcocho, me fui directamente a por el incunable más valioso de mi colección: una libreta ligeramente rústica con tamaño no superior al de medio folio y entelada en una especie de paño de cocina de cuadros blancos y rojos, que sigue manteniendo un aspecto increíblemente pulcro para llevar en la familia más de cincuenta años.

Ese pequeño cuadernito era el mejor regalo que mi abuela Carmen me había hecho y que, con el paso del tiempo, se había convertido en mi nave nodriza de la cocina. Escrito a mano, con una caligrafía tan absolutamente clara y perfecta que parecía de molde, almacenaba las recetas que habían hecho famosa a la abu en el barrio y prácticamente en todo Santander. Allí se podía encontrar desde el mejor arroz con leche que he probado, inspirado en unos amigos asturianos que le habían pasado su secreto después de jurar y perjurarse que se iría a la tumba con él, hasta la receta de los calamares en

su tinta que le pedíamos cada vez que había algo que celebrar.

Me encantaba cómo contaba la abuela la historia del cuaderno. Lo hacía siempre igual, como si fuera un cuento de hadas, y, de hecho, a mí me parecía más emocionante que la Cenicienta y Blancanieves juntas.

—Me la dio mi madre, Fernanda, cuando tenía quince años. Ya sabes que mi padre, tu bisabuelo Vicente, era médico. Nos acabábamos de instalar en Santander y estaba toda la casa revuelta. De repente, vinieron unas señoras muy empingorotadas, la mujer del alcalde, la del indiano... Y nosotras con el juego de café bueno todavía en las cajas. —La abuela siempre contaba la historia con los mismos aspavientos, subrayando el dramatismo del momento. A mí se me ponían los pelos de punta solo de imaginar la tribulación de sus antepasadas aquella tarde de mil novecientos cuarenta y tantos—. El caso es que tuvimos que sacar las de loza, y, para acompañar el café, unas galletas que yo había hecho para mis hermanos. Aquellas señoronas se pusieron como locas, todas alabando las pastas y pidiendo la receta. Eso fue empezar con buen pie. Así que lo primero que mi madre hizo fue comprarme una libreta en una tienda de las más finas de la capital.

Todos dicen que yo he heredado de la abuela Carmen, aparte del pelazo castaño, el gusto por el dramatismo, ese talento para convertir lo más rutinario y normal en una aventura, cosa que da vidilla pero que también me hace sufrir mucho. «Drama Queen», he oído que me llaman por ahí. Y, por supuesto, tengo la misma tendencia al despiste que ella. Solo se nos pasa en la cocina, ahí las dos somos como sargentos prusianos, pero en el resto...

La leyenda familiar todavía recuerda los líos en los que me he metido para cosas tan sencillas como renovar el carnet de identidad u organizar una acampada con los compañeros de la facultad.

—Ni lo intentéis. Silvia es un «espíritu libre», decidirá cinco minutos antes y hará lo que le apetezca.

Mi hermano Edu, con el que solo me llevo diez meses y me conoce tan bien que es capaz de sacarme de quicio con una facilidad asombrosa, suele describirme con este tipo de frases cada vez que alguien le pregunta por mí; y sé que no lo dice como una crítica, sino que él me ve un poco así, quizá sea un poco disparatada.

Con la libreta apretujada entre las manos, me quedé ensimismada recordando los veranos en la casona del norte, que ahora se había convertido en mi refugio particular cada vez que tenía que salir corriendo de las luces y el tráfico de Madrid. Me gustaba perderme entre sus playas de arena fina, sentir cómo a medida que bajaba El Escudo y me acercaba al mar podía oler a campo cuando bajaba la ventanilla del coche, y, sobre todo, el interminable ruido de fondo que me acunaba como una nana por las noches. Hacía demasiado tiempo que no me acercaba a darle zanahorias a mis caballos, que pastaban tranquilos casi a las orillas del Cantábrico y que cada vez que me veían relinchaban entre contentos y enfadados por todo el tiempo que había pasado desde mi última visita.

Me chiflan los caballos. Empecé a montar cuando solo tenía seis años y me acuerdo que pasaba horas y horas en el picadero, limpiando, montando, fregando y hasta rebozándome en el estiércol si hacía falta.

—Por ahora no puedes montar, Silvia. Tienes que hacer reposo y no sabemos cuánto tiempo tendrás que es-

tar así. —El especialista no fue cariñoso, pero sí contundente. No había vuelta de hoja. Mi páncreas se había quedado demasiado tocado desde la invasión de la bacteria que me atacó justo después de la selectividad y todavía le faltaba un largo camino que recorrer para recuperarse. Me dio una rabia horrible tener que mandar a mis caballos a que paciesen en un prado cántabro, pero mi fuerza física estaba tan limitada que no pude ni echar de menos montar. Al menos durante el tiempo en el que estuve enferma.

Mi necesidad de mantenerme entretenida hizo que buscara algo con lo que distraerme y todo comenzó de la manera más fortuita del mundo: el cumpleaños de mi hermano Andrés.

—¿Y si hacemos nosotros la tarta? En lugar de comprarla, digo —propuse mientras discutíamos sobre cuál elegir cuando fuésemos a la pastelería. Todos me miraron como si estuviese loca y Pablo salió rápidamente al paso:

—Quita, quita, que ya sabemos que mamá el salado lo borda, pero no quiero volver a revivir mi experiencia de cuando quise llevar galletas al colegio.

—Ya. Pero en ese «nosotros» no he incluido a mamá. Vamos, que la hago yo solita si queréis.

Las caras de pasmarote de mis hermanos reflejaron la total desconfianza que tenían en mí, pero como buena tauro que soy conseguí que me dejaran emprender la tarea.

¡Y qué bien hice! Porque de aquella tarde entre cazos, varillas, pesos e ingredientes varios no solo salió la tarta de queso que todos me piden cada vez que hay algo que celebrar, sino que descubrí lo mucho que me relajaba, abstraía y enamoraba cocinar.

Un golpe de realismo me devolvió a las cuatro paredes de la cocina de muebles blancos y suelo de pizarra de mi casa. Tenía que centrarme en el dichoso merengue. Pasé las páginas de la libreta buscando una revelación, como si le estuviese preguntando a la abuela dónde estaba el fallo: «¿Por qué no queda como uno de tus magníficos merengues de café?», pensaba una y otra vez.

La concentración se rompió de sopetón cuando a lo lejos empezó a sonar el estridente timbre de mi teléfono, que tenía al máximo porque sabía que era la mejor estrategia para encontrarlo cada vez que lo perdía, algo que sucedía con mucha más frecuencia de lo normal. Luisa fue la primera que reaccionó al sonido. La pequeña fox terrier de la familia tenía una intolerancia especial hacia cualquier tipo de ruidos, ya fuesen de alarmas, de la aspiradora —a la que perseguía frenéticamente cada vez que alguien la utilizaba en casa— o de los robots de cocina. Era una perrita cariñosa, bastante inquieta y juguetona que había llegado hasta nosotros por casualidad. Mi madre siempre se había negado a tener cualquier tipo de animal doméstico excepto algún que otro pez y un hámster del que, desde que nos lo encontramos muerto en su jaula, nunca más se volvió a hablar. Pero yo la había perseguido insistentemente con dos asuntos desde que tenía uso de razón: el primero, que dejase de fumar y, el segundo, que me regalase un perrito. Y como el primero no lo había conseguido, cuando cumplí dieciocho años mi madre no tuvo más remedio que concederme el segundo para mantenerme callada una temporada.

Luisa era una ladradora empedernida. Habíamos intentado con ella todo tipo de tratamientos, desde la hipnosis hasta los de la vieja escuela, pero ninguno de ellos había surtido efecto. Así que la perra seguía en sus trece y cada vez que yo accionaba mi viejo robot del Lidl la batalla comenzaba. Nunca se sabía quién iba a ser más fuerte.

Cuando la conseguí calmar y, con ella en brazos, encontré el teléfono, ya habían colgado. No me dio tiempo siquiera de ver de quién era la llamada perdida cuando el móvil ya estaba sonando de nuevo, señal de que quien había al otro lado del aparato conocía mi tendencia al despiste con determinados asuntos. Con una sonrisa, di a la tecla de responder y declamé:

—¡Hola, gacelilla! ¿A cuántos banqueros corruptos, delincuentes de guante blanco y demás joyas has salvado hoy de la cárcel, perla? ¡Ilumíname, oh defensora de los ricos!

Al otro lado del teléfono, una voz ligeramente nasal y siempre a menos revoluciones que la de cualquier persona me saludó con una risa cariñosa:

—Ya te vale con tus bromitas, que no sabes el día que llevo. Los delincuentes se han multiplicado en veinticuatro horas y, además, he estrenado tacones y son mortales. ¡Ay, qué agotamiento!

Casilda, más que gemela, yo diría que es mi alma siamesa. «Uña y mugre», como dice Edu. Esto ha sido así desde la primera vez que nos vimos en el antiguo pabellón de la Facultad de Derecho, el primer día del primer curso en la primera clase. Vistas desde fuera, poco o nada teníamos en común: ella era alta y rubia como una diosa nórdica, una Cate Blanchett posadolescente ves-

tida de ropa cara y bañada en perfume; colgado del brazo, un bolso de Loewe, y en los pies unos zapatos de locura de Marc Jacobs. En cambio, yo todavía padecía los restos de un corte de pelo de hacía seis meses y mi estilo de ropa era una mezcla de H&M, Zara y el fondo del armario de mi madre: pantalones pitillo, camiseta con eslogan y unas botazas aún con el polvo del último desierto donde habían mandado a mi querida progenitora a hacer un reportaje

Sin embargo, antes de que mi cerebro pudiera procesar todos estos datos para acto seguido eliminarlos de mi disco duro, fue ella la que me abordó de la manera más inesperada:

—Oscar Wilde, me encanta.

—¿Perdona?

—*I am not young enough to know everything*, lo que pone en tu camiseta.

A partir de ahí nos enzarzamos en una conversación en la que pasamos sin transiciones de los autores británicos a las películas de los años cincuenta, pasando por nuestras bandas de rock favoritas, para acabar confesándonos mutuamente nuestro amor incondicional por Gregory Peck y Audrey Hepburn. Los dos juntos, claro.

Establecimos una alianza incomprensible para cualquiera que nos viese, pero que para nosotras tenía todo el sentido del mundo. Eso sí, para facilitarme las cosas, rebauticé a mi nueva compinche como Cass, una costumbre que enseguida se extendió por toda la facultad, pese a las insistentes intentonas de doña Cayetana de la Mora, la madre de mi amiga, para que no siguiera llamándola así: «Para eso me molesté en ponerte el nombre entero», la había oído gruñir más de una vez.

Casilda era una estudiante aplicada y dedicaba todas las horas que yo empleaba en hurgar entre fogones en sumergirse en todos los manuales de Derecho necesarios para después tomar el relevo en el prestigioso bufete de su padre. En cambio, yo mostraba una motivación nula por las asignaturas, por todas sin excepción. Había aprobado porque era lista, por mi sentido de la responsabilidad y porque Cass me echaba todas las manos del mundo para hacer los trabajos y pasándome apuntes.

Empecé esa carrera porque no se me ocurrió nunca que mi locura por la cocina podía ser algo más que un *hobby*, pero a medida que transcurrían los años, cada vez me importaba más cómo conseguir el punto de una masa quebrada en lugar de aprenderme las lecciones de Derecho Penal.

Al terminar la carrera, Cass me ofreció un puesto de becaria en el bufete de su familia, y fue la semana que pasé allí, entre expedientes y pasantes estirados uniformados de arriba abajo con trajes de chaqueta, obsesionados por hacer méritos, lo que mató para siempre el poco amor que había tenido por el derecho. Sin pensármelo dos veces, colgué la toga y no volví a quitarme el delantal. Desde entonces, había encadenado trabajos exclusivamente culinarios, desde pasar seis meses de pinche en un restaurante de Londres a hacer una sustitución en el comedor de un cole, cuyos réditos invertía, casi íntegramente, en cursos de cocina; todo ello con un fin único y secreto que estaba a punto de tomar forma.

—Bueno, guapa, al grano —continuó Cass con la conversación—. He estado charlando con los gestores de mi padre para ver cómo podíamos organizar lo de tu

club. Me han dicho que es muy facilito y que lo podemos hacer en cualquier momento, así que resolveremos lo de ser oficiales en un periquete.

Mi silencio al otro lado de la línea me delató al instante.

—¡No me creo que te hayas olvidado! Pero ¿y esa agenda fantástica que te ibas a comprar? De verdad, tienes que apuntarte las cosas, Sil. Si no quieres hacerlo en el teléfono, si te gusta más la prehistoria, hazlo en papel. ¡Pero hazlo!

Desde donde estaba sentada podía ver perfectamente la agenda edición especial de *La guerra de las galaxias* que me había comprado hacía unos días y que, cubierta ahora en papel de horno, hacía las veces de soporte para secar unos azucarillos aromatizados con esencia de violeta con los que había estado experimentado.

—Sí, Casilda, me la compré, te lo prometo. La tengo aquí delante. Pero se me olvida mirarla, siempre empiezo escribiendo y luego se me pasa por completo. Además, he estado a tope estos días. Pero no te preocupes, lo tengo todo preparado —conseguí decir sin apenas titubear.

Lo dije con cierta seguridad porque solo estaba mintiendo a medias. No había preparado absolutamente nada, porque había tenido unos cuantos encargos más o menos importantes: unas galletas y unos *éclairs* para una comunión, un par de tartas para un *baby shower* y un montón de hojaldres para un desayuno de empresa. Teniendo en cuenta que en esos momentos mis únicos ingresos provenían de la elaboración de esas mesas dulces y de las colaboraciones puntuales con algún *cátering*, el hecho de que solo me hubiera olvidado de la

reunión, y no de la comida que tenía que entregar, hizo que la cosa no me pareciera tan grave.

—¿Seguro? Mira que te mato al final... Bueno, si vienes antes de media hora con cualquier cosa rica que tengas por casa me olvido de que tú te has olvidado previamente de mí. Eso se dice así, ¿verdad? Es correcto, ¿no? —Mi amiga tenía una suerte de atolondramiento con las palabras de lo más curioso y, cada vez que intentaba subordinar una frase, la complicaba tantísimo que acababa metiendo la pata o pensaba directamente que se estaba equivocando.

Ver a Cass era justo lo que necesitaba. Desde que descolgué el teléfono me había dado cuenta de que el merengue me estaba absorbiendo tanto que necesitaba un té fuera de casa o una jornada de esas revistas de prensa rosa tonta que tanto le gustaban a mi amiga. Así que haciendo acopio rápido de todo lo comestible que tenía por la cocina, contesté:

—Hablas mejor que Valle-Inclán y Ana María Matute juntos. Ahora mismo salgo para allá. Ah, Cass, ¡gracias!
—dije.

Con los auriculares puestos y mi lista de reproducción favorita sonando de fondo, cogí la bicicleta y pedaleé tan fuerte que daba la sensación de que el mañana no fuese a existir. La música me permitía abstraerme, olvidarme del merengue y de las docenas de galletas que tenía que preparar para el próximo encargo; así que aproveché para pensar en mis primeros días de amistad con Casilda.

Al principio no fue fácil, yo pasaba por las clases de la facultad tan a mi aire que no llegaba a intimar con nadie,

mientras que Cass daba la impresión de ser la típica estirada a la que uno no se acercaría ni aunque estuviese borracho. Lo cierto es que Casilda imponía, sobre todo a las mujeres, que no la podían ni ver, primero por la envidia que les daba su físico, y segundo, por un enorme malentendido, pues era fácil confundir su aire aristocrático, ese que la hacía parecer superior al resto de los mortales, con un carácter orgulloso y ligeramente altivo. Y nada de eso tenía que ver con lo que sucedía debajo de su caparazón. Solo había que rascar un poco sobre la superficie para darse cuenta de que su porte se debía a una estricta profesora de danza clásica que le había levantado la barbilla con una varita de madera unas cincuenta veces a la semana y que su aire de gravedad respondía únicamente a la necesidad de estar siempre muy pendiente de todo para que no se le escapara ningún detalle, como si no estuviera preparada del todo para la realidad.

Por supuesto que, detrás de ambas cosas, estaba la figura de una madre, en mi opinión, mucho más sobreprotectora y entrometida de lo común que la había forzado a tomar clases de todo lo que «una señorita debe saber» para así soltarla en el mundo tocando regular a Mozart, bailando en puntas con una cierta soltura y hablando francés con un acento del mismísimo París. Sin embargo, Cayetana de la Mora había desprovisto a su hija por completo de las armas necesarias para enfrentarse al mundo real, por lo que este solía tornarse demasiado grosero, duro o rápido para ella. Por si fuera poco, desde que consideró que su hija había entrado en la edad adulta, la señora De la Mora había tomado las riendas de su propia vida y se dedicaba a ir a pilates, hacerse

mechas, participar en actos de caridad y ponerse bótox religiosamente cada tres meses. Mientras, su hija acumulaba relaciones de pareja como poco absurdas y bastante desastrosas, de esas que el noventa por ciento de las veces acaban rápido y mal, y el otro diez por ciento no tan rápido, pero igual de mal o peor.

Pero ni el peculiar carácter de Cayetana ni las tortuosas relaciones de pareja de su hija conseguían agriar el dulce y pausado carácter de Cass, que se enfrentaba a cada nueva ruptura con resignación y saber estar, pero que seguía sin ser capaz de aprender absolutamente nada sobre los hombres y así no repetir el desastroso patrón de nuevo, algo por lo que yo no dejaba de reñirla.

—No puedo entenderlo, Cass —le decía entre el enfado y la desesperación por no haber podido ayudarla a evitar darse el último batacazo—. Dicen que el hombre es el único animal que tropieza dos veces en la misma piedra, pero lo tuyo es de un empecinamiento heroico.

—Lo sé, Sil, pero no puedo evitarlo —contestaba Cass con lágrimas en los ojos cada vez que la regañaba—. ¿Crees que no me gustaría cambiarlo? Pero es así, me hacen cuatro carantoñas y me emociono, y me vuelco, y me monto películas. Y claro, salen corriendo des-pavoridos, ¡si es que es normal!

Las tarrinas de helado de chocolate con trozos de *brownie* desaparecían a velocidades astronómicas cada vez que había un nuevo desamor: las dos nos sentábamos en el sofá de Cass con el pijama puesto, una película romántica de esas en las que todo siempre sale bien y nos dedicábamos a ahogar las penas de Casilda a base de las calorías más suculentas y adictivas que podíamos imaginar.

Cuando ella ya estaba más tranquila, yo seguía con mi discurso.

—Con lo lista que tú eres, que tienes a todos los cate-dráticos a tus pies, que el otro día vi como Domínguez estaba fotocopiando tu examen de Derecho Romano. Es-taba diciendo que se lo iba a poner de ejemplo a los de primero. ¡Y luego vas y te cuelgas del primer desapren-sivo! ¿Cómo se te ocurre enrollarte con ese «músico» que te sacaba hasta el último céntimo? Yo creía que ha-bías aprendido algo después del calvario que te hizo pa-sar tu obsesión por el periodista cuarentón casado y con hijos. Que menudo ojo tienes...

Quizá como una reacción a su educación encorseta-da, Casilda era proclive a quedarse enganchada de hom-bres que eran completamente distintos a los de su mun-do aristocrático, con frecuencia bohemios sin oficio ni beneficio y casi siempre unos analfabetos emocionales cuando no unos aprovechados de tomo y lomo.

—Ya, si lo sé. Pero mira, guapa, cada una tenemos lo nuestro. Yo me paso y tú no llegas, que no haces más que soltar bufidos a cualquier buen mozo que se te acer-ca. Me flipa lo arisca que eres, porque si hablamos de chicas listas, tú no te quedas muy atrás. ¿No será que has hecho voto de castidad, como las americanas esas, que llevan un anillo y todo?

—A mí déjame tranquilita, que ya tengo bastante con soportarme a mí misma como para soportar a al-guien más —le contestaba cada vez que salía el tema a colación—. Ahora mismo tengo muchas cosas en la cabeza...

—Tú y tus cosas... —Tarde o temprano Casilda aca-baba por rendirse y me dejaba en paz. Mejor, no me hu-

biera gustado tener que decirle que la había visto hundida tantas veces que me daba un miedo cerval pensar siquiera estar a merced de los sentimientos.

Sumida en estos pensamientos, llegué a mi destino casi como una autómatas y el golpe de encontrarme al mayordomo de la familia en la puerta me hizo volver a la realidad. No podía definir la edad concreta de Basilio ni tampoco su lugar de procedencia, pero su misterioso aire asiático, el impecable uniforme de cuello mao y los guantes blancos que acostumbraba a llevar me alucinaban y aterraban a partes iguales. Un poco encogida, le seguí por un camino del jardín hasta llegar a la «casita de la piscina» de la que se había hecho dueña Casilda desde que se había «independizado».

La familia De la Mora vivía en un palacete de El Viso que, visto desde fuera, era tan grande y ostentoso que no parecía para nada una vivienda particular, sino un hotel, un museo o cualquier otro edificio de uso público del más fino gusto burgués. Además de «la casa grande», donde vivían sus padres y la multitud de personas de servicio a su disposición, habían construido lo que ellos llamaban «la casita de la piscina», una «pequeña» vivienda de unos 150 metros cuadrados que fue cedida a la benjamina de la familia para que, sintiéndose independiente en su propia casa, nunca tuviese la necesidad de independizarse del todo. Qué listos. El inmueble, impecablemente decorado, contaba con dos habitaciones, un amplio salón lleno de luz y una enorme cocina con una mesa de madera rústica en el centro. El espacio estaba totalmente equipado para servir cualquier banquete de boda, pero, si se observaba

un poco, uno se daba cuenta enseguida de que la mayor parte de los cachivaches estaba aún sin estrenar.

Ya descalzas y con el hervidor de agua preparado para servirnos el té de por la tarde, nos sentamos a lo indio sobre la alfombra del salón y empezamos a ponernos al día. En esencia, el patrón era casi siempre el mismo: Casilda se recreaba en su enésimo drama sentimental mientras yo le hablaba de todo y de nada, de Luisa, de mis hermanos, de la última ocurrencia de mi imprevisible madre o de la ciudad donde sabía que había estado mi padre, un ingeniero adicto al trabajo al que no veía demasiado, pues pasaba varios meses al año viajando por el mundo, encargándose de grandes obras públicas.

El tema favorito de Cass era la vida sentimental: la suya por desastrosa y la mía por inexistente. El caso es que nunca se cansaba de darle vueltas a lo mismo.

—Pues el abogado de la otra parte está cañón, aunque esté mal decirlo. Y es de buena familia. Yo creo que podría organizarte una cita a ciegas cuando quieras.

—Qué pesada eres, Cass, hija. Déjame de citas y novios. Yo ahora no tengo tiempo ni ganas. Lo que quiero es independizarme, salir de mi casa cuanto antes. Claro, como eso tú lo tienes medio resuelto...

—Bueno, no es que mi situación sea la ideal. Antes que aquí, al pie de las ventanas de mis padres, preferiría mil veces vivir en tu casa, con tu madre, la perra, los chicos... No entiendo esa manía que te ha dado de querer irte a vivir sola. ¡Si estás en el paraíso!

—Mira, ya sé que es muy difícil de explicar, pero precisamente la culpa la tiene ese espíritu libre y bohemio de mi casa que tanto te gusta. A mí me han educado para valerme por mí misma.

—¿Y a tus hermanos? Porque Andrés pasa de los treinta, Pablo tiene un trabajo impresionante en esa multinacional y de Edu no hablemos, que por lo que me cuentas va enganchando un máster tras otro. Los tres en casita, tan a gusto. ¿Qué pasa, que la lección esa era solo para chicas?

En el estrado, mi amiga tiene que ser imbatible. Siempre se saca un argumento de la manga. Me era imposible explicarle que necesitaba «mi» espacio, un lugar que fuera solo mío donde poder estar sola a gusto.

Para conseguir mis objetivos, había urdido lo que en broma llamaba mi «plan de dominación mundial», que consistía fundamentalmente en montar un pequeño negocio propio que luego creciese como la espuma y, si no, que al menos me diese dinero suficiente para vivir dignamente. Le había dado mil vueltas a cómo hacerlo y qué hacer concretamente, y la idea que había tomado forma en mi cerebro era montar una mezcla de obrador de pan casero con pastelería, algunas mesas y sillas y un ambiente coqueto y relajado para que los clientes disfrutaran de mis especialidades, todas ellas basadas en la repostería más clásica pero con un punto de modernidad. Soñaba con un espacio en el que oliese a masa fermentada, a chocolate fundido, a caramelo y a mantequilla, donde por bandera hubiese un delantal pringado de arriba abajo y donde sonase alguna de esas melodías que me ayudaban a conciliar el sueño por la noche y a sonreír durante el resto del día.

Un día, Cass me sorprendió con una propuesta inesperada.

—Sil, lo he estado pensando mucho y... —me dijo tímidamente— bueno... pues que me gustaría formar

parte de tu proyecto, como socia accionista, ayudante o lo que sea. Que creo que vas a triunfar en lo que hagas y quiero apoyarte.

La idea se le había pasado por la cabeza una vez que me oyó perorar con mi acostumbrada vehemencia sobre los panes de masa madre que me gustaría implantar por todo el mundo.

—Vaya, ¡pensé que nunca me lo dirías! —le contesté llevándome las manos a la cintura y haciendo un gesto guasón—. ¡Me encantaría! Además, ¿quién va a defenderme de las garras de los ávidos empresarios de la competencia mejor que tú?

—Bueno, otra cosa no, pero ya sabes que dentro de la sala del magistrado hago una especie de *digievolución* y no hay nadie que me desbanque. —Casilda se rio aliviada y, echando toda la carne en el asador, se atrevió a darme una idea nueva—: ¡Ah! Y creo que tengo tu modelo perfecto de negocio, sobre todo para empezar. Mientras vas buscando el local, tramitando los permisos y demás, puedes montar un grupo y dar clases de repostería. Tienes que interactuar con la gente, ese es tu punto débil; además, es algo rentable y accesible para comenzar. Es dinámico, no excesivamente esclavo y te permitiría ir cogiendo experiencia poco a poco. ¿Qué te parece?

Me quedé boquiabierta, la bombilla se encendió automáticamente en mi cabeza y comencé a imaginarme a mi primer grupo, todos uniformados con un delantal que llevase el logo de la empresa, los kits de cocina encima de la mesa, el horno funcionando a tope y a mí misma chupándome los dedos después de probar alguno de los platos que mis alumnos hubiesen elaborado. «Mis

alumnos», qué bien sonaba. Hay que decir que me daba un miedo terrible, pero, por otro lado, el entusiasmo de Cass hacía que la idea resultara muy seductora, así que empecé a envalentonarme.

—Sí, jornadas en las que los alumnos aprendan a cocinar un determinado plato y que luego puedan llevárselo a casa para degustarlo —empecé a hablar como si me inspirasen las musas de la cocina—. Grupos pequeños, de unas seis u ocho personas, simpáticos, desenfadados y sin muchas normas ni etiquetas. Y no solo quiero enseñar recetas, sino también conceptos para que luego cada uno... ¡haga lo que quiera! Como en Estados Unidos o Inglaterra, donde hay muchos clubes que funcionan así y no sabes lo bien que van. Los hay de todo tipo: pasta y cocina italiana, sushi, platos tradicionales y, por supuesto, repostería.

Enseguida empezaron a surgir un sinfín de planes y cosas que hacer para poner nuestro pequeño taller en marcha lo antes posible. Hicimos una suerte de «estudio de mercado» que consistió en navegar un par de horas por Internet y preguntar a nuestras amigas, a las de mi madre y a las de mi vecina Menchu, cosa que nos pareció muy científica porque «cubría tres generaciones distintas».

Esos días pasaron muy rápido, el proyecto fue creciendo a pasos agigantados y, a veces, una sensación de vértigo me recorría el cuerpo entero por miedo a no tener bajo control todo lo que habíamos planeado.

—La que sabe eres tú, Silvia —me dijo Cass una vez que terminamos con el sondeo—. Pero creo que ahora el

cupcake es lo que más de moda está; bueno, junto con los cronuts esos que están creando fiebre en América últimamente. Podría haber muchas personas interesadas en aprender a hacerlos. Recuerda que tenemos que escoger un tema que enganche para que haya muuuuuuuu-chas ediciones más.

Cupcakes. No me lo podía creer. Iba a dar un curso relacionado con aquellos pastelitos de colores que había probado por primera y única vez en Londres y que tuve que tirar a la basura tras el primer bocado. Eran insípidos, grasientos y, aunque muy bonitos, se apelmazaban en la boca como si me hubiese comido tres polvorones seguidos. Yo, que era una firme defensora de los postres tradicionales que atesoraba en la libreta de la abuela, a la que me imaginé diciendo «¡qué *caqueic* ni *caqueic*, nena, esto de toda la vida ha sido una magdalena!», tenía que ponerme a defender ante mis alumnos una moda que había considerado siempre entre absurda y ridícula. Pero como decía Cass, *business is business*, o como decía mi hermano Edu, el empollón de la familia, el fin justifica los medios: si había que hacer cupcakes, me convertiría en la experta número uno, la reina del *fondant*.

Así que, una vez dispuesta a doblegarme a la tiranía de la ley de la oferta y la demanda con una sonrisa de oreja a oreja, me planteé el siguiente problema crucial que nos acechaba: dónde impartir las clases.

La primera opción que había barajado era la cocina de mi casa, pero la idea cayó por su propio peso cuando me imaginé el panorama: una perra hiperactiva enloquecida con tanta gente, mis hermanos y sus tropecientos amigotes rondando por todas partes y una infraestructura que dejaba mucho que desear en comparación

con lo que había visto por Internet. Me reí en voz alta con solo imaginarlo.

Consulté también un par de espacios de *showcooking* y escuelas de cocina que alquilaban salas por horas, pero las tarifas que pedían eran tan descabelladas que calculé que con lo que tendría que cobrar a mis alumnos les daba directamente para ir a tomar el té al Westin Palace.

—Que sí, y punto. ¿No soy yo tan socia como tú? ¿Entonces cuál es el problema? —Tras pasar unos cuantos días viendo cómo me rompía la cabeza buscando ubicación para las clases, Casilda había decidido que estas serían en la cocina de su casa.

—No te pongas cabezona, aquí hay espacio más que de sobra. Podemos arrancar cuando tú digas —continuó Casilda haciendo caso omiso a mi pobre intento de ironía—. Te toca diseñar cómo va a ser el curso y yo me encargo de pasarle a los gestores de mi padre los números y las inversiones, que mejor que ellos nadie nos lo va a manejar.

—Gracias, Cass, en serio. Pero esto sí que no puedo aceptarlo. ¡Tu madre montaría en cólera! Ya sabes que a ella le encantan el orden y la discreción, y esto va a ser como invadir sus dominios.

Pero Casilda ya tenía la idea metida en la cabeza y nadie iba a conseguir quitársela. Según ella, era una tontería que no se hiciese en su cocina y, además, su madre no tenía jurisdicción en «la casita de la piscina», así que no podría decir absolutamente nada. Al final, consiguió convencerme para que le diese una vuelta y no le dijese un no rotundo sin pensarlo bien.

No tardé mucho en darme cuenta de que realmente esa era la salida más sencilla y económica con la que

contábamos, así que tuve que decir que sí a regañadientes y ponerme automáticamente a pensar en las recetas que elaboraría para dar con los cupcakes más sabrosos, esponjosos, bonitos y estratosféricos que se hubieran visto nunca.

Decidí que el curso constaría de diez clases monográficas en las que enseñaría diez recetas distintas. Empezaríamos con técnicas básicas e iríamos haciendo cosas más complicadas, siempre huyendo de los tradicionales *frosting* de mantequilla y las incomedibles figuritas de *fondant*.

Una noche, cuando ya caminaba por el pasillo soñando con apoyar la cabeza sobre la almohada, me percaté de que la luz de la habitación de mi hermano Andrés todavía estaba encendida. Di un par de toques suaves en la puerta y entré. Estaba sentado en la mesa de estudio, con el ordenador delante y escribiendo una serie de jeroglíficos sobre un papel que tenía a su derecha.

—Hola, Carabola. —Me saludó con el mote que me había puesto a los dos años, cuando mis dos enormes mofletes eran lo único que ocupaba mi cara—. ¿Cómo llevas el *planning* de tus clases?

Andrés estaba a punto de terminar un módulo de diseño gráfico, pero trabajaba como *freelance* desde hacía unos cuantos años, algo en lo que despuntaba y le iba bastante bien. Los hoyuelos que se le marcaban en los mofletes me tenían hipnotizada desde que era pequeña, quizá de ahí nacía mi constante deseo de abrazarlo.

—Nerviosa, con ilusión y miedo por partida doble —le contesté sentándome sobre su cama y abrazando un enor-

me almohadón gris marengo—. He pensado que podrías ayudarme con un tema que tengo bastante descontrolado —proseguí—: Necesito crear algún logo, una imagen corporativa, una página web para mis clases de cupcakes... Algo. Y no tengo ni idea de por dónde empezar.

Después de una negociación no extremadamente dura, en la que él se hizo de rogar ligeramente y yo, a cambio, le prometí desde *croissants* calientes en el desayuno durante los próximos seis meses hasta la tarta de boda más bonita de la historia, mi hermano aceptó y en un par de días tenía todos los diseños con los que cualquier empresario novel habría soñado.

—Te he comprado también un dominio, que en las tarjetas tenía que poner una dirección web y poner la de un blog era poco profesional. Ahora te toca a ti ponerte las pilas, renacuaja, que esto es el siglo XXI —medio gruñó Andrés mientras yo le plantaba un beso en todo el papo.

Aquella tarde en la casita de la piscina, recordamos con deleite todos los pasos que llevábamos y Casilda me adelantó los últimos preparativos.

—Tu primer grupo ya está lleno e informado de que el jueves próximo tienen que ser puntuales como los ingleses. —Hizo una pausa para comprobar el efecto de sus palabras, pero al ver que me había quedado muda continuó—: ¿Ya tienes claro qué vamos a preparar en la primera clase? Porque te doy un adelanto: Casilda de la Mora se va a poner el delantal y piensa ser tu alumna más aplicada.

Volví a casa, animada por la charla con Cass y desbordando energía, así que me metí en la cocina para en-

frentarme al dichoso merengue que se me resistía, pero no me iba a dar por vencida.

Y cuando me estaba poniendo el delantal, como si fuera una aparición, vi sobre la balda de las especias el soplete que usaba para quemar la costra de azúcar del arroz con leche. No perdía nada por intentarlo, pensé, así que accioné el aparato y quemé ligeramente la superficie de uno de los pastelillos que tenía todavía sobre la mesa de la cocina. De repente, me entraron unas ganas locas de ponerme a bailar. El merengue estaba perfectamente terso y cremoso, crujiente por fuera y suave por dentro. Resoplé entre feliz y aliviada y, comiéndome a bocados, decidí inaugurar la sección de recetas de mi web, que había bautizado en honor a mi nuevo proyecto como el Club del Cupcake.



¿EN QUÉ SE PARECE ESTA NOVELA A UN ROSCÓN DE REYES?

EN QUE LOS DOS SON DELICIOSOS Y TIENEN SORPRESA.

Entusiasta, temperamental y con un talento fuera de lo común para la cocina, Silvia tiene muy claro lo que quiere: abrir un pequeño obrador de repostería con el que ganarse la vida.

Pero tiene todavía más claro lo que no le gusta: no entiende la moda de los cupcakes («esas magdalenas raras», que diría su abuela), no va a enredarse en una relación amorosa (para eso ya está su amiga Casilda) y, desde luego, no piensa presentarse nunca, jamás, ni de broma, a uno de esos concursos de cocina de la televisión.

Sin embargo, Silvia descubrirá que el camino hacia los sueños tiene desvíos inesperados.