

KATE JACOBS

*Amigas
entre fogones*

Una novela cálida e irresistible
sobre las relaciones
y el poder de la comida

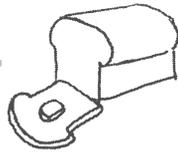
Traducción:

INÉS BELAUSTEGUI TRIAS



MAEVA

pan y mantequilla



AGus Simpson le chiflaban las tartas de cumpleaños.

De chocolate, de coco, de limón, de fresa, de vainilla; le gustaban especialmente las clásicas. Aunque experimentaba con nuevos sabores y coberturas, salpicándolas con una lluvia fina de siropes o colocando artísticamente pétalos de hibisco, lo más habitual era que Gus adoptase el estilo retro, con flores decorativas conseguidas a base de manga pastelera o con un arco iris de virutas dulces por encima de la cobertura glaseada. Porque las tartas de cumpleaños tenían que ver precisamente con la nostalgia, bien lo sabía; con buscar dentro y con utilizar los sentidos para rememorar un instante de infancia perfecta.

Al cabo de doce años ejerciendo de presentadora de CanalCocina —y con tres exitosos programas como aval—, Gus había elaborado gran cantidad de postres en su cocina del plató: desde su cremosa espuma de chocolate blanco a su exquisita tarta de melocotón, su pastel de manzana y caramelo denso o su decadente tarta de pacanas al whisky. Siendo una «cocinera casera» carente de formación oficial en restauración, Gus aspiraba a ser cálida a la par que elegante, sin caer en la sencillez de andar por casa: se esforzaba por conseguir que sus platos resultasen completos sin ser complicados.

Con todo, las tartas de cumpleaños eran otro cantar: una sola porción servía para alimentar el espíritu además del estómago. Y a ella le entusiasmaba pensar en ese triunfo perfecto.

Tanto le gustaban las celebraciones que organizaba fiestas de cumpleaños para sus hijas, ya adultas, Aimee y Sabrina, para su vecina y buena amiga Hannah, para su productor ejecutivo (y vicepresidente de CanalCocina) Porter y para su asistente

culinaria de tantos años que se había jubilado recientemente y se había mudado a California.

Pero Gus no se detenía ahí. Siempre celebraba por todo lo alto el aniversario del país, lo cual para una americana tampoco es que fuese nada extraordinario. Y lo mismo hacía cada 25 de diciembre, lo que, asimismo, no tenía nada de raro en el caso de una persona que había sido educada en el catolicismo. Aparte, celebraba también San Valentín y San Patricio, el aniversario del nacimiento de Lincoln, el de Julia Child (genio de la cocina; el 15 de agosto), el de Henry Folw Durant (fundador de la universidad en la que había estudiado, Wellesley; el 22 de febrero) y el de Isabella Mary Beeton (autora del famoso *El manual de gestión de tareas domésticas de la señora Beeton*; cada 12 de marzo). Daba igual que estos invitados de honor no estuviesen precisamente disponibles para asistir a la fiesta, al estar muertos y eso...

Hay anfitrionas a las que les encantan las fiestas porque disfrutan mucho siendo el centro de atención. Por el contrario, a Gus lo que más placer le proporcionaba era crear un mundo de fiesta en el que cada persona tuviera su lugar, donde estaba convencida de que cada cual podía sentirse especial.

«Dejadme que prepare una cosilla», le decía Gus a sus hijas, a sus amigos, a sus compañeros, a sus espectadores. Verdaderamente, le encantaba la idea de ocuparse de otros, de alimentar y mimar, y sobre todo de aquellos invitados a los que les costaba abrirse paso entre la multitud era de quienes más pendiente estaba Gus.

Sólo había un cumpleaños del que ya empezaba a estar cansada de organizar. O, mejor dicho, de celebrar. El suyo propio. Porque en breve (el 25 de marzo) Augusta Adelaide Simpson cumpliría cincuenta años.

Desde luego, el problema residía en que ella no se sentía para nada tan mayor. No, más bien se sentía como una joven de veinticinco (obviando, como solía hacer, el problema logístico de que su hija mayor, Aimee, tenía ya veintisiete y su hija menor, Sabrina, veinticinco). Y en este sentido, si se paraba a pensar en que había alcanzado la marca del medio siglo, se encontraba completamente pillada por sorpresa; genuinamente sorprendida ante la suma de todos esos años.

Medio siglo de Gus.

—A la hora de preparar una vinagreta, os convendrá utilizar el mejor jerez que pueda permitirse vuestro bolsillo —había dicho en una edición reciente del programa, y entonces se había dado cuenta de que el jerez era casi tan añejo como ella—. Podría estar embotellada y puesta en la balda —había apuntillado riéndose.

Pero un molesto terror había ido acrecentándose en su interior, y le fastidiaba enormemente. La de los cuarenta y seis, la de los cuarenta y siete, la de los cuarenta y ocho y hasta la de los cuarenta y nueve habían sido fiestas geniales. Cuando sopló las velas de la tarta del último año —de zanahoria y jengibre, con cobertura de queso cremoso y canela— y Porter, su productor, había exclamado «¡El próximo año toca la grande!», ella se había reído al igual que todos los demás. Y se había sentido bien al respecto. De verdad que sí, de verdad. En serio. De verdad. No había previsto ninguna sesión de bótox, no había empezado a ponerse fulares para ocultar el cuello. Cumplir cincuenta años —se decía— no era para tanto. Hasta que una mañana se despertó y se dio cuenta de que no había planificado absolutamente nada. Ella, que nunca desaprovechaba la menor oportunidad para organizar una fiesta. Y fue entonces cuando había caído en que tampoco quería hacer ningún tipo de celebración.

El problema —reflexionó una mañana mientras se lavaba el cabello castaño de reflejos rojizos con un champú intensificador del color— empezó a cobrar forma en algún punto entre su labor de organizar el plan del programa del año siguiente y la noticia de que CanalCocina recortaba drásticamente el presupuesto e iba a emitir menos programas de lo habitual.

—Y la televisión por cable está perdiendo cuota de pantalla —le había explicado Porter—. No nos queda más remedio que aguantar el temporal. —Llevaba mucho tiempo en el negocio de la tele, más que Gus, y su éxito provocaba envidias: un hombre negro

en el blanquísimo mundo de la televisión especializada en cocina. Se rumoreaba incluso que iban a nombrarle director de programación. La confianza de Gus en Porter era absoluta.

Entonces CanalCocina había contratado a un estilista que informó a Gus de que «pasada cierta edad» algunas señoras hacen bien en coger unos kilitos para tener la tez más tersa. «Tú eres maravillosamente esbelta, pero no te haría ningún daño rellenar esas arruguitas, ya me entiendes —le había dicho el estilista, en absoluto descortés con ella—. Una buena iluminación sólo puede dar resultado hasta cierto punto.» Por último, una noche que cenaba con Sabrina en un restaurante, se había quedado admirando a dos mujeres que ocupaban la mesa que tenían justo delante: una joven morena imponente, con un vestido color rosa chicle, acompañada de una mujer de más edad, con el ceño fruncido, la media melena en tono caramelo y de bonito movimiento, enfundada en un traje pantalón crudo de lino. Y, con un sobresalto, descubrió que la pared que tenía delante estaba cubierta de espejo y que la clienta de expresión malhumorada era ella misma.

—¿Te encuentras bien, mamá? —le había preguntado Sabrina, quien hizo una seña al camarero para que trajera más agua—. No tienes buena cara.

Gus ya no era joven.

En un primer momento se había guardado esta revelación igual que guardaba los zapatos de verano el primer lunes de septiembre. Pero la verdad se resistía a permanecer oculta, y se manifestaba cuando reparaba en una arruga que no había visto hasta entonces u oía un chasquido en sus rodillas cuando se agachaba para sacar una olla. O cuando su segundo de cocina de tantos años anunció, prácticamente de sopetón —como quien dice—, que se jubilaba. Lo cual quería decir que ella también había alcanzado la edad de jubilarse. Algo alarmante si te parabas a pensar que eso significaba que habían transcurrido doce largos años desde que Gus había estrenado su primer programa con CanalCocina, *La bolsa del almuerzo*, en 1994. Y que la joven madre que se recogía los brillantes bucles color caramelo en un moño suelto del que se soltaba algún que otro mechón, la joven madre que había rehuido los delantales y que había creado en un periquete platos sencillos y deliciosos, era ahora una

señora con dos hijas con sus respectivos empleos, vida y cocina propias. Dos niñas que se habían —digamos— hecho mujeres.

Realmente no eran adultas. No en el verdadero sentido de la palabra. Ella, era verdad, había tenido dos hijas a la edad de Sabrina, además de un marido y un año de aventura en el Cuerpo de Paz. Pero Aimee y Sabrina, por el contrario, estaban lejos de ser autosuficientes. Aimee parecía no tener nunca a nadie serio en su vida y Sabrina cambiaba de novio con las estaciones. Resultaba curioso que las niñas de doce años de hoy en día fuesen mucho más sofisticadas que cualquier adolescente que Gus pudiera recordar y que, por otro lado, las chicas de veinticinco años vivieran en un estado de adolescencia postergada. Seguramente, dedicaba ahora más tiempo a preocuparse por ellas que en toda su vida.

Por eso resultaba fácil seguir adelante con el día a día sin pararse a pensar de verdad en el envejecimiento como algo que la afectase personalmente. Pero, entonces, un pequeño detalle le desbarataba su imagen de fantasía (una palabra dicha por un desconocido, una mirada en el espejo). De pronto, a su pesar, se hacía evidente un dato.

Gus Simpson iba a cumplir cincuenta años.

No es que, en sí y de por sí, ello constituyese un acontecimiento extraordinario. Les pasaba a otras personas todos los días. Sin duda. Pero Gus había asumido alegremente que a ella en el fondo nunca le iba a pasar eso de envejecer. Al fin y al cabo, estaba delgada (por no decir que era una devota del ejercicio físico), tenía una carrera profesional en ascenso, un pellizco de dinero en el banco (bien gestionado por David Fazio, un súper asesor financiero que Alan Holt le había recomendado hacía unos años), un armario ropero a reventar de prendas caritas (el atuendo distintivo de Gus era un guardapolvo de seda sin cuello, cómodo a la par que elegante, puesto sobre una suave prenda de punto, combinado con pantalones anchos de crepé de seda), y un descapotable en el garaje, maldita sea. Oía los 40 Principales. Usaba cámara digital. Tenía un móvil increíblemente pequeño. Sabía enviar mensajes de texto. Seguía disfrazándose por Halloween para repartir chucherías. ¿Acaso todo eso no bastaba para mantener a raya su madurez?

Cumplir cuarenta y nueve años había tenido su toque de gracia; cumplir cincuenta le parecía como si fuese a tener que comprarse unos zapatos ortopédicos.

—Hoy en día no sabe una muy bien cómo actuar —le había dicho a su productor, Porter, que le sacaba unos años—. Mi madre empezó a tener nietos a mi edad. Pero hoy hay mujeres que siguen teniendo bebés con cincuenta años. ¡Bebés, Porter!

—¿Quieres un bebé, Gus? —le había preguntado él bromeando.

—¡No! Lo que quiero es entender esta desconexión entre un número escrito en un papel y cómo me siento yo por dentro —explicó Gus—. ¿Sabías que las mujeres de la serie *Treintaitantos* tienen ahora «cincuentaitantos»? Y siguen siendo jóvenes. ¿Y qué me dices de Michelle Pfeiffer? ¿De Meryl Streep? ¿De Jane Seymour? ¿De Oprah? Dicen que los cincuenta son los treinta de ahora.

—Entonces no debería ser un problema —razonó Porter—. Tú estás estupenda.

—Y, aun así, sí es un problema —reconoció Gus—. Tengo arrugas. Arrugas de verdad, no esas arruguitas de las que solía quejarme cuando cumplí cuarenta años. ¡Porter, me parece muy bien haber cumplido cuarenta años! Pero, simplemente, no puedo dejar de preguntarme cómo he llegado hasta aquí.

—¿Adónde ha ido el tiempo?

—Sí, de verdad. ¿Adónde ha ido el tiempo? —preguntó Gus—. ¿Y cuándo puedo darle al *pause*?

Y por eso —razonó para sí— había sido natural el rezagarse con la planificación de su fiesta de cumpleaños. Había resultado fácil postergarla. Cualquier otro año habría empezado a organizar su fiesta de cumpleaños inmediatamente después del día de Acción de Gracias. Primero habría decidido el sabor de la tarta, habría dispuesto la comida y habría enviado invitaciones informales por Internet. (No, a Gus Simpson no le agradaba la informalidad de Evite; muchas gracias, pero no. Los pequeños detalles eran lo que mejor hacían sentirse a los invitados, y eso ella lo sabía.) Podría haber elegido un elemento o un concepto (una granada, una orquídea, el color morado) y elaborar toda la celebración en torno a ese tema. Su don para decorar y para

agasajar era tan innato que daba por hecho que cualquiera podía echar perejil en un plato y conseguir que tuviese mejor aspecto que una explosión caprichosa de puntitos verdes.

Pero no esta vez, no este año. De repente, se le hacía demasiado cuesta arriba: Gus Simpson, una de las gurús televisivas más populares de todo lo relacionado con invitar a gente a comer a casa, se negaba a dar una fiesta. De hecho, habría preferido cancelar su cumpleaños directamente.

Vertió un chorro de potente café con aroma a avellana de su gran cafetera de émbolo en una taza de loza gigante de rayas azules y blancas. Con cuidado, llevó la taza hasta la barra de desayuno de granito jaspeado gris y negro, y se subió a la silla *Navy Chair* de Emeco, lo suficientemente alta para sentarse ante la encimera. Gus bebió un poquito, con un leve sonido de sorber (ya que no había nadie delante) para no quemarse la lengua, y hojeó *The New York Times* tratando de zafarse de ese humor tan pesimista. Pero su hábito natural —era lunes, lo que significaba que tocaba la sección de «Medios de Comunicación»; le encantaba seguir las novedades de su sector— la llevó a un profuso artículo publicado en la mitad superior del periódico.

«Los nuevos rostros de la televisión sobre cocina», leyó Gus para sí, sintiendo una oleada de angustia en el pecho. «La comida es la nueva moda, y la última hornada de presentadores parece tan deliciosa como sus creaciones culinarias.»

Gus apretó los dientes como solía hacer siempre que estaba en tensión y observó atentamente la gran foto en la que aparecían todas las célebres promesas de la televisión especializada en cocina: estaba aquel *joven* chef surfero que iba siempre en pantalones cortos y que parecía tener la edad justa para estar en la universidad, la *joven* ama de casa del Medio Oeste que sólo hacía platos que requerían seis ingredientes, y la *joven* Miss España que había convertido una actuación dedicada a promocionar las aceitunas de su país en un vídeo de culto en Internet a través de YouTube. Gus leyó que, de ahí, Miss España había creado su propio programa de diez minutos en la Red, *EstallidoDeSabor*, que también podía descargarse en el TiVo, y había editado un pequeño libro de recetas que acababa de ver la luz durante las vacaciones de hacía unas semanas. Ya se había

convertido en un éxito de ventas por Internet. El artículo continuaba en la página dos de la sección, donde se veía una glamurosa foto de la despampanante morena Miss España con su corona y exceso de rímel, con un gran pie de foto que decía: «Carmen Vega: de reina de la belleza a reina de la gastronomía».

—Apuesto a que ni siquiera sabe cocinar —dijo Gus hablando hacia la taza de café, dispuesta a cerrar el periódico del disgusto que tenía. Pero entonces le llamó la atención una frase familiar, y se puso a leer atentamente las palabras:

«Imagine que sólo existen unos ingredientes determinados y que no puede usarse nada más —dice Gus Simpson, la presentadora omnipresente de CanalCocina y estrella del archiconocido *¡Cocinar con gusto!*, en una reciente entrevista en *Todos los días con Rachel Ray*—. Sin embargo, no todos creamos lo mismo. Por eso, en el fondo no se trata tanto de lo que pongas en el plato, sino del sabor que consigues darle a esa comida. No se trata de cómo la preparas, sino de lo que sientes cuando la saboreas. Cocinar, como la vida misma, resulta interesante cuando consigues conservar la frescura de la experiencia.»

«Y al parecer la televisión por cable está recurriendo a frescos y nuevos presentadores con la esperanza de atraer a los espectadores, en un momento en que las cuotas de pantalla continúan a la baja en todas las cadenas...»

Bla, bla, bla..., seguía el artículo. Dale que te pego con estas estupendas nuevas voces del mundo de la televisión especializada en cocina, todas ellas gozando aparentemente del beneplácito nada menos que de Gus Simpson por obra y gracia de la astuta utilización de unas citas textuales ya pasadas. ¡Oh, cómo detestaba eso! Que la entrevistaran para un artículo —que se había publicado hacía más de un año— y encontrarse después con sus declaraciones repetidas en cualquier otro artículo sobre cocina firmado por otro periodista.

La lección aprendida: no decir nunca nada, cursi o cortante, que no quieras que te repitan hasta la saciedad como loros el resto de tu vida.

Gus pensó en hacer una bola con el periódico y lanzarlo a la papelera, pero no había nadie presente para ver su dramático gesto y ella siempre había tenido la sensación de que no merecía la pena derrochar energía en ademanes histriónicos si no había nadie para presenciarlos. La televisión la había entrenado bien. Así pues, en vez de eso suspiró y dejó su sitio en la barra del desayuno a cambio de entornos más agradables. Echó a su gata blanca, *Salt*, del sillón de orejas con exceso de relleno, colocado en la ventana del mirador, y la miró alejarse silenciosamente para echarse en un rayo de sol junto a *Pepper*, que era negro y tenía una actitud cáustica de alguna manera.

Entonces, con su café en ristre, se sentó en el sillón de recia sarga blanca (pues Gus tenía una fe ciega en la habilidad de sus invitados para no derramar nada y en el poder del Scotchgard, en caso de que derramasen algo). La gran cocina era un espacio en el que sentía intensamente el calor del hogar, y allí era donde hacía todas sus reflexiones importantes, ya fuera idear nuevas recetas o entender el sinfín de complicaciones en que consistía la vida de sus hijas. El sillón de orejas junto a los ventanales, apodado el «sitio de pensar» desde hacía tiempo por Aimee, se hallaba perfectamente posicionado para disfrutar de las vistas del patio de piedra. Podía gozar del colorido de su divino jardín en cuanto llegaba la primavera —en esos momentos una pizca de nieve, tanto firme como ya aguada, los restos dejados por el invierno en Westchester—, así como tener acceso pleno a su reluciente cocina. Acomodarse en aquel sillón le ofrecía lo que ella siempre denominaba «las vistas desde el lado del espectador», pues así era como su casa aparecía en televisión.

La suya era una cocina de ensueño, con su fogón Aga en azul oscuro, una zona de trabajo con superficie de mármol, las encimeras de granito, un fregadero visto, en color blanco, hondo y de doble seno; los armarios ingeniosamente desaparejados, diseñados para dar la impresión de ser piezas que han ido añadiéndose con el paso del tiempo (dando por hecho que todo mercadillo y toda tienda de antigüedades contiene milagrosamente módulos de madera justo con el mismo zócalo y la misma moldura superior), y un bloque de congeladores y frigoríficos Sub-Zero a lo largo de una pared. ¿La joya de la corona? La robusta isla

rectangular, con su fogón de ocho quemadores, y su frontal elevado, su amplia encimera y su barra de desayuno a un lado (pero no directamente delante del fogón, por supuesto, donde habría podido echar a perder la toma de cámara). La isla era la zona de su cocina que más familiar resultaba a sus espectadores.

Qué gran idea había sido la de proponer grabar en su propia casa, al comienzo de su tercer programa para CanalCocina, *¡Cocinar con gusto!*, en 1999. Desde luego, redujo por completo el tiempo dedicado a ir al trabajo y, mucho más importante, había hecho que pudiera descartar totalmente la idea de presentar su dimisión. Y es que Gus, pese a todo su éxito profesional, era una gran aficionada a guardar dinero en el calcetín. Para cuando llegaran las vacas flacas. Para la jubilación. Algo que siempre le había parecido que quedaba lejos, muy lejos, debido al hecho de que era una mujer tan tremendamente, eternamente, divinamente joven. Algo que algún día merecería la pena planificar, pero nada que pareciera que fuese a acontecer en breve. Estaba demasiado ocupada.

En los viejos tiempos, cuando empezó por primera vez a trabajar en la tele, mucho antes de los talones gordos y de los acuerdos de comercialización de productos, Gus presentaba un programa de media hora llamado *La bolsa del almuerzo*, basado en el menú que ofrecía en su local para gastrónomos, La Cafetería. Se grababa en un estudio de Manhattan y ella volvía en tren a casa, a la reducida vivienda de dos habitaciones en la que vivía con Aimee y Sabrina. Se trataba del mismo bungalow compacto de Westchester al que se había mudado inicialmente con Christopher cuando regresaron de su destino en el extranjero con el Cuerpo de Paz y dejaron su domicilio de Manhattan, en los tiempos en que hacía nada que se habían casado. En los tiempos en que él despotricaba contra cada cena que a ella se le quemaba, en los tiempos en que ella le preparaba el almuerzo y se lo metía en una bolsa de papel marrón, junto con notitas *sexys*. Los tiempos en que sabían tan poco de la vida y del matrimonio que no eran capaces de imaginar las desgracias que podían sobrevenirles. Y que les sobrevinieron.

Aquella pequeña vivienda se había convertido en hogar con sus dos pequeñas, y Gus había probado suerte en diversos

trabajos (de fotógrafa para el periódico local, haciendo de cámara a tiempo parcial para la televisión local por cable, y creando su propia línea de velas hechas a mano), al tiempo que preparaba magdalenas para el colegio de Sabrina y Aimee y hacía de chófer para los niños de las vecinas. Y todo ello mientras aún disfrutaba del lujo de imaginar qué quería hacer.

El accidente de Christopher había cambiado las cosas, por supuesto. La había espoleado para abrir La Cafetería, que atrajo la atención de Alan Holt y de su canal de televisión por cable. El pequeño restaurante de Gus, en el condado de Westchester, justo al norte de la ciudad de Nueva York, estaba especializado en platos sencillos y rápidos, en meriendas y cosas por el estilo. Quedaba muy cerca de la estación, y los clientes hacían un alto para beber o picar algo antes de coger el tren al trabajo. La decoración (alegre y luminosa, con sus mesas en blanco roto y aspecto envejecido y sus cómodas sillas de respaldo relleno, tapizadas en tela a anchas rayas rojas y crema) había sido concebida para atraer a las mamás de clase media-alta que emplean gran parte de su tiempo llevando a sus niños en edad escolar a actividades deportivas, o que disponen de un ratito entre compras y gestiones y la salida del colegio. La reducida pero pensada selección de delicias gastronómicas había sido elegida para atraer al intrépido chef casero, ya fuera de la variedad «usuario diario del tren» o de la de «mamá de pequeño deportista».

Abrir La Cafetería, con apenas el dinero del seguro de vida de su difunto marido menguando paulatinamente en la cuenta del banco y sus dos hijas pequeñas, fue una apuesta arriesgada. Le pareció que montar su propio negocio le permitiría el tipo de flexibilidad que necesitaba al ser madre de dos niñas de corta edad, y además siempre le había gustado mucho cocinar. Le encantaba experimentar con nuevos sabores y tradiciones culinarias, y darle a todos los platos un aspecto bonito. Sus amigas, aun con buena intención, no se mostraron partidarias y la animaron a invertir el dinero y a vivir de las rentas. Pero en realidad la cosa no le daba para tanto y, además, Gus había querido arriesgarse. Necesitaba ese estímulo.

No obstante, asumir riesgos no se había traducido en ser una cabra loca. No, en absoluto. Y hablar de negocios con Alan Holt

fue una oportunidad tremenda que no podía permitirse echar a perder. De hecho, le había servido numerosos artículos de bollería y bocadillos, sin considerarlo más que como un cliente habitual. Hasta el día en que él le había tendido su tarjeta de visita y le había insinuado que le gustaría compartir con ella una comida casera durante la cual podrían discutir sobre cierta propuesta de negocios. La ferviente esperanza de Gus había sido que estuviera interesado en utilizar La Cafetería como ambientación para uno o dos episodios.

Recordaba vívidamente el día de la primavera de 1994 en que Alan se presentó a cenar, cuando Aimee y Sabrina eran dos quinceañeras y ella una atribulada madre viuda que seguía echando muchísimo de menos a Christopher, pese a que hubiesen pasado ya seis años desde su fallecimiento. Era como si, al morir, Gus hubiese apretado el botón de «retener» de su vida, a la espera de algo que era incapaz de definir del todo, pero que esperaba que pudiera de alguna manera mejorar esa vida, mientras ella se dedicaba a llenar sus días con quehaceres y a cuidar de sus niñas. No le quedaba mucha energía para nada más, como había sido su intención. La justa para desear tener la capacidad necesaria para dar a sus hijas la vida que su padre habría querido para ellas.

Lo único que Gus había pedido el día que Alan Holt se presentó en casa a cenar fue que la dejaran sola en la cocina y que Aimee y Sabrina saliesen a recoger unas flores. Unas flores coloridas y alegres con las que pudiera decorar un jarrón. Su hija mayor, Aimee, había salido de inmediato al patio trasero y se había dejado caer en una silla de mimbre con los brazos cruzados, mientras Sabrina se dirigía lentamente a la puerta de la entrada con una expresión en el rostro que Gus no pudo discernir si reflejaba mal humor o concentración.

Había anticipado la posibilidad de que sus niñas regresasen del jardín con las manos vacías, por lo que ella misma había sacado tiempo, unas horas antes, para preparar el centro de mesa, trabajando con afán mientras sus hijas, recién convertidas en adolescentes, dormitaban durante la que había sido una espléndida mañana de domingo. Había escondido su arreglo floral en un estante, encima de la lavadora, a sabiendas de que difícilmente

sus hijas iban a acercarse siquiera a algo que les hiciese pensar en una tarea doméstica. Al pedirles que salieran a cogerle unas flores estaba en realidad recurriendo a un truco de madre para quitarse a las niñas de en medio mientras ella aderezaba y corregía las recetas de la cena.

Y entonces lo vio: siete piedras y una pluma.

Eso fue lo que Sabrina había colocado en el centro de la pulida mesa de palisandro.

—¿Qué opinas, mamá? —preguntó la niña, de trece años, apartándose de los ojos los brillantes mechones negros, al tiempo que señalaba en dirección a la fila de cantos rodados colocados por orden de tamaño y a aquella pelusa gris sin pies ni cabeza que, de lejos, parecía más un fragmento de borra de la secadora que algo que en su día había surcado el cielo.

Gus Simpson se había mordido el labio mientras sopesaba la aportación de aquel día de su hija menor y recorría con la mirada toda la mesa, de punta a punta, dispuesta con sus mantelitos individuales de lino bueno de color marfil, limpios y almidonados, y con su vajilla de porcelana de calidad (las piezas artísticamente desparejadas de loza color crudo que había ido adquiriendo en almonedas y mercadillos, junto con alguna que otra compra sin descuento en unos grandes almacenes) y las copas y vasos de cristal bueno que había traído de Irlanda años atrás. Para blanco, tinto y agua. El ostentoso capricho le había costado más del triple de lo que pagaba de cuota hipotecaria entonces, y cada vez que las contemplaba, experimentaba una mezcla de sentimiento de culpa y euforia. Cada trago (aunque fuera de agua del grifo) le sabía mejor, además.

El viaje a Irlanda había sido su último viaje de vacaciones con Christopher, una escapada romántica sin las niñas, repleta de una velada tras otra en la que se recogían temprano, deseosos de hallarse a solas. Se habían reído mientras recorrían con sensación extraña las carreteras de aquella costa pasmosamente hermosa, no del todo cómodos ninguno de los dos al tener que conducir con la palanca de cambios a la izquierda. Pero se las habían apañado perfectamente bien, muchas gracias. Eso hizo que el accidente resultase todavía más incongruente: Christopher había conducido por el paseo Hutchison a diario. Día

tras día. Y, de pronto, cometió un error. Es lo que pasa cuando bajas la guardia.

Gus Simpson se mantenía siempre atenta. Sabía que cada momento, cada detalle, contaba. Hasta la disposición de la mesa.

La plata recién pulida había lanzado destellos allí puesta sobre el mantel de lino; los dieciséis cubiertos habían pertenecido a su bisabuela. Cada clan posee su propia versión de la elaboración de mitos (aquel crudo invierno al que sobrevivieron todos a duras penas, aquella larga e imposible travesía transatlántica desde el Viejo Continente) y, como no podía ser de otro modo, la familia de Gus contaba con la suya propia. Giraba en torno a La Búsqueda de Objetos Bellos. Y, así, la cubertería de plata (mucho más ornamentada que la moda del momento) había sido adquirida, a costa de un inmenso sacrificio, en Tiffany & Company a razón de un servicio al año y sólo se había utilizado en las tres grandes fechas anuales (Navidad, Pascua y Acción de Gracias) en las siguientes generaciones. A veces —contaba la leyenda— sólo era posible comprar una cuchara, y los cuchillos y tenedores se dejaban para otro año más boyante. Y así la cubertería había ido pasando de madre a hija primogénita, y a la hija de la hija —no sin causar tensión en el seno de la familia—, hasta que llegó a Gus, quien la empleó más que nadie hasta entonces para cortar y llevar alimentos a la boca. Desde luego, sus abuelas habrían considerado una frivolidad la manera en que ella se deleitaba con sus buenos platos y cuchillos, y hubieran arrugado el ceño ante un uso tan frecuente. Guardar, guardar, guardar para más adelante. Ése había sido su lema. Guardar la cubertería buena para usarla solamente cuando de verdad hiciera falta. La cosa era que Gus siempre tenía la impresión de que de verdad le hacía falta.

De todas formas, la noche que Alan Holt fue a cenar seguro que hasta sus abuelas habrían aprobado que preparase una mesa tan elegante, con todo lo necesario para la fabulosa cena que bullía a fuego lento y que se asaba en el horno. Crema de espárragos. Costillar de cordero con jugo de hierbas. Patatas *baby* delicadamente asadas. Pan fresco y crujiente, hecho en casa utilizando un ladrillo húmedo metido en el horno para generar vaho (gracias al consejo de Julia Child en un ejemplar bien

manoseado de *Domine el arte de la cocina francesa. Volumen 2*). Todo ello seguido de un dulce bizcocho financier elaborado con una buena porción de mantequilla y acompañado de sorbete casero de frambuesa.

Gus había querido que la cena fuese deliciosa. Hogareña. Acogedora. A fin de cuentas, no todos los domingos invitaba al presidente de CanalCocina a cenar, y flotaba en el ambiente la perspectiva de un futuro diferente.

—¿Mamá? ¿La mesa? —había dicho su hija.

Ah, sí, la mesa. El despliegue de Sabrina había sido el único elemento discordante en un retablo perfectamente organizado. Era sin duda inaceptable.

Gus había abierto la boca para decirle a su hija que recogiese el estropicio que había formado. Que subiera, se cambiara la ropa que llevaba y se pusiera algo decente. Que fuese a llamar a su hermana para decirle que se preparara.

Las palabras habían estado ahí, listas para derramarse de entre sus labios. Sin verse a sí misma siquiera, notó el ceño fruncido. ¿Cuántas veces había criticado a Sabrina y Aimee? Cámbiate esa ropa, baja la música, recoge tu cuarto, no dejes las toallas mojadas por el suelo. Ella, como cualquier madre de adolescentes, se había dado perfecta cuenta de cómo se transformaba en un estereotipo con patas, de manera que muchos de los asuntos que le habían parecido triviales y anticuados cuando era joven se habían agrandado hasta convertirse en cuestiones de trascendental importancia. Viuda y con dos hijas, nada menos. Apagar la luz al salir de una habitación. Ponerse un jersey en lugar de subir la calefacción. Usar posavasos en la mesita baja del salón. Comer restos. Había sido por tener que pagar ella las facturas. Eso le había cambiado la forma de ver las cosas. De repente, todo tenía importancia.

Todo tenía importancia. Hasta la manera de poner la mesa. Sabía que había que arreglar aquel desaguisado.

Pero, entonces, captó la mirada de emoción que lucía en el rostro de su hija menor. Los ojos abiertos como platos, la boca ligeramente abierta, lo justo para que se adivinase la ortodoncia metálica. El corazón le dio un vuelco: había dado por hecho que el penoso adornito que había encima de su mesa era la

manera que tenía Sabrina de dejarle claro lo poco que le importaba a ella su trabajo. Pero ¿sería posible que su hija hubiese querido aportar su granito de arena?, se preguntó.

En ese preciso instante Aimee había aparecido en el salón arrastrando los pies, alertada sin duda por ese radar que tienen todos los niños cuando perciben –o esperan– que su hermano está a punto de verse en un aprieto. ¿Qué tendrán las familias que las hace cerrar filas de cara a los extraños, pero atacarse unos miembros a otros impunemente en privado? Aimee, de quince años, más delgada y cinco centímetros más alta que Sabrina, con su melena castaña clara teñida de rosa con Kool-Aid, sonrió maliciosamente al ver a su madre mirando la mesa con cara de pocos amigos.

–¡Qué lindo! –exclamó la chica, atrayendo hacia sí la mirada de su hermana mientras señalaba en dirección al conjunto de piedra y pluma–. Mamá va tirar todo eso a la basura. No es perfecto. Y Gus Simpson no hace nada que no sea perfecto. ¿A que no, mamá? –Entonces Aimee desplazó todo su peso a una cadera, como si mantenerse erguida le costase demasiado esfuerzo. Y esperó.

Sabrina esperó también.

Gus vaciló, mientras su lado de madre se peleaba con su lado profesional.

–Yo opino que el arreglo de Sabrina es una preciosidad –anunció–. Es muy moderno, muy estilizado. Se queda en la mesa.

Aimee puso los ojos en blanco.

–Cierra la boca, Aimee, es un diseño muy karma –gritó Sabrina.

–Creo que quieres decir zen, querida.

Gus sonrió al recordar la sonrisa de oreja a oreja de Sabrina que hizo relucir el aparato de ortodoncia de sus dientes, sus enormes y dulces ojos azules. Fue la decisión correcta, aun cuando había sentido un nudo en el estómago cuando el señor Holt, el presidente de CanalCocina, había mirado con cara interrogante la mesa cuando hubo tomado asiento. Pero Gus no había pronunciado ninguna disculpa, consciente de que Sabrina estaba pendiente de cada palabra suya, y de hecho había alabado la creatividad de su hija.