

Newton Compton Editores

Este libro es una obra de ficción y, excepto en caso de acontecimientos históricos, cualquier parecido con personas reales, en vida o fallecidas, es pura coincidencia.

Título original: *Knife Skills for Beginners*

© 2024, Orlando Murrin

© 2024, de la traducción por Josep Escarré Reig

© 2024, de esta edición por Antonio Vallardi Editore S.u.r.l., Milán

Todos los derechos reservados

Primera edición: febrero de 2024

Newton Compton Editores es un sello de Antonio Vallardi Editore S.u.r.l.
Pl. Urquinaona, 11, 3.º 1.ª izq. Barcelona, 08010 (España)
www.newtoncomptoneditores.com

Gruppo editoriale Mauri Spagnol S.p.A.
www.maurispagnol.it

ISBN: 978-84-19620-67-5

Código IBIC: FA

DL: B 16.879-2023

Composición y diseño de interiores:
David Pablo

Impreso en febrero de 2024 en Puntoweb s.r.l., Ariccia (Roma), en Italia.

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico, telemático o electrónico –incluyendo las fotocopias y la difusión a través de internet– y la distribución de ejemplares de este libro mediante alquiler o préstamos públicos.

Orlando Murrin

Exquisitos crímenes para principiantes

Traducción de Josep Escarré



Newton Compton Editores

Barcelona, 2024

Todos resultaron ser víctimas.
Fuera lo que fuera lo que ocurrió en esa casa,
nadie merece ser castigado por ello. Nadie.

LISA JEWELL,
Aún siguen aquí

AMUSE-GUEULE

Domingo, 29 de junio de 2003

El chef me hizo prometer que llevaría un diario de recetas, algo fundamental para cualquiera que tenga la ambición de abrir su propio restaurante o de escribir un libro de cocina. Venga ya.

Me ha ordenado hacer unas galletas de queso para servir las como amuse, de modo que allá vamos. Hay un chico nuevo en el trabajo, Paul (un pijo demasiado engreído); se le ha ocurrido la idea de enrollar la masa en forma de tubo y cubrirla con semillas. A continuación, se corta la masa y se hornea; así, el borde de las galletas queda decorado. Me ha costado mucho, pero al final lo he conseguido. Un excelente trabajo, aunque esté mal que sea yo quien lo diga.

Pues aquí está: Libro de cocina de Christian, receta n.º 1.

BOCADITOS DE PARMESANO



Mezclar 170 g de harina de trigo, 150 g de queso parmesano rallado, mantequilla en dados fría, 1 cucharadita de pimienta negra (recién molida, como SIEMPRE), $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal en escamas y una pizca grande de cayena hasta obtener una masa.

Enrollar la masa en dos cilindros de aproximadamente dos centímetros y medio de diámetro y dejar que se enfríe hasta que esté firme. Con una brocha, aplicar huevo batido sobre la masa y enrollarla sobre una mezcla de semillas de sésamo, comino negro y amapola (aproximadamente 2 cucharadas de cada una) y dejar enfriar de nuevo. Cortar en trozos gruesos y hornear a 160 °C entre 16 y 18 minutos hasta que queden bien dorados.

Se suelen obtener entre 50 y 60 bocaditos. Se guardan en una fiambarrera de plástico; combinan muy bien con el jerez. La clave es no añadir agua a la masa. En una ocasión dejamos una bandeja en el horno más tiempo de la cuenta y descubrimos que así saben mejor. Un error con final feliz.

Prólogo

Domingo

Estoy mirando el reloj por décima vez cuando él aparece, acercándose a grandes zancadas.

–¡Uf! Tienes un aspecto horrible –le digo–. ¿Qué demonios te ha pasado?

–Parece peor de lo que es –responde, tan optimista como siempre–. Me peleé con una escalera mecánica.

Estamos en uno de esos estridentes bares-restaurantes de Sloane Square con demasiados espejos, demasiada gente pendiente de su pelo y demasiadas botellas de Taittinger junto a las copas.

Christian lleva el brazo derecho escayolado; solo sobresalen los dedos. La muñeca del izquierdo está vendada. No es lo ideal para un cocinero.

Pide un vodka Negroni y le dice al camarero que se lo sirvan en un vaso alto para que le sea más fácil sostenerlo. Lanza una mirada a un par de mujeres jóvenes que están sentadas cerca; a pesar de los moretones en la cara, causan su efecto habitual. Ojos cálidos, sonrisa encantadora: Christian nunca ha tenido que esforzarse demasiado.

Como es domingo, pido un *bloody mary*.

–Ha pasado demasiado tiempo, tío –dice, levantando el vaso para brindar conmigo–. Siento lo de Marcus... ¿Cómo estás?

–Lamento no haberte devuelto las llamadas. Ha sido una época difícil. Pero poco a poco voy saliendo adelante.

–¿Cuánto tiempo ha pasado?

–Casi diez meses.

Trescientos un días, para ser exactos.

–Ah –dice. Luego, en un intento de levantar los ánimos, agrega–: ¿Aún sigues viviendo en la opulencia? –Suena desconsiderado y lo sabe–. ¿En esa maravillosa casita cerca de aquí que solíais compartir? –añade en seguida.

–Jubilee Cottage –respondo–. Ha habido algunos problemas, pero sigo aguantando allí.

Quizá sean todos estos meses deprimido, pero parece que he perdido la capacidad de hablar de trivialidades.

–Estaba pensando en ese trabajo que hicimos en Cannes hace unos años –continúa–. ¡Qué tiempos tan locos! ¿Te acuerdas del langostino que resucitó en los *fruits de mer* y mordió a Kate Beckinsale? Nunca volveré a cocinar en un yate mientras viva.

Sonríó y remuevo mi copa con el enorme tronco de apio. Traen un plato de pimientos de Padrón asados y los espolvoreo con escamas de sal. España es un país de brillantes colores; no hay que cortarse con los condimentos.

–En fin... Espero que puedas ayudar a un viejo amigo. ¿Te suena de algo la Escuela de Cocina de Chester Square?

Debo de haber pasado por ese lugar mil veces cuando me dirijo a la estación Victoria. Es la típica mansión del barrio de Belgravia de estuco blanco, como la guinda de una tarta nupcial. Un poco más lujosa que una escuela de cocina normal.

Creo que Christian trabaja allí.

–Fue después de que mi empresa quebrara; la propietaria es una vieja amiga. Supongo que le di pena. El trabajo incluye un pequeño pero bonito apartamento en la parte trasera, y no me importa tener que fascinar a los alumnos mientras cocino. Lo cual me lleva al quid de la cuestión.

Parece que Christian tiene un problema. Durante el mes de septiembre, la escuela ofrece cursos de corta duración a aficionados a la cocina que quieran llevar sus habilidades culinarias «al siguiente nivel». Mañana empieza uno, pero difícilmente podrá darlo con una sola mano.

–Me dije: «Si yo hago los honores y paso a saludar, ¿quién mejor que mi viejo amigo Paul para cubrirme en el aula?». Había pensado traerte el temario, pero en realidad es muy básico: manejo de los cuchillos, asados, chocolate... Son sobre todo señoras que comen mientras disfrutan de un rato lejos de sus maridos. Se trata de la clase de cosas que un experto como tú puede enseñar con un brazo atado a la espalda.

Mueve los dedos y se ríe.

Ay, el pobre y viejo Christian. Seguro que ha bajado al mundo de los mortales desde los gloriosos días de *¡Pásame la salsa!* y dos estrellas Michelin. Su último fracaso –parece ser el rey de los momentos inoportunos– fue una cadena de *brasseries* que, según tengo entendido, le costó mucho dinero a mucha gente.

Considero su oferta. Chester Square está a menos de diez minutos a pie desde mi casa, por lo que no puedo quejarme de la distancia. Por otra parte, ¿estoy listo para meterme en un aula y enfrentarme a caras nuevas, a desconocidos? He perdido la práctica; prefiero quedarme en casa.

–Una pregunta incómoda –digo–. ¿Cuánto pagan?

Christian se endereza y su tensión cede visiblemente.

–Eso no es ningún problema, no te preocupes. Pero es genial que puedas hacerlo... y me quites ese quebradero de cabeza.

–No te estoy dando un sí rotundo; tengo que echar un vistazo a mi agenda –protesto. ¿En qué me estoy metiendo?–. Ya te llamaré.

Decide ignorar lo que he dicho.

–Entonces, nos vemos mañana... Te presentaré al equipo y te enseñaré las instalaciones antes de que lleguen los alumnos.

Posa ligeramente la mano izquierda sobre mi brazo. El vendaje está un poco sucio.

–Siento lo de Marcus, lo digo en serio.

A continuación se levanta, coquetea de nuevo con las dos mujeres con otra de sus aceradas miradas grises y sale del bar, con lo que deja que sea yo quien pague la cuenta.

Odio hablar de dinero, pero desde que murió Marcus he descubierto que soy un completo inútil. Él sabía cómo ocuparse de la economía y manejar cualquier tipo de complicación; en cambio, a mí siempre parece que me falta el aliento, y pierdo un montón de tiempo para no conseguir absolutamente nada. Me parece increíble lo mucho que cuesta llevar una casa, incluso una tan pequeña como la mía. Doy gracias a Dios por mis colaboraciones para la revista *Escape*, que cubren las necesidades básicas; un suplemento de ocho páginas todos los meses: recetas y estilismo culinario. Y también doy gracias a Dios por Julie, que ha resultado ser la editora de la sección de gastronomía de la revista y me da trabajo.

De vuelta en Jubilee Cottage, la llamo para hablarle de Christian. Como es una tarde de domingo, temprano, incluso es posible que conteste. Mi marchosa amiga está de juerga con varios ruidosos amigos de las redes sociales en un bar de Covent Garden con, aparentemente, un ambiente parecido al de Montmartre.

–¡Te llamo por FaceTime! –grita Julie.

Cree que las nuevas tecnologías son algo maravilloso, y a mí no me queda otra alternativa que aceptarlo.

Unos segundos después, mi teléfono vibra y aparece el sonriente rostro de Julie. Ha optado por un *look* latino, con el pelo recogido hacia atrás y un exagerado lápiz de ojos.

–Muy bien –dice, dirigiéndose al ruido de fondo de balidos y acordeones–. Esto es una auténtica locura... ¡Deberías venir y unirte a nosotros!

Aunque mis días de borrachera con Julie han terminado, le agradezco la invitación.

–Curiosamente, yo también he salido a tomar algo –digo con una pizca de orgullo. Durante semanas ha estado intentando convencerme de que mueva el culo y salga–. Pero nunca adivinarías con quién.

–¿Lady Gaga? ¿Elton John? ¿Dolly Parton?

–Mejor que eso... ¡Christian!

Está sorprendida: no lo ha visto desde la inauguración de la *brasserie*.

–¡Eso es genial! Pero pensé que se había estrellado y arruinado. ¿Sigue estando tan bueno como siempre?

–Un poco deteriorado por el paso del tiempo –digo, mezquino.

–¿Te acuerdas de cuando se lio con la hija de aquel oligarca y estábamos convencidos de que lo habían mandado a Siberia?

O de aquella vez que fue acosado por unos fans en Tokio o cuando cocinó en la Casa Blanca... a su futuro biógrafo no le faltará material.

Le hablo del accidente de Christian y de que quiere que le salve la papeleta. Como era de esperar, Julie se vuelve protectora.

–¿Te pagará bien? –Le confieso que ese asunto aún no está cerrado–. Apriétalos, Paul, e insiste en que te den la mitad por adelantado. Por lo demás, si quieres mi opinión, me parece una excelente idea.

–Lo que pasa es que me prometí unos días libres después de lo de la semana pasada –digo sin convicción.

–Pero eres un profesor fantástico... Será divertido. Saldrás de casa y el trabajo te permitirá disfrutar de unas vacaciones. Unas vacaciones como es debido, como te mereces.

Es cierto: me vendría bien una semana en la playa. Para la gente de las revistas, principios de septiembre significa Navidad, y acabamos de terminar una agotadora sesión de fotos para la edición de las fiestas. El tema era *El cascanueces*. Aparte del inevitable pavo y las guarniciones, nuestra editora insistió en que apareciera un árbol de Navidad de tres metros y medio de altura (totalmente decorado de azul y plateado), tres niños pequeños (ídem) y un *bulldog* francés (con un pañuelo azul y blanco). Dondequiera que miraras, había bigotudos soldados de juguete, además de un fuego crepitante en el día más caluroso del año. Estoy sudando al recordarlo.

–Solo espero que a Dena le gusten las fotos –digo.

Dena es nuestra editora, una tirana que arruina carreras con la misma indiferencia con la que apaga los Dunhills que aún sigue fumando en la redacción porque nadie tiene el valor de decirle que no lo haga.

—Mañana por la mañana te mando un mensaje en cuanto haya visto las fotos. Y, por favor, dile que sí a Christian.

Mientras hablamos, me miro en el espejo. Es difícil contemplar tu propio reflejo objetivamente, pero los últimos años no me han tratado bien: la terrible enfermedad de Marcus, seguida de lo inevitable. Para tener cuarenta y dos años, supongo que estoy razonablemente en forma, aunque no es que haga otro ejercicio salvo el de correr para ir a trabajar. Pero hay tristeza en mis ojos, una especie de recelo que antes no estaba ahí. Mi pelo también se está volviendo más gris; eso, a Marcos, le sentaba bien, pero a mí, de algún modo, me da un aspecto marchito. Desgastado por el dolor, a decir verdad.

Intento sonreír, y eso supone una gran mejora.

Quizá Julie tenga razón y este trabajo en Chester Square me hará salir a la calle y dejar de dar vueltas en una casa vacía, echando de menos a Marcus. Quizá pueda entrever al Christian que solía conocer y querer antes de que sus exnovias y la Hacienda pública le hicieran perder la confianza en sí mismo.

—De acuerdo, lo pensaré —digo—. Hablamos mañana.

Capítulo 1

Lunes

La puerta principal del número 41 no está en Chester Square, sino en uno de los laterales de la propiedad, en Eccleston Street. Esta casa en particular siempre me ha intrigado, porque, en algún momento, sus dueños construyeron una ampliación de forma cuadrada en la parte de atrás, con claristorios en toda la planta de arriba. ¿Una galería? ¿Tal vez una biblioteca?

Para los estándares del barrio de Belgravia, el lugar tiene un aspecto de abandono. La inmobiliaria Grosvenor Estate, propietaria de casi todo lo que hay por aquí, tiene unas reglas draconianas sobre el mantenimiento de las fachadas. Pero esto no se trata solo de pintura descascarada o de ventanas rotas, sino de una cierta dejadez.

Junto a la puerta, del reglamentario color negro brillante aunque algo deslucido, hay un panel táctil con números y un botón redondo en el que se puede leer VISITAS. Lo pulso y se escucha un tintineo de campanas, seguido del ruido de cerraduras eléctricas cediendo. La puerta se entreabre y aparece una joven pálida y esbelta con un uniforme blanco de chef de cuello alto que me mira de arriba abajo. Es como si se hubiera molestado especialmente en tener un aspecto indigno de ser recordado: nada de maquillaje ni de joyas y pelo sin brillo.

–Soy Suzie –dice–. Suzie Wheeler.

No es el entusiasta recibimiento que cabría haber esperado... «¡Gracias por acudir al rescate con tan poca antelación, Paul!». O bien: «¡Tú debes de ser Paul Delamare, nuestro caballero de brillante armadura!».

–Te enseñaré las instalaciones. Christian aún no ha llegado.

Su pronunciación es rótica: las erres suenan como en la región del sudoeste de Inglaterra. Mi madre hablaba igual. Cuando la puerta se cierra a nuestras espaldas, me doy cuenta de que la chica se muerde las uñas.

–¿Hay algún código para poder entrar y salir por mi cuenta? –pregunto.

–Sí, 1904 –responde.

En otros tiempos preparaba preguntas para cuestionarios sobre comida, así que le digo que es el año en que se inventó la bolsita de té.

–También es el cumpleaños de la directora. –Sonríe, prudente–. No el año, evidentemente; el 19 de abril.

Lo primero que me llama la atención al entrar es el olor. Tengo el olfato especialmente fino: es algo que desarrollan los chefs. Se trata de ese tufo «institucional» de banquetes y desinfectante que se reconoce al instante. Por lo demás, no hay sorpresas: una gruesa pero raída alfombra de color oro quemado, consolas con revistas y jarrones desgastados con crisantemos y lúgubres paisajes victorianos colgados de rieles para cuadros.

Sigo a Suzie por un amplio tramo de escaleras –«La escalinata», dice, resoplando– y por el rellano. Si la planta baja es como una sala de espera, esto tiene más el aire de una casa de subastas: está lleno de vitrinas de madera y cristal. Ya les echaré un atento vistazo más adelante, pero diría que entre nosotros tenemos a alguien que colecciona utensilios de cocina antiguos.

Nos dirigimos hacia una puerta con una placa pintada a mano: SALA SHELLEY. Suzie la golpea suavemente y dice:

–La visita que estaba esperando, señora Hoyt.

A continuación, la chica se desvanece. Entro en la guarida revestida de roble de la propietaria y directora de la escuela de cocina.

Está de pie frente a las altas ventanas francesas, de espaldas a mí. Su silueta resulta elegante –vestido de *tweed* con bordes trenzados, pelo rubio ceniciento recogido hacia atrás con una

amplia diadema— contra el telón de fondo verde del jardín central de la plaza.

En el medio de la sala hay un enorme escritorio antiguo, de esos de director de banco rematado con cuero verde; encima hay varias fotografías enmarcadas y un ordenador portátil. Unos cuantos montones de papel ordenados descansan bajo pesas de latón antiguas, de esas en forma de campana con un asa en la parte superior. En las paredes hay más vitrinas y una caja fuerte ornamentada de hierro fundido, con un escudo de armas dorado. De los paneles cuelgan grabados de hierbas, frutas y especias; anuncios enmarcados de recipientes para horno y artilugios de la época victoriana y uno de esos óleos de la escuela de Arcimboldo en los que el rostro del personaje está modelado con verduras.

Estoy enfrascado asimilando todo esto cuando la mujer se da la vuelta. No es mucho mayor que yo —casi cincuenta, tal vez—, va elegantemente maquillada y vestida, pero tiene el rostro está ladeado, como si ocultara algo.

—Rose Hoyt —dice, extendiéndome una mano para que la estreche. Con la otra se frota suavemente el ojo con un pañuelo—. Tienes que disculparme por mi aspecto; tu expresión de sorpresa me da a entender que Christian no lo mencionó.

Balbuceo una disculpa y me vuelvo. Su rostro parece haberse torcido hacia un lado, quizá a causa de una apoplejía o una parálisis. A una enfermera de la escuela a la que iba de pequeño le ocurrió algo parecido durante las vacaciones escolares; nos aterrorizaba la posibilidad de que fuera contagioso.

—En fin —dice Rose, jugueteando con sus manos—, le pedí a Christian que intentara ser puntual.

Además de los anillos de compromiso y de boda, veo una enorme esmeralda de corte cojín envuelta en un círculo de diamantes, probablemente *art déco*; vale más de lo que yo gano en un año.

—Mientras esperamos, déjame que te hable un poco de la escuela y de lo que hacemos aquí. Esta casa ha pertenecido a mi familia,

los Strang, desde 1900, y he vivido aquí toda mi vida. Hoyt es mi apellido de casada. Como puedes ver, es muy grande. Después de la muerte de mi marido, nuestra hija hizo un curso en Leith's. Se me ocurrió que tal vez podríamos montar algo parecido aquí. Enseñamos lo que yo llamo «cocina clásica». Muchas escuelas de cocina solo parecen interesadas en subirse al carro de las últimas tendencias: clase magistral de *macaroons*, curso intensivo de cocina vegana... Esa clase de cosas, ya sabes. Pero la gente que estudia aquí aprende cocina de verdad: cómo preparar una auténtica bechamel, unas costillas de cordero a la francesa o un salmón. En otras palabras: el verdadero arte culinario.

»Darás una clase para ocho personas. Es un curso breve. Creo que parte de nuestro atractivo reside en que los alumnos pueden quedarse en Belgravia, algo que normalmente les costaría un ojo de la cara. Desde nuestro punto de vista, como hay un montón de habitaciones disponibles, es mejor que estén ocupadas.

Rose consulta de nuevo su reloj. Según el mío, va cuatro minutos adelantado, pero quizá a ella le guste así.

—¿Te ha pasado Christian el temario?

—No —respondo.

Me entrega una hoja impresa. Estoy a punto de plantear la cuestión de mis honorarios, pero ella ya se ha levantado y se ha dirigido hasta la chimenea, junto a la cual hay un ornamentado mango dorado en una cenefa de yeso decorativa. Lo gira y, al notar mi mirada de interés, comenta:

—Ya te darás cuenta de que, en muchos sentidos, aquí somos bastante anticuados. Esta es una campana para llamar a la servidumbre original del siglo XIX, aunque, por supuesto, mi padre la conectó a la corriente eléctrica.

Echo un vistazo a la lista de lecciones. ¡Uf! Esto también es como viajar atrás en el tiempo: a una escuela de restauración de los años setenta. *El arte de la repostería; Cómo atemperar el chocolate; Siropes, jarabes, caramelo hilado y el arte del azúcar...* ¿Dónde me ha metido Christian?

–Esto... ¿El temario es flexible? –pregunto.

–Creo que te parecerá bien estructurado: cubre las técnicas básicas y proporciona un equilibrio satisfactorio a lo largo de los días. Sé que algunas escuelas diseñan sus cursos para que los alumnos cocinen con eficacia sus propias comidas, pero, en fin, creo que eso es un poco... vulgar. Además, para eso está aquí Suzie –añade cuando entra la joven.

–¿Ha llamado, señora Hoyt?

Muy *Downton Abbey*.

–¿No hay rastro de él, supongo? –pregunta Rose.

–Creo que anoche llegó tarde –responde Suzie.

Rose juguetea con un pendiente.

–En ese caso, haz el favor de enseñarle las instalaciones al señor Delamare y asegúrate de que sepa dónde está todo.

Sigo a Suzie y, en cuanto se cierra la puerta, le digo:

–«Señor Delamare» me hace sentir como si tuviera cien años. Llámame Paul, por favor.

Ella asiente y volvemos a pasar junto a las exposiciones del museo.

–Me siento un poco abandonado por Christian –continúo, esperando que ella me diga lo que ocurre–. Me prometió que estaría aquí.

Suzie se encoge de hombros de modo casi imperceptible y me conduce escaleras abajo hasta una majestuosa puerta con un enorme gong de latón a un lado. Hay una placa con la inscripción SALA ROSA.

–Aquí es donde comemos –dice, abriendo la puerta.

Los comedores de color rosa tienen algo que me provoca náuseas, aunque debo admitir que el espacio en sí es bastante elegante: tiene vistas a Chester Square y está revestido con una reluciente madera de caoba. En una pared, discretamente encajado en los paneles encerados, observo que hay un montaplatos y le pregunto a Suzie si aún sigue funcionando.

Soy un fanático de las comodidades pasadas de moda. Cuando era niño, mi madre solía llevarme a una cristalería al sur de

Audley Street que tenía una alfombra mágica: cuando la pisabas, el peso de tu cuerpo ponía en marcha un mecanismo que hacía que las puertas se abrieran con una sacudida. El primer traje que tuve salió de una tienda de ropa para hombres que utilizaba tubos neumáticos para mover el dinero en efectivo entre el punto de venta y el departamento comercial, que estaba arriba.

—Hasta el último piso —responde Suzie. Sin duda, resultaba útil en otros tiempos para los criados que llevaban el desayuno a la cama a sus indolentes señores—. Pero a la señora Hoyt no le gustan las interrupciones mientras la gente come, así que sigo paseándome de un lado a otro.

Suzie señala una puerta cubierta con un tapete verde..., sí, en serio, algo que hoy en día se ve raramente, salvo en mesas de juego y de billar.

Tras dejar atrás la Sala Rosa, Suzie y yo nos dirigimos de nuevo al vestíbulo, dejando atrás las flores fúnebres, hasta la parte trasera del edificio. Sabía que estas propiedades eran grandes, pero esta parece no tener fin. Salimos a un pequeño patio oscuro, construido sobre un suelo de ladrillo; al fondo hay una enorme puerta de acero que Suzie me dice que da a Eaton Mews. Una estrecha escalera que se parece a las antiguas de incendios conduce hasta una puerta acristalada. Christian me dijo que tenía un apartamento encima de las cocheras, y sin duda debe ser ese.

Suzie sube las escaleras y llama a la puerta; espera un minuto y luego baja.

—¿Tienes idea de adónde puede haber ido? —le pregunto.

Ella enarca una ceja para darme a entender que no es asunto suyo y la sigo de nuevo hasta a la casa. Una idea cruza fugazmente por mi mente: ¿por qué no salgo por la puerta principal ahora mismo y vuelvo a casa, fingiendo que nada de esto ha ocurrido? Pero entonces me acuerdo de Julie y de lo decepcionada que se sentiría.

Sigo a Suzie por un amplio pasillo iluminado por claraboyas

y por una corta rampa. Pulsa un botón verde y las puertas se abren con un zumbido.

–El antiguo salón de baile –anuncia.

No es una galería ni una biblioteca, sino un salón de baile. ¡Por supuesto! Y, ahora, la sede de la Escuela de Cocina de Chester Square. En un extremo hay una encimera con espejos en la parte superior para ofrecer a los alumnos una vista aérea. Dos filas de encimeras, cada una de ellas con sus propios fogones y fregadero. En una pared hay hornos, y en la otra, frigoríficos. Mármol, acero inoxidable, Gaggenau, Liebherr; estoy impresionado.

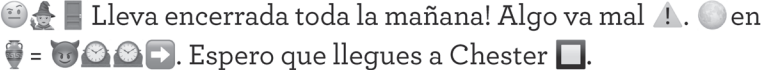








Se oye el timbre de la puerta –han empezado a llegar los alumnos–, pero, antes de esfumarse para abrir, Suzie me señala una hoja de papel que hay encima de la mesa.

NOMBRE	NOTAS	PAGO
Lady Brash (Serena)	Viene de Bath	✓
Excelentísima Harriet Brash (hija)	”	✓
S. Cartwright	Londres (código postal: SE25)	Exento (menor de 26 años)
De’Lyse	Prensa/Redes sociales	Gratuito
Gregory Greenleaf	Llega a Gatwick a las 9:10 h	✓
Victoria Mortimore	De Kings Lynn. Aguacates no	✓
Lilith Mostyn	Norte de Gales. <u>Sin gluten</u>	✓
Melanie Hardy- Powell	Amiga de R. H.	(Pago al llegar)

La mujer con su nombre escrito a mano en la parte inferior debe haber reservado en el último momento... Hay que ir siempre con cuidado con los amigos del jefe. El nombre Gregory Greenleaf me suena, pero no sé de qué.

Capítulo 2

La luz del antiguo salón de baile –que entra desde arriba– me recuerda al viejo gimnasio de la escuela. En un día soleado debe de ser hermoso, pero hoy parece frío y gris como una prisión. Después de encender y apagar las luces varias veces, lo cual no ayuda, me conecto al wifi de Chester Square –contraseña: *LangostaThermidor*– y compruebo si hay mensajes. Julie sabe lo que opino sobre los *emojis*, y eso no hace sino animarla más a usarlos.

 Lleva encerrada toda la mañana! Algo va mal .  en  =    . Espero que llegues a Chester .

Es muy comprensible que a mi amiga le preocupe que haya pasado de la escuela de cocina; una parte de mí desearía haberlo hecho. Lo que hay antes de eso reza: «Luna llena en Acuario: se acercan tiempos extraños». Julie cree en la astrología, o finge creer en ella, por lo que recibo diariamente un horóscopo personalizado.

La primera parte del mensaje, sin embargo, es un poco más preocupante. Esta es una traducción aproximada: «No estoy segura de lo que está pasando, pero Dena –el símbolo de la bruja– se ha encerrado en su despacho durante toda la mañana. Las fotografías de la sesión con el pavo son preciosas, pero algo pasa».

Hum... Como todo periodista sabe, los editores solo se encierran cuando se acercan problemas. Llamo a Julie, pero no me contesta y le dejo un mensaje pidiéndole que me mantenga

informado. Esa sesión de fotos casi me mata y no me quedaré tranquilo hasta que Dena la haya aprobado.

De vuelta en el mundo real, echo un rápido vistazo a los frigoríficos, los cajones y los armarios mientras me pregunto sin cesar dónde se habrá metido Christian. Con un poco de suerte, se unirá a los alumnos en la Sala Rosa para la charla de bienvenida de Rose sobre salidas de emergencia y desfibriladores.

Dedico el interludio a preparar mis cuchillos. Como todo chef profesional, siempre trabajo con los míos, aunque hoy en día, en un sitio como Londres, hay que andarse con cuidado al transportarlos. Los míos viajan en un elegante estuche de piel con correas y hebillas, metidos en mi mochila, y a toda velocidad.

El primero que saco es el cuchillo de chef de acero inoxidable, de toda confianza, aunque no tiene un gran valor económico. Me lo regaló en mi decimoctavo cumpleaños nuestro carnicero después de que mi madre le contara que me interesaba la cocina. Ella me animó a creer que podía triunfar como chef –mi padre quería que hiciera algo que «valiera más la pena»–, y siempre que uso este cuchillo me gusta pensar que ella está conmigo.

Al lado de ese cuchillo, encima de la mesa, coloco los cuchillos de chef mediano y pequeño; son alemanes, con mis iniciales grabadas y pulidos ocasionalmente con una gota de aceite de camelia, como suelen hacer los japoneses. Aplicarlo me hace pensar en flores y en *Madama Butterfly*. Espera, ¿o era *La traviata*?

Mi siguiente elección es un modesto *couteau à pamplemousse* comprado en unos grandes almacenes de Toulouse hace quince años. Pequeño, de sierra y con forma de cimitarra, son los mejores tres euros que jamás he invertido: rápido, mortal y el único que se puede utilizar para cortar los tomates y cuartear los cítricos. Aparte de eso, mi arsenal incluye un par de cuchillos de cerámica y mi preciado cuchillo para filetear de acero al carbono. Este último es largo, estrecho y ligeramente flexible;

su cuchilla sirve para cortar salmón ahumado y carnes frías y se ríe en la cara del jamón ibérico.

Esto no podrá llamarse propiamente una clase si no hay nada que cortar, de modo que escojo unas cuantas verduras y echo un vistazo al frigorífico, donde hay dos estantes reservados para la carne y las aves de corral. Interesante selección. Aparto un paquete en particular, esperando que mis alumnos no sean aprensivos, cuando las puertas dobles se abren y bajan por la rampa, entrando en tropel.

Capítulo 3

Las mujeres abren la marcha, entre ellas una muy llamativa. Detrás hay un hombre muy joven, y más atrás, respirando con dificultad, el que podría ser su abuelo.

Cuando me ven, todos se detienen bruscamente. El hombre mayor se da cuenta demasiado tarde y le pisa los talones a la mujer que tiene delante, que lanza un chillido. Echan un vistazo a la sala, entornando los ojos, que miran hacia los rincones y el techo. Entonces, la líder de la manada, una mujer resuelta y estirada vestida con un traje pantalón, da un paso al frente y ruga:

—¿Dónde está?

—Lo siento —le respondo, sonriéndole a los ojos—. Soy Paul Delamare. Voy a dar el curso de esta semana.

El suspiro general de decepción suena como un globo desinflado.

—Pero estamos aquí por Christian —protesta la misma mujer, mirando a su alrededor en busca de apoyo y dando un golpe con el pie.

Se encogen de hombros y me lanzan miradas acusadoras, como si yo lo hubiera encerrado en un armario para poder dar su clase.

—Lo siento —repito en el tono más cordial que puedo—. Pensé que Christian se uniría a vosotros para tomar un café. ¿La señora Hoyt no os lo ha explicado?

Veo que la cabecilla del grupo ha traído consigo una versión menos resuelta y estirada de sí misma, como una doble más pequeñita. Según mi chuleta, deben de ser la pareja madre-hija: lady Brash y la excelentísima Harriet.

—¿Explicado qué? —declara lady B., dando un codazo a su hija por ningún motivo en particular.

—El accidente.

Más murmullos y gestos de la cabeza. Estoy furioso. ¿Cómo se atreve Rose a dejar que sea yo quien les cuente lo que le ha ocurrido a Christian? ¿Y dónde diablos está él? Sin embargo, respiro profundamente y digo, en mi tono más tranquilizador:

—Christian llegará en seguida. Os lo explicaré todo después de que os hayáis instalado. Escoged una encimera y poneos cómodos.

Todos tratan de colocarse por el fondo (esto no hubiera sucedido si la estrella principal hubiera aparecido), pero el hombre mayor no es lo bastante rápido y se ve obligado a arrastrar los pies hasta la parte delantera. Unas insignias con nombres habrían ayudado, aunque algo me dice que ese señor debe de ser Gregory Greenleaf: tiene aspecto de Gregory.

Sé que, cuando se enfrentan a un aula llena de caras nuevas, los profesores emplean la nemotecnia para recordar los nombres, de modo que me devano los sesos pensando en algo para Gregory. ¿Canto gregoriano? No, no tiene nada de monacal. Con sus gafas con montura de carey, sus ojos con bolsas y su nariz aguileña, parece más un pájaro, un ave de presa. Gregory Quiquiriquí; eso me bastará.

Una vez que están todos instalados, les entrego los delantales oficiales de la Escuela de Cocina de Chester Square; son blancos, sobrios, con un dibujo en negro de la fachada. Nunca deja de impresionarme como incluso a los millonarios les encantan los obsequios, y parece que este les levanta el ánimo.

Empiezo explicando el accidente de Christian, aunque la historia de la escalera mecánica suena poco sustanciosa, y veo que lady Brash frunce los labios.

Luego digo algunas palabras sobre mí. He hecho casi todo lo que pueda imaginarse en el mundo de la gastronomía, pero lo que lo que la gente realmente quiere saber es qué se siente al

trabajar en televisión. Respuesta: luces aterradoras y cegadoras y enjambres de miembros del equipo de producción zumbando a tu alrededor como hormigas voladoras. ¿Y he conocido a tal o cual chef de televisión? Respuesta: todos nos conocemos y, a excepción de uno que no voy a nombrar, nos llevamos bien. Un par de alumnos dicen que me reconocen, o puede que solo estén siendo amables. A continuación, les pido a todos que se presenten y nos digan qué esperan obtener del curso.

La primera en hablar es una joven negra. Se trata de De'Lyse, quien, según Rose, es una bloguera de éxito –Callaloo y Bammy– con alrededor de un billón de seguidores en las redes sociales. Saluda con su iPhone (último modelo, resistente al agua, teleobjetivo) y anuncia que publicará en Instagram y colgará videos durante el curso.

–Si alguien no quiere aparecer en los vídeos, que se mantenga fuera de plano.

Me doy cuenta de que lady B. frunce el labio.

No soy un experto, pero seguro que nadie querría hacer cola en el baño por la mañana cuando De'Lyse se está maquillando: contorno cuidadosamente aplicado, sombra de ojos iridiscendente, sonrisa deslumbrante. Más pasarela que cocina, pero ya veremos.

A continuación, sin pausa para coger aliento, lady B. empieza a retransmitir:

–Soy lady Brash, pero, por favor, llamadme Serena. Y esta es mi hija Harriet, que se casa en primavera, así que me dije: «¡Ya es hora de repasar nuestras habilidades culinarias!». –De'Lyse pone los ojos en blanco–. Sentimos mucho lo de Christian; coincidimos con él en bastantes ocasiones en su restaurante en Bath.

Se quita lo que parece ser un largo y sedoso pelo de la manga; de un *collie*, seguramente. Los *collies* necesitan pasear al menos dos horas al día, lo cual explica por qué está tan delgada.

A continuación, le sonrío alentadoramente a su excelentísima hija.

–Como ha dicho mi madre, soy Harriet. –Y añade–: ¡Lo siento! Estoy un poco mareada después del trayecto en taxi desde Paddington. En seguida me espabilo.

Después de eso, capto la mirada de Gregory. Ahora que está bajo la luz, veo que los mechones de pelo que le quedan están teñidos de un tono arenoso; hacen juego con sus pantalones de pana de color mostaza. He comprobado que, a menudo, los pantalones de pana son la elección de los señores mayores, aunque la tela tiene algo que acentúa la barriga.

–Aunque soy de Warwickshire, vivo gran parte del año en Biarritz –murmillos de aprobación o de envidia–, en un apartamento pequeño con vistas al mar. He llegado en avión esta mañana. Lo que de verdad me interesa son los buenos vinos, concretamente el clarete, pero leí sobre este curso en el *Financial Times* y pensé que era el momento de ampliar mi repertorio culinario.

Me doy cuenta de que tiene la costumbre de cerrar los ojos cuando habla. A menudo, eso indica falta de confianza.

A continuación, una mujer vivaz de unos cuarenta años levanta la mano y la agita como una colegiala ansiosa. Tiene unos enormes ojos verdes, pecas y una mata de pelo rojizo: una versión felina de Fergie, duquesa de York. Se llama Melanie, el nombre de mi madre, por lo que me será fácil recordarlo. Melanie Hardy-Powell vive en Tite Street, Chelsea –una excelente dirección, como diría Marcus–, y es una vieja amiga de Rose, aunque no suelen verse a menudo porque ambas están muy ocupadas.

Le pregunto si volverá a casa todas las noches, ya que está a unos cinco minutos en taxi, pero no. En el curso está todo incluido, así que se ha dicho: «¿Por qué no? Tómate un descanso de los quehaceres domésticos y disfruta de una buena comida en agradable compañía». Al decir esto, me lanza una insinuante sonrisa con destello de dientes incluido.

Ahora es el turno de la alumna que me llamó la atención antes. Se ha arriesgado con uno de esos novedosos colores de pelo que

parecen ser el último grito: la primera palabra que me viene a la mente es «malva». Lilith es originaria de un pueblo del norte de Gales cuyo nombre parece un trabalenguas y el curso ha sido un regalo de cumpleaños. Tiene ese suave acento galés que te hace evocar valles y cascadas. De constitución fuerte, con los colores del arco iris y el nombre de una malvada bíblica, seré capaz de recordarla sin problema.

En la mesa que hay junto a ella –algo me dice que estas dos van a ser amigas o rivales– está Vicky, una farmacéutica de Norfolk. Me la imagino estudiando minuciosamente las recetas a través de sus gafas y diciéndoles a los clientes que vuelvan al día siguiente. Ella y su marido se toman las vacaciones por separado, según ha dicho con un guiño, y se ha matriculado en el curso porque le gustaría sacar más provecho a su congelador. Aunque no resulta muy alentador, le prometo tenerlo en cuenta. Como lleva un conjunto con un estampado de piel de serpiente, esta será fácil: Vicky la Víbora. Ella nunca lo sabrá.

Solo queda un joven tímido que parece estar aquí por error, porque en realidad su intención era hacer un curso de acuarela o tocar la flauta. Stephen Cartwright lleva las gafas de Harry Potter y el pelo casi rapado al cero y tiene una tez delicada y pálida. Parece demasiado joven para dejarse barba; efectivamente, aparenta veintipocos años.

Lo ha mandado aquí la empresa donde trabaja, porque está pensando en convertirse en chef. ¿Cuál es su empresa? Los Royal Parks. Sé lo que se siente cuando todos a tu alrededor son mayores –y más poderosos– que tú, por lo que decido vigilarlo de cerca por si necesita ayuda.

Acto seguido se oye un grito en la última fila. La excelentísima Harriet ha encontrado una araña en su juego de cuchillos y su madre está intentando atraparla con una cuchara de madera.

–Cálmate, Harriet –responde lady B.–. Te has sentido débil durante toda la mañana. Te está bien empleado por haberte saltado el desayuno.

Harriet observa con los labios apretados cómo su madre persigue al pobre arácnido por un lado de la encimera, que acaba escabulléndose entre dos tablas del suelo.

—¡Maldita sea! —exclama, pisando el lugar por donde ha desaparecido—. Se ha escapado.

Estoy a punto de comenzar la clase cuando una pálida Harriet se levanta, se disculpa y, acompañada de las furiosas miradas de su madre, abandona la sala a toda prisa.