

T. KINGFISHER

MANUAL DE
PANADERÍA
MÁGICA PARA
USAR EN CASO
DE ATAQUE



Traducción de Mercedes Guhl

GRANTRAVESÍA

MANUAL DE PANADERÍA MÁGICA PARA USAR EN CASO DE ATAQUE

Título original: *A Wizard's Guide to Defensive Baking*

© 2020, T. Kingfisher

Traducción: Mercedes Guhl

Diseño de portada: © 2020, Ursula Vernon

D.R. © 2022, Editorial Océano, S.L.
Milanesat 21-23, Edificio Océano
08017 Barcelona, España
www.oceano.com
www.grantravesia.es

D.R. © 2023, Editorial Océano de México, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso 17-5, Col. Industrial Las Armas
Tlalnepantla de Baz, 54080, Estado de México
www.oceano.mx
www.grantravesia.com

Primera edición: 2023

ISBN: 978-84-124730-9-4
Depósito legal: B 9337-2023

Todos los derechos reservados. Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita del editor, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo público. ¿Necesitas reproducir una parte de esta obra? Solicita el permiso en www.cedro.org.

IMPRESO EN ESPAÑA / PRINTED IN SPAIN

9005742010523

UNO

Había un cadáver de una niña en la panadería de mi tía. Se me escapó un gemido vergonzoso y retrocedí un paso, y luego otro, hasta que salí corriendo por la puerta. La mayor parte del tiempo la dejamos abierta porque, de otra forma, el calor sofocante de los enormes hornos resulta insoportable. Pero eran las cuatro de la madrugada y nadie los había encendido aún.

A primera vista, supe que estaba muerta. No es que haya visto una gran cantidad de cadáveres en mi vida (apenas tengo catorce años, y ser panadera no es una profesión con altas tasas de mortalidad), pero la sustancia roja que fluía debajo de su cabeza no era precisamente relleno de frambuesa. Y estaba tendida en el suelo en un ángulo extraño. Nadie escogería esa postura para echarse a dormir y menos aún entraría a hurtadillas a una panadería a echarse una siesta.

Sentí que se me retorció espantosamente el estómago, como si una mano lo agarrara para exprimirlo con fuerza, y me tapé la boca con ambas manos para no vomitar. Ya había suficiente desastre por limpiar, sin tener que añadir el desayuno que acababa de comer.

Lo peor que yo había visto en la cocina era alguna rata... no lo toméis a mal, que nuestro local es tan limpio como el que más, pero en esta ciudad es muy difícil evitar las ratas... y una rana zombi que llegó desde el canal de la catedral, aguas arriba, pues a veces desechan el agua bendita con descuido allí y nos llega una plaga de ranas, salamandras y otras alimañas que parece que vinieran del más allá. (Los peores son los cangrejos de agua dulce. Uno puede deshacerse de las ranas zombi con una escoba, pero para librarse de los cangrejos zombi se necesita un cura.)

Sin embargo, yo hubiera preferido un montón de ranas zombi a un cadáver humano.

Tengo que decírselo a tía Tabitha. Ella sabrá qué hacer. No es que mi tía se encuentre cadáveres en la panadería con frecuencia, pero es una de esas personas competentes que siempre sabe lo que se debe hacer en cualquier situación. Si una manada de centauros hambrientos llegara a la ciudad y se lanzara a galope tendido por las calles para devorar a niños pequeños y gatos, ella empezaría a montar barricadas con total tranquilidad, y a empuñar una ballesta, como si fuera algo que hiciera todas las semanas.

Desafortunadamente, para llegar al pasillo que lleva a las escaleras que suben a su cuarto, tengo que atravesar la cocina, y eso quiere decir que debo pasar al lado del cuerpo. De hecho, implica pasar por encima de él.

Bueno, bueno... ¿Pies míos, me seguís? ¿Las rodillas también? ¿Vamos a hacerlo juntos?

Pies y rodillas dieron su aprobación. El estómago no estaba demasiado contento con el plan. Así que me ceñí la barriga con un brazo y con la otra mano me tapé firmemente la boca, en caso de que hubiera una rebelión estomacal.

Bueno, bueno... aquí vamos.

Volví a la cocina. Allí pasaba seis días a la semana, a veces los siete, yendo de un lado a otro para poner la masa sobre la encimera y meter moldes al horno. He cruzado la cocina cientos de veces en un solo día, sin siquiera pensarlo. Ahora me parecía una distancia kilométrica a través de un paisaje hostil y desconocido.

Tenía un dilema. No quería ver el cadáver, pero si no lo miraba, bien podía ser que lo pisara, que la pisara a ella, a la niña, y no soportaba la sola idea de hacerlo.

No me quedaba más remedio. Miré hacia abajo.

Sus piernas estaban extendidas en el suelo. Llevaba unas botas mugrientas y el calcetín de un pie no era igual al del otro. Eso me acongojó. Quiero decir, era triste que estuviera muerta, claro, a menos que hubiera sido una mala persona, pero morir con calcetines desaparejos me parecía aún más triste.

La imaginé poniéndose lo primero que encontró, sin que se le cruzara por la mente que, unas horas después, una aprendiz de panadera y maga en ciernes estaría dando un rodeo de puntillas alrededor de ella y reflexionando sobre las peculiares características de lo que llevaba puesto en sus pies.

A lo mejor había una lección moral en todo eso, pero no soy sacerdote. Pensé alguna vez en serlo, pero no les gustan los magos, ni siquiera los más insignificantes, cuyos modestos talentos se reducen a lograr que la levadura del pan leude lo suficiente y a evitar que la masa de repostería se pegue. Más o menos cuando me di por vencida en eso de la vida religiosa, tía Tabitha me trajo con ella a la panadería, y el canto de las sirenas que eran la harina y la mantequilla se encargaron de sellar mi destino.

Pensé en qué sería lo que selló la fortuna de esta pobre niña. Tenía casi todo su cabello sobre la cara, así que no era fácil calcular su edad, y yo la miraba muy de cerca. Sin embargo, intuí que era pequeña, no mucho mayor que yo. ¿Cómo había terminado muerta en nuestra panadería? Alguien con hambre o frío bien podía querer colarse aquí, porque está calentita incluso de noche, y siempre se encuentra algo de comer, aunque fuera en la vitrina del pan del día anterior. Pero nada de eso explicaba por qué estaba *muerta*.

Alcanzaba a verle un ojo, abierto. Desvié la mirada nuevamente.

A lo mejor había resbalado y se había golpeado la cabeza. Tía Tabitha siempre jura que voy a acabar desnucándome con esa forma de correr por la cocina, como un galgo enamorado de la harina, pero parece un disparate que uno entre a hurtadillas en una panadería y una vez dentro empiece a correr como loco.

¡Tal vez la asesinaron!, susurró una vocecita traicionera en mi mente.

¡Cállate, no digas eso! ¡Es una tontería!, le dije. Los asesinatos se cometen en callejones y lugares así, no en la cocina de mi tía. Y es una tontería dejar el cuerpo en un lugar como éste. La ciudad entera está construida sobre canales, y hay cincuenta puentes en cada calle, y los sótanos se inundan cada primavera. ¿A quién se le ocurriría dejar un cadáver en una panadería cuando puede abandonarlo perfectamente en un canal apenas a unos cuantos metros de la puerta?

Contuve la respiración y pasé por encima de los tobillos de la niña.

Nada sucedió. No es que esperara que sucediera nada, pero fue un alivio a pesar de todo.

Miré al frente, di otros dos pasos cautelosos, y luego me largué corriendo. Abrí la puerta con el hombro, y subí las escaleras como una exhalación, gritando:

—¡Tía Tabitha! ¡Ven pronto!

Eran las cuatro de la mañana, y los panaderos estamos acostumbrados a levantarnos a esa hora. La única razón por la cual mi tía estaba durmiendo a una hora tan indecente como las seis y media era porque, desde hacía unos meses, su sobrina había estado a cargo de abrir la panadería (la sobrina soy yo, en caso de que no haya quedado claro). Le había costado mucho decidirse a hacerlo, y a mí me producía un enorme orgullo saber que nada había salido mal desde que yo estaba abriendo.

Me sentí culpable por partida doble por el hecho de que un cadáver hubiera aparecido justamente durante mi turno de trabajo, a pesar de que no fuera culpa mía. Quiero decir, no es que yo la hubiera matado.

¡Que no digas tonterías, digo! Nadie la ha matado. Tan sólo se habrá resbalado. Tal vez.

—¡Tía Tabithaaaaaa!

—¡Por todos los cielos, Mona...! —murmuró al otro lado de la puerta—. ¿Se está incendiando el edificio?

“No, tía Tabitha. Es que he encontrado un cadáver en la cocina”, eso era lo que yo pretendía decir. Pero lo que me salió por la boca fue algo como:

—¡Tía cadáver! Hay una Tabitha... en la cocina... muerta, la niña está muerta... yo... ¡pronto, ven!... ¡está *muerta!*

La puerta que había al final de las escaleras se abrió y mi tía se asomó, poniéndose la bata. Su bata es larga y rosa

y tiene croissants con alas bordados por todas partes. Es horriporosa. Tía Tabitha también es grande y rosa, pero no tiene croissants con alas surcándole pecho y espalda, salvo cuando lleva puesta la bata.

—¿Un cadáver? —me miró, entrecerrando los ojos—. ¿Quién dices que está muerta?

—¡El cadáver en la cocina!

—¿En *mi* cocina? —bajó las escaleras a toda carrera, y como yo no quería cruzarme en su camino, fui retrocediendo ante su paso.

Me aparté a un lado, sin mala intención, y entró por la puerta que lleva a la panadería. La seguí, asomando la cabeza con timidez desde el umbral, a la espera de la explosión.

—¡Ajá! —tía puso los brazos a cada lado de sus amplias caderas—. Es un cadáver, definitivamente. ¡El Señor nos tenga en su gloria! ¡Ajá!

Se hizo un largo silencio, mientras yo le miraba la espalda y ella miraba a la niña muerta, y la niña muerta miraba al techo.

—Hum... tía Tabitha... ¿qué vamos a hacer? —pregunté al fin.

Ella se estremeció.

—Bien. Voy a subir a despertar a tu tío y mandarlo a buscar a la policía. Tú empieza a encender los hornos y prepara una tanda de panecillos de azúcar.

—¿Panecillos de azúcar? ¿Vamos a *hacer pan*?

—¡Ésta es una panadería, niña! —me respondió cortante—. Además, jamás he conocido a ningún poli que no se derrita por un panecillo de azúcar, y vamos a tener una multitud de ellos por aquí. Mejor que sean dos, corazón, no sólo una.

—Hum —intenté calmarme—. Entonces, ¿comienzo con el resto de las labores normales para hacer el pan?

Frunció el entrecejo y se mordió el labio inferior.

—Nooo... no, creo que no. Vendrán, y estarán entrando y saliendo de aquí, y armando bullicio durante unas cuantas horas, por lo menos. Supongo que tendremos que abrir más tarde.

Se dio la vuelta y se fue andando pesadamente para despertar a mi tío.

Me quedé a solas con la niña muerta y los hornos.

Podía llegar sin problema hasta uno de los hornos, así que aticé las brasas que quedaban y metí otro leño. Hay un truco para mantener el calor constante, y es lo primero que uno aprende. Si hay zonas del horno que están demasiado calientes, o más frías, el pan no crece bien y queda con puntitos hundidos, como si tuviera grumos o lo hubieran aplastado aquí y allá.

No podía llegar hasta el otro horno sin cruzar por encima de la niña. Tras pensarlo un momento, le puse una de las toallas de cocina sobre la cara. Era más sencillo si no tenía que ver su único ojo mirando hacia arriba, a la nada. Encendí el otro horno.

Los panecillos de azúcar son fáciles de hacer. Podría prepararlos con los ojos cerrados, incluso dormida, y a veces, a las cuatro de la madrugada, eso es exactamente lo que hago. Eché todos los ingredientes secos en un tazón y empecé a mezclarlos. Miraba las vigas del techo mientras lo hacía, para evitar que mis ojos fueran a tropezar con el cadáver. Vi un fugaz brillo de los ojillos de un ratón que me observaba desde lo alto, y luego se escabulló por la viga para meterse de nuevo en su ratonera. (Tener ratones no es una cosa mala, porque significa que ya no tenemos ratas. A las ratas les parece que los ratones son un manjar.)

Sobre la encimera había huevos y un bote de cerámica con mantequilla en un rincón. Rompí los huevos, separé las yemas (debo reconocer que lo hice a la perfección) y vertí todo en un recipiente más grande para luego empezar a batir.

Oí la puerta del frente que se abría y se volvía a cerrar, cuando el tío Albert salió a buscar a la policía. Tía Tabitha caminaba en la parte del frente de la panadería, atareada, y tal vez preparándose para decirle a la primera ronda de clientes que abríamos más tarde.

Me quedé pensando cuántos agentes de policía nos mandarían. ¿Un par sería suficiente para un asesinato? Los asesinatos son importantes. ¿Vendría también la carroza mortuoria? Era necesario, ¿verdad? No podíamos sacar el cuerpo con la basura sin más. La carroza vendría, y los vecinos pensarían que mi tío ha muerto... ¡Claro que a nadie se le ocurriría que pudiera ser tía Tabitha, pues era como una fuerza de la naturaleza! Y entonces se acercaría a averiguar, y se enterarían de que había ocurrido un asesinato.

¡Alto! ¿En qué momento he decidido que se trata de un asesinato? ¿No que la niña se ha resbalado?

Descubrí que entre mis esfuerzos por no mirar hacia donde estaba la niña muerta y mis cavilaciones sobre los policías, había amasado la masa más de la cuenta. Y si uno se pasa, los panes quedan duros. Hundí una mano enharinada en la masa y le sugerí que tal vez no querría endurecerse. Sentí una especie de efervescencia alrededor de los dedos y la masa se hizo más pegajosa. Las masas suelen estar bastante dispuestas a atender las sugerencias que se les hacen, si uno sabe cómo plantearlas. A veces se me olvida que hay personas que no pueden hacerlo.

Dividí la masa cruda en doce bollitos más o menos del mismo tamaño y los coloqué en la paleta de madera, para

meterlos luego en el horno, con órdenes estrictas de que no se fueran a quemar. Que no les iba a gustar. Eso de convencer al pan de que no se queme es una de las pocas magias que me salen muy bien. Una vez que tuve un mal día, hice esa magia con demasiado empeño, y la mitad de los panes quedaron crudos a pesar del tiempo que pasaron en el horno.

Ya estaban los panecillos de azúcar. Me limpié las manos en el delantal y saqué una taza de harina de uno de los recipientes donde la guardamos. Me faltaba otra cosa que no podía dejar de hacer por más que hubiera un cadáver en la cocina.

Las escaleras que bajaban al sótano eran muy resbaladizas porque todos los sótanos están llenos de filtraciones y humedad. Es increíble que sigamos teniendo sótanos. Papá, que había sido constructor antes de morir, decía que eso se debía a que había otra ciudad debajo de la nuestra, y que la gente seguía construyendo encima a medida que el nivel de los canales subía, de manera que los suelos de los sótanos eran en realidad los tejados de casas más antiguas.

En el rincón más oscuro y tibio del sótano había una cubeta que soltaba burbujas perezosas. Cada tanto, una de las burbujas se reventaba, dejando escapar un aroma de humedad y levadura.

—¡Hola, Bob! —la saludé con el tono almíbarado que uno emplearía para acercarse a un animal impredecible—. Anda, ven aquí, que tengo un puñado de sabrosa harina para ti.

Bob soltó unas burbujas, lo cual era su versión de un saludo cargado de entusiasmo.

Bob es mi prefermento para nuestra masa madre. Fue la primera magia significativa que logré hacer y, como no sabía lo que hacía, me pasé un poco.

El prefermento es una plasta pegajosa que contiene la levadura y una cantidad de cositas vivientes que se necesitan para hacer crecer y esponjar la masa de pan. El sabor del pan puede variar mucho dependiendo del prefermento que se use. La mayoría se pueden mantener bien un par de semanas pero, en las manos adecuadas, llegan a durar años en buenas condiciones. Cuentan que hay uno en Constantine que tiene cerca de un siglo.

Cuando empecé a trabajar en la panadería tenía apenas diez años, y me angustiaba mucho estropear algo. Mi magia solía hacer cosas extrañas con las recetas, a veces. Así que mi tía me puso a cargo del prefermento, que ella había venido usando desde que había abierto la panadería, y que era muy importante porque el pan de tía Tabitha era famoso.

Y... no lo sé... tal vez fue que le puse demasiada harina o mucha agua, o menos de lo que debería de ambas cosas, pero se secó y estuvo a punto de morir. Cuando me di cuenta, me asusté tanto que metí ambas manos en la cubeta (cosa un poco desagradable por la textura, tengo que reconocerlo) y le ordené a la plasta que no muriera. “¡Tienes que vivir!”, le dije. “¡Anda, no te me mueras! ¡Crece! ¡Come! ¡No te seques!”.

Bueno, tenía diez años y estaba muy angustiada, y a veces el miedo le hace cosas raras a la magia. Por ejemplo, la recarga en exceso. El prefermento no murió, y más bien creció. ¡Creció *una barbaridad!* Formó espuma que desbordó el frasco y me cubrió las manos y empecé a llamar a tía Tabitha a gritos, pero cuando ella llegó a mi lado, la plasta había alcanzado el saco de harina que yo había estado usando para alimentarla, y se lo había tragado entero. Empecé a llorar, mi tía se llevó las manos a la cintura y dijo: “Está viva todavía, estará bien”,

y usó una espátula para pasarla a un frasco mucho más grande, y ése fue el origen de Bob.

No sé bien si a estas alturas podríamos acabar con Bob. Una vez que el invierno fue tan duro que la ciudad se congeló y nadie podía ir a ningún lado, tía Tabitha tuvo que quedarse tres días en el otro extremo de la ciudad y yo no podía salir y caminar ni una manzana hasta la panadería, así que Bob no tuvo quien lo alimentara. Pensé que al volver lo encontraría congelado o muerto por no haberse alimentado o algo así.

En lugar de eso, la cubeta había atravesado el sótano y allí estaban los restos dispersos de un par de ratas. Bob había dejado sólo los huesos. Así fue como supimos que podía alimentarse por sí solo. Sigo sin entender bien cómo logra moverse. Tal vez es como uno de esos hongos mucilaginosos que parecen desplazarse. Tal vez sabe arrastrarse. No voy a levantar la cubeta para descubrirlo. Pensé que lo más seguro era que la cubeta ya no tuviera fondo, y no quería arriesgarme a molestar a Bob.

Le caigo bien, tal vez porque soy la que lo alimenta más a menudo. A tía Tabitha la tolera. Mi tío ya hasta dejó de asomarse al sótano. Insiste en que Bob un día llegó a lanzarle un bufido, como un gato enfurecido. Aunque imagino que debió ser un ruido entre eructo y bufido.

Solté la harina por encima de Bob, y él burbujeó alegremente en su cubeta y extendió una especie de tentáculo esponjoso. Lo cogí, arrancándolo, y la plasta se colocó de nuevo para digerir la harina. Parecía que no le incomodaba que yo le arrancara trocitos para hacer pan, y sigue siendo la mejor masa madre de toda la ciudad.

Eso sí, nos cuidamos de decir por ahí que ha llegado a comer ratas.