

SHERRY THOMAS

*Tentazioni
deliziose*

romanzo

le  ereditore

Prima edizione: luglio 2011
Titolo originale: *Delicious*
© 2008 by Sherry Thomas
© 2011 by Sergio Fanucci Communications S.r.l.
Il marchio Leggereditore è di proprietà
della Sergio Fanucci Communications S.r.l.
via delle Fornaci, 66 – 00165 Roma
tel. 06.39366384 – email: info@leggereditore.it
Indirizzo internet: www.leggereditore.it
Proprietà letteraria e artistica riservata
Stampato in Italia – Printed in Italy
Tutti i diritti riservati
Progetto grafico: Grafica Effe

SHERRY THOMAS

Tentazioni deliziose

1

Col senno del poi, avrebbero detto che si era trattato di una storia alla Cenerentola.

In particolare, mancava il personaggio della Fata Madrina. Ma a parte questo, la narrazione sembrava contenere tutti gli elementi della fiaba.

C'era una sorta di principe moderno. Non aveva sangue reale, ma era un uomo potente – il più importante avvocato di Londra, il braccio destro del signor Gladstone – un uomo che molto probabilmente un giorno avrebbe abitato al numero 10 di Downing Street.

C'era una donna, che trascorrevva gran parte della sua vita in cucina. Agli occhi di molti, non era nessuno. Per altri, era uno dei più grandi chef della sua generazione, si diceva che il suo cibo fosse così divino che gli anziani lo mangiavano con il gusto degli adolescenti, e così seducente che gli amanti si ignoravano l'un l'altro fino a quando anche una sola briciola rimaneva sul tavolo.

C'era un ballo; non il solito ballo delle fiabe e nemmeno quello dei racconti ordinari, ma comunque un ballo. C'era l'immane parente cattiva. E, fondamentale per gli amanti delle favole, c'era una calzatura lasciata alle spalle nella fret-

ta – nulla di così frivolo o stravagante come una scarpetta di cristallo, tuttavia conservata con cura e attenzione, anno dopo anno, con una fiamma tremolante di speranza.

Davvero una storia alla Cenerentola.

O no?

Tutto iniziò, o riprese, a seconda della prospettiva, il giorno in cui Bertie Somerset morì.

Yorkshire, novembre 1892

La cucina di Fairleigh Park era di dimensioni sontuose, grandiosa come tutto ciò che si trovava a Chatsworth o Blenheim, e sicuramente molto più vasta di quanto ci si sarebbe aspettati da un maniero delle dimensioni di Fairleigh Park.

Bertie Somerset aveva fatto completamente ristrutturare la cucina nel 1877, poco dopo aver ereditato Fairleigh Park, due anni prima che Verity Durant andasse a lavorare per lui. Dopo i miglioramenti, il complesso vantava un caseificio, un retrocucina, e una dispensa, ciascuno delle dimensioni di un piccolo cottage; dispense separate per la carne, la cacciagione e il pesce, due affumicatori, e un locale adibito a fungaia, dove parecchie balle di letame fornivano funghi commestibili tutto l'anno.

La cucina principale, pavimentata in freddi rettangoli di pietra grigia, con passerelle di rovere dove il personale di cucina sostava più spesso, aveva un focolare aperto vecchio stile e due chiusi moderni. Il soffitto si trovava a sei metri dal pavimento. Le finestre erano state piazzate in alto e guardavano solo a nord e a est, di modo che non un singolo raggio di sole sarebbe mai filtrato all'interno. Ciononostante, si sudava anche nella stagione invernale e in estate le temperature divenivano talmente calde da uccidere.

Tre cameriere faticavano nel retrocucina adiacente, lavando tutti i piatti, le tazze e le posate del tè pomeridiano della servitù. Uno degli apprendisti di Verity farciva delle piccole melanzane al tavolo di lavoro centrale, gli altri tre si trovavano nelle loro rispettive posizioni nella stanza, occupati a preparare la cena per il personale così come per il padrone di casa.

La portata della zuppa era appena uscita, lasciandosi dietro la scia dolce della cipolla caramellata. Dalla stufa si levava il vapore del brodo di vino bianco, nelle ultime fasi di riduzione, prima di essere trasformato in un sugo per un filetto di rombo che vi era stato precedentemente cotto. Sul grande focolare un quartetto di alzavole arrostita allo spiedo girato da una sguattera. Questa inoltre si occupava del civet di lepre che stufava lentamente sulla brace, esalando un potente odore di selvaggina frollata ogni volta che veniva rimestato.

Per Verity gli odori della sua cucina erano belli come i suoni di un'orchestra. Quella cucina era il suo feudo, il suo santuario. Cucinava con una concentrazione assoluta, quasi insensibile, la sua consapevolezza si estendeva alla più sottile stimolazione dei sensi e al minimo movimento da parte dei suoi subalterni.

Il rumore della sua apprendista favorita che *non* mescolava il burro alla nocciola le fece girare leggermente la testa. «Mademoiselle Porter, il burro» disse, con voce severa. La sua voce era sempre severa in cucina.

«Sì, madame. Mi dispiace, madame» rispose Becky Porter. La ragazza sarebbe diventata viola per l'imbarazzo ora, sapeva benissimo che ci volevano solo pochi secondi di disattenzione prima che il burro alla nocciola diventasse burro nero.

Verity rivolse a Tim Cartwright, l'apprendista in piedi di fronte a lei con la riduzione di vino bianco, uno sguardo

duro. Il giovane sbiancò. Cucinava da sogno, le sue salse velutate e mozzafiato come una notte stellata, i suoi soufflé più alti dei cappelli degli chef. Ma Verity non avrebbe esitato a lasciarlo andare senza una lettera di referenze se si fosse comportato male con Becky, che era con Verity da quando si era unita al suo staff a soli tredici anni.

La maggior parte del burro alla nocciola sarebbe stata consumata a cena. Ma una parte di esso sarebbe stata conservata per il pasto di mezzanotte richiesto dal suo datore di lavoro: una bistecca al pepe, una dozzina di ostriche in salsa Mornay, crocchette di patate à la Dauphine, una piccola torta al limone, ancora calda, e una mezza dozzina di crêpe dolci spalmate, *ovviamente*, di burro alla nocciola.

Crêpe con burro alla nocciola: c'era la signora Danner quella sera. Tre giorni prima c'era stata la signora Childs. Giunto alla mezza età, Bertie stava diventando promiscuo. Verity rimosse il cassoulet dal forno e sorrise un po' a sé stessa, immaginando le scene che si sarebbero viste se la signora Danner e la signora Childs avessero scoperto che dividevano la devozione passeggera di Bertie.

Il portellone di servizio si spalancò. La porta cozzò contro un cassettone, facendo sbattere le pile di coperchi in rame sospesi su file di pioli, cosicché uno cadde dall'ancoraggio. Il coperchio colpì pesantemente il pavimento, rimbalzò e traballò, il rumore dell'urto e dei graffi metallici risuonava nel vapore e nel fuoco che covava sotto la cenere della cucina. Verity guardò bruscamente in alto. I valletti di quella casa sapevano di non dover aprire le porte così.

«Madame.» Dickie, il primo valletto, rimase a bocca aperta sulla soglia, il sudore che gli bagnava i capelli, nonostante il freddo di novembre. «Il signor Somerset... il signor Somerset, sta poco bene!»

Qualcosa nell'espressione stravolta di Dickie suggeriva che Bertie stesse molto peggio di 'poco bene'. Verity fece cen-

no a Letty Briggs, la sua prima apprendista, di prendere il suo posto davanti alla stufa. Si asciugò le mani su un panno pulito e andò alla porta.

«Continuate a lavorare» istruì il personale prima di chiudere la porta dietro di sé e Dickie. Lui era già scattato in direzione della casa.

«Che succede?» domandò lei, allungando la falcata per tenere il passo del cameriere.

«È freddo, madame.»

«Qualcuno è andato a chiamate il dottor Seargent?»

«Mick ha appena preso il cavallo dalle stalle.»

Aveva dimenticato lo scialle. L'aria non riscaldata nel passaggio tra la cucina e il maniero le gelò il velo di sudore sul viso e sul collo. Dickie spinse per aprire le porte: le porte della cucina dove si tenevano in caldo i cibi, le porte di un altro passaggio, le porte della dispensa del maggiordomo. Le batteva il cuore mentre entravano in sala da pranzo. Ma questa era vuota, tranne che per una sedia sinistramente rovesciata. Sul pavimento, accanto alla sedia, c'era una pozza d'acqua e, poco lontano, un calice di cristallo miracolosamente intatto, scintillante alla luce dei candelabri. Una scodella abbandonata, con ancora metà della di zuppa di cipolle dentro, si trovava a capotavola in attesa che la cena continuasse.

Dickie la condusse in un salotto più all'interno della casa. Un gruppo di cameriere era in piedi accanto alla porta, stringendosi l'un l'altra per le maniche e scrutando all'interno con circospezione. Si fecero indietro all'avvicinarsi di Verity e si inchinarono in inutili riverenze.

Il suo ex amante giaceva supino, su un divano di colore blu scuro. Aveva un'espressione pacifica che sconcertava. Qualcuno gli aveva allentato la cravatta e aperto il colletto della camicia. Quell'aspetto trasandato era in netto contrasto con la sua posizione rigida: le mani erano piegate sopra lo sterno, come quelle di un'effigie in cima a un sarcofago di pietra.

Il signor Prior, il maggiordomo, stava di guardia al corpo inerte di Bertie. All'ingresso di Verity, si affrettò a mettersi al suo fianco e le sussurrò: «Non respira.»

Anche a lei stava mancando il respiro a quella vista. «Da quanto?»

«Da prima che Dickie venisse in cucina, madame» disse il maggiordomo. Le mani gli tremavano leggermente.

Erano cinque minuti? Sette? Verity rimase immobile un lungo momento, incapace di pensare. Non aveva alcun senso. Bertie era un uomo sano, che si era ammalato poche volte.

Attraversò la stanza e si inginocchiò davanti al divano. «Bertie» lo chiamò a bassa voce, rivolgendosi a lui più intimamente di quanto non avesse mai fatto nel corso dell'ultimo decennio. «Mi senti, Bertie?»

Lui non rispose. Nessuno sbattere drammatico delle palpebre. Nessuna occhiata rivolta a lei come se fosse Bianca-neve appena risvegliata da un sonno avvelenato e lui il principe che la riportava in vita.

Lo toccò, un'altra cosa che non aveva fatto per dieci anni. Il suo palmo era bagnato, come lo era il polsino inamidato. Era ancora caldo, ma il dito di Verity premuto sul suo polso non riusciva a rilevare alcuna pulsazione, solo un silenzio ostinato.

Gli premette il polpastrello del pollice contro le vene. Che fosse morto? Aveva solo trentotto anni. Non stava nemmeno male. E aveva un appuntamento con la signora Danner quella sera. Le ostriche per recuperare le energie dopo il sesso stavano riposando su un letto di ghiaccio nella dispensa fredda e il burro alla nocciola era pronto per il dessert di crêpe che piaceva alla signora Danner.

Il suo polso si rifiutava di battere.

Verity gli lasciò la mano e si alzò con la mente intorpidita. Il personale di cucina era rimasto al proprio posto come aveva loro ordinato. Ma il resto dei domestici si era riunito in

salotto, gli uomini dietro il signor Prior, le donne dietro la signora Boyce, la governante... tutti pigiati vicino alle pareti, un mare di uniformi nere con una spuma di cuffiette rigide e colletti e grembiuli bianchi.

In risposta allo sguardo indagatore della signora Boyce, Verity scosse la testa. L'uomo che una volta doveva essere il suo principe azzurro era morto. L'aveva portata al suo castello, ma non l'aveva tenuta con sé. Alla fine, era tornata in cucina, gettando i cocci della sua delusione nel bidone della spazzatura, e andando avanti, come se non avesse mai creduto che sarebbe diventata la padrona di quella stimata casa.

«Allora sarà meglio mandare un cablogramma ai suoi avvocati» affermò la signora Boyce. «Avranno bisogno di informare il fratello che Fairleigh Park ora è suo.»

Suo *fratello*. In tutto il dramma della brusca dipartita di Bertie, Verity non aveva neppure pensato alla successione di Fairleigh Park. Ora si sentì scossa da qualche parte nel profondo, come un piatto di aspic poggiato sul tavolo con troppa forza.

Annuì vagamente. «Mi troverete in cucina se avrete bisogno di me.»

Nella sua copia di *Le Viandier* del Taillevent, laddove il libro si apriva su una ricetta per il pollo dorato con quenelles, Verity teneva una busta marrone recante la scritta 'Lista dei commercianti di formaggio nel XVI arondissement'.

La busta conteneva, tra l'altro, una notizia che era stata ritagliata dal foglio di giornale della contea usato per avvolgere il pesce, che riguardava la recente vittoria dei Liberali nelle elezioni generali, dopo sei anni all'opposizione. Verity aveva scritto la data in un angolo: 16 agosto 1892. Dal centro dell'articolo, una fotografia sgranata di Stuart Somerset la guardava di rimando.

Non aveva mai toccato la sua immagine, per paura che le

ditate la offuscassero. A volte la osservava molto da vicino, con il ritaglio quasi al naso. A volte arrivava a mettersela in grembo, però mai più lontano, mai oltre la sua portata.

L'uomo della foto era incredibilmente attraente, il volto di un attore shakespeariano nel fiore degli anni, tutto picchi taglienti e angoli profondi. Da lontano aveva visto la sua fulminea ascesa – uno dei più richiesti avvocati di Londra, e ora, con i Liberali nuovamente al potere, capogruppo alla Camera dei Comuni del signor Gladstone –, impresa non da poco per un uomo che aveva trascorso i suoi primi nove anni in una baraccopoli di Manchester.

Aveva ottenuto tutto ciò grazie ai propri meriti, certo, ma lei aveva svolto la sua piccola parte. Se ne era andata lontano da lui, abbandonando sogni e speranze sufficienti a produrre una generazione di poeti, in modo che potesse essere l'uomo che doveva essere, l'uomo il cui volto sul ritaglio non osava toccare.