

IBRISWe know
books**Redactare:** Daria Logofătu**Corectură:** Anca Zaharia**Ilustrații:** Adobe Stock**DTP:** Carmen Dumitrescu, Silvia Olteanu**Design copertă:** Silvia Olteanu**Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
WEEKS, SARAH****Rețeta secretă** / Sarah Weeks ; trad. din lb. engleză
de Alina Ariton. – București : Booklet Fiction, 2026

ISBN 978-630-347-208-9

I. Ariton, Alina (trad.)

087.5

821.111

PIE by Sarah Weeks

Copyright © 2011 by Sarah Weeks,

Originally published by Scholastic, Inc.

Published by arrangement with Pippin Properties Inc.
through Rights People, London.© Booklet Fiction, 2026, pentru prezenta ediție
Booklet Fiction este un imprint al Editurii Booklet.

Sarah Weeks

**REȚETA
SECRETĂ**Traducere din limba engleză și note
de Alina-Gabriela Ariton

2026

*Pentru cititorii mei fideli,
fiindcă o carte e ca o plăcintă:
singurul lucru mai satisfăcător decât
să „coci“ povestea e gândul că poate
cineva, undeva, o savurează cu poftă,
pagină după pagină. – SW*

PLĂCINTĂ CU MERE

*6 mere mari
½ lămâie
¼ cană¹ zahăr brun
1 lingură făină sau amidon de porumb
1 linguriță scorțișoară
¼ linguriță cuișoare
¼ linguriță nucșoară
¼ linguriță ghimbir
1 lingură unt nesărat
1 albuș
zahăr cu scorțișoară*

Fructele proaspăt culese sunt, fără îndoială, cele mai bune, dar, dacă trebuie să folosești mere de la magazin, alege soiuri ferme și crocante, cum sunt McIntosh sau Granny Smith. Curăță-le de coajă, îndepărtează

¹ În America, o cană gradată are de obicei o capacitate de 240-250 ml.

cotoarele și taie-le cubulețe, dar nu-ți face griji dacă bucățile nu ies toate la fel – plăcintele cu mere arată cel mai bine când umplutura nu e uniformă. Storce jumătatea de lămâie peste ele și presară zahărul, făina și condimentele. Amestecă totul cu două furculițe și toarnă compoziția peste aluatul crud, pe care l-ai înțepat pe alocuri cu furculița. Împrăștie bucățele mici de unt pe deasupra și acoperă cu cealaltă foaie de aluat. Ciupește marginile, fă câteva tăieturi pe mijloc, apoi unge cu albușul de ou. Presară zahăr cu scorțișoară din belșug. Coace plăcinta la 175 °C timp de o oră sau până când s-a rumenit puțin.

Notă: *Preferata doctorului Fyfe. (Zi de naștere: 27 septembrie)*

Preferă crusta de streusel¹: 113 g unt nesărat, ½ cană zahăr, zeama de la o lămâie, ½ cană făină, o mână de nuci măcinate. Frământă ingredientele cu degetele până obții un amestec sfărâmicios. Presară-l peste mere înainte de coacere.

¹ Un strat crocant, care se presară peste diverse produse de patiserie.

CAPITOLUL I

— Mulțumesc din suflet.

Alice stătea în picioare lângă pat când mătușa Polly scoase o mână tremurândă de sub așternuturile cu imprimeu leopard (Polly era *înnebunită* după imprimeul cu model de leopard) și o trase pe fată mai aproape ca să-i șoptească la ureche:

— Mulțumesc din suflet.

Acestea aveau să fie ultimele cuvinte rostite de Polly Portman, Regina Plăcintelor din Ipswich.

...

Polly Portman avea un talent înnăscut pentru făcut plăcinte. În copilărie, până și plăcintele ei din noroi le întreceau pe cele modelate de restul copiilor la groapa cu nisip. Dându-și seama de talentul ei, mama lui Polly, Hester Portman, i-a cumpărat fiicei sale un mic sucitor de lemn, a așezat-o pe un scaun înalt roșu și a învățat-o cum să întindă primul ei aluat pentru crusta de plăcintă.

Pe măsură ce Polly creștea, devenea din ce în ce mai pricepută. A descoperit că poate obține o cremă de ouă foarte fină dacă fierbe laptele până aproape să clocească și apoi adaugă ouăle. A mai învățat și că frișca trebuia bătută până mai-mai să se transforme în unt. A ajuns să fie expertă în tăierea fâșiilor înguste de aluat și în împletirea lor pentru a decora plăcintele și a aflat că vârfurile stratului de mereng căpătau culoarea unor bezele rumenite atunci când ridică tava mai aproape de elementul de încălzire al cuptorului. Când s-a plictisit de rețetele din cărțile de bucate ale mamei sale, Polly a început să-și inventeze propriile rețete, învățând să-și urmeze instinctul și să *asculte* ingredientele. Strângea o afină între degete, mirosea o piersică sau mușca dintr-un măr și știa exact cât zahăr să folosească și dacă puțină nucșoară rasă, o linguriță de zeamă de lămâie sau un vârf de sare puteau să scoată în evidență aroma fructului. Polly avea darul de a face plăcinte, punând suflet și pasiune în fiecare pe care o pune la copt.

Oricine gusta una din plăcintele ei spunea același lucru: „Ar trebui să-ți deschizi propria afacere, Polly!“. Astfel, după ce părinții ei au murit, lăsându-le lui Polly și surorii ei mai mici, Ruth, tot ce strânseseră de-a lungul vieții, Polly a pus deoparte jumătate din moștenire pentru cheltuielile de zi cu zi, iar cealaltă jumătate a investit-o

într-un magazin dărăpănat aflat la intersecția dintre străzile Windham și Main, în centrul orașului Ipswich din statul Pennsylvania.

Mănuind ciocanul aproape la fel de bine ca sucitorul, Polly a transformat spațiul de la etaj într-un mic apartament primitiv. La parter a construit plăcintăria la care visase dintotdeauna.

Nu era cine știe ce, doar o încăpere mare cu o tejghea lungă din lemn, câteva dulapuri speciale pentru plăcinte, cu plăci de cositor perforate în loc de geamuri, și un cuptor la mâna a doua, pe care îl cumpărase la o licitație. Cu toate acestea, în ochii lui Polly, era perfect. Modestă din fire, a dat locului un nume pe măsură – PIE¹.

Când PIE și-a deschis pentru prima dată ușile, în 1941, Alice Anderson nici nu se născuse încă, dar locuitorilor din Ipswich le plăcea să relateze povestea, așa că o auzise de un milion de ori. În noaptea dinaintea deschiderii, Polly era prea nerăbdătoare ca să poată dormi. În cele din urmă, a renunțat la somn, s-a îmbrăcat și a coborât în prăvălie. În timp ce orașul răsuna de sforăitul oamenilor, Polly și-a pus șorțul preferat (cu imprimeu leopard, bineînțeles) și s-a apucat de copt. Când lumina

¹ „Plăcintă“.

zorilor se împrăștia pe cer asemenea untului topit, un șir de plăcinte ademenitoare stătea deja la răcit pe tejghea, iar o mulțime de oameni așteptau afară ca să le cumpere.

Polly pusese mult suflet în plăcintele făcute în acea dimineață. A vrut să se asigure că există ceva pentru toată lumea. Pentru iubitorii de fructe de pădure a pregătit plăcinte umplute cu un amestec de mure, zmeură și afine coapte. Pentru cei mai aventuroși a făcut plăcinte cu gogonele și cu struguri Concord. Nu lipseau, bineînțeles, nici plăcintele tradiționale cu cireșe, mere și rubarbă, ale căror cruste rumenite se întindeau ca niște pături peste umplutura dulce și caldă, și nici sumedenia de plăcinte cu cremă, fie de ciocolată, de cocos sau de banane. Polly s-a gândit până și la un desert pentru iubitorii de plăcinte care țineau la siluetă – o plăcintă acrișoară cu lapte bătut și un praf de nucșoară, un deliciu cu puține calorii.

Locuitorii din Ipswitch gustaseră ani la rând din plăcintele lui Polly Portman la întâlnirile organizate de biserică și la târgurile 4-H¹, așa că au fost în culmea fericirii când și-a deschis în sfârșit propriul magazin. Dar entuziasmul li s-a transformat repede în grijă când

¹ Organizație americană dedicată dezvoltării tinerilor.

au aflat că Polly nu avea de gând să vândă plăcintele, ci să le ofere gratis.

— De ce aș cere oamenilor bani pentru ceva ce îmi aduce atâta bucurie? l-a întrebat Polly pe pastorul Flowers, când acesta a trecut pe la plăcintărie să o vadă.

— Și cum altfel te aștepți să ții afacerea în picioare, draga mea? i-a răspuns el, o umbră de îngrijorare abătându-se pe fruntea lui.

— Dintre toți, dumneavoastră ar trebui să știți cel mai bine răspunsul.

Polly a râs și i-a întins pastorului o plăcintă cu vișine, despre care știa că este preferata lui, luându-și apoi la revedere.

La început, oamenii nu știau ce să facă în privința plăcintăriei lui Polly. Oricât de mult ar fi iubit plăcintele ei, nu îi lăsa inima să le primească gratis. Așadar, după ce au încercat în zadar să o înduplece pe Polly să accepte banii, prietenii și vecinii ei au născocit un alt mod de a o plăti. În fiecare dimineață, când cobora în prăvălie, femeia găsea o varietate de ingrediente proaspete așteptând-o pe pragul de la intrare. Într-o zi puteau să o întâmpine un coșuleț cu lămâi și trei duzini de ouă, iar ziua următoare, un coș mare cu mere, o ulcică plină cu smântână proaspătă și un sac enorm de făină. Polly nu risipea nimic din ce primea și, în scurt timp, fiecare

colțișor din prăvălie se umplea cu plăcinte savuroase cu fructe, din care siropul dulce se scurgea pe la margini; plăcinte cu umplutură cremoasă și fină, presărate cu bucle de ciocolată cu lapte; și plăcinte cu cremă de ouă, încărcate cu un strat atât de gros de frișcă, încât păreau înghițite de troiene de zăpadă.

Vestea despre extraordinara plăcintărie a lui Polly Portman s-a răspândit rapid după ce un reporter de la *The Ipsy News* a scris un articol despre prăvălie. Cei de la agenția de știri Associated Press au preluat povestea și, în scurt timp, oameni din toată țara se înghesuiau la intersecția dintre Windham și Main pentru a gusta plăcintele de la PIE. Au adus cu ei zmeură din Oregon, trestie de zahăr din Louisiana, nuci pecan din Texas și cireșe din Michigan. În fiecare zi, prăvălia era plină de lume, iar Polly transforma tot ce primea de la vizitatori în plăcinte.

Alice a venit pe lume în martie 1945. Era mândria și bucuria mătușii Polly. Cele două petreceau mult timp împreună la plăcintărie. Pe vremea când Alice încă învăța să meargă, Polly a așezat-o pe scaunul roșu – același pe care stătuse și ea în copilărie – și i-a dat o bucată de aluat cu care să se joace cât timp ea cocea plăcinte. Mai târziu, când Alice se făcuse îndeajuns de mare ca să o ajute, Polly a însărcinat-o cu diverse treburi

mărunte: ba să sfărâme zahărul brun pentru crusta de *streusel*, ba să rupă codițele cireșelor.

Alice petrecea fiecare sâmbătă la plăcintărie. Polly a învățat-o cum să împletească fășii de aluat pentru crustă și cum să unească marginile plăcintei, ciupind aluatul cu degetele. Lui Alice îi făcea plăcere să dea o mână de ajutor, dar nu era prea interesată să învețe cum se face o plăcintă. Nu moștenise nici talentul mătușii ei, nici pasiunea acesteia pentru meșteșug. Venea la prăvălie ca să fie aproape de Polly și nimic nu-i plăcea mai mult decât să stea pe scaunul roșu înalt, de unde urmărea magia desfășurându-se.

Polly începea mereu cu crustele. Până să ajungă Alice, avea deja pregătită o cantitate mare de aluat. Cât timp își lăsa nepoata să spargă nuci sau să curețe căpșunile de frunze, Polly întindea cu grijă bucățile de aluat, punând apoi fiecare foaie pe braț și transferând-o într-o tavă. După ce termina, le înțepa de cinci ori cu furculița, după care puneă câte o mână de fasole în jumătate din tăvi – ca aluatul să nu se crape în timp ce cocea foile dinainte pentru plăcintele cu cremă – și lăsa cealaltă jumătate deoparte, pentru a fi umplute cu fructe sau cu cremă de ouă și coapte mai târziu.

Timpu se scurgea foarte repede când lucrau cot la cot, stând la tejgheaua lungă din lemn, dar Alice și

Polly nu păreau să rămână vreodată fără subiecte de discuție. În aer plutea mirosul îmbietor al plăcintelor, iar râsetele lor răsunau melodios în încăpere. Una după alta, plăcintele erau puse la copt și nici nu le scotea bine Polly din cuptor, că ușa de la intrare se deschidea, clopoțelul argintiu anunțând cu voioșie sosirea unui alt client flămând. Polly îi întâmpina pe fiecare cu un zâmbet luminos, urându-le bun venit. Oamenilor le plăcea să vină la PIE, dar pentru Alice locul era mai mult decât o prăvălie cu plăcinte. Era a doua ei casă și un spațiu sigur în care putea fi cu adevărat ea însăși.

— O să-mi fie dor de tine, mătușă Polly, spunea Alice la sfârșitul zilei, când trebuia să plece.

— Mie o să-mi fie și mai dor de tine, răspundea Polly.

Apoi îi dădea o plăcintă să o ducă acasă părinților ei, o pupa pe frunte și își lua la revedere.

...

Orașul Ipswich din Pennsylvania este un loc mic. Mereu a fost așa. Și mereu va fi. În iulie 1955, avea o populație de o sută șazeci și doi de oameni. Oricine venea în vizită remarcă adesea că este un orașel fericit. Locuitorii fluierau veseli când se plimbau pe afară, vecinii chiar te ajutau la nevoie și toată lumea părea binedispusă. Sau aproape toată lumea.

— Mama a îndrăgit-o mereu mai mult pe Polly, își auzi Alice mama plângându-se tatălui ei într-o seară, cu aproape o săptămână înainte ca mătușa Polly să își dea ultima suflare.

Tatăl lui Alice se furișase pe verandă, sperând să-și citească ziarul în tihnă, dar mama ei venise după el. Era o noapte călduroasă și, având geamurile deschise, Alice le auzi conversația fără să vrea.

— Ruthie, dragă, spuse tatăl lui Alice. Hai să nu mai răscolim trecutul.

— Dar așa e, George. Totul se învârtea în jurul lui Polly. Și eu aveam talent, să știi.

— Bineînțeles că aveai, draga mea.

— Dar crezi că mama a observat? Nici vorbă, era prea ocupată să o laude pe Polly și plăcintele ei stupide.

Tatăl lui Alice își linse buzele. Chiar în ziua aceea mâncase o felie mare dintr-o plăcintă făcută de Polly. Cremă de ciocolată. Preferata lui. Umplutura era făcută din cacao olandeză, ouă, zahăr și lapte integral proaspăt, amestecate încontinuu la foc mic până când se transformau într-o budincă dulce și catifelată. După ce se răcea, Polly transfera compoziția cu o lingură peste foaia de aluat coaptă dinainte și acoperea totul cu un strat gros de frișcă, presărând la final bucle de ciocolată cu lapte.

— Plăcintele alea sunt ce ne asigură un acoperiș deasupra capului, punctă soțul ei.

— Numești asta acoperiș? pufni mama lui Alice. Dacă Polly n-ar fi fost atât de egoistă, acum am fi locuit într-o vilă.

— Vorbește mai încet, draga mea, spuse tatăl lui Alice. Să nu te audă fata.

— Nu-mi pasă dacă mă aude. E la fel de orbită de zâmbetul lui Polly ca tot restul orașului. M-am săturat să-i văd cum se comportă de parcă sora mea ar fi vreo sfântă. Dacă mă-ntrebi pe mine, e egoistă, și cu asta, basta. Ca să nu mai zic nebună. Ce om în toate mințile refuză șansa de a deveni milionar?

Alice își auzi tatăl deschizând ziarul cu o mișcare largă și aranjând paginile. Nu era prima dată când soția lui se plângea și știa că nu avea rost să se certe.

— Doar zece minute îți cer, Ruthie. Nimic mai mult, spuse el. Mickey Mantle¹ a lovit trei *home run*-uri împotriva celor de la Senators în meciul de aseară. Lasă-mă să citesc măcar pagina de sport.

— Da, citește-ți ziarul, George, îngăimă mama lui Alice. Dar ia aminte ce-ți spun – când Polly cea mare și

¹ Jucător american de baseball celebru, care a făcut parte din echipa New York Yankees.

grozavă o să dea colțul, ar face bine să dea familiei ăsteia ce i se cuvine.

Alice încetă să mai asculte și își acoperi urechile. Știa ce înseamnă „a da colțul“ și nu voia să se gândească la așa ceva. Mătușa Polly era sprijinul ei, persoana ei preferată și singura pe care simțea că poate să se bazeze. Relația lui Alice cu mama ei nu fusese niciodată ușoară. Oricât de mult se străduia să o mulțumească, avea mereu impresia că este dezamăgită. Iar tatăl ei părea că nu vrea altceva decât să fie lăsat în pace ca să-și citească ziarul. Alice nu putea să-și imagineze o viață fără mătușa Polly. Nici nu bănuia cât de curând avea să afle cum e.

...

Polly Portman a pus Ipswitch în lumina reflectoarelor de una singură. Moartea ei prematură a venit ca un șoc îngrozitor, nu doar pentru Alice, ci și pentru întregul oraș. Oamenii plângeau fără reținere pe stradă, brațe de flori se adunau la intrarea în prăvălie, iar cetățenii din Ipswitch se pregăteau să o conducă pe iubita lor regină a plăcintelor pe ultimul drum. Cu o noapte înainte de înmormântare, Alice a plâns până a adormit și, în timp ce se întorcea de pe o parte pe alta, un Chevrolet mare și verde se strecura pe străzile întunecate din Ipswitch, oprindu-se la intersecția dintre Windham și Main și rămânând cu motorul pornit în fața faimoasei