

Título: Federico

Seudónimo: Espiral

Categoría: Adulto

A Federico siempre le había gustado trabajar de noche y por eso había elegido la pastelería como profesión. Con el tiempo y mucho esfuerzo, había conseguido montar su propio pequeño negocio.

En la paz y el silencio de la oscuridad, sumergido en esa tranquilidad que le daba la gran ciudad con su ronroneo de gato mecánico, pasaba las horas elaborando minuciosamente ricos bollos y pasteles destinados a endulzar las vidas de quienes pagaban poco por llevarse a la boca un trozo de cielo sólido.

Una de esas noches, mientras rompía cinco huevos sobre un recipiente de metal, pensó que algo especial le estaba sucediendo.

Llevaba ya tres años en aquel local, pero fue entonces, cuando estaba a punto de acabar su larga noche de labor y esfuerzo, cuando la vio por primera vez. Por supuesto, ella ni le miró. Era muy pronto, acababa de levantarse para ir a su trabajo y ni siquiera había recuperado fuerzas para pensar en las tareas más comunes; en cambio, él se quedó ensimismado: fue uno de esos momentos mágicos que te regala la vida si sabes mirar bien.

Y observaba su espera ante el semáforo cuando un repentino rayo de sol se abrió paso entre las plumizas nubes invernales y la iluminó apenas unos segundos, los suficientes para que él comprendiese que esa figura de contornos cálidos era la mujer con la que iba a casarse.

Inmediatamente, las varillas con que comenzaba a batir sintieron el acelerado compás que imprimían sus manos adiestradas y formaron un torbellino tal que los huevos, ya libres del cascarón, crecieron enormemente en volumen y esponjosidad.

Una lluvia del más blanco de los azúcares se incorporó a la mezcla, finalmente alimentada por la nivea harina de los trigos castellanos, que dio fuerza y consistencia a lo que iba a ser un hermoso pastel.

Desde entonces, cada noche movía la masa en un acto casi hipnótico que le llevaba, inconscientemente, a buscarla en el mismo sitio donde el sol se la había mostrado por primera vez en todo su esplendor.

Si una cosa sabe bien un pastelero es que la calma es fundamental para elaborar algo realmente bueno, y Federico estaba dispuesto a emplear toda la paciencia del universo con tal de vivir el resto de sus días con aquella mujer.

Así que... esperó y esperó hasta que, ¡por fin!, volvió a verla en el semáforo. La siguió con la mirada hasta verla entrar en el edificio de oficinas donde imaginó que trabajaba. Fue entonces cuando, con la masa base del pastel ya preparada, buscó inspiración entre sus ingredientes preferidos: agua de azahar, unos granos de cardamomo, canela y esencia de jazmín; una combinación de fragancias que trasladarían a un niño pequeño a un prado de flores con la promesa de un verano dichoso.

Puso la masa en un molde previamente untado con mantequilla y lo metió en el horno precalentado a la temperatura exacta para conseguir un bizcocho de esponjosa textura.

Mientras esperaba la cocción, se fijó detenidamente en las exquisitas galletas que, siguiendo la receta de su abuela, había elaborado la noche anterior. Con ellas, acudió a la salida del trabajo de quien llenaba su mente de amor para pedirle que aceptara el regalo de un admirador que no quería otra cosa que endulzarle la vida.

Entre extrañada y temerosa, ella aceptó el presente.

El truco funcionó y, a los dos días, la obsequiada entraba por la puerta del establecimiento con el trozo del envoltorio de las galletas donde estaba impreso el nombre y la dirección del local.

Ese fue el inicio de un romance que Federico, tranquilo pero implacable, había preparado con la estrategia de un gran estratega en tiempos de dificultades.

A partir de entonces, utilizó su ingenio para darle a probar a Ana –ahora ya sabía su nombre- un dulce nuevo cada vez que ella acudía al negocio. Nunca había tenido tanta novedad en sus vitrinas.

Finalmente, encargó que le llevaran flores a su domicilio. La recompensa por todos sus desvelos se materializó en paseos, cenas, encuentros, ... y así, casi sin darse cuenta, consiguió que le diera *el sí*.

El sonido del horno avisando que el tiempo había transcurrido le sacó de sus recuerdos: El bizcocho estaba listo.

Lo dividió en tres pisos, uno por cada año de feliz matrimonio.

El primer piso lo rellenó de una espuma de cacao que simbolizaba lo excitante del primer periodo, en el que exploraron sus cuerpos. En él practicaron caricias, juegos de enamorados y las mil situaciones nuevas que comparten dos solitarios que conviven.

El siguiente piso lo rellenó con una pasta de almendras dulces y sirope de manzana, como metáfora de un segundo año en el que la pasión había dejado paso a un fluir de placeres y sentimientos que, si bien no tenían la intensidad de los torrentes de montaña, mostraban la belleza del agua calmada que, sin dejar de fluir, permite que en ella se refleje la luz del atardecer y, con ella, la esperanza de un nuevo día cargado con el fruto del trabajo hecho con amor y dedicación.

Ese amor que hacía un año había dado su fruto, quedó representado por una pequeña capa de nata perfumada en el tercer piso del pastel donde escribió con guindas: Felicidades, Federico.

¡Su primer hijo!

A sus 41 años, había encontrado el amor y, tras dos años compartiéndolo, la vida le había regalado otra forma de amar, materializada en el vástago que la mañana siguiente cumpliría un año.