

Un segundo de eternidad, de María José Moreno Díaz

Mantequilla, azúcar, harina, leche y vainilla. Juntas, revueltas, las caliento hasta hervir y con paciencia espero a que vayan tomando cuerpo.

Un huevo, dos huevos, tres huevos...Las claras por un lado y las yemas por otro.

Las varillas baten y baten las saladas claras, al ritmo que impone mi muñeca, y al rozar con el cristal del recipiente producen un esperanzador soniquete.

Las claras bailan al son de la música, se esponjan, burbujan, adquieren un nacarado brillo, suben y suben, hasta formar una consistente montaña que rocío sobre la dulce base.

El calor del horno lo mezcla todo, le insufla aliento divino. El soufflé crece y crece, se dora, crece y vuelve a crecer. Excitada ante tal maravilla miro por el cristal perpleja, obnubilada por mi creación. ¡Lo he conseguido!

El sonido del reloj me sobresalta, han pasado 25 minutos, ya es la hora. Mis manos, enfundadas en acolchados guantes, cogen con mimo el molde del que sobresale en altura el soufflé, por lo menos, por lo menos, cinco dedos. Respiro tranquilo, miro arrobada.

Como un torbellino mi hijo entra en la cocina.

-¡Mira mamá lo que hago!

Acerca un alfiler al globo y lo explota entre sonoras carcajadas. Durante un instante dejo de contemplar mi obra alarmada por el estruendo.

Cuando vuelvo mis ojos hacia ella observo que yace sin aliento, desparramada, muerta.

Corta vida la de de mi soufflé, sólo un segundo de eternidad.