



LAS GALLETAS DE MANUEL

Era el primer día de invierno cuando Manuel se dirigía a su nuevo puesto de trabajo en la panadería más conocida de todo el pueblo. El olor que desprendía aquel local era inigualable. Ese era uno de los pequeños detalles de los cuales Manuel, que padecía síndrome de Down, se había percatado.

Al entrar, Alba, la jefa, le dejó una lista con las tareas que debía cumplir para el día. Las tareas eran: empacar las barras de pan, limpiar el almacén y preparar las galletas. Sin dudarlo, se puso manos a la obra. La primera tarea era la que más le gustaba, aunque se ponía nervioso cuando los clientes se acumulaban en el mostrador.

Alba le decía:

—Manuel, hay que ir más rápido.

Él asentía y lo hacía más rápido, intentando no romper el envoltorio. Cuando terminó la tanda, Manuel respiró hondo y sonrió satisfecho.

Después del bullicio de la mañana venía la segunda tarea: limpiar el almacén. Allí estaban las bolsas de harina, las bolsas de azúcar y los moldes; debía tener cuidado de no romper nada. Mientras pasaba la fregona, intentaba no estornudar con el polvo que había en el ambiente; para evitarlo, tarareaba una canción. Sin embargo, por despistado, se le olvidaba cerrar bien las cajas y Alba tenía que recordárselo.

—Manuel, acuérdate de cerrar bien las bolsas de harina, que si no entra humedad.

—Vale, jefa —nudo fuerte—, repetía en voz baja y concentrado.

Era su manera de aprender: repitiendo las instrucciones que le daban.

Cuando terminaba de limpiar, llegaba la parte más delicada: preparar las galletas. Alba le había enseñado la receta: 200 gramos de harina, 100 de mantequilla, azúcar, huevo y un poco de limón. A esas alturas del día, Manuel ya estaba cansado. Quería hacerlo bien; encendió el horno. El ambiente caliente y el ruido de la máquina retumbaban en su cabeza. La situación le superó y mezcló los números en su cabeza. En vez de 200 gramos de harina, echó el doble. También se le cayó un poco de levadura y, sin darse cuenta, usó la mantequilla derretida que quedaba del pan.

Cuando Alba apareció, preguntó qué había pasado.

—No sé, me he liado —respondió él.

Alba dudó un segundo. Pensó en tirarlo, pero luego decidió hornearlas igual. —Por probar no se pierde nada —dijo.

El olor fue distinto desde el primer minuto. Más dulce, más tostado. Cuando sacaron la bandeja, las galletas tenían formas irregulares: algunas redondas, otras con bordes raros. Manuel las miró con miedo.

—Lo siento, jefa. Han salido feas.



Alba rompió una por la mitad, la probó y se quedó callada. Luego sonrió.
—Feas, sí... pero buenísimas.

Manuel se rio, también, un poco aliviado. Alba puso un cartel en el mostrador:
“Galletas de Manuel – Edición especial.”

Pasaron los días, y una semana después, Manuel llegó al trabajo. Alba le llamó al despacho.
—Mira, Manuel —le dijo, mostrando una caja nueva—. Son tus galletas. Vamos a venderlas con tu nombre.

La caja decía: “Galletas de Manuel – hechas con un poco de suerte.”

Manuel la sostuvo entre las manos sin decir nada. Luego sonrió y dijo despacio:

—Entonces... ya soy panadero de verdad.

—De los buenos —respondió Alba.

Desde entonces, cada vez que un cliente preguntaba quién hacía esas galletas tan ricas, Alba respondía lo mismo, sin dudar:

—Las hace Manuel. Y salen así porque pone el corazón en la masa.