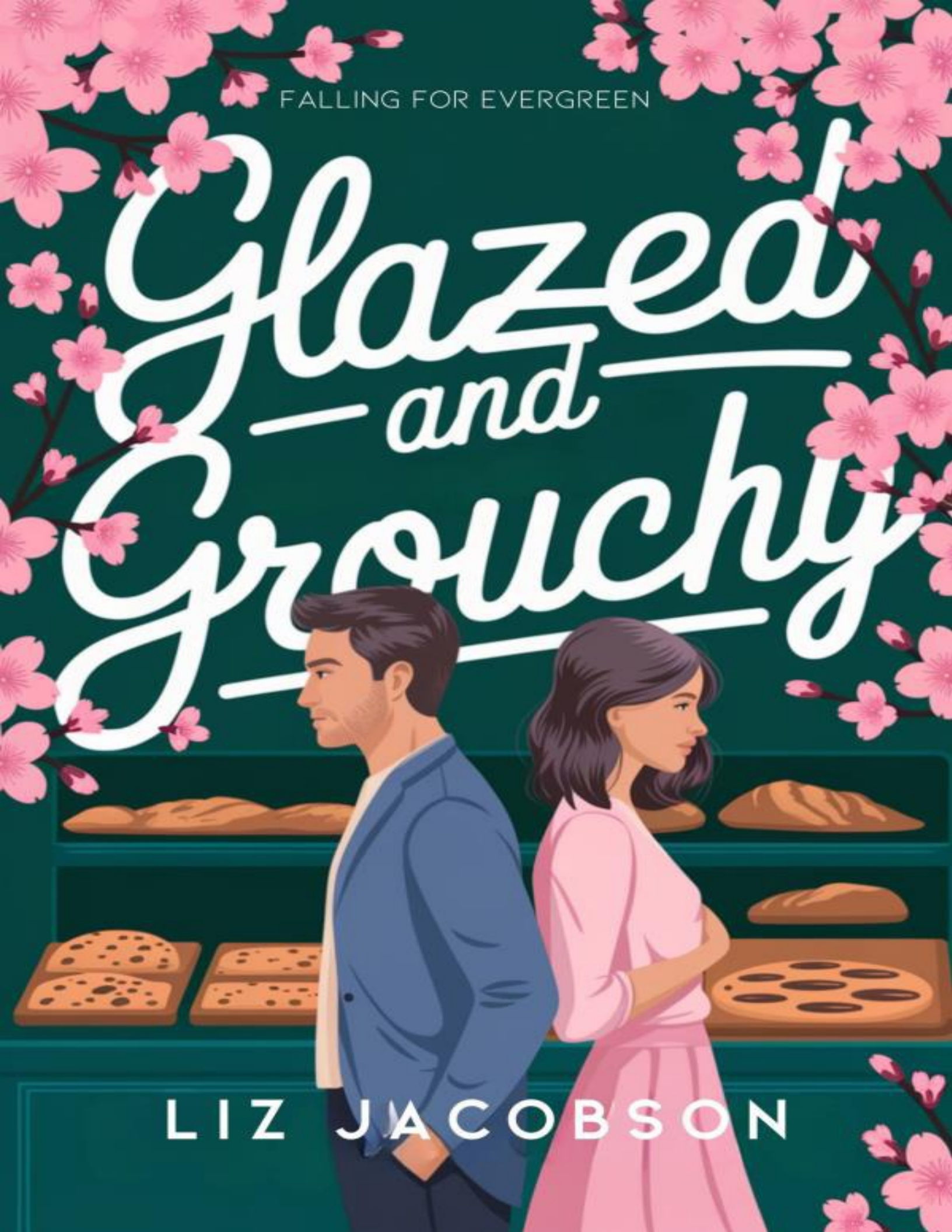
FALLING FOR EVERGREEN

Glazed and Grouchy



LIZ JACOBSON

Glazed and Grouchy

Falling for Evergreen

Libro 2

Liz Jacobson

Copyright 2025 por Liz Jacobson.

Todos los derechos reservados.

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, distribuida o transmitida de ninguna forma o por cualquier medio, incluyendo fotocopias, grabaciones u otros métodos electrónicos o mecánicos, sin el permiso previo por escrito del editor, excepto en los casos permitidos por la ley de derechos de autor de EE. UU.

La historia, todos los nombres, personajes e incidentes representados en esta producción son ficticios. No se pretende ni debe inferirse ninguna identificación con personas reales (vivas o fallecidas), lugares, edificios y productos.

Table of Contents

Capítulo 1
Capítulo 2
Capítulo 3
Capítulo 4
Capítulo 5
Capítulo 6
Capítulo 7
Capítulo 8
Capítulo 9
Capítulo 10
Capítulo 11
Capítulo 12
Capítulo 13
Capítulo 14
Capítulo 15
Capítulo 16
Capítulo 17
Capítulo 18
Capítulo 19
Capítulo 20
Capítulo 21
Capítulo 22
Capítulo 23
Capítulo 24
Capítulo 25
Sobre la autora
Otros libros de Liz

Acerca de este libro

Ella amasa amor en cada porción de masa. Él critica con un mordisco exigente. Cuando sus caminos se cruzan en el pintoresco pueblo de Evergreen Falls, la chispa enciende algo más que solo el horno.

La panadería Sweet Beginnings de Tessa Chen es un santuario de deliciosos manjares y cálidas sonrisas. Después de decepciones amorosas pasadas, Tessa concentra su amor en la repostería, convencida de que el romance es una receta para el desastre.

James Sullivan, un notorio crítico gastronómico, es temido por sus mordaces reseñas. Cuando llega a Evergreen Falls para examinar minuciosamente Sweet Beginnings, espera otro encargo ordinario. En su lugar, encuentra una panadería rebosante de corazón y una panadera que lo desafía a cada paso.

Mientras Tessa y James discuten sobre pasteles y personalidades, descubren una conexión más profunda que su rivalidad profesional. Con el pueblo comentando sobre su química, deben decidir si su amor vale la pena arriesgarse, o si es solo otra receta para el desamor.

¿Encontrarán Tessa y James la manera de mezclar sus sabores opuestos en un amor dulce y duradero, o sus diferencias los mantendrán separados para siempre?

Capítulo 1

Tessa

Siempre he encontrado magia en esos momentos tranquilos antes del amanecer. Cuando el mundo aún está dormido y los únicos sonidos son el suave zumbido de mi batidora industrial y el tictac del antiguo reloj de pared que vino con este lugar.

La panadería es mía. Completamente mía. La idea todavía me produce una pequeña emoción aunque hace ya cinco años que soy dueña de Sweet Beginnings.

Introduzco mi llave en la cerradura de la puerta trasera exactamente a las 4:15 de la mañana, la misma hora a la que he llegado todos los días desde que abrí. Los aromas familiares de vainilla, azúcar y el persistente aroma a canela de ayer me abrazan cuando enciendo las luces. Mi santuario. Mi reino de harina y mantequilla.

—Buenos días, panadería —susurro, deslizando mis dedos por la encimera de acero inoxidable mientras me dirijo a la oficina para dejar mi bolso. Algunos podrían pensar que hablarle a un edificio vacío es extraño, pero yo sé que no. Este lugar tiene alma. Ha sido testigo de más alegrías, angustias y celebraciones de Evergreen Falls que el diván de cualquier terapeuta.

A diferencia de las relaciones, hornear sigue reglas. Reglas predecibles y confiables. Dos tazas de harina siempre serán dos tazas de harina. La mantequilla y el azúcar batidos juntos siempre formarán esa base perfecta y esponjosa. Encuentro consuelo en esa consistencia.

Me recojo el pelo cobrizo en un moño apretado y me ato mi delantal favorito, uno de inspiración vintage con cerezas que Zoe me regaló por Navidad el año pasado. Mi reflejo en el pequeño espejo de la oficina muestra el puñado de pecas en mi nariz que nunca desaparecieron desde la infancia, y los ojos color miel que mamá siempre decía que podían encantar al cliente más gruñón. Enderezo los hombros y practico mi "sonrisa de panadería", esa que oculta lo exhausta que me siento después de quedarme despierta hasta tarde perfeccionando una nueva receta.

Zoe, mi mejor amiga, siempre me dice que debería usar esa sonrisa con personas reales en lugar de con pasteles. Finalmente encontró su final feliz con Ryan después del desastre de su primer compromiso. Todavía recuerdo abrazarla durante horas en lo que debería haber sido su día de boda, escuchándola sollozar sobre cómo él había dejado una nota —¡una nota!— diciendo que "no podía seguir adelante" apenas doce horas antes de que se supusiera que dirían "sí, quiero". Ver su dolor había sido desgarrador. Y aunque finalmente encontraron su camino de regreso el uno al otro años después, presenciar esa angustia había sido una prueba más para mi creciente expediente contra el romance.

La pizarra de programación llama mi atención mientras me lavo las manos. Pastel de boda para los Thompson. Galletas de aniversario para los Miller —cincuenta años, lo que es prácticamente mítico en estos días. Y mi lista de producción habitual: hogazas de masa madre, rollos de canela, cruasanes, muffins y el pan estacional de calabaza con queso crema por el que la gente ha sido capaz de hacer cola.

Me pierdo en el ritmo de hornear. Medir, mezclar, amasar, fermentar. Mis manos trabajan

casi independientemente de mi cerebro, la memoria muscular se hace cargo mientras preparo cinco masas diferentes simultáneamente. El pastel de boda necesitará atención más tarde, pero primero, las ofertas matutinas.

Mientras extiendo la masa para los rollos de canela, me sorprendo tarareando. Esto es felicidad, pienso. No el lío complicado de las relaciones, sino esto: crear algo hermoso y delicioso que haga sonreír a la gente. Sin riesgo de desamor. Sin sentimientos desordenados. Solo harina, mantequilla, azúcar y canela.

Echo un vistazo a mi tarjeta de receta, aunque me la sé de memoria. Los rollos de canela de mi abuela, la receta que me hizo ganar la feria del condado cuando tenía dieciséis años y que ahora atrae a gente de tres pueblos vecinos. Espolvoreo la mezcla de azúcar moreno y canela con quizás un poco más de generosidad de lo estrictamente necesario. La vida es demasiado corta para rollos de canela escasos.

—La gente puede decepcionarte —murmuro a los rollos mientras corto cuidadosamente el rollo de masa—, pero vosotros nunca lo haréis.

La hora punta de la mañana comienza exactamente a las 7:30, justo como todos los días. Evergreen Falls es, si no otra cosa, predecible en sus ritmos. La campanilla sobre la puerta suena continuamente mientras la gente entra en tropel, el aroma de los productos recién horneados y el café atrayéndolos como un canto de sirena.

—¡Buenos días, Tessa! —saluda Frank, el dueño de la tienda de fontanería que ha estado pasando por su buñuelo de manzana y café negro cada mañana de los días laborables desde que abrí—. Esto huele a cielo, como siempre.

Le sonrío desde detrás del mostrador. —¡Buenos días, Frank! Recién salido de la freidora solo para ti.

Esto es lo que amo: esas pequeñas y confiables conexiones. La forma en que la señora Henderson siempre pide dos muffins de arándanos pero solo come uno, guardando el otro para su té de la tarde. La forma en que el director de la escuela secundaria, el señor García, conoce a todo mi personal por su nombre y pregunta por sus familias. La forma en que la pequeña Emma de la librería presiona su nariz contra la vitrina todos los viernes por la mañana, con los ojos muy abiertos ante los coloridos macarons.

—Eres un rayo de sol, Tessa Chen —dice Frank mientras le entrego su buñuelo en una bolsa de papel pergamino—. Este pueblo no sería lo mismo sin ti.

Siento un cálido resplandor ante sus palabras. Por esto horneo: para llevar un poco de dulzura a la vida de las personas. Para ser ese poco de sol. Es suficiente. Tiene que ser suficiente.

La mañana continúa en su agradable caos. Me muevo entre el mostrador principal y la cocina, revisando a mis ayudantes de panadería, reponiendo la vitrina, charlando con los clientes. Sweet Beginnings no es solo una panadería; es el centro comunitario no oficial de Evergreen Falls. Donde se intercambian chismes junto con billetes, donde se planean celebraciones tomando café, donde se encuentra consuelo en un pastel perfectamente hojaldrado en los días difíciles.

—¿Te has enterado? —susurra la señora Peterson mientras registro su pedido habitual—. Hay algún tipo de experto en comida alojándose en la posada. Parece un crítico, si me preguntas, todo serio y severo con una libreta.

Casi dejo caer su cambio. —¿Un crítico gastronómico? ¿Aquí en Evergreen Falls?

—Eso es lo que dice Cynthia. Ella trabaja en recepción, ya sabes. —La señora Peterson se acerca más—. Dijo que tenía esa "mirada crítica de ciudad" sobre él.

La campanilla suena de nuevo antes de que pueda procesar esta información, y la alcaldesa

Vivian Porter entra como un torbellino, inmaculada como siempre con su traje pantalón color borgoña, sin un solo pelo plateado fuera de lugar.

—Tessa, querida —llama, pasando por alto la fila con una sonrisa de disculpa que de alguna manera evita que alguien se moleste realmente con ella. La alcaldesa Porter tiene ese efecto en las personas—. Necesito tu brillantez.

Me río, limpiándome las manos en el delantal. —¿Primero café, después brillantez?

—Me conoces demasiado bien. —Acepta la taza que le paso con un suspiro agradecido—. El comité del Festival de Otoño se reunió anoche, y estamos unánimemente de acuerdo en que Sweet Beginnings debe estar en el centro de atención este año.

Siento una oleada de orgullo, dejando temporalmente a un lado mi preocupación por el posible crítico. El Festival de Otoño es el evento anual más grande de Evergreen Falls, que atrae a turistas de todo el estado. —¿Qué tenías en mente?

—Un concurso de repostería —dice, con ojos brillantes—. Juzgado por nadie menos que nuestra genio local de pastelería: tú.

—¿Yo? ¡Pero querría competir!

—Querida, si compitieras, nadie más tendría oportunidad, y lo sabes. —Toma un sorbo de café—. Además, necesitamos a alguien cuyo gusto esté más allá de cualquier reproche. El prestigio del Festival de Otoño depende de ello.

La señora Peterson, que todavía permanece cerca, no puede contenerse. —Alcaldesa, ¿ha oído hablar de ese crítico gastronómico en la posada?

La alcaldesa Porter levanta una ceja. —¿Es eso cierto? Qué interesante.

—Justo se lo estaba contando a Tessa. Cynthia lo vio registrarse anoche.

El nudo que había comenzado a formarse en mi estómago se aprieta. Un crítico gastronómico en nuestro pequeño pueblo es lo suficientemente inusual como para ser deliberado. Sweet Beginnings es el establecimiento de comida más conocido en Evergreen Falls. Si alguien está aquí para reseñar comida...

—Estoy segura de que no es nada —digo, más para mí misma que para los demás—. Probablemente solo esté de paso.

La alcaldesa Porter me da una palmadita en la mano. —Incluso si no lo está, Sweet Beginnings no tiene de qué preocuparse. No con tus rollos de canela en el menú.

Continúa hablando sobre el festival, pero mi mente está en otra parte. Un crítico. Alguien cuyo trabajo es encontrar defectos, desmontar lo que he construido con mis propias manos y un sinfín de horas de trabajo. Alguien que podría impactar en la reputación de mi panadería con solo unas pocas pulsaciones de teclas.

Me obligo a sonreír y asentir cuando la alcaldesa Porter se va, prometiendo enviarme los detalles del festival más tarde, pero el nudo en mi estómago no se afloja.

La calma de la tarde me da la oportunidad de revisar mi teléfono. Normalmente no lo hago durante el horario de trabajo, pero la mención de un crítico gastronómico me tiene curiosa y, para ser sincera, más que un poco ansiosa.

Efectivamente, hay una notificación de la aplicación del blog gastronómico que sigo. James Sullivan, reconocido por sus reseñas brutalmente honestas de restaurantes de pequeños pueblos, ha publicado un mensaje críptico: "Buscando autenticidad dulce en el corazón de Texas Hill Country esta semana. ¿Estará a la altura o caerá plana?"

Mi corazón se hunde. James Sullivan. Conozco ese nombre. Sus reseñas pueden hacer triunfar o hundir a un pequeño negocio como el mío. Es famoso por sus críticas mordaces, sus estándares imposibles, su absoluta negativa a endulzar nada, lo cual, en mi industria, es

particularmente irónico.

—Oye, ¿estás bien? Parece que hubieras visto un fantasma.

Levanto la vista para ver a Lily, mi mejor panadera, observándome con preocupación.

—Estoy perfectamente —digo rápidamente, guardando mi teléfono—. Solo pensaba en el pastel de bodas de los Thompson. Quiero probar algo diferente con la decoración.

No es del todo mentira. Realmente necesito trabajar en ese pastel. Pero ahora, siento que hay mucho más en juego. Si este tal Sullivan está efectivamente en Evergreen Falls para reseñar negocios locales, Sweet Beginnings podría estar en su punto de mira.

Vuelvo a la cocina, remangándome. El pastel de bodas se erige en toda su gloria de tres pisos, esperando las decoraciones finales. Mientras decoro delicadas flores de buttercream a lo largo de sus bordes, no puedo evitar pensar en la ironía de la situación. Aquí estoy, creando una pieza central para el compromiso romántico definitivo, mientras que mi propia vida amorosa está tan vacía como la vitrina a la hora del cierre.

No es que me importe. El romance es desordenado y poco fiable. Lo he visto de primera mano —no solo con la saga dramática de Zoe y Ryan, sino con el divorcio de mis propios padres cuando tenía doce años. Papá había sido mi héroe, quien me enseñó a hornear, quien me mostró cómo incorporar las claras batidas a la masa con el toque más suave. Luego se enamoró de una mujer veinte años menor que él y nos abandonó a mamá y a mí como si fuéramos un soufflé fallido, que no valía la pena salvar. El recuerdo de mamá sentada en nuestra mesa de cocina, con lágrimas silenciosas cayendo mientras miraba su silla vacía, todavía hace que me duela el pecho.

Decoro otra flor, quizás con más fuerza de la necesaria. ¿Quién necesita ese tipo de drama? Tengo Sweet Beginnings. Tengo a mis amigos. Tengo todo el pueblo de Evergreen Falls que cuenta con mis rollos de canela para comenzar bien el día.

Y ningún crítico gastronómico malhumorado con su elegante blog y expectativas "auténticas" me va a quitar eso.

Dejo mi manga pastelera y alcanzo mi mezcla especial de canela. Si James Sullivan viene —y estoy casi segura de que lo hará— estaré preparada. Lo conquistaré de la misma manera que he conquistado a todos los demás en este pueblo: con manos espolvoreadas de harina y una sonrisa que no revela cuánto acero hay debajo.

Mido cuidadosamente la canela, el clavo y la nuez moscada para los rollos de firma de mañana. Un poco más de canela, pienso. Un poco más de dulzura nunca le hizo daño a nadie.

Mientras el sol de la tarde se filtra a través de las ventanas de la panadería, proyectando largos rectángulos dorados sobre el desgastado suelo de madera, siento una extraña sensación de anticipación. Algo está a punto de cambiar; puedo sentirlo en mis huesos de la misma manera que puedo sentir cuando una masa ha sido amasada justo lo suficiente.

Por ahora, sin embargo, me concentro en lo que puedo controlar. Mido, mezclo y creo, perdiéndome en la familiar comodidad de mi cocina mientras el día llega a su fin. Mañana traerá lo que tenga que traer. Y cualquier cosa —o quien sea— que entre por la puerta de mi panadería, estaré lista.

Con harina en mis manos y sol en mi sonrisa, incluso si hay nubes de tormenta formándose en mi corazón.

Capítulo 2

James

Odio las almohadas demasiado rellenas. Son el sello distintivo de las posadas que se esfuerzan de más, sacrificando la funcionalidad por una equivocada idea de lujo. Esta almohada en particular —una de las seis que innecesariamente abarrotan la cama del Evergreen Falls Inn— ha conseguido asesinar mi cuello. Un comienzo fantástico para el día.

La luz del sol me asalta a través de los huecos de las cortinas florales que no llegan a juntarse en el medio. Miro mi reloj: 6:42 AM. En la ciudad, aún estaría durmiendo por otra hora más. Pero aquí en Evergreen Falls, Texas, parece que el mundo comienza a girar al amanecer, completo con alegres cantos de pájaros que sospechosamente parecen estar siendo reproducidos artificialmente para lograr el máximo encanto rústico.

Me incorporo, haciendo una mueca mientras mis vértebras se reacomodan. La habitación es agresivamente pintoresca: con vigas de madera expuestas, colchas de patchwork y acuarelas de paisajes locales que estoy seguro fueron producidas en masa a pesar de sus esquinas "firmadas a mano". Una cesta de "delicias artesanales locales" descansa sobre la cómoda, envuelta en celofán y atada con una cinta de cuadros que combina perfectamente con las cortinas. No la he tocado.

Esta asignación está por debajo de mi nivel. Después de doce años construyendo mi reputación como el crítico gastronómico más intransigente de la industria, debería estar evaluando restaurantes con estrellas Michelin en París o descubriendo tesoros ocultos en Tokio. En cambio, estoy en un pueblo tan pequeño que apenas aparece en Google Maps, alojado en una posada que huele levemente a popurrí y a pulimento de muebles.

Mi teléfono vibra en la mesita de noche. Katherine, mi editora.

—Dime que has encontrado algo interesante —exige sin preámbulos cuando contesto.

—Acabo de despertarme.

—James, necesito que me des algo diferente esta vez —puedo escuchar la exasperación en su voz—. Los últimos tres artículos que has escrito han destripado establecimientos perfectamente decentes. Los lectores están empezando a pensar que eres cruel solo por el placer de serlo.

—No soy cruel —me levanto y me acerco a la ventana, apartando la cortina para revelar la Calle Principal en todo su esplendor pueblerino. Banderas estadounidenses, coronas de otoño, gente que asiente con la cabeza en señal de saludo al cruzarse en la acera—. Soy honesto. No es mi culpa si la honestidad duele.

—Encuéntrame algo bueno —insiste Katherine—. Algo genuinamente digno de elogiar. O al menos, no decidas que todo es terrible antes de haberlo probado siquiera.

—¿Cuándo he...

—James —su tono ha cambiado al que me recuerda por qué ella es la editora y yo no—. Tu vuelo, tu alojamiento y tus comidas están todos a cargo de la revista. Encuentra algo que valga la pena escribir y que no haga que nuestros lectores se depriman sobre el estado de la cocina estadounidense. No me importa si es un puesto de perritos calientes; si es bueno, dime por qué.

Cuelga antes de que pueda responder. Típico de Katherine, siempre necesita tener la última

palabra.

Lanzo mi teléfono sobre la cama y me dirijo a la ducha, donde descubro que la presión del agua es realmente decente, pero los artículos de tocador complementarios huelen como si hubiera explotado una tienda de manualidades. Champú de especias de calabaza. En un pueblo tan pequeño, no debería sorprenderme.

Mientras me visto, repaso mentalmente mi itinerario. Tres días en Evergreen Falls, con una lista de restaurantes locales para evaluar. En lo alto de esa lista está Sweet Beginnings Bakery que, según mi investigación, es la joya de la corona de la escena gastronómica local. Su presencia en las redes sociales es enfermizamente sincera, todo rayos de sol, sonrisas y primeros planos de pasteles con leyendas como "¡Hechos con amor!" y "¡Rayitos de sol en cada bocado!"

He reseñado suficientes establecimientos para saber que el exceso de alegría a menudo enmascara la mediocridad. Es fácil ser todo sol y arcoíris cuando tus clientes no saben lo que es mejor.

Me enderezo el cuello de la camisa, agarro mi cuaderno y me preparo para sentirme decepcionado.

El comedor del Evergreen Falls Inn es exactamente lo que esperaba: manteles a cuadros, centros de mesa en frascos de conserva llenos de hojas artificiales de otoño, y un bufé de ofertas continentales que parece haber sido dispuesto por alguien que aprendió sobre presentación de alimentos en Pinterest.

—¡Buenos días! —El posadero —Dave, según su etiqueta identificativa— me sonríe como si mi presencia fuera el punto culminante de su día. Es un hombre corpulento con una barba que haría envidiar a un leñador y un delantal que dice "Siempre es soleado en Evergreen Falls".

—Buenos días —respondo, asintiendo secamente mientras examino las opciones de desayuno. Muffins que claramente son comprados a pesar del cartel de "¡Caseros!". Fruta que ha sido cortada con demasiada antelación, los bordes del melón empezando a secarse. Fuentes plateadas que probablemente contienen huevos en polvo y tocino flácido.

—¿Durmió bien? —pregunta Dave, siguiéndome mientras lleno de mala gana un plato con las opciones menos ofensivas.

—Bien.

—Primera vez en Evergreen Falls, ¿verdad? ¿Qué le trae a nuestro pequeño pedacito de cielo?

Considero mentir, pero decido no hacerlo. Mi presencia será notada de todos modos.

—Soy escritor gastronómico. Estoy haciendo un artículo sobre escenas culinarias de pueblos pequeños.

Los ojos de Dave se iluminan como si le acabara de decir que ha ganado la lotería.

—¡Pues ha venido al lugar correcto! Tenemos algunos restaurantes fantásticos para un pueblo de nuestro tamaño. ¿Va a visitar Sweet Beginnings? Dígame que va a ir a Sweet Beginnings.

—Está en mi lista —digo sin comprometerme, sentándome en la mesa más alejada con la esperanza de que capte la indirecta.

No lo hace. En cambio, retira la silla frente a mí y se sienta, inclinándose hacia adelante en tono conspirador.

—La mejor panadería en la que jamás pondrá un pie. Y Tessa, la dueña, es alguien especial. Un rayo de sol en forma humana, esa chica. Ha pasado por momentos difíciles, pero nunca lo adivinaría por cómo ilumina ese lugar.

Tomo un bocado de melón para evitar responder. Es exactamente tan mediocre como

parecía.

—Sus rollos de canela son legendarios —continúa Dave, aparentemente contento de mantener una conversación unilateral—. La gente conduce desde tres condados de distancia solo por ellos. Y ni hablar de su masa madre. Tiene una que es más antigua que la mayoría de los niños del pueblo.

—Fascinante —digo, en un tono que indica que es todo lo contrario.

—Todo el pueblo la adora. Tiene un corazón de oro, esa mujer. ¿Y talentosa? Hombre, no ha visto talento hasta que haya visto a Tessa decorar con glaseado. Es como ver a Miguel Ángel con la Capilla Sixtina.

He escuchado este tipo de hipérbole antes. En mi experiencia, los favoritos locales raramente están a la altura de su reputación. La gente de los pueblos pequeños desarrolla vínculos emocionales con los establecimientos que nublan su juicio. Elogian lo mediocre porque es familiar, porque el dueño recuerda su nombre o su pedido habitual.

—Me aseguraré de visitarla —digo, esperando terminar la conversación.

Dave finalmente se levanta, pero no sin antes entregar un último consejo no solicitado:

—Solo asegúrese de llegar temprano. Las cosas buenas se venden rápido.

Asiento y vuelvo mi atención al desayuno decepcionante, componiendo mentalmente las primeras líneas de lo que probablemente será una crítica mordaz de Sweet Beginnings Bakery. Si hay algo que he aprendido en mi carrera, es que la adoración universal casi siempre es inmerecida.

De vuelta en mi habitación, abro mi portátil y reviso las redes sociales de Sweet Beginnings para un examen más exhaustivo. La fotografía es, debo admitir, bien hecha: iluminación profesional que muestra las texturas y colores de los productos horneados. Cortes transversales artísticos de pan que revelan bolsas de aire perfectas. Primeros planos de pasteles brillantes que parecen genuinamente tentadores.

Ocasionalmente, hay un vistazo de quien asumo que es Tessa: cabello cobrizo generalmente recogido, delantal espolvoreado con harina, una sonrisa que ocupa la mitad de su cara. El tipo de imagen sana y de chica de al lado que los pueblos pequeños adoran y de la que los habitantes de la ciudad como yo hemos aprendido a ser escépticos.

Hago clic para ver las reseñas, que son predeciblemente brillantes. Cinco estrellas en toda la línea, con comentarios que van desde "¡¡¡Los mejores rollos de canela que he probado!!!" hasta "¡Tessa es un ángel y sus pasteles son celestiales!" Ni una sola voz crítica en la mezcla, lo que solo profundiza mi sospecha. Nada es universalmente amado por personas con gusto exigente.

Alcanzo mi cuaderno profesional —cuero negro, sin adornos— y lo abro en una página nueva, escribiendo "Sweet Beginnings Bakery" en la parte superior. Debajo, anoto impresiones iniciales y preguntas:

Entusiasmo local excesivo (posible sesgo de pueblo pequeño)

Presencia en redes sociales excesivamente cuidada y alegre

Afirmaciones de rollos de canela "legendarios" (verificar)

Reseñas sospechosamente perfectas

Cierro el cuaderno y lo dejo a un lado, y luego cometo el error de revisar mi correo electrónico personal. Tres mensajes de mi madre, todos con la misma línea de asunto: "¿Planes para el Día de Acción de Gracias?". Ni siquiera es Halloween todavía, pero Claire Sullivan nunca ha sido de las que dejan la planificación de las fiestas para el último minuto.

Los borro sin leerlos. Lo último que necesito ahora es otro viaje de culpa por no visitar lo suficiente, no establecerme, no darle nietos. Conozco el guion de memoria.

Mi mirada cae sobre la foto enmarcada que siempre llevo conmigo, el único objeto personal que he desempacado. Mi abuelo, de pie frente a su restaurante en Brooklyn, circa 1973. Sullivan's nunca fue un lugar elegante, solo buena comida honesta servida sin pretensiones. Él me enseñó todo lo que sé sobre calidad, sobre la diferencia entre la comida que alimenta el cuerpo y la comida que alimenta el alma.

Sullivan's cerró dos años después de que él muriera. Yo estaba en la escuela culinaria en ese momento, planeando hacerme cargo eventualmente. En cambio, giré hacia la crítica gastronómica, canalizando mi pasión por la calidad en responsabilizar a otros.

Algunos podrían llamarlo amargura. Yo lo llamo tener estándares.

Paso mis dedos por el marco, recordando la forma en que mi abuelo probaba el pan presionando su oreja contra la corteza para escuchar el crujido que indicaba una cocción perfecta. "La mayoría de la gente solo mira", solía decir. "Tienes que usar todos tus sentidos para conocer realmente la comida".

El recuerdo es interrumpido por una notificación de mensaje de texto. Es de Elise, mi ex prometida. Aquella que encontró mi honestidad menos encantadora cuando se aplicaba a su cocina que a la de otros.

"Vi que estás en Texas. ¿Cómo está la comida? Te extraño".

Tres años desde nuestra ruptura, y ella sigue haciendo esto: se pone en contacto lo justo para asegurarse de que no siga adelante por completo. No respondo. No hay nada que decir. Ella tomó su decisión cuando se acostó con ese sous chef de su restaurante, y yo tomé la mía cuando publiqué una reseña brutalmente honesta de su nuevo local seis meses después. Ninguno de los dos ha sido particularmente amable con todo el asunto.

Cierro mi portátil con más fuerza de la necesaria y me pongo de pie. Es hora de acabar con esto.

Agarrando mi cuaderno, bolígrafo y teléfono, salgo al aire fresco del otoño de Evergreen Falls. El pueblo es agresivamente encantador, con su calle principal bordeada de árboles, escaparates decorados para el otoño y residentes que parecen pensar que sonreír a los extraños es un comportamiento normal. Una pancarta que cruza la calle anuncia el próximo Festival de Otoño con letras estilizadas para parecerse a hojas cayendo.

Consulto mi reloj. 9:17 AM. Si este lugar Sweet Beginnings es tan popular como todos afirman, la afluencia matutina debería estar disminuyendo. Un momento perfecto para evaluar su control de calidad cuando están ocupados pero no abrumados.

Mientras camino, compilo notas mentales sobre el pueblo en sí. La arquitectura pintoresca. La forma en que todo el mundo parece conocerse. La completa ausencia de algo semejante a la urgencia y el propósito que impulsa la vida en la ciudad. Es como entrar en una película de Hallmark, y yo soy el forastero cínico que supuestamente debe aprender el verdadero significado de la Navidad, o la comunidad, o lo que sea que los pueblos pequeños estén vendiendo estos días.

Diviso la panadería más adelante: un local de esquina con grandes ventanales y un toldo azul. Incluso desde aquí, puedo ver que está llena. Una fila se extiende hasta la puerta, gente charlando amablemente mientras espera, aparentemente sin molestarse por la demora. El aroma de canela y pan fresco me alcanza desde media manzana de distancia, e inhalo a pesar de mí mismo.

Huele... prometedor.

Enderezo los hombros y ajusto mi expresión a una de profesionalismo neutral. Las primeras impresiones importan en mi línea de trabajo, tanto la impresión que el establecimiento me hace a

mí como la impresión que yo les hago a ellos. Nunca reseño lugares donde saben quién soy de antemano. Quiero la misma experiencia que tendría cualquier cliente.

A medida que me acerco a la panadería, me preparo para el proceso de revisión. Observar, probar, analizar. Ser objetivo. Ser honesto. Ser minucioso.

Para lo que no estoy preparado es para la mujer que vislumbro a través de la ventana: cabello cobrizo escapando de un moño despeinado, harina en la mejilla, riendo mientras le entrega una caja blanca a un cliente. Hay algo en la alegría genuina de su rostro que me hace pausar.

Por un momento, siento una punzada de algo incómodamente cercano a la culpa por la reseña que ya he escrito a medias en mi cabeza.

Aparto el sentimiento. Tengo un trabajo que hacer, y lo hago bien. Si Sweet Beginnings es tan bueno como todos afirman, mi reseña lo reflejará. Y si no lo es —lo cual es mucho más probable— entonces la verdad debe ser dicha.

Me uno al final de la fila, cuaderno en mano, y espero mi turno para experimentar lo que Evergreen Falls considera perfección.

Están a punto de descubrir que la perfección, como la belleza, está en el ojo del espectador. Y mis ojos han visto lo mejor y lo peor que el mundo culinario tiene para ofrecer.

Veamos dónde se sitúa Sweet Beginnings en ese espectro.

Capítulo 3

Tessa

El ajetreo matutino en Sweet Beginnings es mi tipo favorito de caos. La campanilla sobre la puerta suena constantemente mientras los clientes entran y salen, la máquina de espresso silba, y el aire está impregnado con el aroma a canela, mantequilla y posibilidades. Meto un muffin de arándanos en el microondas exactamente doce segundos —justo como le gusta a la señora Henderson— y saludo a Frank de la ferretería mientras evita la fila con el privilegio especial de un cliente habitual de cinco años.

—¡Buenos días, Tessa! —exclama Frank—. Huele a gloria aquí, como siempre.

—Tu fritter aún está caliente —le digo, alcanzando ya su pedido habitual—. Salió de la freidora hace apenas cinco minutos.

—Eres un ángel —dice, deslizando su dinero sobre el mostrador.

—Eso me han dicho —respondo con un guiño.

Este es el ritmo de mis mañanas, tan familiar como la receta de los rollos de canela de mi abuela. Puedo manejar esta danza con los ojos vendados, por eso noto inmediatamente cuando la música salta un compás.

La campanilla suena de nuevo, y algo cambia en el ambiente. Levanto la vista para ver a un hombre que nunca antes había visto entrar por la puerta. Es alto, con pelo oscuro despeinado en la medida justa, vistiendo una camisa abotonada bajo un blazer a medida que parece demasiado formal para Evergreen Falls. Pero no es su apariencia lo que acelera mi pulso, sino la forma en que examina mi pastelería, su mirada escaneando metódicamente cada rincón como si estuviera realizando una inspección.

El crítico gastronómico. Tiene que ser él.

Me obligo a seguir sonriendo mientras le entrego a la señora Peterson su scone de arándanos habitual. —¡Que tenga un buen día!

Pero mis ojos siguen desviándose hacia el desconocido. Está parado en la fila, con los brazos cruzados, expresión impasible mientras estudia mi menú en la pizarra. Noto que su ceño se profundiza al ver la exposición ligeramente torcida de macarons, cómo entrecierra los ojos ante los stands vintage para pasteles que encontré en un mercadillo.

Con cada cliente que atiendo, él se acerca más al frente de la fila. Mi corazón late con más fuerza a cada paso. Me he enfrentado a inspectores de sanidad, clientes difíciles e incluso a un pequeño incendio en la cocina con más compostura de la que siento ahora.

Cuando finalmente llega al mostrador, invoco mi sonrisa más radiante. —¡Buenos días! Bienvenido a Sweet Beginnings.

Sus ojos —de un azul sorprendentemente intenso— se encuentran con los míos con desapego clínico. —Buenos días.

Su voz es más profunda de lo que esperaba, con una ligera aspereza que sugiere que no la ha usado mucho hoy. Espero a que continúe, pero simplemente estudia la vitrina de pasteles, su mirada moviéndose sistemáticamente de un producto a otro.

—¿Primera vez en Evergreen Falls? —pregunto, tratando de mantener mi habitual charla

amistosa.

—Sí —sin elaboración. Sin pregunta recíproca.

—Bueno, ha elegido un momento hermoso para visitar. Los colores de otoño están comenzando a alcanzar su punto máximo —continúo, sin desanimarme por su brevedad—. ¿Puedo ayudarle a elegir algo? Nuestros rollos de canela son por lo que somos conocidos, pero los croissants son mi favorito personal los miércoles; uso mantequilla europea y una fermentación en frío de 36 horas que realmente desarrolla el sabor.

Algo parpadea en su rostro, ¿sorpresa?, ¿respeto? Desaparece antes de que pueda identificarlo.

—Tomaré un rollo de canela, un croissant, una rebanada de pan de masa madre y... —hace una pausa, entrecerrando los ojos ante el pastel de chocolate en exhibición—. Una rebanada de ese.

Alcanzo una caja, hiperconsciente de su escrutinio. —¿Algo más? ¿Café?

—Negro.

Asiento, intentando que no me tiemblen las manos mientras reúno su pedido. Por impulso, agrego a la caja un mini cupcake de vainilla con un remolino de crema de mantequilla. —Este invita la casa. Una pequeña bienvenida a Evergreen Falls.

Mira el cupcake, luego a mí, con una ceja ligeramente levantada. —Gracias, pero no es necesario.

—Insisto —cierro la caja con más fuerza de la que pretendía—. Es lo que hacemos aquí. Dar la bienvenida a los recién llegados.

No sonríe mientras paga, y noto que deja el recibo sobre el mostrador en lugar de ponerlo en el frasco de propinas.

—Disfrute —digo mientras toma su caja y café.

Sus ojos se encuentran con los míos nuevamente, y por una fracción de segundo, siento como si me estuvieran evaluando junto con mis pasteles. —Ya veremos.

Intento concentrarme en otros clientes, pero mi atención sigue desviándose hacia la mesa de la esquina donde James Sullivan —ahora estoy segura de que es él— ha instalado lo que parece un laboratorio móvil para diseccionar mis productos horneados. Ha colocado cada artículo con precisión sobre la mesa y está tomando fotografías con una cámara profesional —no instantáneas casuales, sino documentación metódica desde múltiples ángulos, claramente para su reseña. Sus movimientos son precisos y practicados, como alguien que ha evaluado cientos de platos antes que los míos.

Mi asistente Lily se acerca sigilosamente. —¿Es él? ¿El crítico gastronómico del periódico de la ciudad?

—Casi seguro —murmuro, observando cómo saca una pequeña libreta negra y comienza a tomar notas.

—Es más guapo de lo que esperaba —susurra con un sugerente alzamiento de cejas.

—Está aquí para juzgarnos, Lily, no para salir con nosotras —le recuerdo, aunque no puedo negar que hay algo cautivador en su intensa concentración.

—Aun así —dice con una sonrisa cómplice—, vi cómo lo mirabas.

—Lo miraba con terror —aclaro, aunque el calor que sube a mis mejillas sugiere algo más complicado.

—Si eso es terror, odiaría ver qué pasa cuando te atrae alguien —bromea antes de ir a ayudar a un cliente.

Vuelvo mi atención a James. Ahora está cortando mi rollo de canela con cuchillo y tenedor

(¿quién come un rollo de canela con cuchillo y tenedor?), separando la espiral exterior del centro pegajoso. Examina las capas, la distribución del glaseado, el color. Luego da un bocado, masticando lentamente.

Y hace una mueca.

Es sutil, solo un ligero tensamiento alrededor de sus ojos, pero lo capto. Algo dentro de mí se quiebra. Ese rollo de canela ganó la feria del condado tres años seguidos. Ese rollo de canela atrae a gente de tres pueblos más allá. Ese rollo de canela es prácticamente la mascota no oficial de Evergreen Falls.

Y este hombre —este extraño— acaba de fruncir el ceño ante él.

Mi estómago se retuerce con una mezcla de indignación y miedo genuino. Esto no es solo cuestión de orgullo, es sobre mi sustento, mi sueño, mi tributo al legado de mi abuela. Una reseña negativa en una publicación importante podría afectar meses de negocio. El peso de lo que está en juego de repente se siente aplastante.

Antes de pensarlo mejor, estoy desatando mi delantal y dirigiéndome hacia su mesa.

—¿Todo bien? —pregunto, con voz dulce como la miel pero con un filo que rara vez dejo mostrar.

Levanta la mirada, sorprendido de verme revoloteando. —Bien, gracias.

—¿Solo "bien"? —insisto, sin poder evitarlo.

Sus ojos se entrecierran ligeramente. —¿Quería una evaluación más detallada?

—De hecho, sí —me deslizo en la silla frente a él, ignorando su expresión sorprendida—. Noté su reacción al rollo de canela.

Me considera por un momento, luego deja su pluma. Noto que su mirada pasa brevemente por mi rostro, deteniéndose solo un segundo en mi boca antes de volver a encontrarse con mis ojos. Algo cambia en su expresión, un ablandamiento momentáneo que rápidamente controla.

—El rollo de canela es bueno —dice finalmente—. La masa tiene una textura agradable, aunque podría necesitar otros cinco minutos de fermentación para un crecimiento óptimo. La proporción del relleno es generosa, lo que probablemente la mayoría de los clientes aprecien, pero abruma los sabores más sutiles de la propia masa. El glaseado es demasiado dulce y está aplicado con excesiva generosidad.

Siento que el calor sube a mis mejillas. —¿Demasiado dulce? Es un rollo de canela.

—Y un rollo de canela puede ser dulce sin agredir al paladar —responde con calma—. Los mejores equilibran la dulzura con las notas cálidas de especias de una canela de calidad y el ligero sabor ácido de una masa bien desarrollada.

—Mi canela es importada de Vietnam —digo, inclinándome hacia adelante—. De origen único, cosechada la temporada pasada. Y mi masa fermenta durante la noche para desarrollar exactamente ese sabor ácido del que estás hablando.

—Entonces, ¿por qué enmascararlo con tanto azúcar? —contraataca.

Soy consciente de que la pastelería se ha quedado sospechosamente silenciosa. Nuestro intercambio ha llamado la atención, pero estoy demasiado encendida para que me importe.

—Mis clientes aman mis rollos de canela exactamente como son.

—Estoy seguro de que sí —dice con un ligero encogimiento de hombros—. La mayoría de las personas prefieren la comodidad familiar sobre la innovación culinaria.

—¿Está insinuando que mi repostería carece de innovación? —Las palabras salen más afiladas de lo que pretendía. Su crítica duele aún más porque hornear no es solo mi trabajo, es mi arte, mi pasión, lo que me salvó después de que murió mi abuela.

—Estoy insinuando que prioriza agradar a las masas sobre el refinamiento —su mirada es

firme, imperturbable ante mi evidente irritación, aunque noto que sus ojos se desvían brevemente hacia mis manos, que se han cerrado en puños sobre la mesa—. No hay nada malo en eso. Es un modelo de negocio válido.

—Un modelo de negocio válido —repito, incrédula—. Debe saber que todo en esta pastelería está hecho desde cero, con los mejores ingredientes que puedo conseguir. Mi masa madre tiene doce años. Muelo mi propia harina para panes especiales. Yo misma confito la cáscara de naranja para el stollen de Navidad.

—Y aun así —dice, dando un bocado al croissant—, sigue usando levadura comercial como respaldo en sus croissants en lugar de confiar únicamente en el proceso de fermentación natural.

Mi mandíbula cae. —¿Cómo supo...?

—Puedo saborearlo —dice simplemente—. Hay una diferencia distintiva entre el perfil de sabor de un croissant de levain puro y uno suplementado con levadura comercial para mayor fiabilidad.

Lo miro, momentáneamente sin palabras. Tiene razón, por supuesto. Agrego una pequeña cantidad de levadura comercial a mi masa de croissant como seguro contra las fluctuaciones de temperatura en mi pequeña pastelería. Es un compromiso que hice después de que demasiados lotes fallaran durante las olas de calor del verano.

—Sabe —digo lentamente, formándose una idea descabellada—, para alguien que sabe tanto sobre técnicas de horneado, se siente muy cómodo juzgando desde ese lado del mostrador.

Su ceja se eleva de nuevo. —Es mi trabajo evaluar la comida objetivamente.

—¿Objetivamente? —me río, el sonido frágil incluso para mis propios oídos—. No hay nada objetivo en el gusto, señor Sullivan.

Un destello de sorpresa cruza su rostro al usar su nombre, pero se recupera rápidamente. —Sabe quién soy.

—Este es un pueblo pequeño. Las noticias vuelan —me inclino hacia adelante, bajando la voz aunque estoy segura de que cada oído en la pastelería se esfuerza por escucharnos—. Y sé por qué está aquí. Para escribir una reseña que podría hacer o deshacer mi pastelería con unas pocas pulsaciones de teclas.

—Escribo evaluaciones honestas basadas en...

—¿Cómo puede evaluar honestamente lo que implica dirigir una pastelería en un pueblo pequeño cuando nunca lo ha hecho usted mismo? —interrumpo—. ¿Cómo puede entender las decisiones que tomo —sí, incluyendo agregar levadura comercial a mis croissants— sin comprender las limitaciones con las que trabajo?

Sus ojos se entrecierran. —¿Está cuestionando mi integridad profesional?

—Estoy cuestionando su perspectiva —contraataco—. Es fácil criticar desde las gradas, señor Sullivan. Mucho más difícil es entrar en el juego.

—¿Qué está sugiriendo exactamente, señorita Chen? —El hecho de que conozca mi nombre no debería sorprenderme, pero lo hace.

La idea que ha estado formándose cristaliza de repente. Es imprudente, posiblemente una locura, pero no puedo detenerme. —Trabaje conmigo.

Parpadea. —¿Perdón?

—Dos semanas. Trabaje junto a mí en la pastelería antes de escribir su reseña. Vea lo que realmente se necesita para crear lo que tan rápidamente critica. Luego, si todavía piensa que mis rollos de canela son demasiado dulces o que mis croissants están comprometidos, escríbalo. Al menos vendrá de un lugar de comprensión genuina.

Me mira como si le hubiera sugerido que se crecieran alas y volara. —Eso socavaría

completamente mi objetividad.

—O mejoraría su experiencia —contraargumento—. ¿No es valiosa la experiencia de primera mano en su profesión?

—No puedo posiblemente...

—¿Tiene miedo? —Las palabras se me escapan antes de poder detenerlas, un desafío envuelto en una pregunta.

Sus ojos destellan. —¿Miedo de qué, exactamente?

—De que su conocimiento teórico podría no traducirse en habilidad práctica. De que es más fácil criticar que crear.

La pastelería está tan silenciosa ahora que puedo oír el antiguo reloj de pared haciendo tictac. James Sullivan me estudia con una intensidad que debería incomodarme pero que de alguna manera no lo hace. Noto que su mirada cae brevemente a mis labios antes de volver rápidamente a mis ojos, y algo revolotea en mi estómago que no tiene nada que ver con la ansiedad.

—Está sugiriendo que no puedo respaldar mis críticas con capacidad real para hornear —dice finalmente.

Me encojo de hombros, fingiendo indiferencia aunque mi corazón está acelerado. —Estoy sugiriendo que hay una diferencia entre saber cómo debería saber algo y saber cómo hacer que sepa así.

Por primera vez, veo algo como respeto en sus ojos. —¿Y si acepto este... desafío?

—Tendrá acceso sin precedentes a mi proceso. Verá exactamente cómo y por qué tomo cada decisión en esta pastelería. Y cuando escriba su reseña —sea cual sea esa reseña— estará informada por experiencia real.

Lo considera durante un largo momento. Prácticamente puedo ver los cálculos sucediendo detrás de esos intensos ojos azules.

—Dos semanas es excesivo —dice finalmente—. Podría aprender su proceso en tres días.

—Una semana, como mínimo —contraoferto—. Algunas cosas no se pueden apresurar. Como la fermentación adecuada.

La comisura de su boca se contrae, no exactamente una sonrisa, pero algo. —Cinco días. Empiezo mañana.

—Trato hecho —me levanto y extiendo mi mano antes de que pueda reconsiderarlo.

Duda, luego la toma. Su mano es cálida y firme, y el breve contacto envía una corriente inesperada por mi brazo. —Espero que sepa lo que está haciendo, señorita Chen.

—Somos dos, señor Sullivan —retiro mi mano, repentinamente consciente de lo silenciosa que sigue estando la pastelería—. Abro a las 4:30. No llegue tarde.

Me giro y camino de regreso al mostrador con toda la dignidad que puedo reunir, sintiendo el peso de su mirada en mi espalda. ¿Qué acabo de hacer? ¿Invitar a un extraño crítico y malhumorado a mi espacio sagrado durante cinco días? ¿Darle acceso ilimitado para desmenuzar todo lo que he construido?

Al llegar al mostrador, escucho el zumbido de susurros que estalla detrás de mí.

—¿Acabas de contratar al crítico que se supone que debe reseñarnos? —pregunta Lily, con los ojos muy abiertos.

—No exactamente —murmuro, atándome el delantal nuevamente.

Desde la mesa de la esquina, la señora Winters y su amiga intercambian miradas cómplices. —Química —oigo susurrar a la señora Winters a su acompañante, nada discretamente—. Me recuerda a cómo Harold y yo solíamos discutir antes de comprometernos.

Frank, que ha regresado para rellenar su café, se ríe. —Eso fue todo un espectáculo, Tessa. No había visto saltar chispas así desde que los fuegos artificiales del Cuatro de Julio hicieron cortocircuito el verano pasado.

Siento que mis mejillas arden. —No fue así —insisto, aunque no estoy completamente segura de qué es "así".

—Claro que no —dice Frank con un guiño—. Por eso toda la pastelería contenía la respiración viéndolos a los dos.

Miro hacia atrás para ver a James empacando metódicamente su libreta, su rostro ilegible. Mientras se levanta para irse, nuestros ojos se encuentran brevemente a través de la pastelería. Algo eléctrico pasa entre nosotros: desafío, curiosidad, algo que no puedo nombrar del todo.

La campanilla suena cuando sale, y la pastelería inmediatamente estalla en conversaciones más ruidosas. Me concentro en limpiar el mostrador ya limpio, tratando de ignorar las miradas especulativas que me lanzan.

Cinco días con James Sullivan en mi cocina. Cinco días de escrutinio, juicio y esa penetrante mirada azul.

¿Qué podría salir mal?

Todo. Todo podría salir mal. Pero mientras veo su alta figura pasar por la ventana de la pastelería, siento algo que no había sentido en mucho tiempo debajo de mi ansiedad: una chispa de emoción, de anticipación.

Que empiece el juego, señor Sullivan. Que empiece el juego.

Capítulo 4

Tessa

Mis manos todavía tiemblan mientras agarro un pain au chocolat caliente de la vitrina de la panadería. Necesito refuerzos, específicamente, mi mejor amiga y la única persona en Evergreen Falls que entenderá la gravedad de lo que acabo de hacer.

—Lily, voy a tomar mi descanso para almorzar —digo por encima del hombro, ya desatándome el delantal—. ¿Puedes vigilar el frente unos veinte minutos?

Me dedica una sonrisa cómplice.

—¿Tomando un tiempo para recuperarte después de tu pequeño enfrentamiento con el crítico?

—No fue un enfrentamiento —protesto, aunque el rubor que sube por mi cuello sugiere lo contrario—. Fue una... discusión profesional.

—Claro que sí —dice guiñándome un ojo—. Por eso la señora Winters ya está al teléfono contándole a todo el círculo de costura sobre las "chispas que volaban" en Sweet Beginnings esta mañana.

Gimo.

—Voy a la puerta de al lado. Si algo se incendia mientras no estoy...

—...usar el extintor, no agua, y llamarte inmediatamente —termina Lily—. Ve. Yo me encargo de todo.

Envuelvo el pastel en papel pergamino, lo meto en una pequeña bolsa y salgo por la puerta lateral que conecta con el estrecho callejón entre mi panadería y Perfect Pairs Matchmaking, el negocio de Zoe y mi vía de escape en tiempos de crisis.

El aire fresco del otoño me ayuda a aclarar la mente mientras doy unos pasos hacia la entrada trasera de Zoe. ¿En qué estaba pensando? ¿Desafiar a James Sullivan a trabajar en mi panadería durante cinco días? ¿Darle acceso ilimitado a mis recetas, mis técnicas, mi mundo? Una palabra negativa de él en ese pretencioso blog de comida podría afectar meses de negocio. El Festival de Compras Navideñas está a la vuelta de la esquina, mi fin de semana de mayores ingresos del año. Una mala reseña ahora sería devastadora.

Pero la forma en que miró mi rollo de canela como si le hubiera ofendido personalmente... El recuerdo hace que mi sangre vuelva a hervir.

Golpeo una vez en la puerta de Zoe antes de abrirla, el familiar aroma de sus velas de vainilla reemplazando los aromas de panadería que normalmente se adhieren a mi ropa.

—¿Zoe? Reunión de emergencia entre amigas. Traje un pastel.

—¡En mi oficina! —me llama su voz desde el pasillo.

La encuentro en su escritorio, rodeada de perfiles y lo que parece una complicada hoja de cálculo de métricas de compatibilidad. Zoe se toma el emparejamiento tan en serio como yo la fermentación de la masa madre. Su cabello cobrizo está recogido en un moño despeinado, y lleva uno de sus característicos atuendos de "casamentera": una blusa de seda y pantalones a medida que de alguna manera lucen profesionales y románticos a la vez.

—Por favor, dime que eso es un pain au chocolat —dice, mirando la bolsa en mi mano.

Lo coloco en su escritorio con un floreo.

—Todavía caliente. Pensé que necesitaría más que solo mi encantadora personalidad para interrumpir tu día de trabajo.

—Pensaste bien.

Desenvuelve el pastel con reverencia.

—Entonces, ¿cuál es la emergencia? ¿Y tiene algo que ver con el hombre alto, moreno y sentencioso que ha estado sentado en tu panadería toda la mañana?

Me desplomo en la silla frente a su escritorio.

—¿Lo viste?

—Puede que haya pasado por un café durante vuestro pequeño... intercambio —da un delicado mordisco al pastel, cerrando brevemente los ojos en señal de aprecio—. Toda la panadería quedó en silencio, Tessa. Fue como ver el encuentro casual de una comedia romántica en tiempo real.

—¡No fue un encuentro casual! —protesto, quizás con demasiada fuerza—. Fue un desacuerdo profesional con un hombre que cree que mis rollos de canela son demasiado dulces.

Zoe jadea, llevándose una mano al corazón en un gesto de horror fingido.

—No lo hizo.

—Sí lo hizo. Se sentó allí diseccionándolo con cuchillo y tenedor —¿quién come un rollo de canela con cubiertos?— y tuvo la audacia de sugerir que mi masa necesitaba cinco minutos más de fermentación.

—Qué atrevimiento —dice Zoe, pero sus ojos brillan—. ¿Es este el mismo hombre que supuestamente está aquí para reseñar Sweet Beginnings para ese importante blog de comida?

Asiento miserablemente.

—James Sullivan. Es como el Gordon Ramsay de los blogueros gastronómicos, pero sin el encanto ni el acento. Solo la crítica mordaz y la actitud de superioridad.

—Y el buen aspecto —añade Zoe con una ceja levantada.

Reconozco esta verdad a regañadientes. Con esos penetrantes ojos azules, cabello oscuro que cae ligeramente sobre su frente, y una mandíbula lo suficientemente afilada como para cortar mantequilla, James Sullivan es innegablemente apuesto. Lo que solo hace que su arrogancia sea más irritante.

—Dijo que mis rollos de canela priorizan "agradar a las masas por encima del refinamiento". Como si hacer comida que la gente realmente disfrute fuera algún tipo de crimen culinario.

—Verdaderamente imperdonable —asiente Zoe, aunque puedo ver que está luchando contra una sonrisa—. Entonces, ¿qué hiciste? Supongo que no solo le agradeciste por sus comentarios.

Dudo, de repente consciente de lo impulsivas que fueron mis acciones.

—Puede que lo haya desafiado a trabajar conmigo en la panadería antes de que escriba su reseña.

Zoe se atraganta con su pastel.

—¿Que tú qué?

—Le dije que si va a criticar mi proceso, primero debería entenderlo. Y de alguna manera... aceptó. Comienza mañana. Durante cinco días.

—¿Cinco días? —los ojos de Zoe se ensanchan—. ¿Cinco días con el señor Alto, Moreno y Crítico en tu precioso espacio de panadería? ¿Tú, que ni siquiera me dejas reorganizar tu estante de especias?

—Lo sé —gimo, presionando las palmas contra mis ojos—. ¿En qué estaba pensando? Va a criticar todo lo que hago. Probablemente publicará una reseña que incluya un análisis detallado

de cómo sostengo incorrectamente mi manga pastelera o algo así.

—O —dice Zoe, inclinándose hacia adelante con ese brillo en sus ojos que siempre significa problemas—, verá lo increíble que realmente eres y escribirá una reseña brillante que atraerá clientes de todo el estado.

Bajo las manos y le doy una mirada escéptica.

—¿Has leído alguna de sus reseñas? Ese hombre no hace "brillantes". Una vez escribió que el suflé de un restaurante de cinco estrellas "se derrumbó más rápido que mis expectativas".

—Auch —Zoe hace una mueca—. Pero ingenioso.

—Esto no es gracioso, Zo. Todo mi negocio podría estar en juego. Si su reseña nos hunde justo antes del Festival de Compras Navideñas, podría perder un tercio de mis ingresos anuales.

Ella estira la mano a través del escritorio para apretar la mía.

—Tienes razón, lo siento. Pero Tess, tu repostería es increíble. Cualquiera que pase cinco minutos en esa cocina contigo lo vería. Incluso el señor Crítico.

—Estás contractualmente obligada como mi mejor amiga a decir eso.

—También soy una clienta que paga y que podría conseguir productos horneados en cualquier lugar, pero elijo los tuyos porque son los mejores —toma otro bocado del pastel como para probar su punto—. Esto es perfección y lo sabes.

Suspiro, hundiéndome más en la silla.

—Simplemente... no entiendo a gente como él. ¿Quién lo lastimó tan gravemente que disfruta destrozando las pasiones de otras personas?

—Tal vez nadie le enseñó a disfrutar de los placeres simples —sugiere Zoe—. O quizás es solo un gruñón que necesita un poco de sol en su vida —me lanza una mirada significativa que deliberadamente ignoro.

—Bueno, está a punto de recibir un curso intensivo sobre la vida en la panadería, le guste o no —enderezo los hombros—. Y voy a demostrarle que está equivocado en todo.

—Entonces —dice Zoe, reclinándose en su silla con una mirada calculadora que conozco demasiado bien—, cuéntame más sobre este James Sullivan.

Entrecierro los ojos.

—¿Por qué?

—Curiosidad profesional —señala alrededor de su oficina de emparejamiento—. Es lo que hago.

—Emparejas a personas que quieren ser emparejadas —le recuerdo—. No a personas que quieren estrangularse metafóricamente entre sí con un paño de fermentación.

—¿Ese fue tu impulso? —sus ojos brillan—. ¿Estrangularlo? Porque por lo que vi, estaba pasando algo completamente distinto en esa panadería.

Siento que el calor sube a mis mejillas, lo que es ridículo porque no hay absolutamente nada por lo que sonrojarse.

—No sé qué crees que viste, pero...

—Electricidad —me interrumpe—. Química. El tipo de tensión que no proviene solo de un desacuerdo profesional —se inclina hacia adelante, bajando la voz en tono conspirativo—. ¿Cuándo fue la última vez que te vi tan animada hablando de un hombre? Oh, es cierto: nunca.

—¡Estaba animada porque insultó mis rollos de canela! —protesto, elevando la voz—. ¡La receta de mi abuela! ¡La piedra angular de todo mi negocio!

—Mmhmm —su tono es irritantemente presuntuoso—. Y estoy segura de que no tuvo nada que ver con esos ojos azules o esa mandíbula.

La miro boquiabierta.

—¿En serio estás tratando de emparejarme con el hombre que potencialmente podría destruir la reputación de mi panadería? ¿El equivalente humano a una nube de lluvia? ¿La persona más gruñona y crítica que jamás he conocido?

—Solo digo —dice Zoe inocentemente—, que a veces los opuestos se atraen. Y tú, mi amiga de sol y chispas, podrías necesitar a alguien que te desafíe un poco.

—Dijo que mis rollos de canela eran demasiado dulces —repito lentamente, como explicándole a un niño—. Eso no es "desafiarme un poco". Eso es una diferencia fundamental en la visión del mundo.

Zoe se encoge de hombros, completamente imperturbable ante mi indignación.

—Ryan una vez dijo que mi modelo de negocio era poco realista y anticuado, y ahora estamos felizmente casados.

—¡Eso es completamente diferente! Tú y Ryan tenían historia. Y sentimientos. Y... —agito mis manos, buscando palabras—. Y otras cosas que no tienen absolutamente nada que ver conmigo y James Sullivan.

—¿Ya lo llamas por su nombre completo? —me provoca—. Eso fue rápido.

Me levanto bruscamente, recogiendo mi bolso.

—Vuelvo al trabajo. Donde todo tiene sentido y sigue reglas y no implica que mi mejor amiga intente emparejarme con el Grinch del mundo culinario.

Zoe se ríe, claramente disfrutando de mi incomodidad.

—Sabes, en esa historia, el corazón del Grinch crece tres veces su tamaño al final.

—Sí, bueno, James Sullivan necesitaría que su corazón creciera treinta veces solo para alcanzar la capacidad humana normal —murmuro.

—Ya veremos —se levanta y rodea el escritorio para darme un rápido abrazo—. ¿Me prometes una cosa?

—¿Qué? —pregunto con suspicacia.

—Intenta mantener la mente abierta. Sobre la reseña, sobre sus comentarios, sobre... todo —su expresión se suaviza—. No todos los que te desafían están tratando de herirte, Tess.

Suspiro, parte de mi actitud defensiva derritiéndose bajo su genuina preocupación.

—Lo sé. Pero esto es diferente. No solo está desafiando mi repostería, la está juzgando. Y por extensión, juzgándome a mí y a todo lo que he construido.

—Entonces muéstrale exactamente lo que has construido —dice simplemente—. El verdadero Sweet Beginnings. El corazón detrás de todo, no solo las técnicas y recetas.

Asiento, aunque el escepticismo todavía se agita en mi estómago junto con un aleteo de algo que me niego a reconocer.

—Debería volver. Pronto comenzará el rush del almuerzo.

—Ve a ser brillante —sonríe—. Y mantenme informada sobre la Operación Crítico Gruñón. Quiero actualizaciones diarias.

—No habrá actualizaciones —insisto mientras me dirijo a la puerta—. Solo cinco días de colaboración profesional seguidos de lo que espero sea una reseña justa. Nada más.

—Si tú lo dices —su tono deja claro que cree lo contrario.

Me detengo en la puerta, volviéndome para fijar en ella mi mirada más severa, la que uso con los proveedores que intentan cobrarme de más.

—Zoe Hayes, necesito que entiendas algo: no hay absolutamente ninguna posibilidad de que yo pudiera estar interesada en James Sullivan. No románticamente, no personalmente, no en ninguna capacidad más allá de demostrar que mi panadería merece respeto. Él es literalmente lo opuesto a todo lo que busco en... en cualquier persona.

Ella levanta las manos en señal de rendición, pero su sonrisa sigue siendo molestamente conocedora.

—Mensaje recibido. Lo entiendo totalmente. Ni una posibilidad en el mundo.

—Exactamente.

—Aunque —añade mientras me giro para irme—, estás hablando de él con más pasión de la que he visto en ti desde que perfeccionaste tu técnica de croissant.

Abro la boca para protestar, luego la cierro de nuevo.

—A veces te odio.

—No, no lo haces —dice alegremente—. Me quieres porque soy la única que te dice la verdad. Incluso cuando no quieres oírla.

Pongo los ojos en blanco y salgo al pasillo, la risa de Zoe siguiéndome mientras cierro la puerta. Lo peor es que tiene razón en eso: ella es la única que me dice las verdades difíciles. Pero se equivoca sobre James Sullivan. Completa y absolutamente equivocada.

Mientras camino la corta distancia de regreso a mi panadería, trato de ignorar el aleteo en mi estómago cuando pienso en la mañana siguiente. Es solo ansiedad, me digo a mí misma. Ansiedad perfectamente natural por tener a un extraño crítico en mi espacio sagrado durante cinco días.

No tiene absolutamente nada que ver con ojos azules penetrantes, una voz como terciopelo áspero, o la forma en que su expresión se suavizó ligeramente cuando probó mi croissant.

Nada en absoluto.

Empujo la puerta de la panadería, el familiar aroma de azúcar y harina abrazándome. Este es mi mundo. Mi mundo seguro, dulce y predecible donde todo sigue reglas y recetas.

Durante cinco días, James Sullivan estará en este mundo. Y le demostraré a él, y a mí misma, que Sweet Beginnings es todo lo que sé que es: auténtico, excepcional y digno de los más altos elogios.

Incluso del crítico más gruñón de Texas.

Respiro profundamente y enderezo los hombros. Mañana por la mañana, James Sullivan atravesará estas puertas nuevamente, y necesito estar preparada. Necesito un plan, una estrategia para mostrarle lo que hace especial a Sweet Beginnings sin revelar todos mis secretos.

Y absolutamente, positivamente necesito ignorar cualquier extraña tensión que Zoe cree que vio entre nosotros.

Porque no hay forma, ninguna forma en absoluto, de que pudiera enamorarme de alguien que usa tenedor para comer un rollo de canela.

Capítulo 5

James

La silla acolchada de mi habitación en la posada cruje mientras me acomodo, con los dedos suspendidos sobre el teclado de mi portátil. Es extraño cómo una sola visita a una pequeña panadería de pueblo me ha dejado tan... inquieto. Debería estar escribiendo con mi habitual eficiencia clínica, pero en lugar de eso, llevo veinte minutos mirando el mismo párrafo.

Doy otro sorbo al café a temperatura ambiente —ni de lejos tan bueno como la sorprendentemente excelente preparación de Sweet Beginnings— y me obligo a concentrarme. El borrador de la reseña para el blog local de Evergreen Falls brilla en mi pantalla, un preludio al artículo más completo que escribiré para la revista. Katherine espera algo sustancial, y una reputación como la mía no se mantiene a través de la vacilación.

Releo lo que he escrito hasta ahora:

Sweet Beginnings ocupa el local de esquina que sin duda ha sido el corazón de Evergreen Falls durante generaciones. Con su toldo azul y ventanales que muestran una impresionante variedad de productos horneados, encarna la estética quintesencial de panadería de pueblo pequeño que se ha vuelto casi un cliché en nuestro paisaje culinario filtrado por Instagram.

El primer bocado de su tan elogiado rollo de canela revela una ejecución técnicamente competente, ligeramente socavada por una dulzura abrumadora que enmascara la complejidad subyacente de la masa. Mientras que la estructura en espiral muestra una laminación adecuada y la canela es claramente de calidad superior, la aplicación excesiva de glaseado sugiere una priorización de agradar a las masas sobre un refinado equilibrio de sabores.

Hago una pausa, recordando el destello de indignación en los ojos color miel de Tessa Chen cuando sugerí que sus rollos de canela eran demasiado dulces. El recuerdo es más vívido de lo que debería ser: el ligero rubor que subió por su cuello, la forma en que se inclinó hacia adelante, la mancha de harina en su mejilla que parecía desconocer por completo.

Continúo tecleando, decidido a mantener mi perspectiva profesional:

Los croissants demuestran una técnica admirable, con capas visibles y una distribución apropiada de mantequilla. Sin embargo, el ligero matiz a levadura sugiere un compromiso entre la fermentación tradicional y la eficiencia moderna; una elección que proporciona consistencia a expensas de profundidad.

Lo que no puede negarse es la pasión evidente en la repostería de la Srta. Chen. Hay una clara dedicación a ingredientes de calidad y habilidad técnica en todas sus ofertas. El pan de masa madre, en particular, muestra una excelente estructura y desarrollo de sabor, lo que sugiere una masa madre bien mantenida y un proceso reflexivo.

Me detengo, súbitamente consciente de que estoy siendo más generoso de lo habitual. Debería estar destacando las pequeñas imperfecciones en la estructura de la miga, el horneado ligeramente desigual en la parte inferior de la hogaza. En cambio, me encuentro reconociendo la auténtica artesanía detrás del trabajo de Tessa.

¿Qué me pasa?

Elimino el último párrafo, para luego restaurarlo inmediatamente. Es cierto, después de todo.

Su pan de masa madre era excelente. Y había una pasión innegable en todo lo que creaba; podía saborearla tan claramente como la canela vietnamita que había defendido con tanto orgullo.

La voz de mi abuelo resuena en mi memoria: "Un crítico sin compasión es solo un cínico, James". Él había sido el primero en poner mis manos en la masa de pan, en enseñarme que entender la comida significaba entender a las personas que la hacían. Antes de morir y antes de que yo dejara la cocina por la pluma del crítico, me había advertido que no olvidara la humanidad detrás de cada plato.

Termino la reseña con mi conclusión estándar:

Sweet Beginnings ofrece exactamente lo que sus clientes esperan: productos horneados reconfortantes y familiares ejecutados con clara habilidad, aunque sin innovación. Para los residentes de Evergreen Falls, sin duda satisface un deseo de tradición y confiabilidad. Los visitantes que busquen experiencias de repostería más aventureras o refinadas pueden encontrarse deseando mayor moderación en la dulzura y mayor audacia en los perfiles de sabor.

Mi dedo se cierne sobre el botón de publicar. La reseña es justa: he señalado tanto las fortalezas como las debilidades con mi precisión habitual. Sin embargo, algo en ella se siente incompleto, como si hubiera pasado por alto algún elemento esencial que hace que Sweet Beginnings sea más que la suma de sus méritos técnicos y defectos.

Quizás ese sea el problema con los establecimientos de pueblos pequeños. Se evalúan no solo por su calidad objetiva, sino por factores intangibles como la conexión con la comunidad y la resonancia emocional; métricas que no tienen cabida en una crítica culinaria seria.

Presiono publicar antes de poder cuestionarme más, con el estómago tensándose con una incomodidad poco familiar.

La reseña aparece en la pantalla, ahora públicamente visible en el blog comunitario de Evergreen Falls. Cierro mi portátil con más fuerza de la necesaria, como si físicamente apartara la extraña reticencia que sentí mientras escribía.

Mi teléfono suena. Katherine. Por supuesto.

—¿Has encontrado algo digno de elogio todavía? —pregunta sin preámbulos.

—Acabo de publicar una reseña preliminar de la panadería local —respondo, pellizcándome el puente de la nariz—. Era... adecuada.

—Adecuada. —El suspiro de Katherine es audible—. James, lo "adecuado" no vende revistas. Lo "adecuado" no se comparte en redes sociales. Necesito que encuentres algo excepcional, o al menos algo que no suene como si estuvieras realizando una autopsia culinaria.

—No fabrico entusiasmo para la mediocridad.

—Nadie te pide que mientas. Pero seguramente en ese encantador pueblecito debe haber algo genuinamente digno de celebrar. Algo inesperado. Algo con una historia. —Su voz se suaviza ligeramente—. ¿Cuándo fue la última vez que realmente disfrutaste de la comida, James? No analizándola, no criticándola, simplemente disfrutándola.

La pregunta me toma desprevenido. Abro la boca para responder, luego la cierro de nuevo. La verdad es que no puedo recordarlo. En algún punto entre la escuela culinaria y construir mi reputación como el crítico más exigente de la industria, parece que he perdido el simple placer de comer.

—Seguiré buscando —digo finalmente.

—Bien. ¿Y James? —El tono de Katherine se vuelve más agudo—. Este artículo necesita ser excepcional. La revista está reestructurándose y todos estamos siendo evaluados. No necesito recordarte que tus últimas tres reseñas no han generado precisamente el revuelo que necesitamos en este clima.

Mi garganta se tensa.

—Entiendo.

—Prueba la panadería de nuevo. A veces las primeras impresiones pasan por alto matices que se revelan en visitas posteriores.

Cuelgo sin prometer nada. Mi mirada se desvía hacia la ventana, donde puedo ver un fragmento de la Calle Principal. La gente pasea sin prisa, deteniéndose para charlar con los vecinos, riendo bajo la luz ámbar del otoño. Todo aquí ocurre a un ritmo que volvería loco a la mayoría de los neoyorquinos.

Incluyéndome a mí, aparentemente.

Agarro mi chaqueta y salgo. Un paseo podría despejar mi mente, ayudarme a recalibrar mi desapego profesional. Porque eso es todo lo que me falta: objetividad. No disfrute. Definitivamente no la extraña atracción que sentí hacia una panadera pelirroja con harina en la mejilla y fuego en los ojos.

Evergreen Falls al final de la tarde es agresivamente pintoresco. La luz dorada baña las fachadas de las tiendas, con sus ventanas decoradas con hojas de otoño y calabazas. Una pancarta que anuncia el Festival de Otoño ondea suavemente con la brisa, la tela chasqueando suavemente en el aire fresco. La gente asiente y sonríe cuando paso, un hábito que encuentro tanto intrusivo como extrañamente desarmante.

Camino sin destino, esperando que el movimiento disipe la inusual inquietud que me ha estado atormentando desde mi visita a Sweet Beginnings. En cambio, me encuentro disminuyendo el paso al acercarme de nuevo a la panadería. A través de la ventana, puedo ver a Tessa arreglando una exposición, sus movimientos eficientes y elegantes. Está sonriendo mientras habla con una clienta anciana, con una calidez genuina en su expresión que hace que algo en mi pecho se tense inesperadamente.

Apresuro el paso, decidido a no ser visto merodeando afuera como una especie de acosador obsesionado con la repostería. Mi teléfono vibra con una notificación: alguien ha comentado mi reseña. Varias personas, de hecho.

Escaneo los comentarios mientras camino, cada uno más defensivo de Sweet Beginnings que el anterior:

"El Sr. Sullivan claramente no entiende lo que la panadería de Tessa significa para nuestro pueblo. Mi hija tuvo su primer trabajo allí, y Tessa la ayudó a pagar la universidad con horarios flexibles".

"¿Demasiado dulce? Mi marido está luchando contra el cáncer y esos rollos de canela son lo único que todavía disfruta comiendo. Algunas cosas son dulces por una razón, Sr. Crítico".

"He vivido aquí durante 63 años y he visto a cinco propietarios diferentes intentar hacer funcionar esa panadería. Solo Tessa ha tenido éxito porque escucha lo que realmente queremos, no lo que algún forastero piensa que deberíamos querer".

Y el más directo: "Si pasara más de una visita antes de juzgar, podría apreciar el cuidado que se pone en cada cosa en Sweet Beginnings. Tessa se levanta a las 3 am TODOS LOS DÍAS para asegurarse de que este pueblo tenga pan fresco. ¿Cuándo fue la última vez que sacrificó el sueño por el desayuno de otra persona?"

No debería sorprenderme. Los pueblos pequeños se unen en torno a sus instituciones queridas, independientemente de la calidad objetiva. Sin embargo, la vehemencia de las respuestas me hace reflexionar. ¿Es posible que esté pasando algo por alto? ¿Alguna cualidad que no puede evaluarse únicamente mediante criterios técnicos?

No. Me niego a dudar de mí mismo. Mis estándares son exigentes porque la excelencia no

exige menos. Si Sweet Beginnings tiene deficiencias en ciertas áreas, reconocer esas deficiencias no es un acto de crueldad sino de respeto por el oficio mismo.

Sin embargo, el nudo en mi estómago se aprieta. Esta gente no solo está defendiendo una panadería; están defendiendo a alguien que les importa. Alguien que, según estos comentarios, se preocupa profundamente por ellos a cambio.

Regreso a la posada Evergreen Falls, asintiendo secamente a Dave mientras paso por el vestíbulo. Su habitual saludo alegre parece ligeramente más frío, y me pregunto si ya ha leído la reseña. Las noticias viajan más rápido que la luz en un pueblo de este tamaño.

—Sr. Sullivan —me llama cuando llego a las escaleras—. Parece que su reseña de Sweet Beginnings está causando bastante revuelo en línea.

Me giro, preparándome para la recriminación, pero su expresión es más curiosa que condenatoria.

—Fue una evaluación honesta —respondo, mi voz sonando defensiva incluso para mis propios oídos.

—Oh, no lo dudo. —Dave se apoya en el mostrador de recepción, la madera crujiendo ligeramente bajo su peso—. Solo es interesante ver la perspectiva de un forastero sobre algo que todos damos por sentado. Tessa ha estado horneando esos rollos de canela de la misma manera desde que abrió, y nadie aquí se ha quejado jamás de que sean demasiado dulces.

—Quizás porque nadie los ha desafiado a considerar un equilibrio alternativo de sabores —sugiero, sin poder contenerme.

Dave se ríe.

—O tal vez porque son simplemente condenadamente buenos tal como están. —No hay malicia en su tono, solo la tranquila confianza de alguien que afirma lo que cree obvio—. De todos modos, creo que podría tener una visita pronto. Tessa acaba de llamar preguntando si usted se alojaba con nosotros.

Una extraña sacudida me recorre, un aleteo bajo mis costillas que me niego a reconocer.

—¿Llamó preguntando por mí?

—Pueblo pequeño —dice Dave con un encogimiento de hombros que no oculta completamente su interés en este desarrollo—. Todos conocen los asuntos de todos. Especialmente cuando afecta a alguien como Tessa.

—¿Alguien como Tessa?

Los ojos de Dave se suavizan.

—Ha tenido un camino difícil desde que se mudó aquí. Se hizo cargo de esa panadería cuando estaba fracasando, invirtió todo lo que tenía en ella. Durante un tiempo, la gente no estaba segura de que lo lograría. Pero es terca. Determinada. Y ahora esa panadería mantiene las facturas médicas de su abuela en California.

La información cae como un peso en mi pecho. No había considerado lo que podría estar en juego para ella más allá del orgullo profesional. Asiento rígidamente y continúo subiendo las escaleras, de repente consciente de una tensión en mis hombros que no estaba allí antes. Tessa me está buscando. ¿Ha leído la reseña? Por supuesto que sí. La pregunta es, ¿qué piensa hacer al respecto?

No tengo que esperar mucho para obtener una respuesta.

Apenas me he acomodado en el pequeño escritorio de mi habitación cuando hay un golpe en la puerta. Es un sonido confiado, tres golpes secos en rápida sucesión. Antes de que pueda responder, la voz de Dave llama a través de la madera.

—¿Sr. Sullivan? Tiene una visita en el vestíbulo.

Me estiro la camisa y me paso una mano por el pelo antes de darme cuenta. ¿Por qué me preocupa mi apariencia? Sin duda, esta es una confrontación profesional, no una visita social.

Cuando llego al vestíbulo, Tessa Chen está de pie junto a la chimenea, de espaldas a mí. Su cabello cobrizo se escapa de su moño despeinado en mechones etéreos que capturan la luz. Todavía lleva su ropa de trabajo: jeans y una camisa azul abotonada con manchas de harina y las mangas enrolladas, revelando antebrazos delgados. Se gira cuando me acerco, y me sorprende nuevamente la intensidad de sus ojos color miel.

—Sr. Sullivan —dice, su voz fría pero no hostil—. Leí su reseña.

—Supuse que lo haría —respondo, manteniendo mi tono neutral—. Fue una evaluación profesional basada en una sola visita. El artículo para la revista será naturalmente más exhaustivo.

—En realidad, por eso estoy aquí. —Da un paso más cerca, y capto el tenue aroma de vainilla y canela que parece adherirse a ella. Mi ritmo cardíaco se acelera involuntariamente—. Su reseña no fue inexacta, exactamente. Pero estaba incompleta.

Levanto una ceja.

—¿En qué sentido?

—Evaluó los productos sin comprender el proceso. —Su mirada es directa, desafiante—. Notó que mis croissants usan levadura comercial como suplemento a la fermentación natural, como si eso fuera un compromiso en lugar de una elección deliberada basada en las limitaciones específicas de la operación de una panadería de pueblo pequeño.

Me sorprende la precisión de su argumento. La mayoría de los chefs y panaderos responden a las críticas con emoción defensiva, no con una refutación lógica. Hay cálculo en su enfoque: ha pensado bien esto, ha planificado sus palabras cuidadosamente.

—El resultado sigue siendo el mismo —señalo—. El perfil de sabor se ve afectado, independientemente del razonamiento detrás de la técnica.

—Pero el contexto importa en la evaluación. —Cruza los brazos, un gesto que debería parecer defensivo pero que de alguna manera se interpreta como confiado—. Está juzgando una panadería de pueblo pequeño según estándares desarrollados en entornos con recursos, clientela y propósito completamente diferentes.

Varios huéspedes del hotel se han detenido para observar nuestro intercambio, y Dave está haciendo un pobre intento de fingir que organiza algo detrás del mostrador de recepción. Una pareja mayor susurra entre ellos, sus ojos moviéndose entre nosotros con interés no disimulado. De repente siento que estamos actuando para una audiencia, lo que solo intensifica la extraña tensión entre nosotros.

—¿Quizás podríamos continuar esta discusión en algún lugar más privado? —sugiero, sintiendo de repente el cuello de la camisa demasiado ajustado.

—En realidad, creo que deberíamos poner todas nuestras cartas sobre la mesa, aquí mismo. —La voz de Tessa adquiere una nueva determinación—. Tengo una propuesta para usted, Sr. Sullivan.

—¿Una propuesta? —repito, de repente cauteloso. Una gota de sudor se forma en la base de mi cuello.

—Trabaje conmigo. —Sus ojos brillan con un desafío que hace que mi pulso se acelere inesperadamente—. Antes de escribir su artículo para la revista, pase una semana en mi cocina. Vea de primera mano por qué tomo las decisiones que tomo, comprenda las limitaciones con las que trabajo, experimente lo que implica crear lo que usted critica tan rápidamente.

La miro, momentáneamente sin palabras.

—Eso socavaría completamente mi objetividad.

—O mejoraría su experiencia —contraataca sin perder el ritmo—. ¿No es valiosa la experiencia de primera mano en su profesión? ¿No son los mejores críticos aquellos que entienden el oficio desde dentro?

Su argumento toca una fibra sensible. Antes de convertirme en crítico, me había formado como chef, había trabajado en cocinas, había entendido la sangre y el sudor detrás de cada plato perfectamente presentado. Era ese conocimiento el que informaba mis críticas, les daba peso y autoridad.

—No podría posiblemente...

—¿Tiene miedo? —interrumpe, con una ligera sonrisa jugando en las comisuras de su boca. La curva de sus labios envía un calor inesperado a través de mí.

La pregunta cae como un guante arrojado a mis pies.

—¿Miedo de qué, exactamente?

—De que su conocimiento teórico podría no traducirse en habilidad práctica. De que es más fácil criticar que crear. —Hay un destello en su ojo que sugiere que sabe exactamente qué botones está presionando—. De que tal vez hay más en un rollo de canela perfecto de lo que puede capturarse en una reseña.

El vestíbulo se ha quedado completamente en silencio. Puedo sentir cada mirada sobre nosotros, el aliento colectivo contenido de la pequeña audiencia que hemos atraído. Incluso Dave ha abandonado toda pretensión de trabajar. A la pareja de ancianos se ha unido una madre con dos adolescentes, todos observando con interés descarado.

Una parte de mí —el crítico profesional y distanciado que ha construido una reputación sobre estándares inflexibles— quiere rechazar rotundamente. Mantener la cuidadosa distancia entre evaluador y evaluado que preserva la integridad crítica.

Pero otra parte —la parte que se formó bajo mi abuelo, que una vez encontró alegría en el crujido perfecto de una corteza bien horneada— está innegablemente intrigada por el desafío. Y debajo de ambas respuestas corre una corriente de conciencia de que Katherine necesita algo espectacular, algo diferente. Mi carrera, mi firma, depende de ello.

—Está sugiriendo que no puedo respaldar mis críticas con habilidad real para hornear —digo finalmente, mi voz más baja de lo previsto.

Tessa se encoge de hombros, un gesto casual que de alguna manera logra ser profundamente provocativo.

—Estoy sugiriendo que hay una diferencia entre saber cómo debería saber algo y saber cómo hacerlo saber así. Especialmente cuando está trabajando con mis limitaciones: un personal pequeño, presupuesto limitado y clientes que dependen de la consistencia y asequibilidad.

La considero por un largo momento. Esta mujer, con polvo de harina en su cabello y desafío en sus ojos, acaba de desafiar públicamente mi experiencia profesional. La respuesta adecuada sería un rechazo educado pero firme.

En cambio, me encuentro diciendo:

—Dos semanas es excesivo. Podría aprender su proceso en tres días.

—Una semana, mínimo —contraataca—. Algunas cosas no pueden apresurarse. Como la fermentación adecuada.

¿Es eso un indicio de humor en sus ojos? Me encuentro luchando contra un impulso inesperado de sonreír.

—Cinco días —digo decididamente—. Comienzo mañana.

—Trato hecho. —Extiende su mano, y después de un momento de vacilación, la tomo.

Su mano es cálida, ligeramente áspera por el trabajo, y encaja sorprendentemente bien en la mía. Su piel contra la mía envía una descarga de conciencia a través de mi sistema, una sacudida de electricidad que viaja desde mi palma hasta mi brazo y se asienta en algún lugar de mi pecho. Nuestros ojos se encuentran, y por un momento sin aliento, olvido que estamos de pie en un vestíbulo lleno de gente, olvido que se supone que somos adversarios. Me retiro quizás más rápido de lo que es cortés, con las yemas de los dedos hormigueando por el contacto.

—Espero que sepa lo que está haciendo, Srta. Chen —digo, tratando de recuperar mi compostura habitual.

—Eso hace dos de nosotros, Sr. Sullivan. —Su sonrisa es tanto desafiante como extrañamente cálida—. Abro a las 4:30. No llegue tarde.

Se gira y camina hacia la puerta con la confianza de alguien que acaba de ganar una victoria significativa. Cuando pasa junto a Dave, él le da un pulgar arriba sutil que ella reconoce con una sonrisa rápida.

—Esa chica tiene agallas —dice un hombre mayor en voz alta a su esposa—. Me recuerda a su abuela.

—Quizás le enseñe una o dos cosas —responde su esposa, sin molestarse en bajar la voz.

El vestíbulo estalla en murmullos tan pronto como la puerta se cierra detrás de ella. Ignoro las miradas curiosas y regreso a mi habitación, preguntándome a qué me acabo de comprometer.

Cinco días en Sweet Beginnings. Cinco días comenzando a las 4:30 de la mañana, de mostradores cubiertos de harina y manos manchadas de masa. Cinco días en estrecha proximidad con una mujer que claramente ve mi reseña como un desafío personal a superar; una mujer cuyo sustento depende del éxito de una panadería que ya he criticado.

Cinco días que confirmarán mi evaluación o me obligarán a reconsiderarla.

Me siento en el escritorio y abro mi portátil nuevamente, releyendo mi reseña publicada con nuevos ojos. Las palabras parecen más frías ahora, más clínicas, careciendo de la vitalidad que acabo de presenciar en la propia Tessa. Si su negocio está manteniendo las facturas médicas de su abuela, una reseña nacional negativa podría causar un daño real.

Mi teléfono vibra con un mensaje de Katherine: "¿Algún progreso en encontrar algo excepcional en Mayberry?"

Miro fijamente el mensaje, con los dedos suspendidos sobre el teclado. Finalmente, escribo: "Posiblemente. Sabré más pronto".

Quizás Katherine tenía razón. Quizás necesito mirar más de cerca, encontrar la historia detrás de la comida. Y quizás —aunque me resista a admitirlo— hay algo en Tessa Chen y su feroz defensa de su panadería que ha despertado una curiosidad que creía hace tiempo adormecida.

Cinco días. Un desafío profesional, nada más.

Sin embargo, mientras me preparo para acostarme, configurando una alarma para una hora impía, me encuentro esperando el mañana con una anticipación que no tiene nada que ver con el deber profesional y todo que ver con un par de ojos color miel, el aroma de canela y la sensación persistente de dedos cálidos contra los míos.

Capítulo 6

Tessa

La oscuridad me envuelve como una manta familiar mientras introduzco mi llave en la puerta trasera de Sweet Beginnings a las 3:45 AM exactamente. Es cuarenta y cinco minutos antes de mi hora habitual de llegada, pero hoy no es un día cualquiera. Hoy, James Sullivan —crítico gastronómico por excelencia y posiblemente el humano más gruñón que jamás he conocido— estará trabajando en mi cocina.

Mi cocina. El pensamiento me provoca una nueva oleada de ansiedad.

—Solo son cinco días —murmuro para mí misma mientras enciendo las luces—. Cinco días de colaboración profesional. Absolutamente nada por lo que estar nerviosa.

Mi reflejo en la batidora de acero inoxidable me llama mentirosa.

Me sumerjo en la preparación con más intensidad de lo normal, como si la mise en place perfecta pudiera de alguna manera protegerme de la inminente invasión. Para las 4:15, ya he pesado todos los ingredientes para las primeras horneadas de la mañana. La masa madre burbujea alegremente en su recipiente, perfectamente activa y lista para crear magia.

A las 4:29 en punto, unos faros barren la ventana trasera. Tres golpes secos, precisos y seguros.

Respiro profundamente, alisando mi delantal aunque no necesita ser alisado. —Puedes hacerlo —me susurro—. Es tu panadería. Tus reglas.

Cuando abro la puerta, James Sullivan está en el umbral, viéndose demasiado alerta y arreglado para esta hora infernal. Ha cambiado el blazer de ayer por una simple camisa negra con las mangas arremangadas hasta los codos, revelando antebrazos sorprendentemente musculosos.

—Buenos días, señorita Chen —dice, su voz un rumor bajo que parece vibrar en la quietud previa al amanecer.

—Eres puntual —observo, retrocediendo para permitirle entrar—. Lo aprecio.

—Cortesía profesional. —Entra, y de repente mi espaciosa cocina se siente dos tallas más pequeña—. Me tomo los compromisos en serio.

Noto que lleva una pequeña bolsa, que coloca cuidadosamente en el banco junto a la puerta. De ella, saca un estuche de cuero que desenrolla para revelar un juego de cuchillos profesionales.

—Has traído tus propios cuchillos —digo, sin poder ocultar mi sorpresa.

—Nunca uso herramientas desconocidas si puedo evitarlo. —Su mirada recorre la cocina, observando mis meticulosas preparaciones. Algo parpadea en su expresión, ¿apreciación?—. Ya llevas aquí un rato.

—Quería estar preparada. Cinco días no es mucho tiempo para mostrarte todo lo que implica dirigir Sweet Beginnings.

—Aprendo rápido. —La comisura de su boca se mueve, no exactamente una sonrisa pero algo más suave que su habitual expresión severa.

Señalo el delantal extra que he colgado en el gancho junto al fregadero —negro liso, elegido específicamente para combinar con su aparente estética—. —Necesitarás esto. Mantengo una cocina limpia.

Asiente, tomando el delantal y atándolo con eficiencia práctica. El gesto doméstico resulta extrañamente cautivador, y me sorprendo observando sus manos mientras aseguran el nudo en su espalda.

—¿Por dónde empezamos? —pregunta, encontrando mi mirada directamente.

—Rollos de canela —digo, con voz más firme de lo que me siento—. Ya que pareces tener opiniones tan fuertes sobre ellos.

—Tú mandas, señorita Chen.

—Tessa —le corrijo, sorprendiéndome a mí misma—. Si vamos a trabajar juntos durante cinco días, "señorita Chen" se volverá tedioso rápidamente.

Lo considera por un momento, luego asiente. —James, entonces.

El uso de los nombres de pila crea una intimidad inesperada, un cambio en la atmósfera que hace que mis mejillas se calienten. Me giro rápidamente hacia el refrigerador para ocultar mi reacción, sacando la masa preparada que hice ayer para los rollos de canela de esta mañana.

Durante la siguiente media hora, trabajamos codo con codo en una danza que es a la vez incómoda y extrañamente armoniosa. Él observa todo con intensa concentración, ocasionalmente haciendo preguntas que revelan un conocimiento más profundo sobre la panadería del que había esperado.

Mientras demuestro cómo dar forma a las hogazas de masa madre —mis manos moviéndose en el movimiento circular que se ha vuelto segunda naturaleza después de años de práctica— él observa con una reverencia inesperada.

—El formado crea tensión superficial —explico, girando la masa con diestros movimientos de muñeca—. Es lo que da a la hogaza terminada su estructura y esa hermosa corteza crujiente.

—¿Puedo? —pregunta, y asiento, deslizando la masa hacia él.

Imita mis movimientos, sus manos fuertes y seguras sobre la masa. Su técnica no es perfecta, pero es mucho mejor que la de un principiante.

—Has hecho esto antes —observo, sin poder evitar que la sorpresa se refleje en mi voz.

Una sombra cruza su rostro. —Mi abuelo tenía una panadería en Brooklyn. Pasé mi infancia en su cocina antes de que cerrara.

La revelación me toma por sorpresa: un vistazo de algo personal, algo humano bajo el exterior crítico. Antes de que pueda responder, suena el temporizador, indicando que es hora de extender la masa para los rollos de canela.

—Aquí —digo, señalando la superficie de trabajo enharinada—. Te mostraré cómo la extiendo.

Coloco la masa en el mostrador y alcanzo mi rodillo favorito. Mientras demuestro la técnica adecuada, James se acerca para observar. Soy muy consciente de su presencia justo detrás de mi hombro.

—La clave es la presión uniforme —explico, mi voz ligeramente más entrecortada de lo normal—. Quieres un grosor uniforme en toda la superficie.

—¿Así? —pregunta, acercándose aún más y extendiendo la mano hacia el rodillo.

Nuestras manos se rozan cuando lo toma, un toque accidental que envía una inesperada descarga eléctrica por mi brazo. Retrocedo rápidamente, casi chocando con la mesa de preparación detrás de mí.

—Perdón —decimos ambos simultáneamente.

Por un breve momento, nuestras miradas se encuentran, y algo pasa entre nosotros: un destello de conciencia que no tiene nada que ver con la colaboración profesional. Aclaro mi garganta y me hago a un lado, poniendo una distancia segura entre nosotros.

—Sí, exactamente así —digo, con voz cuidadosamente neutral—. Presión uniforme, trabajando desde el centro hacia afuera.

Asiente y comienza a extender con sorprendente habilidad, sus antebrazos flexionándose con cada movimiento. Me sorprendo observando sus manos nuevamente, hipnotizada por sus movimientos seguros.

Basta, me reprendo. Este es James Sullivan. El hombre que criticó tus rollos de canela. La última persona que deberías estar notando de... esa manera.

Pero mientras trabaja, un pequeño surco de concentración se forma entre sus cejas, y su habitual expresión severa se suaviza hasta convertirse en algo casi vulnerable.

—Eres bueno en esto —admito a regañadientes—. Para ser un crítico.

Levanta la mirada, y por una fracción de segundo, capto un atisbo de una sonrisa genuina. —Te dije que aprendo rápido.

El momento se rompe con la llegada de Lily, que irrumpe por la puerta trasera con su habitual energía de torbellino.

—¡Buenos días, jefa! —exclama, pero se detiene en seco cuando ve a James. Sus ojos se ensanchan, alternando entre nosotros con un interés mal disimulado—. ¡Oh! Buenos días, señor Sullivan. No me di cuenta de que empezaría tan temprano.

—Horarios de panadería —responde simplemente, volviendo su atención a la masa.

Lily me mira, arqueando las cejas en una expresión exagerada que claramente dice: "Vaya, vaya, vaya". Le lanzo una mirada de advertencia que ella alegremente ignora.

—Entonces, ¿cuál es el veredicto hasta ahora? —pregunta, atándose el delantal—. ¿Nuestra Tessa te está mostrando todas sus técnicas secretas?

—Apenas hemos empezado —responde James, con tono neutral pero no antipático.

—Bueno, te espera una delicia —dice Lily, su voz brillante de picardía—. Las manos de Tessa son pura magia. Espera a ver lo que puede hacer con sus dedos.

Casi me ahogo con el aire. —¡Lily! Se refiere a la repostería.

—Por supuesto —dice inocentemente—. ¿A qué más me referiría?

Los labios de James se contraen, y juro que veo un toque de color subir a sus pómulos. Siento mi propio rostro calentarse y me giro rápidamente hacia el refrigerador, aparentemente para sacar el relleno de canela.

—¿No tienes pan que formar? —pregunto intencionadamente.

Lily sonríe. —Sí, jefa. Lo que tú digas, jefa. —Le guiña un ojo alegre a James antes de moverse misericordiosamente al otro lado de la cocina.

La hora punta de la mañana llega y pasa en un torbellino de actividad. James trabaja junto a mí con sorprendente eficiencia, haciendo preguntas reflexivas y absorbiendo mis explicaciones con genuino interés. Cuando demuestro cómo extender uniformemente el relleno de canela sobre la masa, me observa con una intensidad que hace que mi piel hormiguee.

—La proporción es crucial —explico—. Demasiado relleno y se escapa durante el horneado; muy poco y el sabor es débil.

—Y tú prefieres una aplicación generosa —señala, refiriéndose a su crítica sin mencionarla directamente.

—Así es —confirmo, sosteniendo su mirada firmemente—. Mis clientes esperan cierta experiencia cuando muerden uno de mis rollos de canela. La dulzura es parte de esa experiencia.

Asiente, su expresión pensativa en lugar de crítica. —¿Pero has considerado alguna vez un enfoque por capas? ¿Usar un relleno más concentrado con notas de sabor complejas que requeriría menos volumen?

Hago una pausa, considerando genuinamente su sugerencia. —He experimentado con diferentes mezclas de especias, pero no con reducir la cantidad. La receta de mi abuela requiere esta proporción.

—A veces la tradición puede mejorarse sin ser abandonada —dice, su voz más suave de lo que la he oído antes—. Evolución en lugar de revolución.

La perspicacia me sorprende; no es la crítica rígida que esperaba, sino una perspectiva matizada que reconoce tanto la tradición como el potencial de crecimiento. Me encuentro asintiendo lentamente.

—Podría estar dispuesta a experimentar —concedo—. En un pequeño lote.

La comisura de su boca se levanta en lo que casi es una sonrisa. —Progreso.

La tarde trae una bienvenida pausa en el negocio, permitiéndonos recuperar el aliento y prepararnos para la hornada del día siguiente. Lily se ha ido a su clase de la tarde en el colegio comunitario, dejándonos a James y a mí solos en la panadería una vez más.

Estoy demostrando cómo crear el trenzado característico de mi pan de jalá cuando James hace un comentario que me toma por sorpresa.

—Eres bastante habilidosa —dice, observando cómo mis manos manipulan diestramente la masa—. Tus técnicas son más refinadas de lo que inicialmente supuse.

Hago una pausa a mitad del trenzado, entrecerrando los ojos hacia él. —¿Acabas de hacerme un cumplido con trampa, señor Sullivan?

—James —me corrige, el fantasma de una sonrisa jugando en sus labios—. Y no tenía trampa. Fue una observación honesta.

—¿Basada en qué suposiciones? —lo desafío, sin poder evitarlo.

Considera sus palabras cuidadosamente. —Basada en la presentación casual, hogareña de tus productos horneados. Equivocadamente equiparé la estética rústica con menos habilidad técnica.

—¿Así que mis rollos de canela pueden ser demasiado dulces, pero al menos sé cómo trenzar masa? —Levanto una ceja, solo medio en broma.

—Nunca dije que fueran malos —contraataca—. Solo que la dulzura opaca los matices.

—Algunas personas disfrutan las cosas dulces, ¿sabes? No todo tiene que ser sofisticado y complejo para ser bueno.

—Nunca dije que fuera así. —Su voz ha adoptado un tono defensivo.

—¿No? —Dejo la masa, girándome para enfrentarlo completamente—. Entonces, ¿por qué tus críticas siempre parecen priorizar el refinamiento sobre la alegría? ¿Por qué "complacer al público" es una crítica en tu vocabulario?

Se tensa ligeramente. —Porque con demasiada frecuencia, "complacer al público" es código para "mínimo común denominador". Sugiere condescendencia en lugar de elevación.

—O quizás significa entender lo que brinda a las personas un placer genuino —replico—. No todo el mundo quiere ser "elevado" cuando come, James. A veces solo quieren sentirse reconfortados. Sentirse... felices.

Algo parpadea en sus ojos, una vulnerabilidad que no esperaba. —¿Y crees que mis estándares excluyen la felicidad?

La pregunta me toma desprevenida con su crudeza. Por un momento, vislumbro algo bajo su armadura profesional: una incertidumbre genuina que hace que mi irritación se desvanezca.

—Creo —digo más suavemente— que a veces podrías estar tan enfocado en lo que podría ser mejor que pasas por alto lo que ya es bueno.

Su mirada es intensa, escudriñando mi rostro como si buscara algo específico. —Tal vez

tengas razón.

La simple admisión queda suspendida entre nosotros, cambiando la atmósfera de confrontacional a algo más íntimo. Me doy cuenta de lo cerca que estamos, del polvo de harina en su delantal negro, de una mancha de canela en su antebrazo.

Sin pensarlo, extiendo la mano para limpiarla. Su piel está cálida bajo mis dedos, y siento sus músculos tensarse ligeramente ante mi toque. Nuestras miradas se encuentran, y por un momento sin aliento, ninguno de los dos se mueve.

—Tenías canela —explico suavemente, mi mano aún descansando ligeramente en su brazo —. En tu... solo estaba...

Mira mi mano, luego de vuelta a mi rostro. —Tessa.

La forma en que dice mi nombre —como si lo estuviera saboreando— hace que mi corazón se acelere. Debería retroceder. Debería volver a la masa de jalá. Debería recordar todas las razones por las que esto es una terrible idea.

El momento se hace añicos cuando un ruido desde el frente de la tienda nos sobresalta a ambos. Doy un salto hacia atrás, con las mejillas ardiendo, y me giro rápidamente hacia el fregadero para lavarme las manos.

—Debería ver qué es eso —digo, con voz más aguda de lo normal.

No es nada, solo una bandeja que se deslizó de la vitrina, pero me tomo mi tiempo ajustándola, usando el momento para componerme. ¿En qué estaba pensando? Claramente, no estaba pensando. Ese es el problema.

Cuando regreso a la cocina, James está concentrado intensamente en terminar el trenzado de jalá que abandoné, su rostro una máscara de concentración. La incomodidad entre nosotros es palpable.

—Buena técnica —comento, intentando normalidad—. Aprendes rápido.

—Te dije que así era —responde, sin levantar la vista de la masa.

Trabajamos en un tenso silencio durante varios minutos, la anterior facilidad evaporada como agua en una sartén caliente. Mientras me estiro para alcanzar el bote de harina, accidentalmente derribo un pequeño cuenco de mezcla de canela y azúcar, enviando una nube de especia al aire entre nosotros. Se asienta sobre el delantal negro de James como una capa de nieve.

—Lo siento mucho —jadeo, buscando una toalla—. Normalmente no soy tan torpe.

La comisura de su boca se contrae. —¿Estás segura de eso?

El inesperado tono de broma en su voz me toma desprevenida. Antes de que pueda responder, alcanza el bote de harina y deliberadamente espolvorea una pequeña cantidad sobre mi delantal.

—Ahí —dice con fingida seriedad—. Ahora estamos a mano.

Lo miro con incredulidad. —¿Acabas de... enharinarme? ¿A propósito?

—Considéralo una crítica constructiva respecto a tu conciencia espacial —responde, pero hay un claro destello de travesura en sus ojos.

No me detengo a pensar. Agarro un pellizco de harina y se lo lanzo directamente al pecho. —¿Qué te parece esa crítica constructiva?

Algo cambia en su expresión —un desafío aceptado— y antes de que pueda reaccionar, ha tomado un puñado más grande y lo ha lanzado en mi dirección. Esquivo, riendo a pesar de mí misma, y contraataco con otro pellizco que le alcanza a través de la mejilla.

—Te das cuenta de que esto es altamente poco profesional —dice, pero está luchando contra una sonrisa mientras se limpia la harina de la cara.

—Dice el hombre que lo empezó —respondo, estirándome por más munición.

Lo que sigue solo puede describirse como la pelea de comida más digna en la historia de las panaderías. Ambos somos demasiado conscientes del desperdicio y la limpieza para realmente dejarnos llevar, pero hay un tono juguetón en nuestro intercambio que transforma la cocina.

Cuando un lanzamiento particularmente bien dirigido deja una raya de harina a través de su frente, no puedo contener mi risa. Se ve tan diferente al severo crítico que conocí ayer: arrugado y cubierto de ingredientes de panadería, una sonrisa reluctante suavizando sus rasgos.

—¿Algo gracioso, señorita Chen? —pregunta, avanzando hacia mí con fingida severidad.

Retrocedo, aún riendo. —Es que te ves tan... poco crítico ahora mismo.

—¿Y cómo se ve exactamente un crítico? —Continúa su acercamiento, y me encuentro respaldada contra la mesa de preparación.

—No cubierto de harina, para empezar. —Estoy sin aliento, en parte por la risa y en parte por la súbita intensidad en su mirada mientras se detiene a centímetros de mí.

—Tú tampoco luces particularmente como panadera en este momento —observa, su voz más baja que antes. Alza la mano, sus dedos rozando suavemente mi mejilla—. Tienes canela... en todas partes, de hecho.

Su toque envía un escalofrío a través de mí. Estamos tan cerca ahora que puedo ver los diferentes tonos de azul en sus ojos, la ligera barba incipiente a lo largo de su mandíbula, la forma en que sus labios se entreabren ligeramente mientras su mirada cae a mi boca.

Debería alejarme. Debería reírlo. Debería hacer cualquier cosa excepto lo que realmente hago.

En un momento de puro impulso —o quizás locura— acorto la distancia entre nosotros y presiono mis labios contra los suyos.

Quería que fuera rápido, un gesto desafiante para probar... algo. Pero en el momento en que nuestros labios se conectan, todo cambia. Su sorpresa inicial da paso a una respuesta que me deja sin aliento. Sus manos suben para enmarcar mi rostro, sus dedos enredándose en mi cabello, mientras me devuelve el beso con una intensidad que hace que mis rodillas flaqueen.

Sabe a canela y posibilidad, y por un momento suspendido, olvido todo: dónde estamos, quién es él, todas las razones por las que esto es una terrible idea. Todo lo que sé es el calor de su boca sobre la mía, la sólida fuerza de su cuerpo mientras me atrae más cerca.

El beso se profundiza, convirtiéndose en algo más hambriento, más urgente. Mi espalda presiona contra la mesa de preparación mientras él se inclina hacia mí, una mano deslizándose de mi rostro a mi cintura.

La campana sobre la puerta principal suena, destrozando el momento.

Nos separamos, ambos respirando pesadamente, mirándonos con expresiones gemelas de shock. James da un paso atrás, su habitual compostura completamente ausente.

—Yo... —comienza, pero parece incapaz de encontrar palabras.

Me salva de responder el sonido de la voz de la alcaldesa Porter llamando desde el frente de la panadería. —¿Tessa? ¿Estás aquí?

—¡Un momento! —respondo, mi voz vergonzosamente inestable. Me paso las manos por el delantal, como si pudiera borrar la evidencia de lo que acaba de suceder—. Debería...

—Sí —acepta James rápidamente, dando otro paso atrás—. Por supuesto.

Me apresuro al fregadero, salpicándome agua fría en la cara y tratando desesperadamente de componerme. En el reflejo del acero inoxidable, puedo ver que mi cabello se ha escapado de su moño ordenado, mis mejillas están sonrojadas y mis labios ligeramente hinchados.

La mirada curiosa de la alcaldesa Porter cuando emerjo confirma que no he logrado ocultar

la evidencia. Sus ojos se ensanchan al tomar mi apariencia desaliñada, y luego se estrechan con agudo interés cuando James me sigue al frente de la panadería, igualmente arrugado y cubierto de harina.

—Vaya, vaya —dice, una sonrisa conocedora extendiéndose por su rostro—. ¿Interrumpí algo?

—Lección de panadería —respondo, con voz un poco demasiado aguda—. Harina... por todas partes. ¿En qué puedo ayudarla, alcaldesa?

No me cree ni por un segundo —eso queda claro por su expresión—, pero misericordiosamente se centra en su razón para visitarnos: finalizar detalles para el puesto de Sweet Beginnings en el próximo Festival de Otoño.

Mientras discutimos logística, soy agudamente consciente de James moviéndose detrás del mostrador, limpiando metódicamente la evidencia de nuestra batalla de harina. No encuentra mis ojos, y yo no intento captar los suyos.

Cuando finalmente se va —con un comentario de despedida sobre "explorar nuevas recetas" que me hace sonrojar de nuevo— desciende un silencio incómodo.

—Debería ayudarte a limpiar —dice James formalmente, como si fuéramos extraños otra vez—. Antes de irme por hoy.

—Cierto —acepto rápidamente—. Se está haciendo tarde.

Trabajamos en silencio, restaurando la cocina a su habitual estado inmaculado. La fácil camaradería de antes ha desaparecido, reemplazada por una tensión tan espesa que es casi visible. Ninguno de los dos menciona el beso, aunque no puedo pensar en nada más.

Mientras recoge sus cosas para irse, me obligo a hablar. —Entonces... mañana. ¿Misma hora?

Hace una pausa, finalmente encontrando mis ojos. Algo complicado cruza su rostro —incertidumbre, interés y un calor que hace que mi pulso se acelere a pesar de mis mejores esfuerzos.

—Sí —dice finalmente—. Misma hora.

Permanecemos allí un momento más, al borde de decir algo más. Al final, ninguno de los dos rompe el silencio. Asiente una vez, luego se gira y sale por la puerta trasera, dejándome sola con el persistente aroma a canela y el recuerdo de sus labios sobre los míos.

Presiono mis dedos contra mi boca, todavía sintiendo el fantasma de su beso. Esto es malo. Esto es muy, muy malo. Acabo de complicar una situación profesional ya precaria con... lo que sea que haya sido eso.

—Ni hablar —susurro a la cocina vacía—. Ni hablar de que me esté enamorando de James Sullivan.

Pero incluso mientras digo las palabras, sé que son una mentira. Porque por mucho que quiera culpar al beso de impulso o locura temporal, la verdad es mucho más aterradora: por un breve y perfecto momento, se había sentido exactamente correcto.

Capítulo 7

James

El aire otoñal golpea mi rostro al salir de Sweet Beginnings, pero no consigue enfriar el calor que aún persiste en mis labios. ¿Qué demonios acaba de pasar? Me toco la boca de manera refleja, casi esperando encontrar alguna evidencia física del momento: harina, quizás, o el fantasma del azúcar con canela. O la huella del impulsivo beso de Tessa Chen.

Empiezo a caminar sin rumbo fijo, simplemente necesitando poner distancia entre la panadería y yo. Entre ella y yo. Mi mente repasa la secuencia de eventos con brutal claridad: la juguetona guerra de harina, su risa, cómo se veía apoyada contra la mesa de preparación, y luego... sus labios sobre los míos. La inesperada suavidad de ellos. El sabor a vainilla y determinación.

Y lo peor de todo, mi respuesta inmediata e irreflexiva. La forma en que mis manos encontraron su rostro, cómo la acerqué más, profundizando lo que ella quizás había pretendido que fuera un gesto breve e impulsivo.

—Maldición —murmuro, ganándome una mirada sorprendida de una anciana que pasea a su perro. Le hago un gesto incómodo de disculpa y apresuro el paso.

Esto es un suicidio profesional. Cinco años construyendo una reputación de objetividad inquebrantable, de mantener la distancia crítica, todo potencialmente arruinado por un momento de locura cubierto de harina. Katherine me cortaría la cabeza si supiera que he besado —sido besado por— el sujeto de mi reseña.

Pero no son solo las complicaciones profesionales las que me revuelven el estómago. Es ese inesperado deseo que vino con ese beso. La comprensión de que bajo mi evaluación crítica de la repostería de Tessa se ocultaba una apreciación mucho más personal de Tessa misma. Su pasión, su desafío, su absoluta certeza sobre lo que crea y por qué.

Me detengo, de repente consciente de que he vagado casi toda la longitud de la calle principal. Al otro lado de la carretera, un desgastado letrero de madera se balancea suavemente con la brisa: Evergreen Brewing Company. Una bebida. Eso es lo que necesito: algo para aclarar mi mente, para restaurar mi perspectiva profesional. Para lavar el persistente sabor a canela y posibilidad.

Antes de poder reconsiderarlo, cruzo la calle y empujo la pesada puerta de madera.

La cervecería es sorprendentemente espaciosa por dentro, con paredes de ladrillo expuesto, tanques de cobre visibles a través de mamparas de cristal y una larga barra hecha de lo que parece madera recuperada. Bombillas Edison cuelgan del techo, proyectando un cálido resplandor sobre el puñado de clientes dispersos en las mesas. Todavía es temprano para la multitud nocturna, lo que me viene perfecto.

Tomo asiento en el extremo más alejado de la barra, esperando pasar desapercibido. Un hombre alto y barbudo se acerca, secándose las manos con una toalla metida en su cinturón.

—¿Qué te sirvo? —pregunta, con voz amable pero no abrumadora.

—La IPA que recomiendes —respondo, sin que realmente me importe siempre que contenga alcohol.

Asiente con aprecio. —Un hombre que sabe lo que quiere. Tengo un lote fresco de nuestra Evergreen Horizon: notas cítricas al frente, sin demasiado amargor al final.

—Perfecto.

Mientras se mueve para servir la cerveza, noto que me estudia con inconfundible curiosidad. Cuando regresa con mi vaso, su sonrisa se ha ensanchado en algo conocedor.

—Eres James Sullivan, ¿verdad? ¿El crítico gastronómico que se aloja en casa de Dave?

Reprimo un suspiro. Por supuesto que sabe quién soy. —Las noticias vuelan.

—Pueblo pequeño —dice encogiéndose de hombros—. Soy Marcus Parker. Este es mi local —extiende una mano, que estrecho brevemente—. He oído que has estado pasando tiempo en Sweet Beginnings. ¿Cómo te va?

La pregunta casual cae como un puñetazo en el estómago. ¿Cuánto sabe? ¿La noticia del beso ya se ha difundido a través de la aparentemente supersónica red de chismes de Evergreen Falls?

—Ha sido... educativo —digo con cautela, tomando un sorbo de cerveza. Es excelente: brillantes notas de pomelo y pino, con un final limpio y nítido. En otras circunstancias, estaría componiendo mentalmente notas de cata.

—Me lo imagino —dice Marcus, con un tono que sugiere que sabe más de lo que deja entrever—. Tessa es única, ¿verdad?

Antes de que pueda formular una respuesta adecuadamente neutral, la puerta se abre, trayendo una ráfaga de aire otoñal y a un hombre que me resulta vagamente familiar. Es alto, atlético, con la confianza natural de alguien cómodo en su propia piel. Saluda con la cabeza a algunos clientes antes de acercarse a la barra.

—Hola, Marcus —llama, pero se detiene en seco cuando me ve—. Vaya, mira quién está aquí.

Marcus sonríe. —Justo a tiempo, Ryan. Este es James Sullivan, el...

—El crítico que ha estado trabajando en Sweet Beginnings —termina Ryan, extendiendo su mano—. Ryan Hayes. Creo que ya conociste a mi esposa, Zoe.

La casamentera. Ahora lo ubico: había visto su foto en la oficina de Zoe cuando pasé por Perfect Pairs ayer. Su apretón de manos es firme, casi desafiante.

—Brevemente —reconozco—. En la panadería.

Ryan se desliza en el taburete junto al mío sin invitación. —Entonces, ¿cómo va tu curso intensivo de panadería? ¿Tessa te está haciendo trabajar duro?

Hay algo en su tono —una sutil insinuación, quizás— que me hace tensar. —Ha sido instructivo —repito, tomando un sorbo más largo de mi cerveza.

Marcus y Ryan intercambian una mirada cargada de significado tácito.

—Me enteré de la guerra de harina —dice Marcus casualmente, sirviendo a Ryan su aparente habitual sin que se lo pida—. No suena como el James Sullivan que el mundo culinario conoce y teme.

Casi me atraganto con mi cerveza. —¿Cómo supiste...?

—Como dije, pueblo pequeño —los ojos de Marcus brillan con diversión—. La señora Porter pasó por la biblioteca para contárselo a Margaret, quien lo mencionó a Zoe cuando vino por su café de la tarde, quien naturalmente se lo contó a Ryan.

—Quien inmediatamente llamó a Marcus —añade Ryan, sin parecer ni remotamente arrepentido—. Tenemos un interés personal en la felicidad de Tessa.

—Fue un momentáneo lapso en el profesionalismo —digo rígidamente, aunque las palabras suenan vacías incluso para mis propios oídos—. Nada más.

Ryan toma un sorbo de su cerveza, mirándome por encima del borde de su vaso. —Claro. ¿Y ese beso posterior fue solo una continuación de ese lapso profesional?

Esta vez, sí me atraganto, tosiendo cuando la cerveza baja por el camino equivocado. Marcus desliza servicial un vaso de agua hacia mí, su expresión irritantemente divertida.

—No te veas tan sorprendido —dice—. La señora Porter tiene ojos de halcón y boca de locutor de radio. Probablemente todo el pueblo ya lo sepa.

El tintineo de vasos de una mesa cercana y una explosión de risas de una pareja en la esquina momentáneamente atraen mi atención. La cervecería ha comenzado a llenarse, la gente que sale del trabajo va llegando, trayendo consigo el reconfortante murmullo de conversación y el leve aroma del otoño: hojas caídas y suéteres de lana.

—Todo el pueblo es una exageración —logro decir una vez que me he recuperado—. Fue un... momento impulsivo. Un error.

Ryan levanta una ceja. —¿Lo fue? Porque por lo que he oído, no la apartaste precisamente.

Mi cara se siente incómodamente caliente. —Mira, no sé qué has oído...

—Relájate —interrumpe Marcus, con un tono más amable—. No somos la Inquisición española. Solo dos tipos cuidando de una amiga.

—Y disfrutando enormemente de ver al "crítico gruñón" siendo bombardeado con harina por nuestra panadera sol —añade Ryan con una sonrisa.

A pesar de mi incomodidad, siento que la comisura de mi boca se contrae en respuesta. Hay algo desarmante en su obvio afecto por Tessa, y su falta de hostilidad directa hacia mí a pesar de saber que inicialmente critiqué su panadería.

Tomo otro sorbo del Evergreen Horizon, dejando que el complejo sabor a lúpulo recorra mi lengua. La cerveza está excepcionalmente equilibrada: aromática sin ser abrumadora, amarga sin ser áspera. Como la panadería, esta cervecería claramente se beneficia de alguien que conoce su oficio íntimamente.

—Si os preocupa que use este... incidente... para influir en mi reseña, no lo hagáis —digo más formalmente—. Todavía tengo la intención de ser objetivo.

Marcus y Ryan intercambian otra mirada.

—Eso no es lo que nos preocupa —dice Marcus, limpiando la condensación de la barra con un paño.

—¿Entonces qué? —pregunto.

Ryan se inclina ligeramente hacia adelante. —Tessa. Mantiene una fachada valiente —toda sol y rollos de canela— pero ha pasado por mucho. No deja entrar a la gente fácilmente.

—Y cuando lo hace —continúa Marcus—, pone todo su corazón en ello. Esa panadería no es solo un negocio para ella. Es su vida, su sueño, su manera de honrar a su abuela.

Algo se tensa en mi pecho. —¿Su abuela?

Ryan asiente. —La que le enseñó a hornear. Aquella cuyas recetas forman la base de Sweet Beginnings. La que tiene facturas médicas que Tessa ayuda a pagar con las ganancias de la panadería.

Esta nueva información cae pesadamente. Dave en la posada había mencionado algo sobre facturas médicas, pero escucharlo confirmado le da peso. Pienso en mi abuelo, en las horas pasadas a su lado aprendiendo a dar forma a la masa, a escuchar el sonido hueco perfecto de una hogaza bien horneada. En cómo se sintió cuando se fue, y con él, la panadería que había sido nuestra pasión compartida.

—No lo sabía —digo en voz baja.

—La mayoría no lo sabe —responde Marcus—. Tessa no habla mucho de ello. Prefiere que

la gente venga a la panadería porque sus cosas son buenas, no porque sientan lástima por ella.

—Y son buenas —añade Ryan, con una nota de desafío en su voz—. Tal vez no según los estándares de Nueva York o cualquier criterio que ustedes los críticos usen, pero según los estándares que realmente importan a las personas que las comen todos los días.

Tomo otro sorbo de mi cerveza, ganando tiempo para organizar mis pensamientos. —Nunca dije que no fueran buenas —digo finalmente—. Solo que había áreas donde podrían refinarse.

—Y estoy seguro de que Tessa te está dando un sermón sobre por qué toma las decisiones que toma —dice Marcus con una sonrisa conocedora.

A pesar de mí mismo, siento que una sonrisa correspondiente tira de mis labios. —Es... apasionada con su perspectiva.

—Esa es una forma de decirlo —se ríe Ryan—. La mujer una vez amenazó con prohibirme la entrada a la panadería cuando sugerí que sus muffins de arándanos podían llevar más azúcar.

—Son perfectos tal como están —me encuentro diciendo, recordando el sutil equilibrio entre dulzura y acidez, la miga tierna, la forma en que los arándanos silvestres estallan de sabor—. El nivel de azúcar controlado permite que brille la dulzura natural de las bayas.

Ryan y Marcus me miran por un momento, luego estallan en carcajadas simultáneas.

—Oh, estás perdido —dice Marcus, limpiándose los ojos.

—¿Qué? Simplemente estoy haciendo una observación profesional —agarro mi vaso de cerveza con más fuerza, tratando de recuperar mi desapego crítico. Este es precisamente el tipo de respuesta emocional que necesito evitar, la exacta debilidad que compromete la objetividad. Y sin embargo, no puedo retractarme de la evaluación.

—¿Con esa mirada soñadora? —Ryan niega con la cabeza—. Amigo, he visto esa misma expresión en el espejo. Justo cuando me di cuenta de que estaba perdidamente enamorado de Zoe.

—Yo no estoy... —empiezo, luego me detengo, inseguro de cómo terminar esa frase con sinceridad—. La conozco desde hace dos días.

—A veces eso es todo lo que se necesita —dice Marcus con inesperada gentileza—. Especialmente cuando es la persona adecuada.

Apuro el resto de mi cerveza, repentinamente necesitando escapar de esta conversación y las incómodas verdades que me está obligando a enfrentar. —Debería irme. Mañana me levanto temprano.

—¿Otro día de "observación profesional" en la panadería? —pregunta Ryan, recuperando su sonrisa.

—Algo así —murmuro, alcanzando mi billetera.

Marcus me hace un gesto para que me detenga. —La primera corre por cuenta de la casa. Considéralo la bienvenida oficial de Evergreen Falls.

Asiento agradecido, levantándome para irme. Pero cuando me doy la vuelta, la voz de Marcus me detiene.

—¿Sullivan? Solo para que lo sepas, Tessa es especial para este pueblo. Para todos nosotros. Sea lo que sea que esté pasando entre ustedes dos... ten cuidado con ella, ¿de acuerdo?

Hay genuina preocupación en sus ojos, reflejada en la mirada firme de Ryan. No son amenazas, exactamente, pero un mensaje claro de todos modos.

—No tengo intención de lastimar a la señorita Chen —digo formalmente.

—Bien —responde Ryan—. Porque a pesar de lo que puedas pensar, ella no es solo una panadera de sol y chispas. Ha sido herida antes, y ha construido muros más altos que los tuyos para evitar que vuelva a suceder.

La declaración me toma por sorpresa. —¿Qué quieres decir?

Ryan hace girar la cerveza restante en su vaso, vacilando. —Su ex-prometido, un chef importante de Boston. La convenció de diseñar un menú de postres especiales para su restaurante usando las recetas de su abuela. Luego la dejó, reclamó las recetas como "creaciones colaborativas" y consiguió que se publicaran en Food & Wine.

Mi estómago se hunde. No es de extrañar que desconfíe de los críticos y chefs con pedigrí profesional. No es de extrañar que mi reseña inicial le doliera tanto.

—No me corresponde contar su historia —añade Ryan encogiéndose de hombros—. Solo... recuerda que hay más en ella de lo que ves en la superficie.

Asiento lentamente, archivando esta nueva información. —Buenas noches, caballeros.

Mientras empujo la puerta para salir, escucho a Marcus llamarme: —¡Nos vemos mañana, Sullivan! ¡Esperamos un informe completo sobre esos rollos de canela!

El fresco aire nocturno es un alivio después del calor de la cervecería y el incómodo escrutinio de los autoproclamados protectores de Tessa. Las farolas se han encendido, proyectando charcos de luz dorada a lo largo de la calle principal. Algunos compradores aún permanecen en la galería de arte al otro lado de la calle, y en algún lugar cercano, un saxofón toca una melodía de jazz suave.

Me detengo en la acera, mirando hacia el cielo que se oscurece donde las primeras estrellas comienzan a aparecer. El aroma a leña quemada flota en el aire, mezclándose con la fragancia terrosa de las hojas caídas.

¿Qué estoy haciendo aquí? Se suponía que era un encargo sencillo: reseñar los establecimientos locales, escribir mi artículo, seguir al siguiente pueblo, la siguiente reseña. Limpio, clínico, desapegado. La forma en que he abordado cada encargo durante años.

En cambio, me encuentro enredado en guerras de harina y besos inesperados, en advertencias crípticas de amigos protectores y el misterioso pasado de una mujer que de alguna manera consigue ser tanto exactamente lo que parece —una panadera radiante con manos empolvadas de harina y una sonrisa radiante— como algo mucho más complejo.

Esto es ridículo. Soy un profesional con un trabajo que hacer. El hecho de que los labios de Tessa sabían a canela y posibilidad, el hecho de que su risa hace que algo largamente dormido se agite en mi pecho... estas son distracciones irrelevantes. Locura temporal provocada por el encanto de un pueblo pequeño y la proximidad a una mujer indudablemente atractiva.

Y sin embargo.

Mientras camino de regreso hacia la posada, me encuentro pasando nuevamente los dedos por mis labios, recordando el sabor a canela y la sensación de la sonrisa de Tessa contra mi boca. A pesar de mis mejores esfuerzos, una pequeña e involuntaria sonrisa se forma en mis propios labios, una sonrisa que no tiene nada que ver con el deber profesional y todo que ver con la anticipación de la mañana siguiente.

Cinco días, me recuerdo. Solo cinco días para completar este encargo, escribir mi reseña y dejar atrás Evergreen Falls.

Pero mientras subo las escaleras hacia la posada, me persigue la incómoda sospecha de que dejar este pueblo —y a la panadera pelirroja que de alguna manera ha conseguido esparcir harina sobre mis defensas cuidadosamente construidas— podría ser más difícil de lo que jamás anticipé.

Capítulo 8

Tessa

El mundo fuera de Sweet Beginnings aún está envuelto en oscuridad cuando deslizo mi llave en la cerradura de la puerta trasera exactamente a las 3:30 de la madrugada. Es una hora completa antes de mi horario habitual de llegada, pero el sueño ha sido un compañero esquivo, ahuyentado por recuerdos de guerras de harina y besos inesperados.

La panadería me recibe con su familiar silencio mientras enciendo las luces. Mi santuario. Mi reino de harina y mantequilla. El único lugar donde todo tiene sentido.

O al menos, así era hasta que James Sullivan atravesó mi puerta con sus críticos ojos azules y sus manos inesperadamente gentiles.

—Solo fue un beso —susurro a la cocina vacía, como si decirlo en voz alta pudiera hacerlo más creíble—. Un momento impulsivo de locura temporal inducida por la harina.

Mi reflejo en la batidora de acero inoxidable me llama mentirosa.

Me ato el delantal con más fuerza de la necesaria, asegurándolo con un nudo que probablemente resistiría un huracán. Concéntrate, Tessa. Solo concéntrate en hornear.

Con precisión metódica, reúno los ingredientes para las primeras hornadas de la mañana. El ritmo familiar de medir, tamizar y mezclar normalmente calma mi mente ansiosa, pero hoy, mis pensamientos se niegan a ser controlados.

¿En qué estaba pensando al besar a James Sullivan? El hombre que potencialmente podría destruir la reputación de mi panadería con unas pocas teclas. La persona más gruñona y crítica que jamás he conocido. La antítesis absoluta de todo lo que busco en... bueno, en cualquier persona.

Y sin embargo.

Mis dedos se deslizan inconscientemente hacia mis labios, recordando la forma en que había respondido: no con shock o disgusto, sino con una intensidad que había debilitado mis rodillas y acelerado mi corazón. La manera en que sus manos habían enmarcado mi rostro. El sabor a canela y algo exclusivamente suyo.

El temporizador de la encimera me devuelve a la realidad. He estado inmóvil, mirando a la nada, perdida en el recuerdo de un beso que nunca debería haber sucedido y que absolutamente no puede volver a ocurrir.

—Profesional —me recuerdo con firmeza—. Hoy se trata de ser completa y totalmente profesional.

Me lanzo a la preparación con renovada determinación, pesando ingredientes con precisión quirúrgica, comprobando dos veces la masa madre para confirmar su perfecta actividad, disponiendo papel de hornear en pulcros cuadrados superpuestos. Para las 4:15, he preparado más de lo que normalmente habría hecho en el doble de tiempo.

Cuando unos faros barren la ventana trasera exactamente a las 4:28, mi corazón realiza una complicada rutina gimnástica en mi pecho. Aliso mi delantal, me coloco un rizo escapado detrás de la oreja y tomo una respiración profunda y tranquilizadora.

Profesional. Distante. Completamente inafectada por lo que sea que ocurrió ayer.

Tres golpes secos, precisos y seguros.

Abro la puerta para encontrar a James parado en el umbral, luciendo como si hubiera

dormido tan mal como yo. Hay leves sombras bajo sus ojos, y su habitual apariencia impecable está ligeramente arrugada, como si se hubiera vestido con prisa. Lleva otra camisa abotonada —azul marino hoy— con las mangas ya arremangadas hasta los codos, revelando aquellos antebrazos distraídamente musculosos.

—Buenos días —dice, su voz un ronco murmullo que parece vibrar directamente a través de mi pecho.

—Buenos días —respondo, retrocediendo para permitirle entrar, cuidando de mantener una distancia segura—. Eres puntual.

—Siempre —asiente, colocando su bolsa en el banco y sacando su estuche de cuchillos.

Un silencio incómodo se extiende entre nosotros, espeso con tensión no reconocida. Me aclaro la garganta.

—Ya he pesado los ingredientes para las primeras hornadas —digo, señalando la estación de preparación—. Pensé que podríamos empezar con la masa de croissant. Hay una técnica para laminar que quiero mostrarte.

—Tú diriges —dice, atándose el delantal negro que le había proporcionado ayer.

De repente, la cocina parece dos tallas demasiado pequeña mientras tomamos posiciones en la mesa de trabajo.

Nos paramos uno al lado del otro, ambos antinaturalmente rígidos, manteniendo una cuidadosa distancia que no existía ayer. Me concentro intensamente en reunir el bloque de mantequilla y la masa, organizándolos con ángulos precisos que en realidad no requieren tanta concentración.

—Sobre lo de ayer —comienza James, con voz baja y cuidadosa.

Mis manos vacilan ligeramente—. No tenemos que discutirlo.

—Creo que deberíamos —responde, girándose para enfrentarme directamente—. No quiero que las cosas sean incómodas entre nosotros.

Encuentro su mirada, sorprendida por la franqueza que veo allí. Sin juicio, sin arrepentimiento. Solo una mirada firme e inquisitiva que hace que mi corazón lata un poco más rápido.

—Fue... —busco las palabras adecuadas.

—Inesperado —ofrece.

Asiento—. Sí. Pero no necesariamente un error.

Algo cambia en su expresión: un ablandamiento alrededor de sus ojos, una ligera relajación de sus hombros.

—No —coincide en voz baja—. No un error.

La tensión en la habitación cambia, transformándose de una incomodidad incómoda a algo que vibra con posibilidades. Me vuelvo hacia la superficie de trabajo, con una pequeña sonrisa jugando en mis labios.

—Entonces —digo con recién encontrada facilidad—, ¿te muestro cómo laminar la masa correctamente?

—Por favor —dice, y justo así, encontramos nuestro equilibrio nuevamente.

Durante la siguiente media hora, establecemos una cuidadosa coreografía, trabajando lado a lado con una nueva conciencia del otro. Demuestro la técnica apropiada para doblar la mantequilla en la masa, creando las capas que eventualmente se convertirán en croissants hojaldrados.

—La clave es mantener la temperatura correcta —explico, mi voz más firme de lo que me siento—. Demasiado fría y la mantequilla se vuelve quebradiza, rompiéndose a través de la

masa. Demasiado caliente y se derrite, arruinando las capas distintas.

James asiente, observando mis manos con intensa concentración—. Un equilibrio delicado.

—Exactamente —extiendo la masa con precisión practicada—. Se trata de encontrar el punto perfecto, ese momento perfecto donde todo se une.

Sus ojos se elevan para encontrarse con los míos, y por un momento, me pregunto si está pensando en un tipo diferente de punto perfecto: la alineación perfecta de labios, la presión precisa de un beso. El calor sube a mis mejillas, y rápidamente vuelvo a mirar la masa.

—¿Te gustaría intentarlo? —pregunto, retrocediendo ligeramente.

—Sí —dice simplemente.

Mientras toma mi lugar en la mesa de trabajo, le entrego el rodillo. Nuestros dedos se rozan y, a diferencia de ayer, ninguno de nosotros se aparta bruscamente. En cambio, hay un momento, breve pero innegable, donde el contacto perdura, intencional más que accidental. Sus dedos están frescos contra los míos, y siento un escalofrío recorrer mi brazo que no tiene nada que ver con el frío antes del amanecer.

Cuando finalmente me alejo, la ausencia de su tacto se siente extrañamente vacía.

Observo mientras aplica la técnica que he demostrado, sus movimientos cuidadosos pero confiados. La luz temprana de la mañana que se filtra a través de las ventanas resalta su perfil, destacando la fuerte línea de su mandíbula, suavizando la habitual severidad de su expresión. Hay algo casi vulnerable en él en este momento: un hombre más acostumbrado a juzgar que a crear, ahora completamente absorto en el acto de hacer algo con sus propias manos.

—¿Así? —pregunta, mirando hacia arriba.

Me acerco, examinando su trabajo—. Casi. Necesitas aplicar presión uniforme en toda la superficie —sin pensarlo, coloco mis manos sobre las suyas en el rodillo, guiando el movimiento —. Así.

El contacto me envía una descarga de conciencia. Sus manos son fuertes bajo las mías, y puedo sentir el calor de su cuerpo mientras estoy a su lado, más cerca de lo estrictamente necesario. Su respiración cambia ligeramente, un sutil enganche que podría ser imperceptible si no estuviéramos parados tan cerca el uno del otro.

—Ya veo —dice, su voz más baja que antes. Cuando miro hacia arriba, su rostro está a centímetros del mío, sus ojos intensamente azules en la suave luz de la cocina.

Por un momento sin aliento, permanecemos congelados en esta posición: mis manos sobre las suyas, nuestros cuerpos lo suficientemente cerca como para que pueda sentir el calor que irradia de él, nuestros ojos bloqueados en silencioso reconocimiento de lo que sucedió ayer y lo que podría volver a suceder.

El hechizo se rompe con el sonido de la puerta trasera abriéndose.

—¡Buenos días, jefa! —La voz alegre de Lily llama mientras entra, luego flaquea ligeramente al ver nuestras posiciones—. ¡Oh! ¿Estoy interrumpiendo algo?

Me aparto rápidamente, quitando mis manos de las de James—. Para nada. Solo demostraba la técnica apropiada de rodillo.

—¿Así es como lo llamamos ahora? —murmura Lily, lo suficientemente alto para que yo la escuche mientras pasa.

Le lanzo una mirada de advertencia, que ella reconoce con una sonrisa demasiado inocente antes de dirigirse al fregadero para lavarse las manos.

James vuelve a la masa, su expresión nuevamente compuesta y profesional, pero hay una nueva tensión en sus hombros, un cambio sutil en su postura que sugiere que está tan afectado por nuestra proximidad como yo.

A las seis y media, la panadería está llena de los embriagadores aromas del pan recién horneado y la canela. Trabajo en los toques finales para la vitrina mientras James ayuda con el embalaje. Lily se mueve entre la cocina y el frente, preparando la estación de café y ordenando la exhibición de pasteles, lanzándome miradas conocedoras cada vez que James no está mirando.

Durante toda la mañana, hemos caído en un ritmo puntuado por estos pequeños momentos eléctricos: nuestras manos rozándose al alcanzar la misma herramienta, nuestros hombros tocándose mientras moldeamos masa lado a lado, nuestros ojos encontrándose a través de la mesa de trabajo en comunicación silenciosa. Cada contacto ahora se siente deliberado, un reconocimiento de la corriente que fluye bajo nuestra interacción profesional.

Es enloquecedor. Y embriagador. Y aterrador en su potencial para lastimarme.

He construido esta panadería desde cero, vertiendo cada onza de mis ahorros, mi energía, mi corazón en estas paredes. La parte práctica de mi cerebro —la parte que calculó los pagos del préstamo y los costos de los ingredientes al centavo— está gritando que James Sullivan es un riesgo que no puedo permitirme tomar. Una crítica mordaz, un desacuerdo profesional convertido en personal, y todo por lo que he trabajado podría desmoronarse.

Y sin embargo, viéndolo arreglar cuidadosamente los croissants en una caja para un cliente, con la frente arrugada en concentración, no puedo negar la atracción que siento hacia él. La forma en que algo en mi pecho se expande cuando levanta la mirada y me atrapa mirándolo, la esquina de su boca elevándose en una sonrisa privada destinada solo a mí.

—Necesito revisar algo en el almacén —digo mientras Lily se dirige al frente para terminar la configuración—. James, ¿te importaría ayudarme un momento? Hay algunos ingredientes especiales que quiero mostrarte.

Él asiente, limpiándose las manos con una toalla antes de seguirme hasta la parte trasera de la cocina, donde una puerta estrecha conduce a la pequeña habitación donde guardo mis ingredientes importados más preciados.

El almacén apenas es lo suficientemente grande para dos personas, bordeado de estanterías que contienen recipientes cuidadosamente etiquetados de especias, chocolates y harinas especiales. El aire está fragante con vainilla, cardamomo y el aroma terroso del chocolate de calidad.

—Estos son mis tesoros —explico, señalando las estanterías—. Chocolates de origen único de pequeños productores en Ecuador y Madagascar. Vainas de vainilla de Tahití que solo puedo permitirme pedir dos veces al año. La canela vietnamita que mencioné.

James se acerca, examinando los recipientes organizados pulcramente. En el espacio confinado, soy agudamente consciente de su presencia: el sutil aroma de su colonia mezclándose con los aromas de la panadería, el calor de él a solo centímetros de distancia.

—Realmente obtienes los ingredientes de la más alta calidad —observa, su voz más suave en el espacio íntimo—. Incluso con tus limitaciones presupuestarias.

—Algunas cosas valen el sacrificio —digo—. Prefiero usar la mejor vainilla en menos productos que vainilla inferior en todo.

Se gira para enfrentarme, y en el pequeño almacén, esto nos acerca lo suficiente como para que pueda ver los diferentes tonos de azul en sus ojos, la ligera barba incipiente a lo largo de su mandíbula, la forma en que sus labios se separan ligeramente mientras su mirada cae a mi boca.

—Entiendo esa filosofía —dice en voz baja—. Nunca comprometas lo que más importa.

Hay algo en su voz —una vulnerabilidad, una honestidad— que hace que mi corazón lata más rápido. Sin pensamiento consciente, me encuentro acercándome, atraída por su calidez y la sorprendente suavidad en su expresión.

Sus ojos se oscurecen mientras mira a los míos—. Tessa...

No sé cuál de nosotros se mueve primero, pero repentinamente la distancia entre nosotros es inexistente. Mi mano se apoya en su brazo, sintiendo la fuerza sólida bajo la tela de su camisa. Sus dedos rozan un mechón de cabello suelto de mi cara, permaneciendo contra mi mejilla en un toque tan suave que me hace contener la respiración.

El tiempo parece ralentizarse, el mundo reduciéndose a solo este momento, solo este pequeño espacio lleno con el aroma de especias y el sonido de nuestra respiración ligeramente irregular. Su mirada cae nuevamente a mis labios, y me encuentro acercándome más, atraída por una fuerza invisible que no puedo —no quiero— resistir.

Se inclina, sus labios capturando los míos en un beso que comienza suave pero rápidamente se profundiza, volviéndose hambriento y urgente. Respondo de igual manera, mi cuerpo presionándose contra el suyo, mis manos deslizándose por su pecho para enredarse en su cabello. Me apoya contra el estante, sus manos recorriendo mi cuerpo, enviando escalofríos de placer a través de mí.

Sus labios recorren mi cuello, sus manos deslizándose por mis muslos, subiendo mi falda hasta mi cintura. Jadeo cuando sus dedos rozan mi centro, mis manos agarrando sus hombros para mantenerme. Se arrodilla, sus ojos nunca abandonando los míos mientras engancha sus dedos en mis bragas y las baja.

Me muerdo el labio, ahogando un gemido mientras se inclina, su lengua encontrando mi clítoris con precisión infalible. Lame y chupa, sus dedos deslizándose dentro de mí, acariciando ese punto que debilita mis rodillas. El placer se acumula, mi cuerpo tensándose mientras persigo la liberación que tan desesperadamente necesito.

—James —susurro, mi voz apenas audible. Él responde redoblando sus esfuerzos, su lengua y dedos trabajando en perfecta armonía hasta que ya no puedo contenerme más. Me corro con un grito, mi cuerpo convulsionándose mientras olas de placer me inundan.

Él se pone de pie, sus ojos oscuros de deseo. Lo alcanzo, mis manos tanteando el botón de sus pantalones. Me ayuda, empujándolos junto con sus bóxers, liberando su miembro. Alcanza su billetera, sacando un condón y cubriéndose rápidamente.

Luego me levanta, mis piernas envolviendo su cintura, mis brazos alrededor de su cuello. Captura mi boca en otro beso abrasador, gimiendo en mi boca mientras entra en mí. Gimo en respuesta, mi cuerpo estirándose para acomodarlo, el placer ya acumulándose de nuevo.

Embiste en mí con abandono salvaje, su cuerpo fijando el mío contra el estante. El aroma de especias nos rodea, mezclándose con los sonidos de nuestra respiración entrecortada y el golpeteo de nuestros cuerpos uniéndose. Puedo sentir el placer acumulándose nuevamente, mi cuerpo tensándose mientras persigo otra liberación.

—Tessa —susurra, su voz ronca de deseo—. Córrete para mí, nena.

Y lo hago. Me corro con un grito, mi cuerpo convulsionándose a su alrededor, mis uñas clavándose en sus hombros. Embiste en mí unas pocas veces más, su cuerpo tensándose mientras encuentra su propia liberación.

Nos quedamos así por un momento, nuestros cuerpos aún unidos, nuestra respiración volviendo lentamente a la normalidad. Luego, suavemente me baja, sus ojos buscando los míos como si buscara respuestas a preguntas que ninguno de nosotros puede expresar. Me apoyo en él, mi cuerpo saciado, mi mente acelerada con las implicaciones de lo que acabamos de hacer. Pero por ahora, aparto esos pensamientos, contenta de simplemente estar en sus brazos, rodeada por el aroma de especias y el calor de su cuerpo.

—¿Tessa? ¿Dónde estás? ¡Los Wilson están aquí por su pedido especial! —La voz de Lily

llama desde la cocina, rompiendo el momento.

Nos separamos, aunque no tan abruptamente como ayer. Hay una reticencia en la forma en que la mano de James cae de mi rostro, en la forma en que retrocedo para crear espacio entre nosotros. Mi piel aún hormiguea por su toque, y mi corazón golpea contra mis costillas como si intentara escapar.

—Debería... —hago un gesto vago hacia la puerta, tratando de reunir mis pensamientos dispersos.

—Por supuesto —dice, su voz ligeramente áspera.

Me detengo en el umbral, mirándolo de nuevo. Sus ojos aún están oscuros de deseo. La parte responsable de mí sabe que debería alejarme, mantener las cosas profesionales, proteger mi panadería y mi corazón. Pero hay otra parte —que crece más fuerte cada minuto— que quiere cerrar la puerta y terminar lo que empezamos.

—¿Continuaremos esta... discusión... más tarde? —pregunto, eligiendo mis palabras cuidadosamente pero dejando claro mi significado.

La comisura de su boca se eleva en una pequeña sonrisa privada que envía calor en espiral a través de mí—. Lo espero con ansias.

Mientras me apresuro de regreso al frente de la panadería, soy consciente de un cambio significativo. El beso de ayer pudo haber sido impulsivo, un momento de locura empolvado de harina. Pero lo que casi sucedió justo ahora en ese almacén fue algo completamente diferente: deliberado, considerado, una elección consciente de explorar esta conexión inesperada entre una panadera alegre y un crítico gruñón.

Y a pesar de todas las razones lógicas por las que probablemente sea una terrible idea —a pesar del riesgo para mi negocio, mi reputación, mi vida cuidadosamente construida— no puedo esperar a ver a dónde nos lleva.

Capítulo 9

James

La panadería se transforma en las horas tranquilas después del cierre. Sin el bullicio de clientes y personal, Sweet Beginnings adquiere una cualidad casi sagrada, como una catedral en su silencio reverente, interrumpido solo por el suave tintineo de utensilios mientras Tessa y yo limpiamos los restos del día.

Limpio una encimera de acero inoxidable, sorprendido por lo naturalmente que el movimiento me resulta ahora. Tres días en este lugar, y mis manos ya han comenzado a recordar movimientos que no han realizado en años. La memoria muscular de hornear —de crear en lugar de criticar— despierta algo dormido durante mucho tiempo dentro de mí.

—Se te da bien —observa Tessa, con una pequeña sonrisa jugando en sus labios mientras coloca los cuencos de mezclar en su estante designado. Su cabello cobrizo ha escapado en su mayoría de los confines de su moño, con suaves mechones enmarcando su rostro bajo la suave luz del atardecer.

—Limpiar encimeras difícilmente es una habilidad especializada —respondo, aunque la comisura de mi boca se eleva a pesar de mis mejores esfuerzos.

Ella ríe —ese sonido genuino y sin restricciones que parece llenar incluso los espacios más silenciosos—. Me refería a todo. La repostería. Tienes buenas manos.

Nuestras miradas se encuentran brevemente, y el recuerdo cargado del almacén flota entre nosotros —de lo cerca que estuvimos de continuar lo que comenzó con el beso impulsivo de ayer —. Hemos estado bailando alrededor del otro todo el día, profesionales en la superficie pero con una corriente subyacente de conciencia que hace que cada toque accidental parezca deliberado.

—Mi abuelo estaría complacido de oír eso —digo, volviendo a mi tarea—. Siempre dijo que era un nato, incluso cuando era demasiado pequeño para alcanzar la encimera sin subirme a una silla.

—Nunca mencionaste que tu abuelo era panadero. —Su voz se ha suavizado, la curiosidad calienta su tono.

—Nunca preguntaste. —Las palabras salen de forma más defensiva de lo que pretendo. Exhalo lentamente, relajando conscientemente mis hombros—. Lo siento. Eso fue...

—¿Muy tú? —sugiere, pero su sonrisa elimina cualquier aguijón de las palabras.

Me descubro devolviéndole la sonrisa. —Iba a decir innecesariamente brusco, pero sí, supongo que es acertado.

Tessa termina con los cuencos y se mueve al fregadero a mi lado, lo suficientemente cerca para que capte el aroma de vainilla y algo distintivamente suyo bajo los aromas de la panadería del día. —Bueno, ahora estoy preguntando.

Algo sobre la tranquilidad de la panadería, el suave resplandor de la luz del atardecer filtrándose por las ventanas, la simple domesticidad de limpiar juntos... crea un espacio donde las palabras parecen fluir más fácilmente que bajo la dura luz del día.

—Era dueño de una panadería en Brooklyn —me encuentro diciendo—. Sullivan's. Nada elegante, solo buen pan y pastelería honesta. El tipo de lugar donde los clientes habituales se

detenían solo para charlar mientras recogían su pan diario.

—Como Sweet Beginnings —observa suavemente.

—Similar, sí. Aunque sus rollos de canela eran considerablemente menos dulces. —No puedo evitar el tono burlón que se desliza en mi voz.

Ella golpea su hombro contra el mío, una reprimenda juguetona. —Blasfemia en mi cocina, Sullivan.

La fácil camaradería entre nosotros se siente tanto nueva como de alguna manera familiar, como si hubiéramos estado haciendo este baile durante años en lugar de días. Termino de limpiar la encimera y doblo el paño ordenadamente, hiperconsciente de su presencia a mi lado.

—Pasé todos los fines de semana y veranos allí desde que tenía ocho años —continúo, sorprendiéndome con el deseo de compartir más—. A los trece, podía formar una boule perfecta. A los dieciséis, estaba desarrollando mis propias recetas.

—¿Es por eso que te convertiste en crítico gastronómico? ¿Por tu abuelo?

La pregunta toca una fibra sensible más de lo que ella podría saber. Me giro para mirarla de frente, apoyándome en la encimera. —En realidad, lo opuesto. Se suponía que yo debía hacerme cargo de Sullivan's. Tenía todo mi futuro planeado alrededor de ello. Estaba en la escuela culinaria cuando él murió inesperadamente. Ataque cardíaco.

Su expresión se suaviza con genuina simpatía. —James, lo siento mucho.

—La panadería no pudo mantenerse a flote después de que él se fue. Mis padres no tenían interés en el negocio, y yo todavía estaba en la escuela, sin capital para mantenerlo funcionando. Lo vendimos a un promotor que lo convirtió en una boutique de ropa de lujo. —La amargura que se infiltra en mi voz me sorprende incluso a mí... pensé que había enterrado ese dolor particular hace años.

—Eso debe haber sido devastador —dice en voz baja, sin apartar sus ojos de los míos.

—Lo fue. —Trago con dificultad, luchando contra la opresión en mi pecho—. Terminé la escuela culinaria de todos modos, trabajé en algunas cocinas, pero mi corazón ya no estaba en ello. La escritura crítica comenzó casi por accidente, un blog de comida para desahogar mis estándares cada vez más exigentes. De alguna manera, eso llevó a trabajos como freelance, que eventualmente se convirtieron en mi carrera. —Me encojo de hombros, como si el colapso del plan de mi vida fuera insignificante—. Resulta que soy mejor juzgando las creaciones de otras personas que construyendo las mías.

En verdad, no soy mejor en ello ni más feliz haciéndolo. Cada reseña que escribo es otro recordatorio de lo que perdí, no solo una panadería sino un propósito, una conexión con mi abuelo, un futuro que había planeado desde la infancia.

Tessa permanece en silencio por un momento, asimilando esto. Cuando habla, su voz es suave pero directa. —¿Es por eso que eres tan duro con lugares como el mío? ¿Porque te recuerdan lo que perdiste?

La pregunta cae como un golpe físico, preciso e inevitable. Mi primer instinto es negarlo, refugiarme en justificaciones profesionales y distancia crítica. Pero algo sobre el interés genuino en sus ojos color miel hace que la evasión sea imposible.

—Nunca lo había pensado de esa manera —admito lentamente—. Pero quizás hay algo de verdad en eso. Mantengo a las pequeñas panaderías independientes bajo un estándar imposible porque sé lo que podrían ser... lo que Sullivan's era, en su mejor momento.

—¿Y qué es eso? —pregunta.

—Un lugar que honra la tradición mientras sigue evolucionando. Que usa los mejores ingredientes no para presumir, sino porque la calidad importa. Que crea comida con alma, no

solo perfección técnica. —Hago una pausa, dándome cuenta de que acabo de describir Sweet Beginnings con mucha más precisión de lo que hizo mi reseña inicial.

La mirada de Tessa es firme, pensativa. —Comida con alma —repite suavemente—. A mi abuela le habría gustado esa frase.

—Ven —dice—. Quiero mostrarte algo.

La sigo hasta la modesta oficina en la parte trasera de la panadería: un escritorio desordenado con facturas y formularios de pedidos, una estantería rebosante de libros de cocina muy usados y un pequeño refrigerador que zumba silenciosamente en la esquina. Lo que llama mi atención, sin embargo, es la colección de fotografías enmarcadas en la pared.

Tessa señala una en particular: una anciana asiática con la cálida sonrisa de Tessa, parada orgullosamente frente a lo que debe ser una iteración anterior de Sweet Beginnings. El letrero es diferente, el exterior menos pulido, pero la ubicación es inconfundible.

—Mi abuela, Mei Chen —dice, con una nota de reverencia en su voz—. Ella me enseñó todo lo que sé sobre repostería. Este era originalmente su lugar, aunque entonces tenía un nombre diferente: Rising Hope Bakery.

—Parece formidable —observo, notando la determinación en los hombros de la mujer bajo su gentil sonrisa.

—Lo era. Lo es —se corrige—. Emigró de Taiwán a sus veinte años, trabajó en tres empleos para ahorrar lo suficiente para su propia panadería. Se enseñó a sí misma técnicas de repostería estadounidense mientras incorporaba sabores y métodos tradicionales taiwaneses. —El orgullo brilla en su voz—. ¿Los rollos de canela que encuentras demasiado dulces? Su receta. Perfeccionada durante cuarenta años de prueba y error.

Absorbo esta información, viendo el pastel con nuevos ojos, no solo como una ejecución técnica, sino como un legado, una conexión entre generaciones. —No me di cuenta.

—La mayoría de la gente no lo hace. —Se sienta en el borde del escritorio, su expresión suavizándose con el recuerdo—. Creciendo, también pasé cada fin de semana aquí, igual que tú en Sullivan's. Cuando tenía ocho años, ella me dejaba medir ingredientes. A los diez, estaba amasando a su lado. Era nuestro momento especial juntas, solo nosotras y los ritmos de la panadería.

—¿Qué le pasó a su panadería? Antes de que tú la tomaras —aclaro.

Una sombra cruza el rostro de Tessa. —Tuvo que venderla cuando yo estaba en la preparatoria. Su artritis empeoró demasiado para continuar, y mis padres nos habían mudado a California para entonces. El lugar cambió de manos varias veces, cada propietario menos exitoso que el anterior. —Sus dedos trazan el borde de la fotografía—. Cuando supe que estaba disponible nuevamente hace cinco años, se sintió como el destino. Una oportunidad de reclamar nuestro legado familiar.

—Y Rising Hope se convirtió en Sweet Beginnings —digo, comprendiendo.

—Un nuevo comienzo, honrando el pasado mientras creaba algo nuevo. —Me mira a los ojos—. Mi abuela vive con mi tía ahora, de vuelta en California. Tiene días buenos y malos. Las facturas médicas... —se detiene, luego endereza sus hombros—. Han empeorado en los últimos seis meses. Necesita un tratamiento especializado que el seguro apenas cubre. Cada mes, envío lo que puedo. No se trata solo de mantener viva la panadería, se trata de cuidar de ella como ella siempre cuidó de mí.

La vulnerabilidad en su confesión toca una fibra profunda dentro de mí. Esto no es solo un negocio para Tessa, es un salvavidas, una conexión con alguien que ama, una responsabilidad que lleva con gracia y determinación. Mi evaluación inicial de Sweet Beginnings como

meramente "adecuado" de repente parece no solo inexacta sino cruel.

—Tu reseña —continúa, no acusatoria sino honesta—, no se trataba solo de mi repostería. Se trataba de su legado. Por eso dolió.

—No lo sabía —digo en voz baja.

—¿Cómo podrías saberlo? —Se encoge de hombros, pero el gesto no puede ocultar completamente el dolor que hay debajo—. No es como si los críticos típicamente preguntaran sobre las historias personales detrás de los lugares que reseñan.

—Quizás deberíamos —admito—. El contexto importa, como señalaste cuando me desafiaste a trabajar aquí.

Una pequeña y triste sonrisa cruza su rostro. —Mi ex-prometido también lo pensaba, justo hasta que dejó de hacerlo.

La mención de su ex aviva un recuerdo de las palabras de Ryan en la cervecería. —¿El chef de Boston? —pregunto con cuidado.

La sorpresa parpadea en sus facciones. —¿Cómo supiste...?

—Pueblo pequeño —repito la frase que he escuchado tan a menudo desde que llegué a Evergreen Falls—. Ryan mencionó algo en la cervecería.

—Ah. —Baja la mirada, trazando un patrón invisible en el escritorio con la punta de su dedo —. Daniel. Reconocido chef, nominado al James Beard, encantador como pocos. Nos conocimos en una conferencia de alimentos en San Francisco. Estaba fascinado por mi "auténtico enfoque rústico" hacia la repostería. —Su voz adquiere un tono amargo que nunca antes había escuchado de ella—. Especialmente las creaciones de inspiración taiwanesa de mi abuela.

Puedo ver adónde va esto, la ira construyéndose en mi pecho incluso antes de que continúe.

—Después de comprometernos, me convenció de diseñar un menú especial de postres para su restaurante usando sus recetas. Dijo que sería "nuestra primera colaboración como socios". —Su risa no contiene humor—. Tres semanas antes de la boda, descubrí que se estaba acostando con su sous chef. Cuando lo confronté, dijo que era "solo algo físico", que lo que realmente importaba era nuestra "compatibilidad culinaria".

—Dios —murmuro, asqueado.

—Cancelé el compromiso, obviamente. Me mudé de regreso a Evergreen Falls para reconstruir mi vida. Dos meses después, Food & Wine publicó un artículo sobre el "innovador programa de postres Este-Oeste" de su restaurante, usando recetas que desarrollé a partir de las técnicas de mi abuela. —Sus ojos encuentran los míos, crudos con el dolor recordado—. Me acreditó como "chef pastelera consultora" en el artículo. Eso fue todo.

—Eso es robo —digo sin rodeos, la indignación profesional mezclándose con una ira más personal en su nombre.

—Así es el mundo culinario —corrige, con resignación en su voz—. Al menos, el que yo experimenté. Donde las conexiones y el prestigio importan más que las personas. Donde un chef de renombre puede tomar el patrimonio de una panadera de pueblo pequeño y reclamarlo como "inspiración".

Las implicaciones de sus palabras me golpean con una claridad incómoda. No es de extrañar que hubiera sido tan defensiva de su panadería, tan sospechosa de mis motivos. En su experiencia, profesionales culinarios como yo tomaban lo que querían y dejaban daño a su paso.

—No todos somos así —digo en voz baja.

—¿No? —Levanta una ceja, con desafío en su mirada—. Dime, James, ¿cuántos establecimientos pequeños e independientes han recibido críticas entusiastas del gran James Sullivan? ¿A cuántos te has acercado con genuina curiosidad sobre las personas detrás de la

comida, en lugar de una evaluación clínica de técnica y ejecución?

Sus preguntas aterrizan como cortes precisos de cuchillo, exponiendo una verdad que he evitado confrontar: en mi búsqueda de perfección crítica, a menudo he olvidado la humanidad detrás del plato. La pasión, la lucha, el amor que va en crear algo de la nada.

Pienso en mi propia reseña de Sweet Beginnings —clínica, distante, enfocándome en fallas técnicas menores mientras perdía de vista el corazón de lo que hace especial a este lugar—. Pienso en docenas de reseñas similares que he escrito a lo largo de los años, cada una un muro entre yo y la pasión que una vez impulsó mis propios sueños culinarios.

—No suficientes —admito, las palabras difíciles pero necesarias—. He sido... estrecho en mi enfoque.

—Es más fácil juzgar que entender —dice, pero no hay malicia en su tono, solo una simple declaración de hecho.

—Sí. —Encuentro su mirada directamente, negándome a esconderme de esta realización—. Es más seguro de esa manera.

—¿Más seguro?

—Menos complicado. Criticar los aspectos técnicos de la comida es limpio, objetivo. Involucrarse con las historias detrás... —gesticulo vagamente entre nosotros—, eso se complica.

El entendimiento amanece en sus ojos. —Porque podrías tener que preocuparte.

—Porque ya lo hago. —La admisión nos sorprende a ambos—. Por esta panadería. Por lo que significa para ti. Por... —dudo, luego termino simplemente—, por ti.

Las palabras flotan en el aire entre nosotros, peligrosas en su honestidad. No me he permitido preocuparme tan profundamente por nada —o nadie— desde que perdí a mi abuelo y su panadería. Preocuparse significa vulnerabilidad. Vulnerabilidad significa dolor potencial. Y sin embargo, parado aquí en esta pequeña oficina llena de la historia de Tessa, encuentro que no puedo mantener la distancia crítica que me ha protegido durante tanto tiempo.

Un silencio cargado cae entre nosotros, el peso de la confesión mutua flotando en el aire. Afuera, los últimos rayos del atardecer se filtran por la ventana, pintando la pequeña oficina en tonos ámbar y oro. El cabello cobrizo de Tessa atrapa la luz, brillando como una llama viva.

—No esperaba esto —dice finalmente, su voz suave—. Cuando te desafié a trabajar aquí, solo quería una reseña justa. No esperaba... —hace un gesto entre nosotros, haciendo eco de mi movimiento anterior.

—Esto —termino por ella.

—Sí. —Levanta la mirada hacia mí, vulnerabilidad y fuerza coexistiendo en su mirada—. Lo que sea que esto sea.

Una parte de mí quiere retirarse, reconstruir los muros que me han mantenido a salvo durante años. El crítico en mí quiere analizar esta atracción, categorizarla, mantenerla a distancia. Pero otra parte —la parte que recuerda la alegría de crear en lugar de juzgar— quiere rendirse a ella completamente.

Me acerco, atraído por un impulso que no trato de combatir. Ella permanece posada en el borde del escritorio, sus ojos siguiendo mi aproximación. Cuando llego a ella, no la atraigo a mis brazos como he imaginado hacer incontables veces hoy. En cambio, extiendo la mano lentamente, dándole tiempo para alejarse, y coloco un mechón rebelde de cabello cobrizo detrás de su oreja.

El toque es suave, casi reverente —diferente de los momentos cargados que hemos compartido antes—. Esto no se trata de atracción física, aunque esa corriente subyacente permanece. Esto es algo más, algo más profundo. Un reconocimiento de la conexión inesperada

que se forma entre nosotros.

—Estoy empezando a ver tu panadería con nuevos ojos —le digo, mi mano persistiendo cerca de su mejilla—. A entender lo que la hace especial más allá de la ejecución técnica o los perfiles de sabor.

—¿Y qué es eso? —pregunta, haciendo eco de mi pregunta anterior.

—Su corazón —respondo simplemente—. Tu corazón, en cada detalle. El amor que viertes en este lugar —por tu abuela, por Evergreen Falls, por el oficio mismo—. Eso es lo que perdí en mi reseña.

Sus ojos se suavizan, una sonrisa tirando de sus labios. —Eso podría ser lo más lindo que un crítico ha dicho sobre mí.

—Sigo siendo un crítico —le recuerdo—. Solo... quizás uno con una perspectiva en evolución.

—¿Evolución en lugar de revolución? —sugiere, devolviéndome mis propias palabras.

—Precisamente. —Sonrío, y se siente natural de una manera en que sonreír raramente lo hace para mí—. Aunque mantengo mi evaluación de que tus rollos de canela son más dulces de lo estrictamente necesario.

Ella ríe, el sonido calentando algo en mi pecho. —Y yo mantengo mi afirmación de que algunas cosas están destinadas a ser dulces, James Sullivan. Incluida la vida, ocasionalmente.

Mientras la miro —harina todavía espolvoreando su delantal, determinación y vulnerabilidad mezclándose en sus ojos color miel, el legado de generaciones en sus capaces manos— me encuentro preguntándome si podría tener razón.

—Debería irme —digo con reluctancia, consciente de la hora tardía y la mañana temprana que nos espera a ambos—. Las 4:30 llegan rápido.

Ella asiente, deslizándose del escritorio. —Sí, así es.

Caminamos juntos a través de la panadería oscurecida, nuestros pasos haciendo eco en el espacio vacío. En la puerta trasera, ella se gira para enfrentarme, su expresión pensativa.

—Gracias —dice simplemente.

—¿Por qué?

—Por compartir a tu abuelo conmigo. —Su voz es suave, sincera—. Sé que no debe haber sido fácil.

La observación me toma desprevenido con su precisión. Rara vez he hablado de él o de Sullivan's en los años desde que perdimos ambos. El dolor de esa doble pérdida ha sido más fácil de enterrar que examinar.

—Gracias por compartir a tu abuela —respondo—. Y por desafiarme a ver más allá de mis primeras impresiones.

Permanecemos ahí un momento más, ninguno completamente listo para terminar esta noche de revelaciones inesperadas. Finalmente, alcanzo más allá de ella para abrir la puerta, el movimiento nos acerca brevemente. El aroma de vainilla y canela la rodea, ahora familiar y de alguna manera reconfortante.

—Buenas noches, Tessa —digo suavemente.

—Buenas noches, James.

Mientras salgo al fresco aire nocturno, siento algo cambiar dentro de mí —como si capas de cinismo protector hubieran sido suavemente despegadas, revelando algo tierno y olvidado hace mucho tiempo debajo—. Algo que reconoce el valor en la conexión, en la comprensión, en ver el corazón detrás del oficio.

Durante años, he resistido este tipo de vulnerabilidad, manteniendo a las personas a distancia

a través de la crítica y el juicio. Era más seguro de esa manera —sin apegos significaba sin potencial de pérdida, sin reabrir viejas heridas—. Pero parado aquí en la quietud de Evergreen Falls, observando a Tessa a través de la ventana de la panadería mientras se mueve para cerrar, me doy cuenta de que la seguridad ha tenido un costo que ya no estoy dispuesto a pagar.

Algo que, por primera vez en años, se siente mucho como esperanza.

Capítulo 10

Tessa

El aire fresco de otoño trae consigo el aroma a canela, manzanas y posibilidades mientras acomodo los últimos bollos de calabaza con glaseado de arce en el expositor del puesto de Sweet Beginnings para el festival. El Festival de Otoño ha transformado la plaza del pueblo de Evergreen Falls en un cuadro perfecto de encanto rural: hojas naranjas y amarillas cayendo de los gigantescos robles, hileras de luces entrecruzándose en lo alto y puestos que venden de todo, desde adornos tallados a mano hasta sidra caliente de manzana.

Mi exposición se ve bien —impresionante, incluso— con niveles de repostería otoñal dispuestos en cascada de colores cálidos y texturas tentadoras. Mini tartas de manzana anidadas en recipientes de papel pergamino marrón. Rollos pegajosos de nuez y arce brillando con su bondad caramelizada. Pan de calabaza rebanado y dispuesto en patrón espiral. Y, por supuesto, mis característicos rollos de canela, ligeramente más grandes de lo habitual para esta ocasión especial.

Retrocedo para admirar mi trabajo, solo para chocarme contra algo sólido y cálido. O más bien, alguien.

—Perdón —dice James, sus manos estabilizando mis hombros por un breve momento antes de soltarme—. Solo estaba observando tu montaje. Es bastante... efectivo.

Me giro para mirarlo, incapaz de reprimir una pequeña sonrisa. Cuatro días en nuestro acuerdo, y James Sullivan todavía lucha por dar un cumplido directo.

—¿"Efectivo"? Cuidado con esos elogios efusivos, James. Podría subírseme a la cabeza.

La comisura de su boca se contrae —esa casi-sonrisa que he comenzado a buscar—. La composición visual atrae naturalmente la mirada desde los elementos más grandes hacia los pasteles más pequeños. El degradado de color desde los productos más oscuros especiados hasta la repostería más clara crea profundidad. Es... artístico.

Viniendo de James, esto es prácticamente un soneto. Siento un ridículo aleteo en mi pecho ante sus palabras.

—Gracias —digo simplemente—. Aunque estoy segura de que encontrarás algo que criticar si buscas lo suficiente.

Él levanta una ceja. —¿Eso es un desafío, Srta. Chen?

—Más bien una inevitabilidad, Sr. Sullivan.

Nuestras bromas han adquirido una cualidad diferente desde nuestra conversación en mi oficina anoche: más ligera, más cálida, cargada con una conciencia que va más allá de nuestro acuerdo profesional. Compartimos partes de nosotros mismos que ninguno ofrece fácilmente. El recuerdo de sus dedos colocando suavemente mi cabello detrás de mi oreja todavía me provoca un escalofrío cuando me permito pensar en ello.

—Bueno, si fuera a ser extremadamente exigente —dice, inclinándose para examinar la exposición—, podría sugerir que los rollos de canela se presentarían mejor en el soporte plateado en lugar del de cerámica. El contraste resaltaría el color dorado de los bollos.

Pongo los ojos en blanco, pero sonrío mientras alcanzo el soporte plateado para pastel que había traído de repuesto. —No permita el cielo que usemos vajilla inapropiada.

Mientras comienzo a transferir los rollos de canela, noto que James me observa con una intensidad que no tiene nada que ver con la presentación de pasteles. Hay algo nuevo en sus ojos azules —una calidez que hace que mis manos tiemblen ligeramente mientras organizo los rollos.

—Ustedes dos parecen llevarse mejor.

Casi dejo caer un rollo de canela al escuchar la voz de Margaret Miller. Está parada al otro lado de mi puesto, su cabello castaño rojizo con mechones plateados recogido en un elegante moño, una sonrisa cómplice jugando en sus labios.

—Sra. Miller —James asiente con cortesía—. Buenos días.

—Es Margaret, por favor —lo corrige suavemente—. Y me llevaré uno de esos rollos de canela que Tessa está reacomodando con tanto cuidado.

Le entrego el pastel, envuelto en papel pergamino, sintiéndome inexplicablemente como si me hubieran atrapado haciendo algo indebido. Lo cual es ridículo. Soy una mujer adulta organizando productos horneados en un festival, no una adolescente escapándose después del toque de queda.

—Revisaré el resto de los suministros —dice James, asintiendo hacia mí—. Deberíamos tener más servilletas.

Mientras se dirige hacia la camioneta de la panadería estacionada detrás del puesto, la sonrisa de Margaret se ensancha en algo decididamente travieso.

—Vaya, vaya —dice, su voz adquiriendo esa cualidad cantarina que reserva para sus cotilleos más deliciosos—. Es bastante guapo cuando no está frunciendo el ceño, ¿no crees? Y Dios mío, la forma en que ese hombre te mira cuando estás ocupada con tus pasteles... como si hubieras inventado algo milagroso.

Casi me ahogo con el aire. —No lo hace.

—Oh, pero sí lo hace, cariño —insiste, su ligero acento sureño haciéndose más pronunciado como siempre sucede cuando está emocionada—. Cuando no estás mirando. Toda su expresión cambia... se suaviza, de algún modo. Como si fueras la cosa más fascinante que jamás haya visto.

El calor sube a mis mejillas. —Margaret, por favor. Está aquí para evaluar la panadería. Eso es todo.

—Mmm-hmm —murmura, alargando el sonido con escepticismo—. ¿Y supongo que es por eso que te está ayudando a montar tu puesto en lugar de solo tomar notas? ¿Por obligación profesional?

Me ocupo ajustando la exhibición ya perfecta. —Está investigando la experiencia completa de la panadería.

Margaret ríe suavemente, el sonido cálido y conocedor. —Tessa Chen, te conozco desde que hacías pasteles de barro en mi patio trasero con Zoe. No puedes engañarme. —Se inclina más cerca, bajando la voz confidencialmente—. Todo el pueblo está hablando sobre la pelea de harina. Y lo que sucedió después.

Mi rubor se intensifica. —No pasó nada.

—El beso en tu cocina dice lo contrario.

Gimo, cubriéndome la cara con las manos. —¿Hay algo en este pueblo que permanezca privado?

—No cuando involucra a nuestra panadera favorita y a un guapo extraño, no. —Suena completamente sin arrepentimiento—. Por lo que vale, creo que él es bueno para ti.

La miro entre mis dedos. —Lo conoces desde hace cuatro días.

—Soy una excelente juez de carácter —dice simplemente, tocando su sien con un dedo manicurado—. Y reconozco esa mirada en sus ojos. Mi Henry solía mirarme de la misma

manera. —Una sonrisa nostálgica cruza su rostro al mencionar a su difunto esposo—. Como si no pudiera creer su suerte.

—Margaret —comienzo, pero ella me interrumpe con un toque suave en mi brazo.

—Los opuestos se atraen por una razón, Tessa. A veces necesitamos a alguien que ve el mundo de manera diferente para ayudarnos a verlo más claramente nosotros mismos. —Asiente hacia James, que regresa con un montón de servilletas—. Tu crítico puede ser gruñón, pero ha traído más vida a tus ojos en cuatro días de la que he visto en años. Solo algo para considerar.

Aprieta mi mano una vez antes de alejarse, dejándome con sus palabras resonando en mi cabeza. Me giro para encontrar a James observándome con una expresión curiosa.

—¿Todo bien? —pregunta, dejando las servilletas.

—Bien —logro decir, forzando una sonrisa—. Solo Margaret siendo Margaret.

—¿Qué significa eso?

—Significa que tiene opiniones sobre todo y todos, y no es tímida para compartirlas.

Él me estudia un momento más, luego simplemente asiente. —Traje más servilletas.

—Ya veo —respondo, agradecida por el cambio de tema—. Terminemos de configurar todo antes de que la alcaldesa inaugure oficialmente el festival.

Mientras trabajamos lado a lado, me descubro lanzando miradas a James cuando creo que no está mirando. Buscando lo que Margaret afirma ver. El crítico que destrozó mis rollos de canela todavía está allí en sus movimientos precisos y su atención cuidadosa al detalle. Pero hay algo más también—algo más suave en los bordes, más presente en el momento.

Tal vez Margaret no está completamente equivocada. Y tal vez ese pensamiento no me aterroriza tanto como debería.

Al mediodía, el Festival de Otoño está en pleno apogeo. La plaza bulle de actividad mientras los habitantes del pueblo y visitantes recorren los puestos, los niños se persiguen alrededor del quiosco central, y la banda local de folk toca una alegre melodía desde un pequeño escenario instalado cerca del roble gigante.

El puesto de Sweet Beginnings ha estado ocupado desde la apertura, con un flujo constante de clientes que nos mantiene a James y a mí en alerta. Para mi sorpresa, se ha adaptado rápidamente al ambiente del festival, manejando transacciones eficientemente e incluso haciendo pequeñas charlas con los clientes habituales que no pueden evitar cuestionar al "famoso crítico culinario" sobre su impresión de Evergreen Falls.

—¿Puedes creer la fila para los rollos de canela de Tessa? —dice Lily al llegar para su turno, atándose un delantal estampado con el logo de Sweet Beginnings—. Tuve que prácticamente abrirme camino a través de la multitud.

—Ha sido constante —estoy de acuerdo, empaquetando un pedido de mini tartas para la Sra. Henderson—. Pero manejable.

—Gracias a tu crítico —añade Lily con una mirada significativa—. Es sorprendentemente bueno con la gente para alguien tan...

—¿Gruñón? —sugiero, sonriendo a pesar de mí misma.

—Iba a decir "reservado", pero sí, vayamos con gruñón. —Sonríe, luego asiente hacia la creciente fila—. Parece que estamos a punto de vernos desbordados.

Tiene razón. Al parecer ha llegado un autobús turístico, y una oleada de visitantes está descendiendo sobre el festival, muchos dirigiéndose directamente a los puestos de comida. En minutos, nuestro puesto está rodeado de clientes en tres filas, todos clamando por probar las especialidades del festival de Sweet Beginnings.

—Me encargaré de las transacciones —dice James con decisión, moviéndose hacia la caja

registradora—. Tú y Lily concentraos en servir y responder preguntas sobre los productos.

Asiento, agradecida por su rápido pensamiento. Caemos en un ritmo sorprendentemente eficiente—James tomando pedidos y pagos, Lily empaquetando, y yo describiendo los pasteles y manejando solicitudes especiales. Es como una danza cuidadosamente coreografiada, cada uno anticipando los movimientos de los otros sin necesidad de hablar.

El ajetreo continúa durante casi una hora, nuestros cuerpos moviéndose en sincronía detrás del mostrador. Cuando un cliente pregunta sobre alérgenos, James inmediatamente los remite a mí. Cuando alguien necesita cambio exacto, instintivamente lo derivo a él. Cuando un niño no puede decidir entre dos golosinas, me arrodillo para una consulta mientras James maneja hábilmente a los adultos que esperan.

En un momento de calma, observo a James manejar diestramente un pedido complejo de una mujer que compra para toda su oficina. Sus dedos se mueven con confianza por las teclas de la caja registradora, su voz transmitiendo una calidez que rara vez he escuchado mientras recomienda combinaciones. Me mira por encima del puesto y levanta una ceja en señal de interrogación.

—Eres un natural en esto —le digo, genuinamente impresionada por la suavidad con que maneja la prisa.

—Trabajé en el mostrador de Sullivan's durante las vacaciones de verano en la universidad —explica, ajustando la posición del lector de tarjetas—. Algunas habilidades nunca se olvidan.

Ahí está de nuevo ese vistazo a su pasado—el chico panadero debajo del exterior crítico. Estoy aprendiendo a detectar estos momentos, a atesorarlos como gemas raras desenterradas de bajo capas de piedra protectora.

—Pues te lo agradezco hoy —admito—. Nos has salvado de un caos seguro.

—Un intercambio justo, creo —responde, sus ojos encontrándose con los míos—. Me has estado enseñando toda la semana. Ya era hora de que contribuyera con algo útil.

—¿Además de críticas sobre mis elecciones de vajilla?

Sus labios se curvan en esa casi-sonrisa. —Además de eso, sí.

Nuestros dedos se rozan mientras le entrego una bolsa para empacar con pasteles, y siento el breve contacto como una corriente que sube por mi brazo. Hay algo profundamente satisfactorio en trabajar junto a él, en la forma en que nuestros diferentes enfoques se fusionan en algo más efectivo de lo que cualquiera de nosotros podría manejar solo.

Antes de que pueda examinar ese pensamiento más a fondo, la Alcaldesa Porter aparece al frente de nuestro puesto, resplandeciente en un traje color borgoña que combina perfectamente con las hojas de otoño.

—Tessa, querida —llama, evitando la fila con facilidad practicada—. ¡Tu puesto es la estrella del festival! Tres personas diferentes me han preguntado si Sweet Beginnings hace envíos fuera del estado.

—Eso es maravilloso —digo, genuinamente complacida—. Gracias por darnos una ubicación tan privilegiada.

—Solo lo mejor para nuestro tesoro local —responde, luego dirige su atención a James—. ¡Y Sr. Sullivan! Veo que lo han reclutado completamente para las tareas del festival. ¿Cómo encuentra nuestra pequeña celebración?

—Impresionante para un pueblo de este tamaño —responde diplomáticamente—. La organización es excelente.

La Alcaldesa Porter resplandece. —Un gran elogio de un hombre que lo ha visto todo, estoy segura. —Se inclina más cerca, bajando la voz en tono conspirativo—. ¿Y cómo va progresando

su... investigación? ¿Encontrando todo lo que necesita para su artículo?

El énfasis que pone en "investigación" deja claro que se refiere a algo más que solo su asignación profesional. Siento el calor subiendo a mis mejillas nuevamente.

—Ha sido muy esclarecedor —responde James, su expresión no revela nada, aunque detecto una ligera tensión alrededor de sus ojos.

—Maravilloso. —La sonrisa de la Alcaldesa Porter se vuelve conocedora mientras nos mira alternativamente—. Su asociación parece estar funcionando muy bien. Siempre digo que la combinación correcta de diferentes fortalezas puede producir resultados notables. —Me guiña un ojo, sutil como un martillo neumático—. En los negocios y... en otros ámbitos.

Antes de que cualquiera de nosotros pueda responder, ya se está moviendo hacia el siguiente puesto, dejando una estela de perfume caro e insinuación poco sutil a su paso.

—¿Todos en este pueblo creen que son casamenteros? —murmura James, lo suficientemente alto como para que solo yo lo escuche.

—Bienvenido a la vida en un pueblo pequeño —respondo con una sonrisa irónica—. La privacidad es un concepto teórico, en el mejor de los casos.

Él sacude la cabeza, pero noto que no parece particularmente molesto por la insinuación. Si acaso, hay una cualidad pensativa en su expresión mientras vuelve a la caja registradora.

A medida que avanza la tarde, me encuentro observando a James más de cerca. La forma en que maneja cada transacción con tranquila eficiencia. La cuidadosa atención que presta al empaquetar pasteles frágiles. El sutil cambio en su postura cuando interactúa con un cliente versus cuando toma notas en su pequeña libreta negra.

He pasado días mostrándole a James mi mundo de la panadería—las técnicas, los ingredientes, el razonamiento detrás de cada elección que hago. Ahora, viéndolo integrarse perfectamente en ese mundo, me doy cuenta de algo inesperado: su enfoque metódico y orientado al detalle equilibra perfectamente mi estilo más intuitivo y creativo. Donde yo podría apresurarme, atrapada en la inspiración, él se asegura de que no se pase por alto nada. Donde él podría enfocarse demasiado estrechamente en la precisión técnica, yo aporto la calidez y conexión que hace que una panadería sea más que solo un lugar que vende comida.

El pensamiento me sorprende con su claridad. Nos complementamos mutuamente. Su malhumor contra mi alegría. Su precisión contra mi pasión. Su reflexión contra mi espontaneidad.

Tal vez esto podría funcionar.

El pensamiento se desliza en mi mente antes de que pueda detenerlo, y una vez allí, se niega a irse. No solo la colaboración profesional que hemos establecido esta semana, sino... algo más. Algo que he estado determinadamente sin considerar desde ese primer beso impulsivo.

Todavía estoy procesando esta inquietante revelación cuando Lily me da un codazo. —Tierra llamando a Tessa. Cliente esperando.

Parpadeo, arrastrando mi atención de vuelta al puesto. —Lo siento, solo estaba pensando en... el inventario.

Su sonrisa cómplice me dice que no me cree ni por un segundo.

La noche transforma el Festival de Otoño en algo mágico. Las hileras de luces brillan contra el cielo oscurecido, su cálida radiancia reflejada en las ventanas de las tiendas que rodean la plaza. El aroma a leña se mezcla con canela y manzanas mientras los vendedores encienden pequeñas fogatas para alejar el frío otoñal. En el escenario, la banda de folk ha sido reemplazada por un cuarteto de jazz, sus melodías suaves creando una atmósfera más íntima.

Estoy empacando los últimos artículos de nuestra exhibición, el puesto casi vacío después de

un día exitoso. Lily se fue hace una hora para una cita, y James me está ayudando a desmontar las estanterías portátiles.

—Vendiste todo completamente —observa, doblando un mantel con meticulosa precisión—. Incluso los rollos de canela experimentales con el glaseado de azúcar reducido.

Sonrío, complacida por el recordatorio. —La gente estaba intrigada por la etiqueta "Especial Sullivan". Tu sugerencia de ofrecer ambas versiones fue inteligente.

—Los comentarios de los clientes fueron... informativos —admite—. Aunque las opiniones estaban bastante divididas entre las versiones tradicionales y de azúcar reducido.

—Lo que significa que ambos teníamos razón —señalo, disfrutando de la ligera mueca que cruza su rostro al tener que compartir la corrección.

—No llegaría tan lejos —responde, pero no hay mordacidad en sus palabras—. Digamos que la evidencia sugiere múltiples enfoques válidos.

Me río, el sonido llevándose en el aire más tranquilo de la noche. —Eso puede ser lo más diplomático que jamás hayas dicho.

Sus ojos se encuentran con los míos, sorprendentemente cálidos en la luz dorada del festival. —Soy capaz de crecer, Srta. Chen.

—Lo he notado —digo suavemente.

Algo cambia en el aire entre nosotros, un momento de reconocimiento que se extiende más allá de nuestro acuerdo profesional. Antes de que cualquiera de nosotros pueda hablar de nuevo, una voz familiar interrumpe.

—¡Aquí estáis! —Zoe se acerca, luciendo elegante en un vestido color óxido que complementa su cabello castaño rojizo—. Os he estado buscando por todas partes.

—Solo estamos terminando —explico, señalando el puesto casi empacado.

—Bueno, daos prisa —insiste—. El baile está a punto de comenzar, y no te lo vas a perder este año.

Gimo. —Zoe, estoy agotada. He estado de pie desde el amanecer.

—Lo cual es exactamente por lo que necesitas bailar —insiste con la lógica particular que solo Zoe puede manejar—. Además, hoy arrasaste. Es hora de celebrar.

Antes de que pueda protestar más, se vuelve hacia James. —Tú también te unirás a nosotros, ¿verdad, Sr. Sullivan? Estoy segura de que quieres experimentar todos los aspectos de nuestro pequeño festival para tu artículo.

James parece tan entusiasmado con bailar como lo estaría con una endodoncia. —No estoy seguro de que eso sea...

—Excelente —lo interrumpe Zoe alegremente—. Os veremos a ambos junto al quiosco en diez minutos.

Se aleja antes de que cualquiera de nosotros pueda objetar, dejando un silencio incómodo a su paso.

—No tienes que hacerlo —digo rápidamente—. Zoe solo está siendo... Zoe.

James me estudia por un momento. —¿Te gustaría bailar?

La franqueza de la pregunta me toma por sorpresa. —Yo... ¿qué?

—Es una pregunta simple —dice, aunque su postura ligeramente rígida delata su incomodidad—. ¿Te gustaría bailar? ¿Conmigo?

Mi corazón da una voltereta inesperada. —No me pareces del tipo bailarín.

—Contengo multitudes —responde secamente—. Además, como señaló tu amiga, sería minucioso experimentar todos los aspectos del festival.

—Muy profesional de tu parte —digo, incapaz de mantener un tono de decepción fuera de

mi voz.

Algo cambia en su expresión. —Eso no es... —Se detiene, toma un respiro—. Estoy preguntando porque quiero. No por el artículo.

Oh.

—En ese caso —me oigo decir—, sí. Me gustaría bailar contigo.

Terminamos de empacar en un silencio cargado, cada movimiento sintiéndose de alguna manera significativo. Para el momento en que aseguramos el puesto y nos dirigimos al quiosco, el baile ya está en marcha. Las parejas se balancean al ritmo de una lenta melodía de jazz, sus figuras recortadas contra las luces del festival.

Veo a Zoe y Ryan cerca del borde de la zona de baile. Ella capta mi mirada y me da un entusiasta pulgar hacia arriba que me hace querer hundirme en la tierra. Margaret está cerca, charlando con el club de lectura de la bibliotecaria, pero su atención se desplaza hacia nosotros mientras nos acercamos. Incluso en la luz tenue, puedo ver su sonrisa aprobatoria.

—Parece que tenemos público —observa James en voz baja.

—Bienvenido a Evergreen Falls, donde todo es asunto de todos —suspiro—. No tenemos que hacer esto si te sientes incómodo.

Él considera esto por un momento, luego extiende su mano con precisión formal. —Creo que puedo soportar un poco de interés local si tú puedes.

Coloco mi mano en la suya, sorprendida por lo natural que se siente. El calor de su palma contra la mía envía un pequeño escalofrío por mi brazo mientras mis dedos se curvan naturalmente alrededor de los suyos. —He vivido aquí la mayor parte de mi vida. Soy inmune a los chismes.

—Mentirosa —dice, pero casi está sonriendo mientras me guía a la pista de baile.

Su mano se posa en mi cintura, cálida y firme a través de la delgada tela de mi vestido. Mi palma descansa en su hombro, sintiendo la fuerza sólida bajo su camisa abotonada. Comenzamos a movernos con la música, manteniendo una distancia respetable entre nosotros. James, resulta, es un excelente bailarín—preciso y confiado en sus movimientos.

—Estás lleno de sorpresas —observo mientras me guía a través de un giro—. ¿Dónde aprendiste a bailar?

—Clases de baile de salón —responde—. Idea de mi madre. Dijo que todo joven culto debería saber cómo bailar el vals.

Intento imaginar a un James adolescente, frunciendo el ceño durante las clases de baile, y me encuentro sonriendo. —Apuesto a que odiaste cada minuto.

—Inicialmente —admite—. Pero hay cierta precisión matemática en ello que llegué a apreciar. Patrones, ritmo, estructura.

—Por supuesto que abordarías el baile como un problema de geometría.

Él levanta una ceja. —¿Y cómo lo abordas tú?

—Como hornear —respondo sin dudar—. Aprendes los pasos básicos, luego te dejas sentir la música y te mueves con ella. Conocimiento técnico con una pizca de intuición.

—Hmm. —Su mano se tensa ligeramente en mi cintura mientras me guía a través de otro giro—. Quizás por eso trabajamos bien juntos. Diferentes enfoques, resultados complementarios.

La observación refleja mis pensamientos anteriores con tanta precisión que pierdo un paso, momentáneamente desequilibrada. James me estabiliza, su brazo acercándome ligeramente.

—Lo siento —murmuro.

—No lo estés —responde, su voz más baja que antes—. Estoy descubriendo que lo inesperado puede ser... interesante.

El cuarteto de jazz pasa a un número más lento, más íntimo. Las parejas a nuestro alrededor se acercan más, y después de un momento de vacilación, James sigue el ejemplo. La distancia respetuosa entre nosotros se estrecha, su mano deslizándose hacia la parte baja de mi espalda. Ahora puedo sentir su calidez, oler el sutil indicio de su colonia mezclado con el aire otoñal.

—Esta ha sido una semana esclarecedora —dice en voz baja, sus ojos encontrándose con los míos—. He aprendido más de lo que esperaba.

—¿Sobre panadería? —pregunto.

—Sobre muchas cosas. —Su mirada es firme, intensa—. Sobre pueblos pequeños. Sobre lo que hace que una panadería sea especial más allá de la ejecución técnica. Sobre ti.

Mi corazón late más rápido con la última palabra. —¿Y qué has aprendido sobre mí, James Sullivan?

—Que eres obstinada, apasionada y ferozmente protectora de lo que amas. —Su voz se suaviza—. Que encuentras alegría en crear cosas que hacen felices a los demás. Que eres mucho más compleja que la persona de "panadera radiante" que presentas al mundo.

La precisión de sus observaciones me deja sin aliento. —Has estado prestando atención.

—Soy un crítico —me recuerda—. La observación es lo que hago.

—¿Y cuál es tu evaluación crítica? —pregunto, tratando de mantener un tono ligero a pesar del peso de la pregunta.

Está en silencio por un momento, su expresión pensativa. Cuando habla, su voz tiene una cualidad que no he escuchado antes—abierta, sin reservas.

—Que he estado mirando el mundo a través de un lente estrecho durante demasiado tiempo. —Su mano en mi espalda me acerca imperceptiblemente—. Que hay valor en la dulzura, en la tradición, en crear algo que brinde comodidad en lugar de solo admiración.

Su pulgar traza un pequeño círculo contra mi espalda, la suave presión a la vez reconfortante y electrizante. Soy agudamente consciente de cada punto donde nuestros cuerpos se conectan—su mano en mi espalda, mi palma contra su hombro, nuestras manos unidas suspendidas entre nosotros.

—Solía pensar que la panadería de mi padre fracasó porque no era lo suficientemente innovador —continúa James, su voz lo suficientemente baja como para que solo yo pueda oír—. Pero estando aquí, viendo cómo tu panadería encaja en la comunidad, cómo crea conexión... estoy empezando a pensar que quizás él tenía la idea correcta todo el tiempo, solo en el lugar equivocado.

Este vistazo a su pasado, ofrecido libremente en el espacio íntimo entre nosotros, se siente más significativo que cualquier reseña que pudiera escribir. La vulnerabilidad en su admisión hace que mi corazón duela.

—Tal vez no se trataba de correcto o incorrecto —sugiero suavemente—. Solo diferentes enfoques para diferentes lugares.

En la suave luz de la noche, con la música envolviéndonos como un capullo, James Sullivan se ve diferente—más suave, más presente, su habitual expresión severa reemplazada por algo que casi podría ser satisfacción. Margaret tenía razón. Algo ha cambiado en él, o quizás siempre estuvo allí, oculto bajo capas de distancia crítica.

Mientras giramos lentamente con la música, vislumbro rostros familiares observándonos—la sonrisa encantada de Zoe, la sonrisa conocedora de Margaret, el asentimiento aprobatorio de la Alcaldesa Porter. El pueblo entero parece haber estado conteniendo la respiración, esperando este momento. Esperando que yo viera lo que aparentemente ellos vieron desde el principio.

La realización debería hacerme alejarme, retirarme detrás de mis propias murallas de

distancia profesional y precaución personal. En cambio, me encuentro inclinándome ligeramente más cerca, atraída por la calidez en sus ojos azules y la posibilidad de lo que podría suceder si me permito caer.

Tal vez esto podría funcionar realmente. Tal vez un crítico gruñón y una panadera radiante podrían encontrar su propia dulce rendición, justo aquí en Evergreen Falls, con todos mirando y, sorprendentemente, animándonos.

El pensamiento ya no me aterroriza. En su lugar, mientras James me guía a través de otro giro suave, siento algo desconocido desplegándose en mi pecho—algo que se siente peligrosa, maravillosamente como esperanza.

Capítulo 11

James

El aire otoñal golpea mi rostro al salir de Sweet Beginnings, pero no logra enfriar el calor que aún perdura en mis labios. ¿Qué demonios acaba de suceder? Me toco la boca instintivamente, casi esperando encontrar alguna evidencia física del momento: harina, quizás, o el fantasma del azúcar con canela. O la huella del impulsivo beso de Tessa Chen.

Empiezo a caminar sin un destino particular en mente, simplemente necesitando poner distancia entre la panadería y yo. Entre ella y yo. Mi mente reproduce la secuencia de eventos con brutal claridad: la juguetona guerra de harina, su risa, cómo se veía apoyada contra la mesa de preparación, y luego... sus labios sobre los míos. La inesperada suavidad de ellos. El sabor a vainilla y determinación.

Y lo peor de todo, mi inmediata respuesta instintiva. La forma en que mis manos encontraron su rostro, cómo la atraje más cerca, profundizando lo que ella tal vez había pretendido como un gesto breve e impulsivo.

—Maldición —murmuro, ganándome una mirada sobresaltada de una anciana que pasea a su perro. Asiento en señal de disculpa y acelero el paso.

Esto es un suicidio profesional. Cinco años construyendo una reputación de objetividad inquebrantable, de mantener una distancia crítica, potencialmente arruinados por un momento de locura cubierto de harina. Katherine querría mi cabeza si supiera que besé—fui besado por—el sujeto de mi reseña.

Pero no son solo las complicaciones profesionales las que me revuelven el estómago. Es ese inesperado deseo que surgió con ese beso. La revelación de que bajo mi evaluación crítica de la repostería de Tessa se escondía una apreciación mucho más personal de Tessa misma. Su pasión, su desafío, su absoluta certeza sobre lo que crea y por qué.

Me detengo, repentinamente consciente de que he vagado casi por toda la longitud de la calle principal. Al otro lado de la calle, un desgastado letrero de madera se balancea suavemente con la brisa: Evergreen Brewing Company. Una copa. Eso es lo que necesito: algo para aclarar mi mente, para restaurar mi perspectiva profesional. Para eliminar el persistente sabor a canela y posibilidades.

Antes de poder reconsiderarlo, cruzo la calle y empujo la pesada puerta de madera.

La cervecería es sorprendentemente espaciosa por dentro, con paredes de ladrillo expuesto, tanques de cobre visibles a través de mamparas de vidrio, y una larga barra hecha de lo que parece madera recuperada. Bombillas Edison cuelgan del techo, proyectando un cálido resplandor sobre el puñado de clientes dispersos en las mesas. El rico aroma a levadura de la cerveza en elaboración se mezcla con algo más sustancioso—tal vez la comida de pub que sirven en una mesa de la esquina, donde las risas puntúan el suave murmullo de la conversación. Aún es temprano para la multitud nocturna, lo que me viene perfectamente.

Tomo asiento en el extremo más alejado de la barra, esperando pasar desapercibido. Un hombre alto y barbudo se acerca, secándose las manos en una toalla metida en su cinturón. Sus movimientos son deliberados, tranquilos, como alguien completamente cómodo en su dominio.

—¿Qué te sirvo? —pregunta, con voz amistosa pero no excesiva.

—Cualquier IPA que recomiendes —respondo, sin importarme particularmente mientras contenga alcohol.

Asiente apreciativamente, acariciándose la barba una vez. —Un hombre que sabe lo que quiere. Tengo un lote fresco de nuestra Evergreen Horizon: notas cítricas predominantes, no demasiado amarga al final.

—Perfecto.

Mientras se mueve para servir la cerveza, noto que me estudia con inconfundible curiosidad. Cuando regresa con mi vaso, su sonrisa se ha ensanchado hacia algo conocedor.

—Eres James Sullivan, ¿verdad? ¿El crítico gastronómico que se hospeda en el lugar de Dave? —Coloca el líquido ámbar frente a mí, con la espuma coronando perfectamente el borde del vaso.

Reprimo un suspiro, echando los hombros hacia atrás. Por supuesto que sabe quién soy. —Las noticias viajan rápido.

—Pueblo pequeño —dice encogiéndose de hombros—. Soy Marcus Parker. Este es mi negocio. —Extiende una mano, que estrecho brevemente—. He oído que has estado pasando tiempo en Sweet Beginnings. ¿Cómo te va con eso?

La pregunta casual cae como un golpe al estómago. ¿Cuánto sabe? ¿Ya habrá corrido la noticia del beso a través de la aparentemente supersónica red de chismes de Evergreen Falls?

—Ha sido... educativo —digo cuidadosamente, dando un sorbo a la cerveza. Es excelente: brillantes notas de pomelo y pino, con un final limpio y nítido. La carbonatación cosquillea agradablemente en mi lengua. En otras circunstancias, estaría componiendo mentalmente notas de cata.

—Me lo imagino —dice Marcus, con un tono que sugiere que sabe más de lo que deja entrever—. Tessa es algo especial, ¿no crees?

Antes de que pueda formular una respuesta adecuadamente neutral, la puerta se abre, trayendo una ráfaga de aire otoñal y a un hombre que reconozco vagamente. Es alto, atlético, con la confianza natural de alguien cómodo en su propia piel. A diferencia de los movimientos deliberados de Marcus, este hombre tiene una energía inquieta, tamborileando brevemente con los dedos sobre la barra mientras se acerca.

—Hola, Marcus —llama, pero se detiene en seco cuando me ve—. Vaya, mira quién está aquí.

Marcus sonríe. —Llegas justo a tiempo, Ryan. Este es James Sullivan, el...

—El crítico que ha estado trabajando en Sweet Beginnings —completa Ryan, extendiendo su mano—. Ryan Hayes. Creo que ya conociste a mi esposa, Zoe.

La casamentera. Ahora lo ubico: había visto su foto en la oficina de Zoe cuando pasé por Perfect Pairs ayer. Su apretón de manos es firme, casi desafiante.

—Brevemente —reconozco—. En la panadería.

Ryan se desliza en el taburete junto al mío sin invitación. —Entonces, ¿cómo va tu curso intensivo de panadería? ¿Te está haciendo trabajar duro Tessa?

Hay algo en su tono —una sutil insinuación, quizás— que me pone tenso. —Ha sido instructivo —repito, dando un sorbo más largo a mi cerveza.

Marcus y Ryan intercambian una mirada cargada de significado no expresado.

—Me enteré de la guerra de harina —dice Marcus casualmente, sirviendo a Ryan lo que parece ser su bebida habitual sin que se lo pida. El líquido fluye suavemente hacia el vaso, creando una perfecta corona de espuma que se asienta con un silbido satisfactorio—. No suena

como el James Sullivan que el mundo culinario conoce y teme.

Casi me atraganto con mi cerveza. —¿Cómo te enter...?

—Como dije, pueblo pequeño —los ojos de Marcus brillan con diversión—. La señora Porter pasó por la biblioteca para contárselo a Margaret, quien lo mencionó a Zoe cuando vino por su café de la tarde, quien naturalmente se lo contó a Ryan aquí presente.

—Quien inmediatamente llamó a Marcus —añade Ryan, sin parecer remotamente arrepentido. Toma su cerveza con un gesto de agradecimiento—. Tenemos un interés personal en la felicidad de Tessa.

—Fue un momentáneo lapso de profesionalismo —digo rígidamente, aunque las palabras suenan huecas incluso para mis propios oídos. Fuerzo mi expresión a la neutralidad, intentando recuperar algo de mi habitual desapego—. Nada más.

Ryan toma un sorbo de su cerveza, observándome por encima del borde de su vaso. —Claro. ¿Y ese beso después fue solo la continuación de ese lapso profesional?

Esta vez, sí me atraganto, tosiendo mientras la cerveza baja por el camino equivocado. Marcus desliza servicialmente un vaso de agua hacia mí, con expresión irritantemente divertida.

—No te veas tan sorprendido —dice—. La señora Porter tiene ojos de halcón y boca de locutora de radio. Todo el pueblo probablemente ya lo sabe.

El tintineo de vasos de una mesa cercana y una explosión de risas de una pareja en la esquina momentáneamente atraen mi atención. La cervecería ha comenzado a llenarse, la multitud post-trabajo entrando poco a poco, trayendo consigo el reconfortante murmullo de conversación y el tenue aroma a otoño: hojas caídas y suéteres de lana. Una suave versión jazz de un estándar antiguo suena de fondo, lo suficientemente alta para ser escuchada sin ahogar las conversaciones.

—Todo el pueblo es una exageración —logro decir una vez que me he recuperado—. Fue un... momento impulsivo. Un error.

Ryan levanta una ceja. —¿Lo fue? Porque por lo que he oído, no precisamente la apartaste.

Mi cara se siente incómodamente caliente. —Mira, no sé qué habrás oído...

—Relájate —interrumpe Marcus, con tono más suave. Se apoya contra el mostrador trasero con despreocupada facilidad—. No somos la Inquisición española. Solo dos tipos cuidando de una amiga.

—Y disfrutando de lo lindo viendo al "crítico gruñón" ser bombardeado con harina por nuestra panadera rayito de sol —añade Ryan con una sonrisa, sus dedos reanudando su ligero tamborileo contra la barra.

A pesar de mi incomodidad, siento que la comisura de mi boca se contrae en respuesta. Hay algo desarmante en su obvio afecto por Tessa, y en su falta de abierta hostilidad hacia mí a pesar de saber que inicialmente critiqué su panadería.

Tomo otro sorbo del Evergreen Horizon, dejando que el complejo sabor a lúpulo ruede por mi lengua. La cerveza está excepcionalmente bien equilibrada: aromática sin ser abrumadora, amarga sin ser áspera. Como la panadería, esta cervecería claramente se beneficia de alguien que conoce íntimamente su oficio.

—Si les preocupa que use este... incidente... para influir en mi reseña, no lo hagan —digo más formalmente, enderezando mi postura—. Todavía tengo la intención de ser objetivo.

Marcus y Ryan intercambian otra mirada.

—Eso no es lo que nos preocupa —dice Marcus, limpiando la condensación de la barra con un paño. El movimiento es metódico, practicado.

—¿Entonces qué? —pregunto.

Ryan se inclina ligeramente hacia adelante. —Tessa. Ella mantiene una fachada valiente —toda sol y rollos de canela— pero ha pasado por mucho. No deja entrar a la gente fácilmente.

—Y cuando lo hace —continúa Marcus—, pone todo su corazón en ello. Esa panadería no es solo un negocio para ella. Es su vida, su sueño, su manera de honrar a su abuela.

Algo se tensa en mi pecho. —¿Su abuela?

Ryan asiente. —La que le enseñó a hornear. Aquella cuyas recetas forman la base de Sweet Beginnings. Aquella cuyas facturas médicas Tessa ayuda a pagar con las ganancias de la panadería.

Esta nueva información cae pesadamente. Dave en la posada había mencionado algo sobre facturas médicas, pero escucharlo confirmado le da peso. Pienso en mi abuelo, en las horas pasadas a su lado aprendiendo a dar forma a la masa, a escuchar el sonido hueco perfecto de una hogaza bien horneada. De cómo se sintió cuando se fue, y con él, la panadería que había sido nuestra pasión compartida.

—No lo sabía —digo en voz baja.

—La mayoría no lo sabe —responde Marcus—. Tessa no habla mucho de ello. Prefiere que la gente venga a la panadería porque sus cosas son buenas, no porque sientan lástima por ella.

—Y son buenas —añade Ryan, con una nota de desafío en su voz. Se inclina hacia adelante, su energía ahora completamente enfocada en mí—. Quizás no por los estándares de Nueva York o cualquier criterio que ustedes los críticos usen, sino por los estándares que realmente importan a las personas que las comen todos los días.

Tomo otro sorbo de mi cerveza, ganando tiempo para organizar mis pensamientos. El suave traqueteo de platos desde la cocina y las conversaciones apagadas a nuestro alrededor llenan el breve silencio. —Nunca dije que no fueran buenas —digo finalmente—. Solo que había áreas donde podrían refinarse.

—Y estoy seguro de que Tessa te está dando un sermón sobre por qué toma las decisiones que toma —dice Marcus con una sonrisa conocedora.

A pesar de mí mismo, siento que una sonrisa tira de mis labios en respuesta. —Ella es... apasionada con su perspectiva.

—Una forma de decirlo —ríe Ryan—. La mujer una vez amenazó con prohibirme la entrada a la panadería cuando sugerí que sus muffins de arándanos podrían necesitar más azúcar.

—Son perfectos tal como están —me encuentro diciendo, recordando el sutil equilibrio de dulzura y acidez, la miga tierna, la forma en que los arándanos silvestres explotan de sabor—. El nivel restringido de azúcar permite que brille la dulzura natural de las bayas.

Ryan y Marcus me miran fijamente por un momento, luego estallan en carcajadas simultáneas.

—Oh, estás muy mal —dice Marcus, secándose los ojos.

—¿Qué? Simplemente estoy haciendo una observación profesional. —Agarro mi vaso de cerveza con más fuerza, tratando de reclamar mi desapego crítico. Esto es precisamente el tipo de respuesta emocional que necesito evitar, la exacta debilidad que compromete la objetividad. Y sin embargo, no puedo obligarme a retractarme de la evaluación.

—¿Con esa mirada soñadora en tu cara? —Ryan sacude la cabeza—. Hombre, he visto esa misma expresión en el espejo. Justo cuando me di cuenta de que estaba irremediablemente enamorado de Zoe.

—No estoy... —empiezo, luego me detengo, inseguro de cómo terminar esa frase con sinceridad. Paso una mano por mi cabello con frustración—. La conozco desde hace dos días.

—A veces eso es todo lo que se necesita —dice Marcus con inesperada suavidad—.

Especialmente cuando es la persona correcta.

Apuro el resto de mi cerveza, repentinamente necesitando escapar de esta conversación y las incómodas verdades que me está obligando a enfrentar. —Debería irme. Mañana madrugo.

—¿Otro día de "observación profesional" en la panadería? —pregunta Ryan, recuperando su sonrisa.

—Algo así —murmuro, alcanzando mi billetera.

Marcus me detiene con un gesto. —La primera va por la casa. Considéralo la bienvenida oficial de Evergreen Falls.

Asiento en agradecimiento, levantándome para irme. Pero mientras me giro, la voz de Marcus me detiene.

—¿Sullivan? Solo para que lo sepas, Tessa es especial para este pueblo. Para todos nosotros. Lo que sea que esté pasando entre ustedes dos... ten cuidado con ella, ¿de acuerdo?

Hay genuina preocupación en sus ojos, reflejada en la mirada firme de Ryan. No exactamente amenazas, pero un mensaje claro, sin embargo.

—No tengo intención de lastimar a la señorita Chen —digo formalmente.

—Bien —responde Ryan—. Porque a pesar de lo que puedas pensar, ella no es solo una panadera de sol y chispas de colores. Ha sido herida antes, y ha construido muros más altos que los tuyos para evitar que vuelva a suceder.

La declaración me toma por sorpresa. —¿Qué quieres decir?

Ryan hace girar la cerveza restante en su vaso, dudando. El líquido ámbar atrapa la luz mientras se mueve. —Su ex-prometido, un chef importante de Boston. La convenció de diseñar un menú de postres especiales para su restaurante usando las recetas de su abuela. Luego la dejó, reclamó las recetas como "creaciones colaborativas", y consiguió un artículo en Food & Wine presentándolas.

Mi estómago da un vuelco. Con razón desconfía de los críticos y chefs con credenciales profesionales. Con razón mi reseña inicial la hirió tan profundamente.

—No me corresponde contar su historia —añade Ryan encogiéndose de hombros—. Solo... recuerda que hay más en ella de lo que ves en la superficie.

Asiento lentamente, archivando esta nueva información. —Buenas noches, caballeros.

—Nos vemos por ahí —dice Marcus con un gesto, ya volviéndose hacia otro cliente.

Mientras abro la puerta para salir, escucho a Ryan llamarme: —¡Nos vemos mañana, Sullivan! ¡Esperamos un informe completo sobre esos rollos de canela!

El fresco aire nocturno es un alivio después del calor de la cervecería y el incómodo escrutinio de los autoproclamados protectores de Tessa. Las farolas se han encendido, proyectando charcos de luz dorada a lo largo de la calle principal. Algunos compradores aún permanecen en la galería de arte al otro lado de la calle, y en algún lugar cercano, un saxofón toca una melodía de jazz suave que se filtra por la puerta abierta de una cafetería.

Me detengo en la acera, mirando hacia el cielo que oscurece donde las primeras estrellas comienzan a aparecer. El aroma a humo de leña flota en el aire, mezclándose con la fragancia terrosa de las hojas caídas y el lejano sabor a pino. La acera bajo mis pies aún conserva el calor del día, un contraste con el aire que se enfría.

¿Qué estoy haciendo aquí? Se suponía que era un encargo sencillo: reseñar los establecimientos locales, escribir mi artículo, seguir al siguiente pueblo, la siguiente reseña. Limpio, clínico, desapegado. La forma en que he abordado cada encargo durante años.

En cambio, me encuentro enredado en peleas de harina y besos inesperados, en crípticas advertencias de amigos protectores y el misterioso pasado de una mujer que de alguna manera

logra ser exactamente lo que parece —una panadera radiante con manos empolvadas de harina y una sonrisa radiante— y algo mucho más complejo.

Esto es ridículo. Soy un profesional con un trabajo que hacer. El hecho de que los labios de Tessa supieran a canela y posibilidades, el hecho de que su risa hace que algo dormido durante mucho tiempo se agite en mi pecho... estas son distracciones irrelevantes. Locura temporal provocada por el encanto de un pueblo pequeño y la proximidad a una mujer indudablemente atractiva.

Me obligo a meter las manos en los bolsillos, como si físicamente intentara reprimir los sentimientos no deseados que han estado burbujeando desde que entré en Sweet Beginnings. Este no soy yo. No me dejo arrastrar por narrativas románticas de pueblos pequeños. No pierdo mi objetividad por peleas de harina y besos impulsivos. Ciertamente no me pongo poético sobre el equilibrio perfecto de azúcar en muffins de arándanos mientras llevo lo que Ryan llamó una "mirada soñadora".

Y sin embargo.

Mientras camino de regreso hacia la posada, me encuentro pasando los dedos por mis labios nuevamente, recordando el sabor a canela y la sensación de la sonrisa de Tessa contra mi boca. A pesar de mis mejores esfuerzos, se forma una pequeña e involuntaria sonrisa en mis propios labios, una sonrisa que no tiene nada que ver con el deber profesional y todo que ver con la anticipación de la mañana siguiente.

Cinco días, me recuerdo a mí mismo. Solo cinco días para completar este encargo, escribir mi reseña y dejar atrás Evergreen Falls.

Pero mientras subo los escalones hacia la posada, la madera crujiendo suavemente bajo mi peso, me persigue la incómoda sospecha de que dejar este pueblo —y a la panadera de cabello cobrizo que de alguna manera ha logrado espolvorear harina sobre mis defensas cuidadosamente construidas— podría ser más difícil de lo que jamás anticipé.

Capítulo 12

Tessa

El mundo todavía está envuelto en oscuridad cuando introduzco mi llave en la puerta trasera de Sweet Beginnings a las 3:15 AM, una hora y quince minutos más temprano de lo necesario. El sueño me eludió por completo, con la mente demasiado llena de recuerdos del baile del festival de anoche: la calidez de la mano de James en la parte baja de mi espalda, la sorprendente gentileza en sus ojos azules, cómo mi corazón se aceleró cuando me atrajo más cerca mientras la música se ralentizaba.

—Es solo un baile —susurro a la panadería vacía mientras enciendo las luces—. No lo conviertas en algo que no es.

Pero mi reflejo en la batidora de acero inoxidable cuenta una historia diferente. Mis mejillas se sonrojan con solo pensar en él, y no puedo evitar la pequeña sonrisa que se forma cuando recuerdo cómo su expresión se suavizó mientras nos balanceábamos bajo las luces del festival. La forma en que todo el pueblo nos observaba con sonrisas cómplices, como si hubieran estado esperando este momento desde hace tiempo.

Está sucediendo demasiado rápido. Esto... lo que sea que haya entre James y yo. Hace cuatro días, él era solo el crítico malhumorado que pensaba que mis rollos de canela eran demasiado dulces. Ahora, es el hombre que me mantuvo cerca bajo las estrellas, que confesó que ha estado viendo el mundo "a través de un lente estrecho durante demasiado tiempo", cuyo contacto hace que mi piel hormiguee horas después.

Me lanzo a la preparación con una intensidad inusual, como si la mise en place perfecta pudiera de alguna manera restaurar el orden a mis pensamientos caóticos. Para las 4:00, ya he pesado los ingredientes para tres masas diferentes, preparado los rellenos para los primeros pasteles de la mañana y reorganizado el estante de especias que no necesitaba reorganización.

Cuando unos faros barren la ventana trasera exactamente a las 4:28, mi corazón realiza una complicada rutina gimnástica que impresionaría a los jueces olímpicos. Aliso mi delantal, me coloco un rizo escapado detrás de la oreja y tomo una respiración profunda y estabilizadora.

Profesional. Centrada. Completamente inafectada por el baile de anoche y las confidencias compartidas.

Tres golpes secos, precisos y confiados.

Abro la puerta para encontrar a James parado en el umbral, con aspecto de haber dormido tan mal como yo. Hay tenues sombras bajo sus ojos, y su habitual postura perfecta parece ligeramente menos rígida, como si llevara algún peso invisible.

—Buenos días —dice, su voz ese ronco rumor que de alguna manera vibra directamente a través de mi pecho.

—Buenos días —respondo, retrocediendo para permitirle la entrada, teniendo cuidado de mantener una distancia respetable—. Eres puntual.

—Siempre —asiente, colocando su bolsa en el banco y sacando su estuche de cuchillos.

Un silencio incómodo se extiende entre nosotros, cargado de tensión no reconocida. La comodidad de ayer se ha evaporado como mantequilla en una sartén caliente, reemplazada por

una extraña formalidad que se siente forzada después de todo lo que hemos compartido.

—Ya he pesado los ingredientes para los horneados de la mañana —digo, señalando la estación de preparación—. Pensé que podríamos concentrarnos en los pasteles especiales hoy. Tenemos un pedido grande para la reunión de desayuno de la alcaldesa Porter.

—Tú mandas —dice, atándose el delantal negro que le había proporcionado en su primer día.

Tomamos posiciones en la mesa de trabajo, manteniéndonos más separados de lo necesario. Me concentro intensamente en reunir los cuencos para mezclar y utensilios, hiperconsciente de sus movimientos a mi lado.

—Sobre lo de anoche... —comienza.

—Deberíamos mezclar esto si van a fermentar a tiempo —interrumpo, no estoy lista para discutir el baile, la cercanía, la forma en que se sintió cuando me miró como si fuera algo precioso—. La reunión de la alcaldesa Porter comienza a las ocho, y necesitamos entregar a las siete y media.

James me estudia por un momento, algo ilegible parpadeando en sus ojos antes de asentir. —Por supuesto.

Alivio y decepción guerrean en mi pecho mientras caemos en un ritmo tenso pero eficiente de medir, mezclar y preparar la masa. La danza familiar de hornear generalmente calma mi mente ansiosa, pero hoy, cada roce del brazo de James contra el mío, cada momento en que nuestros ojos se encuentran a través de la estación de trabajo, envía una sacudida a través de mí que es igual de emocionante que aterradora.

—¿Cuántas personas estarán en la reunión de la alcaldesa? —pregunta James, su voz rompiendo el silencio que se ha extendido entre nosotros durante casi veinte minutos.

—Quince miembros del consejo más la alcaldesa —respondo, agradecida por el tema seguro —. Celebra estas reuniones de desayuno mensualmente para discutir asuntos del pueblo.

—¿Y siempre te encarga a ti?

Asiento, permitiéndome una pequeña sonrisa. —Sweet Beginnings ha estado atendiendo sus reuniones desde que abrí. La alcaldesa Porter fue una de mis primeras clientas habituales, de hecho. Afirma que mis pasteles de almendra son la única razón por la que alguien se presenta a las discusiones sobre el presupuesto.

—Puedo creerlo —dice James, y hay una calidez en su voz que me hace mirar hacia arriba. Me está observando con una expresión más suave que su habitual mirada crítica—. Tus pasteles podrían hacer que hasta las evaluaciones de impuestos sean agradables.

El cumplido me toma por sorpresa, y por un momento, la incomodidad entre nosotros se disuelve. Sonrío, genuinamente esta vez. —Eso podría ser lo más lindo que has dicho sobre mi repostería.

—He dicho muchas cosas agradables —protesta, con un toque de su habitual malhumor regresando, aunque está atenuado por la ligera mueca en la comisura de su boca.

—En tu cabeza, tal vez. Tu retroalimentación verbal real ha sido algo... contenida.

—Entonces debería remediarlo —dice, su voz bajando ligeramente—. Porque he pensado muchas cosas elogiosas sobre tu repostería. Y sobre la panadera.

Mis mejillas se calientan ante sus palabras, y miro hacia otro lado, de repente encontrando la masa frente a mí absolutamente fascinante. Esto es exactamente lo que temía que sucediera. Todo el pueblo está observando, esperando, ya planeando nuestro futuro juntos si las miradas cómplices en el festival son una indicación. Y mientras parte de mí —una parte más grande de lo que quiero admitir— anhela sumergirme en esta conexión inesperada, otra parte recuerda

demasiado bien con qué rapidez los sueños pueden hacerse añicos, con qué facilidad se puede traicionar la confianza.

Mejor mantener cierta distancia ahora, antes de que esté demasiado involucrada. Antes de arriesgar todo lo que he construido aquí por un hombre que se irá en solo dos días.

El ajetreo matutino golpea como una ola de marea: clientes formados tres filas profundas en el mostrador, la campana sobre la puerta sonando constantemente, y Lily corriendo de un lado a otro entre la cocina y el frente de la tienda como un colibrí cafeinado. A través de todo esto, James trabaja a mi lado con sorprendente eficiencia, anticipando mis necesidades antes de que las exprese, interviniendo para ayudar sin que se lo pida.

Acabo de deslizar una bandeja de croissants en el horno cuando Lily irrumpe en la cocina, su expresión en pánico.

—¡Tessa! ¡Los pasteles de almendra para la alcaldesa Porter!

Frunzo el ceño, comprobando la hora. —¿Qué pasa con ellos? Todavía estamos en el horario para la entrega.

—Acabo de probar uno del primer lote, y algo está mal. Saben... extraños.

Mi estómago cae. —¿Extraños cómo?

—Amargos. Y la textura es rara. Nada como tu receta habitual.

Corro a la rejilla de enfriamiento donde se encuentra el primer lote de pasteles de almendra, rompo uno y doy un bocado. El sabor amargo me golpea inmediatamente, junto con la comprensión de lo que salió mal.

—La harina —jadeo—. Alguien usó la harina equivocada. Esta es la mezcla de centeno, no la de uso general.

—Eso es imposible —dice Lily—. Siempre uso el recipiente azul para los pasteles de almendra.

Corro a la estación de harinas, mi corazón hundiéndose cuando veo los recipientes. El azul de uso general y la mezcla de centeno gris han sido intercambiados, sus etiquetas ahora no coinciden con sus contenidos.

—Reorganicé los estantes esta mañana —admito, el horror lavándome por encima—. Debo haber... no estaba pensando claramente y... —Mi voz se apaga mientras las implicaciones se hunden—. Todo el lote está arruinado. Y la reunión de la alcaldesa Porter...

—Tenemos tiempo para hacer otro lote —dice James con calma desde detrás de mí—. Si comenzamos ahora, estarán listos para el período de entrega.

—¡Pero son tres docenas de pasteles de almendra! Necesitaríamos mezclar, dar forma, fermentar y hornear, todo mientras manejamos el ajetreo de la mañana. Es imposible sin...

—Sin un plan —interrumpe, su voz firme—. Necesitaremos ajustar el flujo de trabajo. Lily puede manejar el frente mientras tú mezclas y yo doy forma. Reduciremos ligeramente el tiempo de fermentación aumentando la temperatura ambiente, y hornearemos a una temperatura más alta por un período más corto.

Lo miro fijamente, mi admiración profesional luchando con un destello de irritación irracional ante su tranquila resolución de problemas. —No puedes simplemente cambiar el tiempo de fermentación. La textura se verá comprometida.

—Ligeramente, sí. Pero menos que usar la harina equivocada por completo. —Sus ojos se encuentran con los míos, prácticos e imperturbables—. Es un compromiso razonable dadas las limitaciones de tiempo.

Tiene razón, por supuesto, lo que de alguna manera lo hace peor. Una ola de vergüenza y pánico me invade. Esta es mi panadería. Mi responsabilidad. Mi error. Y ahora James está aquí,

presenciando mi fracaso, ofreciendo soluciones lógicas mientras me desmorono por recipientes de harina cambiados.

—Bien —digo bruscamente, volviéndome para reunir ingredientes frescos—. Hagámoslo a tu manera.

Puedo sentir su sorpresa por mi tono, pero no miro hacia arriba, concentrándome en su lugar en medir con precisión mecánica. Mis manos tiemblan ligeramente mientras trabajo, una manifestación física de la tormenta que se está gestando dentro de mí.

¿Cómo pude cometer un error tan descuidado? Nunca confundo los ingredientes. Nunca. Soy meticulosa hasta el extremo, verificando todo tres veces. Excepto hoy, cuando mi mente estaba demasiado llena de James Sullivan, bailando y posibilidades que me aterrorizan.

Esto es exactamente por lo que no puedo permitirme distracciones. Por qué no puedo dejarme caer por el crítico malhumorado que temporalmente ha invadido mi cocina. Un momento de debilidad, un lapso en la concentración, y todo por lo que he trabajado podría desmoronarse, tal como casi sucedió con Daniel.

Mientras trabajamos en tenso silencio para recrear los pasteles, cada minuto se siente como una hora. James da forma a la masa con sorprendente habilidad, sus movimientos eficientes y precisos. Debería estar agradecida por su ayuda, por su calma en la crisis. En cambio, cada movimiento competente, cada sugerencia práctica que ofrece, solo intensifica mi irritación irracional.

—El horno está listo —dice después de lo que parece una eternidad—. Si escalonamos el horneado en dos lotes, el primero estará lo suficientemente frío para empaquetar a las siete y cuarto.

—Sé cómo programar mis horneados, James —respondo bruscamente, lamentando inmediatamente mi tono. No es su culpa. Nada de esto es su culpa. Pero de alguna manera, su presencia, su testimonio de mi error, hace que todo sea peor.

No dice nada por un momento, su mandíbula tensándose casi imperceptiblemente. Cuando habla, su voz está cuidadosamente controlada, pero capto el dolor debajo de su tono profesional.

—Soy consciente de tu experiencia, Tessa. Solo estaba ofreciendo una sugerencia.

Su moderación solo me hace sentir peor, aumentando mi conciencia de que estoy exagerando. Pero no puedo parecer detenerme, no puedo explicar que no se trata de los pasteles en absoluto; se trata de la aterradora comprensión de que se está volviendo importante para mí. Que estoy perdiendo mi control cuidadosamente mantenido.

El silencio entre nosotros se vuelve más pesado, cargado con algo que no quiero examinar demasiado de cerca.

Por algún pequeño milagro, logramos completar los pasteles de reemplazo a tiempo para la entrega. No son perfectos —ligeramente más oscuros de lo que me gustaría, con una miga marginalmente más densa— pero son lo suficientemente buenos para que la alcaldesa Porter nunca sepa la diferencia.

Mientras Lily sale corriendo por la puerta con la entrega, me desplomo contra el mostrador, el agotamiento y la adrenalina residual haciendo que mis extremidades se sientan pesadas.

—Crisis evitada —observa James, limpiando la superficie de trabajo con precisión metódica —. No se ha producido ningún daño duradero.

—Esta vez —murmuro, más para mí misma que para él—. ¿Pero qué pasa con la próxima vez? ¿Y si hubiera sido un problema de alérgenos? ¿O un pedido importante de catering?

James deja su paño, volviéndose para enfrentarme completamente. —Todo el mundo comete errores, Tessa. Incluso los maestros panaderos.

—Yo no —insisto, enderezándome—. No con la panadería. Nunca con la panadería.

La verdad no expresada cuelga entre nosotros: hasta hoy. Hasta que James Sullivan entró en mi vida, haciéndome cuestionar todo lo que pensaba que sabía sobre mí misma, sobre lo que quiero, sobre lo que estoy dispuesta a arriesgar.

—¿Qué es lo que realmente te molesta? —pregunta en voz baja—. Porque esto parece una reacción exagerada a un simple error que se corrigió rápidamente.

—No todo necesita ser psicoanalizado —digo, mi tono más agudo de lo que pretendía—. A veces la harina es solo harina.

Su expresión cambia sutilmente —un destello de dolor rápidamente enmascarado por ese desapego profesional que he llegado a reconocer. Pero no antes de vislumbrar algo más profundo en sus ojos: una preocupación genuina que hace que mi pecho duela.

—Por supuesto. Mi error —dice, su voz más fría de lo que ha sido en días. Da un paso atrás, creando físicamente la distancia que ya se está formando entre nosotros emocionalmente.

El muro entre nosotros, momentáneamente bajado durante nuestro baile bajo las luces del festival, se reconstruye ladrillo a ladrillo con cada palabra tensa, cada mirada evitada. Parte de mí quiere derribarlo, explicar que no es de él de quien me estoy alejando, sino de la aterradora vulnerabilidad que representa. El riesgo de perder el control no solo de mi panadería, sino de mi corazón.

En cambio, compruebo la hora y alcanzo las cuerdas de mi delantal. —El ajetreo de la mañana se reanudará pronto. Deberíamos volver al frente.

—Tessa —dice, mi nombre suave en sus labios—. ¿Estás bien?

Por un breve momento, considero decirle la verdad: que me asusta lo mucho que estoy empezando a preocuparme por él, que estoy aterrorizada por lo que sucede cuando sus cinco días terminen y regrese a su vida real, que he sido herida antes por alguien que vio mis recetas como mercancías en lugar de un legado.

Pero las palabras se atascan en mi garganta, atrapadas detrás de años de defensas cuidadosamente construidas.

—Estoy bien —digo en cambio, volviendo a atarme el delantal con fuerza innecesaria—. Solo me estoy concentrando en el trabajo. Tenemos mucho que hacer hoy.

El resto de la mañana pasa en un borrón de clientes y pasteles. James y yo orbitamos el uno alrededor del otro como planetas cautelosos, manteniendo una distancia cuidadosamente profesional que se siente incorrecta después de la cercanía que hemos compartido. Atrapo a Lily observándonos con confusa preocupación, claramente sintiendo el cambio en la atmósfera pero lo suficientemente sabia como para no comentar.

La alcaldesa Porter llega poco antes del mediodía, su presencia imponente llenando la panadería mientras entra con su característica chaqueta roja.

—¡Tessa, querida! —exclama, pasando por alto la fila para acercarse al mostrador—. Esos pasteles de almendra esta mañana estuvieron divinos como siempre. El consejo apenas discutió sobre el presupuesto de renovación del parque; estoy convencida de que tu repostería tiene propiedades mágicas.

Fuerzo una sonrisa, agradecida de que nuestros reemplazos de emergencia pasaran la prueba. —Me alegra que fueran un éxito, alcaldesa Porter.

—Más que un éxito —me asegura, inclinándose conspirativamente—. Ahora, preséntame adecuadamente a tu apuesto ayudante. Todo el pueblo está comentando sobre vuestro baile de anoche.

Mis mejillas se calientan mientras miro hacia James, que está organizando una bandeja

fresca de galletas en la vitrina cercana. Por la ligera tensión en sus hombros, puedo decir que ha oído cada palabra.

—Alcaldesa Porter, este es James Sullivan —digo, manteniendo mi voz profesionalmente neutral—. Es el crítico gastronómico que mencioné, está aquí para observar la panadería para su artículo.

—¿Solo para observar? —pregunta la alcaldesa Porter con una sonrisa cómplice, extendiendo su mano hacia James—. No es lo que parecía en el festival, joven.

James se endereza, estrechando su mano con una sonrisa educada que no llega del todo a sus ojos. —Es un placer conocerla, alcaldesa. Me alegro de que haya disfrutado los pasteles esta mañana.

—Oh, siempre disfruto la repostería de Tessa —dice, estudiándolo con agudo interés—. Lo que me causa más curiosidad es qué piensas de nuestra Tessa.

Quiero que el suelo se abra y me trague por completo. Las tendencias casamenteras de la alcaldesa son legendarias en Evergreen Falls, pero nunca esperé ser la receptora.

—La alcaldesa Porter tiene una reunión del ayuntamiento a la que asistir —interrumpo rápidamente, lanzándole una mirada suplicante—. ¿Su habitual pastel de café para llevar?

Ella se ríe, agitando una mano desestimando. —Bien, bien. Puedo captar una indirecta —baja la voz, aunque no lo suficiente—. Pero todos estamos apoyándolos. Ya era hora de que Tessa encontrara a alguien que apreciara tanto a ella como a su repostería.

La mirada de James se dirige a la mía, algo ilegible en su expresión. Me ocupo de empaquetar el pastel de café de la alcaldesa, mortificada por su entrometimiento pero también dolorosamente consciente de cómo debe sonar para James, como si todo el pueblo ya estuviera planeando nuestro futuro juntos.

Después de que la alcaldesa Porter finalmente se va, entre más miradas conocedoras e indirectas no tan sutiles, un silencio incómodo cae entre nosotros en el mostrador.

—Pueblos pequeños —digo con forzada ligereza, reorganizando la bandeja de exhibición que no necesita reorganización—. Todo el mundo cree que conoce tus asuntos.

—¿Es eso lo que soy? —pregunta James en voz baja—. ¿Tu asunto?

La pregunta me toma por sorpresa, y miro hacia arriba para encontrarlo observándome con una intensidad que hace que mi corazón se detenga momentáneamente.

—No quise decir...

—Lo sé —sacude ligeramente la cabeza—. Olvida que pregunté.

Durante una breve pausa, James se acerca a mí en la caja registradora, su cuaderno en mano. —Pensé que podríamos discutir la técnica de masa madre esta tarde. Mencionaste mostrarme tu enfoque para los patrones de marcado.

La simple solicitud —profesional, razonable— hace que mi pecho se apriete. Ayer, la perspectiva de compartir más de mis técnicas con él me había llenado de anticipación. Hoy, se siente como una amenaza a las paredes que estoy desesperadamente tratando de reconstruir.

—Creo que ya hemos cubierto la mayoría de las técnicas esenciales —digo, enfocándome intensamente en reorganizar el cajón de efectivo que no necesita reorganización—. Tal vez deberíamos usar el tiempo para compilar tus notas. Para tu artículo.

Por el rabillo del ojo, veo que su postura se endurece ligeramente. —Si eso es lo que prefieres.

—Tiene más sentido —continúo, las palabras saliendo con forzada naturalidad—. Te irás en dos días, después de todo. Deberíamos asegurarnos de que tengas todo lo que necesitas para tu artículo.

El recordatorio de su inminente partida cuelga entre nosotros como una presencia física. James me estudia por un largo momento, sus ojos azules buscando en mi rostro respuestas que no estoy dispuesta a dar. Noto el ligero surco entre sus cejas, la forma en que sus dedos se aprietan casi imperceptiblemente alrededor de su cuaderno —pequeños signos de un dolor más profundo del que revela su expresión compuesta.

—Por supuesto —dice finalmente, su voz cuidadosamente neutral—. Eficiencia profesional por encima de todo.

Asiento, ignorando la punzada en mi pecho ante su tono formal. Esto es lo mejor. Lo que fuera que estaba construyéndose entre nosotros —la risa compartida, el baile, los momentos de vulnerabilidad inesperada— siempre fue temporal. Un romance de festival condenado a terminar cuando él regrese a su vida real, dejándome con nada más que recuerdos y una reseña que aún podría hacer o deshacer mi panadería.

—Iba a sugerir que tomáramos un descanso para tomar café más tarde —dice, su tono deliberadamente casual—. Para discutir algunos pensamientos finales para el artículo. Quizás en ese café al otro lado de la calle que mencionaste que tiene un espresso decente.

Un descanso para tomar café. Solo nosotros dos. Lejos de la panadería y sus constantes exigencias. El pensamiento envía un peligroso revoloteo a través de mi estómago que inmediatamente suprimo.

—No creo que pueda dedicar el tiempo hoy —digo, sin encontrar del todo sus ojos—. El error con los pasteles de almendra nos retrasó, y necesito preparar los horneados para mañana.

Es una excusa débil, y por el ligero entrecerrar de sus ojos, James lo sabe. Observo cómo toma una respiración lenta, sus dedos flexionándose una vez antes de relajarse: una respuesta controlada a lo que debe ser frustración o decepción.

—En otra ocasión, quizás —dice, su voz tan cuidadosamente neutral que el esfuerzo es palpable.

—Quizás —repito, aunque ambos sabemos que no habrá otra ocasión. En dos días, se habrá ido, y este extraño interludio —este breve período donde una panadera alegre y un crítico malhumorado casi encontraron algo inesperado— no será nada más que una historia para que Evergreen Falls comente.

Mientras se aleja, regresando a la cocina con hombros rectos y pasos medidos, siento que algo en mi pecho se agrieta ligeramente. Esta es la elección correcta, me recuerdo. La elección segura. La elección que protege mi panadería, mi corazón, todo por lo que he trabajado tan duro para construir.

Entonces, ¿por qué se siente como si estuviera cometiendo el mayor error de mi vida?

Me ocupo con la vitrina, reorganizando pasteles que no necesitan reorganización, demasiado consciente de James moviéndose por la cocina detrás de mí. Cada paso lejos de él se siente como caminar contra una poderosa corriente, cada instinto instándome a volver, a explicar, a tomar el riesgo.

Pero he tomado ese riesgo antes. He confiado en un hombre con mi corazón, mis recetas, mi futuro, y terminé sin nada más que un compromiso roto y un legado familiar robado. Construí Sweet Beginnings desde esas cenizas, creando algo que es enteramente mío, algo que nadie puede quitarme.

No importa cómo James Sullivan hace que mi corazón se acelere cuando me mira. No importa lo correcto que se sintió bailar en sus brazos bajo las luces del festival. No importa cuánto quiero creer que tal vez esta vez podría ser diferente.

Algunos riesgos son demasiado grandes para tomarlos dos veces.

Capítulo 13

James

El sol apenas ha cruzado el horizonte, bañando la panadería con una suave luz dorada mientras saco otra bandeja de hogazas de masa madre del horno. Cuatro días trabajando junto a Tessa me han dado una creciente apreciación por el ritmo de este espacio: la forma en que el aire cambia de fresco y con aroma a levadura por la mañana temprano a cálido y con toques dulces al mediodía. He aprendido el sutil crujido que indica un desarrollo perfecto de la corteza, el color exacto de la pastelería correctamente caramelizada, la danza íntima de los tiempos que mantiene todo fluyendo desde la batidora hasta el horno y la rejilla de enfriamiento sin interrupción.

Pero esta mañana, esa danza está fuera de ritmo. La armonía que se había estado desarrollando entre nosotros se ha fracturado, reemplazada por un silencio tenso y una distancia cuidadosa.

Observo a Tessa por el rabillo del ojo mientras amasa agresivamente una tanda de brioche, sus movimientos más bruscos de lo habitual, sus hombros tensos bajo su delantal empolvado de harina. Desde la confusión de la harina ayer, se ha retraído más con cada hora que pasa, construyendo muros entre nosotros que no sé cómo escalar.

—Estaba pensando —digo, rompiendo el silencio que se ha extendido incómodamente entre nosotros toda la mañana—, que podrías considerar codificar con colores las tapas de los contenedores además de los contenedores mismos.

Ella levanta la mirada, con un mechón de cabello cobrizo cayendo sobre su frente. —¿Qué?

—Para el almacenamiento de la harina —aclaro, colocando el pan en la rejilla de enfriamiento con precisión metódica, mis dedos permaneciendo más tiempo del necesario para asegurar una colocación perfecta—. Si tanto el contenedor como la tapa estuvieran codificados por color, sería más difícil intercambiarlos accidentalmente cuando estás reorganizando.

Sus manos se detienen en la masa por una fracción de segundo antes de reanudar su movimiento rítmico. —Mi sistema ha funcionado perfectamente bien durante cinco años.

—Por supuesto —digo con cuidado, mis hombros tensándose defensivamente aunque intento mantener un tono neutral—. Solo estoy sugiriendo un pequeño refinamiento que podría evitar que la situación de ayer vuelva a ocurrir.

La mandíbula de Tessa se tensa casi imperceptiblemente. —No habrá una recurrencia. Lo de ayer fue una anomalía.

Asiento, reconociendo el borde defensivo en su voz. —Todos cometemos errores ocasionales, Tessa. Incluso los maestros panaderos. Eso no disminuye tu habilidad o compromiso.

—No necesito tópicos, James. —Forma una bola apretada con el brioche con más fuerza de la que requiere la delicada masa—. Y ciertamente no necesito que alguien que ha pasado cuatro días en mi panadería me diga cómo mejorar sistemas que he desarrollado durante años.

Sus palabras caen como un golpe físico, tanto más doloroso por lo inesperado. Hace apenas dos noches en el festival, ella se balanceaba en mis brazos, mirándome con calidez y algo que se sentía peligrosamente como posibilidad. Ahora apenas puede mirarme a los ojos. Mis dedos

tamborilean inquietos contra el mostrador mientras lucho por entender el cambio.

—No estaba criticando —digo, manteniendo mi voz uniforme a pesar de la opresión en mi pecho—. Simplemente ofreciendo una sugerencia práctica basada en la observación.

—Bueno, tal vez no quiero tus observaciones. —Coloca el brioche en una canasta de fermentación con una finalidad que desalienta más conversación—. Ni tus sugerencias. Ni tus... críticas.

La última palabra lleva un peso que deja claro que ya no estamos hablando de contenedores de harina. La observo moverse hacia el fregadero, lavándose las manos con los movimientos precisos y metódicos que caracterizan todo lo que hace. La luz temprana de la mañana captura su perfil, resaltando la determinación de su mandíbula, el ligero surco entre sus cejas.

—Te he molestado —observo en voz baja.

—No estoy molesta. —Se seca las manos con una minuciosidad innecesaria—. Estoy concentrada en el trabajo. Tenemos pedidos que completar.

—Tessa...

—Los daneses de arce y nuez pecana necesitan ser moldeados —interrumpe, sin mirarme—. Si pudieras encargarte de eso mientras empiezo los cruasanes de chocolate, nos mantendremos en el horario.

Se da vuelta antes de que pueda responder, terminando efectivamente la conversación. Me muevo hacia la estación de trabajo que ha indicado, mis manos automáticamente asumiendo la tarea mientras mi mente intenta entender lo que está sucediendo entre nosotros.

Quiero creer que su retraimiento es únicamente por la confusión de la harina, una vergüenza profesional que está luchando por superar. Pero hay algo en la cuidadosa distancia que está manteniendo, la forma en que se estremece ligeramente cuando nuestros caminos se cruzan en la estrecha cocina, que sugiere un cambio más profundo. Su retirada comenzó no con el incidente de la harina, sino después de nuestro baile en el festival, después de ese momento cuando algo eléctrico pasó entre nosotros bajo las estrellas. Como si no solo se estuviera alejando del error de ayer, sino de mí. De lo que sea que ha estado construyéndose entre nosotros desde ese primer beso impulsivo, empolvado de harina.

La realización deja un vacío inesperado en mi pecho. Mis dedos vacilan sobre la masa de hojaldre, y tengo que volver a concentrarme conscientemente. ¿Cuándo comenzó su opinión sobre mí a importarme tanto? ¿Cuándo comenzó la idea de su alejamiento a sentirse como una pérdida personal en lugar de un desafío profesional?

A media mañana, la atmósfera tensa solo se ha intensificado. Lily se mueve entre nosotros como un pájaro nervioso, claramente percibiendo la tensión pero insegura de cómo navegar en ella. Tessa se ha retraído aún más en una eficiencia brusca, hablándome solo cuando es absolutamente necesario, su calidez habitual reemplazada por una cortesía profesional que se siente peor que la ira abierta.

Estoy organizando una exposición de tartas de limón en el mostrador frontal cuando la campana sobre la puerta suena. Levanto la mirada para ver a Zoe Hayes entrando en la panadería, su cabello castaño rojizo recogido en un elegante moño, su expresión iluminándose cuando me ve.

—¡James! Justo el crítico que esperaba ver —dice, acercándose al mostrador con el paso confiado de alguien que sabe exactamente lo que quiere—. ¿Está Tessa por aquí?

—En la parte de atrás —respondo, señalando hacia la cocina. Mi mano cae torpemente a mi lado, jugueteando con una servilleta del mostrador—. ¿Puedo ayudarte con algo?

Ella me estudia por un momento, su mirada más evaluadora de lo que sugeriría su tono

alegre. —Tal vez. Puedes decirme por qué la temperatura aquí ha bajado unos veinte grados desde ayer.

Parpadeo, sorprendido por su franqueza. —No estoy seguro de a qué te refieres.

—Claro que lo sabes. —Se apoya contra el mostrador, bajando ligeramente la voz—. Ayer en el festival, ustedes dos estaban bailando como algo sacado de una novela romántica. Hoy, estás tan rígido que me preocupa que puedas romperte por la mitad. —Inclina la cabeza, entrecerrando los ojos—. ¿Qué pasó?

—No pasó nada —digo, quizás demasiado rápido. Enderezo mi corbata ya inmaculada, un gesto nervioso que pensé que había abandonado hace años—. Simplemente estamos concentrados en el trabajo hoy.

—Mmm-hmm. —Su murmullo escéptico deja claro que no me cree ni por un segundo—. ¿Y supongo que por eso Tessa casi le arrancó la cabeza al pobre Frank esta mañana cuando pidió una servilleta extra? ¿Porque está "concentrada en el trabajo"?

Antes de que pueda formular una respuesta, Tessa emerge de la cocina, llevando una bandeja de scones recién horneados. Se detiene en seco cuando ve a Zoe, su expresión cambiando a algo cuidadosamente neutral.

—Zoe. No sabía que vendrías hoy.

—Aparentemente debería haber venido ayer —responde Zoe, su tono ligero pero sus ojos agudos mientras se mueven entre Tessa y yo—. ¿Cuándo se reubicó el Polo Norte en Sweet Beginnings?

Tessa coloca la bandeja con movimientos precisos. —No sé de qué estás hablando.

—Por supuesto que no lo sabes. —Zoe parece completamente no convencida—. Bueno, ya que ambos están decididos a fingir que todo está bien cuando claramente no lo está, tengo una propuesta que podría ayudar.

—Estamos muy ocupados hoy —dice Tessa rápidamente—. Los pedidos del festival de la cosecha...

—Estarán listos a la hora de cierre —interrumpe Zoe suavemente—. Por eso ambos van a venir a cenar a nuestra casa esta noche.

Siento que Tessa se tensa a mi lado, aunque no me mira. —¿Esta noche?

—A las siete en punto. Nada elegante, solo una buena comida con amigos. —La sonrisa de Zoe es dulce pero decidida—. Ryan está asando filetes, y ya he abierto una botella de ese Cabernet que te encanta para que respire.

—No creo... —comienza Tessa.

—En realidad no fue una petición —interrumpe Zoe, su determinación de casamentera ahora completamente evidente—. Considéralo una citación oficial de tu mejor amiga. Ambos —añade, mirándome significativamente.

Me aclaro la garganta, atrapado en una trampa social de la que no veo una salida elegante. El calor sube por la parte posterior de mi cuello cuando me doy cuenta de la naturaleza transparente de la invitación de Zoe. —Es muy amable, pero no quisiera entrometerme en...

—No te estarías entrometiendo. Serías nuestro invitado. Ryan específicamente me pidió que te extendiera la invitación también. —La expresión de Zoe se suaviza ligeramente—. Disfrutó hablar contigo en la cervecería la otra noche.

La cabeza de Tessa gira hacia mí. —¿Fuiste a la cervecería?

—Brevemente. Después de nuestro primer día trabajando juntos —admito, observando cómo su expresión cambia de sorpresa a algo más reservado.

—Entonces está decidido —dice Zoe antes de que cualquiera de nosotros pueda protestar

más—. A las siete en punto. Te enviaré la dirección por mensaje, James. —Se vuelve hacia Tessa—. Y sé que traerás postre, pero por favor, nada complicado. Esta es una cena informal entre amigos, no una competencia de repostería.

Con eso, sale de la panadería, dejando un silencio incómodo a su paso. Tessa se ocupa reacomodando los scones, aunque ya están perfectamente posicionados.

—No tenemos que ir —digo con cuidado—. Si prefieres no hacerlo.

Ella levanta la mirada brevemente, su expresión ilegible. —Decirle no a Zoe cuando está en modo casamentera es como tratar de detener un tren de carga con una pluma. Aprendí esa lección hace años.

—¿Modo casamentera? —repito, aunque había sospechado tanto de la determinada intervención de Zoe.

Las mejillas de Tessa se colorean ligeramente. —No es nada. A veces se le meten estas ideas en la cabeza. Solo... ignóralo.

—¿Y si no quiero ignorarlo? —Las palabras se me escapan antes de que pueda reconsiderarlas. Mi pulso se acelera cuando me doy cuenta de las implicaciones de lo que acabo de decir.

Sus ojos se encuentran con los míos por primera vez en toda la mañana, algo vulnerable destellando en sus profundidades color miel antes de apartar la mirada. Por un momento, veo no solo vergüenza por un error profesional, sino miedo genuino, como si la conexión entre nosotros la asustara mucho más que cualquier contratiempo de panadería.

—Deberíamos volver al trabajo —dice suavemente, con un ligero quiebre en su voz—. Los daneses de arce necesitan ser empaquetados para entrega.

Pasa junto a mí, con cuidado de no rozar nuestros brazos, y la sensación de vacío en mi pecho se expande. Hace cuatro días, estaba seguro de que Tessa Chen era simplemente un sujeto para mi reseña, una panadera obstinada y luminosa cuyos pasteles eran demasiado dulces y cuyo negocio requería crítica objetiva. Ahora, viéndola retirarse tanto física como emocionalmente, me doy cuenta de cuán drásticamente ha cambiado mi perspectiva.

Ya no estoy simplemente observando Sweet Beginnings. Estoy involucrado en ello, en ella, de una manera que va mucho más allá del deber profesional. La idea es tan aterradora como estimulante, y me pregunto si esa misma contradicción es lo que la está alejando.

El sol de la tarde se inclina a través de las ventanas de la panadería, proyectando largos rectángulos dorados sobre el suelo de madera mientras ayudo a Lily a empaquetar los últimos pedidos especiales del día. Tessa desapareció en su pequeña oficina hace veinte minutos para hacer algunas llamadas, dejándonos a Lily y a mí para manejar las tareas de cierre en una delegación poco característica.

—¿Está todo bien? —pregunta Lily en voz baja mientras ata una cinta azul alrededor de una caja de panadería—. Entre tú y Tessa, quiero decir.

Hago una pausa en mi etiquetado de otro paquete. —Todo está bien. ¿Por qué preguntas?

Lily me dirige una mirada que sugiere que no estoy engañando a nadie. —Porque ayer ustedes dos prácticamente terminaban las frases del otro, y hoy son como extraños que accidentalmente quedaron encerrados en la misma habitación. —Se encoge de hombros—. Además, Tessa horneó por estrés tres lotes extra de galletas de mantequilla durante su hora de almuerzo. Solo hace eso cuando algo realmente le molesta.

Dejo mi bolígrafo, considerando cómo responder. —Estuvo el problema con los pasteles de almendra de la alcaldesa anteriormente. Tal vez todavía esté preocupada por eso.

—Tal vez —dice Lily, claramente no convencida—. O tal vez tiene algo que ver con el

hecho de que empezó a actuar raro justo después del festival, donde todo el pueblo los vio bailando como algo de una película. —Ata otra cinta con un floreo—. Solo digo.

Mis dedos se aprietan alrededor del bolígrafo que he vuelto a coger, la carcasa de plástico crujiendo ligeramente bajo la presión. ¿Es realmente tan obvio para todos menos para mí? ¿Tessa se ha estado alejando no por vergüenza profesional, sino por lo que sucedió entre nosotros en el festival, por la posibilidad de algo más íntimo que una relación profesional?

Antes de que pueda formular una respuesta, el sonido de la voz de Tessa se filtra desde la puerta parcialmente abierta de la oficina. Está hablando en voz baja, pero en el silencio de la panadería casi vacía, sus palabras se escuchan.

—Lo sé, N ă inai. Sí, lo enviaré el viernes como siempre... No, el negocio va bien. El festival fue muy exitoso. —Una pausa—. Por supuesto que me estoy cuidando. Me conoces, siempre sensata.

Hay una calidez en su voz que no he escuchado en todo el día, un afecto gentil que hace que algo en mi pecho se retuerza.

—Pero el tratamiento está ayudando, ¿verdad? El Dr. Chen dijo que los últimos resultados eran prometedores... —Otra pausa, más larga esta vez—. Entiendo. Sí, sé que estas cosas llevan tiempo. Solo... desearía poder hacer más.

Su voz se quiebra ligeramente en las últimas palabras, y me encuentro moviéndome más cerca de la puerta sin pensamiento consciente, atraído por la vulnerabilidad en su tono. Mis pasos son silenciosos sobre el suelo de madera, mi respiración contenida como si cualquier sonido pudiera romper este momento desprotegido.

—No, no hay recetas nuevas esta semana. He estado... ocupada. Hay un crítico gastronómico aquí, en realidad. Evaluando la panadería. —Una suave risa—. Sí, exactamente como esa reseña en el San Francisco Chronicle que siempre guardabas. Bueno, esperemos. Su primera impresión no fue exactamente brillante.

Me estremezco, recordando la tibia reseña del blog que publiqué después de mi visita inicial. Qué simplista parece esa evaluación ahora, después de ver el corazón y la historia detrás de Sweet Beginnings. Mi estómago se contrae con algo parecido a la vergüenza cuando me doy cuenta de lo cerca que estuve de descartar el trabajo de Tessa sin entender su verdadero significado.

—Estoy siendo cuidadosa, N ă inai. Lo prometo. —La voz de Tessa se suaviza aún más—. Yo también te extraño. Mucho. Dile a la tía Lin que envío saludos, y volveré a llamar el domingo. W ǒ ài n ǐ .

Retrocedo rápidamente cuando escucho el chirrido de su silla, moviéndome hacia el mostrador donde Lily está terminando el empaquetado. Un momento después, Tessa emerge de la oficina, su expresión compuesta pero sus ojos sospechosamente brillantes.

—¿Todo bien? —pregunto, tratando de sonar casual.

Ella asiente, metiendo un mechón de cabello detrás de su oreja. —Bien. Solo estaba comunicándome con mi abuela.

—¿En California, verdad? —digo, recordando lo que Ryan había mencionado en la cervecería.

Algo destella en su rostro, sorpresa, quizás, de que sepa este detalle de su vida. —Sí. Ahora vive con mi tía. El clima más seco es mejor para su artritis.

Quiero preguntar más, sobre el tratamiento de su abuela, sobre por qué Tessa sonaba tan preocupada, sobre la tensión financiera que Ryan insinuó. Pero la forma cautelosa en que me está mirando deja claro que esas preguntas no serían bienvenidas. En lugar de eso, me encuentro

jugueteando con la etiqueta en la caja más cercana, alisando una esquina ya perfecta.

—He terminado de etiquetar los pedidos del festival —digo en su lugar, señalando la pila de cajas—. Lily me ha estado mostrando tu sistema para seguir las solicitudes especiales.

—Gracias. —Mira el reloj—. Deberíamos poder cerrar a tiempo hoy.

La despedida implícita es clara. En unas horas, estaremos en casa de Zoe y Ryan para cenar, una obligación social que ninguno de los dos parece particularmente ansioso por cumplir. Debería irme ahora, volver a la posada para prepararme, darle a Tessa el espacio que parece necesitar tan desesperadamente.

En cambio, me encuentro diciendo: —Podría quedarme y ayudar con los horneados finales para mañana. Podría ahorrarte algo de tiempo esta noche antes de la cena.

Por un momento, algo como anhelo destella en sus ojos, un vistazo de la conexión que habíamos estado construyendo antes de la confusión de la harina ayer, antes de que nuestro baile en el festival la hiciera retirarse aún más. Luego desaparece, reemplazado por esa cuidadosa distancia nuevamente.

—Eso no es necesario —dice, volviéndose para ajustar una exhibición que no necesita ajustarse—. Puedo manejar la preparación yo misma.

—Sé que puedes —digo en voz baja, dando un paso hacia ella antes de detenerme—. Eres más que capaz. Pero a veces es agradable tener ayuda, incluso cuando no la necesitas estrictamente.

Ella se queda quieta, de espaldas a mí, sus manos descansando en el borde de la vitrina. Por un largo momento, no habla, y me pregunto si me he excedido, empujado demasiado contra los límites que claramente está tratando de establecer entre nosotros.

—Me las he arreglado por mi cuenta durante mucho tiempo —dice finalmente, su voz tan suave que casi la pierdo—. Es... más seguro de esa manera.

La admisión, por oblicua que sea, se siente como una llave girando en una cerradura, ofreciendo un vistazo de por qué podría estar alejándose. No solo por vergüenza por un simple error, sino por algo más profundo, más doloroso. Algo que la hace ver la conexión como una amenaza en lugar de un consuelo. El baile, la creciente intimidad entre nosotros: no es el incidente de la harina lo que teme, sino la vulnerabilidad que viene con permitir que alguien más importe.

—Más seguro, quizás —reconozco, mi voz más áspera de lo habitual mientras una emoción inesperada aprieta mi garganta—. Pero, ¿es mejor?

Ella se vuelve entonces, encontrando mi mirada directamente por lo que se siente como la primera vez en horas. Hay una vulnerabilidad en su expresión que hace que mi pecho duela, junto con una cautela que me recuerda a un animal salvaje a punto de huir.

—A veces lo seguro es todo lo que podemos permitirnos ser —dice, y sé que ya no está hablando de la panadería.

Antes de que pueda responder, Lily aparece desde la trastienda, rompiendo el momento entre nosotros. —La entrega está aquí para el pedido especial de harina, Tessa. ¿Dónde quieres que lo pongan?

Tessa se endereza, su máscara profesional volviendo a su lugar. —Me encargaré. ¿Puedes terminar la configuración de la vitrina?

Ella pasa junto a mí sin decir una palabra, dejándome con la clara impresión de que estábamos al borde de algo importante, una conversación que podría haber cerrado la creciente distancia entre nosotros. Ahora esa oportunidad se ha escapado, al menos por el momento.

Recojo mi cuaderno y chaqueta, preparándome para irme. Al hacerlo, noto un pequeño

cuaderno en el mostrador cerca de la caja registradora, no mi cuaderno profesional, sino un diario desgastado encuadernado en cuero con un marcador de cinta descolorido. El libro de recetas de Tessa, lo más probable.

Por impulso, lo abro, diciéndome a mí mismo que solo tengo curiosidad por su sistema de notación. La página se abre en una receta manuscrita titulada "Pasteles de piña de N ă inai", las instrucciones meticulosamente detalladas en la pulcra caligrafía de Tessa. Al final de la página, una nota llama mi atención:

"Hecho con amor, no por aclamación. Recuerda por qué horneamos."

El simple recordatorio me impacta con una fuerza inesperada. Mis dedos trazan las palabras escritas a mano, sintiendo las ligeras hendiduras en el papel donde su pluma había presionado con firmeza. ¿Cuántas veces he evaluado la comida solamente por mérito técnico, olvidando el corazón y la historia detrás? ¿Con qué frecuencia he descartado como "sentimental" la misma emoción que da alma a platos como los de Tessa?

Cierro el cuaderno con cuidado, colocándolo exactamente donde lo encontré. Mientras me dirijo hacia la puerta, me doy cuenta de algo que debería haber sido obvio hace días: Tessa no se está alejando solo por vergüenza u orgullo profesional. Está protegiendo algo mucho más precioso: su corazón, su legado, todo lo que hace que Sweet Beginnings sea más que solo una panadería. La creciente conexión entre nosotros amenaza los cuidadosos muros emocionales que ha construido, tal vez porque tiene demasiado en juego (el cuidado de su abuela, su negocio, su sentido de seguridad) como para arriesgarlo en algo tan impredecible como los sentimientos.

Y si quiero entender su retirada, tener alguna esperanza de revertirla, necesito ver más allá de mi perspectiva crítica hacia la mujer vulnerable detrás. La mujer que envía dinero a su abuela todos los viernes. La mujer que hornea galletas de mantequilla por estrés cuando está preocupada. La mujer que bailó en mis brazos en el festival como si, solo por un momento, se permitiera creer en posibilidades más allá de la seguridad de su mundo cuidadosamente construido.

La cena en casa de Zoe y Ryan esta noche de repente se siente menos como una obligación y más como una oportunidad. Una oportunidad para ver a Tessa fuera de la panadería, para entender qué la está alejando, y quizás (si soy muy cuidadoso, muy afortunado) encontrar un camino de regreso a la conexión que ha estado creciendo entre nosotros.

Mientras salgo a la tarde de otoño, el aire fresco lleva el aroma de hojas caídas y humo de leña. Paso mis dedos por mi cabello, desarreglando su disposición habitualmente precisa, una manifestación física de cómo Tessa ha perturbado mi perspectiva cuidadosamente ordenada. Dos días más, y mi tarea en Evergreen Falls estará completa. Dos días más para entender a Tessa Chen, no solo como panadera, sino como la mujer compleja y fascinante que de alguna manera ha logrado espolvorear harina sobre mis defensas críticas cuidadosamente construidas y hacerme cuestionar todo lo que creía saber sobre lo que importa en la comida, en las reseñas, y quizás incluso en la vida misma.

Capítulo 14

Tessa

El sol de la tarde proyecta largas sombras por el suelo de la panadería mientras limpio los últimos mostradores. James se mueve silenciosamente al otro lado de la cocina, empaquetando la galette de manzana que he preparado para la cena de Zoe. Sus movimientos son precisos, cuidadosos, como todo lo demás en él. Hemos estado trabajando en este tenso silencio todo el día, orbitando el uno alrededor del otro como planetas cautelosos, procurando no colisionar.

—He usado la cinta que sugeriste —dice, mostrando el postre envuelto. El satén azul complementa perfectamente el papel kraft, dando a la humilde galette un aspecto rústico pero elegante.

—Se ve bien —respondo, con voz deliberadamente neutral. Tomo el paquete de sus manos y nuestros dedos se rozan brevemente en el intercambio. Incluso ese fugaz contacto me envía un escalofrío inoportuno por el brazo—. Gracias.

James se aclara la garganta.

—¿Deberíamos hablar sobre el transporte? Podría conducir yo, si prefieres.

La idea de quedar atrapada en un coche con James —solo nosotros dos, sin clientes ni tareas de horneado que nos distraigan— hace que mi pecho se tense de ansiedad.

—Te veré allí —digo rápidamente—. Necesito ir a casa a cambiarme primero.

Algo parpadea en su rostro —decepción, quizás, o resignación—. Por supuesto. Tiene más sentido.

Me ocupo recogiendo mis cosas, hiperconsciente de su presencia a solo unos metros. ¿Cómo se ha complicado todo tan rápidamente? Hace cuatro días, era solo el crítico malhumorado cuya reseña necesitaba mejorar. Ahora es... ¿qué? ¿El hombre que me hizo reír durante una guerra de harina? ¿Que me sostuvo cerca mientras bailábamos bajo las luces del festival? ¿Que me miró con esos intensos ojos azules como si fuera algo precioso?

El pensamiento hace que mi estómago se retuerza con una nauseabunda mezcla de anhelo y miedo. No puedo permitirme esta distracción, esta vulnerabilidad, este riesgo. No con la reputación de mi panadería en juego. No con las facturas médicas de mi abuela dependiendo del éxito de Sweet Beginnings. No con el recuerdo de la traición de Daniel todavía como una herida en carne viva.

—¿A qué hora debería llegar? —pregunta James, interrumpiendo mis pensamientos en espiral.

—A las siete —respondo, sin encontrarme del todo con sus ojos—. Zoe dijo a las siete.

Asiente, con expresión ilegible.

—Te veré entonces.

Mientras camina hacia la puerta, con los hombros rectos y pasos medidos, siento una punzada de algo peligrosamente cercano al arrepentimiento. Casi lo llamo de vuelta, casi intento explicarle el caos de emociones que me mantiene a distancia.

En cambio, lo observo marcharse e intento ignorar el sentimiento de vacío que se expande en mi pecho cuando la puerta se cierra tras él.

Mis manos agarran el volante con demasiada fuerza mientras me detengo en el camino de entrada de Zoe y Ryan. Su casa de estilo artesanal está cálidamente iluminada contra la oscuridad temprana de la noche, la luz dorada derramándose desde las ventanas hacia el césped perfectamente cuidado. Puedo ver siluetas moviéndose dentro —la cena ya en progreso.

Compruebo mi reflejo en el espejo retrovisor, alisando mi cabello cobrizo, que he dejado suelto por una vez en lugar de mi habitual moño práctico. El vestido de punto verde oscuro que elegí es más elegante que mis habituales jeans y camiseta, pero no tan arreglado como para que parezca que me estoy esforzando demasiado. Lo cual no estoy haciendo. Definitivamente no.

La galette reposa en el asiento del copiloto, cuidadosamente envuelta y con un aspecto engañosamente simple. Pasé demasiado tiempo en ella, estirando la masa hasta un grosor perfecto, disponiendo las rodajas de manzana en un patrón preciso, consiguiendo la caramelización exacta. Todo mientras me decía a mí misma que no estaba intentando impresionar a nadie.

Otro coche se detiene detrás de mí, los faros iluminando momentáneamente mi interior. No necesito mirar para saber que es James. Mi pulso se acelera traicioneramente mientras recojo la galette y mi bolso, preparándome para la noche que me espera.

—Tessa.

Su voz me alcanza mientras salgo de mi coche. Se acerca desde su vehículo de alquiler, viéndose diferente a como lo he visto nunca. Ha desaparecido la camisa abotonada y el blazer, reemplazados por un suéter gris carbón que hace que sus ojos parezcan aún más azules, y unos jeans oscuros que le quedan perfectamente. De alguna manera, parece más joven. Menos el crítico severo, más el hombre que una vez pasó veranos infantiles moldeando masa en la panadería de su abuelo.

—Hola —digo, apuntando a un tono casual y fallando por completo—. Bonito suéter.

—Gracias —baja la mirada, como sorprendido por el cumplido—. Fue sugerencia de Ryan, en realidad. Dijo que la cena en su casa siempre es informal.

La idea de James y Ryan discutiendo opciones de vestuario hace que algo se retuerza en mi pecho. Se están haciendo amigos. Lo cual no debería importar, especialmente porque yo soy quien ha estado alejando a James. Pero de alguna manera, importa.

—¿Vamos? —James hace un gesto hacia la casa, y noto que lleva una botella de vino.

Asiento, incapaz de encontrar palabras que no se sientan cargadas con todo lo que intento no sentir. Caminamos juntos por el sendero, lo suficientemente cerca como para que pueda oler su colonia —algo sutil y amaderado que me hace querer acercarme más, que es precisamente por lo que mantengo unos quince centímetros extra de distancia entre nosotros.

La puerta se abre de golpe antes de que podamos llamar, revelando a Zoe en un vestido cruzado color borgoña, con una sonrisa amplia y conocedora.

—¡Estáis aquí! ¡Los dos! ¡Al mismo tiempo! —su deleite es tan transparente que quiero hundirme a través de las tablas del porche—. ¡Qué conveniente!

—Simplemente hemos llegado simultáneamente —digo, lanzándole una mirada de advertencia que ella ignora alegremente.

—Por supuesto que sí —nos hace entrar, tomando la galette de mis manos—. James, te ves absolutamente apuesto fuera de tu uniforme de crítico. ¿Verdad, Tess?

Podría estrangularla.

—El vino necesita respirar —digo en cambio, señalando con la cabeza la botella en la mano de James.

La cena progresa con una lentitud agónica. La comida está deliciosa —los filetes a la parrilla

de Ryan están perfectamente en su punto, y las verduras asadas de Zoe con hierbas de su jardín son un complemento sabroso. Pero cada bocado se me atasca en la garganta mientras la conversación vuelve repetidamente a James y a mí, nuestra "química obvia" y preguntas apenas veladas sobre hacia dónde se dirige nuestra relación.

Entre preguntas sobre nuestro baile en el festival y miradas cómplices intercambiadas a través de la mesa, me siento cada vez más acorralada. James está sentado a mi lado, nuestras sillas posicionadas ligeramente separadas de las otras en lo que parece el intento nada sutil de Zoe por crear un ambiente romántico. Cada vez que nuestros brazos casi se rozan, me alejo, ignorando el dolor que parpadea en su rostro cuando lo hago.

—Entonces, James —dice Ryan mientras terminamos el plato principal—, tu tiempo en Sweet Beginnings está por terminar. ¿Cuál es tu evaluación profesional ahora que has visto entre bastidores?

La pregunta cae en el centro de la mesa como una granada con la espoleta retirada. Me tenso, preparándome para la crítica que he estado temiendo desde su primera reseña tibia. El rostro de mi abuela destella en mi mente —su orgullo cuando abrí la panadería, su miedo cuando las facturas médicas comenzaron a acumularse. Todo lo que he construido podría ser desmantelado por sus palabras.

James deja su tenedor, considerando su respuesta.

—Mi perspectiva ciertamente ha evolucionado —dice cuidadosamente—. La panadería de Tessa encarna algo que había perdido de vista en mis reseñas: la importancia de la conexión, la tradición y el corazón en la comida.

Mi cabeza se levanta bruscamente por la sorpresa. No es la crítica analítica que esperaba.

—Eso suena sospechosamente como un elogio del notoriamente crítico James Sullivan —observa Marcus con una sonrisa.

Un fantasma de sonrisa toca los labios de James.

—Quizás trabajar en Sweet Beginnings ha... suavizado mi enfoque.

—O tal vez la panadera ha suavizado al crítico —sugiere Dave, moviendo las cejas.

Miro fijamente mi copa de vino, incómoda con la insinuación pero también innegablemente afectada por las palabras de James. ¿Realmente ha cambiado su perspectiva? ¿O esto es solo una conversación educada durante la cena? La voz de Daniel susurra en mi memoria: "Las recetas de tu abuela son encantadoras, pero con mi formación, puedo elevarlas a algo verdaderamente especial". El familiar dolor de la traición palpita bajo mis costillas.

—Siempre he creído en la crítica honesta —continúa James—. Pero estoy empezando a entender que hay muchas formas de excelencia en el mundo culinario, no solo la perfección técnica. Sweet Beginnings tiene sus propias fortalezas únicas.

—¿Y debilidades? —La pregunta se escapa antes de que pueda detenerla, mi voz más afilada de lo que pretendía.

James se vuelve hacia mí, sus ojos azules serios.

—Cada establecimiento tiene áreas que podrían refinarse, incluido Sweet Beginnings. Pero eso no disminuye su valor fundamental.

—¿Y qué áreas crees que necesitan "refinamiento" en mi panadería? —insisto, necesitando repentinamente saber exactamente dónde me sitúo con él profesionalmente.

Un destello de incertidumbre cruza su rostro al registrar mi tono. La mesa se ha quedado en silencio, la agradable conversación de la cena evaporándose en la repentina tensión.

—Creo que hay algunos procesos que podrían optimizarse para mayor eficiencia —dice cuidadosamente—. Y quizás algunos de los perfiles de sabor podrían estar más equilibrados.

Pero estos son ajustes menores que podrían ayudar a elevar lo que ya es un excelente trabajo.

—Elevar —repito, la palabra clavándose como una espina. Es exactamente lo que Daniel solía decir sobre las recetas de mi abuela —cómo podía "elevarlas" para su sofisticada clientela de Boston. Qué ingenua fui entonces, creyendo sus promesas mientras él silenciosamente robaba sus recetas y técnicas para su propio restaurante, dejándome atrás cuando surgió una mejor oportunidad.

—Sí —continúa James, aparentemente sin detectar el peligro—. Con algunos refinamientos técnicos, creo que Sweet Beginnings podría desarrollar una reputación más allá de Evergreen Falls. Tu talento merece una audiencia más amplia.

Las palabras me golpean como un golpe físico. A pesar de todo lo que hemos compartido —la guerra de harina, el baile, las confidencias silenciosas en mi oficina— todavía ve mi panadería como algo para ser arreglado, mejorado, cambiado para cumplir con sus estándares críticos. Igual que Daniel.

—No necesito tu ayuda para "desarrollar una reputación" —digo, con voz tensa—. Sweet Beginnings es exactamente lo que debe ser.

James parpadea, claramente desconcertado por mi reacción. Su postura se endurece, los hombros se cuadran como si se preparara para la confrontación.

—No quise sugerir lo contrario. Simplemente estaba ofreciendo una observación profesional...

—Que no pedí —el dolor se calcifica en ira, afilada y defensiva—. No todo necesita ser criticado y mejorado, James.

—Creo que lo que James quiere decir —interviene Zoe, tratando de suavizar las aguas repentinamente turbulentas—, es que está impresionado con tu trabajo y ve potencial para un éxito aún mayor.

—Sé exactamente lo que quiere decir —dejo mi servilleta, de repente necesitando aire—. Disculpadme un momento.

Me aparto de la mesa y me dirijo al porche trasero, ignorando las miradas preocupadas intercambiadas a mis espaldas. El aire fresco de la noche golpea mi rostro sonrojado mientras salgo, apoyándome en la barandilla y respirando profundamente.

¿Qué esperaba? Es un crítico. La evaluación es lo que hace. El hecho de que me permitiera esperar algo diferente —creer que tal vez veía valor en Sweet Beginnings exactamente como es — me hace sentir ingenua y vulnerable de nuevo.

La puerta se abre detrás de mí, y no necesito girarme para saber que es James. Su presencia se ha vuelto demasiado familiar en solo unos pocos días.

—Tessa —dice, con voz cuidadosa—. Parece que te he molestado, aunque esa no era mi intención.

Mantengo mi espalda hacia él, mirando fijamente al oscuro jardín.

—Nunca lo es, ¿verdad? Solo estás ofreciendo "observaciones profesionales". Solo intentando "elevar" mi trabajo.

Se mueve para pararse a mi lado, manteniendo una distancia respetuosa. Su mandíbula está tensa, un músculo palpitando allí que he llegado a reconocer como señal de su propia emoción contenida.

—Me disculpo si mi elección de palabras fue pobre. No tengo más que respeto por lo que has creado en Sweet Beginnings.

—Respeto —repito, la palabra hueca—. ¿Es por eso que tu primera reseña calificó mis rollos de canela como "excesivamente dulces" y mi enfoque como "priorizando agradar a las

masas sobre el refinamiento"?

—Eso fue antes de entender el corazón detrás de tu panadería —dice en voz baja—. Antes de conocerte.

Me giro para enfrentarlo entonces, con ira y dolor burbujeando como una olla desbordada.

—¿Y ahora que me "conoces" —después de cinco días enteros— crees que entiendes lo que Sweet Beginnings necesita mejor que yo? ¿Después de cinco años construyéndola desde cero?

La confusión cruza su rostro, su ceño frunciéndose profundamente.

—No es lo que he dicho.

—Es lo que has insinuado. Que con tu guía experta, mi humilde panadería de pueblo pequeño podría ser "elevada" a algo digno de tu aprobación profesional —las palabras saben amargas en mi lengua—. Ya lo he oído antes, James.

La voz de Daniel hace eco en mi cabeza: "Con mis conexiones en Boston, podríamos transformar la pequeña panadería de tu abuela en algo verdaderamente significativo". Las mismas promesas, la misma condescendencia ligeramente velada como experiencia. La misma traición inevitable esperando suceder.

—Esto no se trata de aprobación profesional —dice James, la frustración infiltrándose en su voz. Sus manos se aprietan a sus costados, luego deliberadamente se relajan—. Estoy tratando de ofrecer retroalimentación constructiva basada en mi experiencia. Es lo que me pediste que hiciera cuando me desafiaste a trabajar en tu panadería.

—Te pedí que entendieras mi perspectiva antes de escribir tu reseña. No que vinieras a decirme cómo mejorar.

Se pasa una mano por el pelo, desordenando su habitual arreglo pulcro.

—No te estoy diciendo cómo mejorar. Estoy sugiriendo posibilidades. Hay una diferencia.

—No para mí —me abrazo a mí misma, de repente con frío a pesar del suéter—. No cuando el legado de mi abuela está en juego. No cuando Sweet Beginnings es todo lo que tengo.

James da un paso más cerca, su expresión suavizándose. Extiende la mano como para tocar mi brazo, luego lo piensa mejor, dejando caer su mano a un lado.

—Tessa, entiendo que tu panadería significa más para ti que solo un negocio...

—¡No, no lo entiendes! —las palabras estallan fuera de mí, más fuertes de lo que pretendía, crudas con emoción que he estado tratando de suprimir—. Esto no se trata solo de técnicas de horneado u opiniones profesionales. ¡Esta es mi vida, el legado de mi abuela! Cada receta, cada técnica, cada decisión que tomo es para honrarla y apoyarla ahora cuando más me necesita.

Él se queda quieto, observándome con esos intensos ojos azules.

—Sé lo de las facturas médicas de tu abuela —dice en voz baja—. Ryan lo mencionó.

La revelación me golpea como una bofetada.

—¿Así que has estado discutiendo mis asuntos personales con Ryan? —mi espalda presiona contra la barandilla del porche, la madera clavándose en mi columna mientras retrocedo instintivamente—. ¿Qué más te dijo? ¿Sobre Daniel? ¿Sobre cómo mi ex-prometido usó las recetas de mi abuela para su propio beneficio profesional, y luego me desechó cuando ya no le era útil?

La expresión de James cambia a alarma. Su rostro palidece, haciendo que el azul de sus ojos sea aún más sorprendente.

—Tessa, eso no es...

—Pensé que eras diferente —continúo, incapaz de detenerme ahora que la presa se ha roto. La traición de Daniel y la crítica de James se difuminan en mi mente hasta que ya no puedo separarlos—. Pero eres igual que él: viendo mi panadería como algo para usar para tu propio

beneficio profesional. Otro tema interesante para tu reseña crítica, otro peldaño en tu carrera.

El dolor destella en sus ojos, rápidamente reemplazado por la defensiva. Sus hombros se cuadran, su postura se vuelve rígida.

—Esa comparación es injusta e inexacta. Nunca te he tratado a ti ni a tu panadería como un simple peldaño.

—¿No? ¿Entonces por qué sigues evaluando todo lo que hago? ¿Por qué no puedes simplemente experimentar Sweet Beginnings sin analizar cómo podría "mejorarse"? ¿Por qué no puedes ver que lo que hace especial a mi panadería es que es exactamente lo que necesita ser para Evergreen Falls, para mis clientes, para mí?

—Veo eso —insiste, con un borde de frustración entrando en su voz. Da un paso adelante, involuntariamente empujándome más contra la barandilla—. Pero ver valor en algo no significa ignorar el potencial de crecimiento. Se puede apreciar lo que existe mientras se vislumbra lo que podría ser.

—¡No quiero tu visión para Sweet Beginnings! —mi voz se quiebra con emoción—. Tengo mi propia visión, mis propios sueños. No necesito que tú ni nadie más me diga cómo hacer mi panadería "mejor" según algún estándar arbitrario de excelencia culinaria.

La expresión de James se endurece, sus propias paredes defensivas elevándose en respuesta a mis acusaciones. La calidez que había comenzado a suavizar sus rasgos esta semana desaparece, reemplazada por el crítico frío y distante que conocí primero.

—¿Es eso realmente lo que piensas que estoy haciendo? ¿Imponiendo estándares arbitrarios? ¿Después de todo lo que hemos compartido esta semana?

—Ya no sé qué pensar —admito, repentinamente exhausta—. Solo sé que fui tonta al dejarte entrar en mi cocina. Al pensar que alguien como tú podría entender lo que Sweet Beginnings realmente significa.

Las palabras cuelgan entre nosotros en el aire frío de la noche, afiladas e imposibles de retirar. El rostro de James se queda completamente quieto, una máscara deslizándose en su lugar que borra toda la calidez y conexión que hemos construido durante los últimos cinco días.

—Entiendo —dice, su voz controlada y distante de una manera que hace que mi corazón duela a pesar de mi ira—. Entonces no te molestaré más con mis opiniones.

Se gira para irse, y algo en mí quiere llamarlo de vuelta, explicar que mi reacción es más sobre miedo que ira, más sobre heridas pasadas que críticas presentes. Pero las palabras se atascan en mi garganta, atrapadas detrás de años de defensas cuidadosamente construidas.

—Por favor, diles a Zoe y Ryan que no me sentía bien —digo en cambio, mi voz apenas audible—. Creo que debería irme.

Sin esperar su respuesta, paso junto a él y atravieso la casa, tomando mi bolso y haciendo breves excusas de disculpa a mis confundidos amigos. Puedo sentir sus miradas preocupadas siguiéndome mientras me voy, pero no puedo mirar atrás, no puedo explicar, no puedo hacer nada más que retirarme a la seguridad de mi coche y la soledad que siempre ha sido mi refugio.

Mientras me alejo conduciendo, las lágrimas nublan mi visión, y el vacío en mi pecho se expande hasta amenazar con consumirme por completo. He hecho lo que necesitaba hacer —protegerme a mí misma, proteger mi panadería, proteger mi corazón de la inevitable decepción. He mantenido a Sweet Beginnings a salvo de otra situación con Daniel, de otra persona que ve el legado de mi abuela como algo a "mejorar" en lugar de honrar.

¿Entonces por qué siento como si acabara de cometer el mayor error de mi vida?

En mi coche, agarro el volante hasta que mis nudillos se vuelven blancos. El recuerdo del rostro de James cuando lo comparé con Daniel me persigue —la conmoción, el dolor, la forma

en que su expresión se cerró. No fue justo. En el fondo, sé que James no es Daniel. Daniel calculaba y manipulaba; James, con toda su naturaleza crítica, siempre ha sido honesto. Pero la honestidad también duele, especialmente cuando raspa contra viejas heridas que nunca sanaron adecuadamente.

Las farolas se difuminan a través de mis lágrimas mientras conduzco sola a casa, retirándome a la seguridad, a la soledad, a las paredes que nunca debería haber bajado en primer lugar.

Capítulo 15

James

El aire nocturno tiene un mordisco inesperado mientras me alejo de la casa de Ryan y Zoe, mi aliento formando pequeñas nubes en la oscuridad. No me he molestado en recuperar mi chaqueta, dejándola colgada en el respaldo de una silla en mi prisa por escapar del sofocante ambiente posterior a las palabras de Tessa. El frío es casi bienvenido, una incomodidad física que distrae del dolor más profundo que se extiende por mi pecho.

—Igual que él —la acusación resuena en mi mente, cada repetición una nueva herida. Igual que Daniel. Igual que el hombre que robó sus recetas, explotó el legado de su abuela y la descartó cuando ya no le resultaba útil. La comparación es tan salvajemente injusta, tan fundamentalmente errónea, que ni siquiera puedo procesarla por completo.

Giro por una calle lateral, alejándome de la vía principal, necesitando soledad para recomponer mi fracturada compostura. Mis pies me llevan más allá de escaparates oscurecidos, el encanto pintoresco de Evergreen Falls ahora parece casi burlón en su perfecta y acogedora atmósfera de pueblo pequeño. He sido engañado por todo esto, seducido por la calidez y la conexión que parecían impregnar este lugar. Que parecían irradiar de ella.

El dolor es crudo, inesperado en su intensidad. ¿Cuándo comenzó a importarme tanto la opinión de Tessa Chen sobre mí? ¿Cuándo empecé a preocuparme por lo que ella pensaba más allá de su valor como objeto de mi reseña?

Conozco la respuesta, aunque no quiero admitirla. Comenzó con harina en mi cabello y su risa llenando la cocina de la panadería. Se profundizó con cada confidencia compartida, cada pequeña revelación sobre las personas detrás de nuestras fachadas profesionales. Se cristalizó cuando bailamos bajo las luces del festival, su cabello cobrizo captando el resplandor, sus ojos color miel reflejando una calidez que había olvidado que existía.

Y ahora, con unas pocas palabras hirientes, ha reducido todo eso a un cálculo profesional. Como si cada momento entre nosotros fuera meramente una investigación para mi artículo.

—Ridículo —murmuro, la palabra desapareciendo en el aire nocturno. Enderezo los hombros, el movimiento deliberado y rígido. Si ella quiere pintarme como el villano en su historia, que así sea. Nunca he necesitado la aprobación o comprensión de nadie para hacer mi trabajo eficazmente.

Mis pies me han llevado, quizás inevitablemente, a la Calle Principal. Sweet Beginnings se alza silenciosa y oscura al otro lado de la calle, el toldo azul apenas visible en el tenue resplandor de las farolas. A través del gran ventanal frontal, puedo distinguir los contornos sombreados de las vitrinas y el mostrador donde, hace solo días, Tessa y yo estábamos lado a lado sirviendo a los clientes del festival, moviéndonos en una armonía inesperada.

Me detengo, a pesar de mí mismo, mirando fijamente la panadería oscurecida. Incluso ahora, sabiendo lo que ella piensa de mí, no puedo evitar admirar lo que ha construido—la determinación que debe haber requerido transformar un negocio en declive en una piedra angular de la comunidad, todo mientras cargaba con la responsabilidad de mantener el cuidado de su abuela. Hay una fortaleza en Tessa que va más allá de su soleado exterior, un núcleo de acero

forjado por la necesidad y el compromiso.

Un núcleo de acero que ahora se ha vuelto contra mí, endurecido por la traición pasada en un arma que corta con precisión.

—Beneficio profesional —digo en voz alta, saboreando la amargura de la acusación. Como si necesitara a Sweet Beginnings para avanzar en mi carrera. Como si no hubiera pasado años construyendo una reputación que me permite elegir mis asignaciones, que hace que mis evaluaciones sean valoradas precisamente porque son intransigentes y honestas.

La ira comienza a reemplazar el dolor, una emoción más familiar y cómoda. La ira puedo utilizarla, puedo moldearla en ese desapego profesional que me ha servido bien durante años. Me he permitido ablandarme en este pueblo, bajar defensas que existen por buenas razones.

Si quiere al crítico clínico, eso es exactamente lo que tendrá.

Me alejo de la panadería y continúo caminando, mi paso más rápido ahora, decidido. Cinco días de sentimientos empolvados de harina no van a deshacer años de disciplina profesional. Sé cómo escribir una reseña que sea justa, objetiva y completamente desprovista de sentimientos personales.

Aunque el mero pensamiento de regresar a Sweet Beginnings mañana hace que algo en mi pecho se contraiga dolorosamente.

El Evergreen Falls Inn está tranquilo cuando regreso, el vestíbulo vacío excepto por Dave detrás de la recepción, con un libro de bolsillo gastado abierto frente a él. Levanta la mirada cuando entro, su habitual saludo alegre vacilando al ver mi expresión.

—Buenas noches, Sr. Sullivan —dice, con un tono cuidadosamente neutral—. ¿Todo bien?

—Bien —respondo secamente, sin disminuir mi paso hacia las escaleras.

Dave cierra su libro, inclinándose ligeramente hacia adelante.

—Sabe, en mi experiencia, cuando alguien dice "bien" de esa manera, las cosas generalmente son todo menos eso.

Hago una pausa al pie de las escaleras, volviéndome a regañadientes para enfrentarlo.

—Agradezco la preocupación, pero no estoy de humor para sabiduría pueblerina esta noche.

—Entendible —se encoge de hombros, pero sus ojos siguen evaluándome—. Solo he notado que ha estado diferente estos últimos días. Más feliz, diría. Menos... —hace un gesto vago hacia mi actitud actual.

—¿Menos qué? —desafío, a pesar de mí mismo.

—Menos como si estuviera cargando el peso de cada mala comida que ha reseñado sobre sus hombros —retoma su libro nuevamente, una señal de que no insistirá más—. Sea lo que sea que haya ocurrido esta noche, duérma sobre ello antes de tomar cualquier decisión. Las cosas suelen verse diferentes por la mañana.

No respondo, continuando por las escaleras con la incómoda sensación de ser visto más claramente de lo que me gustaría. En un pueblo tan pequeño, probablemente escuchará sobre la confrontación en la cena antes del desayuno de mañana. El pensamiento solo fortalece mi determinación. He pasado demasiado tiempo preocupándome por lo que esta gente piensa.

Mi habitación está exactamente como la dejé: cama perfectamente hecha, laptop cerrada sobre el escritorio, maleta parcialmente empacada en preparación para mi partida en dos días. La familiaridad resulta reconfortante después del caos emocional de la noche. Este es mi espacio, ordenado y bajo mi control.

Me quito la ropa metódicamente, cambiándome al albornoz proporcionado por el hotel antes de sentarme en el escritorio y abrir mi laptop. La pantalla se ilumina con mis notas de revisión a medio terminar, el cursor parpadeando pacientemente al final de una frase sobre la técnica de

masa madre de Sweet Beginnings.

Por un momento, miro fijamente las palabras, recordando las manos de Tessa dando forma a la masa con gracia experimentada, el orgullo silencioso en su voz mientras explicaba la historia del fermento. El recuerdo es tan vívido que casi puedo oler la calidez con aroma a levadura de la cocina de la panadería, casi puedo sentir el roce de su brazo contra el mío mientras guiaba mis manos a través de la técnica de plegado.

Sacudo la cabeza bruscamente, disipando la imagen. Este es exactamente el tipo de distracción sentimental que necesito extirpar de mi evaluación profesional. Sweet Beginnings es una panadería como cualquier otra, que debe ser evaluada por la calidad de sus productos y la habilidad de su ejecución, nada más.

Mis dedos comienzan a moverse por el teclado con eficiencia precisa:

"Sweet Beginnings ejemplifica el modelo de panadería de pueblo pequeño, con su énfasis en la comodidad y tradición por encima de la innovación o el refinamiento. La selección de pasteles, aunque ejecutada con competencia técnica, se adhiere a perfiles de sabor familiares que priorizan las expectativas del cliente sobre el avance culinario."

Las palabras fluyen fácilmente, un retorno a la forma después de días de vacilación poco característica. Continúo escribiendo, enfocándome deliberadamente en los aspectos técnicos de la panadería de Tessa: la ligera inconsistencia en la laminación de sus croissants, el exceso de dulzura en sus rollos de canela, la imperfección ocasional en el corte de su masa madre que revela una preferencia por la presentación rústica sobre la precisión.

Todas observaciones válidas. Todas técnicamente precisas. Todas completamente carentes del corazón de lo que hace especial a Sweet Beginnings.

Hago una pausa, con los dedos suspendidos sobre las teclas, repentinamente recordando la voz de mi abuelo: "Una gran panadería alimenta más que el estómago, James. Nutre el alma."

Sullivan's nunca había sido la panadería técnicamente más perfecta en Brooklyn. Nuestros croissants no habrían satisfecho a un pastelero parisino. Nuestra masa madre podría haber sido considerada demasiado densa según los estándares de San Francisco. Pero la gente hacía fila cada mañana, no solo por el pan, sino por la conexión, la sensación de pertenencia, el conocimiento de que cada hogaza era moldeada por manos que se preocupaban.

¿Es eso lo que Tessa quería decir cuando dijo que no entiendo lo que hace especial a Sweet Beginnings? ¿Que estoy tan centrado en los estándares técnicos que he olvidado lo que hace que la comida sea importante para las personas?

El pensamiento es incómodo, un desafío a la identidad profesional que he construido cuidadosamente desde que Sullivan's cerró. Me he enorgullecido de mantener estándares intransigentes, de negarme a dejar que el sentimiento nuble mi juicio. He construido una carrera sobre la premisa de que la excelencia puede ser medida, evaluada y criticada objetivamente.

Pero ¿y si Tessa tiene razón? ¿Y si hay algo esencial sobre Sweet Beginnings que no puede ser captado en una evaluación técnica, algo que importa más a sus clientes que el equilibrio perfecto de dulzura en un rollo de canela o la estructura ideal de la miga en una hogaza de masa madre?

Me aparto del escritorio, repentinamente inquieto. Esta línea de pensamiento es peligrosa, una pendiente resbaladiza de vuelta al territorio emocional del que estoy tratando de escapar. Mi trabajo es revisar la panadería, no psicoanalizar a la panadera ni a mí mismo.

La comparación con Daniel escuece nuevamente. Un hombre que usó las recetas de Tessa para su propio beneficio, que vio el legado de su abuela como un trampolín para su propio éxito. ¿Es así como ella me ve ahora? ¿Como alguien que extrae lo útil de Sweet Beginnings para

impulsar mi propia carrera, sin ninguna consideración real por la persona detrás de los pasteles?

La injusticia de todo esto me quema en la garganta. Nunca he ocultado mi propósito en Evergreen Falls. He sido transparente sobre mi asignación desde el principio. Si alguien ha difuminado los límites profesionales, hemos sido ambos—con peleas de harina, bailes en festivales y confidencias silenciosas intercambiadas en la panadería después de horas.

Vuelvo a la laptop, mi determinación fortalecida por la indignación. El cursor todavía parpadea al final de mi evaluación clínica, esperando que continúe desmantelando Sweet Beginnings en sus partes componentes, fortalezas y defectos catalogados ordenadamente para el consumo público.

Comienzo a escribir nuevamente, pero las palabras vienen más lentas ahora, cada una sintiéndose extrañamente hueca. Mi máscara profesional, tan cómoda durante años, de repente parece mal ajustada, como un traje comprado para el cuerpo de otra persona.

Miro lo que he escrito hasta ahora, leyéndolo con ojo crítico:

"Aunque técnicamente competente, Sweet Beginnings carece de la innovación necesaria para distinguirse en el mercado de panadería artesanal cada vez más competitivo. La dependencia de recetas tradicionales, si bien atractiva para la base de clientes locales, representa una oportunidad perdida para elevar alimentos reconfortantes familiares a través de técnicas contemporáneas y combinaciones de sabores."

Las palabras están vacías, desprovistas de la esencia de lo que experimenté en Sweet Beginnings. No dicen nada sobre cómo los pasteles de piña de Tessa llevan el peso de la historia de su familia en cada bocado. Nada sobre la forma en que sus ojos se iluminan cuando un cliente le dice que un dulce de Sweet Beginnings les recuerda a la cocina de su abuela. Nada sobre cómo su panadería se ha convertido en el tejido conectivo de este pequeño pueblo, reuniendo a la gente en celebraciones y mañanas ordinarias por igual.

Con repentina frustración, elimino todo el párrafo y cierro la laptop con más fuerza de la necesaria, pasándome una mano por el cabello. Un día más en la panadería. Un día más manteniendo distancia profesional de Tessa Chen y su cabello cobrizo y ojos color miel y manos espolvoreadas de harina que crean magia a partir de los ingredientes más simples.

Puedo hacer esto. He construido una carrera sobre muros emocionales más altos y fuertes de lo que la mayoría de la gente puede imaginar. Si esos muros han desarrollado algunas grietas durante mi tiempo en Evergreen Falls, simplemente necesito repararlos, reforzarlos, hacerlos impenetrables una vez más.

Justo como la corteza perfecta de una hogaza bien horneada—un exterior duro y protector que protege la suavidad interior. Siempre he sido bueno creando esa corteza. Es hora de recordar cómo.

Mi teléfono suena justo cuando estoy colgando la última de mis camisas, el sonido discordante en la habitación silenciosa. El nombre de Katherine parpadea en la pantalla, y considero dejar que vaya al buzón de voz. Es tarde, y no estoy de humor para su optimismo implacable y demandas de "algo diferente" en mi escritura.

La obligación profesional gana sobre la preferencia personal, como casi siempre sucede. Acepto la llamada, colocando el teléfono entre mi oreja y hombro mientras continúo empacando.

—Katherine. Es tarde.

—No en Nueva York —responde alegremente—. Y estoy demasiado emocionada para esperar hasta mañana. He estado leyendo tus notas preliminares sobre Sweet Beginnings, y James, debo decir que estoy impresionada. Hay una calidez en tus observaciones que no había visto antes.

Me congelo, con una corbata a medio doblar en mis manos.

—¿Qué notas preliminares?

—Las que subiste a la unidad compartida ayer. ¿Sobre la historia de la panadería, el legado de la abuela, la conexión con la comunidad? Es exactamente el tipo de ángulo humano que esperaba cuando te envié a la América de los pueblos pequeños.

Maldición. Había olvidado esas notas, escritas durante un momento de inusual sentimentalismo después de una conversación particularmente reveladora con Tessa en su oficina. Antes del incidente de la harina, antes de su retirada, antes de la devastadora comparación de esta noche con Daniel.

—Esos eran solo pensamientos preliminares —digo desestimándolos—. Impresiones iniciales que requieren una revisión significativa.

—Son fantásticos —insiste Katherine, su voz animada—. Hay emoción genuina ahí, James. Conexión real con el tema. ¿Sabes cuánto tiempo he estado esperando que escribas algo que no parezca que fue escrito por un robot particularmente crítico?

La descripción duele más de lo que debería.

—No sabía que la evaluación clínica era un defecto en la crítica gastronómica.

—No lo es, cuando está equilibrada con corazón. Y finalmente, en estas notas, estoy viendo ambos —hace una pausa, algo cambiando en su tono—. ¿Qué pasó en Evergreen Falls, James? Suenas diferente. Las notas se leen diferentes. Incluso Ryan mencionó cuando lo llamé que parecías estar...

—¿Llamaste a Ryan Hayes? —interrumpo, la corbata ahora arrugada en mi puño—. ¿Por qué?

—Color local. Antecedentes. Siempre hago mi tarea cuando uno de mis críticos está en una asignación —hace una pausa—. Mencionó que has estado pasando mucho tiempo con la panadera. Tessa, ¿verdad? Dijo que podría estar desarrollándose algo allí.

La mención casual del nombre de Tessa me envía una sacudida no deseada. Tomo una respiración deliberadamente lenta, forzando mi voz a la neutralidad.

—Ryan Hayes está mal informado. Mi relación con la Srta. Chen es estrictamente profesional. Cualquier nota que sugiera lo contrario fue una impresión preliminar que no refleja mi evaluación final.

—James...

—De hecho —continúo, interrumpiéndola—, estoy considerando acortar mi tiempo en Evergreen Falls. Tengo más que suficiente material para el artículo, y hay poco valor en prolongar mi estadía.

El silencio se extiende a través de la línea, poco característico de Katherine, quien típicamente llena cada brecha conversacional con preguntas o demandas.

—Algo pasó —dice finalmente, su tono repentinamente más suave de lo que jamás he escuchado de mi editora—. Entre tú y la panadera.

—No pasó nada —respondo, la mentira amarga en mi lengua—. Simplemente he completado mi evaluación y estoy listo para pasar a la siguiente asignación.

Katherine suspira, el sonido crepitando a través de la conexión.

—¿Sabes cuál es tu problema, Sullivan? Tienes tanto miedo de admitir que algo te importa que preferirías quemarlo todo primero.

La observación golpea incómodamente cerca de casa. Me alejo de mi maleta a medio empacar, mirando por la ventana la tranquila calle principal abajo.

—No es de eso de lo que se trata.

—¿No lo es? —desafía Katherine—. Porque desde donde estoy sentada, parece que encontraste algo, o alguien, que pasó a través de esas defensas críticas tuyas, y ahora estás huyendo asustado.

—No me importa lo que Tessa Chen piense de mí o de mi reseña —digo, las palabras huecas incluso para mis propios oídos—. Nunca me importó.

Mi mano libre se aprieta involuntariamente ante la mentira, los nudillos blanqueándose como si mi propio cuerpo se rebelara contra este autoengaño.

La risa de Katherine es corta e incrédula.

—Claro. Y estoy segura de que por eso tu voz acaba de bajar media octava cuando dijiste su nombre.

Permanezco en silencio, sin saber cómo responder a esta observación incómodamente precisa.

—Mira, James —continúa Katherine, su tono suavizándose ligeramente—, he sido tu editora durante cinco años. Te he visto diseccionar restaurantes con precisión quirúrgica. Eres brillante en lo que haces, pero esta es la primera vez que veo que tu escritura cobra vida con algo más allá de la experiencia técnica. Lo que sea, o quien sea, que haya inspirado ese cambio merece más que tu retirada defensiva.

—Katherine...

—Termina tu asignación, James. Quédate el tiempo completo que acordamos. Y cuando escribas esa reseña, al menos sé honesto contigo mismo, aunque no puedas ser honesto conmigo.

Cuelga antes de que pueda responder, dejándome con el teléfono todavía presionado contra mi oreja y un peso incómodo asentándose en mi pecho.

Dejo el teléfono cuidadosamente y vuelvo a mi empaque, movimientos ahora mecánicos y precisos. Cada camisa doblada, cada par de calcetines se convierte en un ejercicio de control, en reconstruir el orden que Evergreen Falls —que Tessa— ha interrumpido.

Mientras trabajo, mentalmente compongo la reseña que escribiré una vez que esté a salvo lejos de este pueblo y su desarmante panadera. Clínica, exhaustiva, justa. Reconociendo la habilidad técnica mientras señalo áreas de mejora. Distancia profesional mantenida en todo momento.

Una reseña que no dirá nada sobre peleas de harina o bailes de festival o la forma en que los ojos de Tessa se iluminan cuando habla de las recetas de su abuela. Nada sobre el calor que llena Sweet Beginnings cada mañana, tanto un producto del espíritu de su panadera como de los hornos que calientan sus paredes. Nada sobre cómo un bocado de pastel de piña adecuadamente preparado puede llevar el peso de generaciones, de amor, de legado.

Saco mi cuaderno y me siento en el escritorio, decidido a redactar al menos el esquema de mi reseña oficial antes de dormir. La pluma se cierne sobre la página en blanco durante largos momentos antes de que finalmente comience a escribir:

"Reseña de Sweet Beginnings - Borrador Oficial"

Miro fijamente el encabezado, los recuerdos inundándome sin ser invitados. La risa de Tessa mientras me mostraba cómo doblar correctamente la masa de hojaldre. El aroma a canela y azúcar que se aferraba a su cabello después de un día de hornear. La calidez de su mano sobre la mía mientras guiaba mi muñeca a través del movimiento adecuado para cortar el pan. La suavidad de sus labios durante ese breve beso empolvado de harina que ninguno de los dos ha reconocido desde entonces.

Con un gruñido frustrado, cierro el cuaderno y regreso a mi maleta, cerrándola con finalidad y colocándola junto a la puerta en preparación para mi eventual partida. Solo un día más en

Evergreen Falls. Un día más en Sweet Beginnings. Un día más manteniendo distancia profesional de Tessa Chen y todo lo que ella representa.

Puedo hacer esto. He pasado años perfeccionando el arte del desapego crítico. Si algo sobre este pueblo —esta mujer— ha agrietado temporalmente mi armadura profesional, no es nada que no pueda repararse con disciplina y distancia.

Mientras me preparo para dormir, un pensamiento repentino e inoportuno me golpea: a pesar de mis mejores esfuerzos, a pesar de los muros que estoy reconstruyendo cuidadosamente, el sabor de la canela me recordará para siempre a Tessa Chen. No cualquier canela, sino el equilibrio específico de especias y dulzura en sus rollos característicos, la forma en que el aroma llenaba la panadería cada mañana, cómo persistía en su piel cuando estábamos cerca en la cocina. De besos empolvados de harina y oportunidades perdidas. De una calidez que vislumbré brevemente antes de que la fría realidad de nuestra incompatibilidad fundamental se reafirmara.

Aparto el pensamiento, configurando mi alarma para una hora innecesariamente temprana. Mañana, no seré nada más que el crítico que ella cree que soy: desapegado, analítico, impasible ante el sentimiento o la conexión. Completaré mi tarea con minuciosidad profesional y dejaré Evergreen Falls sin mirar atrás.

Los muros están de nuevo en pie, más fuertes que antes, reforzados por el dolor y el orgullo profesional. Esto es lo que soy. Esto es lo que hago. Y si hay una sensación hueca detrás de esos muros, una sensación de algo precioso escapándose... bueno, es un pequeño precio a pagar por la seguridad de la distancia y el confort del control.

Sin embargo, mientras apago la luz y me acuesto en la cama desconocida, me encuentro volviéndome para mirar por la ventana hacia la Calle Principal, donde Sweet Beginnings se alza en la oscuridad. Incluso ahora, incluso después de todo, alguna parte obstinada de mí se niega a apartar la mirada.

Capítulo 16

Tessa

La oscuridad previa al amanecer envuelve Sweet Beginnings como un sudario mientras introduzco mi llave en la cerradura a las 3:30 en punto de la madrugada. He venido incluso más temprano de lo habitual, con la esperanza de establecer algún tipo de normalidad antes de que James llegue. Después del desastroso enfrentamiento de anoche en casa de Zoe y Ryan, necesito este tiempo a solas con mi panadería—mi santuario, mi refugio, el único lugar donde todo suele tener sentido.

Hoy, sin embargo, incluso el ritual familiar de encender las luces y sentir la panadería cobrar vida a mi alrededor apenas me reconforta. La cocina se siente cavernosa y fría, a pesar del calor persistente de la hornada de ayer. Me muevo metódicamente a través de mi rutina de apertura—revisando la masa madre, precalentando los hornos, sacando los ingredientes para las primeras hornadas de la mañana—pero cada movimiento se siente mecánico, desconectado de la alegría que normalmente impregna este sagrado momento matutino.

Mi teléfono vibra en el bolsillo de mi delantal—un mensaje de Zoe.

¿Estás bien? Llámame cuando puedas. Estoy preocupada por ti.

Vuelvo a guardar el teléfono sin responder. No puedo manejar la preocupación bien intencionada de Zoe ahora mismo, no puedo explicar el enredo de emociones que se agita dentro de mí. ¿Cómo le digo que aparté deliberadamente a un hombre que podría haberme entendido realmente, solo porque tenía demasiado miedo a arriesgarme a salir herida otra vez? ¿Cómo admito que comparé a James con Daniel, sabiendo incluso mientras las palabras salían de mi boca que la comparación era injusta?

La puerta trasera se abre exactamente a las 4:30, y me preparo mentalmente, enderezando los hombros mientras James entra. Está inmaculado como siempre con una camisa abotonada impecable, pero su rostro es una máscara cuidadosamente compuesta, con todos los rastros de la calidez que había vislumbrado durante los últimos días borrados como si nunca hubieran existido.

—Buenos días —dice, con voz profesional y distante.

—Buenos días —respondo, sin encontrarme realmente con sus ojos mientras continúo midiendo la harina para el pan de la mañana—. La masa madre está lista para darle forma si quieres empezar por ahí.

Asiente una vez, atándose el delantal negro que ha colgado del mismo gancho toda la semana. Ninguno de nosotros menciona lo de anoche, las palabras que intercambiamos, las acusaciones que lancé. El silencio entre nosotros está cargado de dolor y arrepentimiento no expresados, un abismo que no sé cómo salvar—y tal vez no debería intentarlo.

Caemos en un ritmo que es técnicamente eficiente pero carece de toda la calidez y conexión que se había estado desarrollando. Sin bromas juguetones, sin roces accidentales de manos, sin sonrisas compartidas por una masa perfectamente fermentada. Solo dos personas ocupando el mismo espacio, moviéndose alrededor del otro con la cuidadosa distancia de los extraños.

Me encuentro hiperconsciente de sus movimientos, mi cuerpo instintivamente siguiendo su

presencia incluso mientras intento concentrarme únicamente en mi trabajo. Él da forma a la masa madre con movimientos precisos y practicados, su técnica perfecta después de solo unos días de instrucción. Si las circunstancias fueran diferentes, sentiría una oleada de orgullo por lo rápido que ha aprendido. Ahora, solo me recuerda que pronto se habrá ido, llevándose todo lo que ha aprendido de mí y dejando solo su reseña.

Lo cual es lo que yo quería, ¿no es así? Distancia. Seguridad. Protección contra la vulnerabilidad de preocuparse demasiado.

Entonces, ¿por qué esta victoria hueca se siente tanto como una pérdida?

Lily llega a las seis, su habitual saludo alegre vacilando mientras entra en la cocina y siente la atmósfera gélida.

—¡Buenos días! —intenta, mirándonos a ambos con obvia confusión—. ¿Está todo bien?

—Perfecto —digo, con un entusiasmo forzado—. Las primeras hornadas están casi listas. ¿Puedes empezar a preparar la exposición?

—Claro —dice Lily, con sus ojos alternando entre nosotros—. Aunque siento como si acabara de entrar en un congelador, y no es la cámara frigorífica. —Su intento de humor cae en saco roto en la tensa atmósfera.

James no levanta la mirada de donde está marcando el último pan de masa madre, sus movimientos mecánicos y precisos. Mis manos tiemblan ligeramente mientras coloco pasteles en una bandeja para hornear, y casi dejo caer un delicado croissant. James extiende instintivamente la mano para ayudar, nuestros dedos rozándose por solo un momento. El contacto envía una descarga eléctrica a través de mí, y nuestras miradas se encuentran por primera vez hoy.

—Lo tengo —digo rápidamente, retirándome como si me hubiera quemado. Algo parpadea en su rostro —¿dolor? ¿resignación?— antes de que su expresión se suavice nuevamente en una neutralidad profesional.

—Por supuesto —dice, su voz tan formal que me hace doler el pecho—. No pretendía interferir.

El momento se extiende entre nosotros, cargado de posibilidades. Podría decir algo ahora—disculparme, explicar, tratar de reparar esta frágil cosa que hemos roto. Mis labios se separan, formando palabras que podrían salvar el abismo.

—James, yo...

Pero él ya se ha dado la vuelta, alcanzando su pequeña libreta negra—la que usa para sus observaciones profesionales. Escribe con trazos rápidos y eficientes, su expresión concentrada, crítica, completamente desapegada. Se ha ido el hombre que me ayudó a rehacer un pastel de boda después del horario, que se rio cuando la harina empolvó su cabello, que me abrazó bajo las luces del festival. En su lugar está James Sullivan, crítico gastronómico profesional, evaluando mi panadería con precisión clínica.

Mi frase inacabada queda suspendida en el aire entre nosotros, y el momento pasa. Mi garganta se tensa dolorosamente mientras vuelvo a mi trabajo, parpadeando rápidamente para eliminar la repentina humedad de mis ojos.

—Hoy haré mis evaluaciones finales —dice, su voz sobresaltando en el tenso silencio—. ¿Hay algo específico que le gustaría que observara antes de completar mi reseña?

La pregunta formal cae como una piedra en aguas tranquilas, ondas de dolor extendiéndose a través de mí. Como si yo fuera solo un tema más para su evaluación crítica. Como si la conexión que habíamos estado construyendo nunca hubiera existido.

—Nada específico —respondo, mi voz cuidadosamente neutral a pesar de la tensión en mi garganta—. Ya ha visto todos los procesos esenciales.

Asiente una vez, haciendo una nota final antes de cerrar su libro con determinación. —Entonces hoy me centraré en observaciones generales.

Quiero decir algo—salvar de alguna manera esta terrible brecha, reconocer lo que ha sucedido entre nosotros sin reabrir las heridas de anoche. Pero las palabras no salen. En su lugar, me vuelvo hacia los hornos, encontrando consuelo en la rutina familiar de revisar las hornadas, rotar las bandejas, mantener las temperaturas precisas que transforman ingredientes crudos en algo nutritivo y hermoso.

Incluso si no puedo transformar este dolor crudo en algo más que más dolor.

La hora punta de la mañana no trae alivio a la tensa atmósfera. Si acaso, tener clientes en la panadería solo resalta lo drásticamente que han cambiado las cosas entre James y yo. Donde ayer nos movíamos en armonía inconsciente, anticipando las necesidades y acciones del otro, hoy estamos rígidos e incómodos, cuidando de mantener la máxima distancia en todo momento.

Los clientes lo notan. Por supuesto que sí. Esto es Evergreen Falls, donde nada pasa desapercibido, especialmente no la repentina helada entre la panadera radiante y el crítico malhumorado cuya química había sido el tema favorito del pueblo toda la semana.

—¿Habéis tenido una pelea? —pregunta la señora Henderson sin rodeos mientras le paso su pedido habitual de magdalenas de arándanos por encima del mostrador.

—Para nada —miento, forzando una sonrisa—. Solo es una mañana ocupada.

Su expresión escéptica deja claro que no me cree ni por un segundo. Detrás de ella, noto que Margaret Miller y sus amigas del club de lectura susurran, sus miradas alternando entre James y yo con preocupación y curiosidad sin disimular.

—La chispa se ha apagado —oigo murmurar a una de ellas—. Qué lástima. Eran perfectos juntos.

—Toda la panadería se quedó en silencio, Tessa —dice Margaret, sin molestarse en bajar la voz—. Fue como ver un encuentro de comedia romántica en tiempo real. Y ahora... —Hace un gesto vago entre James y yo, su expresión decepcionada.

El comentario duele más de lo que debería. No hay "perfectos juntos" cuando se trata de James y de mí. Somos fundamentalmente incompatibles—un crítico que ve mi panadería como algo que debe mejorarse y una panadera que solo quiere honrar el legado de su abuela. Anoche solo confirmó lo que debería haber sabido desde el principio: dejar entrar a James Sullivan en mi cocina, en mi mundo, fue un riesgo que no podía permitirme tomar.

James atiende la caja registradora con eficiencia mecánica, su rostro una máscara ilegible mientras procesa transacciones y empaqueta pedidos. Ocasionalmente, un cliente habitual intenta entablar conversación con él, preguntando sobre sus impresiones de Sweet Beginnings o bromeando sobre su "aprendizaje", pero sus respuestas son educadas, breves y totalmente desprovistas de calidez personal.

—Entonces, Sullivan —dice el alcalde Thompson jovialmente, aparentemente ajeno a la tensión—. ¿Nuestra Tessa te ha convertido de crítico a panadero?

Las manos de James se detienen momentáneamente en la caja registradora. —He aprendido mucho —dice cuidadosamente—. La señorita Chen es claramente apasionada en su oficio.

—¿Señorita Chen? —repite el alcalde, levantando las cejas—. Ayer era "Tessa esto" y "Tessa aquello". ¿Qué pasó entre...?

—Su cambio es de $3,75 —interrumpe James, entregando el dinero con una finalidad que efectivamente termina la conversación.

Mis mejillas arden mientras finjo estar absorta arreglando una exposición de barritas de limón. Mi estómago se contrae dolorosamente y un sudor frío brota en mi frente. Veo que Lily

nos observa a ambos con preocupación, su habitual charla alegre atenuada por la incómoda atmósfera. Incluso la propia panadería parece haber perdido su habitual calidez y vitalidad, como si el tenso silencio entre James y yo de alguna manera hubiera atenuado el resplandor dorado que típicamente llena estas paredes.

Durante una breve pausa, me retiro a la cocina para revisar las hornadas finales, agradecida por el momentáneo escape del peso de las miradas curiosas y las especulaciones susurradas. Cierro los ojos, agarrando el borde de la mesa de preparación de acero mientras tomo una respiración profunda y centrada.

Esto es solo un día más. Un día más de mantener la distancia profesional, de proteger mi panadería y mi corazón del riesgo de preocuparme demasiado. Puedo hacer esto. He capapeado peores tormentas que la desaprobación de James Sullivan.

Pero cuando abro los ojos y lo veo a través de la puerta de la cocina, su perfil recortado contra la luz de la mañana que fluye a través de las ventanas de la panadería, algo en mi pecho se retuerce dolorosamente. Por un momento, su cuidadosa máscara se desliza, y vislumbro algo crudo y herido en su expresión antes de que note mi mirada e inmediatamente se enderece, con la compostura firmemente recuperada.

En ese breve momento sin vigilancia, me doy cuenta de que lo he herido mucho más profundamente de lo que pretendía. La comparación con Daniel fue un cuchillo dirigido precisamente a su integridad profesional, lo que más valora. Y mientras me decía a mí misma que estaba protegiendo mi panadería, mi legado, la verdad se siente cada vez más incómoda: en realidad me estaba protegiendo a mí misma de la aterradora posibilidad de preocuparme por alguien que inevitablemente se iría.

Porque James siempre iba a marcharse. Su asignación fue temporal desde el principio. Cinco días en mi cocina, y luego de vuelta a su vida real, su carrera, su mundo que no tiene lugar para panaderas de pueblo con manos empolvadas de harina y corazones que se rompen demasiado fácilmente.

Mejor terminarlo ahora, en mis términos, que dejarme creer en posibilidades que nunca fueron reales para empezar.

Al menos, eso es lo que sigo diciéndome mientras el sentimiento de vacío en mi pecho se expande con cada hora que pasa.

La tarde se arrastra, cada minuto sintiéndose como una hora. La alegría habitual de servir a los clientes, de ver sus caras iluminarse con el primer bocado de un pastel recién horneado, se siente atenuada y distante. Realizo los movimientos con facilidad practicada, pero el corazón se ha ido—se ha ido de mí.

Al llegar la hora de cierre, estoy agotada de una manera que no tiene nada que ver con el esfuerzo físico. James ha pasado la mayor parte del día haciendo observaciones finales, tomando notas meticulosas, ocasionalmente haciendo preguntas clínicas sobre técnicas o ingredientes. Hemos mantenido interacciones rígidamente profesionales, sin reconocer nunca el elefante en la habitación—los sentimientos heridos, las palabras duras, la conexión rota entre nosotros.

Cuando Lily se va por el día, me da un rápido abrazo, con preocupación evidente en sus ojos. —¿Estás segura de que estás bien? —susurra—. Todo este ambiente es seriamente deprimente.

—Estoy bien —le aseguro, la mentira fluyendo fácilmente después de un día entero de práctica—. Solo estoy cansada. Ve a casa, yo terminaré de cerrar.

Una vez que se ha ido, desciende un silencio incómodo mientras James y yo completamos las tareas finales de limpieza. El silencio que una vez se sintió cómodo entre nosotros ahora se

siente opresivo, cargado con todas las cosas que no estamos diciendo. La panadería está tan silenciosa ahora que puedo oír el antiguo reloj de pared haciendo tictac, cada segundo puntuando la finalidad de lo que está sucediendo entre nosotros.

Finalmente, mientras estoy limpiando el último mostrador, James se aclara la garganta. —He completado mi evaluación —dice formalmente—. Mi tiempo en Sweet Beginnings ha concluido oficialmente.

La finalidad en su tono hace que mis manos se detengan en la encimera. Esto es todo, entonces. El final de nuestra breve y complicada conexión. Debería sentirme aliviada—el crítico se va, el riesgo para mi corazón retrocediendo con él. En cambio, solo siento un vacío que se extiende.

—Aprecio su cooperación esta semana —continúa, su voz cuidadosamente neutral—. Mi reseña para la revista será completada esta noche y enviada para su publicación.

Asiento, sin confiar en mí misma para hablar. ¿Qué hay que decir, realmente? ¿Buena suerte? ¿Buen viaje? ¿Siento haberte comparado con mi manipulador ex-prometido porque tenía miedo de lo mucho que empezaba a preocuparme por ti?

—Mi reseña en línea ya ha sido actualizada —añade, algo cambiando en su tono que no puedo identificar del todo—. He ampliado mi evaluación inicial para reflejar una comprensión más... completa de Sweet Beginnings.

Mi teléfono vibra en mi bolsillo—probablemente Zoe, todavía preocupada después de mi abrupta partida de anoche. Pero cuando reviso la pantalla, es una notificación de la aplicación de reseñas que sigo. La reseña actualizada de James Sullivan sobre Sweet Beginnings ya está publicada.

Mi estómago se hunde. Debería esperar hasta que se haya ido para leerla, ahorrarnos a ambos la incomodidad de mi reacción. Pero mis dedos se mueven por sí solos, abriendo la aplicación, desplazándose para encontrar su reseña.

"Sweet Beginnings representa la paradoja de la panadería de pueblo pequeño", comienza la reseña. "En la superficie, ofrece alimentos reconfortantes familiares ejecutados con precisión técnica. Bajo esa superficie, sin embargo, yace una complejidad que es tanto la fortaleza de la panadería como su limitación."

Mi corazón late con fuerza mientras continúo leyendo.

"La masa madre demuestra un control excepcional de la fermentación, y el trabajo de pastelería muestra una técnica habilidosa. Los ingredientes son de origen local y de alta calidad. Lo que le falta a Sweet Beginnings, sin embargo, es el toque innovador que lo elevaría de excelente panadería comunitaria a destino culinario. Si bien la tradición tiene su lugar, la evolución es necesaria para la verdadera relevancia culinaria."

Las palabras se vuelven borrosas mientras mis ojos se llenan de lágrimas. Es mejor que su primera reseña, reconociendo la calidad de los ingredientes, la habilidad en la ejecución, la importancia de la panadería para la comunidad. Pero sigue siendo la evaluación de un crítico—desapegada, analítica, centrándose en aspectos técnicos mientras se pierde el corazón y el alma que vierto en cada pan y pastelería. La pasión y el legado que hacen que Sweet Beginnings sea más que una simple panadería de pueblo.

Ha escrito exactamente la reseña que esperaba. La reseña que habría escrito si nunca hubiéramos compartido peleas de harina y bailes en el festival, si nunca le hubiera permitido vislumbrar a la mujer detrás de la panadera. Es justa, profesional y completamente desprovista de la calidez y conexión que tontamente me había permitido esperar.

Mis manos tiemblan mientras bajo el teléfono. —Tres estrellas y media —digo, mi voz

apenas por encima de un susurro—. Eso es... mejor que antes.

—Mantengo mi evaluación —dice James, pero hay un indicio de algo defensivo en su tono —. Es una evaluación honesta basada en estándares culinarios establecidos.

—Y eso es todo lo que importa, ¿no es así? —Las palabras escapan antes de que pueda detenerlas, crudas de dolor—. Estándares e innovaciones y relevancia culinaria.

Su mandíbula se tensa. —Es mi trabajo, Tessa.

—Lo sé. —Trago con dificultad, parpadeando para contener las lágrimas—. Y lo has hecho muy minuciosamente.

—Debería irme —dice James en voz baja—. Gracias por la oportunidad de aprender sobre tu proceso. Fue... educativo.

Educativo. Una palabra tan fría y clínica para los momentos que compartimos, la conexión que había estado creciendo entre nosotros antes de que la rompiera con mi miedo y actitud defensiva.

—De nada —logro decir, mi voz más rígida de lo que pretendo—. Buen viaje.

Duda por un momento, como si hubiera algo más que quisiera decir. Su mano se levanta ligeramente, como si pudiera alcanzarme, y por un momento sin aliento, pienso que va a romper este terrible punto muerto.

—James —comienzo, mi voz entrecortándose—. No quise decir...

—Adiós, Tessa —dice, interrumpiéndome. La finalidad en esas dos palabras me golpea más fuerte de lo que estoy preparada. Esto es todo—el fin de lo que podría haber sido entre nosotros, extinguido antes de que tuviera la oportunidad de realmente comenzar. En dos días, se habrá ido por completo de Evergreen Falls, sin dejar nada más que su reseña y el recuerdo de lo que podría haber sido.

La campana sobre la puerta suena cuando se va, el sonido alegremente discordante en el pesado silencio que deja atrás. A través de la ventana, observo su alta figura moviéndose por la acera, hombros rectos, pasos medidos, sin mirar atrás ni una vez.

Solo cuando está completamente fuera de vista me permito retirarme a mi pequeña oficina, cerrando la puerta antes de que las lágrimas que he estado conteniendo todo el día finalmente puedan caer. Me hundo en mi silla, contemplando la pequeña foto enmarcada de mi abuela y yo el día que Sweet Beginnings abrió—ambas sonriendo, empolvadas de harina y orgullosas, llenas de esperanza para el futuro.

—Tenías razón al ser cautelosa —susurro a su imagen—. El amor es solo una receta para el desastre.

Pero las palabras suenan huecas, vacías de convicción. Porque la verdad, la insoportable verdad que ya no puedo negar, es que alejar a James no me ha protegido del dolor—lo ha causado. Los muros que construí para mantener mi corazón a salvo se han convertido en una prisión, atrapándome en una soledad segura cuando lo que realmente quería era el riesgo de la conexión, de la vulnerabilidad, de la posibilidad.

Cuando finalmente emerjo de la oficina, la panadería está oscura y silenciosa, las vitrinas vacías, las mesas limpias. Sin el bullicio de los clientes o el calor de la cocción, Sweet Beginnings se siente diferente—hueca, resonante, sin vida de una manera que nunca antes había sentido. O tal vez soy yo quien ha cambiado, mi luz atenuada por la comprensión de que la seguridad no siempre vale el costo.

Me muevo a través del espacio oscurecido, deslizando mis dedos por las frías encimeras, recordando a James de pie en este mismo lugar, harina en su cabello, risa reacia suavizando su expresión generalmente seria. El recuerdo duele como una herida física.

Esto es lo que quería. Distancia. Seguridad. Protección contra la vulnerabilidad de preocuparse demasiado.

Entonces, ¿por qué mi fortaleza cuidadosamente construida se siente tan vacía? ¿Por qué proteger mi corazón se siente tanto como romperlo yo misma?

Mientras cierro la puerta de la panadería detrás de mí, la finalidad del silencioso clic se siente como algo más que solo el final de un día de trabajo. Se siente como el final de algo precioso al que nunca di la oportunidad de comenzar completamente.

Me doy la vuelta y me alejo, dejando Sweet Beginnings—y la breve y brillante chispa de posibilidad con James—detrás de mí en la oscuridad. En dos días, abordará un tren de regreso a la ciudad, y Evergreen Falls volverá a la normalidad, como si James Sullivan nunca hubiera entrado en mi panadería y puesto mi mundo cuidadosamente ordenado patas arriba. Todo volverá a ser exactamente como era antes.

La idea debería reconfortarme. En cambio, se siente como el final más triste que podría imaginar.

Capítulo 17

Tessa

La panadería se siente diferente esta mañana. Más vacía de alguna manera, como si las propias paredes supieran que algo —alguien— falta. Deslizo mi llave en la cerradura exactamente a las 2:45 AM, una hora y cuarenta y cinco minutos antes de mi hora habitual de llegada. El sueño se ha convertido en un recuerdo distante, ahuyentado por momentos que no puedo recuperar y palabras que desearía poder retirar.

—Eres igual que él.

La acusación resuena en mi mente mientras enciendo las luces. La calidez familiar de Sweet Beginnings hace poco para descongelar el hielo que parece haberse instalado en mi pecho. La cocina —mi santuario, mi refugio— se siente cavernosa sin James moviéndose por ella con su tranquila eficiencia. Han pasado menos de veinticuatro horas desde que salió por esa puerta, su adiós tan definitivo como un libro cerrándose de golpe, y la panadería ya parece que le falta algo esencial.

—No es a él a quien echas de menos —murmuro para mí misma mientras reviso la masa madre—. Es la idea de él. La ilusión de conexión.

Pero incluso mientras digo las palabras, sé que no son del todo ciertas. Lo que extraño es la forma en que sus ojos se arrugaban en las esquinas cuando trataba de no sonreír. La concentración seria en su rostro cuando le daba forma a la masa. La inesperada delicadeza de sus manos. La manera en que me miró durante nuestro baile en el festival, como si yo fuera algo precioso que acababa de descubrir.

Sacudo la cabeza bruscamente, disipando el recuerdo. Esto es exactamente el tipo de sentimentalismo que no puedo permitirme. James Sullivan es un crítico, ese es su trabajo, su propósito, su característica definitoria. Ve el mundo a través de un lente de evaluación y juicio. Cualquier calidez que creí vislumbrar fue meramente una aberración temporal, un ablandamiento momentáneo que inevitablemente se endurecería una vez que regresara a su vida real.

La reseña que publicó lo demuestra. Tres estrellas y media. Mejor que antes, pero aún encuentra que a Sweet Beginnings le falta "innovación" y "relevancia culinaria". Todavía ve mi panadería —el legado de mi abuela— como algo que necesita mejorar para ser digno.

Me lanzo a la preparación con intensidad feroz, como si la mise en place perfecta pudiera de alguna manera llenar el espacio vacío en mi pecho. Para las 4:00, he pesado ingredientes para cada receta que necesitaremos hoy, mañana y posiblemente el día después. El movimiento rítmico de medir, tamizar y mezclar generalmente calma mi mente ansiosa, pero hoy siento que solo estoy siguiendo los movimientos, mis manos trabajando independientemente de mi corazón.

—Es mejor así —susurro a la cocina vacía—. Más seguro.

Pero las palabras suenan huecas, haciendo eco en las superficies de acero inoxidable sin nadie que las escuche más que yo.

—Vaya —dice Lily cuando llega a las 6:00, deteniéndose en la entrada mientras contempla la montaña de ingredientes preparados—. ¿Me perdí el anuncio de que alimentaremos a todo el pueblo hoy?

Logro esbozar una sonrisa que se siente frágil en los bordes. —Solo me estoy adelantando con la preparación.

Lily me estudia por un momento, su habitual alegría moderada por la preocupación. —¿Estás bien? Parece que no has dormido.

—Estoy bien —digo automáticamente—. Solo ocupada.

—Ajá. —No suena convencida—. ¿Y "ocupada" explica por qué estás haciendo suficiente masa de rollos de canela para alimentar a los Rangers de Texas?

Bajo la mirada hacia el enorme lote de masa que estoy amasando, significativamente más grande que nuestra cantidad diaria habitual. —Estábamos quedándonos cortos ayer.

—No es cierto —dice Lily suavemente—. De hecho, nos sobraron.

Presiono las palmas de mis manos en la masa con más fuerza de la necesaria, sintiéndola ceder bajo mis dedos. —Bueno, ahora tendremos más.

Lily se acerca con cautela, como si yo fuera un animal salvaje que podría huir. —¿Esto es por James? Porque la panadería se siente algo vacía sin...

—No es por James —espeto, y luego lamento inmediatamente mi tono—. Lo siento. No dormí bien. Pero no, esto no tiene nada que ver con él. Solo estuvo aquí temporalmente. Ahora las cosas pueden volver a la normalidad.

—Normal —repite Lily, su expresión escéptica—. ¿Es por eso que estás horneando por estrés lo suficiente para alimentar a la mitad de Evergreen Falls?

Suspiro, perdiendo parte de la lucha. —¿Podemos simplemente... no hablar de eso? ¿Por favor?

Lily levanta las manos en señal de rendición. —Considéralo olvidado. Por ahora. —Agarra un delantal del gancho junto a la puerta—. Pero para que lo sepas, no eres la única que lo extraña.

Antes de que pueda protestar que no extraño a James Sullivan —que estoy perfectamente bien, muchas gracias— el temporizador suena, salvándome de tener que mentir otra vez. Dirijo mi atención a los hornos, agradecida por la distracción.

El ajetreo de la mañana comienza exactamente según lo programado, la campana sobre la puerta sonando casi continuamente mientras los clientes entran en oleadas. Me pongo mi sonrisa profesional y me pierdo en el ritmo familiar de servir, empaquetar, saludar a los clientes habituales por su nombre. Pero incluso esto se siente desequilibrado, como si estuviera interpretando un papel en lugar de vivirlo realmente.

—¿No hay guapo crítico hoy? —pregunta la Sra. Henderson mientras le entrego los muffins de arándanos habituales.

—Su asignación está completa —digo, manteniendo mi voz neutral—. Pronto se irá de Evergreen Falls.

—Qué lástima —suspira ella—. Ustedes dos tenían tanta química. Todo el pueblo hablaba de ello.

Me obligo a mantener mi sonrisa en su lugar. —Creo que el pueblo necesita pasatiempos más emocionantes.

La Sra. Henderson se ríe. —Tal vez. Pero cuando has vivido en Evergreen Falls tanto tiempo como yo, aprendes a reconocer lo auténtico cuando lo ves. —Se inclina más cerca, bajando la voz—. Y lo que vi entre tú y ese crítico era tan real como puede ser, cariño.

Trago con dificultad, algo retorciéndose dolorosamente en mi pecho. —Su cambio es $4.25 —digo en lugar de responder a su observación.

A medida que avanza la mañana, variaciones de esta conversación se repiten con una

frecuencia alarmante. Todos, parece, tienen una opinión sobre la ausencia de James y lo que significa para mí. Al mediodía, estoy tan tensa que siento que podría romperme al más mínimo roce.

—Voy a almorzar —le digo a Lily abruptamente, colgando mi delantal—. ¿Puedes manejar las cosas por una hora?

Ella asiente, la preocupación evidente en sus ojos. —Tómate tu tiempo. Estamos bien aquí.

Agarro mi bolso y prácticamente huyo de la panadería, desesperada por escapar del interés bien intencionado pero sofocante de todo el pueblo. Necesito hablar con alguien que entienda, que valide mi decisión de alejar a James, que me asegure que he hecho lo correcto. Necesito a mi mejor amiga, la única persona en Evergreen Falls que realmente podría entender el miedo que me llevó a sabotear lo que fuera que estuviera construyéndose entre James y yo.

Necesito a Zoe.

Perfect Pairs Matchmaking está tranquilo cuando atravieso la puerta, el suave tintineo de la campana anunciando mi entrada. La recepción está vacía, pero puedo escuchar la voz de Zoe flotando desde su oficina —ese tono particular que usa cuando explica métricas de compatibilidad a clientes potenciales.

Dudo, no queriendo interrumpir, pero antes de que pueda decidir si esperar o volver más tarde, Zoe aparece en la puerta de su oficina, teléfono presionado contra su oreja. Sus ojos se abren cuando me ve, y rápidamente termina su llamada.

—Bill, tendré que llamarte de vuelta. Sí, mañana funciona bien. Genial, hablamos entonces. —Cuelga e inmediatamente cruza hacia mí, la preocupación evidente en su expresión—. ¡Tess! He estado llamándote desde que saliste corriendo de mi cena. ¿Estás bien?

Levanto la caja de panadería que traje como ofrenda de paz. —Traje danés de queso. Tu favorito.

—Sobornarme con pasteles no me va a distraer —dice Zoe, pero toma la caja de todos modos, haciéndome un gesto para que la siga a su oficina—. Pero acepto la ofrenda. Vamos, hablemos.

Su oficina me resulta tan familiar como la mía: las suaves paredes beige cubiertas con historias enmarcadas de parejas que ha juntado, el elegante escritorio con sus papeles meticulosamente organizados, las cómodas sillas dispuestas para crear un espacio de conversación íntimo. Está diseñada para hacer que las personas se sientan cómodas hablando de asuntos del corazón, lo cual es exactamente lo que la convierte en territorio peligroso ahora mismo.

—Lo siento por lo de la otra noche —digo, tomando asiento frente a su escritorio—. No debería haberme ido así.

—No me preocupa mi cena —dice Zoe, acomodándose en su silla y abriendo la caja de panadería—. Me preocupas tú. —Da un mordisco a un danés de queso, cerrando los ojos brevemente en apreciación—. Dios, están increíbles. Incluso cuando obviamente estás horneando por estrés, tu repostería es perfecta.

—¿Cómo sabes que estoy horneando por estrés?

Me lanza una mirada que dice que no se cree mi actuación inocente. —Porque te conozco desde que hacíamos pasteles de barro en mi patio trasero. Horneas cuando estás feliz, pero horneas en exceso cuando estás alterada. Y a juzgar por el hecho de que me has traído no uno sino seis daneses de queso, supongo que estás más allá de alterada y dirigiéndote directamente hacia una catástrofe emocional.

Suspiro, hundiéndome ligeramente en mi silla. —Necesito tu opinión profesional sobre algo.

Zoe levanta una ceja. —¿Mi opinión profesional como casamentera? Eso es nuevo.

—Hablo en serio. —Me inclino hacia adelante, tratando de organizar mis pensamientos caóticos en algo coherente—. Necesito que me digas, desde una perspectiva de casamentera, por qué James y yo no funcionaríamos como pareja. Todas las razones por las que sería un desastre.

La comprensión aparece en los ojos de Zoe. —Ah. Quieres que valide tu decisión de alejarlo.

—Quiero una evaluación objetiva —aclaro, aunque ambas sabemos que tiene razón—. Eres la experta en compatibilidad. Dime todas las formas en que somos fundamentalmente incompatibles.

Zoe deja su danés, limpiándose los dedos con una servilleta mientras me considera. Por un momento, creo que me va a dar exactamente lo que estoy pidiendo: una confirmación profesional de que James Sullivan y yo estamos condenados románticamente, que mi retirada impulsada por el miedo fue realmente la elección sensata.

En cambio, se recuesta en su silla, una expresión calculadora cruzando su rostro. —Bien. Abordemos esto analíticamente, como lo haría con cualquier pareja potencial. —Acerca un cuaderno hacia ella, destapando un bolígrafo—. Empezaré con factores básicos de compatibilidad y avanzaré desde ahí.

Asiento, aliviada de que esté tomando mi petición en serio. —Bien. Eso está bien.

—Primero, valores compartidos —comienza Zoe, tomando nota—. ¿Cuáles dirías que son los valores fundamentales de James, basándote en lo que observaste durante su tiempo en Sweet Beginnings?

La pregunta me toma por sorpresa. Esperaba que saltara directamente a nuestras diferencias, no que me pidiera articular lo que he aprendido sobre James. —Um. Calidad, obviamente. Precisión. Honestidad.

—¿Y los tuyos?

—Calidad —admito—. Tradición. Conexión.

Zoe hace otra nota. —Interesante coincidencia ahí. ¿Qué hay de la ética de trabajo?

—Ambos somos... intensos —concedo—. Dedicados. Quizás perfeccionistas de diferentes maneras.

—¿Estilos de comunicación?

Me muevo incómoda. —Diferentes. Él es más... reservado. Analítico. Yo soy más directa.

—Pero no incompatibles —señala Zoe—. A veces diferentes estilos de comunicación pueden complementarse. Una persona articula lo que la otra tiene problemas para expresar. —Golpea su bolígrafo contra el cuaderno—. ¿Qué hay del sentido del humor?

Pienso en la cara de James durante la pelea de harina, la diversión reticente que había suavizado sus facciones. Los comentarios secos que me hicieron reír a pesar de mí misma. —No es... tan sin sentido del humor como parece al principio. Es sutil, pero está ahí.

—¿Relación con el legado familiar?

La pregunta toca más de cerca que lo esperado. —Ambos... teníamos abuelos en el negocio de la panadería. Ambos nos sentimos conectados a ese legado, aunque de diferentes maneras.

Zoe asiente, continuando con sus notas. —¿Metas a largo plazo?

—No lo sé —digo, la frustración deslizándose en mi voz—. Nunca llegamos tan lejos. Esto es inútil, Zoe. No vine aquí para una evaluación integral de compatibilidad. Vine para que me dijeras por qué no funcionaría.

Zoe deja su bolígrafo, encontrando mi mirada directamente. —Y eso es exactamente lo que estoy tratando de hacer. Pero el problema, Tess, es que basándome en todo lo que me has

contado —todo lo que observé entre ustedes dos— no puedo darte esa respuesta.

—¿Qué?

—Hablando profesionalmente —continúa, su voz adoptando el tono que usa con los clientes —, tú y James tienen marcadores de compatibilidad sustanciales. Valores fundamentales compartidos en torno a la calidad y el legado. Estilos de comunicación complementarios. Respeto mutuo por la experiencia del otro, incluso cuando no están de acuerdo. Éticas de trabajo similares y pasión por sus respectivos oficios.

La miro fijamente, desconcertada por esta evaluación. —Pero... él es un crítico. Yo soy panadera. Él vive para encontrar defectos. Yo creo cosas que él destruye. ¿Cómo es eso compatible?

—Estás simplificando demasiado —dice Zoe—. James no es solo un crítico. Es alguien que se preocupa profundamente por la calidad y la autenticidad, igual que tú. Su enfoque es diferente, sí, pero el valor subyacente es el mismo. —Se inclina hacia adelante—. Y por lo que vi, no estaba destruyendo tu repostería. Estaba interactuando con ella. Apreciándola. Aprendiendo de ella.

—Me dio tres estrellas y media —digo rotundamente—. Dijo que me falta "innovación" y "relevancia culinaria".

—¿Y dijo algo positivo?

Dudo, recordando la reseña que he leído al menos quince veces desde ayer. —"Excepcional control de fermentación". "Técnica hábil". "Ingredientes de alta calidad". También escribió sobre cómo Sweet Beginnings "crea un auténtico lugar de reunión comunitaria que honra sus raíces locales". —Admito a regañadientes—. Pero eso es solo una evaluación técnica mezclada con observaciones.

—Elogios técnicos de una persona técnica —señala Zoe—. James expresa su aprecio a través de la observación detallada. Ese es su lenguaje de amor. Y esa parte sobre la comunidad y las raíces locales? Eso es él reconociendo el corazón de lo que haces, no solo los aspectos técnicos.

—Él no me ama —digo automáticamente, el calor subiendo a mis mejillas—. Eso no es... nosotros no estábamos...

—Quizás no todavía —concede Zoe—. Pero el potencial estaba ahí. Todos podían verlo.

—Todos necesitan ocuparse de sus propios asuntos —murmuro.

Zoe ríe suavemente. —Así no funcionan los pueblos pequeños, y lo sabes. —Su expresión se vuelve más seria—. Tess, no puedo darte lo que me estás pidiendo. Como casamentera profesional, no puedo decirte que tú y James son fundamentalmente incompatibles, porque según todo lo que he observado, no lo son. Sus diferencias no entran en conflicto, se complementan.

—¿Su malhumorado a mi alegría? —digo sarcásticamente, aunque las palabras hacen que algo se retuerza en mi pecho.

—Exactamente. Su precisión a tu intuición. Su naturaleza analítica a tu inteligencia emocional. Su atención al detalle a tu visión general. —La expresión de Zoe se suaviza—. La verdadera pregunta aquí no es si son compatibles. Es si eres lo suficientemente valiente como para arriesgarte a ser lastimada de nuevo.

La observación toca incómodamente cerca de casa. —No se trata de valentía —protesto—. Se trata de ser realista. James se va de Evergreen Falls mañana. Tiene una vida, una carrera, toda una existencia que no tiene nada que ver conmigo o este pueblo.

—Yo también la tenía —me recuerda Zoe suavemente—. Antes de que volviera y encontrara a Ryan de nuevo. Antes de arriesgarme a una relación que ya me había lastimado una

vez.

—Eso es diferente —insisto—. Tú y Ryan tenían historia. Y él volvió específicamente por ti.

—¿Y James apareció en tu panadería por casualidad? —Zoe levanta una ceja—. A veces el universo tiene una manera de poner a las personas adecuadas en nuestro camino exactamente en el momento correcto.

Resisto el impulso de poner los ojos en blanco. —Ahora suenas como Margaret.

—Margaret es una mujer sabia. —Zoe estira la mano a través del escritorio para tomar la mía—. Mira, no puedo decirte qué hacer. Y no voy a fingir que sé exactamente qué pasó entre tú y James en mi cena. Pero te conozco, Tessa Chen. Y sé que estás tan asustada de que la historia se repita que te estás perdiendo una historia completamente diferente.

Las palabras aterrizan con un peso inesperado. —¿Y si tengo razón en tener miedo? —pregunto, mi voz más pequeña de lo que pretendía—. ¿Y si me permito preocuparme por él y usa eso en mi contra, justo como lo hizo Daniel?

—¿Y si no lo hace? —contraataca Zoe—. ¿Y si es exactamente quien parece ser: un hombre gruñón, excesivamente analítico con un buen corazón que ve tu valía más claramente de lo que piensas? —Aprieta mi mano—. ¿Realmente estás dispuesta a dejar que Daniel gane al permitir que te haga demasiado temerosa para confiar en alguien otra vez?

La pregunta me toma por sorpresa. Nunca he pensado en mi cautela como dejar que Daniel gane, pero hay una verdad incómoda en las palabras de Zoe. Al retirarme de cada conexión potencial, al esconderme detrás del mostrador de mi panadería y negarme a arriesgar mi corazón, le he dado a Daniel un poder sobre mi vida que no merece.

—Cada vez que huyes de una conexión porque tienes miedo de que pueda lastimarte —continúa Zoe, su voz suave pero insistente—, estás permitiendo que la traición de Daniel dicte tus elecciones. Le estás dando un control continuo sobre tu felicidad. ¿Es eso realmente lo que quieres?

La realización me golpea como un golpe físico. Cinco años manteniendo a la gente a distancia, fingiendo que la panadería es suficiente, diciéndome a mí misma que no necesito nada más, todo porque un hombre me humilló. He estado viviendo mi vida en reacción a la crueldad de Daniel en lugar de en búsqueda de mi propia felicidad.

—No sé qué hacer —admito, las palabras apenas por encima de un susurro.

—Sí lo sabes —dice Zoe, su voz suave pero firme—. Solo tienes miedo de hacerlo. Y eso está bien. El miedo es normal cuando algo importa. La pregunta es si dejarás que te detenga.

Retiro mi mano, de repente necesitando espacio para procesar la dirección inesperada que ha tomado esta conversación. Vine aquí buscando validación para mi retirada, confirmación de que alejar a James fue la elección sensata. En cambio, Zoe ha sostenido un espejo frente a mi miedo, obligándome a enfrentar la posibilidad de que he cometido un terrible error.

—Debería volver a la panadería —digo, levantándome abruptamente—. Lily necesitará ayuda con el ajetreo de la tarde.

Zoe no intenta detenerme, pero sus ojos son conocedores mientras me ve recoger mis cosas. —Por lo que vale —dice cuando llego a la puerta—, nunca te he visto mirar a nadie como mirabas a James cuando creías que nadie estaba observando. Ni siquiera a Daniel.

La observación me golpea como un golpe físico, dejándome momentáneamente sin aliento. —No importa ahora —digo, con la mano en el pomo de la puerta—. Él se va mañana.

—Entonces no tienes mucho tiempo, ¿verdad? —La voz de Zoe me sigue mientras salgo al pasillo, sus palabras persistiendo mucho después de que he cerrado la puerta detrás de mí.

Mientras camino de regreso hacia Sweet Beginnings, mi mente corre con posibilidades incómodas. ¿Y si Zoe tiene razón? ¿Y si mi retirada no fue sabiduría sino cobardía? ¿Y si he alejado algo genuino por miedo a que sea falsificado?

El aire otoñal es fresco contra mis mejillas sonrojadas, llevando el aroma de hojas caídas y humo de leña. La calle principal está ocupada con compradores de la tarde, pero apenas los noto mientras me muevo por instinto, mis pies llevándome de regreso a la panadería mientras mi mente sigue atrapada en la red del inesperado desafío de Zoe.

Me detengo fuera de Sweet Beginnings, mirando a través de la gran ventana frontal el interior bullicioso. Desde aquí, se ve exactamente como siempre: cálido, acogedor, lleno de la comunidad que lo ha adoptado como propio. Pero por primera vez desde que abrí hace cinco años, me encuentro preguntándome si esto es suficiente. Si la seguridad y la certeza valen el costo de nunca saber lo que podría haber sido.

La campana suena suavemente cuando abro la puerta, volviendo a entrar en la calidez familiar de Sweet Beginnings. Pero las palabras de Zoe me siguen adentro, un susurro persistente bajo el murmullo de la conversación y el tintineo de las tazas: "¿Realmente estás dispuesta a dejar que Daniel gane al permitir que te haga demasiado temerosa para confiar en alguien otra vez?"

La pregunta no tiene una respuesta fácil. Pero mientras me pongo el delantal y me preparo para perderme una vez más en el confort de la rutina, no puedo evitar preguntarme si la seguridad es realmente más dulce que la rendición.

Capítulo 18

James

La maleta yace abierta sobre la cama, meticulosamente empacada con todo lo que traje a Evergreen Falls. Camisas dobladas con precisión, artículos de aseo organizados en su rincón designado, zapatos envueltos en tela protectora. Toda mi existencia en este pequeño pueblo condensada en un solo equipaje de mano, como si la semana pasada nunca hubiera sucedido.

Coloco mi cuaderno encima del contenido perfectamente ordenado, luego me detengo, con la mano descansando sobre la cubierta de cuero. Dentro hay páginas de observaciones sobre Sweet Beginnings: notas técnicas sobre tiempos de fermentación, proporciones de harina, temperaturas de horno. Evaluaciones profesionales de textura, sabor, técnica. Pero entre las evaluaciones clínicas hay momentos que no tenía intención de registrar: la forma en que la luz del sol se enredaba en el cabello cobrizo de Tessa mientras daba forma a la masa, el tono exacto de marrón miel en sus ojos cuando reía, la calidez que llenaba la panadería cada mañana que nada tenía que ver con los hornos.

Saco el cuaderno nuevamente, abriéndolo en una página al azar. Mi propia letra me devuelve la mirada:

«Rollos de canela: El exceso de dulzura enmascara los matices de la mezcla de especias. El tiempo de fermentación podría extenderse 15-20 minutos para mejorar la textura. Sin embargo, el evidente cuidado en la ejecución crea una innegable respuesta emocional en los clientes que trasciende la evaluación técnica».

Frunzo el ceño ante esa última frase, un lapso momentáneo en mi desapego profesional que había permitido permanecer en mis notas. Es este tipo de sentimentalismo el que eliminé cuidadosamente de mi reseña publicada, volviendo al análisis clínico que ha definido mi carrera. La reseña es justa, equilibrada, técnicamente precisa. Tres estrellas y media para una panadería que ejecuta recetas tradicionales con habilidad pero carece de innovación.

Entonces, ¿por qué se siente tan incompleta?

Mi teléfono vibra en la mesita de noche: Katherine, sin duda comprobando mis planes de regreso. Lo ignoro, continuando mirando mis notas mientras los recuerdos se entrometen: la risa de Tessa durante nuestra pelea de harina, su pasión mientras explicaba las técnicas de su abuela, su peso en mis brazos mientras bailábamos bajo las luces del festival.

—Eres exactamente como él.

La acusación resuena dolorosamente. Cierro el cuaderno de golpe y lo vuelvo a meter en la maleta. No soy como Daniel. Nunca fingí ser algo diferente a lo que soy: un crítico, aquí para evaluar su panadería con objetividad profesional. Si Tessa eligió ver algo más en nuestras interacciones, eso no es mi responsabilidad.

Un golpe en la puerta interrumpe mi cavilación. Probablemente sea el servicio de limpieza, aunque he dejado el cartel de "No molestar". Considero ignorarlo, pero el golpe vuelve, más insistente.

—¿Señor Sullivan? Soy Dave. ¿Tiene un minuto?

Reprimo un suspiro, dirigiéndome a regañadientes a abrir la puerta. El posadero está en el

pasillo, sosteniendo una pila de toallas frescas como una excusa endeble para su intrusión.

—Toallas frescas —dice innecesariamente, confirmando mi sospecha—. Pensé que podría necesitarlas antes de su partida mañana.

—Estoy bien, gracias —respondo, comenzando ya a cerrar la puerta.

Dave cambia su peso de un pie a otro, sin captar la indirecta.

—En realidad, esperaba encontrarle. Quería asegurarme de que todo haya sido satisfactorio durante su estancia.

Su tono casual no coincide con la mirada evaluadora en sus ojos. Reconozco esa expresión: es la misma que Zoe tenía en la cena, la misma que Ryan y Marcus intercambiaron en la cervecería. La mirada de alguien que cree entender algo sobre mí que yo mismo no comprendo.

—El alojamiento ha sido perfectamente adecuado —digo rígidamente, manteniendo mi posición en la puerta entreabierta.

—¿Solo adecuado, eh? —la boca de Dave se tuerce en una media sonrisa—. Eso en lenguaje de crítico significa "no genial pero no lo suficientemente terrible como para quejarse", ¿no es así?

A pesar de mí mismo, siento que la comisura de mi boca se contrae en respuesta.

—Algo así.

—Bueno, estaba a punto de preparar café abajo. Café de verdad, no ese tibio que ponemos para el desayuno continental —se aleja del umbral—. Pensé que quizás le gustaría acompañarme, liquidar su cuenta temprano para que no tenga que preocuparse por ello mañana. El tren sale bastante temprano, ¿no?

La oferta de un café decente es tentadora, y saldar mi cuenta ahora sería una cosa menos que gestionar por la mañana. Mi tren sale a las 7:42, lo que requiere un comienzo temprano.

—Está bien —concedo, alcanzando mi billetera y la llave de la habitación—. Vamos.

El pequeño vestíbulo de la posada está vacío a esta hora, la luz de la tarde proyecta largas sombras sobre los pisos de madera pulida. Dave me indica que tome asiento en la pequeña mesa cerca de la ventana mientras desaparece en una habitación trasera, regresando momentos después con dos tazas humeantes de café.

—Es un tostado local —explica, colocando una frente a mí—. De una granja a unos treinta kilómetros del pueblo. Nada elegante, pero honesto.

Doy un sorbo cuidadoso, sorprendido por el complejo sabor: acidez brillante equilibrada por notas de chocolate y cereza.

—Está bueno —admito—. Mejor de lo que esperaba.

—La mayoría de las cosas por aquí lo son —dice Dave suavemente, acomodándose en la silla frente a mí—. Si les das una oportunidad justa.

Ignoro el subtexto obvio, alcanzando mi billetera.

—Me gustaría saldar mi cuenta.

—No hay prisa —Dave hace un gesto desdeñoso con la mano—. Primero el café. Las cuentas después —me estudia por encima del borde de su taza—. Sabe, cuando llegó por primera vez, lo tenía catalogado como uno de esos tipos de ciudad que pasaría todo el tiempo mirando con desdén a nuestro pequeño pueblo.

Levanto una ceja.

—¿Y ahora?

—Ahora no estoy tan seguro —toma otro sorbo de café, su mirada pensativa—. Ha cambiado desde que llegó aquí.

—Le aseguro que no.

—¿No? —Dave se recuesta en su silla—. El primer día, apenas hizo contacto visual cuando le di la bienvenida. Respondía con monosílabos. Parecía que preferiría comer vidrio antes que hacer conversación trivial —se encoge de hombros—. Luego comenzó a pasar tiempo en Sweet Beginnings, y de repente estaba sonriendo. Conversando con los clientes habituales. Bailando en el Festival de Otoño.

Me muevo incómodamente en mi silla.

—Estaba investigando para mi artículo. La minuciosidad profesional me exigía experimentar todos los aspectos de la cultura gastronómica local.

—Claro. Profesional —Dave asiente, su expresión demasiado conocedora para mi comodidad—. ¿Por eso parecía como si alguien hubiera pateado a su cachorro cuando regresó de esa cena en casa de Ryan y Zoe?

El calor sube a mi rostro, y dejo mi café con más fuerza de la que pretendía.

—No veo cómo mi comportamiento personal es relevante para saldar mi cuenta de hotel.

Dave levanta las manos en un gesto conciliador.

—No quise ofender. Solo estaba haciendo una observación —hace una pausa, algo cambiando en su expresión—. Me recuerda a alguien, ¿sabe?

—Estoy seguro de que no.

—Mi cuñado —Dave continúa como si yo no hubiera hablado—. Tipo inteligente. Arquitecto exitoso. Pasó quince años diseñando edificios por todo el país, ganando premios, apareciendo en revistas. Sin embargo, nunca pareció disfrutarlo realmente.

Tomo otro sorbo de café, preguntándome a dónde se dirige esta anécdota no solicitada.

—Lo cierto es —continúa Dave—, que no siempre fue así. Solía amar lo que hacía, cuando recién comenzaba. Tenía esa pasión por crear espacios que hicieran sentir algo a la gente. Pero en algún momento, se dejó atrapar por el lado técnico, el prestigio, el reconocimiento profesional. Comenzó a diseñar edificios que lucían impresionantes en fotografías pero que no eran realmente agradables para estar dentro —niega con la cabeza—. Perdió de vista la razón por la que se convirtió en arquitecto en primer lugar.

—No veo cómo esto se relaciona conmigo —digo rígidamente, aunque una inquietante sensación de reconocimiento se agita en mi pecho.

Dave me mira directamente a los ojos.

—¿No lo ve? Ha pasado toda su carrera criticando las creaciones de otras personas. ¿Cuándo fue la última vez que creó algo usted mismo, señor Sullivan?

La pregunta cae con una fuerza inesperada, removiendo recuerdos de la Panadería Sullivan, de las manos de mi abuelo guiando las mías a través de los movimientos para dar forma a una hogaza, de la alegría que una vez encontré en crear en lugar de evaluar.

—Mi trabajo es evaluar la calidad —digo, mi voz no tan firme como me gustaría—. Eso requiere desapego y estándares objetivos.

—Claro, claro. ¿Pero le hace feliz? —pregunta Dave, su tono genuinamente curioso—. Porque debo decir que lo más feliz que le he visto en toda la semana fue cuando estaba cubierto de harina en Sweet Beginnings. No cuando estaba tomando notas o escribiendo su reseña.

Su observación toca incómodamente cerca de casa. Había sido feliz en la cocina de Tessa, más feliz de lo que he sido en años, si soy honesto conmigo mismo. Había algo en el simple acto de crear, de trabajar con mis manos, que había despertado una parte de mí dormida desde hacía mucho tiempo. Una parte que he estado suprimiendo sistemáticamente en favor de la distancia crítica y el avance profesional.

—La felicidad no es relevante para la excelencia profesional —digo, las palabras sonando

huecas incluso para mis propios oídos.

Dave realmente se ríe de esto.

—Si esa no es la cosa más triste que he escuchado en todo el día —niega con la cabeza—. Mi cuñado solía decir algo similar. Justo hasta su ataque cardíaco a los cuarenta y tres años.

Parpadeo, desconcertado por el giro repentino.

—Lamento oír eso.

—Sobrevivió —aclara Dave—. Pero fue una llamada de atención. Le hizo darse cuenta de que había estado construyendo una vida en la que realmente no quería vivir —se inclina hacia adelante, su expresión sincera—. Renunció a su elegante firma, regresó a su pueblo natal, comenzó a diseñar pequeños proyectos que realmente le importaban. Cosas simples: un centro comunitario, una extensión de biblioteca, un pequeño restaurante. Nunca aparecerán en revistas de arquitectura, pero ahora es realmente feliz. ¿Y sus edificios? —Dave sonríe—. Son lugares donde la gente ama estar, no solo mirar.

El paralelismo es demasiado directo para ignorarlo. Miro fijamente mi café, evitando la mirada conocedora de Dave.

—Su reseña de Sweet Beginnings salió ayer —dice Dave, cambiando ligeramente de rumbo —. La leí esta mañana.

—¿Ah, sí? —digo secamente.

—Sí. Muy profesional. Técnicamente precisa, estoy seguro —toma otro sorbo de café—. También incompleta.

Levanto la mirada bruscamente.

—¿Disculpe?

—Escribió sobre la panadería —dice Dave simplemente—. Pero no sobre la panadera.

—Mi trabajo era reseñar el establecimiento, no a la propietaria.

Dave se encoge de hombros.

—Quizás. Pero me parece que las dos cosas no pueden separarse realmente. No con un lugar como Sweet Beginnings —me mira a los ojos—. Sabe que su abuela está en California, ¿verdad? Ha estado allí desde antes que Tessa reabriera la panadería. Todas esas recetas, toda esa tradición... Tessa podría habérselas quedado para sí misma, haber abierto una panadería en cualquier parte. Probablemente habría sido más fácil en un mercado más grande, con más clientes, precios más altos.

No había considerado esto.

—¿Por qué no lo hizo?

—Porque este lugar era importante para su abuela. Porque quería continuar algo significativo, no solo comenzar algo nuevo —la expresión de Dave se suaviza—. Esa panadería no se trata solo de la comida, señor Sullivan. Se trata de legado, comunidad, pertenencia. Todas las cosas que no aparecen en una evaluación técnica pero importan más que una laminación perfecta o perfiles de sabor innovadores.

Sus palabras hacen eco de la propia acusación de Tessa: «¡No lo entiendes!». Pero tal vez estoy empezando a entender.

—Respaldo mi reseña —digo, aunque con menos convicción que antes.

—Estoy seguro de que lo hace —Dave no suena convencido—. Así como estoy seguro de que por eso ha estado mirando por su ventana hacia Main Street todas las noches desde que llegó. Interés profesional.

El calor sube a mi rostro.

—Yo no...

—Es un pueblo pequeño, señor Sullivan —interrumpe suavemente—. Y mi posada ha estado aquí por tres generaciones. Estas paredes han visto a muchas personas huyendo de cosas que les asustan.

La observación es tan inesperada, tan precisamente dirigida, que me encuentro momentáneamente sin palabras.

Dave se levanta, recogiendo nuestras tazas vacías.

—En fin, sobre esa cuenta. La tendré lista para usted por la mañana. No es necesario liquidarla ahora —hace una pausa, mirándome pensativamente—. ¿A menos que esté planeando extender su estancia?

—Mi tren sale mañana a las 7:42 —digo automáticamente.

—Claro —Dave asiente—. Bueno, los trenes salen todos los días. Solo algo para pensar —se gira para irse, luego se detiene—. Sabe, Tessa hace una hornada especial a veces. Acaba de anunciarla en las redes sociales de la panadería. Mañana por la mañana, a partir de las 5. Pasteles de piña, la receta de su abuela. No los hace a menudo. Una especie de ocasión especial —se encoge de hombros—. Podría valer la pena comprobarlo antes de su tren. Si está interesado en una evaluación completa, claro está.

Con eso, desaparece en la habitación trasera, dejándome solo con pensamientos mucho más turbulentos que cuando bajé.

El sueño me elude por completo. Permanezco despierto en la cama desconocida, las palabras de Dave resonando en mi mente como una melodía persistente que no puedo sacudirme. Fuera de mi ventana, Evergreen Falls se ha quedado en silencio, las farolas proyectando charcos de luz dorada en las aceras vacías. A lo lejos, Main Street está oscura, Sweet Beginnings una silueta sombría contra el cielo nocturno.

Me siento, renunciando al sueño, y me muevo hacia la ventana. Incluso ahora, mis ojos son atraídos hacia la panadería, como por fuerza magnética. Pienso en Tessa allí en las horas previas al amanecer, sus manos moviéndose con gracia experimentada a través de movimientos familiares, creando algo que nutre no solo el cuerpo sino el espíritu. Pienso en su cabello cobrizo captando la luz temprana de la mañana, en la alegría tranquila en sus ojos cuando la masa sube perfectamente, en el feroz orgullo cuando habla de las recetas de su abuela.

Y pienso en mi reseña, técnicamente precisa pero fundamentalmente incompleta. Escribí sobre tiempos de fermentación y balance de sabores, sobre técnica y ejecución. Pero no dije nada sobre la mujer cuya pasión impregna cada bocado, cuya determinación transformó una panadería en declive en el corazón de una comunidad, cuya sonrisa puede calentar una habitación más efectivamente que cualquier horno.

Saco mi cuaderno y un bolígrafo, pasando mis notas técnicas hasta una página en blanco. Por un momento, miro el espacio vacío, el bolígrafo suspendido con incertidumbre. Luego las palabras vienen, fluyendo con una facilidad inesperada:

«Hay un tipo de magia en Sweet Beginnings que desafía la evaluación crítica. Existe en la forma en que la luz de la mañana se filtra a través de las ventanas frontales, atrapando el cabello cobrizo y las manos espolvoreadas de harina. Vive en el cuidadoso equilibrio entre tradición y técnica, en recetas transmitidas a través de generaciones, en la silenciosa determinación de una panadera que ve cada hogaza, cada pastel, no solo como comida sino como conexión.

»Tessa Chen no solo hornea; crea comunidad, un rollo de canela a la vez. Su habilidad técnica es evidente en cada croissant perfectamente laminado, cada hogaza adecuadamente fermentada. Pero su verdadera maestría radica en entender que el ingrediente más importante en cualquier receta es el corazón.

»En un mundo cada vez más dominado por cadenas corporativas impersonales y confecciones de moda listas para Instagram, Sweet Beginnings se erige como un recordatorio de que la mejor comida cuenta una historia, lleva un legado, crea un momento de conexión genuina. No necesita innovar para ser relevante; simplemente necesita mantenerse fiel a su naturaleza esencial.

»Como la hábil panadera que la dirige, Sweet Beginnings sabe exactamente lo que es y se niega a ser algo menos. Y al hacerlo, logra un tipo de perfección que ninguna evaluación técnica podría capturar completamente».

Dejo de escribir, sorprendido por la emoción detrás de las palabras. Esto no es una reseña, es una confesión. Una admisión de que en algún lugar entre peleas de harina y bailes de festival, entre evaluación crítica y conexión genuina, encontré algo que me había faltado durante mucho más tiempo.

Mi portátil está en el escritorio, la pantalla oscura. Podría abrirlo ahora, revisar mi reseña para incluir estas observaciones, intentar capturar el corazón de Sweet Beginnings que había omitido tan cuidadosamente en mi evaluación profesional. ¿Pero eso realmente abordaría el problema fundamental?

El problema no es solo la reseña. El problema es que me he estado escondiendo detrás de la distancia profesional, usando la evaluación crítica como un escudo contra la conexión genuina. He estado tan enfocado en evaluar la panadería de Tessa que he evitado enfrentar mis crecientes sentimientos por la propia Tessa.

«Eres exactamente como él».

La acusación que me ha perseguido desde la cena de repente adquiere un significado diferente. No que sea manipulador como Daniel, usando las recetas de Tessa para mi propio beneficio. Sino que soy igualmente incapaz de ver el verdadero valor de lo que está ante mí, enfocándome en detalles técnicos mientras me pierdo el corazón.

Mi teléfono se ilumina con una notificación, interrumpiendo mi ensueño. Es la cuenta de redes sociales de la panadería, confirmando la hornada especial temprano mañana: «Pasteles de Piña de la Abuela Chen: solo una mañana, a partir de las 5 AM. Hasta agotar existencias».

Miro la pantalla, las palabras de Dave volviendo a mí: «No los hace a menudo. Una especie de ocasión especial».

Mi tren sale a las 7:42. Si llegara a la panadería a las 5, podría verla una última vez antes de irme. ¿Pero es eso lo que realmente quiero? ¿Despedirme y alejarme? ¿O hay algo más que necesito hacer, algo que reconozca lo que ha estado creciendo entre nosotros desde esa primera mañana en su cocina?

Vuelvo a mirar el cuaderno, las palabras que he escrito que no tienen nada que ver con la evaluación profesional y todo que ver con la mujer que de alguna manera ha logrado espolvorear harina sobre mis defensas cuidadosamente construidas. Luego alcanzo mi teléfono, mi decisión cristalizándose con una claridad inesperada.

Katherine contesta al tercer timbre, su voz aguda con irritación por la hora tardía.

—¿James? ¿Está todo bien? Es casi medianoche.

—Necesito extender mi estancia en Evergreen Falls —le digo, las palabras saliendo apresuradamente—. No tomaré el tren de mañana.

—¿Qué? Pero tu próxima asignación...

—Tendrá que esperar —interrumpo, sorprendiéndonos a ambos con mi firmeza—. Hay algo que necesito terminar aquí primero.

El silencio se extiende entre nosotros antes de que Katherine suspire.

—Esto es por la panadera, ¿verdad? La que mencionaste en tu correo.

—Sí —admito, la única palabra sintiéndose tanto como una rendición como una victoria—. Es por Tessa.

Es hora de dejar de evaluar y empezar a crear. Tiempo de dar forma a algo nuevo, tan seguramente como Tessa da forma a la masa cada mañana. Tiempo de arriesgarse al fracaso en lugar de simplemente criticar los intentos de otros.

Mañana a las 5 AM, estaré en Sweet Beginnings. No como crítico, no para despedirme, sino para comenzar algo que debería haber iniciado hace días. El tren puede salir a las 7:42, pero por primera vez en años, no estaré en él.

Capítulo 19

Tessa

La panadería permanece vacía en la luz menguante de la tarde, los últimos clientes hace tiempo que se fueron, las vitrinas despejadas y limpias para mañana. Limpio el mostrador por tercera vez, aunque ya está impecable. El movimiento es automático, la memoria muscular tomando el control mientras mi mente divaga hacia lugares que he estado tratando de evitar todo el día.

—¿Segura que no quieres que me quede a ayudar con la preparación para mañana? —pregunta Lily, desatándose el delantal y colgándolo en el gancho junto a la puerta—. No me importa.

Niego con la cabeza, forzando una sonrisa que se siente frágil en los bordes. —Ve a casa, Lily. Yo me encargo.

Ella duda, con preocupación evidente en su expresión. —Has estado limpiando el mismo lugar durante cinco minutos.

Miro mis manos, dándome cuenta de que tiene razón. El paño ha dejado un círculo húmedo en la superficie que ya brillaba. —Solo estoy siendo minuciosa.

—Claro. —No suena convencida—. Bueno, si cambias de opinión...

—No lo haré. Ve. Disfruta tu noche.

Lily me estudia un momento más antes de asentir con reluctancia. —De acuerdo. Pero escríbeme si necesitas algo. Incluso si es solo... ya sabes... para hablar. —Hace una pausa y luego añade cuidadosamente—: Solo han pasado dos días desde que James dejó la panadería, pero el lugar se siente diferente sin él merodeando con su libreta, ¿no crees?

Su observación me toma por sorpresa. —No lo había notado —miento.

—Claro que no. —La sonrisa conocedora de Lily hace que mis mejillas se calienten—. Por eso has estado mirando la mesa de la esquina donde él solía sentarse cada vez que crees que nadie te está observando.

La campanilla suena suavemente cuando se va, el sonido extrañamente hueco en la panadería vacía. Sin el bullicio de clientes y personal, Sweet Beginnings se siente diferente, de alguna manera más grande, y dolorosamente silenciosa. El silencio tiene un peso, presionando contra mi piel como algo tangible.

Me muevo por el espacio familiar, enderezando sillas que no necesitan ser enderezadas, ajustando exhibiciones que ya están perfectas, manteniendo mis manos ocupadas para alejar los pensamientos que se ciernen en los bordes de mi conciencia. Pero en el silencio, se acercan sigilosamente, susurrando verdades que no estoy lista para enfrentar.

El lugar junto a la batidora donde James se paró aquella primera mañana, con las mangas arremangadas, decidido a entender mi proceso a pesar de su crítica inicial. La esquina donde tuvimos nuestra guerra de harina, su risa sorprendida llenando la cocina cuando le acerté directamente en su camisa previamente inmaculada. La estación de trabajo donde nuestras manos se tocaron, una y otra vez, cada contacto enviando una sacudida a través de mí que nada tenía que ver con electricidad estática.

El recuerdo de su beso —empolvado de harina e impulsivo, pero de alguna manera perfecto — surge sin ser invitado, haciendo que mi pecho duela con un dolor hueco. Lo aparto, concentrándome en cambio en la preparación para mañana. El ritmo de medir ingredientes normalmente me calma, pero hoy los movimientos familiares se sienten mecánicos, desconectados de la alegría que normalmente infunde mi horneado.

La campanilla suena de nuevo, sacándome de mis pensamientos. Miro hacia arriba, sorprendida de ver a Margaret Miller entrando, su cabello castaño rojizo con mechas plateadas peinado en su habitual y elegante moño.

—Estamos cerrados —digo automáticamente, luego suavizo mi tono—. Lo siento, Margaret. Hemos terminado por hoy.

—Lo sé, querida. —Se acerca al mostrador, sus ojos agudos evaluándome con la misma atención penetrante que dedica a catalogar libros en la biblioteca—. En realidad, esperaba encontrarte sola.

Algo en su tono me pone en guardia. —Si estás aquí por James...

—Estoy aquí por ti. —Coloca su bolso en el mostrador, su expresión amable pero decidida —. Pareces haber perdido algo precioso, y pensé que podrías necesitar una amiga.

La amabilidad en su voz casi me deshace. Me doy vuelta, ocupándome con organizar recetas que no necesitan organización. —Estoy bien. Solo cansada.

—Mmm-hmm. —El escepticismo en su murmullo es inconfundible—. Sabes, Tessa, llevo cinco años viéndote construir esta panadería. Te he visto poner tu corazón en cada pan y pastel. Te he visto crear algo hermoso de nada más que harina, agua y determinación.

Asiento rígidamente, sin confiar en poder hablar.

—Pero nunca te he visto mirar a nada —o a nadie— de la manera en que mirabas a James Sullivan. —Hace una pausa, dejando que sus palabras penetren—. Y nunca te he visto tan vacía desde que él se fue.

—No se fue —digo automáticamente—. Todavía está en el pueblo. Su tren no sale hasta mañana por la mañana.

Las cejas de Margaret se elevan ligeramente. —¿Has memorizado su horario, querida?

El calor sube a mis mejillas. —Salió en la conversación.

—Ya veo. —No suena convencida—. Bueno, quizás todavía hay tiempo, entonces.

—¿Tiempo para qué?

—Para dejar de esconderte detrás de ese mostrador y decirle al hombre cómo te sientes.

Me río, el sonido áspero en la panadería silenciosa. —¿Y por qué haría eso? ¿Para que pueda evaluar mis sentimientos como evaluó mis rollos de canela? "El exceso de emoción enmascara el matiz del intelecto. La vulnerabilidad podría reducirse en un 15-20 por ciento para obtener mejores resultados".

Margaret no sonríe ante mi amarga broma. En cambio, extiende la mano a través del mostrador para cubrir mis manos inquietas con las suyas, aquietándolas. —Oh, Tessa. ¿Realmente crees que eso es lo que diría? ¿O es solo lo que temes que podría decir?

La pregunta golpea demasiado cerca de casa. Retiro mis manos, necesitando distancia. —No importa. Él se va mañana, regresa a su vida real. Su reseña está terminada. Nuestro... lo que fuera... también ha terminado.

—Si realmente crees eso, entonces ¿por qué sigues con la expresión de alguien que ha perdido su mejor receta?

Antes de que pueda formular una respuesta, recoge su bolso y se dirige a la salida. En la puerta, hace una pausa, mirándome con una inesperada gentileza. —Sabes, a veces lo más

valiente que podemos hacer es admitir cuando hemos cometido un error. Más valiente aún es tratar de solucionarlo antes de que sea demasiado tarde. —Vacila, luego añade—: Y solo para que lo sepas, me encontré con Ellen de la librería esta mañana. Dijo que la mitad del pueblo está hablando de cómo el famoso crítico gastronómico no ha sido el mismo desde que ustedes dos tuvieron esa discusión. Aparentemente, ha estado caminando como un hombre que ha perdido el apetito.

La campanilla suena suavemente cuando se va, dejándome sola con sus palabras resonando en la panadería vacía. El silencio se asienta a mi alrededor de nuevo, más pesado que antes, preñado de posibilidades que he tenido demasiado miedo de reconocer.

Me retiro a la cocina, buscando consuelo en lo familiar. Sin pensarlo conscientemente, mis manos alcanzan ingredientes que rara vez uso: piña enlatada, melón de invierno, maltosa, manteca. La receta de torta de piña de mi abuela. El elemento más precioso de mi colección, reservado para ocasiones especiales y momentos de profunda nostalgia.

Mientras mido y mezclo, mi mente vuelve a su pequeña cocina en Taiwán, donde me enseñó esta receta por primera vez. "Hornear es como amar", me dijo, sus manos guiando las mías a través del movimiento de amasar. "Debes ser paciente. Debes estar atenta. Y a veces, debes ser lo suficientemente valiente para arriesgarte al fracaso por la oportunidad de crear algo hermoso".

Tenía doce años entonces, demasiado joven para entender realmente lo que quería decir. Ahora, sus palabras regresan con dolorosa claridad.

El relleno de piña hierve a fuego lento en la estufa, llenando la cocina con su aroma dulce y ácido. Revuelvo mecánicamente, mis pensamientos a mil millas de distancia, o más bien, justo al otro lado del pueblo, en una pequeña habitación en el Evergreen Falls Inn. ¿Estará James empacando ahora? ¿Escribiendo sus notas finales sobre Sweet Beginnings? ¿Ya habrá olvidado la guerra de harina, el baile, el beso? ¿Ya me habrá olvidado a mí?

Me giro para revisar la masa de hojaldre reposando en el refrigerador, captando mi reflejo en la superficie pulida de la vitrina. La imagen me detiene en seco: cabello cobrizo escapándose de un moño desordenado, harina espolvoreando mi mejilla, ojos marrón miel huecos con un vacío que no tiene nada que ver con el agotamiento físico.

Apenas me reconozco. La radiante panadera de Evergreen Falls parece una sombra, opacada por la ausencia de alguien que solo estuvo en su vida durante cinco días. Cinco días que de alguna manera lo cambiaron todo.

Parada sola en la panadería que ha sido mi santuario, mi orgullo, mi enfoque completo durante cinco años, de repente me golpea una verdad tan obvia que me quita el aliento: Sweet Beginnings no es suficiente. Nunca lo ha sido. He estado escondiéndome detrás de estas paredes, estas recetas, usándolas como un escudo contra la vulnerabilidad de una conexión real. Usando la traición de Daniel como excusa para mantener a todos a distancia, para protegerme del riesgo de amar de nuevo.

Y al hacerlo, he creado exactamente lo que más temía: una vida vivida a medias, un corazón tan cuidadosamente protegido que no puede sentir plenamente la alegría.

La realización me golpea con fuerza física, debilitando mis rodillas. Me hundo en un taburete junto a la estación de trabajo, mis manos temblando. Todo este tiempo, pensé que estaba siendo sabia, siendo cautelosa, protegiéndome del dolor inevitable. Pero todo lo que realmente he hecho es construir mi propia prisión, un rollo de canela a la vez.

La voz de James resuena en mi memoria: "Uno puede apreciar lo que existe y a la vez visualizar lo que podría ser".

Me enfurecí con él por sugerir que Sweet Beginnings podría ser más, podría evolucionar,

podría crecer más allá de lo que es ahora. No porque estuviera equivocado, sino porque lo mismo podría decirse de mí, y eso me aterrorizaba hasta la médula.

El relleno de piña burbujea, atrayendo mi atención de vuelta a la estufa. Cruzo la cocina para revolverlo, el calor de la olla ascendiendo para encontrarse con mi cara mientras me inclino. El aroma me transporta de vuelta a la cocina de mi abuela, a su gentil sabiduría que me ha guiado incluso desde el otro lado del océano.

"Hornear es decir la verdad", dijo una vez. "Los ingredientes no pueden mentir. Si te apresuras, el pan lo sabe. Si tienes miedo, la pastelería lo sabe. Si amas..." Sonrió, presionando su mano contra su corazón. "Entonces todo lo que haces lleva ese amor a quien lo come".

Siempre he creído eso sobre mi horneado, que el amor que vuelco en él llega a mis clientes, los nutre de maneras más allá del mero sustento. Pero no he estado dispuesta a extender esa misma filosofía a mi vida, a creer que abrir mi corazón podría crear algo igualmente nutritivo.

Pienso en James en mi cocina, su ojo crítico suavizándose mientras me veía dar forma al pan, su sonrisa reticente cuando algo salía perfectamente, su absoluta atención a cada detalle de lo que hace especial a Sweet Beginnings. No para derribarlo, sino para entenderlo verdaderamente.

Y pienso en cómo lo alejé, no porque fuera como Daniel —nunca lo fue—, sino porque me hacía sentir demasiado, me hacía querer demasiado, me hacía imaginar un futuro donde la seguridad no era mi mayor prioridad.

La verdad se asienta sobre mí como un espolvoreado de harina: yo he sido la inconsciente todo el tiempo. No de los sentimientos de James —aunque esos siguen siendo un misterio—, sino de los míos propios. Del hecho de que detrás de mis muros defensivos, he estado silenciosamente, desesperadamente, enamorándome del gruñón crítico que vio tanto los defectos como la belleza en mi panadería. Que me desafió a ser mejor sin sugerir jamás que no fuera suficiente exactamente como soy.

El relleno de piña está listo, su color dorado recordándome la luz de la tarde atrapada en los ojos azules de James. Lo retiro del fuego, dirigiéndome al refrigerador para recuperar la masa. El tren de mañana sale a las 7:42 AM. Si no hago nada, James estará en él, y esta breve e inesperada conexión se convertirá en solo otro "qué hubiera pasado si" en mi vida cuidadosamente controlada.

O puedo ser valiente. Puedo arriesgarme al fracaso por la oportunidad de crear algo hermoso.

El reloj marca las 11:38 PM cuando termino los pasteles de piña. Son perfectos: dorados, hojaldrados, rellenos con la mezcla de piña dulce y ácida que era la firma de mi abuela. El aroma llena la panadería, reconfortante y nostálgico, pero de alguna manera nuevo esta noche. Un puente entre el pasado y el futuro.

Saco mi teléfono, las manos aún espolvoreadas de harina, y abro la cuenta de redes sociales de la panadería. Mis dedos se ciernen sobre el teclado por un momento antes de comenzar a escribir:

"Horneado Especial de Mañana Temprano: Pasteles de Piña de la Abuela Chen — solo una mañana, a partir de las 5 AM. Hasta agotar existencias".

Presiono "publicar" antes de que pueda cuestionarme, luego agrego un segundo mensaje: "Algunas recetas son demasiado preciosas para guardártelas. Algunos momentos demasiado importantes para perdérselos. Algunos riesgos valen la pena tomarlos".

Es un gesto pequeño, quizás demasiado sutil. No hay garantía de que James lo vea. No hay garantía de que entendería el mensaje incluso si lo hiciera. No hay garantía de que le importaría.

Pero es un comienzo. Un paso hacia la puerta abierta en lugar de los muros protectores detrás de los cuales me he estado escondiendo.

Limpio la cocina con renovado propósito, mis movimientos menos mecánicos ahora, infundidos con una energía nerviosa que se siente como partes iguales de terror y esperanza. Mañana llegaré incluso más temprano de lo habitual, no solo para hornear sino para prepararme, para lo que venga después. Si James aparece o no, he tomado una decisión: no más esconderme. No más dejar que el miedo dicte mis elecciones. No más darle a la traición de Daniel poder sobre mi futura felicidad.

Mientras cierro con llave la puerta de la panadería, el aire nocturno fresco contra mis mejillas sonrojadas, siento una extraña ligereza a pesar de la incertidumbre que se avecina. Por primera vez en años, estoy eligiendo la vulnerabilidad sobre la seguridad, la posibilidad sobre la certeza, el riesgo de dolor sobre la garantía de un entumecimiento confortable.

Ya sea que James Sullivan atraviese la puerta de mi panadería mañana o no, algo ha cambiado fundamentalmente. Los muros se están derribando, un ladrillo a la vez. Y pase lo que pase después —desamor o felicidad— al menos sabré que fui lo suficientemente valiente para averiguarlo.

Capítulo 20

James

La luz matutina se filtra a través de las cortinas mientras cierro mi maleta con un clic decisivo. Todo está empacado pulcramente, metódicamente: camisas dobladas con dimensiones precisas, artículos de aseo ordenados en su rincón designado, mi cuaderno cuidadosamente guardado entre capas de ropa. Toda mi estancia en Evergreen Falls reducida a un solo equipaje de mano, como si la última semana nunca hubiera ocurrido.

Como si nunca hubiera conocido a Tessa Chen.

Compruebo mi reloj: 6:45 AM. El tren sale a las 7:42, y el taxi está programado para llegar en quince minutos. Tiempo suficiente para liquidar mi cuenta y hacer una salida limpia de este pueblo que, de alguna manera, ha logrado meterse bajo mi piel de formas que nunca anticipé.

El vestíbulo está tranquilo cuando bajo las escaleras, mis pasos haciendo eco en los suelos de madera. Dave ya está en la recepción, con una taza de café humeante junto al antiguo ordenador mientras teclea con precisión de dos dedos. Levanta la mirada cuando me acerco, una sonrisa conocedora extendiéndose por su rostro barbudo.

—Ah, señor Sullivan. Todo empacado y listo para irse, por lo que veo.

—Sí. Me gustaría liquidar mi cuenta —digo, colocando mi tarjeta de crédito en el mostrador.

Dave asiente, tomándose su tiempo para buscar la información de mi cuenta. —¿El tren todavía sale a las 7:42?

—Así es.

—Es una lástima que se perderá la especialidad de Tessa esta mañana —comenta, con un tono deliberadamente casual mientras pasa mi tarjeta—. Esos pasteles de piña son algo especial. Receta familiar. Solo los hace para ocasiones especiales.

Mantengo mi expresión neutral a pesar del pequeño retorcijón en mi pecho. —Estoy seguro de que son excelentes.

—Más que excelentes —dice Dave, entregándome el recibo para firmar—. Trascendentales, podrían decir algunos. La especialidad de su abuela. Transmitida a través de generaciones. —Hace una pausa, observándome con esos ojos inquietantemente perspicaces—. No es el tipo de cosa que se prueba todos los días. Ni de la que se obtiene una segunda oportunidad.

Firmo mi nombre con fuerza innecesaria. —Agradezco la recomendación, pero tengo un tren que tomar.

—Por supuesto. —Dave arranca mi copia del recibo, deslizándola sobre el mostrador—. Aunque noté algo interesante en las redes sociales de Sweet Beginnings anoche. Parece que la especialidad podría ser más que solo pasteles de piña.

A pesar de mí mismo, siento que mi pulso se acelera. —¿Qué quiere decir?

—Véalo usted mismo. —Gira la pantalla de su teléfono hacia mí, mostrándome la última publicación de Sweet Beginnings. El primer anuncio es bastante directo: "Horneado Especial de Mañana Temprano: Pasteles de Piña de la Abuela Chen - solo una mañana, a partir de las 5 AM. Hasta agotar existencias".

Pero es el segundo mensaje el que hace que mi respiración se detenga: "Algunas recetas son demasiado preciosas para guardárselas. Algunos momentos demasiado importantes para perdérselos. Algunos riesgos valen la pena tomarlos".

Leo las palabras dos veces, algo moviéndose bajo mis costillas. ¿Es posible...? No. Estoy interpretando demasiado en una publicación de redes sociales de una panadería, proyectando mis propios sentimientos no resueltos en un simple anuncio de marketing.

—Interesante sincronización —observa Dave suavemente—. Su última mañana en el pueblo, y ella decide hacer su receta más especial. La que solo hace para ocasiones importantes.

—Coincidencia —digo, aunque la palabra suena hueca.

Dave se encoge de hombros, sin presionar más. —Bueno, su taxi debería estar aquí en cualquier minuto. Ha sido un placer tenerlo hospedado con nosotros, señor Sullivan. —Extiende su mano—. Espero que haya encontrado lo que buscaba en Evergreen Falls.

Mientras estrecho su mano, me invade la sensación de que estoy cometiendo un terrible error. Que estoy dejando atrás algo esencial, algo que quizás nunca vuelva a encontrar. La sensación es tan fuerte que es casi física: una opresión en el pecho, un peso en el estómago.

—Gracias por su hospitalidad —logro decir.

Afuera, el taxi se detiene junto a la acera, su pintura amarilla brillante contra los tonos apagados de la mañana temprana. Cargo mi maleta en el maletero, luego hago una pausa, mirando hacia la posada. A través de la ventana, puedo ver a Dave observándome, su expresión ilegible. Levanta su taza de café en un pequeño saludo antes de darse la vuelta.

Mientras el taxi se aleja de la acera, me encuentro mirando no hacia el camino por delante sino hacia la Calle Principal, donde Sweet Beginnings sin duda ya está lleno del aroma de la repostería y el sonido de la voz de Tessa saludando a los clientes madrugadores. Por un momento, estoy tentado de redirigir al conductor, pedirle que me lleve allí en lugar de a la estación de tren.

Pero ¿qué diría? ¿Qué podría ofrecer que compensara el dolor que vi en los ojos de Tessa la última vez que hablamos? Mejor irme ahora, con la dignidad profesional intacta, que arriesgarme a dañar más una relación que nunca tuvo la oportunidad de comenzar.

—Estación de tren —confirmo al conductor, volviéndome resueltamente hacia adelante.

Sin embargo, mientras Evergreen Falls se desliza por la ventana, no puedo evitar sentir que estoy dejando una parte de mí mismo atrás: la parte que rió durante una pelea de harina, que bailó bajo las luces del festival, que por primera vez en años sintió algo más poderoso que el desapego crítico.

El tren se aleja de la estación con un suave tirón, las ruedas haciendo clic rítmicamente contra las vías mientras toma velocidad. Me acomodo en mi asiento, colocando mi maleta en el compartimento superior y mi cuaderno en el asiento vacío a mi lado. A través de la ventana, Evergreen Falls se aleja gradualmente, sus pintorescos edificios y calles arboladas encogiéndose hasta que el pueblo no es más que una mancha pintoresca en el horizonte.

Debería sentirme aliviado. Esta asignación en un pueblo pequeño está completa. Mi reseña está publicada. Me dirijo de regreso a la ciudad, de vuelta a la vida que he construido cuidadosamente, de vuelta a la identidad profesional que he pasado años perfeccionando. Sin embargo, a medida que crece la distancia entre Evergreen Falls y yo, también lo hace el vacío en mi pecho.

Abro mi cuaderno, pasando evaluaciones técnicas de tiempos de fermentación y perfiles de sabor hasta notas que nunca tuve la intención de incluir en mi reseña oficial:

"Hay una cualidad en Sweet Beginnings que trasciende la evaluación técnica. Quizás sea la

manera en que la luz de la mañana se filtra por las ventanas, captando el cabello cobrizo y las manos espolvoreadas de harina. Quizás sea el cuidado evidente en cada hogaza precisamente formada, cada pastel perfectamente laminado. O quizás sea la panadera misma, cuya pasión infunde todo lo que crea con algo que no puede ser medido ni cuantificado, solo experimentado".

Miro fijamente las palabras, reconociendo en ellas una verdad que he estado evitando: mi evaluación de Sweet Beginnings nunca fue realmente objetiva. ¿Cómo podría serlo, cuando la panadería y su dueña de cabello cobrizo habían logrado de alguna manera eludir mis defensas críticas desde esa primera mañana?

El recuerdo surge sin ser invitado: la indignación de Tessa cuando sugerí que sus rollos de canela eran demasiado dulces, el destello en sus ojos color miel, la forma en que se inclinó hacia delante a través de la mesa, desafiándome a ver más allá de los estándares técnicos hasta el corazón de lo que ella crea. No entendí entonces lo que realmente me estaba pidiendo. Quizás solo estoy empezando a entenderlo ahora.

Mi teléfono vibra en mi bolsillo: Katherine, puntual como siempre. Considero dejar que vaya al buzón de voz, pero el hábito profesional gana.

—Sullivan —contesto, mi voz más cortante de lo que pretendía.

—Bueno, buenos días a ti también, rayito de sol —responde Katherine secamente—. Supongo que estás en el tren.

—Sí. Acabo de salir de Evergreen Falls.

—¿Y cómo te sientes respecto a la asignación? Ahora que has tenido tiempo para reflexionar sobre la experiencia.

La pregunta me toma por sorpresa. Katherine rara vez pregunta sobre mis sentimientos respecto a las asignaciones; le importan los plazos, los recuentos de palabras y si mis piezas generarán participación de los lectores.

—La reseña está completa —digo cuidadosamente—. Publicada según lo programado.

—Eso no es lo que pregunté, James. —Su voz se suaviza ligeramente, adoptando el tono que usa cuando está particularmente interesada en algo—. Pregunté cómo te sientes al respecto. Sobre Evergreen Falls. Sobre la panadería. Sobre la panadera.

Mi agarre se aprieta en el teléfono. —No estoy seguro de lo que estás insinuando.

—No estoy insinuando nada. Estoy preguntando directamente. —Katherine hace una pausa —. Tu reseña fue técnicamente perfecta, como siempre. Pero también fue diferente. Había algo en ella, quizás entre líneas, que no he visto en tu escritura antes. Una especie de... no sé, ¿calidez? ¿Compromiso más allá de lo puramente analítico?

Estoy en silencio, inseguro de cómo responder.

Katherine continúa, sin desanimarse por mi silencio. —Y luego estaban esas notas que subiste a la unidad compartida hace unos días. Las del legado de la abuela y la conexión con la comunidad. Estaban... vivas, James. Como si realmente sintieras algo sobre lo que estabas escribiendo, no solo evaluándolo.

El paisaje fuera de la ventana se desvanece mientras el tren toma velocidad, campos y bosques pasando en una mancha verde y marrón. Pienso en las palabras de Tessa durante nuestra confrontación final: "¡No lo entiendes!" Y la terrible verdad es que, quizás, ella tenía razón. Quizás he estado tan enfocado en la evaluación técnica que he perdido lo que realmente importa, no solo en su panadería, sino en mi propia vida.

—¿Sigues ahí? —insta Katherine.

—Sí —digo, mi voz más áspera de lo normal—. Estoy aquí.

—Mira, normalmente no me meto en la vida personal de mis críticos. Pero he sido tu editora

durante cinco años, y nunca te he oído sonar así. —Hace otra pausa—. ¿Estás seguro de que estás listo para dejar atrás Evergreen Falls? ¿Para dejarla atrás a ella?

La franqueza de la pregunta cae como un golpe físico. —Esto no es sobre Tessa —digo, la defensividad en mi tono traicionándome.

—Por supuesto que no —acepta Katherine, demasiado rápido—. Al igual que tu repentino interés en el "corazón y alma" de la panadería no tiene nada que ver con pasar una semana en su cocina. —Su tono se suaviza de nuevo—. James, ¿cuándo fue la última vez que realmente te importó algo? No evaluarlo, no criticarlo, sino genuinamente preocuparte.

La pregunta cuelga entre nosotros, exigiendo una respuesta que no estoy seguro de tener. ¿Cuándo fue la última vez? ¿Antes de que Sullivan's cerrara? ¿Antes de que mi abuelo muriera? ¿O ha sido incluso más tiempo: un entumecimiento lento y gradual que he confundido con objetividad profesional?

—Tengo que irme —digo finalmente—. Te enviaré el esquema para la próxima asignación para mañana.

—James...

Termino la llamada antes de que pueda terminar, volviendo a meter el teléfono en mi bolsillo. Mis manos están temblando ligeramente, una sensación poco familiar. Los críticos no tiemblan. Observamos, analizamos, evaluamos, todo desde una distancia segura y desapegada que asegura que nuestros juicios permanezcan incontaminados por emociones desordenadas como el apego o el anhelo.

Pero ya no estoy seguro de que esa distancia sea una fortaleza profesional. ¿Y si solo ha sido un escudo conveniente contra la vulnerabilidad? ¿Y si, en mi determinación de evitar ser herido, también me he aislado de las mismas experiencias que hacen que la vida valga la pena?

El tren se detiene en una pequeña estación a una hora de Evergreen Falls, los pasajeros descendiendo y abordando en un coreografiado vaivén de equipaje y boletos. A través de la ventana, observo a una joven pareja despidiéndose en la plataforma: el rostro de la mujer surcado por lágrimas, las manos del hombre suaves mientras enmarcan su cara. Desvío la mirada, su emoción cruda demasiado intensa para presenciar.

Mi cuaderno permanece abierto en mi regazo, las páginas llenas de observaciones sobre Sweet Beginnings que de alguna manera pasaron por alto su cualidad esencial. Escribí sobre tiempos de fermentación y proporciones de mantequilla, sobre temperaturas de horno y técnicas de fermentación. Pero nunca capturé la forma en que los ojos de Tessa se iluminan cuando un cliente le dice que un pastel les recuerda a su hogar. O cómo tararea suavemente, casi imperceptiblemente, cuando una masa se une perfectamente bajo sus manos. O la manera en que toda su panadería parece respirar con una vida que no tiene nada que ver con la excelencia técnica y todo que ver con la mujer que la creó.

Pienso en los pasteles de piña que está horneando esta mañana: la receta de su abuela, reservada para ocasiones especiales. La receta que mencionó durante nuestra conversación en su oficina, cuando me mostró la fotografía de su abuela parada orgullosamente frente a lo que se convertiría en Sweet Beginnings. La receta que la conecta con un legado de amor y tradición que ninguna evaluación técnica podría capturar completamente.

"Algunas recetas son demasiado preciosas para guardárselas. Algunos momentos demasiado importantes para perdérselos. Algunos riesgos valen la pena tomarlos".

Las palabras de su publicación en redes sociales resuenan en mi mente mientras el tren comienza a moverse de nuevo, alejándose de la estación con un suave tirón. Miro por la ventana, observando cómo la plataforma se aleja, la joven pareja ahora abrazándose como si nunca fueran

a verse de nuevo.

Y de repente, con una claridad que me corta la respiración, entiendo lo que he estado perdiendo. Lo que Tessa ha estado tratando de mostrarme todo el tiempo. Que detrás de cada receta, cada técnica, cada elección aparentemente mundana en su panadería yace algo mucho más precioso que la excelencia profesional: una conexión humana, una historia, un corazón que late con un ritmo que ninguna evaluación crítica podría capturar completamente.

He estado tan enfocado en evaluar lo que existe que he estado ciego a lo que podría ser. Tan determinado a mantener la distancia profesional que he estado deliberadamente ajeno a la conexión que crece entre Tessa y yo. Tan temeroso de la vulnerabilidad que he construido una carrera entera alrededor de evitarla.

La voz de mi padre hace eco en mi memoria: "Siempre mantén tu distancia, James. En el momento en que empiezas a preocuparte más por las personas que por el producto, has perdido tu ventaja".

Pero ¿y si estaba equivocado? ¿Y si la ventaja que he estado manteniendo tan cuidadosamente me ha estado separando de las cosas que más importan?

La lluvia que comenzó como una llovizna ligera cuando abordé el tren ahora se desliza por las ventanas con intensidad, difuminando el paisaje en manchas de acuarela verdes y grises. A través del cristal, vislumbro una pequeña panadería familiar en un pueblo que pasamos, sus ventanas brillando cálidamente contra la mañana sombría. Un padre y una hija son visibles a través de la ventana, trabajando lado a lado en un mostrador de madera.

La vista me golpea con una fuerza inesperada. Me recuerda las mañanas en Sullivan's Bakery, de pie junto a mi abuelo mientras me enseñaba a plegar masa laminada, su paciencia nunca vacilando a pesar de mis torpes intentos. El recuerdo es tan vívido que casi puedo oler la mantequilla y la levadura, sentir el mármol frío bajo mis dedos.

"Tienes buenas manos para este trabajo, James", solía decir mi abuelo. "Pero necesitas sentir la masa, no solo seguir la receta".

Sentir, no analizar. Conectar, no evaluar. La misma lección que Tessa ha estado tratando de enseñarme, la misma verdad que mi abuelo entendió y que mi padre nunca lo hizo. La realización me golpea con tanta claridad que casi jadeo en voz alta.

Sullivan's no fracasó porque mi abuelo se preocupaba demasiado. Fracasó porque mi padre se preocupaba muy poco: por la tradición, por el oficio, por las conexiones forjadas sobre pan fresco y comidas compartidas. Solo veía números en una hoja de cálculo, no el legado en sus manos.

Y he estado siguiendo sus pasos, no los de mi abuelo.

El tren toma velocidad, la distancia entre Evergreen Falls y yo —entre Tessa y yo— creciendo con cada segundo que pasa. Y con ella crece una certeza que ya no puedo ignorar: estoy cometiendo un terrible error.

Agarro mi cuaderno, metiéndolo en el bolsillo de mi chaqueta mientras me levanto abruptamente. La anciana sentada al otro lado del pasillo me mira sorprendida mientras alcanzo mi maleta en el compartimento superior.

—Disculpe —le digo, repentinamente desesperado—. ¿Cuándo hace este tren su próxima parada?

Ella consulta un horario impreso. —No hasta dentro de una hora, querido. ¿Está todo bien?

Una hora. Demasiado tiempo. Mucho tiempo. Cada minuto me aleja más de Evergreen Falls, más de la mujer que de alguna manera logró espolvorear harina sobre mis defensas cuidadosamente construidas y hacerme sentir algo más allá de la evaluación profesional por

primera vez en años.

Miro la cuerda de parada de emergencia, considerando brevemente la más dramática de las opciones. Pero no, hay una solución más práctica.

Me dirijo a través del vagón hacia el conductor, quien me mira con paciencia profesional mientras le explico mi situación. No toda la verdad, solo lo suficiente para transmitir la urgencia de mi necesidad de bajarme de este tren lo antes posible.

—La próxima estación es en cinco minutos —me dice después de consultar su tableta—. Ridgeview. Puede desembarcar allí, pero debo advertirle que es un pueblo pequeño. Podría ser difícil conseguir transporte de regreso a donde sea que esté tratando de ir.

—Me las arreglaré —le aseguro, ya calculando la logística—. Gracias.

Los cinco minutos se sienten como cincuenta mientras regreso a mi asiento, recojo mis pertenencias y espero a que el tren disminuya la velocidad. Cuando finalmente lo hace, entrando en una estación incluso más pequeña que la de Evergreen Falls, soy el primero en las puertas, prácticamente vibrando de impaciencia.

En el momento en que se abren, piso la plataforma, el aire fresco de la mañana golpeando mi cara como una llamada de despertar. La lluvia ha disminuido aquí hasta convertirse en una suave neblina que se adhiere a mi piel, refrescante después del sofocante vagón del tren. El tren se demora solo brevemente antes de continuar su viaje, dejándome de pie solo con mi maleta en un pueblo del que nunca he oído hablar, observando cómo desaparece alrededor de una curva.

Debería sentirme tonto. Debería sentirme profesionalmente comprometido. Debería sentir todas las cosas que mi padre me diría que debería sentir por abandonar un plan cuidadosamente elaborado por una acción impulsiva sin un resultado garantizado.

En cambio, me siento más ligero de lo que he estado en años. Como si hubiera dejado un peso que ni siquiera sabía que estaba cargando: el peso del desapego, de la distancia crítica, del aislamiento profesional enmascarado como objetividad.

Saco mi teléfono y busco opciones de transporte. No hay servicio de taxi en Ridgeview, ni alquiler de coches conveniente. Pero hay un conductor local de transporte compartido que responde a mi llamada al tercer timbre, sonando adormilado pero dispuesto a hacer el viaje de regreso a Evergreen Falls por el precio adecuado.

Mientras espero a que llegue, llamo a Katherine.

—Necesito más tiempo en Evergreen Falls —le digo cuando contesta, sin molestarme con cortesías.

Hay una larga pausa antes de que responda, su voz sorprendentemente suave. —Lo sé.

—¿Lo sabes?

—James, he sido tu editora durante cinco años. En todo ese tiempo, nunca te he oído sonar como lo hacías cuando hablabas de esa panadería. De ella. —Hace una pausa—. Tómate el tiempo que necesites. La próxima asignación puede esperar.

Me encuentro sonriendo, una sonrisa genuina que se siente extraña en mi rostro. —Gracias.

—Solo prométeme una cosa.

—¿Qué cosa?

—Cuando escribas sobre esto, y lo harás, James, porque es así como procesas el mundo, no te contengas. No me des la evaluación desapegada y crítica. Dame el corazón. Como lo hiciste en esas notas.

Pienso en el cuaderno en mi bolsillo, en las palabras que escribí que no tenían nada que ver con el deber profesional y todo que ver con una panadera de cabello cobrizo que ve el mundo de manera tan diferente a como me he entrenado para verlo.

—Lo prometo —digo, y lo digo en serio.

El conductor de transporte compartido llega veinte minutos después: un hombre de mediana edad con una sonrisa amistosa y un coche que ha visto días mejores. Mira mi maleta y mi vestimenta formal con curiosidad mientras nos alejamos de la estación. El paisaje cambia mientras conducimos: colinas onduladas dando paso a tierras de cultivo, la niebla matutina elevándose de los campos recientemente humedecidos por la lluvia. El cielo comienza a aclararse, parches de azul irrumpen a través de la cubierta de nubes grises.

—¿Evergreen Falls, verdad? Es bastante camino de vuelta —dice el conductor, mirándome por el espejo retrovisor—. La mayoría de la gente está tratando de salir de estos pueblos pequeños, no volver a entrar. ¿Qué hay en Evergreen Falls que sea tan importante?

Miro el campo que pasa, un mundo repentinamente más vibrante de lo que era hace apenas unas horas. Un puesto de granja al lado de la carretera llama mi atención, sus estanterías de madera cargadas de productos frescos y pasteles caseros. La vista me recuerda los ingredientes locales que Tessa obtiene para su panadería, su insistencia en apoyar a la comunidad que la apoya a ella.

—Mi abuelo tenía una panadería —me encuentro diciendo—. Sullivan's, en Chicago. La construyó de la nada, puso su corazón en cada hogaza. Cuando murió, mi padre se hizo cargo. Cambió todo: las recetas, los proveedores, la atmósfera. La hizo más "eficiente", dijo. Más "objetiva".

Hago una pausa, observando mientras pasamos por un pequeño huerto, manzanos cargados de fruta. —La panadería fracasó en dos años. Mi padre culpó a la economía, la ubicación, el mercado cambiante. Pero creo... creo que fracasó porque le quitó su alma. Lo mismo que hacía que la gente volviera día tras día.

El conductor asiente pensativamente. —¿Y estás preocupado de que has estado haciendo lo mismo? ¿En tu trabajo?

La pregunta me sorprende por su perspicacia. —Sí. Exactamente eso.

—¿Y hay alguien en Evergreen Falls que te ayudó a verlo?

Pienso en Tessa: en la harina en su cabello cobrizo, en la determinación en sus ojos color miel, en la manera en que se rió durante nuestra pelea de harina y cómo se sintió en mis brazos mientras bailábamos bajo las luces del festival. En pasteles de piña hechos con una receta demasiado preciosa para compartir con cualquiera.

—Todo —le digo simplemente—. Todo lo que importa está en Evergreen Falls.

Mientras conducimos de regreso hacia Evergreen Falls, retrazar el camino que tomó el tren hace apenas unas horas, siento algo poco familiar floreciendo en mi pecho: no la evaluación desapegada de un crítico, sino la nerviosa anticipación de un hombre que finalmente, tardíamente, ha reconocido lo que realmente importa.

No tengo idea si Tessa me perdonará, si siquiera querrá verme. No tengo ninguna reseña cuidadosamente construida que ofrecer, ninguna distancia profesional que mantener. Solo la verdad cruda y sin adornos: que en algún lugar entre peleas de harina y bailes de festival, entre evaluación crítica y conexión genuina, encontré algo que nunca supe que estaba buscando.

Y esta vez, no me voy a alejar.

Capítulo 21

Tessa

El reloj marca las 2:30 de la madrugada cuando abro Sweet Beginnings, media hora antes incluso de lo que había planeado para mi comienzo temprano. La panadería está oscura y silenciosa, un lienzo en espera. Enciendo las luces, iluminando mi santuario con un suave resplandor dorado que ahuyenta las sombras hacia las esquinas, pero no consigue disipar el revoloteo de mariposas en mi estómago.

—Puedes hacerlo —susurro a la cocina vacía, mi voz sonando pequeña en la quietud que precede al amanecer.

La revelación de anoche todavía pulsa a través de mí como un segundo latido: la comprensión de que me he estado escondiendo detrás de estas paredes y recetas, usándolas como un escudo contra la vulnerabilidad de una conexión real. Que he permitido que la traición de Daniel dictara mis decisiones mucho después de que debería haber perdido el poder de lastimarme.

El rostro de James destella en mi mente: la forma en que sus ojos se suavizaron cuando compartí historias de mi abuela, el cuidado con que sostuvo el rodillo durante nuestra lección de repostería, la inesperada delicadeza en su tacto cuando limpió la harina de mi mejilla. Pequeños momentos que agrietaron mis defensas, uno por uno, hasta que ya no pude negar lo que estaba sucediendo entre nosotros.

Hoy, eso cambia. Hoy, elijo el valor sobre la seguridad, la posibilidad sobre la certeza, el riesgo de dolor sobre la garantía de un entumecimiento confortable. Elijo el camino que siempre he evitado: llevar mi corazón abiertamente en lugar de esconderlo detrás de un mostrador de dulces.

Saco los ingredientes para las tortas de piña de mi abuela con manos que no están del todo firmes. Harina, mantequilla, melón de invierno, maltosa, piña: cada componente un vínculo con mi herencia, con la mujer que primero me enseñó que hornear es un acto de amor. Es una receta que reservo para ocasiones especiales, para momentos que importan.

Y este momento importa más que la mayoría.

Cierro los ojos, centrándome con una respiración profunda mientras la voz de mi abuela resuena en mi memoria: "Hornear es como el amor. Debes ser paciente. Debes estar atenta. Y a veces, debes ser lo suficientemente valiente para arriesgarte al fracaso por la oportunidad de crear algo hermoso".

El ritmo familiar de medir y mezclar gradualmente estabiliza mis manos. Mientras trabajo, infundo cada paso con intención, cada pliegue de masa una oración silenciosa, cada medida cuidadosa una ofrenda. La cocina se llena con los reconfortantes aromas de mantequilla y azúcar, anclándome incluso mientras mi mente corre con posibilidades y temores.

¿Y si James no ve mi gesto antes de que salga su tren? ¿Y si lo ve pero no le importa? ¿Y si he malinterpretado todo lo que hay entre nosotros, y esta gran demostración solo sirve para humillarme aún más frente a todo el pueblo?

Pero ¿y si lo ve? ¿Y si esta es nuestra oportunidad para algo real, para mañanas

compartiendo café y pasteles, para noches explorando restaurantes juntos, para una relación donde nos desafiamos mutuamente a crecer? La posibilidad de ese futuro —una vida donde ya no me escondo, donde tengo a alguien que me ve completamente y aun así se queda— hace que el riesgo valga la pena.

—Concéntrate —murmuro, forzando mi atención de vuelta a la masa bajo mis palmas. Un paso a la vez.

Las tortas de piña toman forma bajo mis manos, doradas y perfectas. Pero son solo parte de mi plan. Alcanzo más ingredientes, comenzando una tanda de rollos de canela, el mismo producto que James criticó primero cuando entró en mi panadería. Esta vez, los hago exactamente como siempre lo he hecho: dulces, reconfortantes, auténticamente míos, como una declaración de aceptación. Esto es quien soy. Esto es lo que creo. Quizás no perfecto según algún estándar externo, pero hecho con corazón, habilidad y el legado de generaciones.

Se me aprieta la garganta al recordar estar detrás de este mismo mostrador, viendo a James dar ese primer bocado, mi habitual confianza vacilando bajo su escrutadora mirada. Qué diferentes son las cosas ahora, cuando la idea de que se vaya sin saber lo que siento parece insoportable.

Mientras la masa sube, esbozo mi plan para el escaparate, mis manos moviéndose rápidamente sobre el papel mientras mi visión toma forma. Necesita ser audaz, inconfundible, público. Un gran gesto que exponga mi corazón para que todos —para que él— lo vean.

Esto no es propio de mí. La Tessa Chen que todos conocen nunca arriesgaría tal vulnerabilidad pública. Ella sonreiría, horrearía y mantendría sus sentimientos guardados con seguridad detrás del mostrador. Pero quizás esa es exactamente la razón por la que necesito hacer esto: para convertirme en la mujer que puede alcanzar la felicidad en lugar de solo verla pasar.

—Algunas recetas son demasiado preciosas para guardártelas —susurro, haciendo eco de las palabras que publiqué anoche—. Algunos momentos demasiado importantes para perdérselos. Algunos riesgos que vale la pena tomar.

Mientras las tortas de piña se enfrían en las rejillas y los rollos de canela fermentan en sus moldes, comienzo a elaborar la pieza central de mi exhibición: un enorme rollo de canela en forma de corazón, una manifestación visual del corazón que he mantenido tan cuidadosamente protegido. Es aterrador y estimulante, esta decisión de ser vulnerable. De elegir la esperanza sobre el miedo, la posibilidad sobre la protección.

Para cuando los primeros indicios del amanecer iluminan el cielo oriental, mis manos están cubiertas de harina y azúcar, mis mejillas sonrojadas por el calor y la emoción. La cocina está llena de los aromas mezclados de piña, canela y mantequilla: el aroma de hogar, de tradición, de un valiente nuevo comienzo.

Y mientras deslizo el rollo de canela en forma de corazón dentro del horno, no puedo evitar preguntarme si James Sullivan entenderá el mensaje que estoy horneando en cada dulce espiral.

—Vaya —dice Lily mientras entra por la puerta trasera a las 5:15, deteniéndose en seco ante la vista de la cocina—. ¿Ha pasado un tornado de repostería por aquí?

Levanto la mirada desde donde estoy aplicando cuidadosamente el glaseado al rollo de canela en forma de corazón ya enfriado, de repente consciente de la harina que cubre cada superficie, los cuencos y utensilios dispersos, la evidencia general de mi frenética maratón de horneado.

—Puede que me haya dejado llevar un poco —admito con una risa nerviosa.

Lily se acerca, abriendo mucho los ojos mientras observa las tortas de piña dispuestas en bandejas, la tanda extra grande de rollos de canela normales y la masiva pieza central en forma

de corazón en la que estoy trabajando.

—Estas son las tortas de piña de tu abuela —dice, reconociéndolas de inmediato—. Solo las haces para... —Se interrumpe, su mirada pasando de los pasteles a mi cara—. Dios mío. Esto es por James.

No es una pregunta. Asiento, sintiendo que el calor sube a mis mejillas.

—Se va en el tren de las 7:42 —digo, las palabras saliendo apresuradamente—. Necesito... quiero... —Gesticulo impotente hacia la elaborada muestra frente a mí, luchando por articular el enredo de emociones que impulsan este frenesí de horneado antes del amanecer.

La comprensión amanece en los ojos de Lily.

—Estás haciendo un gran gesto —dice lentamente, una sonrisa extendiéndose por su rostro —. Una declaración grande, pública, nada típica de Tessa.

—Sí —admito, sintiendo alivio al ser comprendida—. Publiqué anoche sobre el horneado especial de tortas de piña, esperando que él pudiera verlo. Pero necesito algo más directo, algo que no pueda pasar por alto, incluso si solo está pasando de camino a la estación. —Respiro profundo, preparándome—. Voy a ponerlo todo en el escaparate. Con un cartel.

—Un cartel —repite Lily, su sonrisa haciéndose más amplia—. ¿Qué va a decir?

Saco un papel del bolsillo de mi delantal, desdoblándolo para revelar el mensaje que he estado redactando y volviendo a redactar durante la última hora. Las palabras son simples pero aterradoras en su vulnerabilidad: "James Sullivan: Me equivoqué. Tenía miedo. Estoy luchando por nosotros. Rollos de canela Sweet Surrender - ¿Me perdonas?"

Lily lo lee, luego me mira con ojos brillantes.

—Tess, esto es... wow. Esto es algo digno del final de una comedia romántica.

—Es demasiado, ¿verdad? —pregunto, el pánico elevándose repentinamente en mi pecho—. Es desesperado y exagerado y...

—Es perfecto —interrumpe Lily con firmeza—. Es honesto y valiente y exactamente lo que la situación requiere. —Deja el papel y da un paso adelante, dando un suave apretón a mi hombro cubierto de harina—. Y estoy realmente orgullosa de ti.

Esas simples palabras casi me deshacen. Parpadeo rápidamente, luchando contra las lágrimas que tienen más que ver con la noche sin dormir y la montaña rusa emocional que con cualquier tristeza real.

—Nunca hago cosas así —confieso, mi voz pequeña—. Siempre soy la que juega seguro, la que se queda detrás del mostrador y deja pasar las oportunidades en lugar de arriesgarse a salir herida de nuevo.

—Lo sé —dice Lily suavemente—. Por eso esto importa tanto. Estás eligiendo algo diferente. Algo valiente.

Mi estómago se retuerce con una nueva ola de ansiedad.

—¿Y si no viene? ¿Y si he malinterpretado todo y ya está emocionalmente desconectado de Evergreen Falls?

—Entonces al menos sabrás que lo intentaste —dice Lily simplemente—. Pero no creo que eso vaya a suceder.

—¿Cómo puedes estar tan segura?

—Porque he visto cómo te mira cuando cree que nadie está observando. —La expresión de Lily se vuelve seria—. Y es de la misma manera que tú lo miras a él.

Las palabras se asientan sobre mí como una manta cálida, calmando mis nervios.

—Ahora —dice Lily enérgicamente, alcanzando un delantal—, pongamos esta exhibición antes de que los clientes empiecen a llegar. ¿Cuál es el plan?

La gratitud me invade mientras explico mi visión: el rollo de canela en forma de corazón como pieza central, rodeado por las doradas tortas de piña, con el cartel escrito a mano prominentemente exhibido. Lily escucha, asintiendo, y luego inmediatamente se pone a trabajar ayudándome a realizar esta visión que es a partes iguales aterradora y emocionante.

Juntas, transformamos el escaparate de Sweet Beginnings en una declaración de sentimientos negados por demasiado tiempo. La luz de la mañana se filtra a través del cristal mientras trabajamos, atrapando la superficie glaseada de los pasteles, haciéndolos brillar con un cálido tono ámbar.

—Ahí —dice Lily mientras retrocedemos para examinar nuestra obra—. Si eso no detiene a un hombre en sus pasos, nada lo hará.

Miro fijamente la exhibición —mi corazón expuesto para que cualquiera que camine por la calle Principal lo vea— y siento una extraña mezcla de miedo y exaltación. Ya no hay vuelta atrás. Para bien o para mal, he dado el salto.

—Ahora esperamos —digo suavemente, mis ojos desviándose hacia el reloj. 5:45 de la mañana. Menos de dos horas hasta que parta el tren de James. Menos de dos horas para que mi gran gesto encuentre a su destinatario.

—Y horneamos —añade Lily prácticamente—. Porque declaraciones especiales o no, todavía tenemos una panadería que atender.

La campanilla sobre la puerta suena exactamente a las 6:00 de la mañana cuando llega nuestro primer cliente, puntual como siempre. La señora Henderson, atraída por la promesa de tortas especiales de piña, entra y se detiene inmediatamente, su mirada fija en el escaparate.

—Vaya, vaya —dice, una lenta sonrisa extendiéndose por su rostro mientras se gira hacia mí —. ¿Es esto lo que creo que es?

El calor sube a mis mejillas, pero mantengo su mirada.

—Si cree que es una disculpa muy pública a cierto crítico gastronómico, entonces sí.

La señora Henderson junta sus manos con deleite.

—¡Oh, lo sabía! Te dije que reconocía algo auténtico cuando lo veía, ¿no? —No espera mi respuesta, acercándose apresurada al mostrador—. Me llevaré dos tortas de piña y un asiento en primera fila para este drama romántico, por favor.

A pesar de mis nervios, me encuentro riendo mientras empaqueto su pedido.

—Puedo garantizar las tortas de piña. El drama todavía está... desarrollándose.

—Bueno, las noticias viajan rápido en Evergreen Falls —dice la señora Henderson con conocimiento de causa, aceptando su caja de pastelería—. Le doy quince minutos antes de que medio pueblo encuentre razones para pasear frente a Sweet Beginnings. —Se inclina conspirativamente—. Su tren es a las 7:42, ¿verdad? Tiempo suficiente.

Parpadeo sorprendida.

—¿Cómo supo...?

—Cariño, todo el pueblo conoce el horario del tren de James Sullivan a estas alturas —dice con un guiño—. Dave, el de la posada, nos ha mantenido a todos informados. Ese hombre no ha podido dejar de hablar sobre el "gruñón crítico de la ciudad" desde que se registró.

La idea de que todo el pueblo haya estado siguiendo los acontecimientos entre James y yo con tanto interés probablemente debería mortificarme. En cambio, lo encuentro extrañamente reconfortante, un recordatorio de que no estoy sola en este momento de vulnerabilidad, que esta comunidad que me ha acogido ahora, a su manera, está acogiendo mi riesgo.

La señora Henderson tiene razón sobre lo rápido que viajan las noticias. A las 6:30, la panadería está inusualmente concurrida para esta hora, llena de "madrugadores" que casualmente

necesitan pasteles justo en este momento. Las miradas conocedoras y la emoción apenas contenida dejan claro que ninguno de ellos está aquí por casualidad.

Afuera en la acera, una pequeña multitud ha comenzado a reunirse. Observo a través de la ventana cómo la señora Finley de la librería señala mi exhibición, explicándole algo al señor Patel de la ferretería. Ambos miran hacia adentro, pillándome observando, y me dan pulgares arriba de aliento. Al otro lado de la calle, un grupo de adolescentes de camino a la escuela se ha detenido para tomar fotos del escaparate con sus teléfonos.

Mis mejillas arden al darme cuenta de que mi gran gesto no solo está siendo presenciado por unos pocos clientes, sino que se está convirtiendo en un evento del pueblo. En cuestión de horas, todos en Evergreen Falls sabrán que Tessa Chen, la panadera que siempre se mantiene reservada, ha declarado públicamente sus sentimientos por el crítico gastronómico visitante.

La ansiedad que acompaña este pensamiento se ve atemperada por una inesperada sensación de liberación. Hay algo liberador en tener mis sentimientos al descubierto después de mantenerlos embotellados durante tanto tiempo.

La campanilla suena de nuevo, y levanto la mirada para ver a Zoe entrando, seguida de cerca por su madre. Los ojos de Margaret van inmediatamente al escaparate, su expresión suavizándose en una sonrisa que hace que mi corazón se agite con ansiosa esperanza.

—Oh, Tessa —dice, cruzando hacia el mostrador—. Es perfecto.

Zoe no habla, pero el orgullo en sus ojos lo dice todo. Extiende la mano a través del mostrador para apretar mi mano cubierta de harina, una muestra silenciosa de apoyo que significa más que las palabras.

—¿Ya lo ha visto? —pregunta Margaret, mirando el reloj. 6:45 de la mañana.

Niego con la cabeza, tratando de ignorar el creciente nudo de preocupación en mi estómago.

—No que yo sepa.

Mi pulso se acelera mientras compruebo el reloj de nuevo. Con cada minuto que pasa, mis palmas se vuelven más sudorosas, mi cuello sintiéndose cada vez más apretado. Me obligo a respirar profundamente, pero se me atora en la garganta.

—Lo verá —dice Margaret con tranquila certeza—. Algunas cosas simplemente están destinadas a ser.

—Nunca habías sido tan atrevida antes —observa Zoe, estudiándome con una expresión pensativa—. ¿Qué cambió?

Dudo, considerando la pregunta.

—Me di cuenta de que no solo tenía miedo de salir herida de nuevo. Tenía miedo de la posibilidad de que algo real pudiera realmente funcionar. De que alguien pudiera realmente quedarse. —Miro el escaparate, mi corazón expuesto para que todos lo vean—. Y decidí que esa posibilidad valía el riesgo.

—Lo vale —dice Margaret suavemente, sus ojos reflejando décadas de experiencia vivida —. Siempre lo vale.

Quiero creerle. Pero a medida que pasan los minutos y la multitud en la panadería crece, me encuentro comprobando el reloj con frecuencia cada vez mayor, mi corazón hundiéndose un poco más cada vez. 7:00 de la mañana. 7:10 de la mañana. El tren sale a las 7:42, lo que significa que James probablemente ya está en camino a la estación, si no ya allí.

¿Y si mi gran gesto llega demasiado tarde? ¿Y si el tren se lo lleva antes de que vea esta declaración de sentimientos negados durante demasiado tiempo?

La idea de que James se vaya sin saber lo que siento, de perder la oportunidad de un futuro que solo ahora me he permitido imaginar, me provoca un dolor físico en el pecho. Me imagino

mañanas despertando a su lado, tardes desarrollando recetas juntos, noches explorando nuevos restaurantes tomados de la mano. Todas las posibilidades que desaparecerían con el tren de las 7:42.

—Vendrá —murmura Zoe, apareciendo a mi lado mientras miro el reloj por centésima vez —. Ten fe, Tess.

Intento sonreír, pero se siente forzado.

—Lo estoy intentando.

La panadería está bullendo ahora, la multitud desbordándose hacia la acera de afuera. A través de la ventana, puedo ver gente reunida, ostensiblemente admirando la exhibición pero realmente esperando ver si el drama romántico que se desarrolla entre la panadera radiante y el crítico gruñón tendrá un final feliz.

—Es como si todo el pueblo estuviera aquí —susurro, con la boca repentinamente seca al darme cuenta de lo público que se ha vuelto este momento.

—Porque les importas —dice Margaret simplemente—. Quieren verte feliz.

—Y les encanta una buena historia de amor —añade Zoe con una sonrisa irónica—. Especialmente cuando involucra a la mujer que ha estado alimentando su gusto por lo dulce durante años y al crítico que vino al pueblo con un chip en el hombro.

7:15 de la mañana. Mi corazón se hunde más. Es demasiado tarde. Incluso si James vio mi publicación en redes sociales, incluso si tenía curiosidad por las tortas de piña, ya habría venido ahora si iba a venir. El tren sale en menos de treinta minutos, y he perdido mi oportunidad.

Mis manos comienzan a temblar mientras la realización se hunde. Las cierro en puños, tratando de estabilizarme, pero el temblor solo se mueve hacia arriba por mis brazos. Un sudor frío brota en mi frente, y me siento aturdida, el ruido de la concurrida panadería de repente abrumador.

Me alejo de la ventana, incapaz de soportar más la vista de mi corazón en exhibición.

—Voy a revisar el siguiente lote —le digo a Zoe, necesitando una excusa para retirarme a la cocina antes de que mi desilusión se haga visible para todo el pueblo.

Estoy a medio camino de la puerta batiente cuando la atmósfera en la panadería cambia repentinamente. Un murmullo recorre la multitud, las cabezas girándose hacia la ventana frontal. Alguien jadea. Otra persona señala.

—¡Tessa! —llama Lily, su voz elevada por la emoción—. ¡Tessa, mira!

Me quedo paralizada, con miedo de girarme, con miedo de tener esperanza. Los murmullos crecen más fuertes, más insistentes.

—¡Es él!

—¡Está corriendo!

—¡Miren su cara!

Lentamente, con el corazón golpeando contra mis costillas con dolorosa fuerza, me vuelvo hacia la ventana. La multitud se aparta como una ola, creando una línea clara de visión hacia la calle más allá.

Y ahí está.

James Sullivan, crítico gastronómico inmaculadamente vestido y gruñón profesional, está corriendo —realmente corriendo— por la calle Principal hacia Sweet Beginnings. Su cabello normalmente perfectamente peinado está despeinado, su corbata torcida, su expresión una mezcla de determinación y algo que nunca había visto en su rostro antes: vulnerabilidad abierta y cruda.

Se detiene abruptamente frente a la panadería, su mirada fijándose en el escaparate —en mi

corazón expuesto para que todos, para él, lo vean. Por un momento, simplemente se queda mirando, su pecho subiendo y bajando rápidamente por la carrera. Luego, lentamente, sus ojos se elevan para encontrar los míos a través del cristal.

El tiempo parece suspenderse en ese momento de conexión. La panadería cae en silencio, la multitud de espectadores conteniendo su aliento colectivo. Todo —el ruido, la gente, el pueblo mismo— se desvanece hasta que solo están James y yo, separados por un panel de cristal y años de defensas cuidadosamente construidas que ahora se desmoronan como pastelería de un día.

Su expresión se transforma ante mis ojos: la máscara del crítico cayendo por completo, dejando solo al hombre debajo. Un hombre cuyos ojos contienen una tormenta de emociones que reflejan las mías: miedo, esperanza, anhelo y algo más profundo que hace que mi corazón lata aún más rápido.

Durante el lapso de tres latidos, permanecemos congelados en este cuadro. Entonces James se mueve, dirigiéndose con determinación hacia la puerta. La campanilla suena cuando la abre, el sonido cortando a través del cargado silencio.

Está de pie en la entrada, ligeramente sin aliento, su mirada nunca dejando la mía. La multitud a nuestro alrededor bien podría no existir. No puedo moverme, no puedo hablar, solo puedo esperar mientras él entra completamente en la panadería, cerrando la distancia entre nosotros con pasos deliberados.

Se detiene justo antes del mostrador, lo suficientemente cerca como para que pueda ver las motas de azul más oscuro en sus ojos, pueda oler el leve aroma de su colonia mezclado con el aire fresco de la mañana.

—Tu tren —logro decir, mi voz apenas por encima de un susurro—. Lo perderás.

La comisura de su boca se eleva en el más mínimo indicio de una sonrisa —no su habitual expresión controlada y profesional, sino algo real y cálido que transforma todo su rostro.

—Ya lo perdí —dice simplemente.

El mundo contiene la respiración, esperando lo que viene después.

Capítulo 22

James

—Tu tren —susurra Tessa, con una voz apenas audible por encima del aliento contenido de lo que parece ser la mitad de Evergreen Falls apretujada en Sweet Beginnings—. Lo vas a perder.

Siento que la comisura de mi boca se eleva en lo que podría ser la sonrisa más genuina que le he dado a alguien en años. No es mi habitual expresión controlada y profesional, sino algo que se siente extraño y, sin embargo, extrañamente natural en mi rostro.

—Ya lo perdí —digo simplemente.

La pastelería cae en un silencio completo. Soy plenamente consciente de cada persona que nos observa: la señora Henderson aferrándose a sus perlas junto a la vitrina, Zoe y Margaret Miller intercambiando miradas cómplices, Lily fingiendo organizar pasteles mientras obviamente escucha a escondidas. El pueblo entero parece estar colectivamente conteniendo la respiración, esperando lo que sucederá a continuación.

Pero todo lo que veo es a Tessa—su cabello cobrizo escapando de un moño despeinado, harina espolvoreada en su mejilla, ojos color miel abiertos con esperanza, miedo y algo más que tengo miedo de nombrar. Detrás de ella, a través de la ventana, puedo ver la exhibición que me detuvo en seco: un enorme rollo de canela en forma de corazón rodeado de dorados pasteles de piña, y un cartel escrito a mano que me dejó sin aliento: "James Sullivan: Me equivoqué. Tenía miedo. Estoy luchando por nosotros. Rollos de canela Sweet Surrender - ¿Me perdonas?"

Mis piernas casi se doblan debajo de mí. Me sujeto al borde del mostrador para sostenerme, repentinamente mareado mientras el impacto completo de su gesto me invade. Mi desapego profesional cuidadosamente construido—el muro que he pasado años edificando entre yo y el resto del mundo—parece haberme abandonado por completo. Estoy de pie en medio de una pastelería en un pequeño pueblo que se suponía que había dejado horas atrás, con la respiración demasiado acelerada, el cabello despeinado por correr por la Calle Principal, rodeado de extraños que observan cómo se desarrolla este momento como el clímax de su comedia romántica favorita.

Y no me importa. Por primera vez en mi vida, no me importa mantener la distancia profesional o protegerme de la vulnerabilidad. Todo lo que me importa es la mujer que está frente a mí, que acaba de exponer públicamente su corazón para que todos—para mí—lo vean.

—Te quedaste —dice ella, más como una pregunta que como una afirmación.

—No podía irme —admito, con la voz más áspera de lo normal—. No después de ver tu publicación sobre los pasteles de piña.

—¿Viste eso? —Un rubor rosado se extiende por sus mejillas, cubriendo las pecas que he memorizado a pesar de mis mejores esfuerzos por no hacerlo.

—Dave, el de la posada, se aseguró de que lo viera —explico—. Parecía pensar que era importante.

—Dave —repite Tessa, escapándosele una pequeña y sorprendida risa—. Por supuesto.

Doy otro paso más cerca, repentinamente desesperado por eliminar la distancia restante

entre nosotros, pero también agudamente consciente de nuestra audiencia. Mi mirada se dirige nuevamente hacia el escaparate, hacia el rollo de canela en forma de corazón que debe haber tomado horas perfeccionar.

—¿Es para mí? —pregunto, señalando hacia la exhibición.

El rosa en las mejillas de Tessa se profundiza hasta el carmesí. —Todo esto es para ti. Ese es el punto.

Alguien entre la multitud—suena sospechosamente como Margaret—suspira audiblemente. —Ya era hora —susurra teatralmente a Zoe, quien asiente enfáticamente. Desde la esquina, la señora Henderson se enjuga los ojos con un pañuelo, murmurando algo sobre "el amor joven" a nadie en particular.

El sonido rompe el hechizo por un momento, recordándome nuestro escenario tan público.

—Normalmente no... —comienzo, luego me detengo, de repente inseguro de cómo expresar lo que estoy sintiendo. La crítica es fácil. Articular emociones es territorio inexplorado—. Es decir, no estoy acostumbrado a...

—¿Demostraciones públicas? —sugiere Tessa, con una pequeña sonrisa jugando en las comisuras de su boca.

—Ningún tipo de demostración —admito, y eso me gana una risa genuina, un sonido que me inunda como el sol después de un largo invierno.

Tessa se gira, dirigiéndose a la vitrina. Con manos cuidadosas, saca un solo y perfecto rollo de canela—no el enorme centro en forma de corazón, sino un rollo normal, recién glaseado y todavía caliente.

—¿Ofrenda de paz? —pregunta, extendiéndomelo a través del mostrador.

El gesto es tan simple y a la vez tan profundo—una referencia directa a nuestro primer encuentro, cuando me ofreció una muestra y respondí con críticas. Una segunda oportunidad, un nuevo comienzo, una repetición de ese primer momento con el beneficio de todo lo que hemos aprendido desde entonces.

Mi garganta se tensa mientras extiendo la mano para aceptarlo, nuestros dedos rozándose en el intercambio. El contacto envía una sacudida a través de mí, un recordatorio físico de la conexión de la que casi me alejé para siempre.

—Es demasiado dulce —digo, haciendo eco de mi primera crítica, pero esta vez mi tono es suave, casi juguetón—. Pero perfectamente dulce.

La sonrisa que florece en el rostro de Tessa es como ver al sol romper a través de las nubes. —Un gran elogio del famoso James Sullivan.

—No lo suficientemente famoso, aparentemente, ya que medio pueblo parece haber estado siguiendo mi horario de trenes —comento secamente, lanzando una mirada significativa a los espectadores reunidos.

Otra risa ondula por la pastelería, y siento que parte de la tensión en mis hombros se alivia. No es así como imaginé este momento—de pie en una pastelería abarrotada, rodeado de extraños curiosos, mi corbata torcida y mi cabello hecho un desastre por correr—pero hay una corrección en ello que no puedo negar. Este es el mundo de Tessa, esta es su gente, y todos están aquí porque les importa su felicidad.

Le doy un mordisco al rollo de canela, los sabores familiares de canela, mantequilla y vainilla inundando mi lengua, pero de alguna manera saboreándolos diferentes a antes. Mejores. O quizás es que finalmente me estoy permitiendo experimentarlo plenamente, sin el filtro del análisis profesional.

—¿Y bien? —pregunta Tessa, con un atisbo de su antigua confianza regresando a pesar de la

vulnerabilidad del momento—. ¿Todavía demasiado dulce?

Encuentro sus ojos, manteniendo su mirada mientras trago. —Perfecto.

La multitud en Sweet Beginnings no muestra señales de dispersarse; el volumen de charlas excitadas aumenta mientras Tessa y yo permanecemos en lados opuestos del mostrador, ninguno realmente seguro de qué decir a continuación. Hemos alcanzado los límites de lo que puede expresarse en un foro tan público, y sin embargo, hay mucho más que necesita ser dicho.

—Realmente debería... —Tessa gesticula vagamente hacia la cocina, donde Lily ahora está tratando frenéticamente de mantenerse al día con la repentina afluencia de clientes.

—Por supuesto —digo rápidamente, retrocediendo para permitirle moverse—. Tienes una pastelería que atender.

—Y tú tienes un tren que has perdido —contraataca, con una pregunta en sus ojos—. ¿Qué pasa ahora?

Es una pregunta cargada, que abarca mucho más que mis planes inmediatos de viaje. ¿Qué pasa ahora con mi trabajo, mi vida en la ciudad, la existencia cuidadosamente estructurada que he construido? ¿Qué pasa con nosotros?

—No estoy seguro —admito, sintiendo la honestidad tanto extraña como extrañamente liberadora—. Pero me gustaría averiguarlo. Si estás dispuesta.

Los ojos de Tessa se suavizan, algo cálido desplegándose en sus profundidades color miel. —Hice un rollo de canela gigante en forma de corazón y lo puse en el escaparate de mi tienda con un cartel declarando mis sentimientos para que todo el pueblo lo viera —dice secamente—. Creo que es seguro decir que estoy dispuesta.

Una risa se me escapa—genuina, sin reservas y sorprendente en su intensidad. Varias cabezas se giran al oír el sonido, como si la multitud no pudiera creer que el gruñón crítico gastronómico sea capaz de tal expresión de alegría.

—Deberíamos hablar —digo una vez que me he recuperado—. Apropiadamente. Sin audiencia.

Tessa mira a su alrededor la abarrotada pastelería, con una sonrisa compungida jugando en sus labios. —Eso podría ser difícil de arreglar en este momento.

—¿Más tarde, entonces? —sugiero, de repente ansioso porque ella piense que me estoy retirando—. ¿Cuando cierre la pastelería? Podría volver y...

—Sí —interrumpe, su certeza como un bálsamo para mi incertidumbre—. Vuelve al cierre. Hablaremos entonces.

Asiento, sintiendo una oleada de alivio. —Estaré aquí.

Nuestros ojos se mantienen un momento más, un intercambio silencioso de promesas y posibilidades. Luego Tessa es llamada para ayudar a Lily con la creciente fila de clientes, cada uno aparentemente decidido a presenciar este romance inesperado que se desarrolla en su pequeña ciudad.

Me dirijo hacia la puerta, consciente de los ojos que siguen mi progreso. Al alcanzarla, me detengo, girándome para una última mirada. Tessa está en su elemento, con harina en la mejilla, sonrisa cálida mientras le entrega una caja de pasteles de piña a la señora Henderson. Levanta la vista, sorprendiéndome observándola, y la sonrisa que me da es diferente de la que les da a sus clientes—más suave, más íntima, una promesa de lo que está por venir.

Salgo a la luz de la mañana, la campanilla sonando suavemente detrás de mí. La Calle Principal está bulliciosa con gente dirigiéndose al trabajo, pero se siente diferente ahora—no solo un pintoresco pueblo pequeño por el que estaba pasando, sino un lugar donde algo significativo ha sucedido. Un lugar que podría, si soy lo suficientemente valiente, convertirse en algo más que

una tarea temporal.

La enormidad de lo que acaba de ocurrir me golpea mientras me alejo de la pastelería. He perdido mi tren. He elegido quedarme en Evergreen Falls, sin un plan concreto más allá de una conversación con Tessa. Katherine estará esperando mi próximo artículo. Mi apartamento en la ciudad permanece vacío, mi vida ordenadamente organizada temporalmente abandonada por algo mucho menos cierto.

Y sin embargo, me siento más ligero de lo que me he sentido en años, como si hubiera dejado un peso que ni siquiera sabía que estaba cargando.

The Roasted Bean está medio vacío cuando atravieso la puerta; la mayoría de la clientela matutina ya ha partido hacia el trabajo. Pido un café negro al barista, quien me da una sonrisa cómplice que sugiere que la noticia de lo ocurrido en Sweet Beginnings ya se ha extendido por todo el pueblo. Evergreen Falls y su eficiente red de chismes nunca dejan de asombrarme.

Llevo mi café a una mesa en un rincón, necesitando un momento de tranquilidad para procesar el torbellino de las últimas horas. El líquido amargo contrasta fuertemente con la dulzura persistente del rollo de canela de Tessa, un recordatorio del equilibrio que podríamos encontrar juntos—su calidez de sol contra mi frialdad analítica, su dulzura contra mi mordacidad.

—Vaya, vaya —una voz familiar interrumpe mis pensamientos—. Mira quién decidió perder su tren.

Levanto la mirada para encontrar a Dave, de la posada, deslizándose en la silla frente a mí, con su propio café en mano y una sonrisa satisfecha en su rostro barbudo.

—Empiezo a pensar que me estás siguiendo —observo secamente.

—Qué va —Dave se ríe—. Solo pasaba por aquí y te vi por la ventana, pareciendo un hombre que acaba de saltar de un acantilado y no está seguro si está volando o cayendo.

La descripción es incómodamente precisa. Tomo un sorbo de café para evitar responder inmediatamente.

—Entonces —continúa Dave, sin inmutarse por mi silencio—. Supongo que viste el gran gesto de Tessa.

—Junto con la mitad del pueblo, aparentemente.

—Así es Evergreen Falls. Somos un grupo comprometido. —Se recuesta en su silla, estudiándome con esos ojos inquietantemente perspicaces—. Algo muy valiente lo que hizo, exponer su corazón así. Especialmente para alguien que ha estado escondiéndose detrás de ese mostrador de pastelería durante años.

Pienso en Tessa—Tessa brillante como el sol con sus manos espolvoreadas de harina y cabello cobrizo—y la vulnerabilidad en sus ojos mientras sostenía ese rollo de canela. El riesgo que tomó, exponiendo sus sentimientos para que todos los vieran.

—Sí —concuerdo en voz baja—. Fue muy valiente.

—La pregunta es —dice Dave, inclinándose hacia adelante nuevamente—, ¿vas a igualar esa valentía? ¿O vas a esconderte detrás de tu máscara de crítico y mantenerla a una distancia segura?

La pregunta cae con una fuerza inesperada, agitando algo inquieto e incómodo debajo de mis costillas. Una cosa es quedarse en Evergreen Falls, aceptar la rama de olivo que Tessa ha extendido. Es otra cosa completamente ser verdaderamente vulnerable, dejarle ver más allá de la personalidad profesional que he pasado años perfeccionando.

—Estoy aquí, ¿no? —digo, con un tono defensivo deslizándose en mi voz.

—Físicamente, claro. —Dave se encoge de hombros—. Pero esa es la parte fácil. La parte difícil es dejar que alguien te vea—realmente te vea. No al crítico, no al profesional, sino al

hombre debajo de todo eso.

Pienso en mi cuaderno, lleno de observaciones sobre Sweet Beginnings que de alguna manera no captaron su cualidad esencial. Cómo escribí sobre tiempos de fermentación y proporciones de mantequilla pero nunca capturé la forma en que los ojos de Tessa se iluminan cuando un cliente le dice que un pastel les recuerda a su hogar. Cómo he estado tan enfocado en evaluar lo que existe que he estado ciego a lo que podría ser.

—No sé si todavía sé cómo hacer eso —admito, las palabras apenas audibles.

La expresión de Dave se suaviza. —Claro que sí. Solo tienes que recordar cómo se sentía antes de que empezaras a esconderte. Antes de que la crítica se convirtiera en un escudo en lugar de una herramienta. —Hace una pausa, luego agrega más suavemente—: Tu abuelo habría sabido cómo.

La mención de mi abuelo me toma por sorpresa. —¿Cómo supiste...?

—Pueblos pequeños, ¿recuerdas? —Dave sonríe—. Hablamos. Y a veces, escuchamos. —Se levanta, preparándose para irse—. Ella expuso su corazón para que todo el pueblo lo viera. ¿Qué estás dispuesto a arriesgar a cambio?

La pregunta me sigue mucho después de que Dave se ha ido, haciendo eco en mi mente mientras termino mi café. ¿Qué estoy dispuesto a arriesgar? Mi desapego profesional, ciertamente. Mi personalidad cuidadosamente construida, probablemente. Pero hay algo más profundo, algo que requiere aún más coraje: la voluntad de esperar. Creer que la felicidad no es solo algo que evalúo en otros sino algo que yo mismo podría experimentar.

Al salir de la cafetería y volver a la Calle Principal, mi mirada es atraída inexorablemente hacia Sweet Beginnings. Desde aquí, apenas puedo distinguir el rollo de canela en forma de corazón en la ventana, un faro de posibilidades en un pueblo que nunca esperé que importara tanto.

Esta noche, cuando la pastelería cierre y el público se disperse, volveré. Y quizás, si soy lo suficientemente valiente, le ofreceré a Tessa algo igualmente precioso a cambio—no una reseña perfectamente elaborada o una evaluación profesional, sino la verdad. Mi verdad. El corazón que he mantenido cuidadosamente protegido por demasiado tiempo.

Hasta entonces, tengo preparativos que hacer. Porque si hay algo que he aprendido de Tessa Chen, es que algunos gestos valen el riesgo. Algunas verdades son demasiado importantes para no compartirlas. Algunas rendiciones son más dulces que cualquier victoria.

Capítulo 23

Tessa

El Roasted Bean está medio vacío cuando empujo la puerta para entrar; la mayoría de los clientes matutinos ya se han marchado al trabajo. Pido un café negro al barista, quien me ofrece una sonrisa cómplice que sugiere que las noticias de lo ocurrido en Sweet Beginnings ya se han extendido por todo el pueblo. Evergreen Falls y su eficiente red de chismes nunca dejan de asombrarme.

Llevo mi café a una mesa en el rincón, necesitando un momento de tranquilidad para procesar el torbellino de las últimas horas. El líquido amargo contrasta marcadamente con la persistente dulzura del rollo de canela de Tessa, un recordatorio del equilibrio que podríamos encontrar juntos: su calidez solar complementando mi frialdad analítica, su dulzura contrastando con mi mordacidad.

—Vaya, vaya —una voz familiar interrumpe mis pensamientos—. Mira quién decidió perder su tren.

Levanto la mirada para encontrar a Dave, el de la posada, deslizándose en la silla frente a mí, con su propio café en mano y una sonrisa satisfecha en su rostro barbudo.

—Empiezo a pensar que me estás siguiendo —observo con sequedad.

—Qué va —Dave se ríe—. Solo pasaba por aquí y te vi a través de la ventana, con la cara de un hombre que acaba de saltar por un acantilado y no sabe si está volando o cayendo.

La descripción resulta incómodamente precisa. Tomo un sorbo de café para evitar responder inmediatamente.

—Entonces —continúa Dave, sin dejarse desanimar por mi silencio—. ¿Supongo que viste el gran gesto de Tessa?

—Junto con la mitad del pueblo, aparentemente.

—Así es Evergreen Falls. Somos un grupo muy comprometido. —Se recuesta en su silla, estudiándome con esos ojos inquietantemente perspicaces—. Fue algo muy valiente lo que hizo, exponiendo su corazón así. Especialmente para alguien que ha estado escondiéndose detrás del mostrador de esa pastelería durante años.

Pienso en Tessa, la radiante Tessa con sus manos espolvoreadas de harina y su pelo cobrizo, y la vulnerabilidad en sus ojos mientras sostenía ese rollo de canela. El riesgo que tomó, exponiendo sus sentimientos para que todos los vieran.

—Sí —coincido en voz baja—. Fue muy valiente.

—La pregunta es —dice Dave, inclinándose hacia adelante nuevamente—, ¿vas a igualar esa valentía? ¿O vas a esconderte detrás de tu máscara de crítico y mantenerla a una distancia segura?

La pregunta cae con una fuerza inesperada, agitando algo inquieto e incómodo bajo mis costillas. Una cosa es quedarse en Evergreen Falls, aceptar la rama de olivo que Tessa ha extendido. Es otra cosa completamente distinta ser realmente vulnerable, dejarle ver más allá de la persona profesional que he perfeccionado durante años.

—Estoy aquí, ¿no? —digo, con un tono defensivo infiltrándose en mi voz.

—Físicamente, claro. Pero esa es la parte fácil. La parte difícil es dejar que alguien te vea, que realmente te vea. No al crítico, no al profesional, sino al hombre debajo de todo eso. El hombre que tu abuelo habría conocido.

Pienso en mi cuaderno, lleno de observaciones sobre Sweet Beginnings que de alguna manera no capturaron su cualidad esencial. Cómo escribí sobre tiempos de fermentación y proporciones de mantequilla pero nunca capturé la forma en que los ojos de Tessa se iluminan cuando un cliente le dice que un pastel le recuerda a su hogar. Cómo he estado tan concentrado en evaluar lo que existe que he estado ciego ante lo que podría ser.

—No sé si todavía sé cómo hacer eso —admito, las palabras apenas audibles.

La expresión de Dave se suaviza. —Claro que sabes. Solo tienes que recordar cómo se sentía antes de que comenzaras a esconderte. Antes de que la crítica se convirtiera en un escudo en lugar de una herramienta. —Hace una pausa, luego añade más suavemente—: Tu abuelo habría sabido cómo.

La mención de mi abuelo me toma por sorpresa. —¿Cómo supiste...?

—Pueblos pequeños, ¿recuerdas? —Dave sonríe—. Hablamos. Y a veces, escuchamos. —Se levanta, preparándose para irse—. Ella expuso su corazón para que todo el pueblo lo viera. ¿Qué estás dispuesto a arriesgar tú a cambio?

La pregunta me persigue mucho después de que Dave se ha ido, resonando en mi mente mientras termino mi café. ¿Qué estoy dispuesto a arriesgar? Mi desapego profesional, ciertamente. Mi personalidad cuidadosamente construida, probablemente. Pero hay algo más profundo, algo que requiere aún más coraje: la voluntad de tener esperanza. Creer que la felicidad no es solo algo que evalúo en otros, sino algo que yo mismo podría experimentar.

Mientras salgo de la cafetería y regreso a la calle principal, mi mirada se dirige inevitablemente hacia Sweet Beginnings. Desde aquí, puedo distinguir el rollo de canela en forma de corazón en la ventana, un faro de posibilidades en un pueblo que nunca esperé que importara tanto.

Esta noche, cuando la panadería cierre y el público se disperse, volveré. Y quizás, si soy lo suficientemente valiente, le ofreceré a Tessa algo igualmente precioso a cambio: no una reseña perfectamente elaborada o una evaluación profesional, sino la verdad. Mi verdad. El corazón que he mantenido cuidadosamente protegido por demasiado tiempo.

Hasta entonces, tengo preparativos que hacer. Porque si hay algo que he aprendido de Tessa Chen, es que algunos gestos valen la pena el riesgo. Algunas verdades son demasiado importantes para no compartirlas. Algunas rendiciones son más dulces que cualquier victoria.

El suave siseo del lavavajillas industrial y el rítmico deslizar de la escoba de Tessa contra el suelo de la panadería son los únicos sonidos en Sweet Beginnings. Después del día más ajetreado —y emocionalmente intenso— en la historia de la panadería, el silencio parece casi sagrado. El último cliente se fue hace veinte minutos, su partida marcada por un guiño cómplice y un murmurado "buena suerte" que envió calor a las mejillas ya sonrojadas de Tessa.

Miro el reloj quizás por centésima vez en la última hora. 7:52 PM. Dije que volvería al cierre, y técnicamente cerraban a las 7:30, aunque los últimos rezagados no se marcharon hasta cerca de las 7:45. Cada minuto que pasa retuerce mi estómago en nudos más apretados.

Pero todo lo que veo es a Tessa, con su cabello cobrizo escapándose de un moño despeinado, harina en la mejilla, ojos color miel abiertos con esperanza, miedo y algo más que temo nombrar. Detrás de ella, a través de la ventana, puedo ver el escaparate que me detuvo en seco: un enorme rollo de canela en forma de corazón rodeado de dorados pasteles de piña, y un cartel escrito a mano que me dejó sin aliento: "James Sullivan: Me equivoqué. Tenía miedo.

Estoy luchando por nosotros. Rollos de Canela Sweet Surrender - ¿Me perdonas?"

Mis piernas casi se doblan debajo de mí. Me aferro al borde del mostrador buscando apoyo, repentinamente aturdido mientras el impacto completo de su gesto me inunda. Mi desapego profesional cuidadosamente construido —el muro que he pasado años levantando entre yo y el resto del mundo— parece haberme abandonado por completo. Estoy de pie en medio de una panadería en un pequeño pueblo que debería haber dejado hace horas, respirando demasiado rápido, con el cabello despeinado por correr por la calle principal, rodeado de extraños que observan este momento desarrollarse como el clímax de su comedia romántica favorita.

Y no me importa. Por primera vez en mi vida, no me importa mantener la distancia profesional o protegerme de la vulnerabilidad. Todo lo que me importa es la mujer que está frente a mí, que acaba de exponer públicamente su corazón para que todos —para mí— lo vean.

—Te quedaste —dice, más como pregunta que como afirmación.

—No podía irme —admito, con la voz más áspera de lo habitual—. No después de ver tu publicación sobre los pasteles de piña.

—¿Viste eso? —Un rubor rosado se extiende por sus mejillas, cubriendo las pecas que he memorizado a pesar de mis mejores esfuerzos por no hacerlo.

—Dave, el de la posada, se aseguró de que lo hiciera —explico—. Parecía pensar que era importante.

—Dave —repite Tessa, escapándosele una pequeña y sorprendida risa—. Por supuesto.

Doy otro paso más cerca, repentinamente desesperado por eliminar la distancia restante entre nosotros, pero también agudamente consciente de nuestra audiencia. Mi mirada se dirige nuevamente al escaparate, al rollo de canela en forma de corazón que debe haber tomado horas perfeccionar.

—¿Es para mí? —pregunto, asintiendo hacia el escaparate.

El rosa en las mejillas de Tessa se profundiza a carmesí. —Todo esto es para ti. Ese es el punto.

Alguien en la multitud —suena sospechosamente como Margaret— suspira audiblemente. —Ya era hora —susurra teatralmente a Zoe, quien asiente enfáticamente. Desde la esquina, la señora Henderson se seca los ojos con un pañuelo, murmurando algo sobre "el amor joven" a nadie en particular.

El sonido rompe el hechizo por un momento, recordándome nuestro escenario tan público.

—Normalmente no... —comienzo, luego me detengo, de repente inseguro de cómo expresar lo que siento. La crítica es fácil. Articular emociones es territorio inexplorado—. Es decir, no estoy acostumbrado a...

—¿Demostraciones públicas? —sugiere Tessa, con una pequeña sonrisa jugando en las comisuras de su boca.

—A ningún tipo de demostración —admito, y eso me gana una risa genuina, el sonido lavándome como el sol después de un largo invierno.

Tessa se gira, dirigiéndose a la vitrina. Con manos cuidadosas, saca un solo y perfecto rollo de canela —no el enorme centro en forma de corazón, sino un rollo regular, recién glaseado y todavía tibio.

—¿Una ofrenda de paz? —pregunta, extendiéndomelo por encima del mostrador.

El gesto es tan simple y, sin embargo, tan profundo —una referencia directa a nuestro primer encuentro, cuando me ofreció una muestra y yo respondí con críticas. Una segunda oportunidad, un nuevo comienzo, una revancha de ese primer momento con el beneficio de todo lo que hemos aprendido desde entonces.

Mi garganta se tensa mientras extiendo la mano para aceptarlo, nuestros dedos rozándose en el intercambio. El contacto envía una sacudida a través de mí, un recordatorio físico de la conexión de la que casi me alejé para siempre.

—Es demasiado dulce —digo, haciendo eco de mi primera crítica, pero esta vez mi tono es suave, casi juguetón—. Pero perfectamente dulce.

La sonrisa que florece en el rostro de Tessa es como ver al sol atravesar las nubes. —Un gran elogio del famoso James Sullivan.

—No lo suficientemente famoso, aparentemente, ya que la mitad del pueblo parece haber estado siguiendo el horario de mi tren —comento secamente, lanzando una mirada significativa a los espectadores reunidos.

Otra risa ondula por la panadería, y siento que algo de la tensión en mis hombros se alivia. Esto no es como imaginé este momento —de pie en una panadería llena, rodeado de extraños curiosos, mi corbata torcida y mi pelo desordenado por correr—, pero hay una corrección en ello que no puedo negar. Este es el mundo de Tessa, esta es su gente, y todos están aquí porque les importa su felicidad.

Le doy un mordisco al rollo de canela, los familiares sabores de canela, mantequilla y vainilla inundando mi lengua, pero de alguna manera sabiendo diferente que antes. Mejor. O quizás es que finalmente me estoy permitiendo experimentarlo plenamente, sin el filtro del análisis profesional.

—¿Y bien? —pregunta Tessa, con un indicio de su antigua confianza volviendo a pesar de la vulnerabilidad del momento—. ¿Sigue siendo demasiado dulce?

Encuentro sus ojos, manteniendo su mirada mientras trago. —Perfecto.

La multitud en Sweet Beginnings no muestra señales de dispersarse, el volumen de emocionadas conversaciones aumentando mientras Tessa y yo estamos en lados opuestos del mostrador, ninguno muy seguro de qué decir a continuación. Hemos alcanzado los límites de lo que puede expresarse en un foro tan público, y sin embargo, hay mucho más que necesita ser dicho.

—Realmente debería... —Tessa gesticula vagamente hacia la cocina, donde Lily ahora está tratando frenéticamente de mantenerse al día con la repentina afluencia de clientes.

—Por supuesto —digo rápidamente, retrocediendo para permitirle moverse—. Tienes una panadería que atender.

—Y tú tienes un tren que has perdido —contesta, con una pregunta en sus ojos—. ¿Qué ocurre ahora?

Es una pregunta cargada, una que abarca mucho más que solo mis planes inmediatos de viaje. ¿Qué ocurre ahora con mi trabajo, mi vida en la ciudad, la existencia cuidadosamente estructurada que he construido? ¿Qué ocurre con nosotros?

—No estoy seguro —admito, la honestidad sintiéndose extraña y extrañamente liberadora—. Pero me gustaría averiguarlo. Si estás dispuesta.

Los ojos de Tessa se suavizan, algo cálido desplegándose en sus profundidades color miel. —Hice un rollo de canela gigante en forma de corazón y lo puse en el escaparate de mi tienda con un cartel declarando mis sentimientos para que todo el pueblo lo vea —dice secamente—. Creo que es seguro decir que estoy dispuesta.

Una risa se me escapa, genuina, sin reservas y sorprendente en su intensidad. Varias cabezas se giran al oír el sonido, como si la multitud no pudiera creer que el gruñón crítico gastronómico fuera capaz de tal expresión de alegría.

—Deberíamos hablar —digo una vez recuperado—. Adecuadamente. Sin público.

Tessa mira alrededor de la abarrotada panadería, con una sonrisa afligida jugando en sus labios. —Eso podría ser difícil de organizar en este momento.

—¿Más tarde, entonces? ¿Cuando cierre la panadería? Podría volver y...

—Sí —interrumpe, su certeza un bálsamo para mi incertidumbre—. Vuelve al cierre. Hablaremos entonces.

Asiento, el alivio inundándome. —Estaré aquí.

Nuestros ojos se mantienen un momento más, un silencioso intercambio de promesas y posibilidades. Luego Tessa es llamada para ayudar a Lily con la creciente fila de clientes, cada uno aparentemente determinado a presenciar este romance inesperado desarrollándose en su pequeño pueblo.

Me dirijo hacia la puerta, consciente de los ojos que siguen mi progreso. Al llegar a ella, me detengo, volviendo la mirada atrás una última vez. Tessa está en su elemento, harina en la mejilla, sonrisa cálida mientras entrega una caja de pasteles de piña a la señora Henderson. Levanta la mirada, sorprendiéndome observándola, y la sonrisa que me da es diferente a la que da a sus clientes: más suave, más íntima, una promesa de lo que está por venir.

Salgo a la luz matutina, la campanilla sonando suavemente detrás de mí. La calle principal está ocupada con personas dirigiéndose al trabajo, pero se siente diferente ahora —no solo un pintoresco pueblo pequeño por el que estaba pasando, sino un lugar donde algo significativo ha ocurrido. Un lugar que podría, si soy lo suficientemente valiente, convertirse en algo más que una tarea temporal.

La enormidad de lo que acaba de ocurrir me golpea mientras me alejo de la panadería. He perdido mi tren. He elegido quedarme en Evergreen Falls, sin un plan concreto más allá de una conversación con Tessa. Katherine estará esperando mi próximo artículo. Mi departamento en la ciudad está vacío, mi vida ordenada temporalmente abandonada por algo mucho menos seguro.

Y, sin embargo, me siento más ligero de lo que he estado en años, como si hubiera dejado una carga que ni siquiera sabía que estaba cargando.

Las calles de Evergreen Falls están tranquilas en la temprana noche, la luz dorada del atardecer proyectando largas sombras a través de la acera mientras Tessa y yo caminamos lado a lado. Estamos cerca pero sin tocarnos, el pequeño espacio entre nosotros cargado de energía potencial.

He pasado el día vagando por este pueblo que se suponía no sería nada más que una breve tarea, viéndolo con nuevos ojos —no como un crítico catalogando defectos y fortalezas, sino como un hombre considerando posibilidades. El parque con sus antiguos robles. La biblioteca comunitaria donde trabaja Margaret, sus ventanas brillando con luz cálida. Los pequeños negocios locales que bordean la calle principal, cada uno contribuyendo al tapiz de este lugar que de alguna manera se ha metido bajo mi piel.

No es la ciudad con sus restaurantes con estrellas Michelin y atracciones culturales. Es algo más tranquilo, algo que una vez podría haber desestimado como provincial pero ahora reconozco como auténtico. Conectado. Real de una manera que mi vida no ha sido durante más tiempo del que me gustaría admitir.

Tessa lidera el camino por el sendero de piedra hacia su cabaña, con el exterior pintado de un suave amarillo mantequilla con molduras blancas. Un jardín rodea el frente, mostrando todavía las últimas flores del otoño entre plantas cuidadosamente atendidas. Le queda bien: cálida, acogedora, con una atención al detalle que habla de cuidado más que de pretensión.

Empuja la puerta principal y entra, mirándome con una mezcla de vulnerabilidad y determinación que hace que mi corazón se retuerza en mi pecho. —Pasa —dice suavemente.

Sigo su mirada hasta la sala de estar, observando los muebles disparejos recopilados a lo largo de los años, las estanterías rebosantes, las fotos enmarcadas de ella y su abuela en varios concursos de repostería. No se parece en nada al elegante y moderno apartamento que tengo en la ciudad, y me encuentro nervioso de una manera que no había anticipado.

—¿En qué estás pensando? —pregunta Tessa, colocando una taza de café frente a mí, sosteniendo la suya entre sus manos.

—En lo impredecible que puede ser la vida —admito—. Cómo una tarea, una panadería, una mujer extraordinaria pueden cambiarlo todo. Estaba tan concentrado en protegerme que casi perdí la oportunidad de conocerte, a la verdadera tú, no solo al gruñón crítico con su libreta.

La sonrisa de Tessa es suave, con un indicio de asombro en sus ojos que refleja lo que estoy sintiendo. —Si me hubieras dicho hace una semana que estaría sirviendo café matutino al crítico gruñón que le dio tres estrellas y media a mis rollos de canela, me habría reído en tu cara. Y sin embargo, aquí estamos.

—Aquí estamos —repito, extendiendo la mano por la mesa para tomar la suya—. Aunque creo que necesito revisar mi evaluación de esos rollos de canela.

—¿Ah, sí? ¿Y cuál sería tu calificación actualizada? —pregunta juguetonamente, arqueando una ceja.

Considero por un momento, mi pulgar trazando las líneas de su palma. —Cinco estrellas. Con una mención especial de que la verdadera magia no está en la ejecución técnica —aunque es excepcional—, sino en el corazón detrás de ellos. En la panadera que vierte su alma en cada hornada, que entiende que algunas recetas son demasiado preciosas para guardárselas, algunos momentos demasiado importantes para perdérselos, algunos riesgos que vale la pena tomar.

Los ojos de Tessa brillan con emoción, sus dedos apretándose alrededor de los míos. —Esa podría ser la crítica más dulce que he recibido jamás.

—No es una crítica —corrijo suavemente—. Es una promesa. Que intentaré ver más allá de la evaluación técnica hasta el corazón de las cosas. Que trabajaré en estar presente en los momentos en lugar de analizarlos. Que correré riesgos junto a ti.

—Me gusta esa promesa —dice en voz baja—. Y tengo una para ti también. Que dejaré de esconderme detrás del mostrador de mi panadería cuando las cosas se pongan difíciles. Que me permitiré ser vulnerable incluso cuando me aterrorice. Que lucharé por nosotros, no contra nosotros, cuando lleguen los desafíos.

La simplicidad del intercambio oculta su significado: dos personas que han pasado años protegiéndose ahora eligen bajar sus defensas, arriesgarse al dolor por la posibilidad de algo hermoso.

Mientras la luz de la mañana llena la cocina y el aroma del café se mezcla con la promesa del pan fresco por venir, me encuentro pensando en mi abuelo y en la alegría que encontraba en crear en lugar de criticar. En el legado que intentó transmitirme y que casi perdí en mi determinación de mantener la distancia profesional.

—¿De qué te estás sonriendo? —pregunta Tessa, con la cabeza inclinada con curiosidad.

—Estaba pensando en el legado —le digo—. En lo que elegimos llevar adelante y lo que dejamos atrás. Las recetas de tu abuela. Las tradiciones que honramos y las nuevas tradiciones que podríamos crear juntos.

Tessa se levanta de su silla, rodea la mesa para pararse frente a mí. Abro mis brazos y ella entra en ellos, acomodándose en mi regazo tan naturalmente como si lleváramos años haciendo esto en lugar de horas.

—Me gusta cómo suena eso —dice, sus dedos entrelazándose en mi cabello—. Nuevas

tradiciones. Juntos.

Mientras la acerco para un beso que sabe a café y promesas, me maravillo de cómo nos equilibramos perfectamente: su calidez de sol para mi frialdad analítica, su enfoque intuitivo para el mío metódico. No opuestos que chocan, sino fortalezas complementarias que, cuando se combinan, crean algo mejor de lo que cualquiera podría lograr solo.

Como la receta perfecta, medidas precisas casadas con ajustes intuitivos. Como la rendición más dulce, dejando ir lo que nos retiene para abrazar lo que nos eleva.

Como el amor, inesperado y no planeado, creciendo mejor que cualquier cosa que hubiéramos podido crear solos.

Mientras continuamos hablando —compartiendo historias, descubriendo capas, conociéndonos de maneras que van más allá de lo físico, aunque eso también es una corriente que fluye bajo nuestra conversación, una promesa suspendida entre nosotros— la comprensión entre nosotros se siente profunda. No solo una atracción o un compromiso, sino un reconocimiento genuino de cómo encajamos juntos, de cómo nuestros aparentes opuestos crean algo más fuerte, más equilibrado, más completo de lo que cualquiera de nosotros podría ser solo.

En la tranquilidad de su cabaña, mientras el atardecer se convierte en noche, continuamos hablando —compartiendo historias, descubriendo capas, conociéndonos de maneras que van más allá de lo físico, aunque eso también es una corriente que fluye bajo nuestra conversación, una promesa suspendida entre nosotros. Con cada revelación, cada recuerdo compartido, el espacio entre nosotros en el sofá se hace más pequeño, la conexión más profunda.

Cuando la mano de Tessa traza la línea de mi mandíbula, cuando su mirada cae nuevamente a mis labios con intención inconfundible, se siente como la progresión natural de esta recién descubierta honestidad entre nosotros. La expresión física de la intimidad emocional que hemos estado construyendo toda la noche.

—Tessa —murmuro, su nombre una pregunta y una súplica a la vez.

—Sí —responde, entendiendo todo lo que estoy preguntando sin palabras—. Quiero esto. Te quiero a ti.

El beso que sigue es diferente de los anteriores —más profundo, más urgente, lleno de promesa y necesidad y la liberación de la contención mantenida por tanto tiempo. Sus manos se entrelazan en mi cabello, las mías agarran la suave tela de su suéter, acercándola mientras las últimas barreras entre nosotros comienzan a caer.

—¿Estás segura? —pregunto contra sus labios, siempre el crítico cauteloso, necesitando certeza incluso en esto.

Ella sonríe ante la pregunta tan típica de James. —Estoy segura. Hemos pasado tanto tiempo conteniéndonos, el uno del otro, de nosotros mismos. No quiero contenerme más.

Algo cambia en mi expresión, una liberación de los últimos hilos de control a los que me he estado aferrando. —Yo tampoco —confieso, y en esas tres simples palabras escucho todo lo que le estoy dando: mi confianza, mi vulnerabilidad, mi corazón.

La atraigo hacia mí, sintiendo el calor de su cuerpo contra el mío. Nuestros labios se encuentran en un beso largo y apasionado, la culminación de toda la tensión y el anhelo que ha estado creciendo entre nosotros. Las manos de Tessa recorren mi cuerpo, explorando cada centímetro de mí como si fuera un territorio nuevo y maravilloso. Gimo en su boca, profundizando el beso mientras mis propias manos comienzan a vagar.

Ella se aparta, sus ojos oscuros de deseo mientras comienza a desabotonar mi camisa. La ayudo, despojándome rápidamente de mi ropa mientras ella hace lo mismo. Cuando ambos estamos desnudos, me mira, con una sonrisa juguetona en sus labios.

—Quiero probarte —dice, su voz un susurro ronco que me envía un escalofrío por la columna vertebral.

Traza besos por mi pecho, mi estómago, hasta que está arrodillada frente a mí. Contengo el aliento cuando me toma en su boca, su lengua girando a mi alrededor de una manera que hace que mis rodillas se debiliten. La dejo explorar, la dejo probar, pero cuando siento que estoy demasiado cerca del límite, suavemente la aparto.

—Aún no —digo, mi voz áspera por el deseo—. Quiero conocer cada parte de ti primero.

La levanto y la acuesto en la cama, mis ojos recorriendo cada centímetro de su cuerpo perfecto. Comienzo por su cuello, besando y mordisqueando la piel sensible allí antes de bajar a sus pechos. Tomo un pezón en mi boca, chupando y provocando hasta que se retuerce debajo de mí, su respiración llegando en jadeos cortos y agudos.

—James —jadea, su voz una súplica desesperada—. Por favor...

Me río entre dientes, pasando al otro pecho y dándole el mismo tratamiento. Quiero prolongar esto, quiero hacerla rogar por mí. Trazo besos por su estómago, mis manos explorando cada curva y contorno de su cuerpo. Cuando llego a sus caderas, la miro, con una sonrisa traviesa en mi rostro.

—Estás tan húmeda para mí, cariño —digo, deslizando dos dedos dentro de ella. Ella grita, sus caderas embistiendo contra mi mano mientras comienzo a mover mis dedos dentro y fuera de ella. Uso mi pulgar para provocar su clítoris, rodeándolo suavemente mientras la penetro con mis dedos.

—Oh Dios, James —gime, sus manos agarrando las sábanas debajo de ella—. Por favor... por favor...

Puedo sentir que se acerca, puedo sentir su cuerpo tensándose alrededor de mis dedos. Me inclino, reemplazando mi pulgar con mi lengua mientras continúo penetrándola con mis dedos. Sabe dulce y salada, una mezcla de sabores que es únicamente suya. Lamo su clítoris, chupando y provocando hasta que está gritando mi nombre, su cuerpo convulsionando de placer.

Mientras baja de su clímax, saco mis dedos de ella y subo por su cuerpo, capturando su boca en un beso profundo y apasionado. Ella gime en mi boca, su cuerpo aún temblando con las réplicas de su orgasmo.

De repente, me empuja sobre mi espalda y se sienta a horcajadas sobre mí, con una sonrisa traviesa en su rostro. —Mi turno —dice, bajando sobre mí.

Gimo, mis manos agarrando sus caderas mientras comienza a moverse. Empieza lentamente, su cuerpo subiendo y bajando en un ritmo suave que rápidamente se convierte en algo más urgente, más desesperado. Me uno a ella embestida por embestida, nuestros cuerpos moviéndose juntos en perfecta armonía.

—Oh, cariño, sí —gimo, mi cabeza cayendo hacia atrás mientras el placer recorre mi cuerpo. Puedo sentir que ella se acerca de nuevo, puedo sentir su cuerpo tensándose a mi alrededor mientras persigue su liberación.

—Ven conmigo, James —jadea, su voz una súplica desesperada—. Ven conmigo...

Y lo hago. Mientras ella echa la cabeza hacia atrás, gritando mi nombre, me dejo ir, mi cuerpo convulsionando de placer mientras la lleno completamente. Cabalgamos juntos nuestros orgasmos, nuestros cuerpos moviéndose en sincronía hasta que ambos estamos exhaustos, sin aliento y satisfechos.

Tessa se derrumba sobre mi pecho, su cuerpo temblando con las réplicas de nuestro acto de amor. La rodeo con mis brazos, manteniéndola cerca mientras ambos bajamos de nuestro clímax.

Mientras yacemos allí, entrelazados en los brazos del otro, sé que este es mi lugar —con

Tessa, en esta acogedora cabaña, en este pequeño pueblo que se ha convertido en mi hogar. Y mientras me voy quedando dormido, su cuerpo cálido y suave contra el mío, sé que haré todo lo que esté en mi poder para proteger esto, para protegernos, y para construir un futuro juntos que sea más dulce que cualquier cosa que cualquiera de nosotros haya conocido.

La luz de la mañana se filtra por la ventana del dormitorio de Tessa, cayendo sobre el cabello cobrizo extendido en la almohada junto a mí. He estado despierto durante algún tiempo, observando el suave subir y bajar de su respiración, memorizando la dispersión de pecas a través de su nariz y mejillas, la curva de sus labios aún ligeramente hinchados por nuestros besos.

La noche anterior se desarrolló con una ternura que todavía me atrapa en la garganta cuando pienso en ella —la progresión de la conversación a la confesión a la conexión tan natural que se sintió como volver a casa a un lugar en el que nunca había estado antes pero que de alguna manera siempre supe que existía. La vulnerabilidad de ser verdaderamente visto, verdaderamente conocido, y aceptado de todos modos. La forma en que las manos de Tessa, tan seguras con la masa, habían sido vacilantes al principio contra mi piel, como si yo también fuera algo precioso que ella estaba aprendiendo a moldear.

Ella se mueve a mi lado, sus ojos color miel parpadean al abrirse para encontrarse con los míos. Por un momento, hay un destello de sorpresa, luego una lenta sonrisa cálida como el sol se extiende por su rostro.

—Sigues aquí —murmura, con la voz ronca por el sueño.

Extiendo la mano para apartar un mechón de cabello de su mejilla. —¿Dónde más estaría? No tengo ningún deseo de despertar de este sueño.

Tessa se acerca más, acurrucándose contra mi pecho de una manera que se siente tanto nueva como familiar de alguna manera, como si nuestros cuerpos ya supieran cómo encajan juntos.

—¿Qué hora es? —pregunta, su aliento cálido contra mi piel.

Miro el reloj en su mesita de noche. —Poco después de las cinco. Ya debería estar en la panadería. La masa no fermenta sola.

Ella gime suavemente. —Yo debería estar en la panadería ya. La masa no fermenta sola.

Sonrío, atrayéndola de nuevo hacia mí. —Una mañana libre no sería el fin del mundo.

Tessa se apoya en un codo, mirándome con una mezcla de pesar y determinación. —Sweet Beginnings abre a las siete, llueva o haga sol o haya revelaciones románticas que cambian la vida. —Un brillo juguetón entra en sus ojos—. Pero podrías venir conmigo. Poner en uso esas habilidades para dar forma al pan de masa madre.

La invitación es casual, pero escucho la pregunta más profunda debajo de ella: ¿realmente estamos haciendo esto? ¿Es esto real más allá de la burbuja de la intimidad de anoche?

—Me gustaría eso —digo, refiriéndome a mucho más que solo acompañarla a la panadería —. Me gustaría mucho eso.

La expresión de Tessa se suaviza con comprensión. Se inclina para besarme, una suave presión de labios que rápidamente se profundiza en algo más urgente, más acalorado. Cuando se aparta, ambos respiramos más fuerte, el aire entre nosotros cargado de posibilidades.

—Aunque podríamos abrir la panadería un poco tarde después de todo —murmura, su mano deslizándose por mi pecho con una confianza recién descubierta.

Sonrío, atrayéndola de nuevo hacia mí. —Creo que tus clientes lo entenderían.

Más tarde, mientras veo a Tessa moverse por su cocina preparando café, su cabello retorcido en un moño despeinado, vistiendo una de mis camisas que le llega a medio muslo en su marco más bajo, me sorprende lo rápido que todo ha cambiado. Hace apenas días, era un crítico que

mantenía una cuidadosa distancia, evaluando Sweet Beginnings con desapego profesional. Ahora estoy en la casa de Tessa, en su vida, contemplando un futuro en Evergreen Falls que habría parecido incomprensible hace una semana.

—¿En qué estás pensando? —pregunta, poniendo una taza de café frente a mí, la suya acunada entre sus manos.

—En lo impredecible que puede ser la vida —admito—. En cómo una asignación, una panadería, una mujer extraordinaria puede cambiarlo todo.

La sonrisa de Tessa es suave, un indicio de asombro en sus ojos que refleja lo que estoy sintiendo. —Si me hubieras dicho hace una semana que estaría sirviendo café matutino al crítico malhumorado que le dio tres estrellas y media a mis rollos de canela, me habría reído en tu cara. Y sin embargo aquí estamos.

—Aquí estamos —repito, extendiendo la mano a través de la mesa para tomar la suya—. Aunque creo que necesito revisar mi evaluación de esos rollos de canela.

—¿Oh? ¿Y cuál sería tu calificación actualizada? —pregunta juguetonamente, arqueando una ceja.

Considero por un momento, mi pulgar trazando las líneas de su palma. —Cinco estrellas. Con una mención especial de que la verdadera magia no está en la ejecución técnica —aunque es excepcional—, sino en el corazón detrás de ellos. En la panadera que vierte su alma en cada hornada, que entiende que algunas recetas son demasiado preciosas para guardárselas, algunos momentos demasiado importantes para perdérselos, algunos riesgos que vale la pena tomar.

Los ojos de Tessa brillan con emoción, sus dedos apretándose alrededor de los míos. —Esa podría ser la crítica más dulce que he recibido jamás.

—No es una crítica —corrijo suavemente—. Es una promesa. Que intentaré ver más allá de la evaluación técnica hasta el corazón de las cosas. Que trabajaré en estar presente en los momentos en lugar de analizarlos. Que correré riesgos junto a ti.

—Me gusta esa promesa —dice en voz baja—. Y tengo una para ti también. Que dejaré de esconderme detrás del mostrador de mi panadería cuando las cosas se pongan difíciles. Que me permitiré ser vulnerable incluso cuando me aterrorice. Que lucharé por nosotros, no contra nosotros, cuando lleguen los desafíos.

La simplicidad del intercambio oculta su significado: dos personas que han pasado años protegiéndose ahora eligen bajar sus defensas, arriesgarse al dolor por la posibilidad de algo hermoso.

Mientras la luz de la mañana llena la cocina y el aroma del café se mezcla con la promesa del pan fresco por venir, me encuentro pensando en mi abuelo y en la alegría que encontraba en crear en lugar de criticar. En el legado que intentó transmitirme y que casi perdí en mi determinación de mantener la distancia profesional.

—¿De qué te estás sonriendo? —pregunta Tessa, con la cabeza inclinada con curiosidad.

—Estaba pensando en el legado —le digo—. En lo que elegimos llevar adelante y lo que dejamos atrás. Las recetas de tu abuela. Las tradiciones que honramos y las nuevas tradiciones que podríamos crear juntos.

Tessa se levanta de su silla, rodea la mesa para pararse frente a mí. Abro mis brazos y ella entra en ellos, acomodándose en mi regazo tan naturalmente como si lleváramos años haciendo esto en lugar de horas.

—Me gusta cómo suena eso —dice, sus dedos entrelazándose en mi cabello—. Nuevas tradiciones. Juntos.

Mientras la acerco para un beso que sabe a café y promesas, me maravillo de cómo nos

equilibramos perfectamente: su calidez de sol para mi frialdad analítica, su dulzura para mi mordacidad. No opuestos que chocan, sino fortalezas complementarias que, cuando se combinan, crean algo mejor de lo que cualquiera podría lograr solo.

Como la receta perfecta, medidas precisas casadas con ajustes intuitivos. Como la rendición más dulce, dejando ir lo que nos retiene para abrazar lo que nos eleva.

Como el amor, inesperado y no planeado, creciendo mejor que cualquier cosa que hubiéramos podido crear solos.

Capítulo 24

Tessa

El sol de la mañana se filtra por las ventanas frontales de Sweet Beginnings, proyectando una luz dorada sobre los pisos recién trapeados y las vitrinas relucientes. He estado aquí desde las 3:30 AM, como de costumbre, pero hay una ligereza en mis movimientos que antes no estaba —una alegría silenciosa que infunde incluso las tareas más mundanas con un sentido de propósito y satisfacción.

Los rollos de canela están fermentando en sus moldes, y su aroma dulce y especiado llena la cocina con una reconfortante familiaridad. Acabo de meter una bandeja de croissants en el horno cuando escucho que se abre la puerta trasera, seguida de pasos que ya he aprendido a reconocer.

—Llegas temprano —digo sin darme la vuelta, con una sonrisa extendiéndose por mi rostro.

—Y tú eres predecible —responde James, su voz cálida de afecto—. Siempre eres la primera en llegar, cubierta de harina antes de que salga el sol.

Me giro y lo encuentro parado en la entrada, con dos tazas de café para llevar en sus manos, su cabello ligeramente despeinado por la brisa matutina. Está vestido más casual que cuando llegó por primera vez a Evergreen Falls—vaqueros oscuros y un suave suéter azul marino reemplazando las camisas almidonadas y corbatas del crítico profesional. La transformación le sienta bien.

—¿Uno de esos es para mí? —asiento hacia los cafés.

—Depende. —Se acerca con una luz juguetona en sus ojos que todavía me sorprende—. ¿Hay algún rollo de canela para acompañarlo?

—Sabes perfectamente que todavía están fermentando. —Tomo el café que me ofrece, nuestros dedos se rozan en una caricia deliberada que me envía un calor que no tiene nada que ver con la bebida caliente—. Pero podría convencerme de guardar uno para ti. Si lo pides amablemente.

—Por favor —dice suavemente, inclinándose para presionar un beso gentil en mi mejilla llena de harina—. Con canela por encima.

Hemos estado tomando las cosas con calma desde aquella noche en mi cabaña, encontrando nuestro ritmo juntos tanto dentro como fuera de la panadería. James todavía se hospeda en el Evergreen Falls Inn mientras averiguamos qué sigue, pero pasa la mayor parte de sus días aquí en Sweet Beginnings, con su libreta ahora llena de observaciones que parecen más cartas de amor que reseñas críticas.

—¿Cómo va el artículo? —pregunto, tomando un sorbo del café, preparado exactamente como me gusta, con solo un toque de canela.

—Casi terminado. —James se apoya en la encimera, observándome trabajar con esa atención concentrada que solía intimidarme y ahora me hace sentir vista de la mejor manera posible—. Katherine ya está pidiendo un artículo de seguimiento.

—¿Sobre Sweet Beginnings?

Niega con la cabeza, su sonrisa ampliándose. —Sobre la sorprendente escena gastronómica en los pequeños pueblos de América. Cree que debería hacer una serie, viajando a lugares como

Evergreen Falls que preservan las tradiciones culinarias mientras las adaptan para los gustos modernos.

—Eso suena perfecto para ti —digo, genuinamente emocionada por la chispa en sus ojos—. El crítico que redescubrió su corazón a través de la repostería regional.

—Nunca me vas a dejar olvidar esa reseña de tres estrellas y media, ¿verdad?

—Nunca —confirmo alegremente, volviéndome para revisar los croissants—. Estará grabado en tu lápida: "Aquí yace James Sullivan, quien pensó que los rollos de canela de Tessa Chen eran demasiado dulces hasta que probó a la panadera".

Su risa, rica y sin reservas, llena la cocina. Es un sonido al que todavía me estoy acostumbrando—el James Sullivan que llegó a Evergreen Falls rara vez reía así, con un humor seco y cuidadosamente contenido. El hombre que ahora está parado en mi cocina, con los ojos arrugados de genuina alegría, es a la vez el mismo y maravillosamente diferente.

—Te ayudaré con la preparación del frente —ofrece, ya alcanzando un delantal, el negro que se ha convertido extraoficialmente en el suyo durante la semana pasada.

Nos movemos uno alrededor del otro con una facilidad que se siente tanto nueva como de alguna manera familiar, como si nuestros cuerpos se hubieran adaptado rápidamente a los ritmos del otro. Él organiza la vitrina mientras yo termino la hornada, su atención al detalle complementa mi enfoque intuitivo. Donde yo podría colocar los pasteles por sensación y atractivo visual, él considera las líneas de visión y el flujo de clientes, creando una exhibición que es tanto hermosa como práctica.

—Perfecto —digo cuando terminamos, las vitrinas llenas de pasteles dorados organizados con precisión artística.

James estudia nuestro trabajo, con la cabeza ligeramente inclinada de esa manera que tiene cuando está evaluando algo. —No del todo —dice, estirándose más allá de mí para ajustar un solo pain au chocolat quizás un milímetro—. Ahora está perfecto.

Pongo los ojos en blanco, pero no hay verdadera exasperación detrás—solo cariño por este hombre meticulosamente preciso que de alguna manera ha hecho que mi mundo brillante como el sol sea aún más cálido.

El ajetreo matutino trae el desfile habitual de clientes regulares, cada uno ofreciendo su propia forma sutil de aprobación para el cambio en mi relación con James. La señora Henderson me guiña un ojo mientras le entrego sus muffins de arándanos. El señor Patel de la ferretería le da una palmada en el hombro a James con un murmurado "Bien hecho, hijo" que hace que las orejas de James se pongan rosadas. Incluso la adolescente Alyssa, que se detiene por un croissant de chocolate en su camino a la escuela, ofrece un tímido "Se ven lindos juntos" antes de salir corriendo por la puerta.

—¿Toda la ciudad va a opinar? —murmura James mientras trabajamos codo a codo en la caja registradora durante una breve pausa.

—Bienvenido a Evergreen Falls —respondo alegremente—. Donde tu estado de relación es propiedad comunitaria.

En lugar de parecer molesto por esto como podría haber esperado, James parece discretamente divertido, incluso honrado, por la inversión del pueblo en nuestra felicidad. Es otra forma más en que me ha sorprendido—el presunto snob de ciudad abrazando la vida de pueblo pequeño con un entusiasmo inesperado.

La campanilla sobre la puerta suena, y levanto la mirada para ver a Zoe y Ryan entrando a la panadería, tomados de la mano. El rostro de mi mejor amiga se ilumina cuando me ve, su mirada inmediatamente pasando entre James y yo con obvia satisfacción.

—Vaya, ustedes dos se ven muy cómodos detrás de ese mostrador —dice Zoe, su voz cálida mientras se acerca—. El lugar tiene una energía diferente hoy.

Le entrego el chai latte que ya preparé, sabiendo que pasaría durante su descanso matutino. —¿Diferente bueno o diferente malo?

—Diferente perfecto —responde, aceptando la bebida con una sonrisa agradecida—. Como la pieza final de un rompecabezas encajando en su lugar.

Ryan se estira sobre el mostrador para estrechar la mano de James. —¿Cómo te está tratando la vida en el pueblo ahora que no solo estás de paso, Sullivan?

—Mejor de lo que jamás esperé —responde James, su voz llevando una certeza que hace que mi corazón aletee.

—Me alegra oírlo. —La mirada de Ryan se desplaza entre nosotros, su expresión suavizándose—. Algunos lugares tienen una forma de convertirse en hogar cuando menos lo esperas.

—¿Hablando por experiencia? —pregunta James.

Ryan asiente, su brazo deslizándose alrededor de la cintura de Zoe en un gesto casual de afecto. —Me fui pensando que necesitaba más de lo que este pueblo podía ofrecer. Volví cuando me di cuenta de que lo que realmente necesitaba estaba aquí desde el principio.

La sencilla sinceridad en las palabras de Ryan trae un nudo inesperado a mi garganta. Sorprendo a James observándome, con expresión pensativa, y me pregunto si está pensando en su propio viaje—de visitante reacio a... lo que sea que esté convirtiéndose en Evergreen Falls. En mi vida.

—En realidad pasamos para hacerles una invitación —dice Zoe, rompiendo el momento de reflexión—. Mamá organiza la cena del domingo esta semana, y específicamente nos pidió que nos aseguráramos de que ambos vinieran. Y por 'pidió', me refiero a 'ordenó con toda la autoridad de Margaret Miller'.

Me río, sabiendo exactamente a lo que se refiere. —No nos atreveríamos a negarnos.

—Sabia decisión —confirma Ryan con fingida seriedad—. Margaret no es alguien a quien quieras decepcionar.

—Eso he notado —dice James secamente—. Su suegra tiene una forma de hacer sugerencias que se sienten notablemente como ultimátums amables.

Zoe resplandece con orgullo. —Esa es nuestra Margaret. El martillo de terciopelo de Evergreen Falls.

Mientras charlan, me encuentro observando a James—la forma fácil en que conversa con mis amigos, el sutil ablandamiento de su postura, el genuino interés en sus ojos mientras Ryan describe su último experimento de elaboración de cerveza. Hace apenas unas semanas, nunca habría imaginado al rígido crítico gastronómico encajando tan perfectamente en mi mundo, y sin embargo aquí está, como si siempre hubiera pertenecido.

El ajetreo del almuerzo comienza a disminuir, y Lily aparece desde atrás, limpiando sus manos cubiertas de harina en su delantal. —Puedo ocuparme de las cosas si quieren tomarse un descanso —ofrece, sus ojos brillando con divertido conocimiento—. Has estado trabajando desde antes del amanecer.

—Gracias, Lily —digo agradecida, desatando mi delantal—. No tardaremos mucho.

James hace lo mismo, colgando su delantal negro junto al mío en el gancho junto a la puerta. La simple domesticidad del gesto—nuestros delantales uno al lado del otro, como si pertenecieran juntos—envía un inesperado aleteo a través de mi pecho.

Nos unimos a Zoe y Ryan en una mesa de esquina, los cuatro de nosotros acomodándonos

en la conversación tan fácilmente como si hubiéramos estado haciendo esto durante años en lugar de días. Observo a James con mis amigos, notando cuán naturalmente encaja en este mundo que una vez fue exclusivamente mío. No hay incomodidad, no hay sensación de que sea un extraño—solo una gradual y perfecta integración en el tejido de Evergreen Falls y mi vida dentro de él.

—Entonces —dice Zoe, inclinándose hacia adelante con la intensa concentración que aporta a todo lo que le interesa—, ¿cómo va la adaptación? ¿De crítico a insider?

James considera la pregunta, sus dedos trazando ociosamente patrones en la superficie de madera de la mesa. —Ha sido... iluminador. Cuando llegué, estaba enfocado en mantener la distancia profesional. Pensaba que la objetividad requería desapego.

—¿Y ahora? —pregunta Ryan cuando James hace una pausa.

—Ahora estoy descubriendo que la verdadera comprensión requiere inmersión. —Su mirada se desplaza hacia mí, calentándose de una manera que hace que mis mejillas se sonrojen—. No puedes evaluar adecuadamente algo sin experimentar su contexto—la comunidad a la que sirve, la tradición que honra.

—Las personas que conecta —añade Zoe suavemente.

James asiente, su expresión contemplativa. —Precisamente.

Mientras continúan hablando, me encuentro reflexionando sobre mi propio viaje durante estas últimas semanas. Cuando James llegó por primera vez con su libreta y ojo crítico, había estado a la defensiva, protegiendo tanto mi panadería como mi corazón. Años de mantener a las personas a una distancia cuidadosa—lo suficientemente cerca para sentir calor pero no lo suficientemente cerca para una vulnerabilidad real—se habían vuelto tan habituales que apenas notaba los muros que había construido.

Sin embargo, de alguna manera este hombre preciso y analítico los había atravesado, desafiándome no solo a defender mi repostería sino a abrirme a la posibilidad de algo más profundo. Algo de corazón completo.

—Tierra llamando a Tessa —la voz de Zoe interrumpe mis pensamientos, su mano agitándose frente a mi cara—. ¿Adónde fuiste justo ahora?

Parpadeo, dándome cuenta de que he estado mirando ausentemente el dispensador de azúcar. —Lo siento, solo estaba pensando.

—¿Sobre? —pregunta James, con la cabeza inclinada de esa manera que significa que está genuinamente curioso.

—Sobre lo extraña que es la vida —admito con una pequeña sonrisa—. Cómo alguien puede entrar en tu panadería y dar vuelta completamente todo lo que creías saber sobre ti misma.

—¿Eso es algo bueno o algo malo? —pregunta Ryan, aunque su sonrisa conocedora sugiere que ya entiende la respuesta.

Miro a James, encontrando sus ojos ya en los míos, pacientes y cálidos. —Aterrador —digo honestamente—. Pero también... exactamente lo que necesitaba.

La mano de James encuentra la mía bajo la mesa, sus dedos entrelazándose con los míos en un gesto que se ha vuelto familiar durante la semana pasada. La tranquila certeza de su toque me ancla, me recuerda que esta vulnerabilidad que finalmente he abrazado no es debilidad, es fortaleza.

—¿Qué? —susurro, mientras Zoe y Ryan están momentáneamente distraídos por la llegada de Marcus de la cervecería.

—Nada —murmura en respuesta—. Solo... feliz.

La simple declaración, tan diferente del verboso crítico gastronómico que primero entró en

mi panadería, se siente más significativa que cualquier elaborado elogio. James Sullivan, hombre de lenguaje preciso y detalle meticuloso, destilando todo a esa única palabra perfecta: feliz.

Aprieto su mano, mi propio corazón lleno hasta reventar. —Yo también.

La tarde trae un flujo constante de clientes, muchos quedándose más tiempo de lo habitual, claramente esperando presenciar alguna interacción entre la panadera soleada y el crítico anteriormente gruñón que se han convertido en la nueva historia favorita de Evergreen Falls. James soporta la atención con sorprendente gracia, manejando preguntas curiosas y sonrisas conocedoras con un ingenio irónico que encanta incluso a los más entrometidos del pueblo.

—Eres bueno en esto —observo mientras reabastecemos la vitrina después de un ajetreo particularmente ocupado—. El escrutinio del pueblo pequeño. Pensé que te volvería loco.

James considera esto mientras organiza con precisión una fila de barras de limón. —Yo también pensé que lo haría —admite—. Pero hay algo... reconfortante en ello. Como ser parte de algo más grande que tú mismo.

—Eso es exactamente —digo, sorprendida y complacida por su perspicacia—. Eso es lo que siempre me ha gustado de Evergreen Falls. Incluso cuando es molesto que todos conozcan tus asuntos, también significa que nunca estás verdaderamente sola.

Está callado por un momento, acomodando el último pastel antes de encontrarse con mis ojos. —He estado solo por mucho tiempo —dice suavemente—. Incluso en una ciudad de millones. Quizás especialmente entonces.

La vulnerabilidad en su admisión hace que mi garganta se apriete con emoción. Extiendo la mano a través de la vitrina, mis dedos cubiertos de harina rozando los suyos en un breve toque de conexión. —Ya no más —prometo.

La campanilla sobre la puerta suena antes de que pueda responder, y ambos miramos para ver a Margaret entrar, un libro bajo el brazo y una sonrisa conocedora en su rostro.

—No me hagan caso —dice, descartando nuestro saludo profesional con un gesto de la mano—. Solo quería dejar esto. —Coloca el libro en el mostrador—una hermosa colección encuadernada de recetas tradicionales taiwanesas—. Lo encontré en nuestras colecciones especiales de la biblioteca. Pensé que podría interesarles a ambos.

Tomo el libro, pasando mis dedos sobre la portada en relieve. —Margaret, esto es maravilloso. Gracias.

—Es un placer, querida. —Su mirada se desplaza hacia James, su expresión cálida pero evaluadora—. ¿Y cómo encuentra la vida prolongada en un pueblo pequeño, señor Sullivan? ¿Todavía ansioso por tomar el próximo tren de salida?

La sonrisa de James es genuina, llegando a sus ojos de una manera que raramente lo hacía cuando llegó por primera vez. —Me encuentro cada vez más reacio a irme, señora Miller.

—Margaret, por favor —corrige amablemente—. Y me alegra mucho oírlo. Nuestra Tessa merece alguien que vea su valor. —Extiende la mano a través del mostrador para palmear la suya —. Al igual que usted.

La simple validación trae un rubor inesperado a las mejillas de James. Margaret tiene ese efecto en las personas—su tranquila sabiduría y observaciones directas yendo directamente al corazón de las cosas.

—Ahora —continúa enérgicamente—, los espero a ambos en la cena del domingo esta semana. Zoe es la anfitriona, y mencionó específicamente que la asistencia es obligatoria. —Sus ojos brillan con picardía—. Creo que sus palabras exactas fueron "James necesita experimentar el caos completo de la cena familiar Miller-Hayes si va a quedarse".

—Estaremos allí —prometo, intercambiando una mirada con James, quien asiente en

acuerdo.

Después de que Margaret se va, James vuelve a organizar los pasteles, una expresión pensativa en su rostro. —Tu comunidad me ha aceptado con notable rapidez —observa—. Especialmente considerando que llegué como un crítico decidido a evaluar todo desde una distancia profesional.

—Así es Evergreen Falls —digo encogiéndome de hombros—. Somos rápidos en dar la bienvenida a cualquiera que haga feliz a uno de los nuestros. —Hago una pausa, dándome cuenta de lo presuntuoso que podría sonar—. No es que te hayas comprometido a quedarte permanentemente ni nada. Quiero decir, tienes tu carrera en la ciudad, y...

—Tessa —interrumpe suavemente, extendiendo la mano a través del mostrador para detener mi nervioso divagar con un toque en mi muñeca—. Estoy exactamente donde quiero estar.

La simple certeza en su voz silencia mis dudas. Sea lo que sea lo que venga a continuación —como sea que definamos esta relación que crece entre nosotros—le creo. Está aquí porque quiere estar, no por obligación o fascinación temporal, sino porque algo en Evergreen Falls, en Sweet Beginnings, en mí, ha despertado una parte de sí mismo que había olvidado.

Y quizás eso sea suficiente por ahora—este precioso comienzo, esta dulce rendición a la posibilidad.

El sol del atardecer proyecta largas sombras a través de las ventanas de la panadería mientras comienzo la rutina de cierre. La mayoría de las vitrinas están vacías, los productos de hoy casi completamente vendidos—un testimonio tanto de la calidad de nuestros productos como del curioso deseo del pueblo de presenciar el romance que se desarrolla entre Tessa y James en primera persona.

James ha estado en la oficina trasera durante la última hora, dando los toques finales a su artículo. Deliberadamente le he dado espacio, concentrándome en la limpieza y preparación para la hornada de mañana, aunque mis pensamientos siguen derivando hacia él y las palabras que está elaborando sobre Sweet Beginnings—sobre mí.

Mientras limpio la máquina de espresso, me encuentro reflexionando sobre lo lejos que he llegado desde aquel primer día en que James entró con su libreta y ojo crítico. Durante años, me había enorgullecido de mi independencia, de construir un negocio próspero mientras mantenía mi corazón cuidadosamente protegido. Me había convencido de que el éxito profesional era suficiente, que el calor que compartía con clientes y amigos era suficiente.

Pero James había visto a través de ese cuidadoso equilibrio—de alguna manera había reconocido la parte de mí que se estaba conteniendo, temerosa de arriesgarse a la clase de vulnerabilidad de corazón completo que podría llevar al dolor. Y en lugar de juzgar esa vacilación, simplemente había esperado, ofreciendo su propia revelación gradual como una invitación silenciosa para la mía.

—¿Tessa? —Su voz interrumpe mis pensamientos mientras emerge de la oficina, portátil en mano—. ¿Tienes un momento?

La incertidumbre en su tono me hace pausar, con el paño de cocina todavía en la mano. —Por supuesto. ¿Está todo bien?

—Sí, solo... —Duda, característicamente nervioso—. Quería mostrarte algo. Antes de enviárselo a Katherine.

La comprensión amanece. —¿Tu artículo?

Asiente, colocando el portátil en una sección limpia del mostrador. —Es diferente de mi trabajo habitual. Quería obtener tu perspectiva antes de enviarlo.

La petición me conmueve profundamente—este meticuloso crítico buscando mi opinión

sobre su trabajo profesional. Es una vulnerabilidad que no habría esperado del James Sullivan que primero entró en mi panadería.

—Me sentiría honrada —digo, secándome las manos antes de unirme a él en el mostrador.

James abre el documento, luego retrocede ligeramente, permitiéndome espacio para leer sin abrumarme. El título inmediatamente capta mi atención: "Sweet Beginnings: El Corazón de la Harina".

El artículo comienza con una vívida descripción de Evergreen Falls al amanecer, las calles tranquilas cobrando vida mientras las luces de Sweet Beginnings brillan en la oscuridad previa a la mañana. Pero no es solo una descripción del entorno—es una inmersión en un mundo donde hornear es más que técnica, donde una panadería de pueblo pequeño se convierte en el corazón palpitante de una comunidad.

Mi respiración se entrecorta en un pasaje particular:

"En un mundo cada vez más enamorado de la novedad y la innovación, hay un profundo coraje en la dedicación de Tessa Chen a la autenticidad. Cada mañana antes del amanecer, ella se para donde una vez su abuela se paró, manos moviéndose a través de la harina con una gracia intuitiva que ninguna escuela culinaria puede enseñar. Los pasteles resultantes no son meramente deliciosos—son repositorios de memoria, recipientes de herencia, puentes entre generaciones. Cuando te ofrece un rollo de canela, cálido y fragante, está compartiendo más que comida; está ofreciendo un pedazo de su historia, su corazón, ella misma."

Las palabras se vuelven ligeramente borrosas mientras las lágrimas llenan mis ojos. James ha captado no solo la excelencia técnica de Sweet Beginnings, sino su alma—la esencia misma que una vez le acusé de no ver. Escribe sobre rollos de canela y masa madre con la precisión de un crítico combinada con la pasión de alguien que entiende que la comida nunca es solo sobre sabor y técnica—es sobre conexión, memoria, amor.

Continúo leyendo, sintiendo mi corazón expandirse con cada párrafo cuidadosamente elaborado. Cerca del final, una sección me hace pausar, mi dedo trazando las palabras en la pantalla:

"Quizás la lección más valiosa que Sweet Beginnings ofrece no se encuentra en sus perfectamente laminados croissants o sus perfiles de sabor equilibrados, sino en el recordatorio de que la verdadera nutrición viene de la conexión—a la tradición, a la comunidad, a las manos que nos alimentan. Al rendir mi distancia profesional, descubrí lo que la Srta. Chen ha sabido todo el tiempo: que la evaluación más honesta requiere no desapego, sino compromiso de corazón completo."

—James —susurro, levantando la mirada para encontrarlo observándome intensamente, vulnerabilidad evidente en su expresión—. Esto es hermoso.

—Es la verdad —responde simplemente—. La verdad que casi me pierdo por estar demasiado enfocado en la evaluación técnica.

Me muevo alrededor del mostrador para pararme frente a él, lo suficientemente cerca para ver las motas de azul más oscuro en sus ojos, para captar el sutil aroma de su colonia mezclado con los dulces aromas de la panadería. —Gracias —digo suavemente—, por verme. Por ver este lugar como yo lo veo.

—Lo veo mejor ahora —admite, estirándose para apartar un mechón de cabello de mi rostro, su toque persistiendo contra mi mejilla—. A través de tus ojos. A través de mi corazón, que parece estar funcionando correctamente de nuevo después de años de desuso.

Me río suavemente, inclinándome hacia su toque. —El crítico gruñón con el corazón derritiéndose. Suena como una novela romántica.

—Prefiero pensar en ello como una historia de redención culinaria —contrarresta con una sonrisa—. El crítico que aprendió a saborear la alegría nuevamente.

—Con un toque de romance dulce —añado, poniéndome de puntillas para presionar un beso suave en sus labios.

—El más dulce —murmura contra mi boca, sus brazos rodeándome en un abrazo que se siente como llegar a casa.

Mientras estamos juntos en la luz dorada del atardecer, noto el libro de recetas que Margaret trajo sentado junto al portátil de James. Los dos objetos uno al lado del otro—uno representando mi herencia, el otro su oficio—crean una perfecta metáfora visual de lo que estamos construyendo juntos: una mezcla de tradición e innovación, corazón y precisión, mi sol y su estructura.

El artículo es más que solo un escrito—es una declaración, una promesa, un puente entre nuestros mundos separados que ahora se fusionan en algo nuevo. En sus palabras cuidadosamente elaboradas, veo nuestro futuro tomando forma—su precisión y mi pasión creando algo que ninguno de los dos podría haber logrado solo.

Y mientras la luz del atardecer llena Sweet Beginnings con calidez dorada, me encuentro profundamente agradecida por el crítico gruñón que le dio a mis rollos de canela tres estrellas y media, y luego se quedó para descubrir que hay más en la vida que reseñas perfectas—hay momentos perfectos, conexiones perfectas, imperfección perfecta en el acto desordenado y alegre de rendirse al amor.

Capítulo 25

James

La panadería está tranquila a esta hora, los únicos sonidos son el suave zumbido de la batidora y el ligero golpeteo de la lluvia contra las ventanas. Apenas son las diez, horas después de que Sweet Beginnings cerrara por el día, pero los hornos siguen calientes, el aire aún rico con los aromas mezclados de vainilla, canela y mantequilla.

Tessa está frente a mí en la estación de trabajo, su cabello cobrizo recogido en un moño desordenado, con harina en la mejilla de una manera que todavía hace que mi corazón se acelere. Sus manos se mueven con gracia experimentada mientras dobla la masa laminada, cada movimiento preciso pero intuitivo. Observo, todavía asombrado de cómo parece sentir la elasticidad, el punto exacto, de una manera que ningún instrumento de medición podría captar.

—Me estás mirando otra vez —dice sin levantar la vista, con una sonrisa jugando en las comisuras de su boca.

—Observación profesional —respondo, aunque ambos sabemos que es mucho más que eso.

—Mmhmm. —Ella levanta la mirada, sus ojos color miel cálidos de diversión—. ¿Y cuál es el veredicto profesional sobre esta masa experimental?

Me acerco, examinando las capas que está creando. —El bloque de mantequilla parece correctamente incorporado. Tu técnica de plegado es impecable. —Hago una pausa, incapaz de resistirme a añadir—: Aunque hay aproximadamente un diecisiete por ciento más de canela de lo que indica la receta estándar.

Tessa ríe, el sonido todavía tan brillante y sorprendente como la primera vez que lo escuché. —Ese diecisiete por ciento es lo que lo hace mío, Sullivan. Algunas cosas no están destinadas a ser estándar.

—Gracias a Dios por eso —murmuro, y sus mejillas se sonrojan ligeramente por mi significado.

Hemos estado trabajando en esta nueva repostería durante la última semana: un híbrido entre un croissant tradicional y el característico rollo de canela de Tessa, combinando las capas laminadas que aprecio por su desafío técnico con la dulzura cálida y reconfortante que es inconfundiblemente suya. Como nosotros, es una combinación improbable que de algún modo funciona perfectamente.

—Ahora la dejamos reposar —dice Tessa, transfiriendo cuidadosamente la masa a una bandeja forrada con papel y cubriéndola con plástico—. Necesita tiempo para desarrollarse adecuadamente.

—Algunas cosas merecen la espera —observo, ayudándola a limpiar la superficie de trabajo.

Ella golpea suavemente su cadera contra la mía mientras estamos lado a lado en el fregadero, lavándonos la harina de las manos. —¿Cuándo te volviste tan optimista, James Sullivan?

—En algún lugar entre peleas de harina y pasteles de piña, supongo. —Extiendo la mano para limpiar una mancha de harina de su mejilla, prolongando mi caricia—. En algún lugar entre la crítica y la rendición.

Tessa se inclina hacia mi contacto, sus ojos suavizándose. —La rendición te sienta bien.

—¿Mejor que el mal humor perpetuo?

—No sé —bromea ella—, el mal humor tenía su encanto. Especialmente cuando empezaba a agrietarse por los bordes.

Hace solo semanas, me habría erizado ante tal observación, ante la sugerencia de que mi cuidadosamente construida persona profesional tenía grietas de cualquier tipo. Ahora, me encuentro agradecido por esas grietas, por la forma en que Tessa vio a través de ellas al hombre que casi había olvidado cómo ser.

—A mi abuelo le habrías caído bien —le digo, surgiendo el pensamiento inesperadamente —. Él siempre decía que estaba demasiado atrapado en la precisión para sentir el corazón de la panadería.

La expresión de Tessa se vuelve curiosa. —Cuéntame más sobre él. Sobre la Panadería Sullivan.

Me apoyo contra el mostrador, los recuerdos surgiendo como vapor de pan fresco. —Era pequeña, en una esquina de Chicago. Nada lujoso, pero tenía estas ventanas que captaban la luz de la mañana perfectamente. —El aroma de aquellas madrugadas vuelve a mí, vívido y agridulce —. Él estaba allí a las cuatro cada mañana, igual que tú, con las manos hundidas en la masa antes de que la mayoría de la gente siquiera pensara en el desayuno.

—¿Él te enseñó a hornear? —pregunta Tessa, sus manos quietas ahora, atención completamente en mí.

—Lo intentó. Me paraba sobre una caja de manzanas para alcanzar el banco de trabajo correctamente. —Sonrío ante el recuerdo—. Cuando crecí, me interrogaba sobre porcentajes de hidratación y tiempos de fermentación, pero siempre decía: 'Los números te ponen en marcha, Jamesy, pero tus manos te dicen cuándo está bien'.

La mano de Tessa encuentra la mía, entrelazando los dedos. —Suena maravilloso.

—Lo era. —Aprieto su mano suavemente—. Creo que he pasado toda mi carrera tratando de entender qué hacía especial su panadería, qué cambió mi padre que provocó su fracaso. Pensé que la respuesta estaba en la técnica, en la precisión.

—¿Y ahora?

—Ahora creo que era algo mucho más simple. —Miro alrededor de Sweet Beginnings, al cálido resplandor de las luces contra las paredes doradas, las recetas escritas a mano enmarcadas cerca de la caja registradora—. Él horneaba con el corazón. Con conexión. Con un entendimiento de que la comida nunca es solo sustento; es memoria, comunidad, pertenencia.

—Como tu artículo más reciente —dice Tessa suavemente.

—Katherine lo llamó revolucionario. Dijo que nunca ha visto a un crítico gastronómico escribir con tal compromiso emocional. —No puedo evitar la pequeña sonrisa que se forma—. Creo que todavía está en shock.

—¿Shock bueno o shock malo? —Tessa alcanza una toalla limpia, secándose las manos.

—Definitivamente bueno. Quiere más: una columna regular explorando tradiciones culinarias de pueblos pequeños, con Evergreen Falls como base. —Hago una pausa, mirando cuidadosamente el rostro de Tessa—. Viajaría a veces, pero siempre volviendo aquí. A Sweet Beginnings. A ti.

Las implicaciones flotan en el aire entre nosotros, dulces y prometedoras como pan recién horneado.

—Me gustaría eso —dice Tessa simplemente, su sonrisa calentándome desde adentro hacia afuera.

—Ven a ver esto —digo, guiando a Tessa a la pequeña oficina en la parte trasera de la panadería donde he estado trabajando entre tandas.

Ella me sigue con curiosidad mientras abro mi portátil, mostrando un documento que he estado elaborando casi con tanto cuidado como una de sus hogazas de masa madre. La página de título muestra con fuente limpia y elegante: "Dulce y crítico: Encontrando el equilibrio en la panadería".

—James —exhala, inclinándose más cerca de la pantalla—. ¿Es esto...?

—Una propuesta de libro de cocina —confirmo, desplazándome para mostrarle el esquema que he desarrollado—. Las recetas tradicionales de tu abuela, analizadas y adaptadas con mi enfoque técnico, pero preservando el corazón que las hace especiales.

Los ojos de Tessa se ensanchan mientras observa los títulos de los capítulos, las recetas de muestra. —Esto es increíble. ¿Has estado trabajando en esto toda la semana?

—En realidad, más tiempo —admito—. Desde aquella noche en tu cabaña, cuando me mostraste el libro de recetas de tu abuela. —Cierro el portátil, volviéndome para encararla completamente—. Seguía pensando en cómo nuestros enfoques se complementan: tu intuición, mi análisis. Tu corazón, mi precisión.

Ella se acerca, sus dedos acariciando el borde del escritorio. —Nunca pensé que querría compartir las recetas de mi abuela con nadie. Se sentían demasiado personales, demasiado parte de mi historia.

—Entiendo si prefieres no...

—No —interrumpe, alcanzando mi mano—. No es eso lo que quise decir. Quiero compartirlas contigo, James. Quiero construir algo nuevo juntos.

La tensión en mis hombros disminuye. —Katherine ya ha expresado interés. Pero es nuestro proyecto, tuyo y mío. Solo si tú quieres.

—Por supuesto que quiero —dice sin dudar, apretando mi mano—. Es perfecto, la mezcla perfecta de ambos.

Siento que algo se afloja en mi pecho, una tensión que no me había dado cuenta de que seguía cargando. —Hay más —digo, reabriendo el portátil y desplazándome a otra sección—. He estado pensando en posibilidades de expansión para Sweet Beginnings.

Los ojos de Tessa se ensanchan mientras observa el plan de negocio que he esbozado: no un cambio drástico, sino un crecimiento reflexivo que preserva lo que hace especial a la panadería mientras le permite llegar a más personas.

—Una pequeña ubicación satélite en la ciudad —lee—. Clases de cocina centradas en técnicas tradicionales. Cajas de suscripción estacional para clientes remotos. —Me mira—. Realmente has pensado en esto a fondo.

—Minuciosidad profesional —digo con una pequeña sonrisa—. Pero solo si se siente correcto para ti. Sweet Beginnings es tu legado, tu corazón. No querría cambiar lo que la hace especial.

La mano de Tessa encuentra la mía nuevamente, su toque conectándome a tierra como siempre lo hace ahora. —Nuestro legado —corrige suavemente—. Si estás dentro, estás completamente dentro. Así es como funciona una sociedad.

La palabra "sociedad" flota entre nosotros, cargada de significado más allá del negocio. Me encuentro pensando en mi abuelo de nuevo, en cómo exhibía orgullosamente la fotografía de mi abuela detrás del mostrador en Sullivan's, en cómo se movían juntos en la cocina con la coordinación perfecta que viene de años de propósito compartido y amor.

—Completamente dentro —estoy de acuerdo, mi voz más áspera de lo previsto—. Eso es

exactamente donde quiero estar.

La masa experimental ha reposado adecuadamente, y volvemos al banco de trabajo para darle forma. Hay algo profundamente satisfactorio en trabajar junto a Tessa en la tranquila panadería, sin clientes, sin distracciones, solo nosotros dos y la alquimia centenaria de harina, agua, mantequilla y tiempo.

Observo mientras ella corta la masa con eficiencia practicada, luego demuestra la técnica de formado que visualiza. Mis manos siguen las suyas, aprendiendo a través de la observación y el tacto en lugar de instrucciones escritas. Es una forma de trabajar que habría sido extraña para mí hace solo semanas.

—¿Así? —pregunto, doblando la masa como me mostró.

—Perfecto —confirma, su sonrisa radiante—. Tienes buenas manos para esto, James.

El eco de las palabras de mi abuelo de décadas atrás me toma por sorpresa. —Mi abuelo solía decir lo mismo.

—Hombre inteligente —dice Tessa, continuando dando forma a su porción de masa—. Las tienes, ¿sabes? Buenas manos para esto. No eres solo un crítico; eres un panadero de corazón.

La observación me calienta inesperadamente. Durante tanto tiempo, me he definido por mi capacidad para analizar y evaluar creaciones de otros. La idea de que podría crear algo digno yo mismo, que podría estar reconectándome con el legado que mi abuelo trató de transmitirme, se siente como cerrar un círculo.

—He estado pensando —digo, colocando cuidadosamente una pieza formada en la bandeja —, sobre encontrar un lugar más permanente en Evergreen Falls.

Las manos de Tessa hacen una pausa momentánea, luego reanudan su trabajo. —¿Ah, sí? — dice, su tono cuidadosamente neutral aunque puedo oír la corriente subyacente de esperanza.

—Dave mencionó una cabaña en alquiler en Maple Street. Pequeña, pero con una buena cocina y un estudio que recibe luz de la mañana. —Me concentro en la masa, de repente encontrando más fácil abordar este tema vulnerable sin contacto visual directo—. Sería perfecto para escribir. Para echar raíces.

—Maple Street es agradable —coincide Tessa, su voz suave—. Solo a tres cuadras de aquí. Cinco de mi casa.

—Conveniente —observo, el eufemismo deliberado.

—Muy.

Nuestros dedos se rozan mientras trabajamos, cada punto de contacto enviando calidez a través de mí. El aire entre nosotros se siente cargado de posibilidad, de promesas no expresadas. Me encuentro observándola: los movimientos precisos de sus manos, el pequeño surco de concentración entre sus cejas, la forma en que ocasionalmente se coloca un mechón de cabello cobrizo detrás de la oreja con la muñeca para mantener la harina lejos de su cara.

—Me estás mirando otra vez —dice, pero esta vez hay una calidad diferente en su voz: más baja, más cálida.

—No puedo evitarlo —admito, abandonando mi pretexto anterior de observación profesional.

La mirada que me da entonces me roba el aliento: abierta, vulnerable, deseosa. Es una mirada que he llegado a valorar, tanto más preciosa por lo raramente que se permite tal transparencia.

—Deberíamos revisar la primera tanda —dice, pero ninguno de nosotros se mueve inmediatamente.

Una vez que la masa formada está dispuesta en bandejas y cubierta para su fermentación

final, Tessa se vuelve hacia mí, con harina en las mejillas y una nueva determinación en sus ojos.

—Deberías quedarte conmigo esta noche —dice simplemente—. Está diluviando afuera, y es tarde, y... —Toma un respiro—. Y quiero que lo hagas.

La invitación directa, tan característica de la franqueza solar de Tessa, hace que mi corazón lata más rápido. Hemos compartido intimidad antes, pero hay algo diferente en esto, algo que se siente como un paso hacia un arreglo más permanente.

—Me gustaría eso —digo, mi voz baja y segura.

Tessa sonríe, alzando la mano para apartar un mechón de cabello de mi frente con dedos empolvados de harina. —Bien. Porque yo también he estado pensando, James Sullivan. Sobre cosas permanentes.

Atrapo su mano, presionando un beso en su palma. —¿Ah, sí?

—Mmm. —Se acerca más, ajustándose contra mí con una naturalidad que todavía me asombra—. Sobre cómo algunas recetas valen la pena conservar para siempre. Sobre cómo algunas conexiones no pueden medirse ni evaluarse, solo experimentarse. —Sus ojos color miel sostienen los míos, sin reservas y seguros—. Sobre cómo el crítico más gruñón que he conocido de alguna manera se convirtió en la parte más dulce de mi vida.

La honestidad en sus palabras, la vulnerabilidad que ambos hemos abrazado, me llena de una gratitud tan profunda que casi duele. La acerco más, una mano en la parte baja de su espalda, la otra acunando su rostro.

—Lo has cambiado todo, Tessa Chen —murmuro contra sus labios—. Mi escritura. Mi perspectiva. —La beso suavemente—. Mi corazón.

Ella se derrite en mí, su cuerpo cálido y familiar contra el mío, su beso sabiendo a canela y promesa. Cuando nos separamos, sus ojos brillan con emoción y algo que parece notablemente como felicidad.

—Llévame a casa, James —dice suavemente—. Nuestra repostería experimental necesita crecer, y nosotros también.

Me río, el sonido todavía sorprendiéndome con su facilidad. —¿Es eso una insinuación panadera, señorita Chen?

—Observación profesional —contrarresta con una sonrisa juguetona, haciendo eco de mis palabras anteriores—. Y una promesa.

La lluvia golpea suavemente contra las ventanas de la cabaña de Tessa mientras entramos, sacudiendo gotas de nuestros abrigos en la pequeña entrada. El aroma familiar de canela y vainilla me da la bienvenida, un aroma que he llegado a asociar no solo con Sweet Beginnings, sino con la propia Tessa.

—¿Té? —ofrece, colgando su abrigo en la percha de madera junto a la puerta.

—Más tarde —respondo, atrapando su mano antes de que pueda moverse hacia la cocina.

El aire entre nosotros cambia, la tensión aumentando como el crecimiento perfecto de masa madre: lento, constante, inevitable. La atraigo más cerca, una mano deslizándose a la parte baja de su espalda. Sus ojos se oscurecen mientras me mira, labios entreabriéndose ligeramente.

—He estado pensando en esto toda la noche —confieso, mi voz baja—. En ti.

Las manos de Tessa se mueven a mi pecho, sus dedos curvándose ligeramente en mi camisa. —Demuéstramelo —susurra.

Levanto su barbilla con dedos suaves, estudiando su rostro en la suave luz de la lámpara. Esta mujer que desafió cada preconcepción que tenía, que me forzó a ver más allá de mis rígidos estándares y distancia profesional, que me enseñó que las cosas más importantes en la vida no pueden medirse ni cuantificarse, solo sentirse, experimentarse, saborearse.

Cuando nuestros labios se encuentran, es con la combinación perfecta de urgencia y ternura. Pruebo harina y canela en sus labios, siento el calor de su cuerpo mientras se aprieta más cerca. Sus dedos se entrelazan en mi cabello, y recuerdo la primera vez que me tocó de esta manera, cuán inesperado y abrumador había sido.

Ahora se siente como volver a casa.

Trazo besos a lo largo de su mandíbula, bajando por la columna de su garganta, saboreando su suave jadeo de placer. Su pulso aletea bajo mis labios, rápido y vital. Me detengo en el hueco de su clavícula, probando la dulzura de su piel, sintiendo su latido contra mi boca. Tessa se arquea hacia mí, su cuerpo respondiendo a cada toque, cada beso.

Me tomo mi tiempo, explorando cada centímetro de ella como si fuera una nueva receta para saborear y entender. Trazo la línea de su hombro con las yemas de mis dedos, la curva de su pecho con mi palma. Su respiración se entrecorta mientras rodeo su pezón, provocándola a través de la tela de su camisa. Puedo sentir el calor de ella, el deseo irradiando de ella como el calor de un horno.

—James —murmura, mi nombre una mezcla de súplica y afirmación. Levanto la mirada, encontrando sus ojos color miel, viendo la confianza y la necesidad reflejadas allí.

Lentamente, desabotono su camisa, revelándola centímetro a centímetro. Presiono un beso en cada nueva extensión de piel, sintiéndola estremecerse bajo mi toque. Su respiración viene más rápida ahora, su cuerpo inquietándose con anticipación. Engancho mis dedos en la cintura de sus vaqueros, bajándolos, junto con su ropa interior, hasta que está completamente desnuda ante mí.

Me tomo un momento para apreciar la visión de ella, desnuda y deseosa, su piel sonrojada de deseo. Luego me inclino, presionando un beso en el interior de su muslo. Ella jadea, sus dedos apretándose en mi pelo. Sonrío contra su piel, luego me muevo más arriba, trazando besos por su muslo hasta llegar al ápice.

Ya está húmeda para mí, su cuerpo listo y ansioso. Soplo suavemente contra ella, sintiéndola estremecerse. Luego la pruebo, una larga y lenta lamida que la hace gemir. Sus caderas se mueven contra mí, pero la sostengo, manteniéndola quieta mientras la exploro con mi lengua.

Encuentro el ritmo que la hace jadear, la presión que la hace gritar. La llevo al borde, sintiendo su cuerpo tensarse, su respiración viniendo en cortos y agudos jadeos. Luego retrocedo, ralentizando mi ritmo, dejándola calmarse lo suficiente antes de comenzar de nuevo.

—James —ruega, su voz un gemido roto—. Por favor.

Levanto la mirada, encontrando sus ojos. —Aún no —murmuro, presionando un suave beso en su muslo interno—. Quiero saborear esto.

Ella gime, su cabeza cayendo hacia atrás contra la almohada. Sonrío, luego vuelvo a mi tarea, decidido a hacer que esto dure.

La llevo al borde una y otra vez, cada vez acercándola más, cada vez sintiendo su cuerpo volverse más desesperado. Sus gemidos llenan la habitación, sus gritos de mi nombre una sinfonía de necesidad y deseo. Puedo sentir mi propio cuerpo respondiendo, mi miembro duro y dolorido, pero lo ignoro, enfocándome únicamente en ella.

Finalmente, cuando ninguno de los dos puede soportarlo más, deslizo dos dedos dentro de ella, curvándolos justo en el punto correcto. Ella se viene con un grito, su cuerpo convulsionando a mi alrededor, sus manos apretando mi cabello con fuerza. Acompaño su orgasmo con ella, sintiendo cada estremecimiento, cada pulsación.

Mientras se recupera, me alcanza, sus manos luchando con el botón de mis vaqueros. La ayudo, quitándome rápidamente la ropa hasta que estoy tan desnudo como ella. Ella alcanza mi

miembro, sus dedos envolviéndolo, y mis ojos se ponen en blanco con intenso placer.

—Tessa —gimo, embistiendo en su mano. Ella sonríe, una curva maliciosa y satisfecha de sus labios. Luego me guía hacia ella, posicionándome en su entrada.

Entro en ella con una lentitud exquisita, sintiendo cada centímetro de ella, cada centímetro caliente y húmedo. Está apretada, tan apretada, y tengo que apretar los dientes para no venirme ahí mismo. Quiero que esto dure, quiero hacerlo bien para ella.

Ella empuja hacia arriba, encontrándome, sus uñas clavándose en mi espalda. Gimo, la sensación casi demasiado. Me inclino, capturando su boca en un beso feroz. Nuestros cuerpos se mueven juntos, encontrando el ritmo que es únicamente nuestro.

Puedo sentirla apretándose alrededor de mí, su cuerpo al borde de otro orgasmo. Yo también estoy cerca, tan cerca. Intento contenerme, intento hacer que dure, pero es demasiado. La sensación de ella, los sonidos que está haciendo, el saber que es mía... es demasiado.

Con una última embestida, me vengo, mi cuerpo rindiéndose al placer. Ella se viene conmigo, su cuerpo apretándose alrededor del mío, su grito de liberación resonando en la habitación.

Mientras nos recuperamos, nuestros cuerpos aún entrelazados, presiono un suave beso en su frente. —Te amo —murmuro, las palabras saliendo fácilmente, naturalmente.

Ella me mira, sus ojos suaves y cálidos. —Yo también te amo —dice, su voz suave pero segura.

En ese momento, todo lo demás —la panadería, el artículo, el pueblo— se desvanece. Solo somos nosotros, solo este amor que hemos encontrado, este amor que es más dulce y más perfecto que cualquier cosa que pudiera haber imaginado.

Mientras la luz de la luna se filtra por la ventana del dormitorio de Tessa y su cabello cobrizo se extiende sobre la almohada que compartimos, trazo los contornos de su rostro con dedos suaves, memorizando a la mujer que de alguna manera ha transformado cada aspecto de mi existencia cuidadosamente ordenada.

—¿Qué? —murmura, abriendo los ojos somnolienta.

—Solo realizando una evaluación exhaustiva —bromeo suavemente.

Ella sonríe, acercándome más. —¿Y el veredicto?

—Perfecta —susurro contra sus labios—. En todas las formas que importan.

Y mientras la sostengo, mientras nos quedamos dormidos juntos, sé que esto es solo el comienzo. Este amor, esta conexión... es algo para saborear, algo para nutrir y hacer crecer.

La luz de la mañana se filtra por las ventanas de la cocina mientras regresamos a Sweet Beginnings antes del amanecer, ansiosos por revisar nuestras repostería experimental. La panadería está quieta y pacífica, guardando la promesa del día que viene.

Mientras Tessa abre el horno, el aroma de masa perfectamente horneada, mantequilla y canela llena el aire. Saca la bandeja, revelando repostería dorada con delicadas capas visibles a lo largo de los bordes.

—Son hermosas —digo, inclinándome para inspeccionar nuestra creación.

—Vamos a probarlas —sugiere Tessa, transfiriendo cuidadosamente una a un plato. La parte por la mitad, vapor elevándose de las capas, y me ofrece el primer bocado.

La repostería todavía está caliente, las capas distintas y hojaldradas, el relleno perfectamente equilibrado entre dulzura y especias. Cierro los ojos, saboreando los sabores complejos, la precisión técnica, el innegable corazón que entró en su creación.

—¿Y bien? —pregunta Tessa, observándome expectante—. ¿Evaluación profesional?

Abro los ojos para encontrarla observándome, ojos color miel iluminados con anticipación.

—Excepcional —le digo—. El laminado es perfecto, el perfil de sabor complejo sin ser abrumador. La canela está... —Hago una pausa, sonriendo—. Exactamente correcta. No cambiaría nada.

Su sonrisa ilumina toda la habitación. —Gran elogio del crítico que una vez llamó a mis rollos de canela "concoctions excesivamente dulces que priorizan la comodidad sobre la técnica".

—Me equivoqué —admito fácilmente, acercándola—. Sobre tus rollos de canela. Sobre muchas cosas.

Tessa envuelve sus brazos alrededor de mi cintura, apoyando su cabeza contra mi pecho. —Deberíamos nombrarlos —dice—. Nuestros pasteles híbridos.

Considero esto, pensando en el viaje que nos trajo aquí, de adversarios a socios, de crítica a creación, de distancia a intimidad.

—Dulce Rendición —sugiero, presionando un beso en su frente.

Ella levanta la mirada, ojos brillando. —Perfecto —está de acuerdo.

Trabajamos lado a lado preparándonos para el día que viene, moviéndonos con la sincronía que ahora se siente tan natural como respirar. Mientras la primera luz del amanecer rompe completamente sobre Evergreen Falls, me encuentro pensando en el futuro que se extiende ante nosotros: mañanas como esta, creando juntos, construyendo algo que combina lo mejor de ambos.

—He estado pensando —digo mientras organizamos productos recién horneados en la vitrina—. Sobre el lanzamiento del libro de cocina.

—¿Ya planeando tan adelante? Ni siquiera está escrito todavía.

—Minuciosidad profesional —le recuerdo con una sonrisa—. Necesitaremos planear un menú de degustación que muestre nuestro enfoque. El equilibrio perfecto entre lo tradicional y lo innovador.

—Rollos de canela, obviamente —dice—. Y croissants. Tal vez esos pasteles experimentales en los que estamos trabajando.

—Definitivamente. —Dudo, luego agrego con una casualidad deliberada—: También estaba pensando que podríamos incluir algunas muestras de pastel. Solo para ver qué piensa la gente.

Tessa me mira, curiosidad en su expresión. —¿Pastel? ¿Para un libro de repostería de desayuno?

—No cualquier pastel —digo, mi corazón latiendo más rápido a pesar de mi intento de indiferencia—. Pastel de boda.

Ella deja de organizar pasteles, volviéndose para encararme completamente. —Pastel de boda —repite, su voz cuidadosamente neutral pero sus ojos escudriñando los míos.

—Con fines de investigación —aclaro, aunque ambos entendemos la implicación—. Siempre es bueno estar preparado para proyectos futuros.

Una lenta sonrisa se extiende por el rostro de Tessa, calentándome más efectivamente que cualquier horno jamás podría. —Proyectos futuros —repite, poniéndose de puntillas para presionar un suave beso en mis labios—. Me gusta cómo suena eso, James Sullivan.

Mientras los primeros clientes comienzan a llegar, recibidos por el cálido aroma de pasteles frescos y la sonrisa solar de Tessa, me encuentro reflexionando sobre el inesperado viaje que me trajo aquí: de crítico desapegado a participante comprometido, de distancia profesional a conexión íntima, de evaluación cuidadosa a rendición de corazón.

Mi abuelo ciertamente aprobaría, pienso. No solo a Tessa, con su horneado intuitivo y calidez solar, sino al hombre en que me estoy convirtiendo con ella: alguien que finalmente entiende que los ingredientes más importantes en cualquier receta, en cualquier vida, no pueden

medirse con herramientas, solo con el corazón.

Y mientras Tessa capta mi mirada a través de la panadería, su sonrisa tan dulce y segura como nuestro futuro compartido, sé que esto es solo el comienzo de nuestra historia: una historia de sol y estructura, de dulzura y sustancia, de besos de canela y una historia de amor tan dulce y duradera como el tiempo mismo.

Sobre la autora

Liz Jacobson es conocida por sus conmovedoras y humorísticas novelas de romance contemporáneo. Una apasionada de la gastronomía, Liz adora infundir sus historias con el aroma de productos recién horneados y la chispa de una química inesperada. Habiendo crecido en un pequeño pueblo muy parecido a Evergreen Falls, extrae su inspiración de las comunidades unidas y los paisajes pintorescos que formaron parte de su infancia.

Cuando no está escribiendo, a Liz se la puede encontrar experimentando con nuevas recetas en su cocina, haciendo senderismo con sus dos queridos golden retrievers o disfrutando de un buen libro en su rincón favorito. Ella cree que el amor, como un pastel perfectamente horneado, merece el esfuerzo y la espera.

Actualmente, Liz vive en una encantadora cabaña con su comprensivo esposo, donde organizan bulliciosas cenas familiares e improvisados concursos de repostería. Con una taza de café siempre al alcance, Liz está constantemente soñando con su próxima aventura romántica, un dulce bocado a la vez.

Acompaña a Liz Jacobson en su viaje mientras continúa tejiendo historias de amor, risas y la magia de la vida en un pueblo pequeño.

Otros libros de Liz

Hitched and Ditched
Glazed and Grouchy
Bold and Brewed