

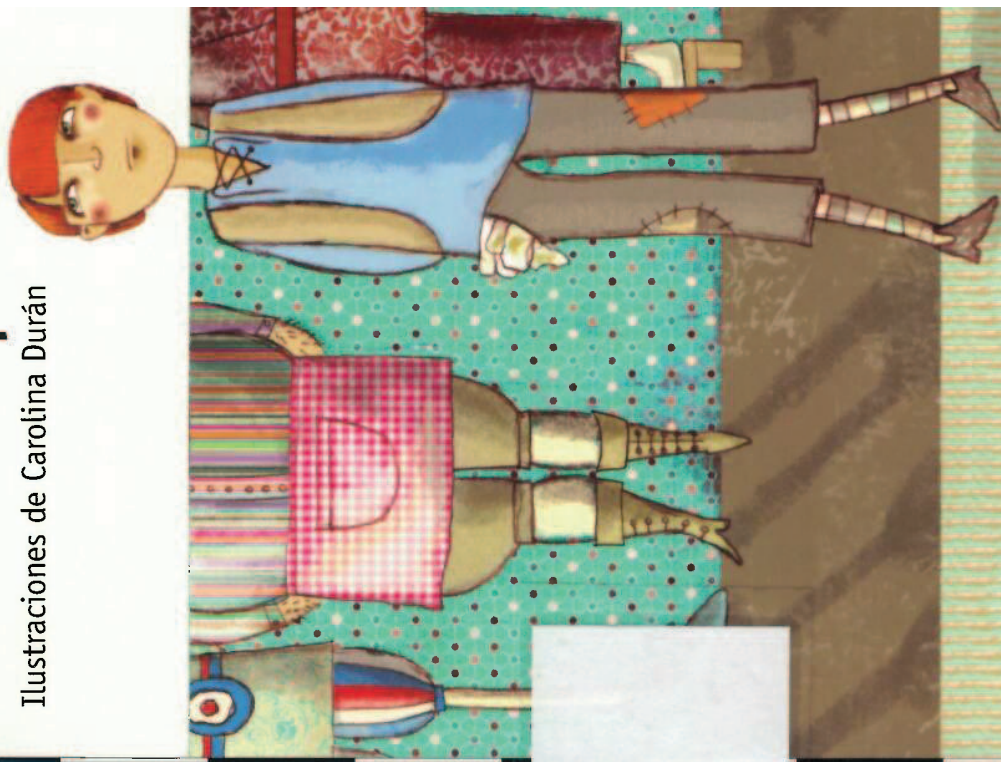
EL BARCO

DE VAPOR

María Teresa Ferrer

La receta perfecta

Ilustraciones de Carolina Durán



1863
185
:CE

sim

Una mañana de tibio sol, Juan Ramón se sentó en un banquillo en la cocina de su casa. Le gustaba ese lugar, pues por la ventana se deslizaban unos pocos rayos que le calentaban la espalda. Juan Ramón era pálido, flacucho y muy friolento.



6

—A ver si con esta cazuela logras despegar la piel de los huesos —le dijo su mamá, sabiendo que ni con diez platos podría hacerlo engordar.



Juan Ramón, quien no tenía ninguna otra cosa que hacer, miraba cocinar a su madre todos los días. Su fama de bueno para nada se había expandido por el pueblo y todos se burlaban de él. Su problema era que lloraba hasta por lo más mínimo, porque era muy sensible.

Lo habían despedido del trabajo en el campo porque lloriqueó al ver que se helaron las papas que plantó.






El granjero lo echó del empleo en el establo porque estallaba en llanto cada vez que debía poner una herradura a algún caballo.



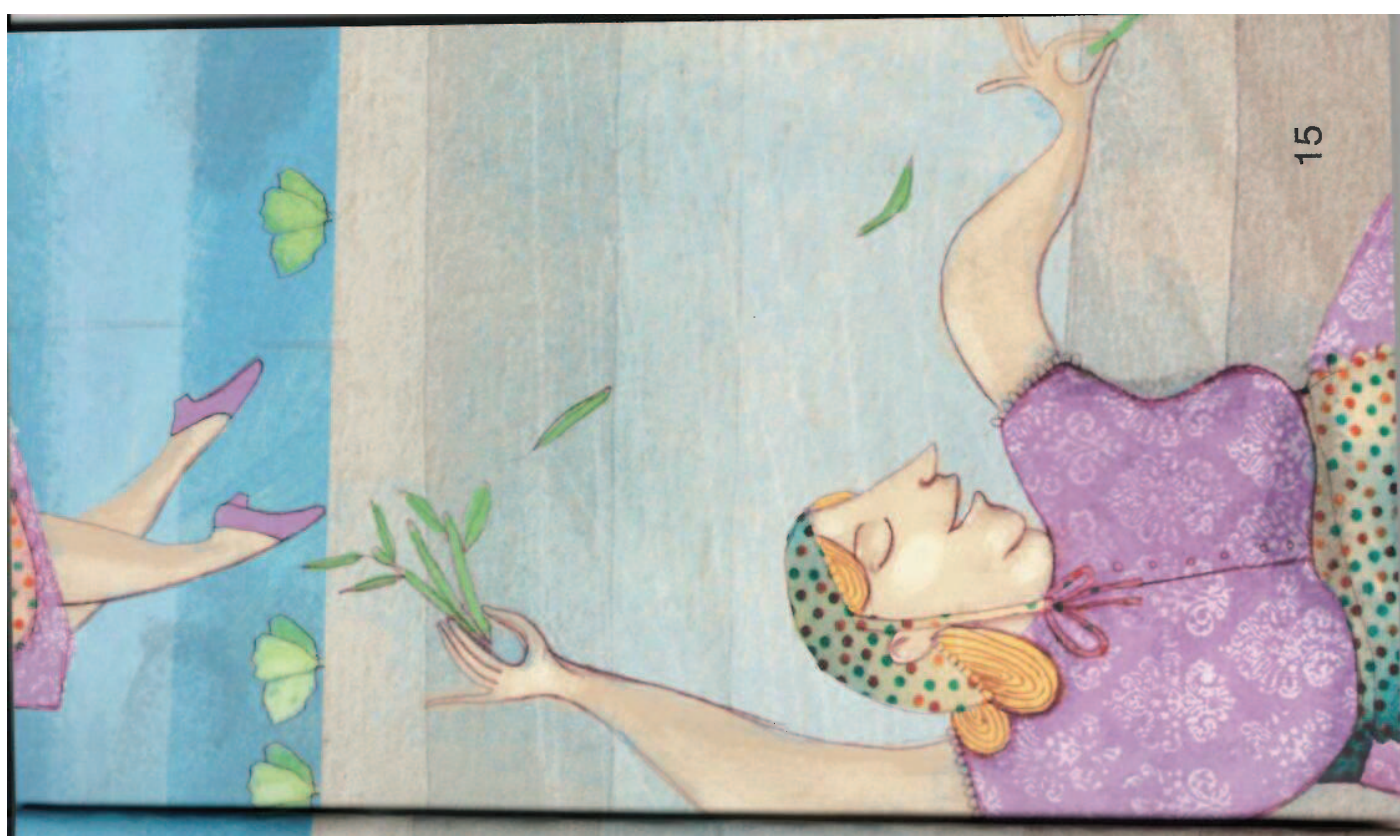
También lo habían despedido de la farmacia de la esquina porque se le caían las lágrimas al ver cómo llegaba la gente resfriada a comprar sus medicinas.





Juan Ramón no duraba más de un par de semanas en sus empleos. Pero necesitaba ganar dinero, por lo que siempre se presentaba cuando aparecía una nueva oportunidad.

Cuando no estaba probando suerte en un nuevo oficio, **se instalaba en la cocina** a pensar qué podía hacer. Ver a su mamá preparar guisos, caldos y budines lo relajaba. Ella se movía ágilmente entre las ollas humeantes, el huerto del patio trasero y la pequeña despensa. Tomaba un ramillete de algo verde, una pizca de semillas, un puñado de polvos rojos y otro de polvos amarillos, y hacía la más deliciosa de las sopas.



Una mañana, mientras la miraba, comenzó a llorar.

—Otra vez llorando, Juan Ramón —le dijo su madre con voz tierna.



16

—Es que me arden los ojos cuando picas cebolla —mintió, sin poder despegar la vista de la gallina desplumada que estaba a punto de entrar a la olla.

17



De pronto, sus sollozos fueron interrumpidos por los gritos del pregonero del castillo, que se colaron por la ventana entreabierta.



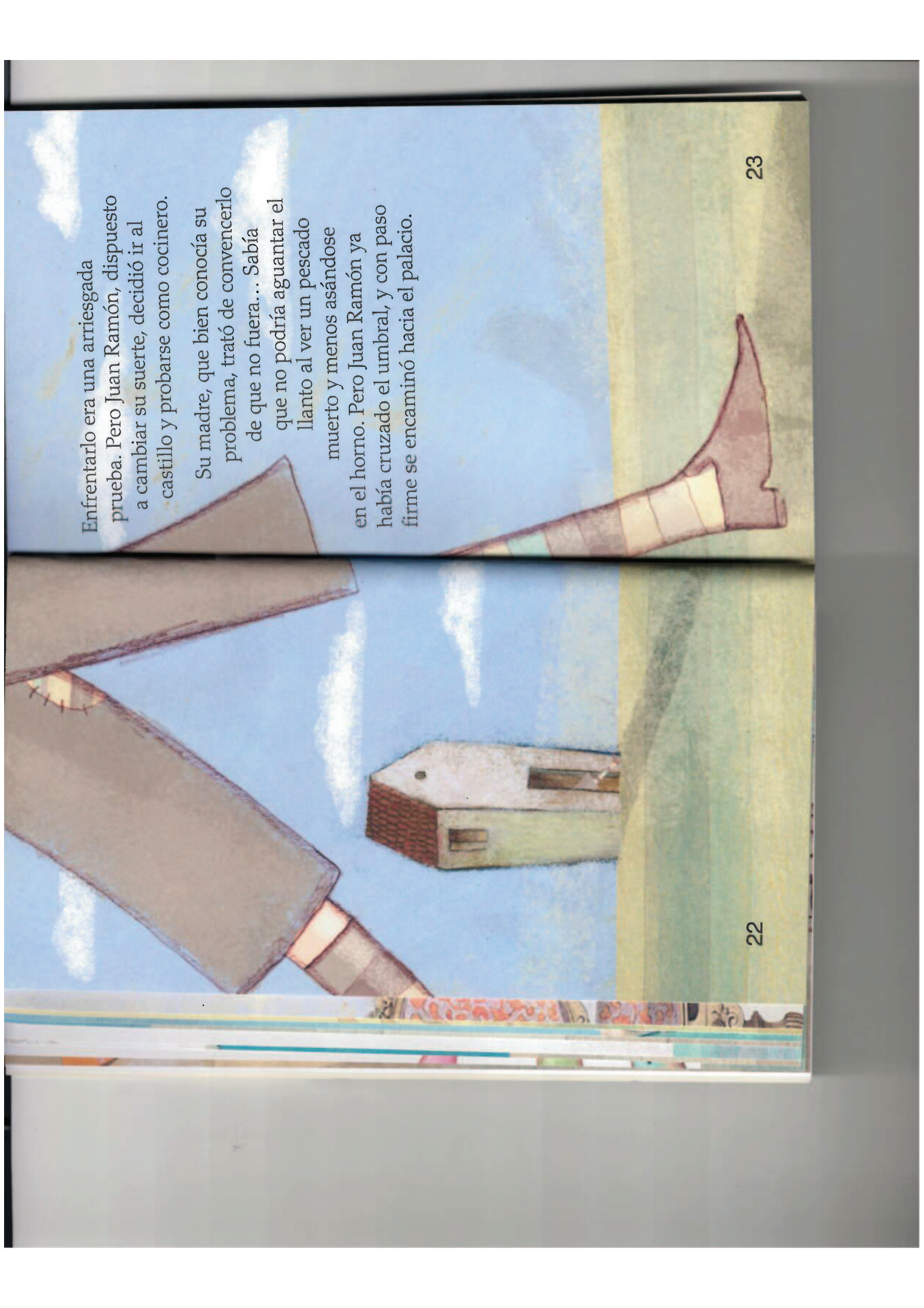
18

—¡El palacio busca un nuevo cocinero real! Los postulantes deben presentarse ante el rey hoy al mediodía.

19

El rey era tan rabioso como hambriento. Tenía un gusto refinado y solo le gustaba alimentarse de cosas que le parecían especiales, exquisitas y perfectas. Cuando le daban un plato que no cumplía con esas características, se enojaba tanto que sus gritos hacían temblar las paredes del palacio.



The illustration is a watercolor-style drawing. On the left side, a large, brown, conical structure, possibly a castle tower or a chimney, dominates the foreground. It has a yellow band around its middle. In the background, a smaller, white, rectangular building with a brown roof and a small window is visible. The sky is a light blue with soft, white clouds. The ground is a mix of green and yellow, suggesting a grassy field or a landscape. The overall style is soft and artistic.

Enfrentarlo era una arriesgada prueba. Pero Juan Ramón, dispuesto a cambiar su suerte, decidió ir al castillo y probarse como cocinero.

Su madre, que bien conocía su problema, trató de convencerlo de que no fuera... Sabía que no podría aguantar el llanto al ver un pescado muerto y menos asándose en el horno. Pero Juan Ramón ya había cruzado el umbral, y con paso firme se encaminó hacia el palacio.



Cuatro postulantes llegaron ese día a la convocatoria: un francés, un italiano, un japonés y Juan Ramón, con su delgada figura, sus rodillas tembleques y los bolsillos llenos de pañuelos moquillentos.

El mayordomo los hizo pasar a una inmensa cocina, llena de cacerolas que colgaban del techo, y dirigiéndose a los postulantes, les dijo:

—¡Bienvenidos, valientes cocineros!

Les dejó toda la despensa real a vuestra disposición para que cocinen sus platos. El rey los degustará antes del anochecer. El que logre cocinar algo especial, exquisito y perfecto será nombrado cocinero real, y el que no, será destinado a los peores trabajos del castillo.



Los cuatro cocineros
corrieron a buscar las cosas
que necesitaban para preparar
sus recetas. El italiano tomó
harina, huevos, aceite,
tomates, laurel y orégano.

El francés buscó leche,
huevos, azúcar y vainilla.



El japonés, muy calladito,
escogió arroz, algas, pescado y
soya. ¿Y Juan Ramón? Él miraba
la gran despensa de arriba
abajo y no sabía qué elegir.

Los vapores y aromas que
comenzaron a salir de las ollas
humeantes de los cocineros
lo pusieron muy nervioso.

Entonces recordó la deliciosa sopa
de su mamá y trató de imitarla.
Tomó un ramillete de algo verde,
una pizca de semillas, un puñado de
polvos rojos como el fuego y otro de
polvos tan amarillos como el oro.

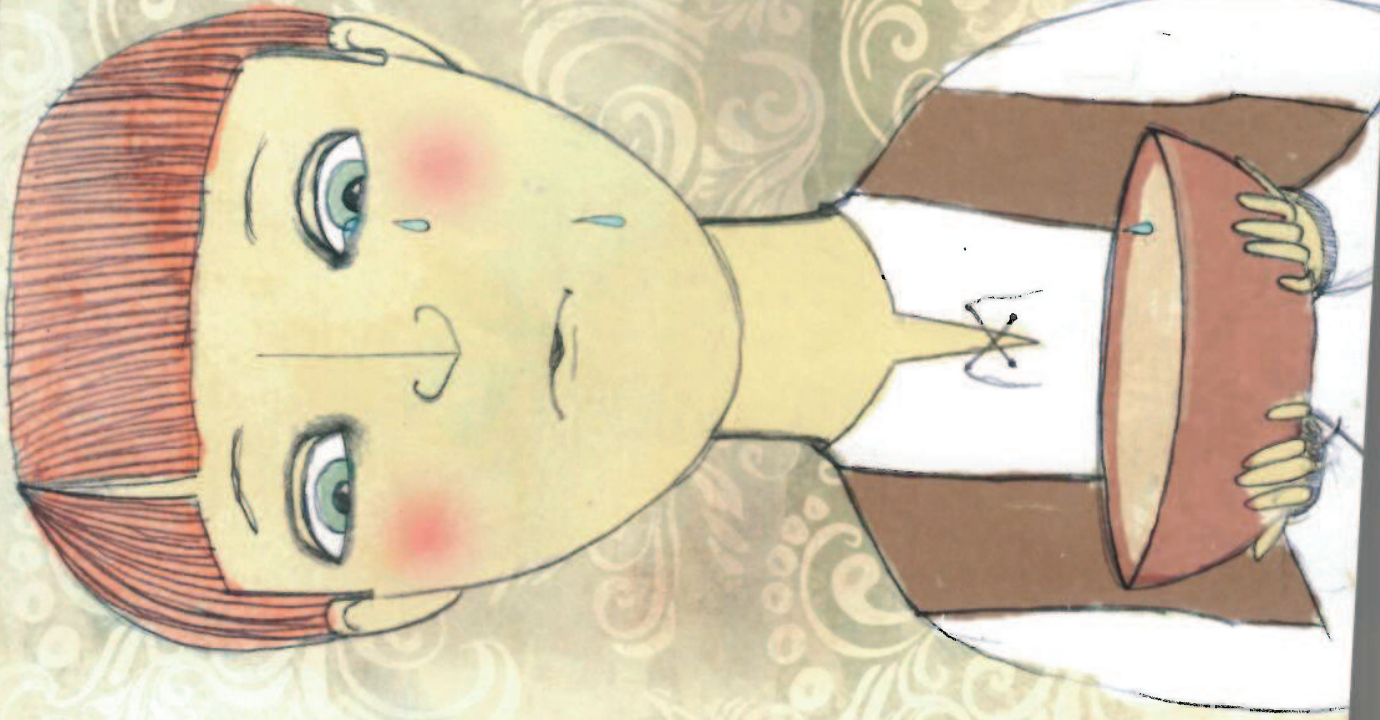


Descolgó una olla del techo, le echó agua y vertió los ingredientes. Improvisó cantidades e inventó mezclas. Así fue como terminó revolviendo un caldo que contenía tantos colores y desprendía tantos aromas que ni él mismo podía evitar arrugar la nariz mientras agitaba el cucharón.

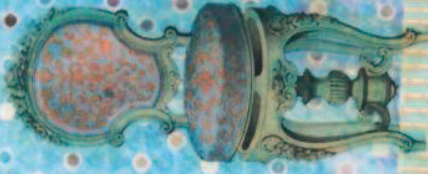
¿Cómo lo haría su mamá para que sus preparaciones olieran tan bien?



Juan Ramón vio los platos terminados
del resto de los cocineros y sintió
que algo le oprimía el pecho.
Pensó que jamás podría ganarles.
Miró su sopa aguachenta, frunció
la boca y empezó a lloriquear.



Una lágrima rodó por su mejilla
y cayó justo al centro del caldero,
produciendo ondas como si hubiese
caído en él una pesada piedra.



Juan Ramón vio sorprendido cómo,
tras caer la lágrima, el caldo se hacía
más espeso y lograba una consistencia
cremosa. Y los ingredientes, que antes
flotaban chocando unos contra otros,
comenzaron a girar en la misma
dirección en perfecta armonía.

—¡Tengo hambre! —vociferó el rey,
justo antes de que se escondiera el sol.



Los cocineros se pusieron en fila y
marcharon a su encuentro alzando
las bandejas. Juan Ramón vertió
un poco de su sopa en un plato
de greda y se unió al grupo.

Unas trompetas anunciaron a
los postulantes, a quienes el
monarca esperaba sentado en el
trono, con la barriga colgando
entre sus piernas abiertas.

El primero en presentarse fue el italiano. Orgullosa, puso una fuente de espaguetis ante el rey, quien, salivando, se la quitó de las manos e intentó inútilmente agarrar los tallarines con una cuchara.

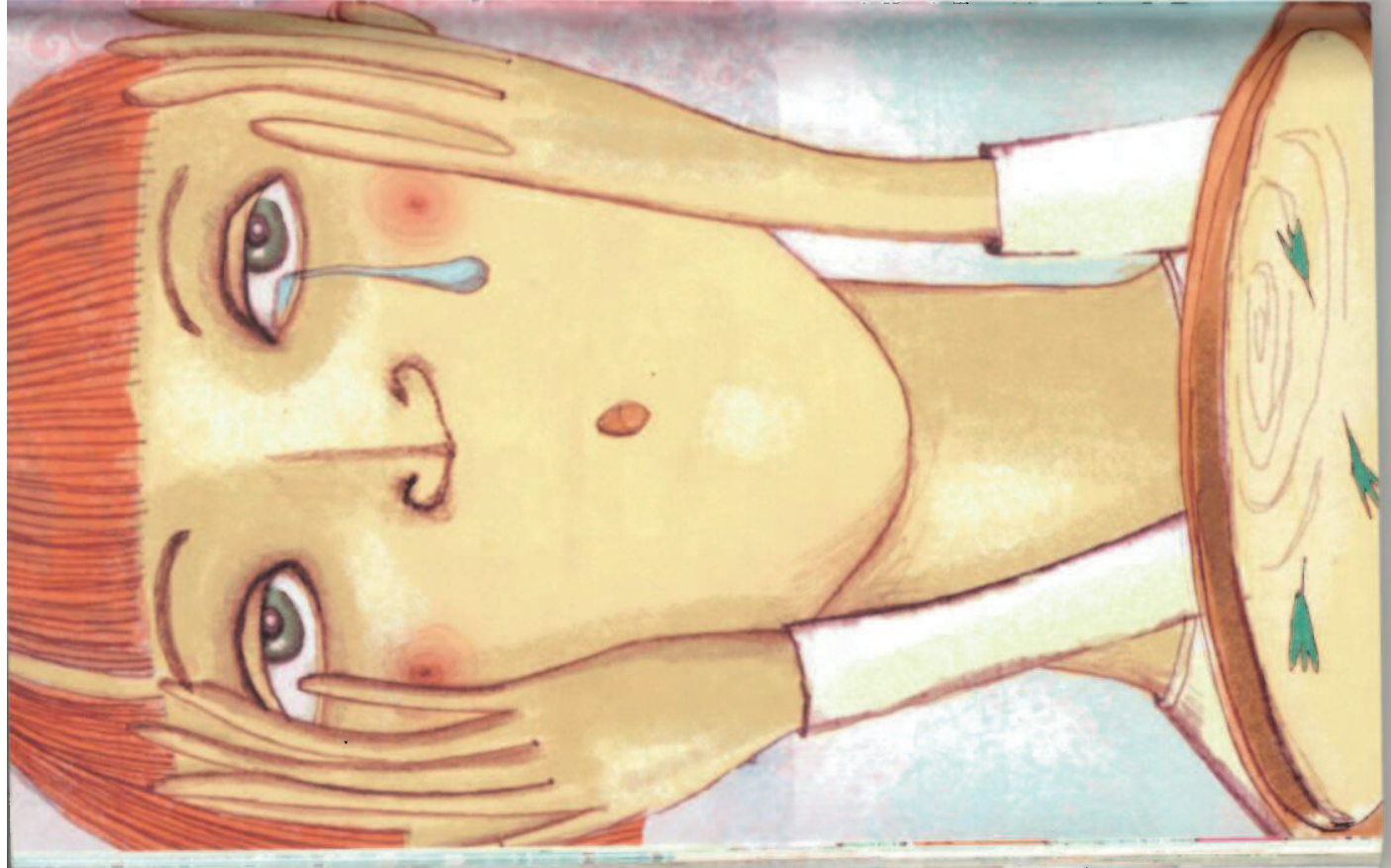


—Debe enrollar la pasta, su majestad
—dijo el italiano acercándole un tenedor.

Después de varios intentos, el rey
tiró el tenedor al suelo, y agarrando
los espaguetis con los dedos gritó:



—¿Creíste que era buena idea darme
algo que apenas se puede tomar con
el tenedor? Apuesto a que tienes más
talento como lamedor de pisos que
como cocinero. ¡Parte por el suelo
de la cocina, que seguramente ha
quedado inmundo! —sentenció el rey.



Un escalofrío recorrió la espalda de Juan Ramón, quien se entristeció con la mala suerte del italiano y dejó caer otra lágrima, que fue a dar justo en el plato con sopa. En ese instante, el caldo cambió de color, tiñéndose de un precioso tono dorado.

El siguiente en presentar su plato fue el cocinero francés, quien traía un pocillo de plata con *crème brûlée*, cuyo caramelo aún ardía.



46

Su majestad probó una cucharada de aquel postre que desprendía un maravilloso aroma a almíbar.

—¡Rayos! ¡Me quemé la lengua!



¡Qué falta de delicadeza darme algo tan caliente! ¡Anda a alimentar a los cerdos, mejor será! —gritó enfurecido.

47

Juan Ramón, último en la fila, apretó los labios para contener el llanto y otra lágrima traviesa fue a caer en su sopa, emitiendo un vapor de extraño aroma.

48

49



Entonces le correspondió al japonés, quien con pasitos muy pequeños caminó hasta el trono y le acercó al rey un plato con pequeñas piezas de pescado crudo cubiertas con arroz, junto a unos palillos de madera. El rey tiró lejos los palillos y se acercó al plato, olfateándolo con la nariz arrugada.



—¡Este pescado está crudo! ¿Acaso quieres que me enferme? Ojalá te luzcas más lavando mis calzoncillos que cocinando. ¡Empieza ya, que hay un montón de ropa sucia!



Lamentando la suerte del japonés,
Juan Ramón derramó una última
lágrima en su caldo, ya frío. Al
instante, sintió que la sopa se calentaba
hasta quedar nuevamente tibia.



Cuando llegó su turno, le acercó al rey el plato de greda con el caldo. Para su sorpresa, este se lo tomó todo en pocos sorbos.

54



55

—¿Cómo se llama esta sopa, chiquillo?
—dijo el rey relamiéndose los bigotes.



—Sopa de lágrimas —inventó Juan Ramón, sin saber qué más decir.

El rey, sobándose la panza, lanzó un eructo y dijo:

—Bienvenido, jovencito, eres mi nuevo cocinero real. Quiero que me prepares sopa de lágrimas todos los días. No sé qué le pusiste, pero ese saborcillo tan extraño y salado me encantó. Tiene la consistencia, el color, el aroma y la temperatura perfectos. ¡Anda a cocinar más! —fue lo último que dijo el rey ese día.



Juan Ramón sintió ganas de llorar de alegría. Por fin había encontrado su trabajo ideal. No importaba qué ingrediente le echara a la comida. Para que le quedara tal y como le gustaba al rey, solo tenía que derramar una lágrima sobre ella... y eso sí que Juan Ramón sabía hacerlo muy bien.



FIN

