studocu

messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

EL BARCO DE VAPOR

María Teresa Ferrer

La receta perfecta

Ilustraciones de Carolina Durán



1863
85
ECE

sm

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.



—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.

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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.





studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by



studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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.



studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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.

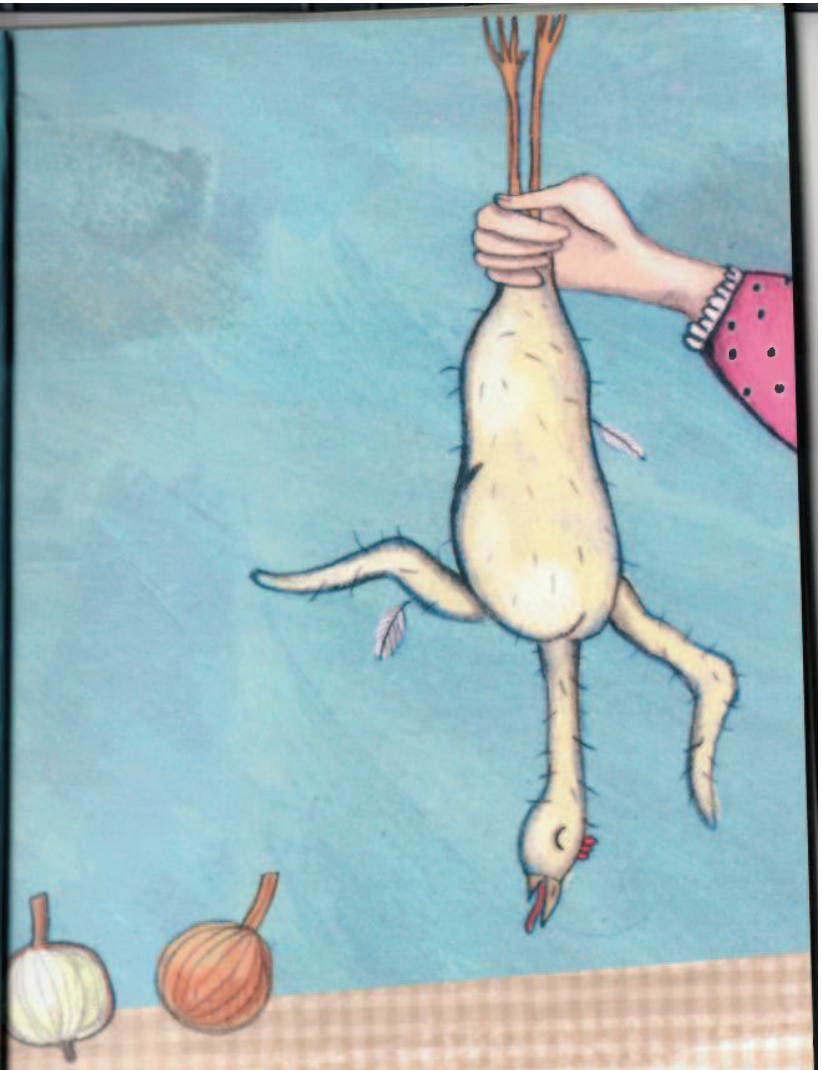


studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

Una mañana, mientras la miraba, comenzó a llorar.

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





—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.

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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



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

studocu
messages.pdf cover or cont
messages.downloaded_by

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.



studocu
messages.downloaded_by



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.

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by



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.

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by



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 dejo 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.

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

studocu

messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by



...l prin... n presen arse fue el
...alia... C... ...o, uso una fuente
... ag... a... rey, uien,
saliva... la quitó las n nos
e ...ó i... e agarrar los
tal ir c... c ara.

—De enrollar la pasta, s maje ta
—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.

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by



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.

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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



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

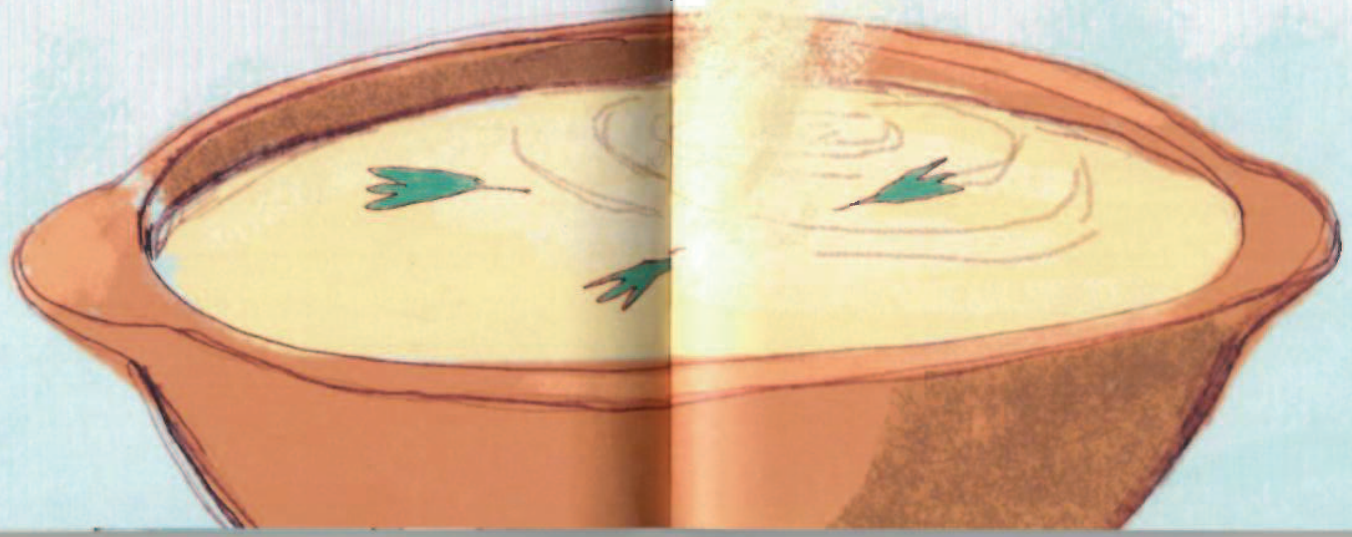
—¡Rayos! ¡Me quemé la lengua!



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

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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.



studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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!



studocu
messages.pdf
messages.downloaded_by



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.



studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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.



studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by

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



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

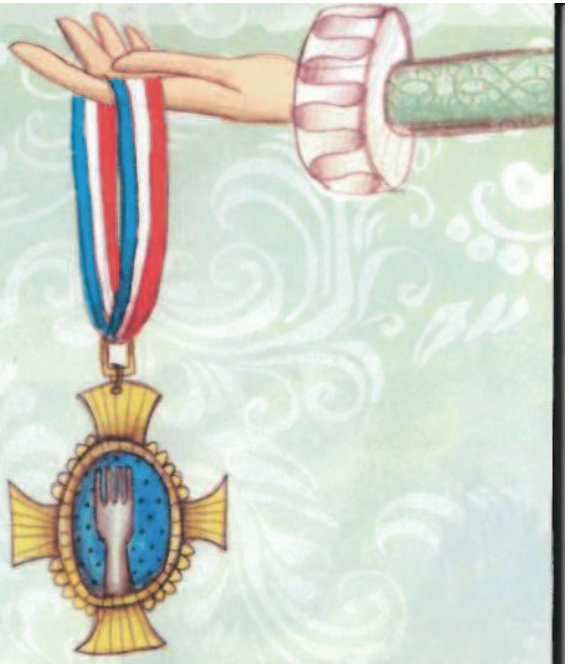
El rey, sobándose la panza, lanzó un eructo y dijo:

—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.

BIBLIOTECA - CRA
COLEGIO PEDRO DE VALDIVIA
AGUSTINAS

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by





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

studocu
messages.pdf_cover_qr_code_label
messages.downloaded_by