

## CIVET DE DRAGÓN, SOPA DE ROSA

Todo el reino estaba de fiesta. Habían matado al dragón. Hacía años que el viejo Morgul asomaba sus fauces y sumía a los poblados en la sombra que proyectaban sus gigantescas alas, sembrando el miedo y llevándose cada primero de abril a la dama que su oscura mente considerara más hermosa.

Pero esta vez la gente estuvo preparada. Habían llegado reyes de países amigos y ejércitos de países lejanos para ayudar en la captura del dragón. Disponiendo de un arsenal como nunca antes se viera, los hombres más valientes se jugaron el tipo batallando al dragón. Pero el que más se jugó en todo ello fue el rey, poniendo su bien máspreciado en peligro para intentar engañar y distraer a la bestia, pues era su hija, Eurídice, la dama más bella de este reino, probablemente de cualquier reino existente.

Fue precisamente esa belleza la que por un breve instante hipnotizó al fiero dragón, que venía dispuesto a arrasarlo todo, y ese breve instante fue suficiente para que la multitud de hombres aprovecharan el momento de debilidad del dragón para lanzarle tantas lanzas que oscurecieron el cielo casi tanto como lo hicieron antaño las alas de Morgul.

Ahora el dragón estaba muerto y el rey había decretado diez días de fiesta en que los juglares cantaban y recitaban, las tabernas se llenaban y la gente reía. Corría incluso el rumor de que el rey nombraría de entre todos los caballeros que habían mostrado más valor en la lucha contra el dragón, al futuro esposo de Eurídice, lo que provocaba nerviosismo y excitación entre todos ellos.

Sin embargo, Jordi no estaba en absoluto preocupado por estos menesteres. Suficiente tenía con pensar en cómo iba a preparar el dragón. Era su primer año como cocinero real, apenas habían pasado seis meses desde que su mentor le dejara a cargo del puesto y ya se encontraba con una tarea para la que ni su maestro ni su corta experiencia le habían preparado. El rey exigía que para el décimo día, el dragón debía ser cocinado y servido como colofón final del último de los banquetes de las fiestas recién bautizadas como <<finni draco>>. Por si esto no fuera ya suficientemente estresante, el rey en persona

cocinero en ese momento era en la belleza que irradiaba Eurídice, que cogiéndole de la mano, dijo:

<<Sé que habéis elaborado un exquisito manjar con las carnes de esa bestia, pero, tanto miedo me dio cuando sus ojos se clavaron en los míos, que no quisiera, cocinero mío, tener dentro de mí ni un pedacito de Morgul ni de ningún otro animal vivo.>>

Dicho esto, Eurídice soltó la mano de Jordi y marchó de regreso al castillo. Jordi, que ensimismado no consiguió articular palabra, despertó de pronto como de un hechizo y sin ninguna otra preocupación que la de elaborar un plato que gustara a la princesa.

Con este propósito en la cabeza, llegó hasta el borde mismo donde justo diez días atrás yacía el dragón derrotado. Hasta allí llegó la sangre, que alimentada por cada gota que salió del millar de punzadas de lanza recibidas, se transformó en un pequeño charco carmesí. Y justo de ese charco nació, inexplicablemente veloz, un rosal cuya belleza era solamente equiparable a la de la princesa que acababa de marchar.

El color rojo era tan vivo y la fragancia tan intensa, que Jordi se sintió automáticamente cautivado por ellas. Con suma delicadeza arrancó un puñado de pétalos y regresó a su cocina donde empezó a cocinar los pétalos de rosa añadiendo ingredientes elegidos no por razonamiento, sino por una extraña intuición, como si supiera de memoria los ingredientes que necesitaba, aunque jamás había preparado nada parecido antes.

El civet de dragón fue todo un éxito, mujeres y hombres se maravillaban ante el sabor y lo tierna que estaba la carne, convirtiendo el salón de banquetes en un jolgorio lleno de cantos a favor del cocinero que se escucharon muchos años más tarde. Pero si la carne de dragón le aportó fama, no menos importante fue lo que consiguió con la sopa de rosas, que con su aroma mágico, consiguió enamorar a Eurídice hasta el punto de convertir a Jordi en el guerrero que consiguió su mano.