

Augusto era cocinero

Augusto era cocinero. Y no uno cualquiera. Era un cocinero real. Real porque pertenecía, en cierto modo, a la realeza. Trabajaba en el palacio del rey Raimundo desde el día en que su madre le enseñó a pelar patatas, cocer pollos, picar fruta, fundir caramelo, derretir chocolate, o hacer baños maría. Todo lo que tiene que saber un buen cocinero.

El rey Raimundo estaba más que contento con Augusto y sus dotes culinarios. Augusto le preparaba todo tipo de platos deliciosos para todo tipo de ocasiones. Una vez vino a visitar al rey un sultán llamado Barbasán de Islambadán con todo su séquito de familiares, consejeros, sirvientes y esclavos. Era un sultán gordo como una vaca holandesa y con una barba tan espesa que sin duda criaba en ella toda clase de alimañas. Con semejante sultán de visitante el rey Raimundo sólo podía confiar en Augusto para estar seguro de que el banquete sería un éxito. Y lo fue.

De botana hizo sacar Augusto pinzas de cangrejo empanizadas, aliñadas con salsa tártara o mayonesa y acompañado de aceitunas rellenas con tomatitos silvestres. Cuando los comensales quedaron satisfechos de los crustáceos, Felipe, que era el camarero real y fiel compañero de Augusto, trajo en las soperas de porcelana china una crema de champiñones tan espesa que casi podía cortarse. De segundo les sirvió en una enorme bandeja de platino un camello asado de dos jorobas. La joroba delantera estaba rellana de manzanas azucaradas y frutos secos. De la joroba trasera salía un enorme cucharón para poder servirse la salsa del camello. El postre era un

“Banana Split” con seis bolas de helado bañadas en la crema de chocolate especial de Augusto y cubiertas de espesa nata. Barbasán tomó doble ración y rebañó con el índice el chocolate que quedó en el plato. Con el café y los digestivos hubo un pastel de queso que ya no fue capaz de probar nadie más que el sultán y sólo para demostrar lo glotón que era.

Quedó tan contento el rey Raimundo con el banquete que no pudo más que felicitar a Augusto una y mil veces delante de su invitado. El sultán, impresionado del arte de ese joven cocinero, le ofreció al rey diez esclavos, quince caballos, veinte camellos y un viaje a las Bahamas a cambio de Augusto.

— Lo siento mi querido Barbasán pero este es un reino libre y libre es Augusto de servirme a mi o a quien le de la real gana.

— ¡Que ley más injusta! — se quejó decepcionado el sultán. Y así quedó la cosa.

Como esta visita habían pasado cientos por el palacio del rey Raimundo y, ciertamente, Augusto nunca le decepcionaba.

En otra ocasión fue una emperatriz asiática la que vino de visita al palacio y Augusto le preparó diez tipos de arroz: arroz con almejas, arroz amarillo, arroz picante, paella valenciana, caldo de arroz, arroz blanco, arroz a la ranchera, arroz a la cubana, risotto y arroz al estilo asiático con algas y salsas asquerosas. La emperatriz se puso morada de tanto tragar arroz y cerró un contrato con el rey Raimundo para que exportara toneladas de aquel arroz hasta Asia.

Augusto era sin duda un cocinero grandioso. No había receta que no le saliera y nunca se le pasó en el fuego ni un solo plato. Era tan bueno con las sopas como con la repostería. Era el mejor cocinero real que se hubiese conocido en el reino desde hacía siglos.

Por su parte, el pobre rey Raimundo no sabía como recompensar a su fiel sirviente hasta que un buen día su esposa, la reina Croqueta, le hizo ver que la única razón por la que Augusto seguía trabajando para el rey en lugar de abrir un restaurante con el fin de hacerse famoso es porque estaba enamorado de la menor de sus hijas: la princesa Clara.