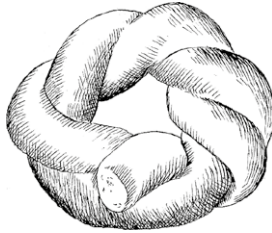


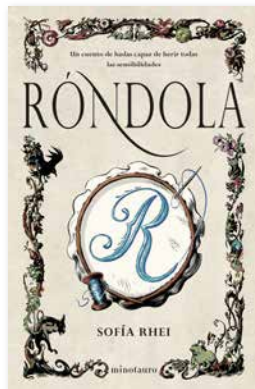
El almanaque de
RÓNDOLA



El almanaque de Rondola es un texto promocional complementario a la nueva novela de Sofía Rhei *Rondola*.

En él encontrarás muchísima información sobre su mundo en forma de rosquilla, como sus costumbres, los seres que en él habitan o las recetas más suculentas que allí se degustan.

Si quieres saber más sobre la novela, visita <http://www.planetadelibros.com/libro-rondola/216569>



minotauro

Edición no venal

Primera edición: septiembre de 2016

© Textos de Sofía Rhei, Eduardo Vaquerizo, Selene M. Pascual, María Angulo, Ángel Luis Sucasas, Nieves Delgado, Carlo Frabetti, Virginia de la Fuente, Laura López Alfranca, Ignacio Vleming, María Cabal, Pepa Calvo, Carmen Moreno, Sergio Sánchez Morán, Cristina Macía, Vanesa P. Sauquillo, Anuska Gil, Cristina Jurado, David Cos, María Robles, Cris Granger, Sofía Calvo, María Zaragoza, Marta Macho, Teresa López Pellisa y Martín Piñol

© Ilustración de la cubierta de Enrique Corominas

© Ilustraciones de interior de Teresa Peciña y Fernando López Ayelo

Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño de interior: dtm + tagstudy

© Editorial Planeta, S. A., 2016

Avda. Diagonal, 662-664, 7.^a planta. 08034 Barcelona

www.edicionesminotauro.com

www.planetadelibros.com

Todos los derechos reservados

Tal y como ha salido de la pluma de Una Dama Desordenada y, sobre todo, de las de Sus Amigos:

Eduardo Vaquerizo, Selene M. Pascual, María Angulo, Ángel Luis Sucasas, Nieves Delgado, Carlo Frabetti, Virginia de la Fuente, Laura López Alfranca, Ignacio Vleming, María Cabal, Pepa Calvo, Carmen Moreno, Sergio Sánchez Morán, Cristina Macía, Vanesa P. Sauquillo, Anuska Gil, Cristina Jurado, David Cos, María Robles, Cris Granger, Sofía Calvo, María Zaragoza, Marta Macho, Teresa López Pellisa y Martín Piñol.

Dibujos de Teresa Peciña y Fernando López Ayelo.



Este almanaque, imprescindible tanto para aquellos que deseen recordar las hermosas tradiciones de nuestros pueblos como para las personas a cargo del hogar, está adecuadamente ordenado en función de los once meses del año. El principal motivo es que así solo hay que leerse un trozo cada mes.

1. Celesto
2. Cefiral
3. Mareal
4. Plulio
5. Noctil
6. Gemal
7. Crátero
8. Fertil
9. Ventubre
10. Nivembre
0. Cróstolo

El año consta de once meses-estación, cuyos nombres describen el fenómeno climático predominante en ellos: Celesto, Cefiral, Mareal, Plulio, Noctil, Gemal, Crátero, Fertil, Ventubre, Nivembre, Cróstolo. Por otra parte, cada mes tiene tres endemanas de once días, nombrados según los once colores del arcocielo: magedía, marmedía, bermedía, naradía, amadía, verdía, viridía, celedía, azudía, añidía, purpúreo.



Celesto



En este mes aún hace frío, pero la promesa del buen tiempo ya llega en forma de luz. Los días se van haciendo más largos y los animales de granja están de buen humor. Es el mes de preparar la tierra para los cultivos y de seguir dando de comer a las aves para que no mueran durante el invierno. También se pueden poner en remojo las semillas de siempre-seca, que necesitan un mes entero para que se abra su cáscara.

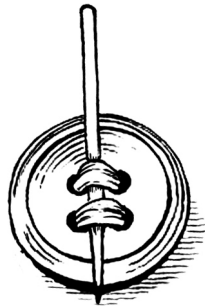
A lo largo de la segunda semana de este mes tiene lugar la gran feria de cojines y colchones de la región algodонера de Prístina. Se conceden premios a los mejores fabricantes y probadores de colchones, así como a las colchas y cojines más hermosos.

El tercer azudía de este mes, en el reino de Drite, numerosas personas suben en peregrinación al Pico de Buitre, morada del Abuelo Nube.

El segundo naradía de Celesto se celebra en Kolmansien la jornada de «cambiar de familia». Parece ser que a la gente le divierte pasar el rato con la familia más distinta que pueda encontrar, y si son de otra especie incluso mejor.

Tradicionalmente está dedicado al Abuelo Nube, una deidad misteriosa que tanto los nofaýr como los faýr se atribuyen como antepasado. Se lo representa como un anciano bonachón, con la nariz colorada, cuyo pelo y barba son muy abundantes y parecen de algodón. Es perezoso y le gusta dormir, tiene fama de olvidarse de todo

aquello que no es demasiado importante, es decir, de casi todo, e incluso aquellos que le profesaban culto sabían que no se podía contar demasiado con él. En los dibujos aparece sonriendo mientras duerme. Sus atributos son una corona hecha de nubes y una botella de endelvino, ya que el endelweiss es la flor que crece más cerca del cielo.





Leyendas y otras cosas

Los nofaýr son un pueblo misterioso del que poco se sabe. En general no se relacionan demasiado con otras especies. Se conoce desde antiguo su afinidad con la Gente Lechuza y con los seres voladores en general.

No necesitan dormir, pero a algunos les gusta. Residen en viviendas redondas, de paredes de hiedra y madreselva, construidas alrededor de un árbol vivo. Cuando el árbol fallece, le ceden su vivienda a los animales del bosque.

Se dice que no son muy afectuosos, ni siquiera entre ellos, y que no tienen demasiados lazos familiares. Jamás tienen mascotas, ni comprenden por qué otras personas desean albergar animales queridos.

Sus tratamientos de belleza son de una eficacia extraordinaria, pero en muy raras ocasiones los comparten con humanos. Sin embargo, se dice que de vez en cuando alguna anciana empobrecida y en apuros ha recibido su ayuda desinteresada, y ha recuperado la belleza y lozanía de su juventud, consiguiendo un buen empleo gracias a ello. Hay quien dice que esta ayuda no es gratuita en absoluto, y que esas mujeres contraen una deuda secreta con los faýr durante el resto de su vida.

Si se sabe poco del elusivo pueblo faýr, menos aún es lo que podemos decir de sus parientes, los nofaýr. Según el sabio Gropúsculo, en realidad se trata de seres de la misma especie que tienen culturas y educaciones diferentes. Entre los faýr existe un arte tradicional que permite a aquellos capaces de concentrarse mucho estar presentes en un lugar sin que nadie pueda verlos. Los nofaýr son invisibles a los humanos, y a la mayor parte de criaturas. Ellos dicen «verse» unos a otros, pero quién sabe qué entienden por «ver» en su complicado idioma.

La cifra

El número más importante para los habitantes del continente es el once, y por tanto el sistema numérico se basa en él. La Cifra Perfecta es la medida de todas las cosas. Gracias a ella es posible comprender las cantidades, las longitudes, e incluso el tiempo.

Si una cifra menor que \ominus va detrás de un \odot , ω , \bigcirc , \S , ∞ (11 , 11×11 , $11 \times 11 \times 11$, $11 \times 11 \times 11 \times 11$, $11 \times 11 \times 11 \times 11 \times 11$) se suma a él, si va delante de, lo multiplica.

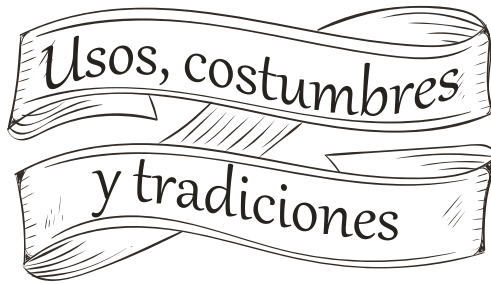
Nombres de los números:

1	2	3	4	5	6
uno	dos	tres	cuatro	cinco	seis
$\odot 1$	$\odot 2$	$\odot 3$	$\odot 4$	$\odot 5$	$\odot 6$
onzuno	onzós	ontrés	oncuatro	oncinco	onseis
$2\odot 1$	$2\odot 2$	$2\odot 3$	$2\odot 4$	$2\odot 5$	$2\odot 6$
vinduno	vindós	vintrés	vincuatro	vincinco	vinseis
$3\odot 1$	$3\odot 2$	$3\odot 3$	$3\odot 4$	$3\odot 5$	$3\odot 6$
trintuno	trindós	trintrés	trinuatro	trincinco	trinseis
$4\odot 1$	$4\odot 2$	$4\odot 3$	$4\odot 4$	$4\odot 5$	$4\odot 6$
cuantuno	cuandós	cuantrés	cuancuatro	cuancinco	cuanséis
$5\odot 1$	$5\odot 2$	$5\odot 3$	$5\odot 4$	$5\odot 5$	$5\odot 6$
quincuno	quindós	quintrés	quincuatro	quincin	quinséis
$6\odot 1$	$6\odot 2$	$6\odot 3$	$6\odot 4$	$6\odot 5$	$6\odot 6$
sesantuno	sesandós	sesantrés	sesancuatro	sesancinco	sesanséis

7	8	9	X	\odot
siete	ocho	nueve	diez	once
$\odot 7$	$\odot 8$	$\odot 9$	$\odot X$	$2\odot$
onsiete	onocho	onueve	ondiez	vindus
$2\odot 7$	$2\odot 8$	$2\odot 9$	$2\odot X$	$3\odot$
vinsiete	vindocho	vinueve	vindiez	trinta
$3\odot 7$	$3\odot 8$	$3\odot 9$	$3\odot X$	$4\odot$
trinsiete	trinocho	trinueve	trindiez	cuanta
$4\odot 7$	$4\odot 8$	$4\odot 9$	$4\odot X$	$5\odot$
cuansiete	cuanocho	cuinueve	cuandiez	quincuenta
$5\odot 7$	$5\odot 8$	$5\odot 9$	$5\odot X$	$6\odot$
quinsiete	quinocho	quinueve	quindiez	sesanta
$6\odot 7$	$6\odot 8$	$6\odot 9$	$6\odot X$	$7\odot$
sesansiete	sesanocho	sesanueve	sesandiez	septenta

80	90	X0	0
octanta	novonta	decenta	encén
40	50	60	70
cuacento	quincento	secento	septecento
0	0404	20	4060
milus	miluscucuatro	dumilus	cuamilusecento

01	0507	20	30
encentuno	encentoquinsiete	ducento	tricento
70306	80	90	X0
septencentotrinséis	octocento	novocento	decento
300	800	§	∞
trintamilus	octocentomilus	tropos	mogollón



La escuela es obligatoria para todos los niños entre los cuatro y los oncinco años, en dichos años tendrán que aprender:

- El uso del arpa de tela de araña.
- Deben aprender a bailar bailes típicos de su país y de lugares lejanos. Cuando haya visitas al reino deberán bailar todos los niños entre los cuatro y los oncinco años frente a los invitados, y quien no haga una buena ejecución se verá obligado a contar un secreto.
- Las avestruces son animales que requieren un cuidado especial y para que los niños y niñas que van a la escuela empiecen a poner atención y sean responsables, quien se porte mal, tendrá que recolectar sus huevos, peinarlas y con sus plumas confeccionar vestimentas para el resto de la población.
- Es obligatorio que todos los niños y niñas tengan un huerto cerrado o un jardín donde tengan una especie de planta, insecto o árbol distinto al resto.
- Se les enseñará a pescar con las manos para no dañar a los pequeñines que por error sean cogidos.



Bestiario

Sicuela

Insecto parecido a la cucaracha que se disfraza llevando la cáscara de una mariquita difunta para que los humanos no lo aplasten.

Cazerueña

Ave de enorme pico, con un buche capaz de almacenar líquidos. En los lagos suele usarlo para pescar, pero las cazerueñas de ciudad suelen guardar en él ron, sin que nadie tenga muy claro de dónde lo roban o si son capaces de destilarlo ellas.

Túmedo

Caracol especialmente viscoso que se emplea para fabricar colas y pegamentos. Su sabor puede resultar delicioso para algunos, y asqueroso para otros, pero hay que consumirlo con cuidado si se quiere volver a abrir la boca.

Gaznaja

Termita que suele alimentarse de aceite o grasa. Su excremento es corrosivo, así que suele usarse para sabotear cerraduras o mecanismos.

Cárdeno

Animal de granja regordete y muy agresivo. Suele atacar embistiendo con la cara a toda persona, animal u objeto que se le acerque, por eso es necesario guardarlo en granjas con paredes acolchadas. Su carne es muy tierna, a la fuerza.

Fégrato

Felino de fuego, que suele alimentarse de hojarasca, madera o demás material combustible. La leyenda dice que da buena suerte guardarlo en la santabárbara de los barcos, pero nadie lo ha probado, y si lo ha hecho no se ha vuelto a saber de él.



Evón

Árbol de corteza blanca, muy resinosa, que se utiliza para fabricar jabones especiales para los ojos. Sus flores negras sirven para hacer un vino que deja fuera de combate a la gente de las ortigas.

Falsayedra

Parece una yedra, tanto de lejos como de cerca, pero al fijarse bien, es posible observar que lo que parecen hojas en realidad son raíces que se alimentan del aire, mientras que en lo que parecen raíces brotan diminutas hojas que absorben nutrientes del suelo.

Rúmaga

Se dice que esta flor es utilizada como ofrenda a los humanos por algunos seres sobrenaturales que habitan el bosque, que los veneran como a dioses.

Cendalia

Arbusto de tallos leñosos muy aromáticos, que suelen utilizarse para perfumes.

Yerbaluna

Hierba muy fina y alargada, de color plateado, que las alhientas suelen utilizar para construir sus nidos.

Lihila

Arbusto de hojas azules y jugosos frutos negros que contienen en su interior una semilla gruesa y una pequeña. De la pequeña brota la planta macho de verano y de la gruesa la de la planta hembra de invierno. Ambas plantas solo existen al mismo tiempo durante unos días de Plulio, por lo que necesitan la ayuda de insectos para polinizarse rápidamente antes de que la planta macho se seque.

Calandra

Flor que solo se abre al alba, durante unos segundos. Se dice que quien respira su aroma con los ojos abiertos podrá escoger de quién enamorarse. Si, por el contrario, su olor se inhala sin ver la flor, llegará un amor inesperado y no elegido.

Negrosauce

El árbol de las brujas por antonomasia. Se dice que cada bruja mantenía una ligazón especial con un árbol de este tipo, cuidándolo y protegiéndolo, en tiempos antiguos.

Todas sus partes son aprovechables para la magia o la medicina: las cáscaras de los frutos, los pétalos, la savia. Pero si el árbol no está cuidado por ninguna bruja, y está, por tanto, «enfadado», los efectos serán imprevisibles e incluso contrarios a lo que se pretende.

Púrpura

Flor nocturna, cuyos pétalos son de un rojo tan oscuro que parece negro. Solo crece escondida en lo más profundo de zarzales y espesas enredaderas. Es extremadamente difícil conseguir una flor fresca, y por eso cada uno de sus pétalos alcanza un precio muy alto. Son utilizadas como cosmético y como medicamento contra las rugosidades en las posaderas.

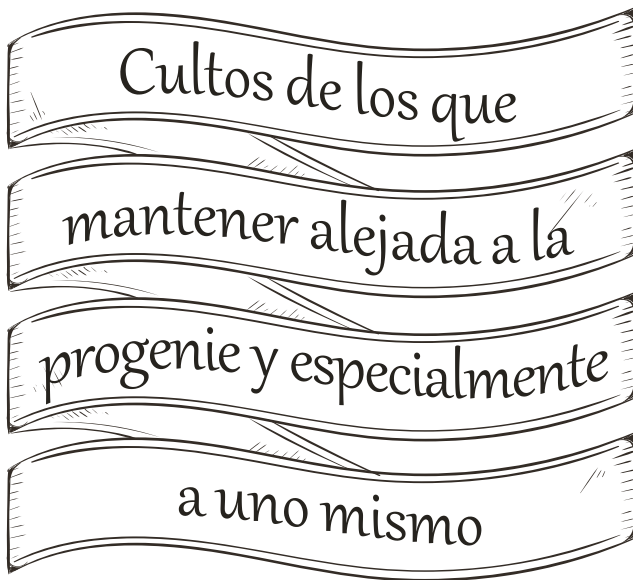
Sedera

Flor que, al ser arrancada, adopta el color de los ojos de la persona que la sostiene. Al menos, eso dicen las leyendas.

Hierblanca

Planta de tacto sedoso cuyas hojas, incluso secas, saben como aromáticos pétalos de flores. Es muy apreciada para hacer infusiones.





Cultos de los que
mantener alejada a la
progenie y especialmente
a uno mismo

Como lo divino induce a confusión, pues los caminos de los dioses tienden a lo ignoto, hay en el continente once sectas que han malentendido los mensajes divinos y que suponen un incordio a veces de china en el zapato, a veces de palo en el ojo, a sus habitantes cuerdos. El caso es que las represalias contra ellos no abundan, porque los once dioses, tal vez porque todos los reyes necesitan bufones, suelen actuar con ira contra los agresores que se atreven a levantar la mano a las Descarriadas. Cada una ha llevado las enseñanzas de un dios al mayor de los ridículos. Lo bueno, sus preceptos a veces son tan tortuosos que sus practicantes no duran demasiado. Eso sí, locos sobran en Róndola para reemplazarlos.

Los celestes

Todo pueblo tiene su borracho. Ese que es, por antonomasia, el borracho del pueblo. Pues bien, tan triste ocupación puede adquirir tintes religiosos con la debida escala. Los seguidores más absurdos del Abuelo Nube se dedican a emborracharse infinitamente con licor de ende-

lweiss para intentar alcanzar un estado de éxtasis religioso que los eleve a la celestial compañía de su adorado dios. Lo que logran son las competiciones más salvajes de «A ver quién bebe más», que suelen rematar con la muerte por intoxicación de hasta el último de sus participantes. Son un motivo, eso sí, para montar fiesta y jolgorio con la excusa.



Existen once virtudes y once defectos. Para recordárselos a los jóvenes y también a aquellos que han pasado hace tiempo sus mejores años, a menudo se bordan o escriben en abanicos.

Virtudes:

Templanza, Sencillez, Serenidad, Entrega, Medura, Ejercicio, Valor, Generosidad, Confianza, Alegría, Amistad.

A cada una de estas virtudes se contrapone un defecto:

Cólera, Vanidad, Impaciencia, Codicia, Apetitos desordenados, Pereza, Miedo, Envidia, Traición, Tristeza, Locura de amor.

Las virtudes son tradicionalmente representadas con la imagen de las once reinas Herevas, del modo siguiente:

1. Templanza: Hereva la «bienhablada», porque nunca pronunció una palabra malsonante.
2. Sencillez: Hereva «la humilde», que iba sin corona y solo llevaba las joyas imprescindibles.
3. Serenidad: Hereva «la conciliadora», capaz de dirimir cualquier pleito.
4. Entrega: Hereva «la cuidadora», siempre representada junto a su mascota, un pollito rosa.
5. Medura: Hereva «la silenciosa».
6. Ejercicio: Hereva «la pulcra», que siempre tenía el palacio perfecto.

7. Valor: Hereva «la viajera», que una vez visitó Kolmansien.
8. Generosidad: Hereva «la desprendida», siempre dando limosnas y organizando actos de caridad.
9. Confianza: Hereva «la bienpensada», que dio carta blanca a los ministros para que gobernaran en lugar de los reyes.
10. Alegría: Hereva «la sonriente», que se lavaba los dientes once veces al día.
11. Amistad: Hereva «la escribidora», siempre enviando largas misivas a sus seres queridos.

Según la sabia Volandra de Prysalis, que era de la estirpe de los músicos, existen otras dos virtudes: la Decisión y el Amor a niños y animales. La carencia de ellas se expresa en los defectos de Duda y Almaseca.



Costra de manzana y venado

Cada año, por estas fechas, en las tierras de Dritte, las familias de los cazadores se reúnen en las montañas para festejar el día del comienzo de la temporada de caza. Con la carne del primer venado cobrado elaboran este plato, que según la creencia general, da fuerza y vitalidad a cuantos se sienten allí a compartirla.

Antes de probar el primer bocado, el cazador o cazadora, lo cual es difícil saber debido a la voz ronca y a la presencia de un bigote espeso en ambos casos, que dio muerte al ejemplar ofrece sus respetos al regio animal bendiciendo la mesa de la siguiente manera:

«Te brindamos nuestros respetos, hermano ciervo, acepta nuestras disculpas sinceras por el dolor que te hayamos causado; que tu roja y hermosa carne traiga fuerza y salud a nuestros hijos.»

Ingredientes:

- Onseis grandes trozos de carne de venado rojo
- Tres manzanas rojas
- Una cucharada de manteca de cerdo
- Dos cebollas grandes
- Una cucharada colmada de harina
- Una cucharadita de mostaza en polvo
- Cuatro zanahorias medianas
- Dos vasos de vino tinto
- Cuatro huevos
- Una cucharada de azúcar moreno
- Una ramitas de tomillo fresco
- Escamas de sal y pimienta negra al gusto

Preparación:

1. Cortar las cebollas y las zanahorias en trozos medianos y sofreírlas en la manteca de cerdo en una cazuela de barro. Cuando las verduras estén doraditas, incorporar los trozos de venado salpimentados para sellar la carne. Retirar del fuego.
2. Cortar las manzanas en gajos tan anchos como un dedo y añadir a la cazuela, junto con el resto de ingredientes, excepto los huevos.
3. Meter al horno a fuego medio hasta que reduzca la salsa. Sacar del horno.
4. Batir los huevos de forma enérgica, verter sobre la cazuela y volver a meter en el horno para que el huevo suba formando la costra.

Roscocho de hoja verde con rodozulinas

Este manjar, procedente de la cordillera de Montoceno, que separa los reinos de Dritte y Kolmansien, se creó gracias a la combinación de sabores en parte procedente de las hojas de té verde de los pantanos de Kolmansien que los mercaderes regalaban a las pasteleras a cambio de una probadita de su bollo calentito.

Ingredientes:

- Una taza y media de harina

- Una taza de azúcar
- Una taza de mantequilla pomada
- Dos huevos
- Dos cucharaditas de levadura
- Un tercio de taza de té verde en polvo
- Media taza de leche
- Un buen puñado de rodozulinas

Preparación:

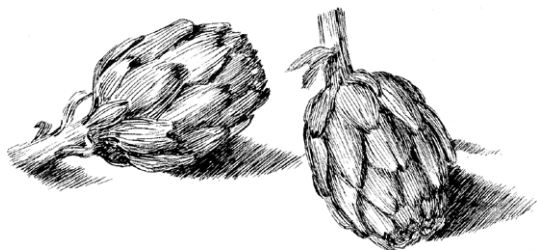
1. Precalentar el horno a 180°. Batir con fuerza, o con una batidora mecánica a velocidad alta, la mantequilla pomada junto con el azúcar, hasta que la mantequilla esponje y blanquee. Agregar los huevos, semibatidos, uno a uno y mezclar bien hasta que se integren.
2. En otro bol, tamizar la harina con la levadura y el polvo de té verde. Incorporar, batiendo despacio, la mitad de la mezcla de harina a la masa. Añadir la leche poco a poco a la masa, hasta que se integre. Incorporar, batiendo despacio, el resto de la mezcla de harina a la masa.
3. Engrasar un molde mediano en forma de rónbola. Rellenar el molde con la masa hasta la mitad o dos tercios de su capacidad.
4. Hornear durante 30 minutos. No abrir el horno hasta que pase el primer cuarto de hora de horneado.
5. Para decorar, fundir media tableta de crocada blanca, al baño maría, y verter el líquido templado por la parte de arriba, rodeando el roscocho. Colocar más rodozulinas o arándanos dispersos por encima.



Gacheriza

Plato muy popular entre los plebeyos de todo el continente. Es frecuente que, durante la elaboración de esta receta, se entone la alegre cancioncilla popular *Gacheriza de mi amor*, que reza así:

*Una col me regalaste,
una col.
Varios nabos me obsequiaste,
y una col.
Gacherizas preparemos.
Quiéreme como te quiero.
Si me dejas, yo me muero.
¡Dame nabos, dame col!*



Ingredientes:

- Una col grande
- Cuatro nabos
- Tres cucharadas de aceite de almendras
- Pan de mijo

Preparación:

Se pone la col a hervir en agua abundante con una pizca de sal. Se pelan los nabos, se cortan en trozos y se añaden a la col hirviendo. Una vez blandos, se escurren junto con la col y se reservan.

En una sartén se vierten tres cucharadas de aceite de almendra. Cuando esté caliente, se añaden las coles y los nabos, que se van aplastando con una cuchara de madera hasta formar una masa consistente de forma redonda, y que se dorará por ambos lados.

Se suele servir sobre una rebanada de pan de mijo, a modo de condumio rápido cuando se está trabajando en los campos o faenando en las marismas.

Cebollinos encebollinados

En Kolmansien crecen cebollas de muchos tipos. El aceite es más escaso, por eso tienen que sacarlo de cualquier semilla que puedan encontrar. Este plato constituye la base de la alimentación del pueblo de Kolmansien. Los campos de cebollinos, cebolletas, chalotas, carlotas, rampas y cipollinos son habituales en los paisajes del Reino y se lama «cebollas» a los agricultores encargados de cultivar este vegetal.

Ingredientes:

- Un buen manojo de cebollinos por persona o los que se tengan a mano
- Un buen manojo de cebolletas
- Tres cucharadas de aceite de almendra, linaza, o lo que se tenga a mano

Preparación:

1. Se pican las cebolletas al tamaño de los dientes de un cocodrilo joven. En un sartellino, la sartén típica destinada a cocinar cebollinos, se echan tres cucharadas de aceite y se fríen las cebolletas a fuego lento hasta pocharlas.
2. Una vez realizada esta operación, se colocan en una fuente y se reservan. En el mismo sartellino, y después de asegurarnos de que no hay ni rastro de aceite, se colocan los cebollinos y se gratinan. Después se transfieren a una fuente y se sirven con las cebolletas encima.

Sobrasada de pimientos amarillos

Delicia de la región de los tristigales, en Dritte. Se dice que esta región, donde se producen cinco o seis cosechas de diferentes cereales al año en cada campo, tiene la tierra encantada porque es el lugar que el Abuelo Nube prefiere para orinar desde su vivienda celestial.

Ingredientes:

- Seis pimientos amarillos carnosos y de buen tamaño
- Media taza de mantequilla derretida con mimo
- Cincuenta gramos de almendra molida fina
- Cincuenta gramos de avellana troceada
- Sal al gusto, si gusta

Preparación:

Se asan los pimientos envueltos en papel brillante. Una vez pierden la forma y la consistencia, se quitan las semillas y el rabillo, y se ponen en el vaso de la batidora junto con la mantequilla, la almendra y la sal que queramos. En este paso hay que triturar bien. Luego incorporamos, ya sin triturar, las avellanas troceadas. La mezcla en un tarro, se conservará en frío.



Uno de los empleos más difíciles de conseguir es el de refranera. Las condiciones para optar a él son poseer una voz sonora, unas piernas ágiles y mucha resistencia a la fatiga. La refranera recorre las calles, animosa, vociferando los refranes que todo el mundo conoce de memoria. Sin embargo, de vez en cuando pasa debajo de una ventana chillando «Hasta el rey de los borrachos empezó con solo un trago», y alguna persona escucha esas palabras como si las estuviera oyendo por primera vez, y deja en la mesa la botella que estaba a punto de abrir. O bien dice «Amor de un poco, huerto con topos», y la chica que estaba deseando poner a prueba a su novio se abstiene de hacerlo. Quizá el refrán sea «La ardilla no se guarda nueces secas», y el anciano observa todos aquellos trastos a los que ha dado cabida en su casa, pensativo.

La refranera vive de las propinas que le da la gente por decir las palabras adecuadas en el momento y lugar correctos.



Cefiral



Es el primer mes templado, en el que a algunos árboles empiezan a brotar las hojas. Los arroyos de montaña empiezan a deshacerse en los países del Nur, atrayendo a las criaturas que habían estado hibernando.

Es el mes adecuado para plantar la mayor parte de cultivos, siendo el momento más adecuado la luna rónbola del mes. Los insectos más precoces se dejan ver.

El tercer magedía de Cefiral, las escuelas celebran el día de intercambio de semillas. Cada estudiante lleva varios sobres de semillas para compartir con sus compañeros, y ese día acondicionan sus brotadores para hacer germinar las semillas que han recibido, sin saber qué plantas brotarán de ellas. A lo largo de los siguientes meses, el brotador es una de las responsabilidades del estudiante, al mismo tiempo que una diversión que da lugar a concursos y competiciones en todo el reino.

El dios de Cefiral es el Bebé del Rocío, patrón de la gente de las ortigas. Se trata de un niño de unos dos años que carece de orejas. No tiene cabello, sino una hoja verde que le brota de la cabeza. Sus ojos son muy grandes y atentos. Vive en un lago, sobre una flor de loto, y se dice que puede revivir con su tacto a los animales que han muerto de frío en el invierno. Se lo representa sentado sobre su flor, formando un cuenco con las manos.



Leyendas y otras cosas

Las vindus artes nobles son:

Artes mayores: la costura, la blasonería, la miniatura, la botánica, la escucha, la apicultura, la rima, la cosmética y el disfraz, la caligrafía, el trampantojo, la relojería y numismática.

Artes menores: el paseo, el coleccionismo, la conversación, el petalismo, las artes del cabello, las artes de la seda, la cría de hormigas, la creación de variedades de dofruta, esconder sorpresas, la música táctil, los canapés. Quienes deseen conocer más detalles acerca de las artes menores, pueden consultar el utilísimo volumen *Cola de león y cabeza de ratón. Artes no tan sencillas porque las realiza gente sofisticada.*

La once artes plebeyas son: la reparación, la cocina, la talla, la imitación (de los animales, etc.), las artes del fuego, el equilibrio, la danza, el teatro, la música, inventar juegos, construcción de casas.

Nos ocuparemos especialmente de la costura, la más noble entre las artes.

La costura es una de las artes más complicadas que existen. Grandes artistas del pasado, cuyas efigies bordadas se conservan en los museos textiles de todas las ciudades importantes, son:

El sabio Solaz: Ideó la división entre puntos «macho» y puntos «hembra», que permitió grandes avances técnicos en esta disciplina. Se le recordará por haber sido el modisto de una diosa, ya que bordó un manto para la mismísima Señora de las Estrellas.

Ragana de Raigna: Inventora del bolsillo. Creadora del traje multiuso de la Miliuna de Tertius, que cuenta con quincento bolsillos, cada uno de ellos adecuado para un arma, astucia o ferramenta.

Los treinta tipos de puntos:

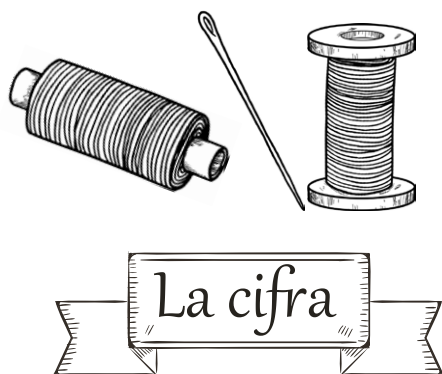
Se dividen en puntos «macho», que dejan más hilo visible que oculto, los puntos «hembra» en los que el hilo que queda por debajo es mucho más que el que asoma por el derecho, y los once tipos de nudos o amarres.

Puntos «macho»: El hilván, el pespunte, el traspunte, el trispunte, el pentapunte, el postpunte, el repunte, el piquete, el zoquete, el gozillo, el tresillo.

Puntos «hembra»: La astilla, la bastilla, el brete, la trabilla, la unasiunanó, la abubilla, la trama, la greca, la grama, la zigozaga, la troqueta.

Nudos:

El aligustre, el rifirrafe, el bodoque y el doboque, la sierpe, la ojala, la cabeza de anguila, el carnaval, la ristra, la tristra y el asomo.

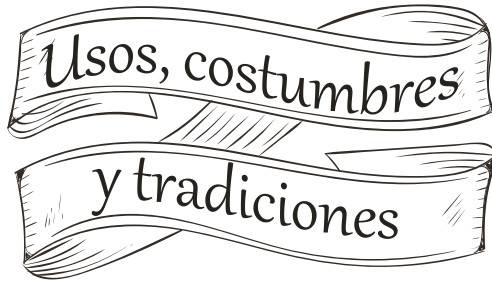


Las once edades del ser humano:

Esencia, figmento, bebé, párvulo, niño, alevín, joven, adulto, senior, maduro, anciano.

Las once partes del cuerpo y las emociones que residen en ellas:

1. Frente: Preocupación, paso del tiempo, exceso de intelectualidad.
2. Boca: Deseo, apetito, impulso vital instintivo.
3. Cuello: Desconfianza, sospecha, tensión.
4. Hombros: Tristeza, fatiga, desesperanza.
5. Pecho: Valentía, arrojo, sinceridad.
6. Ombligo: Sensación de responsabilidad, vértigo existencial.
7. Caderas: Sensualidad, deseo de verano.
8. Rabadilla: Rendición, huida, rabo entre las piernas.
9. Piernas: Determinación, voluntad.
10. Rodillas: Miedo, temor ante la vejez.
- ø. Pies: Alegría, regreso a la infancia.

The image shows two overlapping, hand-drawn ribbons. The top ribbon contains the text 'Usos, costumbres' and the bottom ribbon contains 'y tradiciones'. The ribbons have a wavy, flowing appearance with some shading to give them a three-dimensional look.

Usos, costumbres y tradiciones

Las enaguas de mujeres solteras deberán enseñarse por debajo del vestido; en caso de estar casada, no se deben enseñar bajo ningún concepto.

A la hora de ser cortejada, la mujer será la que tome la iniciativa. Cuando pase el caballero por su lado, deberá agarrarle de la mano y con voz muy baja, contarle un pequeño secreto. Luego él decidirá ante tal actitud.

Toda mujer en edad casadera, que va desde los onseis años hasta la ancianidad, deberá hacer alguna actividad cultural y para que el Ministerio de Espectáculos no la multe con contar un secreto en público, debe presentar una vez al año: Un libro, una obra de teatro o una exposición con al menos tres cuadros.

Las mujeres, si son de alta clase, deberán utilizar el mismo vestido toda la endemana, y solo deberán cambiárselo los fines de semana; en cambio se debe utilizar un perfume distinto cada día de la endemana, con un olor distinto.

Las clases sociales inferiores sí deberán cambiarse de vestido todos los días, pero no de perfume. Los hombres deberán vestir todos lo mismo, así luego no hay disputas acerca de quién es más guapo frente a quién. De ese modo todos son iguales y son vistos de esa guisa.

Todas las mujeres y hombres de todas las clases sociales deberán llevar un lunar de terciopelo durante los espectáculos y actos sociales.

En caso de que la persona con la que se va a hablar no lo tenga puesto es que no quiere conversación ninguna, si lo luce en la frente es que quiere ser besada por el interlocutor, en cambio si se pone al lado de la boca es que quiere que se le saque a bailar sin hablar.



Bestiario

Bulfa

Animal bovino cuya leche es muy apreciada en los pastos de alta montaña de Dritte. El queso y demás derivados lácteos de esta especie pueden parecer desagradables a la vista, e incluso al olfato, pero no es nada en comparación con su repugnante sabor. Son carísimos y muy apreciados en la aristocracia, y nadie aún se ha atrevido a preguntar por qué.

Évora

Serpiente de color negro y cabeza roja, suena como un reguero de pólvora ardiendo y es ligeramente más peligrosa que este.

Polla de aguasiesa

Pez emplumado y con pico, cuyos huevos son muy usados en la cocina. Suelen verse en granjas fluviales donde se les alimenta y cría con maíz. Tienen ese nombre por su comportamiento parecido al de las gallinas, y no por su obvia forma de pene.

Piescueso

Mamífero peludo de ocho patas, que en caso de verse atacado suelta un chorro de un líquido de olor desagradable. También usa mucho dicho ataque como método de cortejo, así que la gente suele huir de él porque cualquiera de las dos opciones es mala señal.

Fruelo

Pez negro y de textura cerosa, prácticamente incomedible, que, según las creencias populares, provoca impotencia a quien lo pesca por error.

Volondirina

Aves oscuras que se alimentan de los suspiros producidos por los amores difíciles, las pasiones no correspondidas y de cacahuetes.



Toromillo

Sus pequeñas flores anaranjadas calman el escozor causado por las ortigas, las picaduras de insectos o el abrazo de una persona ortiga demasiado cariñosa. Este pueblo es extremadamente cuidadoso con este arbusto, ya que si se descuidan e ingieren una mínima cantidad les resulta terriblemente venenoso.

Calimbrel

Planta que crece sin tierra, y que parece una más entre las piedras del río. Sin embargo, un buen día saca hojas y tallo y da como fruto otra pequeña piedrecilla. Los faýr se las comen y aseguran que tienen un sabor excelente, pero los pocos humanos que lo han intentado han sufrido terribles ardores estomacales y piedras en el riñón.

Pestañas de la ninfa

Flor de largos filamentos negros. Durante encenturias se empleó para fabricar pestañas postizas, hasta que se descubrió que ese uso causaba terribles legañas en la vejez.

Juga

Liquen acuático que produce unas perlas gelatinosas de color negruzco. Estas son utilizadas por los bataneros para teñir el cuero, pero si alguien se mancha los labios con ellas los tendrá negros para siempre.

Larma

Fruta tan jugosa que, cuando está madura, parece llorar.

Olmastra

Hierba de tallos muy altos, tanto como un niño de seis años, que tiene alas en lugar de pétalos. Estas alas se mueven sutilmente, sobre todo al atardecer. Son de un hermoso color translúcido y se utilizan en cosmética, molidas, para otorgar un brillo irisado a la tez.

Fróstula

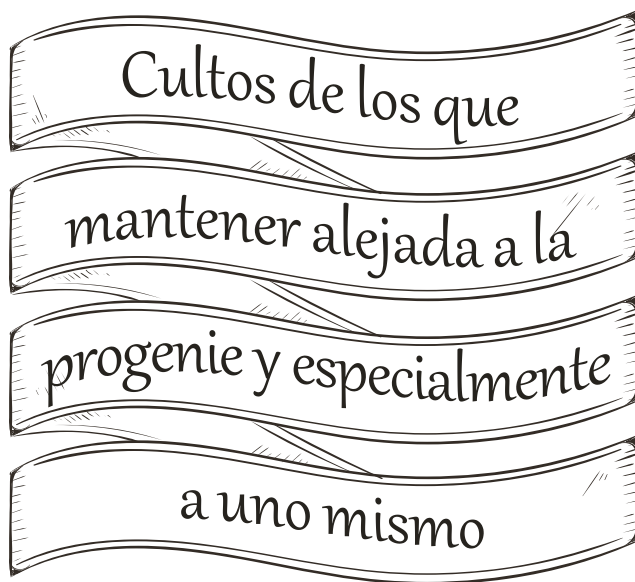
Flor silvestre que siempre parece estar congelada.

Poma de río

Manzanita de pequeño tamaño que brota de árboles que han arraigado en medio del curso de un arroyo. Son más frescas y jugosas que las pomas que han brotado de árbol seco, y sus semillas tienen forma de pececillo.

Uvarrota

Enredadera salvaje que da grandes racimos de flores de un rosado grisáceo. Estas se convierten en jugosos frutos translúcidos, con semillas de un rojo intenso.



Los matababras

El empeño en creerse un salvador es de las peores plagas que se pueden sufrir. Los matababras se creen bendecidos por el Bebé del Rocío, con el poder de revivir a los animales a una segunda existencia más vigorosa y feliz que la primera. Así que se han propuesto una idea noble, potenciar la agricultura de los pueblos por los que pasan. Por supuesto, toda cabra, vaca, perro o gallina que matan se queda tal y como la

dejan, bien muerta. Han agostado prósperas comunidades de granjeros y campesinos. Pero se van como llegan, entre risas y cánticos.



La gente de las ortigas es una de las especies más interesantes. A menudo colaboran con los humanos en tareas de jardinería. Se trata de un pueblo algo belicoso, pero sus batallas no suelen afectar a los humanos, aunque en ocasiones sí al ganado de estos. Son muy celosos de su intimidad y a veces hay gallinas bastante indiscretas que les revelan algún secreto a otros animales.

A pesar de que se mueven como animales o personas, ha quedado establecido por los especialistas que la gente de las ortigas es de origen vegetal. La prueba es que pasan las noches con sus leñosas piernas sumergidas en tierra húmeda hasta las rodillas.

Su parloteo no es comprensible para los humanos, con quienes se comunican a través de gestos. Sin embargo se sabe, a través de los estudios de la Gente Lechuza, que sí poseen un rudimentario lenguaje que consta de pocas palabras o conceptos: «más», «nunca», «arriba/cielo», «sed», «tierra/madre», «apagarse/dormir», «triste», «ven», etc.

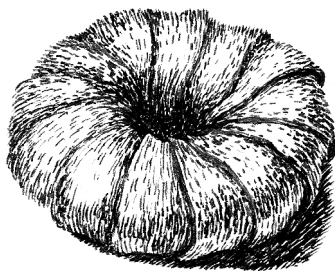
Sus gobernantes, sin embargo, son alimentados desde pequeños con semillas de borús y pueden aprender el idioma de los humanos y el de otras especies si se esfuerzan lo suficiente.



Manjares aristocráticos

Crosta de corazones crocantes

Plato exquisito especial para agasajar a la realeza o a la bruja de los ricos cuando visitan una casa noble. La tradición indica la necesidad de elaborarlo con corazones de pavo real si se tratara de agasajar a la familia real de Tertius, corazones de faisán si se presentase la familia real de Dritte y de flamenco para la de Kolmansien. Al ser visitados por una de las tres brujas, se usará cisne. Cuentan que cierto conde de Verdesvalles intentó escatimar en gastos presentando a los reyes de Tertius una crosta de corazones de pavo común o pollo, según diferentes versiones. El fino paladar de sus majestades lo delató y le supuso una pena de cárcel de por vida, siendo alimentado el resto de sus días con vísceras de animales inferiores como castigo.



Ingredientes:

- Doce corazones del ave apropiada
- Una cebolla
- Un vaso de vino tinto, moraga o endelvino
- Aceite de oliva
- Ajo molido
- Dos manzanas

- Un boniato grande
- Pasta filo
- Una cucharada de pimentón dulce, sal, pimienta, laurel

Preparación:

1. Limpiar los corazones, partarlos en mitades y ponerlos a macerar en el vino o licor con un pellizco de sal y pimienta. Mientras tanto, picar la cebolla y sofreír a fuego medio. Cuando la cebolla se dore, añadir los corazones con el vino, el ajo molido y una hoja de laurel. Remover unos cinco minutos. Añadir el pimentón dulce y dejar que se haga el guiso entre otros once y quince minutos, a fuego lento. Corregir la sal y pimienta. Reservar el relleno.
2. Precalentar el horno a temperatura baja (100°). Lavar y descorazonar las manzanas y partirlas en láminas finas con piel incluida. Calentar en el horno una hora. Después, dar la vuelta y dejar otra hora más. Reservar las manzanas deshidratadas.
3. Precalentar el horno caliente (200°). Lavar y pelar los boniatos y cortarlos en láminas muy finas, dejándolas en remojo unos 10 minutos para que suelten en almidón. Después, escurrir y secar las láminas. Pintar o pulverizar con aceite. Colocar 10 minutos en el horno, darles la vuelta y hornear 10 minutos más, hasta que estén crujientes, vigilando que no se quemem.
4. Poner de cuatro a ocho capas de pasta filo en la base, en forma de rosca. Repartir el relleno, escurriendo para eliminar el exceso de líquido. Colocar una capa de chips de manzana, otra de relleno, otra de boniato, una más de relleno y una última de pasta filo (tres o cuatro capas). Pintar con clara de huevo y hornear a temperatura media (150°) hasta que la pasta se dore.

Especiela

Estas galletas son las favoritas de los habitantes de Dritte. Para el paladar de algunos pobladores de Tertius quizá posean un sabor demasiado fuerte y especiado, pero todo es cuestión de acostumbrarse. Tienen la ventaja de conservarse durante mucho tiempo. Si sobran no

deben darse nunca de comer a los animales, que se vuelven demasiado activos, por decirlo conservando la elegancia.

Ingredientes:

- Una taza y media de harina
- Media taza de harina de almendras
- Una taza de panela o azúcar moreno
- Cuatro cucharadas de melaza
- Una taza de mantequilla templada
- Un huevo
- Media cucharadita de levadura
- Una cucharadita de canela rallada
- Media cucharadita de nuez moscada
- Media cucharadita de jengibre molido
- Dos clavos de olor en polvo
- Tres o cuatro semillas de cardamomo, solo la parte interior, pulverizadas
- Tres o cuatro golpes de pimienta
- Una pizca de sal

Preparación:

1. Amalgamar el azúcar con la melaza hasta que adquieran una consistencia húmeda y homogénea. Añadir la mantequilla y mezclar. Añadir luego el huevo y mezclar otra vez, hasta conseguir una pasta espesa.
2. Mezclar los demás ingredientes. Depositar la pasta en el centro de la mezcla seca e ir incorporando con los dedos hasta formar la masa. Se tarda un rato. Dejar enfriar.
3. Formar galletas con un cortador de rónbola, de medio dedo humano de grosor. Hornear unos siete minutos a 180°.

Crusquillas de la hermosa doncella

Antiguamente se preparaban las dondonetas cuando los nobles aristócratas iban a pedir la mano de sus enamoradas, y se trataba de un plato de obligada preparación como ofrenda para la futura suegra. Actual-

mente está de moda en las fiestas de los divorciados, y consiste en un exótico dulce manjar que cualquiera te puede regalar en un momento muy especial de la vida, en caso de que se lo pueda permitir.

Algunas de estas frutas son difíciles de encontrar en el reino de Tertius, pero siempre se puede acudir al mercado negro de los buhoneros que frecuentan otros reinos colindantes, o montar un invernadero.

Ingredientes:

- Dos pastillas de crocada blanca
- Leche condensada de burra
- Nata montada
- Frambuesas
- Fruta de la pasión
- Licor de bayas
- Especiela

Preparación:

Preparar las pipiolas de especiela machacadas como base para las dondonetas. Poner la crocada blanca al baño maría y, una vez deshecha, mezclar con la leche de burra condensada y la nata montada. Añadir un chorrillo de licor, y rellenar las pipiolas con el preparado. Adornar con las frambuesas y la fruta de la pasión, y enfriar durante un par de horas.



Tortilla blanca de clara y avena y lacillas de plátano

Por decreto real, en Dritte, el penúltimo añidía de Gemal, todos los súbditos están obligados a salir de picnic. Para ello es costumbre cocinar estas tortillas blancas de avena y unas sabrosas lacillas de plátano. Porque para las tortillas solo usaremos las claras y con las yemas prepararemos las lacillas.

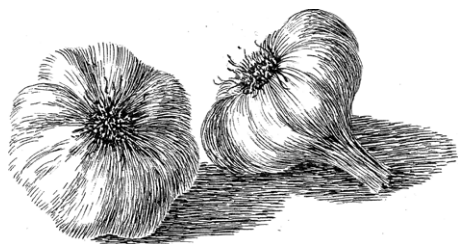
Las medidas son para una familia de seis miembros, con abundancia ya que siempre habrá algún primo gorrón que se sume al festejo con las manos en los bolsillos.

Ingredientes para las lacillas de plátano:

- Once huevos grandes
- Media oncenca de plátanos
- Medio vaso de azúcar
- Una ramita de canela
- Dos botellas de leche

Preparación:

Primero, pelamos los plátanos y, con un tenedor los machacamos hasta hacer una pasta. Reservamos. Ponemos la leche a calentar despacito, junto a la rama de canela. Separamos las yemas de las claras, que guardaremos para hacer la tortilla, y después de batirlas las mezclamos con la pasta de plátano y el azúcar. Antes de que la leche comience a hervir, vamos añadiéndole despacio esta mezcla, sin dejar de remover en ningún momento. Esperamos a que espese sin dejar de remover y cuando estén listas, a la tartera y a disfrutar del día de campo.



Ingredientes para la tortilla:

- Once huevos grandes
- Once cucharadas soperas de salvado de avena
- Once cucharaditas de requesón
- Medio vasito de aceite suave
- Once pizcas de sal
- Tres o cuatro pizcas de orégano
- Un diente de ajo picadito

Preparación:

Batimos a punto de nieve las claras que teníamos separadas y, con mucho cuidado, vamos añadiendo el salvado de avena, el requesón, la sal y el orégano. Ponemos una sartén grande al fuego, añadimos el aceite y picamos el ajo muy fino, hasta que se dore. Cuando esté doradito es el momento de echar todos los ingredientes que ya tenemos mezclados. Bajamos el fuego y dejamos que se haga despacio. Damos la vuelta y hacemos por el otro. Dejamos que se enfríe un poco antes de meterla en la tartera y listo.

Los Crespells del yayo

Este es un postre de lo más sencillo y económico, que los yayos les preparaban a sus nietos en las casas más humildes, a falta de poder comprarles chucherías y pasteles en las tiendas elegantes de precios desproporcionadamente caros.

Ingredientes:

- Hojas de borraja
- Harina
- Azúcar

Preparación:

1. Las borrajas se pueden ir a buscar al campo, y se recomienda llevar guantes porque tienen pinchos, ya que son las primas hermanas de los cardos. Escoger las hojas más grandes y tiernas de la borraja y lavarlas bien. El resto de la verdura se puede guardar para hervirla con patatas, o para hacerla en la sartén con harina y leche como plato principal.
2. Las hojas se pasan por una pasta de harina y agua (una especie de rebozado), y se fríen con aceite bien caliente. Al sacarlas de la sartén se pasan por azúcar y ya están listas para comer. Los paladares más dulces pueden echarle un chorrillo de miel. De este plato popular viene el dicho «Eres tonto o comes hojas», que los aristócratas del reino se dicen unos a otros, sin saber que las hojas son comestibles y, además, están buenísimas.

La refranera

Quien espera caer la fruta no ve la trufa.
De piñas que no han secado solo sale humo irritado.
Hembra sin tripa no rompe aguas.
El diente de partir nuez no lo necesita el juez.
Cría cuervos: te saldrá pico.
Al que ríe solo le responde el eco.
Si es tan tonto que se cuele, que se quede en la cazuela.





Mareal



Es el mes de los arroyos que empiezan a crecer y desbordarse, alimentando los ríos. Los árboles de hoja caduca empiezan a mostrar tímidamente los brotes verdes de sus hojas, e incluso de las primeras flores. Este mes los animales están más despiertos de lo habitual, y los erizos, ardillas, hurones y osos salen de su letargo para buscar alimento.

El primer verdía de Mareal se celebran los mercados de sal, en los que los diferentes tipos de esta sustancia, como la sal azul de Limani, la sal tostada de Kolmansien, o la sal carbónica de Zmaj, son subastados en grandes cantidades a comerciantes especializados que la repartirán después por todas las regiones del continente.

La Abuela Olas es hermosa y serena. Tiene torso de mujer, con una larga cabellera de espuma, pero las cinco patas de una estrella de mar en lugar de piernas. Se dice que las perlas son las lágrimas que vierte por los peces separados del mar.

Durante todo el mes de Mareal las poblaciones costeras realizan celebraciones dedicadas a su patrona. La tradición ordena no utilizar hilo para pagar, de modo que durante estas festividades son las lapas de roca las que se utilizan como dineros, dependiendo su valor del tamaño de estas.

Algunas de las tradiciones habituales son el dibujo de estrellas de mar, la construcción de farolillos de cinco puntas, los calderos de sopa de pescado que se hacen en la playa al anochecer y el vino salado servido en oricios.



Leyendas y otras cosas

Los once tipos de personas:

Según Borobia, una de las sabias de la antigüedad, las personas pueden dividirse según su manera de ser en once tipos, que son los siguientes:

1. Aquellos que se refugian en fantasías alegres porque no soportan la menor desgracia. Solo están preparados para la alegría. Harán las construcciones que sean necesarias en su cabeza antes de enfrentarse a un verdadero problema. Les gusta cocinar e invitar a mucha gente.
2. Aquellos que cultivan su propio drama, viven absortos en su mundo interior y se recrean en la negatividad. A menudo creen que el sufrimiento les hace mejores personas o mejores artistas, e incluso que es el motivo de que otros les quieran o les hagan caso. Les gusta disfrazarse.
3. Los muy hermosos, ya que la belleza acarrea su propia personalidad. Suelen fingir estar contentos, pero lo hacen para evitar que los demás les conozcan realmente. Son caprichosos y no desean que nadie sepa que algo les va mal. Su afición es la velocidad, que les recuerda lo rápido que pasa el tiempo, y el ejercicio del cuerpo.
4. Los que necesitan desesperadamente ser cuidados, ya que en su infancia no encontraron ese cariño. Suelen manifestar frialdad y distanciamiento, porque no hay nada que teman más que perder el amor de alguien, y prefieren no tenerlo a la posibilidad de que termine. Su afición son los juegos complicados.
5. Los ascéticos, estilistas, pensadores, filósofos y observadores de la naturaleza, que no necesitan más mundo que aquel que construyen en su cabeza. Sus aficiones son leer en silencio, admirar el vuelo de los pájaros y ver cómo caen los frutos de los árboles.
6. Los que necesitan cuidar. Normalmente se trata de mujeres. Les da igual de lo que tengan que hacerse cargo, y pueden ser hijos, animales o macetas, pero no comprenden la vida si no es haciéndose cargo de otros seres. Suelen entretenerse recomponiendo cosas quebradas.

7. Los odiadores, tan profundamente insatisfechos por dentro que solo encuentran un leve alivio en la expresión de pensamientos y palabras destructivos. No suelen tener otras aficiones.
8. Los que prefieren el poder al amor. Sienten una necesidad de control que solo queda satisfecha imponiendo sus deseos a una gran cantidad de gente. Suelen tener parejas que en realidad son trofeos, no compañeros. Sus aficiones son la caza o la domesticación de seres vivos.
9. Los que necesitan interpretar las casualidades, y creer a toda costa en un ser superior o en el destino, ya que en realidad temen profundamente tomar decisiones. Entre sus aficiones están la observación de las estrellas y de los posos del café, así como caminar sin pisar los límites entre las baldosas.
10. Los callados. Observan la personalidad de todos los demás y siempre se colocan a sí mismos en último lugar. Tienen pocas necesidades. Suelen tener como afición el coleccionismo de cosas pequeñas.
11. Los recolectores. Pasan la vida recogiendo pequeñas cosas para darles otro uso. Se sienten cómodos en la rutina y les gusta sembrar y cultivar, especialmente cuando no saben qué planta brotará de determinada maceta. Les dan miedo los grandes planes, las personas ambiciosas y los compromisos a largo plazo.



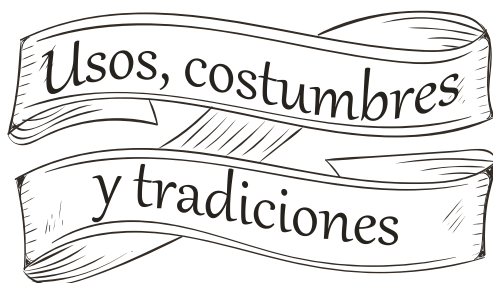
Tipos de agua:

El agua es la intermediaria entre el fuego y la tierra, la que evita que el uno calcine a la otra o que la otra extinga al uno. A veces se cansa de sus tejemanejes y se escabulle, provocando grandes catástrofes en Rón-dola.

1. Rocío: Se presenta solo en pequeñas cantidades, siempre sobre las superficies de las cosas. Es señal de buen augurio, se dice que el rocío está formado por las lágrimas que los dioses han dejado caer para bendecir a los seres vivos.

2. Lágrima: Es el agua fabricada en el interior de los seres vivos, aunque no todos las producen. Contienen parte de su esencia y les ayuda a purificarse. Se dice que si uno guarda sus propias lágrimas y las bebe a una edad adulta, se encuentra consigo mismo.
3. Niebla: Tiene bastante movilidad, aunque debe estar presente en gran cantidad para que sea apreciable. No suele ser bien recibida porque es muy juguetona y a veces le gusta colarse en las casas por la noche y empapar a los niños.
4. Aguapolen: También llamada «agua de la vida», el aguapolen hace germinar en las tierras adecuadas pequeñas plantas sin necesidad de semilla alguna. Tiene un sabor dulzón que encanta a los duendes y es revitalizante para todos los seres vivos.
5. Aguaseca: Está llena de impurezas, de tal manera que su contenido real de agua es muy poco. Puede hacerse pasar por aguapura en su aspecto, causando así graves enfermedades a los seres vivos que la beban.
6. Aguapura: Existe solo en los manantiales blancos, que muy pocos conocen. Es tan pura que solo los más virtuosos la pueden beber. Tiene poderes curativos.
7. Aguacielo: Es el agua que «llueve hacia arriba». Es un fenómeno poco frecuente, cuando sucede arrastra consigo todos los males de la tierra en la que se encuentre.
8. Enagua: Es corrosiva, puede disolver en cuestión de minutos a cualquier ser vivo que se sumerja en ella. Se dice que hay lagos de enagua en las profundidades de bosques oscuros, en los que se bañan los ínferos.
9. Aguarrasa: Agua enriquecida con restos vegetales y animales, que descansa normalmente en pequeños lagos subterráneos. Bañarse en ella confiere un grado extra de valentía; beberla, te puede llevar a la tumba.
10. Almagua: Espíritu del agua, que mora de una manera u otra en todos los tipos de agua. Es muy difícil aislarla, solo las sirenas conocen el secreto para hacerlo. Es muy difícil de percibir, pero quien entra en contacto con ella siente un repentino bienestar.
0. Aguabrava: Agua enfurecida que arrastra consigo todo lo que encuentra a su paso. Es peligrosa si no se conoce el encantamiento que la obliga a obedecer órdenes. Nadie sabe cómo se origina, pero sí que ha sido usada como arma en varias batallas. Se dice que los grogros tienen grandes reservas de aguabrava.

Los diferentes tipos de fuego, tierra y agua pueden coexistir en Rondola sin problema, dando lugar a hábitats muy diferenciados que favorecen o prohíben de facto la existencia de ciertas criaturas. Pero hay ☉ combinaciones especiales (fuego + tierra + agua) que dan lugar a lo que se conoce como los ☉ colores magistrales, que son unos colores especiales que tiñen el paisaje allí donde se dan e inducen profundos cambios en él y en sus habitantes.



El maquillaje debe ser impactante, se debe poner colorete para que cuando las mujeres se sonrojen o los hombres hayan bebido más de la cuenta, no se dé cuenta nadie; en cambio los labios se deben dejar sin pintar, por si alguien besa a quien no debe y no quiere ser descubierto.

Los peinados cuanto más altos mejor, y si la persona que está detrás en un espectáculo no ve, debe sentarse en el suelo delante de la persona que no le deja ver. Al finalizar el acto que se esté llevando a cabo, se sorteará una caja de cubiertos completos.

Para saludar se debe dar un salto si es entre un caballero y otro, pero si es entre una dama y un hombre se debe coger el perfume del día y echárselo en la muñeca. Entre dos mujeres el saludo consiste en contarse una receta de cocina y en quedar para comer al cabo de dos semanas.

Cuando se queda a comer, cenar o merendar, se debe llegar con once minutos de retraso puesto que ha podido surgir algún percance en la cocina. A la mañana siguiente de dar esa cena, se debe mandar un ramo de flores con una tarjeta diciendo lo que más ha gustado de la cena, comida o merienda, y también lo que menos.

Los regalos que se reciban no se deben abrir delante del comensal, se debe hacer nada más ellos salgan por la puerta y solo se deberán llevar si estos os caen bien; si es por compromiso, deberéis llevar vosotros los cubiertos y no llevar regalos.

Las tarjetas de presentación han de llevar impreso el escudo del reino, con la flor adecuada al día y un pequeño papel con el nombre de la persona. No pueden incluirse más datos, de acuerdo con las instrucciones del Ministerio de Protocolo y Diplomacia. Si alguien está interesado en conocer el motivo, que indague un poco.



Suruena

Mitad mujer, mitad anchoa. Son como diminutas versiones de las sirenas de las leyendas marítimas, que intentan atraer a los barcos con sus cantos, pero o está la mar muy en calma, o nadie oye sus diminutas voces.

Ulucuernas

Aves zancudas con dos falsos cuernos que en realidad son picos y cumplen una función sonora. Emiten un silbido característico al finalizar el invierno, de ahí el refrán «Si a la ulucuernas oyes cantar, pon tus faldas a remojar».

Noópodo

Un tipo de ciempiés que va generando pies nuevos cada vez. Su rastro es muy fácil y confuso de seguir.

Odenaide

Náyades que habitan masas de agua artificiales, como los depósitos de agua o grandes barricas de cerveza. Estas últimas son muy divertidas de ver, aunque muy impredecibles.

Coágula

Pequeña sanguijuela que se cree que es un charquito de sangre durante los primeros días de su vida, hasta que su cuerpo cobra forma.



Herbario

Rosa herida

Nace con los pétalos completamente blancos, pero con el paso de los días aparecen en ellos pequeñas hendiduras, que tienen el borde de color rojizo. Se dice que si los enamorados se pinchan juntos los dedos con sus espinas nunca discutirán por tonterías.

Gahama

Hermosa hierba de flores oscuras en invierno y claras en verano. Los ciervos utilizan sus hojas para limpiarse los dientes.

Bayas de fuegodentro

Son de tamaño pequeño, muy densas y duras, y de un intenso y brillante color rojo. Cuando se muelen, sus semillas desprenden calor.

Malvaja

Hierba silvestre que solo brota en las grietas entre las rocas. No se puede cultivar, siempre es ella la que escoge el lugar en el que propagarse. El envés de las hojas está cubierto de un polvillo que tiene un característico color morado intenso. El polvo seco mantiene el color durante años, no es tóxico, y por lo tanto se utiliza con frecuencia en cosmética.

Cúsima

Planta acuática de grandes hojas viscosas de color violeta. Hay que recogerlas con cuidado de no sacarlas nunca del agua, puesto que si se secan pierden sus propiedades. El agua en el que se ha dejado una de estas hojas en remojo durante toda la noche sirve para hacer crecer el cabello y las uñas.

Laucrilla

Hierba alargada y de hojas que parecen agujas, y que cuando se secan pueden ser utilizadas como tales. Los pétalos de la flor son de un ama-

rillo intenso, las semillas de un anaranjado casi bermellón, y las raíces rojas; estas tres partes de la planta pueden utilizarse para hacer tinturas juntas y por separado. Es una planta curativa para los grogros, pero a los troles les causa tremendos ataques de risa que pueden resultar mortales.

Espiñuela

Flor que crece sin tallo, con la cabeza a ras de suelo, y parece una bola de espinas. Sus pétalos leñosos son de un precioso color azul que se utiliza para hacer tintas y pigmentos. En tiempos antiguos, era muy apreciada en brujería, siendo utilizada para realizar un filtro de repulsión.

Bulaga

Sus grandes pétalos azules, después de secos, pueden hidratarse de nuevo y recuperan la tersura. Se utilizan para tratamientos de belleza y mascarillas hidratantes.

Filidra

Las flores blancas de la filidra, una vez recogidas, se convierten en rocío si se deja de mirarlas aunque sea por un instante.

Diendelión

Flor blanca con forma de colmillos que hace rugir a los animales que la comen.



Cultos de los que
mantener alejada a la
progenie y especialmente
a uno mismo

Los escamosos

Si hay un bufón entre las sectas de los Descarriados, estos serían sin duda los seguidores de la Abuela Olas. Su obsesión, desde que la epifanía divina los invade, es ser un pez. Esto implica la elaboración de complejos trajes escamosos, un cambio severo de dieta alimenticia y la convicción de poder respirar bajo el agua. Ver su intento de desove río arriba suele ser fuente habitual de carcajadas; siempre bajo la sombra del temor de que la abuela marina se enfade. Su peligrosidad varía según el alma de la criatura acuática que los haya invadido. Los hay que flotan con los brazos y las piernas separados cual estrellas de mar en vida. Y los hay que se crean mandíbulas de tiburón y esperan a cualquier despistado en mar abierto.



La capital del reino de Tertius es la ciudad de Tertius. La dinastía que gobierna en Tertius es la casa de Raigna. Los reyes de Tertius son Regina y Krol.

La mayor riqueza de nuestro país es su clima benigno, su tierra fértil y próspera. Es un lugar avanzado tecnológicamente. La religión oficial es la de la Cifra Santa, el once. El rito al que la gente asiste una vez cada mes consiste en recordar la magnificencia y perfección del número once. Esta creencia en los números es una tendencia avanzada y progresista, que impulsa el orden y la técnica.

El escudo real de la casa de Raigna, que lleva treinta y tres generaciones reinando en Tertius, es de la siguiente manera: un dragón de tres cabezas somete con una de ellas, visiblemente más grande y fogosa, a las otras dos. Esta imagen se sobrepone a los colores de Tertius: el gris de la niebla y el dorado de la miel. Todo el escudo está bordeado de eslabones, y debajo, en una filacteria, decorada también con cadenas, se lee el lema del reino: «Los secretos son secretos por algo».

El vecino reino de Dritte tiene su montañosa capital en Dritteburgo. Se trata de un lugar boscoso, entre la Selva Negra y Suiza. Dritte tiene grandes bosques y minas de piedras preciosas. Es una región más anticuada, de población supersticiosa que venera a las brujas, a pesar de que allí están prohibidas. La flor nacional es en ende-lweiss. Sus mayores fuentes de riqueza son la caza, el encurtido de pieles y los relojes de cuco.

Los actuales reyes de Dritte son Queenessa y Rex, pertenecientes a la familia Bruma. Su escudo muestra una poblada cornamenta de cérvido sobre un campo verde esmeralda.

Kolmansien es una tierra impenetrable, llena de volcanes, pantanos y acantilados peligrosos, donde la magia parece ser más abundante que en los dos otros países del continente, y las criaturas no humanas campan a sus anchas. Como contrapartida, la escasez de

viandas y recursos presta ciertas características a su cocina. De ahí procede la expresión popular: «Tienes menos cosas que una cocinera de Kolmansien». Sus habitantes creen en la religión antigua de los once dioses.

En Kolmansien gobierna la dinastía Kral, personificada en sus monarcas Kralize y Errege. El escudo muestra las efigies de los once dioses sobre campo ocre.



Flores fritas a la manera de Tertius

Es un dulce muy socorrido para todo tipo de celebraciones. En las bodas no falta la aleluya frita; en los nacimientos, algarabía; en los ritos de paso a la juventud, boca de dragón; los enamorados comparten ramilletes de saúco o sauquillo, y en los entierros, como no podía ser de otro modo, malvas. El mal uso que se ha hecho a veces de este dulce (flores somníferas, venenosas, afrodisíacas...) ha popularizado la expresión «¡Y una flor frita!», con el sentido de «eso no me lo trago».

En Tertius las flores fritas se entregan en cucuruchos que llevan escrito un poema.

Ingredientes:

- Media taza de leche
- Tres cucharadas de harina
- Un huevo de gallina
- Dos cucharadas de azúcar
- Ralladura de limón o de naranja
- Flores: dependiendo de su tamaño, ocho o diez ramilletes de flores como las del saúco o la falsa acacia (ambos, especialmente deliciosos), o flores grandes como el pensamiento o la de la calabaza
- Aceite para freír

Preparación:

Mezclar el azúcar con el huevo, la leche y la harina hasta que la masa no tenga grumos. Al final, si es necesario, añadimos la ralladura de limón. Una vez lavadas y escurridas las flores con mucho cuidado, las rebozamos en el preparado y las freímos en aceite muy caliente. ¡Harán las delicias de toda celebración!

Flores fritas a la manera de Dritte

Este plato se prepara para despedir la primavera y dar la bienvenida al verano en las zonas de cosecha. Se toma como postre una semana entera durante las fiestas del solsticio de estío. Se dice que su ingesta protege de los males producidos por el sol un año entero y que al que no lo come «la cabeza se le calienta y ya no responde al aliento de mujer».

Ingredientes:

- Un ramo de amapolas
- Un ramo de heliotropos
- Un ramo de nomeolvides
- Un ramo de pensamientos
- Una taza de harina de trigo rubio
- Un huevo
- Un dedal de esencia de azahar
- Dos cáscaras de nuez de azúcar mezcladas con canela

Preparación:

Se deja pasar la noche a las flores recién cortadas en un huevo batido y mezclado con la esencia de azahar. Es de señalar que las flores de pensamiento, nomeolvides y heliotropo han de estar enteras, y que sin embargo la única parte útil de la amapola es el pétalo y la semilla. Con las primeras luces del alba se verterá en un bol con la harina tamizada y se amasará hasta tener una masa uniforme en la que destacarán los colores de las flores. Al lograr la textura adecuada, se modelará la masa en forma de rosco y se irán friendo en aceite muy caliente. Espolvorear con azúcar mezclado con canela y servir.

Dondolonas de manjar blanco y limón

Un clásico de las comidas campestres en los jardines de palacio. Este exquisito plato, cocinado con cisne escaldado en el único géiser del reino de Tertius, es una de las mayores delicias que dicen que pueden experimentarse en el mundo de los vivos. Eso sí, hay que tener en cuenta que su preparación puede tardar más de tres horas, de las que gran parte es tiempo de espera.

Ingredientes:

- Media pechuga de cisne escaldado. Como sustituto, algunos han usado carne de pollo hervida y dicen que la diferencia es mínima, pero ¿daremos crédito a esos profanadores?
- Dos tazas de harina de cisne, que puede ser sustituida por harina de trigo
- Una cucharadita de sal
- Media taza de caldo de cisne... o de pollo
- Media taza de leche de almendras
- Dos cucharadas de azúcar moreno
- Ocho gramos de levadura fresca
- Aceite para untar un cuenco
- Una cucharadita de bicarbonato
- Una clara de huevo
- La ralladura de un limón

Preparación:

1. Para hacer la masa, mezclamos en un cuenco grande la harina con la cucharadita de sal. En un vaso aparte, ponemos el caldo de cisne con la leche de almendras, ambos templados, el azúcar y la levadura fresca. Lo dejamos reposar cinco minutos y lo añadimos al cuenco de harina. Amasamos el resultado lo que se tarda en cantar diez veces la siguiente giraneta:

Giranela

*Con la punta y el tacón,
bailo entre los girasoles.*

*Con la punta y el tacón,
no te quites la casaca,*

*con la punta y el tacón,
que me sacas los colores.*

*Con la punta y el tacón,
bailo entre los girasoles.*



2. Al terminar, dejamos la masa tapada con un trapo durante una hora en un cuenco ligeramente untado con aceite.
3. Una vez pasada la hora, dividimos la masa en ocho partes iguales, formamos bolas con ellas, las tapamos de nuevo con un trapo y las perdemos de vista durante media hora más.
4. Entre tanto, herviremos el pollo o escaldaremos el cisne en el géiser y lo desmigaremos con la ayuda de dos tenedores. Una vez desmigado, estando ya la masa «sosegada», extenderemos cada trozo de masa formando superficies del tamaño de una mano. Colocaremos encima de cada una un montoncito de cisne y las cerraremos bien por arriba para que no se abran. De nuevo tendrán forma de bola. Les daremos la vuelta y las aplastaremos un poco, para que queden ya con aspecto de dondolonas sin agujero.
5. Llenamos una olla hasta la mitad de agua hirviendo y añadimos una cucharadita de bicarbonato de soda. En esa preparación iremos metiendo las bolas de una en una o de dos en dos, durante dos minutos cada una, dándoles la vuelta al minuto para que los dos lados queden homogéneos.

6. Las vamos depositando encima del papel para hornear, en la bandeja que meteremos en el horno. Pero antes, llega el gran momento de convertirlas en dondolonas. Para eso, debemos meter un dedo en harina y, con ese dedo y solo ese, hacemos un buen agujero en cada bola, cuidando de que la masa no se abra demasiado por dentro y escape el cisne.
7. Barnizamos cada una con clara de huevo y las espolvoreamos con ralladura de limón. Estarán en el horno a 180° hasta que estén doradas: más o menos 20 minutos.
8. Las dejaremos enfriar en una rejilla, cantándoles tres veces la giranela. Esto es fundamental para que el encanto bucólico-pastoril de las dondolonas se produzca en todo su esplendor.



Pastelone de pasta con atún

Esta receta es para amantes de los sabores intensos. Lo más importante son las aceitunas, que tienen que ser potentes, por lo que se recomienda utilizar las que vienen de Limani, en el reino de Kolmansien. Esta receta es típica de esa ciudad costera.

Ingredientes:

- Un puñado de aceitunas negras deshuesadas
- Una escaloña
- Un ramillete de cebollino
- Dos puñados de pan rallado
- Un diente de ajo
- Un poquito de guindilla si gusta el picante
- Un vasito de vino blanco
- Aceite de oliva
- Un trozo de atún
- Tres raciones de pasta
- La sal necesaria

Preparación:

1. En un recipiente hondo se mezclan las aceitunas, la escaloña y el cebollino cortados a trocitos con un vasito de aceite, se deja reposar.
2. Se pone a hervir la pasta tres minutos menos de lo que indique el paquete, mientras tanto, se tuesta el pan rallado con un hilo de aceite de oliva y se retira.
3. Se dora el diente de ajo y la guindilla, en el caso de preferir el sabor picante, y se añade el vino dejando que se consuma el alcohol, y se añade al recipiente con los primeros ingredientes.
4. Una vez hervida la pasta se le añade la lata de atún, el contenido del recipiente y por último el pan rallado tostado.
5. En un molde en forma de timbal previamente aceitado y espolvoreado de pan rallado, se dispone todo lo anterior cubriéndolo con una capa de pan rallado y unos hilos de aceite de oliva hasta que se dore.

Tartelo de boquerones

Esta receta, también de la región de Limani, se puede tener preparada de un día para otro. Es la preferida de los pescadores y de los marenos para largas travesías.

Ingredientes:

- Quaranta hojas de acelgas pequeñas cocidas al dente y escurridas
- Aceite de oliva
- Trinta boquerones, según el tamaño
- Un diente de ajo machacado
- Pan rallado, el necesario
- Mejorana fresca
- Dos huevos
- La sal necesaria
- Pimienta

Preparación:

Se engrasa y espolvorea con pan rallado un recipiente rúndolo, se extiende una capa de acelgas. A continuación se unta con una capa de la mezcla de los huevos, el ajo, la mejorana, aceite de oliva y la pimienta.

Se espolvorea pan rallado. Se disponen encima los boquerones previamente lavados, escurridos y sin espinas, en forma de los radios de una rueda. Sobre estos, se extiende otra capa de acelgas y así hasta que queden encima los últimos boquerones. Se espolvorea una capa de pan rallado y se hornea hasta que se dore.

Vino de rosas

Típico de los fáyr, que presumen de tener las mejores recetas, esta bebida es popular entre muchas otras especies. Eso sí, a la hora de cosechar las flores hay que tener cuidado para no esquilmar un campo que pertenezca a los invisibles nofaýr, porque a nadie le conviene granjearse la enemistad de estos seres. Sus prados se reconocen porque en ellos no se oye el canto de ningún pájaro, ni siquiera en primavera.

Ingredientes:

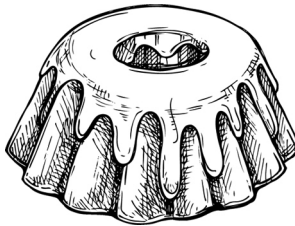
- Once tazas de pétalos frescos de rosas o violetas
- Otras once tazas de pétalos frescos una semana más tarde
- Otras once tazas de pétalos frescos una semana más tarde
- Un barril pequeño de vino blanco
- Miel de azahar

Preparación:

1. Quitar la parte blanca de once tazas de pétalos, y dejar macerar estos durante siete días y siete noches en el vino blanco.
2. Sacar los pétalos, escurrirlos bien sobre el vino para que no se desperdicie, y repetir la operación con pétalos nuevos, otras once tazas, durante otros siete días.
3. Hacer lo mismo una tercera vez. Sacar los pétalos y filtrar bien el vino. Anadir miel al gusto.

La refranera

Dragón que canta, algo tuvo en la garganta.
Quien le sonrío al espejo recupera su gracejo.
En casa con dos puertas entran moscas.
La segunda mandarina nunca sabe igual de rica.
No quieras miel si no hablas abeja.
Grande o pequeña ocasión: siempre queso o requesón.
Más vale luna fresca que sol en botella.
Maestro callado, alumno espabilado.





Plulio



Este es el mes en el que las nubes dejan caer sus bendiciones, tiñendo la hierba de su verde más brillante y volviendo esponjosa la tierra. Es la época preferida de las lombrices, las babosas y las ranas de terreno seco.

El segundo purpúreo de Plulio las familias y los grupos de amigos suben al monte a recoger setas. Antes de comerlas, someten a votación cuáles de ellas creen que son venenosas.

El tercer magedía de este mes, se celebra en la frontera entre Tertius y Kolmansien la gran caracolada. Los habitantes de Kolmansien ofrecen a sus vecinos todo tipo de recetas y conservas de caracoles, allí tan abundantes, a cambio de otros alimentos, que en su reino escasean.

La Señora de la Lluvia es extremadamente hermosa, y tiene la piel oscura. Una gran cascada de cabello negro-azulado se derrama por su espalda. Tiene una mano cerrada, en la que guarda las tormentas, y otra abierta. Sus atributos son una rama ennegrecida por el rayo y un caracol verde.



Leyendas y otras cosas

Balada de la señora de la lluvia y el señor del viento

Fue en la noche de todas las noches.

Las sombras se habían extendido por valles y montañas, por mares y ríos, por los reinos del Este y del Oeste. Los hombres rezaban al Abuelo Fuego. Esos mismos hombres que se organizaban en grupos para perseguir a otro hombre que se hubiese separado de su grupo, atacaban, desollaban y devoraban a cualquiera que atraparan. La carne cruda era el único alimento que les quedaba porque la lluvia no cesaba y entraba en las casas, y deshacía las rocas más grandes, e inundaba cualquier trozo de tierra seca. Preferían a las mujeres y a los niños. A las primeras, por ser fáciles de atrapar; a los segundos, por la carne tierna y fresca.

Los ojos habían sido consumidos por la oscuridad y, en su lugar, solo había dos cuencas vacías. Y se guiaban por los sonidos y el olfato. Era el tiempo del hombre-alimaña. Algunos habían perdido la capacidad de mantenerse en pie y se movían arrastrando el reverso de las manos por el fango. La columna vertebral, quebrada en dos, se doblaba como queriendo devorar la tierra encharcada.

Sobre la tierra la Señora de la Lluvia abría su mano cerrada para derramar tormentas que limpiaran el mundo del semen de tanto hombre sin alma. El odio que sentía por los machos venía del tiempo en que el Señor del Viento prefirió surcar los cielos, dejándola rota de dolor y quebrantado su ánimo y su fe.

Aquel día la Señora de la Lluvia paseaba por un bosque frondoso, donde la armonía reinaba entre todos los habitantes. La tierra daba comida con la que los animales se alimentaban, el ser humano era abastecido por la tierra con sus frutos y aquellos mismo animales. Ninguna tribu cazaba más de lo que necesitaba y la paz entre ellas era un *statu quo* inquebrantable.

La Señora de la Lluvia oyó una flauta más allá de los sauces gigantes. El sonido la arrastró como se arrastran los amantes hasta encontrar el sexo despierto y la saliva del otro. Acompañada por su caracol verde, la Señora de la Lluvia encaminó sus pasos hacia aquel claro del bosque del que provenía la música. Se asomó por entre un lecho de narcisos y vio ondear la cabellera larga y espesa de un hombre que permanecía de espaldas.

Le oyó tocar largo tiempo mientras observaba su mano de seis dedos y su brazo fibroso sostener aquella peculiar flauta. Absorta estaba cuando un zorro se acercó hasta ella. Olisqueó sus pies desnudos y el caracol verde que permanecía a la orilla de su largo vestido. La Señora de la Lluvia llevaba una mano cerrada, donde guardaba las tormentas, y la otra abierta. El zorro lamió esta y el hombre dejó de tocar. Volvió su torso perfecto y sonrió con aquellos ojos llenos de curiosidad y astucia y se dirigió a la Señora de la Lluvia.

—Pues permanecéis en silencio mientras suena mi flauta, debo pensar que he encontrado hermosos oídos para mi humilde melodía.

Ella dio un respingo, pero se sobrepuso rápidamente.

—Vuestra melodía es hermosa como lo es el cielo y el sol y este bosque en el que nos encontramos —respondió, bajando la mirada.

Él le tendió la mano y ella observó sus seis dedos finos, delicados. La llevó hasta el tronco caído donde estaba sentado mientras tocaba y comenzó de nuevo.



Así pasaron los meses de verano. Él tan solo se escapaba en alguna ocasión para aligerar el calor de la brisa con un poco de viento frío. Ella le esperaba siempre desnuda junto al lecho de narcisos. El Señor de los Vientos apretaba los pechos de la Señora de la Lluvia, la agarraba por las caderas y ella le tumbaba con la fuerza de las tormentas y

cabalgaba sobre él. Solo en el clímax abría mínimamente la mano que siempre llevaba cerrada y la hierba tierna se mojaba con el rocío que escapaba de entre sus dedos.

Fue llegando el otoño y el Señor de los vientos sabía que, luego, llegaría el invierno. Así que aquella mañana se acercó a ella y le dijo:

–Hay barcos a la deriva que esperan que sople para llevarlos a puerto.

–Déjales que remen hasta que encuentren tierra firme –decía ella.

–Marineros y mujeres han muerto esperando mi llegada. En la otra parte del mundo, los hombres pasan hambre, necesitan que llueva. Te necesitan.

–Ni la mitad de lo que yo puedo necesitarte a ti.

–Sabes que somos incompatibles, que mientras yo soplo te desplazo hacia otros lugares. No tenemos más remedio que separarnos.

Ella abrió la mano cerrada y el relámpago restalló frente a los ojos del Señor de los Vientos. Él la miró perplejo sin entender aquel ataque.

–Anhelas a otras mujeres y quieres abandonarme.

Él se dio la vuelta y desapareció entre los sauces, levantando a su paso pequeños remolinos de viento.

Durante diez jornadas solo se oyó en la calma incierta del bosque la dulce voz de la Señora de la Lluvia cantar mientras lloraba:

*Cuando pienso que te fuiste,
negra sombra que me asombras,
a pies de mi cabezales
vuelves y de mí te mofas.
Cuando imagino tu ausencia
en el mismo sol te muestras,
y eres estrella que brilla,
y eres el viento que rueda.
Si cantan, tú eres quien canta,
si lloran, tú eres quien llora,
eres murmullo del río
y eres la noche, y la aurora.
En todo estás y eres todo,
por mí y en mí misma moras,
no me abandonarás nunca,
sombra que siempre me asombras.*

Y fueron diez días de llantos, canción y silencio. Y fueron los últimos días en los que el sol brilló sobre la tierra.

El undécimo día un hombre se acercó a la Señora de la Lluvia y le suplicó agua para la tierra. Ella lo miró con el desprecio de quien no valora otra vida que la suya y le fulminó con un rayo.

Y se alzó sobre el mundo y su sombra cayó sobre todos los rincones de la tierra por valles y montañas, por mares y ríos, por los reinos del Este y del Oeste. El Norte y el Sur parecían el mismo. Fueron arrastrados el sol y el viento. Y fue entonces cuando comenzó la noche de todas las noches.



Los once tipos de nubes:

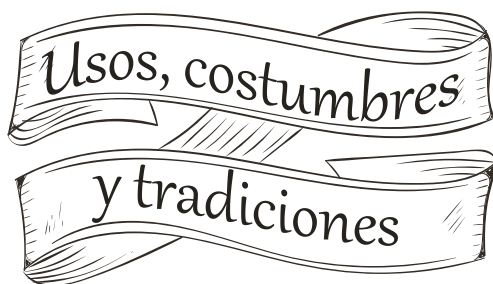
Las imperceptibles, las hiladas, las escarchadas, las aserradas, las que tienen forma de animal, las que ocultan otra nube, las lluviosas, las rotundas, las tempestuosas, las que parecen un rostro.

Los once tipos de gotas:

Rocío, lágrimas, niebla, aguapolen, aguaseca, aguapura, aguacielo, enagua, aguarrasa, almagua, aguabrava.

Los once colores del arcocielo son el magenta, el carmín, el berme llón, el anaranjado, el amarillo, el verde, el viridiana, el celeste, el azul, el añil y el púrpura.

A su vez los once colores del arcocielo están emparejados con las siguientes flores, cuyos pétalos tienen el mismo matiz: la ruborosa, la amapola, el hibisco, el toromillo, la laucrilla, el diendelión, el heléboro, la espiñuela, la lihila, la pioleta, la malvaja.



Usos, costumbres
y tradiciones

En la universidad solo entrarán los mejores en las carreras con opción a puestos funcionariales de nivel superior, incluyendo la jardinería, insectología, animalología, floresgía y minuelología, expertos en danza.

Quien supere su carrera sin problemas, podrá elegir una asignatura de reinos extranjeros como compensación a su buen trabajo.

La carrera durará tres años y desde el primer año, mientras se reciben clases teóricas, estas se aplicarán a la práctica.

Carreras importantes:

Los médicos, curanderos, abogados y demás carreras más importantes del reino serán pasadas de padres a hijos, serán transmitidas mediante un diario en donde estarán anotados dos tercios de lo que tienen que saber; el tercio restante será lo que los mayores de onseis años anoten de sus experiencias para la siguiente persona de la familia.

En caso de que el hijo o hija no quiera continuar con la profesión será castigado, se le enviará con el empleo que más odie.



Bestiario

Graviolas

Aves palmípedas cuyo graznido cambia con la edad. Muchos comerciantes cazan un bebé, una joven, una adulta y una vieja y las entrenan para cantar en cuartetos corales.

Macramé

Lombriz que tiene tanto frío que se empeña en retorcerse sobre sí misma para darse calor. En caso de frío extremo puede encogerse tanto que combustiona, consiguiendo calentarse mucho durante un corto periodo de tiempo.

Sorzal

Puercoespín muy parecido a un arbusto con pinchos que se mueve lentamente por los bosques. Se alimenta de pequeños animalillos que se guardan en su interior protegiéndose del frío. Su apareamiento es realmente muy complejo y peligroso.

Talimaño

Conejo de afilados colmillos y enorme tamaño capaz de saltar de árbol en árbol, muchas veces derribándolo en su avance bajo su peso.

Asa

Animal del tamaño de un oso, fuerza de un oso, y aspecto parecido al de un oso. Es peligroso confundirlo con dicho animal, porque les cabrea muchísimo, y no es buena idea cabrear algo del tamaño y fuerza de un oso.

Badulaque

Roedor de aspecto similar al de la ardilla que se dedica a intercambiar objetos con cualquier animal que se deje. No tiene cola, según las fábulas por que la vendió a cambio de una oreja. Tiene tres orejas.



Duermezorzales

Arbolillo de pequeño tamaño, que solo florece un año de cada dos y solo da fruto la mitad de las veces que florece. Sus pequeñas manzanitas negras son capaces de adormecer instantáneamente a cualquier ave.

Guisante del Abuelo Fuego

Guisantes de pequeño tamaño y color rojo, muy picantes. En raras ocasiones aparece en la vaina uno de color amarillo, que resulta muy curativo de las afecciones respiratorias.

Helesía

Flor que cura cualquier enfermedad. Se dice que solo brotaba en el lecho de muerte de los druidas más sabios.

Alazaga

Hierba que da un diminuto fruto comestible por los animales siempre después de que el último fruto de los alrededores se haya marchitado.

Mayugo

Planta de hojas alargadas y fibrosas, muy resistentes, de color verdoso. Algunas especies las utilizan para fabricar papel o para construir sus nidos. Sus raíces, en infusión, alivian mucho las almorranas.

Mirlimón

Arbusto que produce numerosas flores de un amarillo pálido, muy perfumadas. Se dice que dan buena suerte en los bautizos.

Rodozulina

Baya de color azul intenso y forma redondeada, jugosa y verde por dentro. La favorita de los nofaýr.

Nefalis

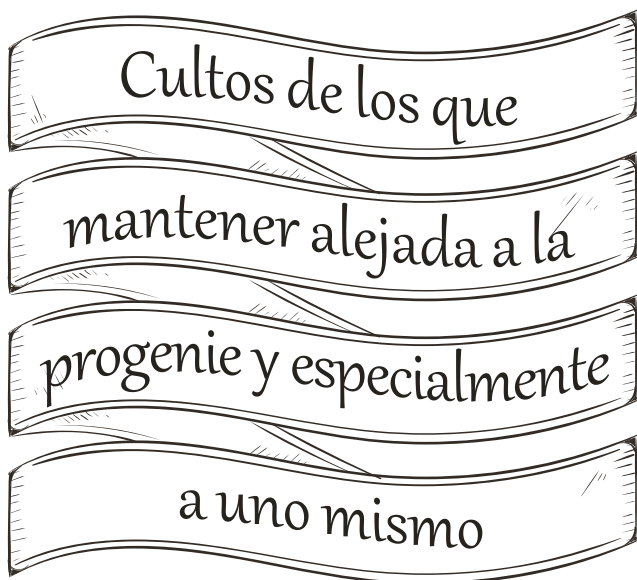
Flor de tallo alargado y especialmente ancho, al cortarlo se observa una sustancia espesa de color anaranjado. La leche de nefalis se utiliza como pegamento y como espesante en repostería. La flor, que durante mucho tiempo fue desechada, se ha revelado como un excelente tónico ocular.

Pomaluisa

Flores silvestres de un color verde pálido, con pétalos esponjosos. Tras florecer, cada uno de los tallos produce un único y pequeño fruto, parecido a una manzana.

Rojafior

Flor rosada que se convierte en un fruto carmesí con una única semilla en su interior. Esta semilla engaña a la vista, pues parece un fruto. La infusión de las hojas se utiliza para calmar los nervios en caso de euforia o alegría excesiva.



Los fulminados

A lo mejor, son un bonito espectáculo de fuegos artificiales. A lo peor, un montón de hollín que limpiar por la mañana. Los fulminados son una amalgama extraña de gente de todos los rincones, edades y clase social de Róndola. Viven en grandes e itinerantes comunas que buscan una sola cosa: cazar la Gran Tormenta. Para lograrlo, se pasan la vida persiguiendo los fenómenos meteorológicos más salvajes, los festines de poder de su venerada diosa, la Señora de la Lluvia. Cuando una gorda se avecina, y hay tiempo para prepararse, se afanan en una impresionante obra de ingeniería. Un atraerayos, un enorme minarete elevado sobre la colina o montaña más alta de las inmediaciones hecho enteramente de hierro. La idea es freírse en honor a su deidad cuando mil y un rayos caigan sobre la construcción durante la tormenta. La leyenda detrás de esa triste realidad es que alguno de ellos ha de probar

ser el elegido sobreviviendo a los indomables relámpagos. Se suelen considerar un entretenimiento inofensivo porque durante la construcción se cuidan muy mucho de eliminar cualquier posible vía para que el fuego se extienda alrededor de su emplazamiento elegido. Talan, aran y rellenan con grava su colina para que nadie más experimente su glorioso destino.



El útil gremio de reparadores

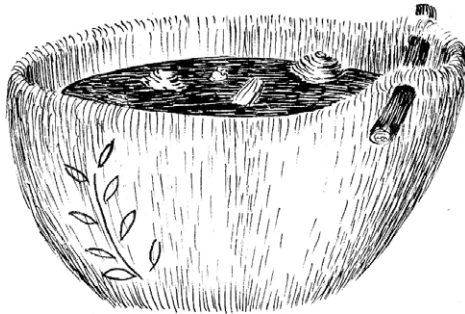
Para dedicarse a la reparación de objetos rotos o inservibles hace falta un talento que no es fácil de adquirir. Los artesanos solo empiezan a realizar esta labor después de haber sido aprendices durante al menos una endécada. Según su filosofía, nadie puede reparar bien una sola cosa si no sabe repararlas todas, de manera que todos los artesanos deben dominar las once disciplinas de reparación: la reparación de cristal y vidrieras, la de barros cocidos, la de objetos de madera, la de mecanismos de relojería, la de cepos y trampas, la de huesos tallados, el remache de utensilios de metal, el remiendo de cuero, el arreglo de abanicos y parasoles, el recambio de piezas perdidas de juegos y juguetes, y la sanación de muñecos.



Manjares aristocráticos

Sopa de lágrimas de nuestra señora de la lluvia

Plato feérico ancestral, se caracteriza por su liviandad y sabor sutil. Se prepara en primavera, para despedir los rigores del invierno y saludar a la estación de lluvias. No debe ser bebido por seres no sobrenaturales sin haber pasado antes por un adecuado ritual de purificación. Según se cuenta, su ingesta inapropiada puede provocar llantos incontrolables hasta el punto de que cierto duque de Dritte inundó sus tierras tras beber accidentalmente un dedal de sopa de lágrimas.



Ingredientes:

- Agua de lluvia de la primera lluvia tras el equinoccio de primavera, macerada a la luz de las once lunas rónodas del año siguiente
- La primera primula, la primera rosa, la primera flor de calabaza y la primera flor de hibisco del año, desecadas y conservadas
- Polvo de sueño de dragón nacido ese año
- Tres lágrimas de ninfa del bosque
- Raíz de mandrágora
- Aceite de rosas
- Sidra de manzanas de oro

Preparación:

1. Macerar las flores en un vaso de sidra onzuna horas antes de preparar la sopa.
2. Cortar la raíz de mandrágora en tiras finas y sofreír en el aceite de rosas unos minutos. Cuando la mandrágora esté tierna, agregar la sidra con los pétalos y dejar a fuego medio hasta hacerlo hervir. Añadir una jarra de agua de lluvia y dejar a fuego medio hasta que hierva. Añadir las lágrimas de ninfa y el polvo de sueños de dragón hasta condimentar al gusto. Dejar hervir a fuego lento media hora más.

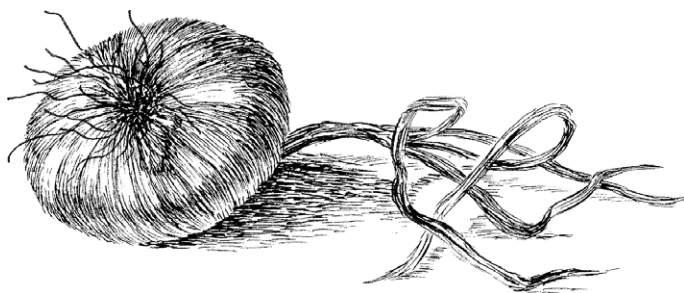
Suprema de sapo con ortigas caramelizadas

Es recomendable utilizar sapo de granja y no el salvaje, que se caracteriza por una carne más fibrosa y dura al paladar. Para esta receta se utilizará el sapo de los Estanques Silenciosos de Kolmansien, administrado por la familia Rosposien. El sapo de este lugar se cría en semilibertad, en un recinto anexo a los Reales Pantanos en el que se preserva al máximo la calidad de vida de los ejemplares, que nunca escuchan la voz humana ni se ven interrumpidos en sus actividades batracias por la actividad del hombre. La carne de este tipo de sapo, también conocido como sapo Rosposien, es muy tierna pero debe ser preparada y consumida en silencio absoluto para conservar toda su jugosidad. Cualquier ruido excesivo puede hacer que la carne se asuste y se reseque, por lo que se aconseja que esta receta se aprenda de memoria para evitar pasar las páginas de un recetario.

Una vez preparada, se mantiene aislada del ruido circundante en unos platos especiales dotados de tapaderas transparentes del más resistente y célebre vidrio marismeño, llamados «chaferreros». Se recomienda vivamente que el personal de servicio utilice zapatos acolchados para transportar y servir este plato.

Es aconsejable que los comensales no emitan ninguna exclamación ni realicen comentario alguno hasta que se hayan degustado todas las ancas de sapo, so pena de que estas se asusten y la carne quede consumida, como ocurrió en la famosa recepción de la Excelentísima Doña Iselda de Kolmansien al Ilustrísimo Embajador Don Trepósimo de Dritte. El chambelán de protocolo de la casa Dritte olvidó recordar a

su Ilustrísimo que no debía hablar durante la cata de la suprema de sapo, un plato que por su dificultad solo se sirve en los banquetes más exclusivos. El Ilustrísimo Don Trepósimo exclamó el conocidísimo «¡Sapo era, que rana no es!» con el consiguiente disgusto de las ancas, que se desinflaron y perdieron su lozanía al momento, por lo que el maestro cocinero de Kolmansien tuvo que improvisar unos huevos de ánade a la pimienta con coles para salir del entuerto. De aquí procede la famosa expresión que viene a significar «no dejarse llevar por las apariencias».



Ingredientes:

- Trinta ancas de sapo (se cuentan dos pares, o sea cuatro ancas, por persona y se añade una más siguiendo la ilustre costumbre de evitar los números pares en la presentación de las viandas)
- Tres cucharadas de aceite de almendras
- Cuatro cebollas de volumen generoso
- Jaranilla, que es la harina de la seta jarana, para rebozar las ancas de sapo. También sirve harina de cualquier otra cosa
- Oncinco manojos de ortigas frescas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

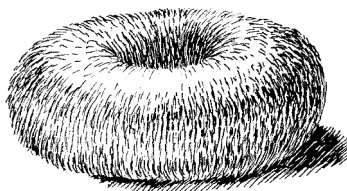
1. Después de pelar las ancas de sapo, rebozarlas en la jaranilla y asarlas en una fuente untada de aceite. Es muy importante cerrar las puertas del horno para que la carne no escuche ninguna operación en el trasiego de la cocina.
2. Las ortigas se lavan en agua con sal. La mitad se reserva para hacer el puré de ortiga que acompaña al plato. El resto se mezcla con la

cebolla y se pocha hasta que esta comienza a adquirir el color marrón propio de la caramelización.

3. Para el puré de ortigas, se hierven los manojos reservados para tal menester en una olla de agua con un puñado de sal, hasta que las hojas queden tiernas. Después se tritura con ayuda del pasapurés. La piel de las ancas de sapo se asa por separado para conseguir una consistencia crujiente.
4. A la hora de presentar el plato, se colocan las ortigas caramelizadas formando un pequeño nido y, sobre cada uno de ellos, un par de ancas de sapo, coronadas por una pequeña montaña de puré con una piel asada en la cumbre.

Róndolas de castidad

Típicas de Tertius, las róndolas de limón con semillas de amapola están basadas en la forma de los círculos de castidad que les colocaban a las jóvenes de palacio para evitar que los bellos jardineros podasen algo más que las rosas del jardín.



Ingredientes:

- Una taza y un tercio de harina
- Media cucharadita de levadura
- Un cuarto de cucharadita de bicarbonato
- Un tercio de taza de mantequilla derretida
- Un tercio de taza de azúcar
- Un huevo
- Dos cucharadas de zumo de limón
- Un tercio de taza de leche
- Un puñado de semillas de amapola

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°. Batir a mano, o con una batidora a velocidad baja, la mantequilla junto con el azúcar. Agregar el huevo, semibatido, y mezclar bien hasta que se integren.
2. Incorporar, batiendo despacio, la mitad de la mezcla de harina, con la levadura y el bicarbonato, a la masa. Añadir a la masa la leche, poco a poco, hasta que se integre. Incorporar, batiendo despacio, el resto de la mezcla de harina a la masa. Engrasar un molde para donuts.
3. Rellenar las partes con la masa hasta la mitad o dos tercios de su capacidad. Hornear durante diez minutos.
4. Dejar enfriar sobre una rejilla.
5. Para el glaseado, mezclar una taza de azúcar en polvo con tres cucharadas de zumo de limón.

Laminel flambeado de violetas

Ingredientes para las tórtulas:

- Una taza de harina de flor de azahar, o, en su defecto, harina de trigo o avena
- Una taza de leche de almendras o de arroz
- Un plátano
- Un pellizco de sal
- Unas gotas de agua de azahar
- Mantequilla para freír
- Violetas en cantidad abundante
- Azúcar en polvo
- Clara de huevo
- Licor fuerte de naranja

Preparación:

1. Limpiar y secar bien las flores. Sumergirlas en clara de huevo bien batida y después rebozar en azúcar en polvo; dejar secar. Repetir la operación si es necesario.

2. Batir bien los ingredientes para las tórtulas y hacer, en la sartén, tortitas tan finas como permita la habilidad de quien cocine. Cuando estén hechas, quitarles un redondel en el centro presionando con un vaso o copa.
3. Montar el laminel alternando capas de tortitas y de flores. Hay quien añade crema, nata montada o chantilla. Al terminar, se pueden utilizar los círculos de pasta desechados y enrollarlos sobre su centro para darles forma de flores.
4. La capa superior, antes de decorarla, se recubre de licor de naranja para flambearla al gusto.
5. Después pueden añadirse, para decorar, más flores escarchadas o frescas, moras o rodozulinas, hebras de azafrán y caramelos de violeta.



Croquetas de zanahoria y salchicha de pimentón

Este es el desayuno típico de ir a pasar el día al río o a la poza. En la cesta de la merienda también se incluyen huevos rellenos de queso y pasteles de bola, empapados en almíbar para los niños y en licor para los mayores.

Ingredientes:

- Cuatro zanahorias grandes
- Una cebolla
- Un trozo de salchicha de pimentón o chorizo de un dedo de largo
- Harina
- Leche
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta y nuez moscada

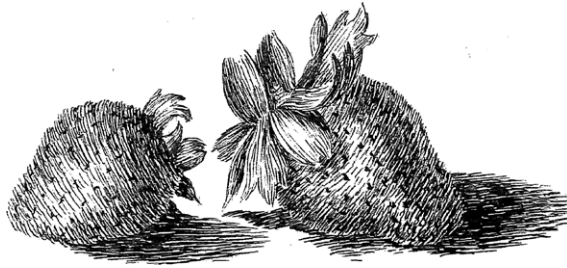
Preparación:

1. Cortar la cebolla, la zanahoria y el chorizo en daditos pequeños. Sofreír a fuego lento hasta que la cebolla esté empezando a dorarse.

2. Añadir un medio vaso de leche y dejar que reduzca sin dejar de remover. Añadir varias cucharadas de harina, la sal y las especias.
3. Seguir removiendo hasta que se forme una pasta densa. Añadir un poco más de leche, harina, copos de patata o incluso nata si es necesario. También se le puede poner un quesito.
4. Retirar del fuego y dejar enfriar.
5. Formar croquetas grandes en forma de rónbola y rebozarlas dos veces en huevo y pan rallado antes de freír.

Cuervo blanco al ajillo

Uno de los postres de las grandes festividades por antonomasia. Ya solo la búsqueda de duendecillos de ajillo crea gran expectación y diversión entre las familias al revolcarse por el barro y tratar de no ser devorados por los monstruos del pantano. Imprescindible llevar a los ancianos y enfermos como cebo. Lo que sí es cierto es que muchos extranjeros cambian la carne de cuervo blanco, que crece comiendo cosas blandas y recitando historias de amor caballeresco y princesas, por la de pollo, y usan ingredientes salados. Los postres salados son frecuentes en las regiones templadas de Drite.



Ingredientes:

- Un cuervo blanco bien deshuesado
- Las vísceras del cuervo, incluyendo el cerebro. Sobre todo el cerebro
- Diez gnomos ajillos
- Un tazón de moras
- Un tazón de corazones o fresas

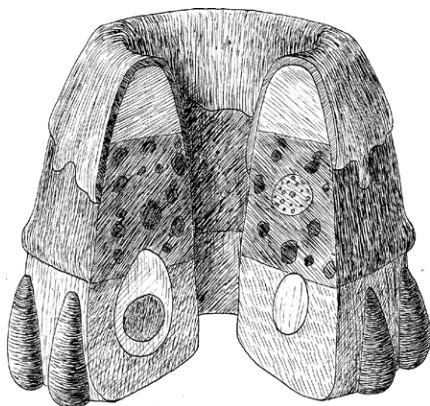
- Unas hojas de menta
- Una ramita de sauce
- Un tazón de barro dulce del pantano
- Cuatro vasos de leche que ríe

Preparación:

1. Pinche a los gnomos unos agujeritos para que no exploten y échelos enteros en la leche que ríe llevada a hervir hasta que esta se vuelva morada. Añada el tazón de barro. Déjelo hervir a fuego lento durante veinte horas con la menta y la ramita de sauce.
2. Triture bien las frutas con las vísceras y rellene el cuervo con esta mezcla, eche el animal en el caldo y deje hervir durante una hora, hasta que escuche al alma del cuervo contar romances tan hermosos que conmuevan su alma hasta la lágrima de emoción. A continuación sírvalo en una fuente y sea generoso con el caldo.

Budín de la risa malvada

Esta receta suele ser utilizada en los velatorios de personas muy queridas, cuando alguien necesita una dosis extra de risa para enfrentarse a esos «chicos entrometidos» o tiene la garganta afectada por picores, o todo al mismo tiempo; a veces uno tiene una agenda social muy ajetreada. Es mejor tomárselo en compañía o durante una obra de teatro de Tertius que nadie comprende de lo absurda que es.



Ingredientes:

- Media barra de mantequilla de peyoto
- Medio vaso de leche que ríe
- Un vaso de harina de loto azul
- Dos huevos de pájaro hiena
- Cuarenta pétalos de rosa malvada recién podada
- Cuatro cucharadas de miel
- Varias hojas de hierbaluisa

Preparación:

1. Batir la mantequilla y el azúcar hasta que queden bien ligados. Mezclar los huevos, la miel y la leche que ríe. Tenga especial cuidado de que nadie cuente el chiste conocido como «el cánido missenos», si esto ocurre, y nadie se ríe, la leche se puede cortar. Mezclar hasta que la leche deje de reírse con voz ronca y lo haga con tono claro y cristalino.
2. Vaya ahora a por la rosa malvada y deshójela rápido. No deje el cuchillo sin vigilancia y no le dé la espalda, puede apuñalarle con cualquier elemento de la cocina, incluyendo una cuchara, y eso puede causar mucho dolor. Cuando la deshoje, coja varias hojas de hierbaluisa, córtelas juntas eche la mezcla en la masa. Mezcle hasta que la risa de la leche parezca necesitar una fanfarria de rayos, truenos y algún grito de damisela, o bien hasta que se le hiele la sangre.
3. Llene los moldes y métalos al horno precalentado, hornee durante 20 minutos, extraiga y decore con miel sanguina y cerezas negras.

Zanahoriato

Plato típico de Kolmansien. Es difícil pasar allí varios días sin estar obligado a probarlo al menos por cortesía. En Kolmansien se utiliza la misma palabra para decir «cortesía» y «malestar gastrointestinal».

Ingredientes:

- Onsiete zanahorias blancas. También sirven otros tubérculos
- Dos tazas de caldo de carnero
- Media taza de leche de cabra o de lo que sea

- Media taza de queso fresco sin sal
- Media taza de almendras molidas

Preparación:

1. Pelar y cocer las zanahorias. Sacar los corazones y utilizar para otra cosa o dárselos a los conejos. Exprimir la pulpa de zanahorias entre dos platos, y después majar en el mortero. Volver a cocer en caldo de carnero durante una hora, y cuando esté listo, añadir las almendras, el queso rallado y la leche de cabra, y remover bien.
2. El zanahoriato no lleva sal ni sirope. Se puede tomar como almuerzo si se le añade la primera o como postre si se le echa miel o jarabe de flores.



Fruta pasada, almendra encantada.
A buena sed no hay sidra rancia.
Breva que no has de catar, déjala colgar.
Quien siembra agujas recoge tapices.
Trucha de segunda mano, algo tendrá de malo.
El extranjero sin un chavo habla aún más raro.
Primera vez de un dolor aún a daño y temor.



Noctil



Este es el mes en el que las noches se muestran llenas de estrellas, como un mapa de la imaginación y de los sueños. Se dice que los sueños que se tienen a lo largo de este mes son especialmente vívidos e intensos.

A lo largo de Noctil, las muchachas que desean convertirse en aprendices de brujas abandonan sus hogares y van a buscar su destino, que no siempre encuentran, ya que las brujas escasean y cada vez es más difícil encontrar una dispuesta a enseñar sus trucos. Jovencitas: tened cuidado con las impostoras que os harán trabajar como esclavas a cambio de sabiduría postiza.

El primer añidía de este mes se celebra el festival de las nuevas constelaciones, en el que cada participante propone una nueva configuración de las estrellas para incorporarla al catálogo general.

La Señora de las Estrellas aparenta unos quaranta años. Tiene la mirada severa y una capa hecha de noche. Sobre su cabeza brilla una pequeña estrella, y sostiene otra con las dos manos a la altura de su sexo. Tiene los labios sensuales. Además de sus ojos humanos, que tiene cerrados, posee otros dos ojos sobre la frente, que están abiertos y muestran su color negro. Su atributo es una lechuza negra que vuela sin posarse nunca, porque no tiene patas.



Leyendas y otras cosas

Poemas pertenecientes al libro *Para leer en las largas noches de Noctil a la luz de la luna rónbola*, de autor desconocido.

El corazón del Amante a imagen de una roca

*Es el diamante en la cuenca minera
la causa del dolor, de la sangría
creciente, de la Entraña la herejía:
lo que estuviera dentro, ahora está fuera
y la montaña entera es masa huera,
ese monte que antaño contenía
luz secreta en su seno.*

La agonía de tanta oscuridad es la ceguera.

*Es este amor oculto y desmentido
lo mejor de mi alma, aunque he odiado
que siga en mi interior, que haya nacido,
que brille, que el cristal se haya enquistado,
su dureza. Albergarlo es sinsentido,
pero róbamelo y me habrás matado.*

La propia Vida en tanto que Bosque

*En medio del camino de la vida,
en las entrañas del Bosque Profundo,
al desconcierto se reduce el mundo
cuando lo que era bueno ahora es herida.*

*El camino que avanza sabe a huida,
el que se deja atrás se antoja inmundo.
Nada es cierto, ni firme, ni rotundo,
y al deseo la duda pone brida.*

*El bosque oscuro fuerza a viajar lento,
y a reflexión obliga Libertad
cuando cada recuerdo, en un alud,
confunde su cariz, y es el talento*

*locura, todo amor enfermedad,
no hay matiz entre el Vicio y la Virtud.
Quizá, estrambótica, una certitud:
nunca son de uno solo el ataúd,
ni la salud, ni la felicidad;
solo hay salud en la simplicidad.*

El Amor como cacería

*Te engasté la esmeralda más certera,
mi mirada mejor de cacería:
las ganas de lanzarme contenía
por que no te espantaras. Mereciera
tu calma una sonata: piel sincera
que solo tembló al ver que el arma erguía;
me miraste, y fue tal la epifanía,
que no pude tirar. Fue la carrera,
enzarzada en el hispido y tupido
hayedo la que armó el arco tensado,
no yo, cómo temblé con tu balido
de muerte. Me quedé petrificado,
pero no te perdí, y muy compungido,
tu belleza perfecta he disecado.*



Los once grados de la vigilia y el sueño:

Euforia, tensión, alerta, presencia, aburrimiento, duermevela, somnolencia, ausencia, siesta, sueño, negrura.

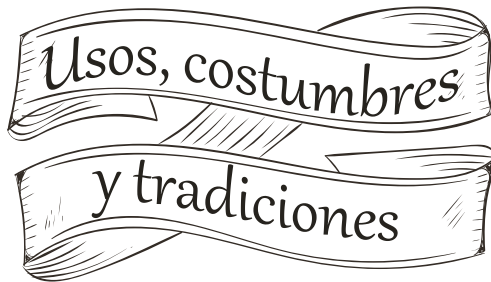
Los once tipos de sueños:

En el que se vuela, en el que todo parece ser blando o de tela, en el que se baila durante toda la noche y al amanecer se está cansado, el sueño de tapices, cuadros o espejos vivientes, el sueño en el que se sueña que se sueña, en el que se recogen todo tipo de bayas sin nadie que moleste,

en el que se regresa a la casa de la infancia, en el que se viaja con los amigos a bordo de un velero **o se está con ellos en una isla**, en el que hay insectos parlantes, el sueño de silencio, el sueño de siembra y crecimiento de enredaderas, castillos o montañas.

Los once tipos de pesadillas:

En la que se te caen los dientes, en la que los objetos inanimados tienen rostro, en la que seres queridos te odian, en la que huyes angustiosamente de algo, en la que algo inofensivo se transforma en algo horrible, en la que caes al vacío, en la que te conviertes en cucaracha, en la que no eres capaz de cubrir tu angustiada desnudez, en la que la habitación se contrae e intenta aplastarte con sus paredes, en la que tienes cosida la boca, en la que tus seres queridos no te reconocen.



Debido al fracaso de normas anteriores, el Ministerio de Protocolo y Diplomacia autoriza lo siguiente: no es necesario esperar a ser dirigido a su sitio, cada uno elige cuándo quiere sentarse y cómo, así si se ha reñido antes con el marido o esposa no se pasan malos ratos. Se puede empezar a comer cuando uno quiere y no cuando den la orden.

Los codos se pueden poner encima de la mesa al igual que las manos, así no hay problemas de que en el caso de que se lleven armas, los demás comensales desconfíen de nadie.

Para comer la ensalada se debe utilizar la polondra, se hacen bolitas con las hojas de la lechuga y se come; en cambio para comer el tomate y los demás ingredientes que lleve se debe hacer con la colindra, así no hay peligro de que nada salga volando.

Para ablandar la fruta, si está dura, se debe coger la cosquilla, y luego pincharla con el penta e irla mordiendo.

Con las carnes, se tendrá en cuenta que si está muy hecha es que es de baja calidad y si, por el contrario, está casi sin hacer, es de calidad extraordinaria. Quien incumpla esta normativa verá cómo se guisa a fuego lento una parte de su cuerpo.

Los pescados y carnes, antes de ser consumidos, deberán registrarse en el Ministerio de Latifundios y Señoríos, Departamento de Ganaderías, Ríos y Mares, para saber a quién poder culpar si luego resulta haber algo en mal estado.

Las sopas se beberán directamente del plato o del vaso en el que están servidas, en caso de que quemem deberá decirse dando unos golpes con el craquicasca, para que estos puedan ser enfriados mediante una bomba de aire.

Hay que dividir la comida en once pedazos iguales mientras aún está en el plato. Asimismo, se recomienda masticar exactamente once veces cada bocado.



Chigre

Felino obeso y lento, el menos grácil de su familia. Capaz de comerse cualquier cosa con tal de que su presa esté quieta sin moverse en el sitio al menos diez minutos.

Duendigüeña

Ave que se alimenta de crías de otras especies. Su pico alargado y gan- chudo le permite hacerlo incluso antes de que estas nazcan.

Gudrano

Gusanos con feroces dientes que viven en las rocas o los ladrillos de las casas. Se dice que tener gudranos en el hogar trae suerte, al menos durante el rato que este se mantiene en pie.

Malgrata

Tipo de urraca muy desagradecida, que suele robar objetos brillantes, pero suele devolver los que son baratijas o falsos tras probarlos con el pico.

Paverela

Mariposa de alas vistosas y emplumadas, que usa como método de comunicación, parecido al lenguaje de los abanicos. A pesar de la complejidad y las sutilezas de dicho lenguaje, se limitan a usarlo para buscar pareja con la que procrear, como el lenguaje de los abanicos.

Saramiña

Mamífero alado, que vive en la oscuridad, es completamente ciego. Es capaz de crear un mapa muy preciso en su cabeza de su alrededor por el sencillo método de golpearse de cabeza contra todas las paredes y aprender que por ahí es mejor no volver.



Alquidia

Una de las once hierbas más importantes en la confección de pociones. Se dice que las carnosas hojas de esta planta, que tienen forma de corazón, son capaces de ablandar incluso el más inflexible de los espíritus.

Hilibisco

Flor de pétalos de un intenso color anaranjado-rosáceo, que crece en las regiones cálidas, en suelos alimentados por estiércol de unicornio. Tanto los pétalos como los órganos sexuales de la flor se utilizan para realizar tinturas.

Ojugra

Seta de color negro, de forma estilizada, que los grogros utilizan para taparse los oídos cuando estos han sido irritados por palabras malsonantes.

Giliper

Variante del perejil no demasiado avispada, ya que solo crece en lugares frecuentados por rebaños de cabras, debido a que sus raíces solo se nutren de los excrementos de estas. Se trata de una hierba deliciosa, pero francamente difícil de conseguir.

Jarana

Frecuente en Kolmansien, o al menos lo era antes de que los recolectores acabaran con ellas. Seta blanquísima de textura esponjosa y sabor muy neutro. Si se hace harina con ella estando su copa cerrada, esta harina servirá para refinar otras harinas más bastas. Si, por el contrario, se tritura la seta abierta, con la copa desplegada, las esporas servirán de levedura, y no hará falta añadir ninguna otra a la mezcla al cocinar.

Ruborosa

Del color de los labios y las mejillas de los jóvenes enamorados, es la flor del primer color del arcoíris. Sus hojas se utilizan para hacer una tisana que pone de buen humor.

Zobrezo

También llamado «árbolcruel», se dice que quienes cultivan uno parecen mucho mayores de lo que son. Según la leyenda antigua, hace envejecer 9 meses a quien le arranca una hoja. Su corteza sirve para hacer una tintura de color violeta, y las semillas son excelentes para mantener alejadas a las oxedras y otros reptiles venenosos.

Sangraojos

Esta flor invernal tiene unas semillas que producen una fuerte hemorragia que brota por los lacrimales.

Piñuela

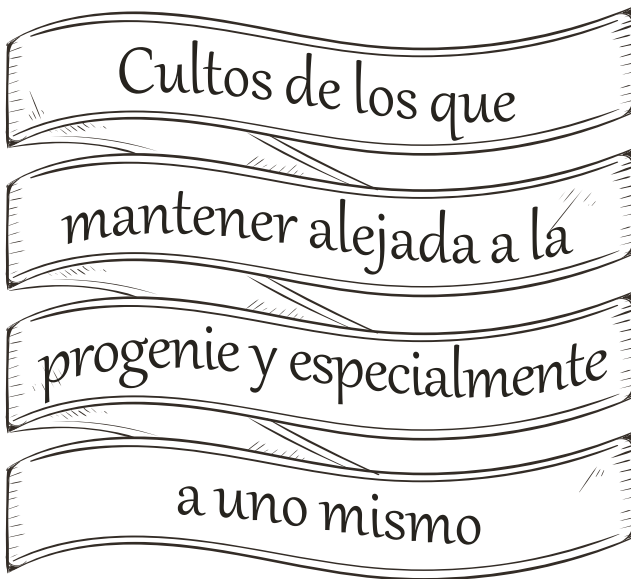
Pequeña conífera de la que brotan piñas muy semejantes a las del pino, pero de un tamaño mucho más pequeño. En lugar de piñones, estas piñas suelen incubar larvas de las deliciosas orugas salsonas, tan apreciadas por los gastrónomos.

Corflor

Arbusto leñoso que parece un árbol en miniatura. Da unas diminutas flores amarillentas que solo duran una mañana, y que después se transforman en frutos que pueden tardar hasta dos años en formarse. Estos frutos están recubiertos de una fuerte cáscara, que protege una pulpa grasa y extremadamente nutritiva. Varias especies de mariposas introducen sus larvas en estos frutos para que les sirvan de capullo.

Espiguillagas

Son parecidas al trigo verde, solo que de menor tamaño. En cada espiga, junto con los granos normales, suele haber uno de color más oscuro, que es la verdadera semilla. Todos los demás están puestos para despistar, pero constituyen un excelente forrajero.



Las consteladas

Para muchos, son poco más que meretrices. Para algunos, lúbricas santas. Para todos, especialmente los poco agradecidos, un regalo del cielo. Las consteladas son mujeres de excelente juventud que renuncian a la vida durante el día y dedican el resto de sus noches a vagar por Tertius ofreciendo su sexo a quien quiera disfrutarlo. A cambio del coito, el o

la amante ha de aguantar una larga lectura de su carta zodiacal interpretada según los diseños de su diosa, la Señora de las Estrellas. Pero dada la belleza que suele acompañar a estas Descarriadas, pocos se quejan.



Grandes clásicos de nuestras letras

La Diatriba de Bocadillos

Dos pastores, Serlinda y Bonastio, conversan acerca de cuáles son sus bocadillos preferidos, pero en realidad están hablando de otras cosas de manera metafórica. Bonastio se inclina por los sabores suaves y de toda la vida, mientras que a Serlinda le interesa descubrir nuevas combinaciones y probar alimentos desconocidos. Sus dos posturas ante la vida entran en cuestión cuando conocen a Ferlandina, una bruja que les propone el reto de crear un bocadillo capaz de enseñar algo a quien lo coma con cada bocado. Serlinda comprende que para enseñar algo nuevo no basta con la sorpresa, ya que los afectos familiares son necesarios para el proceso de memorización, y Bonastio se da cuenta de que parte de su miedo a descubrir sabores estaba relacionado con el miedo a otras cosas, y que debe aprender a no refugiarse siempre en lo conocido. Está dividido en once famosos actos, cada cual lleva como título el nombre de uno de los bocadillos en cuestión: «Bocadillo de pan de nueces de ternera macerada en vino», «Rosca de panceta con el pan empapado en ciruela», «Coca de chicharrones», «Emparedado de caracoles y berros», «Bocadillo de criadillas de gato», «Tosta empedrada de ajo rellena de crema de almendra y uva», «Entrepán de piel de pato y lechuga negra», «Bocadillo mojado», «Emparedado de sombras jugosas», «Bollo de zarajos relleno de croquetas de mollejas» y «Rosca de zumo de embutidos».

El perfecto marido

Libro de consejos destinado a los esposos, para que escuchen a sus amadas con paciencia y traten de comprenderlas. A pesar de su antigüedad, se trata de un libro que no pasa de moda. Se regala siempre en las bodas en una ceremonia lúdica en la que se obliga al futuro esposo a leer el libro de cabo a rabo ante la atenta observación de sus amigos. El texto original es siempre el mismo, pero incluye varios anexos, que van cambiando según las modas: «Los enciento mejores poemas sobre cabellos de oro, cobre, fuego, azabache y nieve», «Vindu maneras de limpiarse perfectamente los dientes en cualquier situación», «Las treinta salsas mágicas capaces de arreglar cualquier desaguisado en la cocina», «La piel bien blanca y el bigote bien poblado» y «La conserva de manzana y la felicidad conyugal».

La Sagrada Cifra, instrumento de la Casualidad o bien del Orden

Tratado acerca de las innumerables coincidencias, a menudo de aspecto sobrenatural, que se producen alrededor de la cifra once. Está narrado desde tres puntos de vista: el del vividor Crápulo, que afirma que todas las casualidades que convergen en la cifra once no pueden ser sino una prueba de su carácter divino, y que por lo tanto la vida entera está regida por una voluntad superior que hace inútil el esfuerzo; la filósofa Irene de Placencia, que defiende la postura contraria, y asegura que ya que parece existir un orden universal el ser humano debe esforzarse por adaptarse a él y obrar en armonía, y, por último, las ocurrencias del limpiador Fepón, que encuentra cómicos argumentos ocurrentes en la simple observación de la vida cotidiana para refutar que, efectivamente, la cifra once rija la arquitectura del mundo tal y como lo conocemos.

El libro colcha

En el castillo de Kakastrel, en Dritte, hay colgado un tapiz de lo más enigmático. Está compuesto de enciento casillas cuadradas, cada una de las cuales muestra una situación muy detallada y sugestiva. Los autores más importantes de cada época han escrito sus versiones de las historias que se insinúan en la colcha y de las posibles relaciones entre ellas, las más famosas son la de Gamú Ferino, en tiempos anteriores a la primera Hereva, que saca partido a las situaciones picarescas; la de la Dama Onesta Belbatalla, que identifica los cinco personajes recurren-

tes que, después de ella, todos los demás autores han utilizado; y la de Serga Azulina, ya en nuestros días, en la que se da un significado metafórico a cada una de las plantas que aparecen en los cuadrados, todas diferentes, que hasta ese momento habían sido consideradas tan solo un ornamento.

Piel de sapo

Conjunto de cuentos aleccionadores de los que se cuentan a los niños al calor del fuego para tratar, inútilmente, de evitarles errores que todos debemos cometer. Las once fábulas son la de las tres aspirantes a bruja que guardan oscuros secretos, la de la torre sin puerta, la de Juan Dormilón y los peligros de la pereza, la de la joven que no desea casarse y va a visitar al Abuelo Fuego para pedirle consejo y se encuentra con que este la secuestra para casarse con ella, la de las cabezas de ajo y la gente de las ortigas, la del niño que encontró una flor con la voz de su hermana fallecida, la del jinete de fuego, la de las seis hermanas en busca de su madre, la de la serpiente que quiere tener alas, la de las ovejas que solo quieren pacer de noche y la de los novios que se encuentran con un espejo que les muestra cómo serán de viejos.

Lo que sabe una araña

Un pequeño animal recorre diferentes casas sin ser visto y explica las escenas que ve en ellas, extrañado por el ilógico comportamiento de las personas. Las casas que visita son de lo más variado, ya que puede entrar tanto en el palacio de un duque como colarse en la carbonera más humilde, y también observa las misteriosas costumbres de los gro-gros y de los faýr. A pesar de tratarse de un libro de humor, muchos maestros lo recomiendan a los jóvenes para que sepan que no todas las familias son semejantes, aunque lo parezcan, y conozcan las costumbres de personas diferentes a ellos.

El convento de las abejas

Unas hacendosas abejas ponen en marcha la nueva colmena, venciendo numerosas dificultades y haciendo muchos sacrificios. El libro enseña economía al mismo tiempo que divierte, ya que además de las a menudo cómicas conversaciones entre las obreras aparece un grupo de zánganos que se dedica a cantar para distraerlas y tratar de seducirlas.

Las once guerras más estúpidas del mundo

En este edificante volumen, lectura preferida de los niños de ocho a once años, se cuentan con todo detalle las causas, provocaciones, declaraciones, y desarrollos de las guerras y batallas que nunca debieron haber tenido lugar, como la Mofa de Gudillos, la recontrarrefriega de Gorguistán y el asedio a la ciudadela autosuficiente de Isla Manteca.

Curación de las enfermedades por la risa

Utilísimo tratado en el que se demuestra, con abundantes ejemplos de todas las épocas, que la salud del cuerpo y de la mente son solo una. Son once los once tipos de risa recogidos, así como las maneras de provocarlas, sus utilidades e incluso sus antídotos o remedios: la risuela, la risa floja, la risilla persistente, la risa pegadiza, la que alivia tensión, la risa blanca, la risa maligna, la risa enloquecida, la risa compasiva, el arrebató maligno y la grave carcajada crónica.

Leyendas de los dioses

Las once leyendas clásicas acerca de los dioses. También explica cuáles son las características que, según los antiguos, poseían los nativos de cada uno de los meses.

El cultivo de la Gratitud

Quizá este sea el libro más importante, y el que más vidas ha salvado, entre todos los demás. Se trata solo de un conjunto de cien consejos breves, y si se utiliza una letra muy pequeña, es posible escribirlos todos en un abanico. Su lectura era obligatoria en tiempos recientes, pero el Ministerio de Modales y Obediencia sustituyó su aprendizaje por el de *El cultivo de los Modales y la Obediencia*.

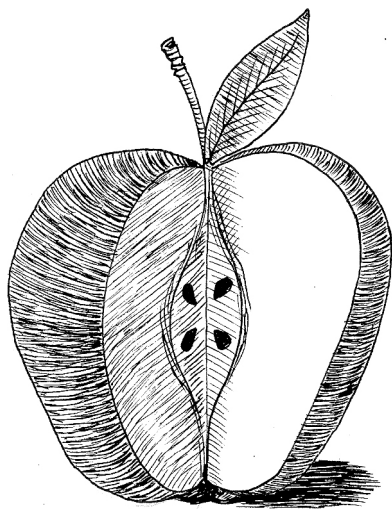


Manjares aristocráticos

Pastelitos de tres uvas

Los pastelitos de tres uvas, tan característicos de las pastelerías elegantes de la ciudad de Tertius, tienen forma triangular (los mejores son los pastelitos equiláteros), con un agujero también triangular en el centro.

La tradición marca que deben elaborarse de tres en tres, independientemente del número de comensales.



Ingredientes:

- Tres huevos grandes
- Tres tazas de azúcar
- Tres tazas pequeñas de harina
- Tres dedos de aceite suave
- Tres manzanas grandes

- Quarantauna uvas blancas (para hacer quince pastelitos, es decir, cinco grupos de tres pastelitos)
- Tres cucharaditas de levadura en polvo
- Azúcar glasé para decorar

Preparación:

1. Precalentar el horno. Cortar y trocear las manzanas en forma triangular. Deben salir cuarenta y cinco triángulos de manzana, a ser posible equiláteros.
2. Batir los huevos y el azúcar. Incorporar el aceite a la mezcla.
3. Añadir la harina y la levadura, previamente tamizadas, y mezclar.
4. Cortar esta masa homogénea en triángulos equiláteros, pero con cuidado, porque debe haber quince. Sobre cada triángulo, colocar tres trozos triangulares de manzana y tres uvas en el centro.
5. Hornear durante treinta minutos y dejar enfriar.
6. Decorarlo con azúcar glasé y comer, preferiblemente a las tres de la tarde.

Guiso de remolacha contra una mala racha

Este plato es tradicional en Dritte para conjurar la mala suerte. Tanto es así que los huesos que se han cocido en este caldo después sirven de amuletos.

Ingredientes:

- Una remolacha grande por comensal
- Una cebolla roja por comensal
- Una zanahoria morada por comensal
- Col lombarda a voluntad
- Un cuenco de corazones de gorrión libélula, o bien de pollo
- Un cuenco de higaditos de gorrión libélula, o de pollo
- Orejas de conejo
- Huesos de tuétano
- Huesos de jamón
- Harina
- Sal, pimienta y laurel

Preparación:

1. Partir las cebollas en cuartos. Enharinarlas y sofreír lentamente hasta que se pochen. Repetir la operación con las vísceras, y por último con los huesos. Estos hay que sofreírlos menos tiempo.
2. Verter estos elementos en agua que hierva, y añadir las remolachas y las zanahorias peladas, la col en trozos y el laurel.
3. Cocer a fuego medio una hora.
4. Freír las orejas de conejo en abundante aceite y servir como tropezones. Aportan buena suerte adicional. También se puede añadir un toque de aceite de laurel, que es aceite normal en el que se han dejado muchas hojas de laurel durante varias semanas.

Paté de príncipe encantado al aroma de pantano hediondo

Cuentan que, en los alrededores del pantano de Marecage, en Kollmansien, se pueden encontrar los ingredientes para este delicado paté dulce que toda princesa que se precie debería probar aunque sea una vez en la vida. Se suele acompañar de un chupito de destilado de ortigas y hierbabuena para aligerar su digestión.

No olvidarse el bozal cuando se vaya a cazar los sapos, que tienden a ser pegajosos por lo besucones. Se recomienda también taparse los oídos, pues la cantinela de «bésame, bésame, tonta», le pone a una de muy mala gaita y luego sale el paté como sale...

Ingredientes:

- Una docena de sapos besucones
- Unos granos de pimienta dulce o vainilla, mínimo uno por sapo
- Dos cebollas dulces, de esas que en realidad no lo son
- Una cucharada de azúcar
- Medio vaso de aceite suave

Preparación:

1. En una olla grande, se pone un tercio de agua, se echan los sapos, a ser posible, vivos, y se tapa hasta que se callen. Añadimos después la cebolla, el azúcar y el aceite y dejamos cocer a fuego lento durante,

- aproximadamente, tres horas, a ser posible a partir de las doce de la noche. Echamos un vistazo de vez en cuando y vamos dándole vueltas al «guiso». Una hora antes de quitarlo del fuego, añadimos la pimienta y removemos otro poco. Retiramos del fuego y dejamos reposar hasta el amanecer.
2. Mientras tanto, y para no aburrirnos, vamos haciendo el destilado de ortigas y hierbabuena, que hemos aprovechado a recoger en el camino de vuelta.
 3. ¿Qué bruja que se precie no sabe hacer un destilado? Un buen alambique y años de práctica es todo lo que necesitamos.
 4. ¿Hemos sido capaces de retirar el guiso al amanecer? Bien, pues es hora de ir a dormir. La resaca es importante a la hora de preparar el paté.
 5. Tenemos ya una masa informe en la olla, que sacamos y procedemos a triturar a base de bien, con las herramientas que todas tenemos en casa. Lo pasamos repetidas veces por la trituradora, que no es bonito encontrar en el paté un trozo de sapo identificable. Sobre todo si antaño tuvo familia.
 6. Lo envasamos en bonitos tarros de cristal con su correspondiente etiqueta, cogemos un par de botellas de destilado y nos acercamos al palacio más próximo a agasajar a la princesa que tengamos más a mano.
 7. También podemos darnos un garbeo por el mar interior y hacer un tour de visitas palaciegas. Siempre habrá algún vástago necesitado de nuestros hechizos y maldiciones. Que se están perdiendo las buenas costumbres.



Condumios de la plebe

Pescadilla que se muerde la cola a la manera de Tertius

Plato muy típico de Tertius, hasta el punto de que en los demás países se considera que es el símbolo de la identidad gastronómica nacional.

En sus orígenes se trata de un plato de sencilla resolución pero complicados preparativos que se sirve a las parejas en su primera noche de matrimonio. Se cree que protege de la esterilidad y de que la pobreza aumente, por eso suele prepararlo la mujer más vieja, más estéril y más pobre que se logre encontrar.

Ingredientes:

- Dos arenques vivos
- Dos pescadillas vivas
- Una taza de aceite de girasol
- Media taza de harina de almorta
- Un huevo

Preparación:

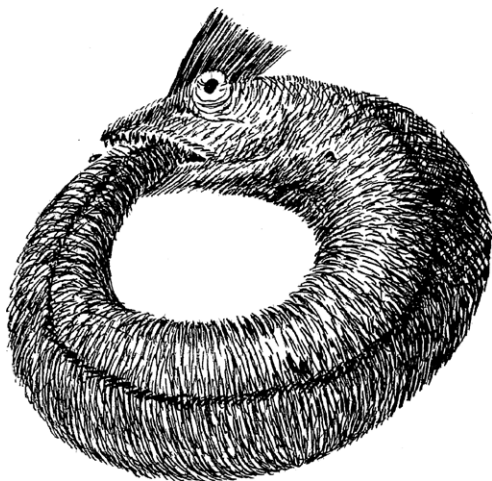
La vieja más vieja, más estéril y más pobre se meterá en el agua con los dos arenques atados a un palito para atraer a las pescadillas. Cuando estas quieran, como es natural, devorar los desdichados arenques, la vieja los hará girar en el agua con lo que se suele denominar «la danza de la vieja», un complicado movimiento de brazos que solo puede dar la artrosis en los codos. Las pescadillas, hipnotizadas por el movimiento, terminarán mordiéndose su propia cola o la de la otra pescadilla, formando un dibujo encantador. En ese momento la vieja las sacará del agua para rebozarlas con mijo en el huevo y la harina de almorta (dos veces en cada cuenco) y freírlas todavía vivas en el aceite de girasol. Se dice que si las pescadillas consiguen comerse el arenque antes de engancharse, el matrimonio será próspero y dichoso.

Salmoncillo que se muerde la cola

Plato elaborado para festejar los nacimientos y aniversarios de la familia real de Dritte, simboliza la perpetuación de la institución de la realeza. El salmón es el pescado más apreciado en Dritte, por su cualidad para remontar las dificultades y de superar los obstáculos cuesta arriba y contra corriente.

Según se cuenta, fue preparado por primera vez en la época convulsa conocida como Año de los Cien Reyes, según palabras de los

cocineros que obsequiaron con él al rey vigente, «para simbolizar cómo un aspirante se traga al Rey y para ser él mismo Rey, sin que a los paisanos les importe ni el nombre de quién gobierna». Al artífice del discurso, según la leyenda, se le cosió su propio pie a la boca como castigo por la ofensa.



Ingredientes:

- Un salmoncillo, pescado muy joven, sin espinas ni vísceras, pero conservando la cabeza
- Tres o cuatro manojos de espinacas
- Jamón curado cortado en tacos
- Cuatro manzanas
- Dos zanahorias
- Tres dientes de ajo
- Perejil o giliper
- Un vaso de vino blanco
- Aceite
- Sal, pimienta

Preparación:

1. En un mortero, poner dos dientes de ajo, sal gruesa y seis ramas de perejil picado con un poco de aceite de oliva y triturarlos. Cuando

- estén machacados, ir añadiendo un poco más de aceite hasta tener salsa suficiente para «pintar» el interior y el exterior del salmoncillo.
2. Cortar el tercer diente de ajo en rodajas y sofreírlo. Cuando empiece a estar tierno, añadir las hojas de espinaca, separadas del tronco, una manzana y las zanahorias cortadas en dados, remover a fuego medio hasta que estén hechas. Salpimentar. Añadir el jamón y remover unos segundos más hasta tenerlo todo mezclado.
 3. En la fuente del horno, colocar las manzanas cortadas en lonchas con un chorrito de aceite y hornear unos diez minutos a temperatura media. Extraer la fuente, colocar el salmoncillo abierto y pintarlo por dentro con la mezcla de ajo y perejil. Colocar el relleno, cerrar el salmoncillo, colocarlo en círculo de modo que se muerda la cola y pintar de nuevo la superficie con la mezcla de perejil y ajo.
 4. Hornear el plato veinte minutos a temperatura media-alta (180°).

Serpiente que se muerde la cola

Variante, propia de Kolmansien, de la pescadilla que se muerde la cola, simboliza el hambre, devorándose a sí misma. Es tradicional servirlo a nobles extranjeros de visita y jugar a que estos adivinen los ingredientes del plato. También es tradicional decirles que está hecho de la hipótesis más sabrosa que se les ocurra a los huéspedes.

Ingredientes:

- Una serpiente gruesa, conservada en frío hasta la preparación. Evitar aquellas venenosas o muertas por ingesta de algún veneno doméstico para ratas
- Un calabacín
- Un pimiento rojo
- Dos huevos
- Harina
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta

Preparación:

1. Pelar y cortar la cabeza a la serpiente. Retirar las tripas. Cortar en fragmentos de la misma longitud, siempre en el mismo ángulo que las costillas. Dejar reposar en agua con sal un día para eliminar restos de sangre.
2. Salpimentar la carne. Rebozar los fragmentos primero en harina, después en el huevo batido y después en el pan rallado. Freír en aceite muy caliente.
3. Cortar el calabacín y el pimiento rojo en fragmentos de dos o tres dedos de grosor. Freírlos con un poco de aceite muy caliente. Salpimentar.
4. Disponer los cortes de serpiente, calabacín y pimiento en círculo, alternando uno de cada tipo.



Solo con manos de hormiga se ordeñan pulgones.
Al murciélago sordo y al hurón gordo se los zampa el zorro.
La picadura de aguja enseña a bordar.
Quien pierde el paso acaba cojo.
La manzana verde mejor no la siembres.
El que esconde la mirada acaba por no ver nada.
Lo que viene de repente se lo lleva la corriente.





Gemal



Este es el mes en que los campos se cubren de flores de todo tipo. Todos los seres vivos se ponen de buen humor. Se trata de uno de los momentos del año más cantados por los poetas como propicio para los enamorados.

Este mes se realizan competiciones de equilibrio, y también los concursos de cría de abejas. En estos se exhiben animales criados o entrenados para ostentar colores, danzas y habilidades extraordinarias. También van, de pueblo en pueblo, los teatros de insectos voladores.

Es tradicional que en la primera endemana de Gemal tengan lugar las oposiciones funcionariales.

En el reino de Kolmansien se supone que este es el mes de no comer carne, aunque la mayor parte de sus habitantes en realidad muy pocas veces la prueban.

La Niña de las Gemas parece tener siete u ocho años, y es muy pícara y revoltosa. Va vestida con cualquier trapo que encuentra por ahí, con ropas que ha robado y que no son de su talla, y siempre está muy manchada y cubierta de tierra. Tiene pico de urraca y zarpas de topo, y también seis dedos en cada pie. Se la suele representar con los pies descalzos y muy limpios, luciendo un brillante anillo en cada dedo del pie.



Leyendas y otras cosas

El aburrimiento de la Niña de las Gemas

¿Cuál es la mejor manera de empezar una historia? Con el aburrimiento de alguien, y más si ese alguien es un dios. Y esta historia, como es de las mejores de las que todavía los cuervos cuentan en Tertius, también empieza con el aburrimiento.

Así que comencemos con contar que en el momento que nos atañe la Niña de las Gemas estaba aburrida. Todo el mundo sabe que eso es algo malo, porque cuando la Niña de las Gemas está aburrida hay algo o alguien en Rondola que sale mal parado. Si ya podemos decir eso de casi todos los niños, imaginaos cuando esa niña, encima, es una diosa. ¡Podríamos ya empezar a temblar!

Pero como decíamos, la Niña de las Gemas estaba aburrida. Y de ese aburrimiento, como suele pasar, nació una idea que era brillante y terrorífica por igual. Nuestra pequeña diosa quiso sembrar el caos en Tertius. Os preguntaréis por qué. En realidad es bastante fácil: Tertius es un país amigo del orden y la racionalidad, y a la Niña de las Gemas le gusta más el descontrol. Sus zarpas de topo y sus pies enjoyados se mueven mejor en el caos. Y bueno, que es mucho más divertido.

Así que pensó y pensó y pensó, y al final se dio cuenta de cómo podía conseguir lo que deseaba: solo tenía que eliminar el número once. En realidad se dio cuenta de ello mirando sus pies. Sus pies tenían onzuno anillos, es decir, onzuno dedos; o dicho de otro modo, onzuno dedos, es decir, onzuno anillos. Así que no entendía por qué en Tertius todo tenía que estar regido por el número once. Le pareció una auténtica afrenta a sus pies. Por ellos decidió que aquel reino se olvidaría de su orden basado en el número once. Empezáis a comprender la gravedad del asunto, ¿no es así?

Pero aquello era algo que no podía lograr ella sola, y fue a convenir al Niño de la Niebla para que la ayudara a llevar a cabo su travesura. Hemos de decir que es difícil decirle que no a la Niña de las

Gemas, casi tanto como encontrar un momento en el que el Niño de la Niebla no se dejara convencer por uno de sus compañeros dioses.

En realidad fue bastante sencillo, más de lo que cualquiera pudiera imaginarse. El niño, con su niebla, hizo que se difundieran los límites de los números, de modo que nadie en Tertius sabía dónde empezaba el número dos y acababa el uno, o lo que era más importante, donde acababa el once y empezaba el onzuno. ¡El onzuno! El onzuno era un gran número, pensaba la Niña de las Gemas mirándose los pies.

Esto fue el caos para Tertius, sobre todo en el mundo de los aristócratas.

¿Cuántos nombres tenían que poner a los recién nacidos? ¿Cómo se sabían las competencias de los ministerios? ¿Cómo saber en qué día del calendario estaban? ¿Cómo leer las partituras para tocar un instrumento? ¿Cómo informar sobre el clima? Y lo que era más importante, ¿cómo poner la mesa? Imaginaos.

La Niña de las Gemas no podía parar de reírse al ver a los aristócratas de Tertius mirarse los unos a los otros, incapaces de encontrar una solución a todos sus problemas.



Sin embargo hubo alguien que, en medio de todo aquel caos, supo mantener la cabeza fría. Está claro que en Tertius todo ocurría por alguna razón, y en este caso no era por pura casualidad que Hereva, la primera reina Hereva, fuese la monarca de aquel racional país. Su majestad, viendo el caos y el pánico que cundía entre sus súbditos, decidió tomar cartas en el asunto. Esa es la razón por la cual a esta reina se la asoció con la serenidad: en medio del caos, ella supo pararse a pensar y encontró una solución a todos los problemas.

Sabía que el endelweiss, la flor blanca montañosa que tanto gustaba al Abuelo Nube, tenía justo once pétalos. Y desde luego sabía lo que era un pétalo. Por lo tanto, era imposible que no distinguiera los once. De esta manera, si llevaba siempre consigo una de aquellas flo-

res, volvería a conocer los límites del número once, y podría poner algo de orden en su reino.

Se preparó para emprender aquel viaje. Le pusieron muchas pegas, porque era una reina y las reinas no deberían hacer grandes travesías, pero ella se empeñó en ir a por la flor en persona y con un séquito muy pequeño. Y a Hereva, aunque se la asocie con la serenidad, se la debería conocer por su cabezonería. Por supuesto, partió tal y como ella quería.

Viajó hasta la cordillera de Montoceno, en los límites de Dritte. Tuvo que atravesar reinos extraños al suyo propio, y ello lo hizo ocultándose y aprendiendo a pasar todo lo desapercibida que podía pasar una reina. Podríamos contar todas las aventuras que se sucedieron a lo largo del viaje, pero la verdad es que las fuentes sobre ellas no son muy fiables, y tampoco nos interesan mucho.

Baste con decir que llegó. Que escaló la cordillera, con el espectáculo que suponía ver a una reina escalando. Y que encontró la flor. Mirándola fijamente y acariciando sus pétalos volvió a saber exactamente cuáles eran los límites del número once. Tal y como lo supieron cuando regresó a Tertius. Por supuesto, el regreso, como todos los regresos que se precien, fue mucho más corto que la ida.

Poco más queda por decir. La Niña de las Gemas, viendo que había sido derrotada por la serenidad de una reina, pidió al Niño de la Niebla que deshiciera el entuerto. La reina Hereva fue alabada por sus acciones muchos años más tarde de su muerte. Y gracias a ello, la religión de la Cifra Santa se fortaleció. Nadie olvidó el caos que se creaba si no ejercían el culto al número once.

¿En cuanto a los niños? El resto de los dioses quisieron juzgarlos, pero entre los olvidos del Abuelo Nube, las siestas del Abuelo Fuego y demás, al final se olvidaron. La Niña de las Gemas sigue correteando por allí como si nada hubiera ocurrido, aunque todavía se le escapa alguna risa cuando piensa en la que lio. Y el Niño de la Niebla está muy arrepentido. Desde entonces, la sombra de vergüenza no ha abandonado su rostro, y se cubre aún más con su manto de niebla.

La cifra

Los once tipos de miel son los siguientes:

La miel negra de volcán, la miel cerosa de Kolmansien, la miel rosa de Prímula, la miel transparente de invierno, la miel salina, la melaza de cortezas, la miel subterránea de abeja-topo, la miel submarina del Triángulo de las Barbudas, la mielpolen de flores amarillas, la miel alucinógena de la cordillera de Montoceno, la miel en polvo de los Montes Pálidos, la miel de abejas zombo de Mortiburgo.

Tradicionalmente, cada tipo de miel se empareja con un tipo de queso. Los once quesos más importantes del continente proceden de recetas y de cultivos guardados celosísimamente, a menudo protegidos dentro de fortalezas amuralladas.

Los vindus sabores: Soso, esponjoso, suave, seco, frutal, cremoso, secodulce, meloso, agridulce, empalagoso, ahumado, picante, terroso, salvaje, salmarino, acre, acidulado, saladamargo, saladulce, divertido, aceitoso, excesivo.

Usos, costumbres y tradiciones

La etiqueta indica que las damas siempre tienen que estar preparadas para afrontar gastos extraordinarios. En las fiestas suele haber importantes sastres o joyeros, y si se desea encargar un sombrero o una confección, el modo habitual de hacerlo es pagar por adelantado.

Para pedir una cita de negocios no es necesario pedir cita con antelación, se debe presentar uno al alba y esperar en la puerta hasta que le

toque su turno, porque se forman unas colas muy largas, y dichas citas solo pueden durar once minutos en total, por lo que es importante tener muy bien preparado y resumido aquello que desea comunicarse.

Si se desea convocar reuniones de más de once personas, ya se trate de celebraciones privadas o de carácter social, es necesario pedir autorización mediante copia por triplicado al Ministerio de Protocolo y Diplomacia.

Para acceder a cualquier ministerio es necesario llevar encima la partida de nacimiento, el certificado de estar libre de deudas impagadas, un informe médico en el que se atestigüe que no se padecen enfermedades contagiosas, la licencia de prácticas laborales y el carnet de civismo puesto al día.



Oxeda

Salamandra negra muy venenosa, que suele habitar en los zapatos o la ropa de la gente. En la zona en la que son comunes la gente no suele vestir de negro, especialmente en los funerales de víctimas de su veneno.

Saladraga

Serpiente de dos cabezas idénticas, una suelta un potentísimo veneno, y la otra un poderoso antídoto. Desgraciadamente el antídoto es capaz de curar de casi cualquier veneno, menos del de la otra cabeza.

Cruerno

Insecto parásito que devora el marfil, y se hace un nido en el interior de las cornamentas de animales vivos.

Forreguero

Equino de tamaño pequeño y espesísimo pelaje, que le proporciona un abrigo natural ante el frío. Su vello es suave y agradable al tacto, y es

capaz de aislar de fríos invernales. Curiosamente, suele vivir en zonas calurosas, por lo que es poco valorado, al menos a nivel local.

Gírgola

Mamífero alado, con piel similar a la corteza de un árbol. Suele habitar en estos, y dormir mucho, así que la gente los confunde con ramas secas, y solo se dan cuenta de su error cuando oyen los chillidos en la chimenea.



Foscacruz

Arbusto espinoso que por cada rama que se le corta genera otras tres. Es muy utilizado para levantar rápidamente setos y murallas, especialmente alrededor de castillos encantados. Da una sola flor cada año, y si se corta, la planta entera se seca. Para que crezca aún más rápido, se aconseja regarla con orín de criaturas parlantes.

Críborá

Hierba que es muy difícil distinguir de cualquier otra, y que posee grandes cualidades de sanación y de limpieza espiritual. Se dice que alguien que haya bebido una infusión de esta planta es incapaz de decir mentiras durante unas horas.

Mayerba

Desde antiguo se dice que ninguna hierba o planta puede brotar en una tierra en la que no haya, al menos, un tallo de mayerba. No se comprende exactamente el motivo, pero parece ser que esta planta prepara los terrenos para que otras especies vegetales puedan prosperar en ellos.

Imueda

Seta empleada en brujería por su capacidad para hacer aumentar o disminuir la fiebre, según se prepare. Es peligrosa en altas concentra-

ciones, y algunos niños que han tratado de evitar la escuela tomándola han fallecido.

Jácara

Hierba que da flores en forma de odre o tinaja, y que una vez secas son utilizadas como tales por las especies de tamaño pequeño.

Alcreña

Junco negro, muy resistente, que se emplea para tejer escudos, cascos y armaduras. Solo puede ser destruido por el fuego templado.

Limablanca

Planta cítrica de frutos alargados, de cáscara blanca y pulpa compuesta por gránulos translúcidos que se separan fácilmente, semejantes al caviar. Su sabor es sutilmente ácido y muy aromático.

Brihuela

Caña que crece al borde de los ríos más revueltos, aquellos en los que los peces y cangrejos se pelean sin razón aparente. Es culpa de las raíces de esta planta, que emponzoñan las aguas con una sensación de incomodidad y paranoia. Estas raíces pueden utilizarse en brujería, pero hay que tener mucho cuidado al recogerlas y utilizar guantes especiales de piel de cordero.

Sorbesia

Liquen jugoso, de sabor ácido, que se utiliza para bajar la tensión. A cambio de ese efecto curativo y calmante también tiene ciertas propiedades alucinógenas.

Tamaronte

Fruto seco que aumenta la memoria de quienes respiran el olor de sus frutos, pero no los comen.

Cultos de los que
mantener alejada a la
progenie y especialmente
a uno mismo

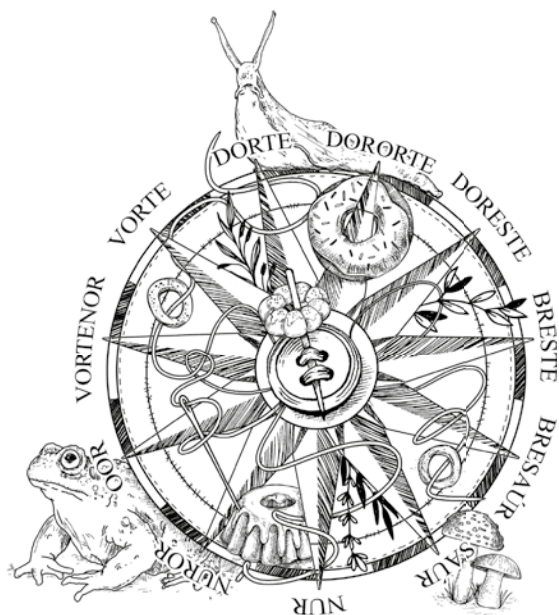
Las pícaras

Si ve a una horda de viejas vestidas con trapitos y joyas propias de una adolescente, huya. Si es hombre, porque intentarán abalanzarse sobre usted para seducirlo interminablemente hasta la locura. Si es mujer, porque seguro que encontrarán algo en su vestido o en sus alhajas que les interesa. Las pícaras van por ahí llevando a la práctica la que consideran la doctrina de la Niña de las Gemas. Robar a toda fémina sus mejores ropas y joyas. Lo hacen porque creen, y así se ven cuando se miran al espejo, que el hurto las hace eternamente jóvenes y bellas. Pero lo que usted verá si se aproximan es una horda de vetustas ancianas increíblemente ágiles y dicharacheras. No se fíe. Corra.





Los puntos cardinales sirven para orientarse cuando se viaja a través de la variada geografía del continente.



Notas acerca de las peculiaridades higiénicas de cada reino:
En Tertius, tanto la realeza como sus súbditos excrementan tras los cortinajes de palacio y huye rápido para que sea otro el que lo limpie.

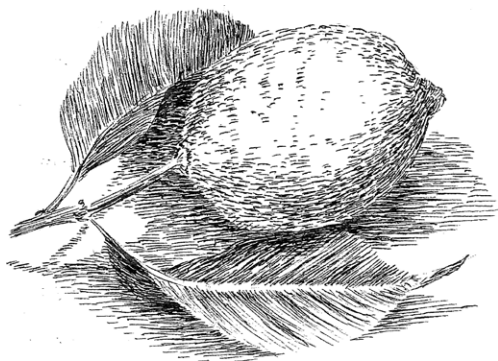
En Dritte se defeca en el bosque, para abonar la naturaleza y demostrarle que se le agradece su compañía.

Los Kral de Kolmansien son los seres más duros del planeta porque están acostumbrados a defecar en los volcanes, y a veces cuando sueltan mucho producto la lava les salpica.

Manjares aristocráticos

Buitres callados cocinados en el limón amargo que me tiraste sobre cebolla de escarcha

Plato rico en versos, tristezas y desamores, se usa para consolar a los afligidos por la pérdida de los seres amados. Según la leyenda, debe ser elaborado con buitres que sobrevuelen cementerios u osarios, condimentado con las cebollas de los campos de los muertos y los limones del limonero, árbol fúnebre emblemático en Kolmansien plantado en los cementerios como símbolo de la generosidad de los muertos, dando nueva vida a la tierra como el limonero da varias cosechas al año. Los buitres de los cementerios y osarios son conocidos como «buitres callados» por la costumbre de los paisanos de capturarlos, cortarles la lengua y ofrendarla a sus muertos como símbolo de respeto. En una ocasión, el rey de Dritte lo probó y comentó «lo bueno que quedaría esto con carne de pato».



Ingredientes:

- Buitre desplumado, fileteado en lonchas de tres dedos de ancho, medio de grosor y unos seis de largo

- Cuatro limones
- Ocho cebollas medianas
- Dos nabos
- Un puerro
- Tres zanahorias
- Cuatro jarras de agua
- Cuatro cucharadas de miel
- Cuatro vasos de azúcar
- Una hoja de laurel
- Aceite, sal, pimienta

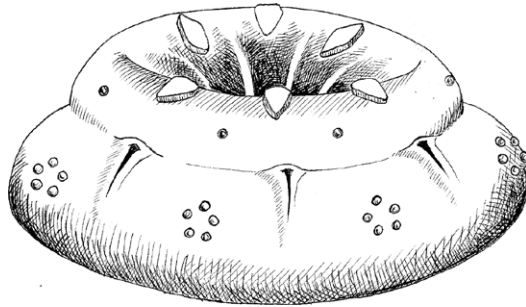
Preparación:

1. Pelar la cebolla y cortarla en aros. Cocerla en cuatro vasos de agua con los cuatro vasos de azúcar. Escurrir. Dejar secar al aire espolvoreando con azúcar a diario mientras se seca. Una vez seca la escarcha de cebolla, está lista para usar.
2. Cocer los huesos de buitre con la carne que no se haya podido recortar con los nabos, el puerro y las zanahorias, peladas y troceadas, en agua suficiente para cubrir todos los ingredientes. Cocer a fuego medio de hora y media a dos horas, espumando la superficie. Apartar los huesos de buitre y pasar el caldo y las verduras por el pasapuré.
3. En una sartén, freír los filetes de cuervo por ambas caras a fuego alto. Agregar la miel y la ralladura de dos limones y mezclar. A continuación, añadir el caldo de buitre, cuatro vasos de agua y el zumo de los cuatro limones, y dejar cocer tres minutos.
4. Colocar la cama de escarcha de cebolla en círculo y disponer sobre ella el buitre en salsa de limón amargo.

Roscocho de corazones silvestres con vainilla del pantano

En Kolmansien no son muy ricos, pero les gusta aparentar en las ocasiones especiales. Por eso una vez al año, en verano, cuando se preparan para la fiesta de las hogueras, se hace este postre. Los aristócratas venden sus joyas o rebuscan en sus saquillos para poder traer corazones

silvestres de contrabando desde Dritte, donde los llaman «fresas». Siempre hay alguna cocinera que se hace con un puñado para preparar este manjar en casa.



Ingredientes:

- Una taza y media de harina
- Una taza de azúcar
- Una taza de mantequilla pomada
- Dos huevos
- Dos cucharaditas de levadura
- Dos cucharaditas de vainilla en pasta
- Media taza de leche
- Un buen puñado de corazones silvestres o fresas

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Batir con fuerza, o con una batidora a velocidad alta, la mantequilla pomada junto con el azúcar, hasta que la mantequilla esponje y blanquee.
3. Agregar los huevos, semibatidos, uno a uno y mezclar bien hasta que se integren.
4. En otro bol, tamizar la harina con la levadura. Incorporar, batiendo despacio, la mitad de la mezcla de harina a la masa.
5. Añadir a la masa la vainilla en pasta y la leche, poco a poco, hasta que se integre.
6. Incorporar, batiendo despacio, el resto de la mezcla de harina a la masa.

7. Engrasar un molde mediano. Rellenar el molde con la masa hasta la mitad o dos tercios de su capacidad. Hornear durante 30 minutos.
8. Hacer un glaseado con una taza de azúcar en polvo que se pondrá en un bol con un cuarto de taza de fresas bien picaditas, casi trituradas. Se mezcla bien y se deja reposar una hora antes de volver a mezclar y luego se pone por la parte de arriba del bizcocho. Después se le quitan las hojas a un puñado de fresas bien lavadas y se colocan encima del glaseado. Otra posible presentación es derretir crocoda blanca y bañar los corazones o fresas en ella antes de colocarlas sobre el bizcocho.

Jarabe de lirios y mirra para destilar en los labios del amado

Esta receta es antiquísima, de cuando los amados se hacían los duros. De antes de la invención del escote, el ligüero y la caída de ojos. Se recomienda sobre todo para aquellos «amados» que empiezan a aburrir y una ya no está para encerrarse en una torre y dejar caer trenzas por exigüas ventanas.

Ingredientes:

- Una docena de lirios
- Mirra (¿quién no tiene mirra en casa?)
- Un tarro grande de miel de endelweiss
- Una cebolla (de las de llorar)
- Un amado (o similar)
- Una tarde tonta

Preparación:

1. En una bandeja de poca altura, se vierte la mitad del tarro de miel. Sobre esta se colocan los lirios, espolvoreamos con la mirra por encima. Cortamos la cebolla y nos ponemos a llorar, como si no hubiera un mañana, sobre los lirios. Una vez hemos terminado de llorar y nos hemos limpiado como es debido ojos y nariz, procedemos a verter el resto del tarro de miel sobre los lirios. Cubrimos con un paño y lo dejamos macerar once días con sus once noches. Al

- duodécimo retiramos el paño y con todo el amor que nos queda, que a estas alturas ya no será mucho, envasamos el jarabe resultante en pequeños tarritos que colocaremos en la mesita de noche, en el vestidor y en todos aquellos sitios que nos resulten convenientes.
2. Que se lo contéis al amado para que se deje hacer, ya es cosa vuestra. Que una cosa es ser bruja y otra muy distinta dáoslo todo hecho.



Binza de salchicha

Róndola tradicional que compone en sí misma un almuerzo completo, se puede transportar fácilmente y se conserva largo tiempo, aunque normalmente alguien se la come antes.

Ingredientes:

- Salchicha fresca, fina, de un brazo y medio de longitud
- Una taza y media de harina de trigo
- Una taza de harina de maíz
- Dos cucharadas de aceite de maíz
- Dos cucharadas de harina de almendras
- Un huevo y la yema de otros dos
- Una cucharada de levadura
- Media taza de leche

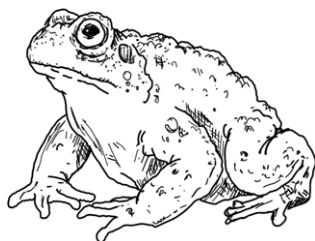
Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes excepto la salchicha y remover hasta que quede una pasta sin grumos. Hay quien añade a esta masa abundantes semillas de comino, es cuestión de gustos.
2. Amasar y estirar la pasta hasta formar una tira de un brazo y medio de longitud. Enrollar las salchichas y la cinta para formar con ellas una rónbola doble. Otra variante se hace aplastando la masa con un rodillo una vez estirada para hacer una cinta plana que envuelva completamente en ella la salchicha, haciendo algunas incisiones para que no se produzcan burbujas.

3. Pintar con una generosa capa de yema. Hornear durante unos 20 minutos a temperatura media.

Sopa de ranas y berros

Sopa típica de la estación de lluvias en Kolmansien, en territorios del interior, se la considera una variante aún más pobre de la sopa de lapas y brezo típica de la costa. Según la leyenda, fue inventada por un pobre pescador en época de carestía quien, perdido en una región pantanosa, se quedó sin otra cosa a comer que las hierbas del campo. Recogió un manojo de lo primero a mano y lo puso a hervir en agua. Desesperado ante su magra comida, oró a la bruja de los pobres pidiéndole «carne alguna, que ya lo recompensaré yo en otras carnes» y, dicho y hecho, cuatro ranas saltaron a la sopa en ese momento.



Ingredientes:

- Dos docenas de ranas de tamaño mediano, bien jugosas
- Cuatro cucharadas de berros picados
- Una cucharada de cada uno de: perejil, cebolleta, estragón, perifollo u otras finas hierbas, picadas
- Dos dientes de ajo
- Una cebolla mediana
- Un vaso de vino blanco
- Una cucharada de harina
- Queso blanco para fundir
- Aceite de oliva, sal, pimienta

Preparación:

Picar la cebolla. Sofreír con los dientes de ajo enteros. Añadir el vaso de vino y la cucharada de harina y remover hasta tenerlo todo bien mezclado. Añadir poco a poco agua hasta cinco vasos, añadir los berros y las finas hierbas y dejar hervir unos cinco minutos. Añadir las ranas, peladas y limpias, y dejar cocer diez minutos más. Corregir la sal. Una vez se apague el fuego, añadir rápidamente el queso, ya rallado, y remover hasta que se mezcle bien con el caldo.

Dondonetas del bosque encantado

En las cercanías de los bosques de Dritte llaman «dondonetas» a los círculos concéntricos que los nofaýr del lago forman en su superficie los días en que se levanta la suave ventisca de verano. Los ancianos y los niños son los únicos capaces de verlas, y acuden junto con los recolectores de frutos del bosque para pasar la mañana contemplándolas en sus juegos sobre las aguas del lago, saltando sobre el agua, persiguiéndose unas a otras. Allí donde posan el pie sobre la superficie del agua se forman las plateadas dondonetas, que dan nombre a estos pasteles formados por una galleta redonda sobre la que se unta un poco de yogur natural cubierto de mermelada de frutos del bosque.

En las tardes de verano, los niños se sientan a merendar en los porches de sus casas, con un vaso de limonada de rodozulinas y frambuesas y un par de dondonetas del bosque encantado. El olor a jengibre, canela y moras atrae a diminutas criaturas aladas que ofrecen sus piruetas sobre la superficie de la limonada a cambio de un trocito del pastel.

**Ingredientes:**

- Cuatro tazas de frutos del bosque variados: frambuesas, moras, corazonas o fresas...
- Tres cucharaditas de azúcar

- Una cucharadita de zumo de lima recién exprimida
- Dos tazas de harina
- Una cucharadita de levadura
- Una pizca de sal
- Seis trozos pequeños de mantequilla
- Tres cucharaditas de jengibre en polvo
- Una taza de leche sin terminar de llenar
- Un huevo
- Una cucharada de agua
- Dos tazas de yogur cremoso

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°. Mezclar los tres primeros ingredientes en una sartén y cocinar hasta que las bayas comiencen a saltar.
2. Mezclar la harina, la levadura, la sal y el jengibre junto con la mantequilla derretida. Amasar. Añadir un poco de leche para humedecer la masa y seguir amasando un rato más hasta que deje de pegarse al recipiente y quede suave al tacto. Dejar reposar.
3. Dividir la masa en pequeñas bolas y aplastarlas para que queden ríndolas planas que pintaremos con el huevo batido y meteremos al horno durante unos 20 minutos. Sacar y dejar enfriar. Montar cada dondoneta de la siguiente manera: una galleta, unas cucharadas de yogur y la mermelada de frutos del bosque.



Aquel que nunca duda no es de mucha ayuda.
 Ni el bizco ni el tuerto le temen al ciego.
 Del cerdo lo gordo, del gato lo sordo.
 Quien merca de más sin nietos se irá.
 El que vendió su pelo se quedó mochuelo.
 Al flaco y al grueso, dofruta, miel y queso.
 De ir tan gallito le salió cresta.



Crátero



Este mes cálido resulta muy agradable, ya que las tareas del campo ya no son tan acuciantes y se dispone de más tiempo libre. Es una época abundante en verbenas y fiestas populares, como las peregrinaciones a cascadas.

El segundo naradía de Crátero se celebran concursos de farolillos en las fronteras. Los farolillos pueden ser de cualquier forma, material y color, y compiten en diferentes categorías. El premio más codiciado es el que conceden los niños.

El tercer verdía del mes, en la región floral de las llanuras de alforfón, tienen lugar los baños de polen. Enfermos de todo el continente acuden para sumergirse en tinajas de polen seco con la esperanza de curar sus males.

La tercera endemana se celebra en Bojalia el festival de rima, en el que se recitan poemas en todos los idiomas, ya que solo se considera importante su musicalidad.

El Abuelo Fuego es extremadamente viejo, quizá sea el más antiguo de los dioses. Tiene los ojos negros como las brasas, con un ardiente destello rojo en el interior. Siempre va desnudo, pisando carbones ardientes, es calvo, tiene orejas puntiagudas y una larga barba de chivo. Su atributo es un cetro de chispas. A veces se lo retrata como a un abuelo bienhumorado y bonachón, y a veces, sobre todo por parte de quien lo ha conocido en persona, se lo dibuja delgado, arrugado y de muy mal humor, quizá por lo bajito y pequeño que es.



Leyendas y otras cosas

Poemas cortesanos procedentes del libro *Ensimismamiento de las emociones*, escrito en la época de la quinta reina Hereva por la dama Nunqua Serena

Silencio de blanca

*Si no fuera a mancharse,
amasaría tu tersa blancura
con leche distraída a los cachorros,
con pétalos internos de capullos
de contrastada albura.*

*Con qué habré de engarzarte,
qué seda no heriría tu factura,
qué nube fabricarte
en la que no te cruja la cintura...*

*bordaré las paredes de plumón
porque tu piel translúcida y tus huesos
son muy poco armazón
para tu delicado corazón.*

Primavera anticipada por la inflamación amorosa

*Quisiste que el invierno se fundiera,
y floreció con una sinfonía cada brote exultante de alegría,
como si marchitarse no existiera.*

¿Hiciste que el calor se confundiera o el sol se anticipó y te dio valía?

*No sé. Si tu llegada fue tardía,
muy pronto amaneció la primavera.*

*La voz de censurar se me ha impedido:
¿cómo podría haberte rechazado cuando el ciclo del clima has invertido,
cuando me has evitado el viento helado?*

*Tanto, tanto discurso, y lo que mido
es que estoy sonriendo y que has llegado.*

Las maneras oscuras del amor

*Nunca me interesó el recto camino,
sino la selva oscura, el caos, ese sendero
apenas transitado, agreste y fero.*

*Mi piel conoce que escogí el espino,
mis ojos saben noctívago su sino,
e incluso cuando el pecho es agujero
y el vendaval acecha, yo no quiero
cambiarlos por ningún otro destino.*

*Quiero ser quien ha ardidado hoy en tus brazos,
valiente frente al pánico a sentir,
ser quien ha comprendido en el temor
que el azar es cruel sabio, y que sus lazos
quemán y salvan. Volveré a vivir
porque he vivido hoy: aunque un amor
dure solo un instante, en su latir
cabén todas las formas del amor.*

A la belleza de una mujer que ya es abuela

*Llega mi mano sobre la corteza:
carne o madera vibran. Blanca llama,
la luz se posa y canta en cada rama
del día, y vuelve flor cada cereza.*

*Pasa el verano, y vuelvo: la dureza
de los nudos protege verde grama,
savia latente al tacto que la llama.*

Viene y se va del frío la certeza.

*Mas, siempre de repente, Primavera
de nuevo; y otra vez Marzo consigue
que en silencio se borre la frontera
entre el brote y la flor, y que prodigue
su blanco más que el sol la copa entera,
que cada año florece más, más vive.*

La cifra

Los once tipos de fuego:


1. Fuego: Llama que reduce muchos materiales a carbón, y luego a cenizas.
2. Fuegosombra: Da calor, pero no ilumina.
3. Fuegolento: Nombre antiguo para la lava.
4. Flogisto: Fuego latente y seco que habita determinadas materias.
5. Fuegosabio: Solo quema aquello que está envejecido o no desea vivir.
6. Fuego blanco: No quema a los humanos, pero calcina a los faýr y a los insectos.
7. Fuegarasca: Hermoso fenómeno, de vivos colores, causado por la combustión de hadas invisibles.
8. Fugal: Fuego líquido que puede mezclarse con alcoholes para intensificar su sabor y potencia. No es apto para humanos.
9. Fuego: Estado primitivo del fuego que hoy en día es más frecuente. Los tratados describen el fuego en la antigüedad como «una lámina de color vino espeso», que se posaba como una sombra sobre los objetos antes de secarlos tanto que se convertían en polvo. Pero no causaba calor.
10. Siseo: Fuego que solo existe en forma sonora.
11. Almafuego: Espíritu interior de la llama, de color transparente, que solo los animistas son capaces de aislar.

Lenguaje del abanico

Los abanicos pueden ser utilizados por hombres y mujeres pero en vez de estar hechos de plumas de faisanes, papagayos y otras aves, están hechos de pieles de iguana, rana y otros anfibios y animales como el cocodrilo.

Deben tener once varillas como es el número santo y en cada varilla deben ir escritos el nombre y apellidos de la persona, la casa a la que pertenece, si está casada, soltera o comprometida y un secreto que haya salido a la luz.

Es un complemento indispensable tanto en bailes como para ir por la casa.



Usos, costumbres
y tradiciones

Abanicarse lentamente, o abrir y cerrar muy despacio el abanico: No me interesas.

Abanicarse rápidamente: Quiero algo contigo pero discreto.

Abrir y cerrar el abanico rápidamente: Pisas terreno resbaladizo.

Dejar caer el abanico: Tengo que contarte un secreto.

Prestar el abanico al acompañante: Estar enfadada con esa persona.

Sujetar el abanico abierto con las dos manos: Es mejor que me olvides.

Cubrirse los ojos con el abanico abierto: Te quiero.

Pasarlo sobre la oreja derecha: No reveles nuestro secreto.

Contar tocándolas o abrir cierto número de varillas: La hora para quedar en una cita dependiendo del número de varillas abiertas o tocadas.



Bestiario

Guedrejos

Cangrejos gigantes, de patas azules, muy frecuentes en el Vorte de Kolmansien, que pueden domesticarse. Soportan el aguabrava, y cuando mueren sus conchas son utilizadas como jofainas o escudos.

Matamirlos

Un tipo de tejón que se alimenta de bayas y otros frutos, pacífico y de aspecto afable. Desgraciadamente, una vez alguien vio a uno matar a un mirlo, y ya le quedó el nombre.

Sisiervo

Muy parecido a un perro pequeño, tiene en común con estos su carácter servicial. Sin embargo, en realidad se trata de un animal muy dominante que manipulará a su dueño hasta conseguir que este haga lo que él desee.

Tarantejuela

Especie de arañas que dan hilos de diferentes colores. Pueden construir nidos en cualquier parte, incluyendo seres vivos que los acojan de manera simbiótica.

Berberrueque

Anfibio con el morro en forma de berbiquí. Lo utiliza para abrir las cáscaras de los frutos secos y para extraer los gusanos del tronco del alcornoque. Su carne es muy apreciada en Kolmansien, y cazarlos con taponos de corcho atados a un cordel es una de las aficiones habituales de los niños.

Concodros

Reptiles alargados, cuya espalda está cubierta por una concha bordeada de pequeñas pirámides doradas. Son muy apreciados por los cazadores furtivos, pero la verdad es que quienes acaban encontrando deliciosos a los furtivos son los propios concodros.



Frótula

Flor blanca que, si al frotarla en la frente de alguien se pone morada, significa que esa persona es muy inteligente.

Giostra

En la superficie, a ras de hierba, solo se aprecia un tallo insignificante, pero las raíces, del color de las llamas, son de una complejidad y hermosura pasmosas. Estas raíces, secas, se encajan unas con otras para construir los nidos de la Gente Lechuza.

Cañaverdal

Muy utilizadas en brujería por su capacidad para revelar la verdad cuando son utilizadas al modo de las cañas de zahorí.

Aldrás

Hierba áspera y de color negro que crece en cualquier parte sin necesitar apenas riego o sol. Resulta incómoda de comer, pero supone un alimento completo, de modo que ha salvado a muchas poblaciones en situaciones de hambruna. Su esencia en polvo se da a los niños desnutridos diciéndoles que se trata de crocada o mezclada con ella.

Cascabeles de hierba

Cuando ya están secos y su color verde claro se ha convertido en oro, suenan muy suavemente cada vez que los agita el viento.

Bolanegra

Planta parásita de las coníferas que arraiga en las ramas más altas y produce durísimos frutos negros que más bien parecen semillas. Son utilizados como monedas por la Gente Lechuza, ya que se conservan durante años. Ninguna especie puede alimentarse de ellas, ya que su carne es tan dura que ningún diente puede penetrarla. Al cabo de muchos años, la fruta se seca y deja salir un polvillo blanco, que son las esporas.

Sedramárgula

Hierba muy frecuente en preparados de brujería. No está clara su función en pociones y filtros, y hay quien dice que solamente sirve para amargarlos para que las brujas se diviertan al mirar las caras de quienes los beben.

Malalengua

Fruto que, al separarlo de su cáscara rígida, revela una pulpa con el color y la forma de una lengua. Muy utilizada para gastar bromas.

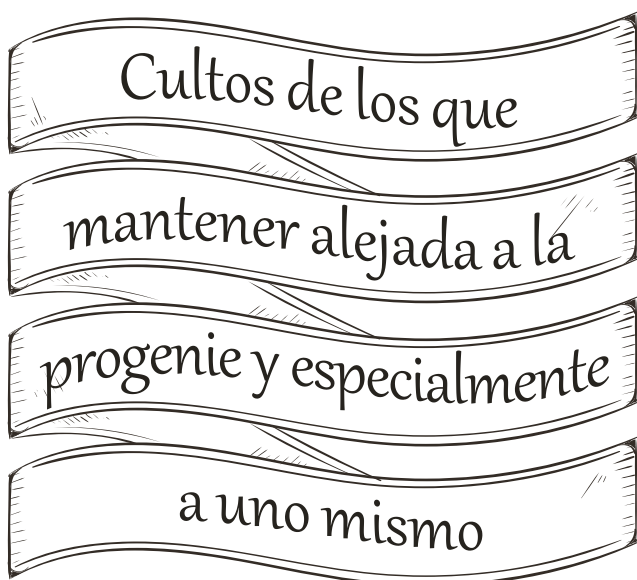
Bayas de sauquillo

Aunque todas tengan el mismo aspecto, es imposible saber si una baya de este hermoso arbusto de hojas blancas tendrá un sabor dulce, neu-

tro, ácido o amargo. Son empleadas para hacer apuestas y juegos entre adolescentes.

Yágrama

Se utiliza para destilar el aguafuego, fortísimo licor.



Los flameadores

Hay un par de días al año en casi cualquier villa en los que los mendigos desaparecen de las calles. O bien se refugian en el lugar más recóndito que conocen, o bien intentan disfrazarse para ocultar su paupérrima condición. Con que llegue a su urbe el rumor de que los flameadores están cerca, es suficiente. Estos tipos desnortados han llevado al extremo la doctrina del Abuelo Fuego: calienta al prójimo que no tiene con qué abrigarse. Exactamente eso hacen. Les prenden fuego. Los pobres quedan completamente al albur de la sociedad que los acoge. Si esta es justa, se instaure un régimen especial y los pedigüños son adoptados por hogares escogidos al azar para vivir como un familiar más hasta que pase la amenaza. Si viven en un nido de víboras, lo más probable es que flameadores y gentes de bien inicien una batida en compañía para hallar a los que no tienen dónde caerse muertos. Y

hay casos de rencillas personales resueltas por flameo. Un amigo que envidiaba la riqueza/esposa/hacienda de otro y que opta por emborracharlo y dejarlo vestido con unos harapos en cualquier esquina justo el día que llegan los flameadores. De poco sirve decirles «Es que yo no soy...». A la hoguera.



La crocanda, tal y como la conocemos, es un alimento muy sabroso realizado a partir de distintos tipos de nueces. La receta oficial se conserva en el Museo de Fórmulas de Rodamante, y solo los maestros crocaderos tienen derecho a consultarla, al terminar sus estudios, una vez en su vida.

Esta receta fue creada por la famosa cocinera Maritza Maraffier a petición de la octava reina Hereva, que deseaba conocer el sabor de la mítica crocanta. Ante la imposibilidad de conocer la verdadera receta de la crocanta, la famosísima cocinera inventó su propia fórmula, que ha gozado de una enorme popularidad desde entonces.

Hacemos aquí recuento de toda la información disponible acerca de la crocanta:

La crocanta, disección de un mito, análisis de una presencia, sombra de una duda y sentencia del recuerdo según las sabias palabras del eminente historiador Erdruardo:

La crocanta, como todos ustedes saben, es un dulce mítico, al que nadie dió nunca visos de verosimilitud. Aparece en los cantares antiguos, cuando los once círculos de ministriles les fue dado componer las romanzas, rondallas, donasuras y metilonas que fueron luego fijadas en los once libros concéntricos del monjasterio del sagrado toro. Allí, entre sus murallas huecas y circulares, tapiadas para protegerlas de la furia destructora de los invasores de triángula, aquellos que fueron luego rechazados a más allá del mar de dónde nunca hubieron de

haber salido, quedaron reseñadas de modo escrito el infimo resto de una tradición musical perdida, que solo podemos intuir magnífica debido a tan magro resto. Y ese resto, siendo su valor musicológico el principal, encierra también reseñas de otros tiempos en los que señores, princesas, caballeros y magia a raudales corría libre por el mundo, es un suponer que gritando sus libertades y, sobre todo, sus poesías que son fruto de una realidad que ya no existe, que ya no comprendemos y que acaso juzgamos irreal desde las nieblas de muchos siglos y muchos cambios sufridos.

Entre monitarios, gibraltinos, saconetes que echan fuego, rodela aéreas que secuestran mujeres orondas para cebarlas y convertirlas en danzantes en sus ceremonias de giros perpetuos, se puede escuchar una breve letrilla, acompañada de unas notas que ha costado reproducir en los modernos laudes, a los que se ha podido, copiando los dibujos que adornan los manuscritos citados, darles los huecos de tuberías espirales que hacen girar y girar las armonías, crean las resonancias y las dejan escapar según las manos abren o cierran los huecos en las cajas.

Dice dicha romanzona:

*Ay de mí, que si probe croxanta
se de mixe y fizo tornar la pena.
Súpome la paxara del mio pexo
peor dulzor que el dulzor redondo
que era amor al rosko más que roce del corpo
Pedile a mi padre martirio de repetila
Antes que luxar sin ella en la mar redonda
de donde sino en recta se gixra y retorna.*

Dejando a un lado la grafía y la palabra antigua, es el texto de una belleza conmovedora, pero solo una vez se entiende que la croxanta se trata como dulce castigo, como cadena que «fizo tornar la pena» y de «peor dulzor que el dulzor redondo» siendo esta referencia habitual en la antigüedad de las islas a la muerte, que es redonda porque vuelve y dulce porque pone fin al sufrimiento.

Es, por tanto, la presencia del dulce motivo de sufrimiento para el poeta, que la probó y no puede olvidar y prefiere el «martirio de repetila» antes que ir al mar y morir allí en batalla.

¿Es una exageración? ¿Una colección de hipérbolos encerradas entre notas? ¿La habitual exacerbación del cantor. Yo no lo creo. Veamos otros ejemplos en el mismo cancionero concéntrico. En el rollo séptimo hay un verso que alude también al dulce.

«Sea pues, gextil, como la lengua que muerde croxanta, que gana cautibel e se fiza eterna su prexencia.»

Si se muerde crocanta, se gana cautiverio en su presencia, dice el poeta, que a buen seguro es otro diferente al primero, aun siendo ambos esclavos de esos divinos y, desde entonces, nunca probados sabores. Hoy en día la crocanta tiene una consideración mítica similar a la de los dragones. ¿Es, como esta, la exageración de unas pobres especies de lagartones ya extintos o podemos considerar el arte de su elaboración algo real y perdido?

No nos han llegado más que recetas parciales, con ingredientes de los cuales se conocen sus nombres y se ignora su realidad. El elevanto de Sifia, la piedra azur, el llano de andriome, la mixtura salta, el conocimiento de todos ellos se ha perdido en el transcurso de los siglos.

Dónde, pues, podemos encontrar una pista, algo que nos afianza en la realidad o no de tan mítico y terrible dulce. En el lugar menos esperado. En el tratado De re milite de Enrique de Semantierra, afamado ingeniero militar que pobló de pesadillas bélicas en forma de dibujos varios tomos de fino pergamino allá por una época un poco anterior a la composición de los doce libros concéntricos.

Está tal libro enrollado y compuesto en una tira móvil montada sobre un soporte en la biblioteca de la catedral primada de Sitierra y allí este humilde historiador la consultó en toda su venerable realidad. Hay allí, en el por otra parte terrible capítulo dedicado a los métodos para extraer verdad de los prisioneros, una mención que cita así.

«Y xe secaron sin fazer comida alguna, muertos luxando por allegar croxantas fixas en tabla y rozando los suyos dedos a una cuarta.»

Una vez más vemos como las propiedades adictivas del dulce se ponen en evidencia, esta vez del modo más terrible, como acicate a prisioneros a los que se les da probar y luego niega. ¿Exageración, fan-

tasía? No lo son ninguno de los otros métodos, sangrientos y terribles, que se describen en el volumen.

Y por no extenderme en la que podría ser crónica más luenga, dejo para el final el episodio del rey Caramel, considerado el epítome de los locos, el rey absurdo de los cuentos, el hombre risible que hace gala y abre al vulgo la risa y alivia el peso del poder real y realza al hombre común. Es un mito renacentista, como puede comprenderse. El pobre rey, tal y como reza el viejo cuento, pues es tradición oral, aunque mucho más reciente que los textos mencionados antes:

«El rey hizo de probar en su regia persona las crocantas que se habían cocinado con mucho amor y esfuerzo como homenaje a los dioses. Era el rey Caramel orondo, y como orondo, rey absoluto y nadie pudo replicarle que era desafiar a los dioses comer de su plato. Obtuvo su premio en la veleidad de la pasión que el dulce le encendió en el seso, de tal modo que no quiso comer otra cosa, alimentarse de nada, oler apenas cualquier otro alimento que no fuera crocanta, de tal modo que cuando la provisión se terminó, y las cocinas reales quedaron vacías de ingredientes, gritó a los cuatro vientos que daría su reino por una crocanta, tan solo una. Vino el invasor y cruzó el país llevando uno de estos dulces en un cofre. El rey lo comió y luego fue decapitado por el capitán de los ejércitos invasores, haciendo buena la sentencia del rey y la venganza de los dioses.»

Aparece en este mito, aparte de la conocida venganza de los dioses y la rebelión del hombre, la curiosa mención a la industria de la crocanta, que debía ser religiosa. Y así nos lo confirman las ruinas del castillo de Caramel, allá dónde reinaba el rey loco, de dónde se han extraído las piedras de un claustro circular dónde las crocantas adornan los chapiteles y las columnas. Hay en esas ruinas un altar de mármol comido por los años, dónde apenas se pueden leer unas letras

«C xa ta D us ofr nda rix»

Que es sin duda la fórmula invocativa «Croxanta Deus ofrendatrix» que se decía repetían hasta el paroxismo las sacerdotisas de las dos diosas concupiscentes, la oronda y terrenal, y la rectilínea, delgada y representante de los terrenos espectrales de la muerte.

Como se ve, hasta aquí mi trabajo solo es una breve recopilación de hechos curiosos, no de pruebas, ni siquiera de indicios, de la naturaleza de tan famoso y misterioso bollo. Todo quedaría así en un artículo lucido, para relleno de revistas científicas que hasta estas tienen que tener un alivio, o incluso parte de divulgación para interesados, a partes iguales, en los misterios y en la historia. Sin embargo, no puedo cerrar estas letras sin mencionar esta noticia, recogida de la hemeroteca y fechada cinco años atrás.

«El profesor Mun, cátedro inasible de la ilustre universidad circunvalada, ha sido ingresado en el Sanatorio de la luz esférica la pasada noche. Fuentes de su departamento, personal muy cercano al profesor, han dicho que lo sucedido no tiene nada que ver con los hallazgos desenterrados de la cripta recientemente descubierta en las obras de la línea centralineal de ferrotransporte.

Testigos consultados por este diario, sin embargo, han relatado a este diario como el profesor y su equipo extrajeron de debajo de la tierra diversos objetos de hierro y madera muy bien conservados, tinajas llenas de aceite, esculturas que aún conservaban pigmentos y una arqueta cerrada por mil candados y refuerzos, de forma circular y que estaba adornada por adornos a modo de pequeñas roscas de oro o de algún metal dorado.

Fue esa misma tarde, tras el transporte de las reliquias a la universidad, cuando el profesor tuvo que ser ingresado en el hospital.

Este periódico no se puede pronunciar, por carecer de pruebas, sobre la relación entre la misteriosa arqueta y el estado del profesor. Lo cierto es que la excavación ha sido clausurada y todos los intentos de obtener alguna información sobre la naturaleza de los objetos hallados han sido infructuosos hasta la fecha.»

Tal y como escribe el periodista, carecemos de pruebas. En la memoria del departamento del profesor Mun, que fallecería días después de su ingreso, no se hace mención de la citada excavación y menos aún del destino de los objetos hallados. Hay algunas esculturas extrañas, tallas policromas, tinajas de aceite, objetos antiguos y sin clasificar, en los almacenes de la universidad, pero ninguna referencia a una arqueta votiva, círculas y adornos de crocantas doradas.

¿Abrió el profesor la arqueta, había allí algunos terribles dulces y no pudo vencer o se arriesgó *del modo en que algunos hombres de ciencia lo hacen a veces y mordió tan mítico alimento con las consecuencias terribles que todos conocemos?*

No nos podemos pronunciar por falta de pruebas, pero no dudo en que si yo tuviera la ocasión de enfrentarme a tal dilema, probaría ese dulce cautiverio, los efectos del dulce maldito, las mieles destinadas a los dioses y tan elusivas y caras a los mortales quizá con parecidos efectos en mi persona.

Por suerte o por desgracia para ustedes, queridos lectores, no he tenido esa ocasión.

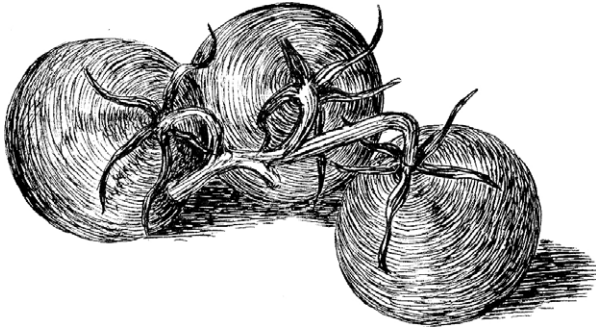


Sopa para quitarse la malasangre

Señora castellana, ¿te has levantado de la cama con el pie equivocado? ¿Todas tus doncellas lucen más frescas y jugosas que tú? ¿El gañán del caballerizo ya no te mira como te miraba antes? ¿Se te ha roto la fusta justo en el peor momento? ¿Tienes el cabello que parece un nido de golondrinas desatadas? Tenemos la solución que buscas: Una sopita para quitarse tanta malasangre. Porque no es de recibo que una castellana de buen ver, como tú, haga mala sangre y se le note. Porque se te nota. Y lo sabes.

Vamos a necesitar un unicornio del bosque Cerrado, que tienen muy malas pulgas cuando una intenta cazarlos y ya no es virgen, de modo que es preferible enviar a un cazador particular a por el unicornio. Que se las apañe, que para eso es un profesional (y te hizo un feo aquella vez...).

Una vez sacrificado el unicornio y procedido a su despiece, guardamos el cuerno que es lo imprescindible para la sopa.

**Ingredientes:**

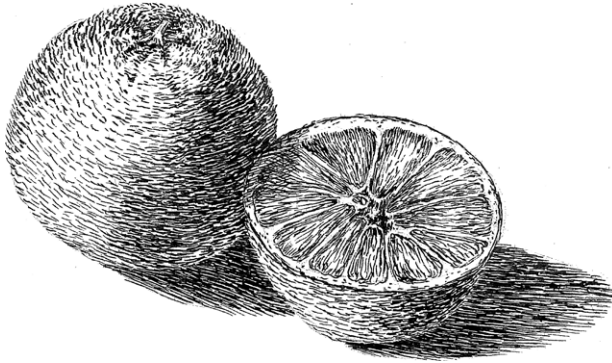
- Un unicornio de unos dos años
- Dos cebollas dulces, de las que amargan
- Dos tomates triturados
- Un gallo virgen, algo tan difícil de conseguir como el unicornio
- Dos dientes de ajo
- Una pizca de sal
- Un litro de cerveza

Preparación:

1. Una vez conseguido el gallo, lo sacrificamos, troceamos y metemos en una olla, junto con las cebollas, los tomates triturados, los dientes de ajo y la pizca de sal. Añadimos la cerveza y dejamos cocer a fuego lento al menos seis horas.
2. Mientras tanto vamos a preparar una ralladura de cuerno de unicornio que añadiremos hacia el final de la cocción. Después lo colaremos todo dejando únicamente el caldo resultante, que tomaremos en forma de consomé.
3. Una vez se nos haya aliviado la malasangre, prepararemos una barbacoa con el resto del unicornio e invitaremos a los aldeanos, para que vean lo lustrosa que vuelves a estar y vayan y lo cuenten por ahí.
4. La ralladura de cuerno de unicornio se puede guardar en la fresquera durante tres meses sin que pierda propiedades.

Peras Maraffier

Esta receta procede la legendaria Maraffier, cocinera de la corte de la octava reina Hereva, y de quien se afirma que era bruja. Lamentablemente, los libros con sus recetas se han perdido casi todos, puesto que los cuervos encargados de la tarea engordaban inexplicablemente hasta comprometer su salud.



Ingredientes:

- Tantas peras como comensales
- Tantas naranjas como comensales
- Medio vaso de zumo de naranja y la cáscara de una naranja por comensal
- Azúcar tostada
- Licor de naranja
- Semillas de cardamomo

Preparación:

1. Llevar a fuego muy lento el zumo de naranja con azúcar al gusto, las semillas de cardamomo y el licor. Dejar que hierva removiendo constantemente.
2. Cuando llegue a ebullición, introducir las peras peladas, de las que se habrá recortado todo lo que sobre para formar esferas.
3. Por otra parte, en una sartén, caramelizar con azúcar las pieles de naranjas cortadas en fragmentos con forma de hojas. Ha de retirarse por completo la parte blanca. Se trata de una operación delicada.

Esta es la parte más laboriosa de la receta, ya que hay que conseguir cantidad suficiente de pieles caramelizadas para cubrir después las peras.

4. Cuando las peras estén hechas, al cabo de una hora o algo más en la que hay que cambiarlas de posición de vez en cuando, sacarlas y dejar que se enfríen.
5. Recubrir las esferas de pera con la cáscara de naranja. Decorar con hojas naturales de esta fruta y flores de azahar, y servir.

Sangre de festín real

Aunque la eternidad vaamp tiene muchas ventajas, uno de los inconvenientes más terribles es la poca variedad de alimentos y, sobre todo, sabores. Por suerte, Rondolo Dundónaldo ha descubierto la clave del éxito para poder tener una sangre con el regusto de sus comidas favoritas.

Ingredientes:

- Mancebo o manceba a su gusto, a ser posible, con el pelo rojo como el amanecer que jamás volveremos a ver
- Cocinero vivo, este no se debe comer
- Los ingredientes que el cocinero estime necesarios

Preparación:

1. Discuta con el cocinero mortal unas dos o tres horas sobre un menú completo y armonioso. Si ve que no tiene ni idea de cocina, le recomendamos que le regale este maravilloso recetario para que se ponga al día.
2. Debe hacer que alimenten al mancebo o manceba con ese menú durante siete días: desayuno, comida y cena. Debe haber las menos variaciones posibles.
3. En la medida de lo posible, procure que el sacrificio haga pocos esfuerzos físicos que le vuelvan correoso, a excepción de los horizontales, que debe realizarlos muchas veces, ya que el placer hace que el sabor se fije mejor.

4. El mancebo o manceba ha de morir de forma placentera y poco estresante, procure que sea de agotamiento por ejercicios horizontales. Evite el veneno en la medida de lo posible o el sabor se volverá amargo, a menos que es lo que busque, en cuyo caso recomendamos añadir a la dieta del sacrificio Flan de los Enamorados.
5. No se deje llevar por el frenesí de la sangre, ponga una espicha en la garganta del sacrificio y drene de forma eficaz toda la sangre. Si ve que no va a poder realizarlo, pídale a otro que lo haga. La sangre se puede conservar varios días en la fresquera y el sabor se mantiene.



Condumios de la plebe

Pasterra

La pasterra, como su nombre indica, se elabora solo con alimentos subterráneos, con tubérculos que crecen en el reino de Kolmansien, o bien robados de los reinos vecinos, sobre todo en las zonas fronterizas.

Se elabora en hornos de tierra, es decir, en pozos cavados en el suelo y mediante la técnica que se explicará más adelante. Cuenta la leyenda que este es el sistema que se sigue porque la materia prima usada es tan fea en crudo y empeora tanto al cocinarse que prefieren verla lo menos posible. Aunque no muy agradable de sabor, es una comida económica y muy nutritiva.

Se aconseja comer la pasterra en una cueva o el sótano de la casa –si lo hubiera–, pero siempre en penumbra para evitar verla... y acompañada de cualquier brebaje –mejor muy alcohólico– que ayude a tragarlo con resignación.

Ingredientes:

- Varios kilos de cualquier-raíz-que-hayas-podido-encontrar-por-muy-asquerosa-que-te-parezca, por ejemplo, chufas, rábanos, nabos, zanahorias, rutabagas, regalices...
- Sal

Preparación:

1. Se limpian las raíces, intentando no mirarlas demasiado, y se cortan en láminas gruesas.
2. Se enciende un fuego en el pozo; cuando esté caliente se cubre con hojas verdes y se coloca una primera capa de tubérculos espolvoreada con sal. Se cubre con más hojas y se repite la operación tantas veces como haga falta.
3. La comida tarda varias horas en cocerse y los comensales beben mientras tanto, esperando a que esté lista... Suelen llegar tan beodos a ese momento que en realidad nadie recuerda ni el sabor ni el aspecto de la pasterra. Lo que sí saben es que, por algún motivo misterioso, la pasterra suele provocar malestar al día siguiente, acompañado de dolores de cabeza...

Natillas de larvas

Es la prueba de fuego de la cocina popular de Kolmansien: hace falta mucha precisión para evitar que las larvas de este reino se transformen en mosquitos al aproximarse al vaho de la olla y que nos encontremos de pronto envueltos en una nube de picotazos. En muchos hogares se usa como sustituto sésamo y pipas caramelizadas, por su textura crujiente, aunque en ese caso se pierda el sabor cenagoso. Advertimos que este plato a menudo no sale a la primera ni a la segunda, sino a la tercera, como sucede en los grandes mitos y leyendas.

Ingredientes:

- Dos tazas de leche
- Tres yemas y un huevo entero de serpiente de ciénaga, o de gallina, en su defecto
- Tres cucharadas de azúcar
- Un trozo de cáscara de limón
- Un puñado de larvas de mosquito de Kolmansien, que habremos conservado en un lugar fresco
- Un «vómito de ratón», medida equivalente a siete gotas, de extracto de vainilla

Preparación:

1. Mezclar primero los huevos de serpiente con el azúcar y añadir después el extracto de vainilla, la leche y la cáscara de limón.
2. Lo calentamos todo al baño maría removiéndolo en el sentido inverso a las agujas del reloj hasta que el líquido espese un poco. ¡Cuidado! Si espesan demasiado, las natillas se cortan: hay que retirarlas del calor en cuanto cobren un poco de densidad. Es ese, y no otro, el momento exacto en el que debemos añadir las larvas, que quedarán apesadas por el líquido mortal antes de llegar a transformarse en mosquito.
3. Verter la mezcla en varios cuencos y dejarla enfriar.
4. Si decidimos utilizar semillas caramelizadas en vez de larvas, es mejor espolvorear la superficie de las natillas una vez estén frías. Evitará que las pipas pierdan el caramelo e imitará mejor la textura larvaria que hace de estas natillas un plato delicioso.

Pirogalletas

Esta receta se suele preparar en fiestas y celebraciones acompañada del granopote, la conocida bebida a base de magma granítico. Los comensales suelen alternar una pirogalleta con un trago de granopote al grito de «¡Maaaaaagma!» para alegría y alborozo de la concurrencia. El famoso concurso anual de pirogalletas, que concede la Asociación de Amigos de las Rocas Efusivas, se ha convertido en un acontecimiento de gran interés cultural que atrae la atención los otros reinos. El «pirocinero» que más veces ha sido reconocido con este galardón es Puzo Feldespeit, con un total de seis victorias, seguido de Annita Micabirilia, que lo ha conseguido en cinco ocasiones. El toque personal de Feldespeit es utilizar un molde de silicato de sodio, lo que dota a las pirogalletas de un sabor más fuerte, muy apreciado por los amantes de la buena mesa.

Ingredientes:

- Cuatro vasos de piedra pómez pulverizada
- Dos vasos de lava recién expulsada
- Un vaso de cenizas basálticas

- Una pizca de yesca
- Una onza de cristales de cuarzo para decorar

Preparación:

1. Mezclar en un bol la piedra pómez y la lava. Se aconseja utilizar utensilios de obsidiana (bol, cuchara y molde para pirogalletas) para evitar que se nos pegue el preparado. Para impedir que se formen grumos, es recomendable diluir previamente la piedra pómez en un vaso de yeso (operación conocida habitualmente como «yesocinar»).
2. Posteriormente, cuando la mezcla esté aún humeante, añadir las cenizas y la yesca, que es lo que agrega una nota de sabor terroso. Cuando la consistencia sea menos líquida, la de una masa amorfa moldeable, se procede a amasar las galletas y a colocarlas en el molde de obsidiana.
3. Para terminar, es necesario espolvorear con cristales de cuarzo y sumergir las pirogalletas en agua durante unos segundos para que se endurezcan.
4. Romper el molde de basalto para liberar las pirogalletas y consumir antes de que se enfríen.



El que ranas come, saltos caga.
 Piedra en el zapato, montaña en el prado.
 Pozo que se seca, río que comienza.
 Quien tiene tanta prisa no escuchará la risa.
 De rabo de lagarto no esperes patas nuevas.
 De mucho vendar la llaga, acaba rancia.
 Ladrillo a ladrillo se alza el castillo.



Fertil



Fertil es el mes de la cosecha, de secar castañas, hacer confituras, hilar ristras de pimientos, aplastar uvas y moras y prensar manzanas. Se trata de uno de los momentos más atareados en las granjas, y al mismo tiempo uno de los mejores para visitar a los parientes de pueblo, que nos regalarán todo tipo de delicias artesanales a cambio de que echemos una mano.

Los tres viridías de Fertil tienen lugar los intercambios de recetas en todas las ciudades de mercado.

El segundo amadía del mes, en la ciudad de Tertius, se celebra la fiesta del funcionariado, y todos los afortunados en poseer una plaza vitalicia trabajan doble jornada para celebrarlo y conjurar las envidias de quien aún no lo ha logrado.

El primer turdía, en Dritte, se tiene tradición de llevar a los niños de tres años ante los lobos sabios de Verbasco y dejarlos pasando una noche entre ellos.

La Abuela Humus está compuesta de fragmentos de cosas. Su piel está formada de gránulos, glóbulos y grumos de variados colores. Es la más alta, grande y fuerte de los dioses, y muestra una sonrisa plácida y serena. Se la representa con una larga cabellera de hierba, espiga y flores, y su atributo son tres erizos, uno grande, uno mediano y otro pequeño. Los grogros se precian de descender de ella.



Leyendas y otras cosas

La discusión de los erizos (o por qué compartir no siempre es bueno)

Érase una vez la diosa llamada Abuela Humus, conocida por tener tres erizos cuyos nombres, acordes a sus tamaños, eran Diminuto, Mediano y Grandullón. Los erizos solían ser bastante tranquilos, salvo cuando había dulces de por medio, pero ¿quién puede culparles?

Sucedió que cierto día, muchos años atrás, la Abuela Humus y sus erizos iban paseando por el bosque y Diminuto encontró un pastel que parecía haber caído de la mochila de algún excursionista. Cuando acercó su naricilla para asegurarse de que aquello era lo que le parecía comprobó con satisfacción que estaba hecho de nueces y se le hizo la boca agua.

Sin embargo, cuando trató de arrastrarlo se dio cuenta de que pesaba demasiado y él solo no lo podría mover. Volvió su cabecita y miró a su alrededor para, finalmente, darse por vencido: si quería probar el pastel debía comer todo lo que pudiera y abandonar lo que sobrara. Como el pastel tenía muy buena pinta y le daba pena dejar que se echara a perder, decidió llamar a Mediano y Grandullón, ya que le parecía probable que entre los tres pudieran terminarlo.

Con lo que Diminuto no contaba era con la discusión que iban a tener sobre cómo repartirlo. Su idea era dividir el pastel en tres pedazos iguales, pero Grandote estaba empeñado en que, dado que él era el más grande, necesitaría una porción mayor para poder saborearlo por completo. A Diminuto eso no le hacía ninguna gracia ya que si lo hacían así a él, que era quien lo había descubierto, le tocaba la porción menor.

Poco a poco los dos erizos se fueron enfadando más y más hasta que, finalmente, Diminuto desapareció, ofendido, renunciando a su tentempié. Dicen que estuvo varios días en paradero ignoto, y por eso se recomienda que si se va a dejar alguna ofrenda a la Abuela Humus se dejen divididas y asignadas las partes correspondientes a cada uno de los erizos.

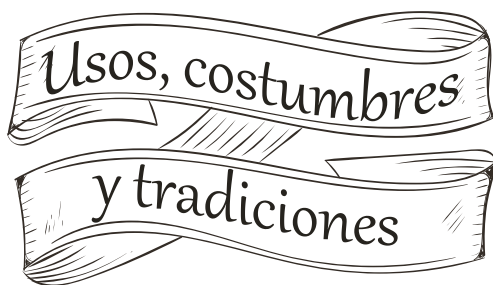


La cifra

La tierra es el soporte de la vida y es también la que recibe al fuego cuando este se produce. Y cuando está de humor para ello, claro. Existen once tipos:

1. Arcilla: Tiene un alto contenido en agua, lo que le permite moldearse con facilidad y adoptar casi la forma que le apetezca.
2. Limo: Lo llaman «el devorador de cadáveres» porque los atrapa en su seno y devuelve al poco tiempo tan solo los huesos. A los vivos, sin embargo, los rechaza, produciéndoles grandes urticarias si tienen la desgracia de tocarlo.
3. Hulla: Es una tierra estéril, yerma, cuya única cualidad es que basta con excavar un poco para acceder al calor que vive dentro. En algunos pueblos, se utilizan pedazos de hulla para calentar las casas en invierno.
4. Molla: Es la tierra de la magia, en ella todo es posible. Repele a los humanos, que empiezan a sentirse mal al poco de pisarla.
5. Arena blanca: Emite unos vapores venenosos que permanecen en una capa finísima por encima de ella. Ningún ser que tenga alas puede tocarla.
6. Arena negra: Absorbe toda la luz y el calor que le llega, aunque siempre permanece extrañamente fría.
7. Chamota: Una de las tierras más salvajes, es casi imposible cultivarla. Nadie conoce la manera de conseguir que dé los frutos adecuados, se puede plantar una semilla y obtener un cultivo completamente diferente. Se suele decir de ella que «te devuelve no lo que le das, sino lo que mereces».
8. Humus: Es tremendamente fértil. De sus entrañas surgen los mejores frutos, se dice que es fuente de vida y hay pueblos que, incluso, entierran en él a sus muertos para que tengan una «próspera y fructífera muerte».
9. Tierroja: Desprende un olor muy fuerte y una ligera humareda. En ella solo pueden nacer pequeños arbustos, y los animales la evitan. Una de las pruebas de iniciación a la edad adulta en el reino de Kolmansien consiste en dormir una noche desnudo sobre tierroja.

10. Gruba: La única manera de distinguirla de otro tipo de tierras es acercarse al oído y escuchar los sonidos que emite, sobre todo de noche. La gruba tiene fama de ser una tierra maldita, pero lo cierto es que suele dar buenas cosechas. Son varios los pueblos que tienen prohibido alimentarse de sus frutos.
- o. Sales: Es una tierra muy apreciada porque con una pequeña cantidad añadida a otras variedades se consigue la germinación de una vegetación exuberante. Las tierras de sales puras son peligrosas, no obstante, porque de ellas pueden brotar verdaderas monstruosidades.



Animales de compañía y no tanto

Estos tienen que estar regulados por el Ministerio de Convivencia entre las Especies, porque los animales más comunes que se tienen son iguanas e insectos variados y para que no haya percances de que los reptiles se coman a los insectos de los demás, tienen que estar debidamente registrados.

Si se tiene un insecto, para distinguirlos unos de otros tienen que pasar por el Departamento de Correos y Comunicaciones, puesto que ellos serán los que les pongan un pequeño sello para que sepan a quién pertenece.

En caso de que un reptil se coma algún bicho que no debe, será convertido en abanico y, en el reverso de este, se pondrá qué familia ha sido la culpable.

Bestiario

Osterna

Cetáceo con seis pares de aletas laterales y una gran capacidad de torsión que vive en el aguamar. Sus poderosos dientes pueden mascar la madera más dura, por lo que suponen un peligro para los barcos. Esos dientes son considerados, por las brujas, poderosos amuletos que atraen fuerza.

Sedaña

Diminuto gusano que es capaz de crear una red parecida a una telaraña y de tamaño superior al de un humano. Las víctimas que quedan atrapadas en ella son envueltas en una especie de capullo de seda del que saldrán convertidas en una especie de mariposa.

Bedoña

Tortuga cuyo caparazón usa un camuflaje similar al de una roca musgosa. Dicho engaño es tan elaborado que las propias bedoñas tienden a equivocarse, provocando que la época de apareamiento de las bedoñas sea muy divertida para los filósofos de la naturaleza.

Colindrio

Pequeña quimera parecida a un basilisco, mezcla de un colibrí y una salamandra. No mata con la mirada, pero si se le mira a los ojos durante varios minutos puede producir una ligera jaqueca.

Turmentas

Aves parecidas a las gaviotas, de mayor tamaño que estas, y con un poderoso pico plateado. No soportan el aguabrava, pero se alimentan de peces que viven en ese medio, por lo que para poderlos comer tienen que dejar que se pudran completamente.

Vélcro

Ave zancuda con patas pilosas que le proporcionan un agarre excepcional. Gracias a este y a su velocidad puede correr por las paredes e incluso algún techo, dejando a sus depredadores confusos y replanteándose todo lo que creían saber acerca de la gravedad.



Siempreseca

Cereal de grano grueso y marrón, de sabor no demasiado delicado pero muy nutritivo. En Tertius y Dritte se utiliza como forraje de ganado, pero en Kolmansien el pan de siempreseca es uno de los alimentos más frecuentes. Las semillas necesitan remojar el mes de Celesto entero para que se abra su cáscara.

Boraz

Planta de hojas y frutos negros. Sirve para calmar la fiebre de los niños, pero a cambio les produce pesadillas.

Dofruta

Fruta muy apreciada por los aristócratas, ya que tiene forma de rón-dola. En los jardines de duques y condes siempre se ven pequeñas plantaciones de sus diferentes variedades, y numerosas familias nobles que habrían caído en desgracia se han librado de la miseria gracias a la prerrogativa que solo permite que estos frutales sean cultivados por aristócratas.

Eage

Hierba de tallo color grana y raíces azuladas. Es el alimento principal de la gente de las ortigas y sus semillas son utilizadas por ellos para hacer cascabeles.

Grisuelda

Tubérculo que se esconde entre las raíces de los alisos. Es de un color tan feo que pocas especies lo consideran apetitoso. Pero hace unos años se descubrió que comer uno de ellos a la semana alarga la vida al menos una endécada.

Niñablanca

Flores de muy pequeño tamaño que resultan casi invisibles para los humanos. Otras especies las utilizan para sus ritos funerarios. Las flores, raíces y semillas disueltas en mantequilla tienen efectos calmantes.

Anisabio

Dicen que quien toma el almíbar de sus semillas secas olvida alguna idea o concepto erróneo.

Tañil

Arbusto que florece en verano y produce hermosas flores de seis pétalos, de colores que oscilan entre el púrpura y el azul oscuro.

Hijunco

Junco de tamaño diminuto, utilizado para hacer cestas por el martín cestador.

Corchidonia

Árbol que tiene un tronco multicolor con una textura muy elástica. Este material se utiliza para las ruedas y la amortiguación de los vehículos y para fabricar pelotas de deporte. Los bosques de corchidonia deben ser protegidos de los rumpelstines, para quienes se trata de una delicia, pero para ello basta con poner un cartel en la entrada diciendo que se trata de cualquier otro tipo de árbol.

Cultos de los que
mantener alejada a la
progenie y especialmente
a uno mismo

Los plantados

Devotos de la Abuela Humus, son la secta más inofensiva, aunque causan gran dolor a los familiares que tienen la mala suerte de encontrarse con una de estas manzanas en su árbol genealógico. Simplemente, un día, ellos dicen que por inspiración divina, deciden plantarse. Dejan sus obligaciones, seres queridos, labor y diversiones, eligen una tierra fértil y se plantan literalmente a esperar la iluminación. Claro que lo que ocurre las más de las veces es que mueren de hambre y sed a los pocos días. Aunque hay árboles de extrañas formas cuyas hojas susurran otra posible historia para los plantados. Siempre que uno quiera creérsela.





Los grogros aborrecen los espacios cerrados y viven en claros de los bosques. Duermen al raso, protegidos por su recia piel. No tienen cabello. Son polimorfos, lo cual es toda una suerte porque realmente no son bonitos de mirar.

Si llevan ropa, visten con cuero de murciélago.

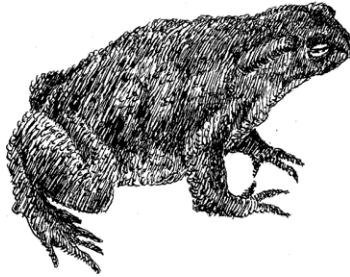
Sus lágrimas son seres vivos, ya que albergan pequeños estanques en sendos huecos del cráneo. Su orina es inflamable y un combustible excelente.

La piel de grogro fue un trofeo de caza hasta hace no demasiado tiempo. Para poder firmar el pacto que estableció el diálogo entre ambas especies, el rey de Dritte tuvo que entregar a los grogros tantos prisioneros humanos como pieles de grogro habían estado colgadas en su palacio. Los grogros, en lugar de comerse a los prisioneros y encurtirlos, los vistieron con las pieles disecadas de los grogros y les encomendaron que recorrieran el continente contando esta historia.



Sopa de sapo

En Kolmansien esta sopa solo lleva sapo y, con suerte, algún rabanito pelado. Esta es la versión más refinada, creada por la célebre cocinera Maraffier para que los elegantes aristócratas de Tertius pudieran hacer turismo sin moverse de su palacio.

**Ingredientes:**

- Un cuenco grande de huesos de cerdo
- Dos pares de ancas de sapo por persona
- Un buen trozo de calabaza blanca
- Once semillas de loto
- Aceite de trufa, si se encuentra
- Sal

Preparación:

1. Dejar los huesos de cerdo macerando en sal durante una noche.
2. Unas horas antes de hacer la sopa, dejar en remojo las semillas de loto.
3. Cocer los huesos y las ancas en recipientes separados. Cuando estén blancos, escurrirlos y verterlos en un recipiente común con agua nueva que haya empezado a hervir.
4. Añadir también la calabaza pelada y cortada en trozos y las semillas. Cocer a fuego fuerte media hora y a fuego lento una hora y media.
5. Servir con un chorrito de aceite de trufa.

Postre de los enamorados o flan de champañán

Durante mucho tiempo, este postre sirvió como declaración de amor entre las parejas de alta alcurnia, a pesar de que es tan fácil que hasta un plebeyo puede prepararlo. Este postre cayó en el olvido tras ser usado por Malilia la Envenenadora contra su enamorado Ignirius el Glotón, aunque los historiadores no saben si fue a causa del mal de los sarpullidos o si había cicuta en la preparación. Recuperamos esta receta

por si alguna señorita noble desea impresionar a su gallardo caballero a través del estómago, o por si necesitan un lugar donde esconder el veneno para deshacerse de algún inoportuno.

Ingredientes:

- Dos cucharadas soperas de agua
- Cuatro cucharadas soperas de miel
- Siete huevos
- Una rama de canela, o dos si se ha de disimular algún veneno
- Un trozo de corteza de limón, entera y limpia. Tener cuidado de no cortarse
- Medio vaso de azúcar
- Una botella de vino espumoso, o dos si se tiene previsto beberse algunas copitas al cocinar. Algunas personas prefieren utilizar sidra o vino de dofruta

Preparación:

1. Poner en una olla, ese cuenco grande de metal para el fuego, el líquido de una de las botellas de champañán a fuego medio durante diez minutos o hasta que pierda el gas. Premiarse con una copita si se consigue no derramar la mitad del contenido. Agregar la miel, la canela y la corteza de limón al champañán mientras va perdiendo el gas. Beberse otro vasito mientras se espera.
2. Retirar el champañán del fuego y mezclar en un bol aparte (el cuenco grande de loza, no confundir con otra olla) el agua, los huevos y el azúcar hasta que quede bien ligado todo. Cuando a las damas de alta alcurnia se les cansa la mano, llaman al cocinero batidor y se toman otra copa. Cuando el champañán esté frío, mezclarlo con los huevos y el azúcar y echarlos en una flanera en forma de rónbola.
3. Ordenar a algún criado que ponga la flanera al baño maría durante cuarenta y cinco minutos, luego que lo coloque en la hielera y deje reposar hasta solidificar. Acabarse la botella de champañán y pedir que adornen el postre al gusto de su enamorado.
4. Si vuestra merced va a intentar un envenenamiento, le rogamos que no beba mientras cocina para evitar accidentes a causa de la ebriedad y que consulte a su alquimista para saber la cantidad de veneno por el que sustituirá el champañán para evitar que salga muy aguada la mezcla.

Rositas de melisa

Plato dulce muy apreciado por los pequeños. Se suele preparar cuando a los niños les empieza a bailar el primer diente, según la creencia popular, para que se pegue y salga de una vez. De este modo, dice la tradición, el paso a los dientes del adulto se hace más dulce.

Ingredientes:

- Cuatro cucharadas soperas de harina de arroz
- Agua hirviendo
- Tres cucharadas soperas de azúcar
- Tres cucharadas soperas de agua
- Una cucharadita de miel
- Aceite de girasol o de cualquier otra flor
- Pétalos de rosa y hojas de melisa

Preparación:

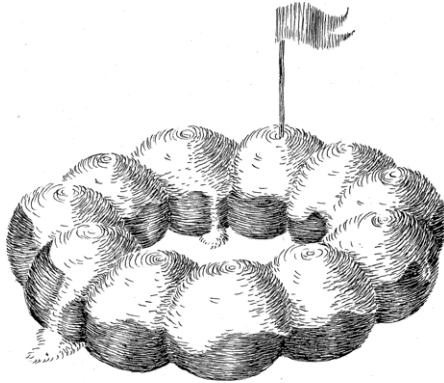
1. En un cazo, calentar las tres cucharadas de azúcar con las tres de agua hasta hacer un almíbar poco denso. Añadir la miel y reservar.
2. En un bol, mezclar el agua hirviendo, harina de arroz y un pellizco de sal hasta conseguir una mezcla homogénea. Amasar en forma de cilindro y cortar en cuatro trozos iguales. Aplastar cada trozo con la mano para darle forma de tortita. Poner en un lado de cada tortita cuatro pétalos de rosa en forma de flor y una o dos hojas de melisa a modo de tallo.
3. Calentar el aceite a fuego medio y freír dejando el lado con la flor hacia arriba, salpicando con aceite por encima para que se cuezan bien, pero procurando no estropear los pétalos.
4. Colocar en un plato y rociar con el almíbar.

Condumios de la plebe

Pan dulce de cebolla dulce con dulce de cebolla dulce

Las cebollas dulces del noble reino de Kolmansien no son en realidad dulces: su nombre se debe a que no hacen llorar a las cocineras al manipularlas y no pican si se comen crudas... ¡bastantes tristezas tiene ya el reino como para provocar más llantos!

Para edulcorar este pan, es preciso hacer un dulce de cebolla dulce, ya que como hemos dicho, la cebolla dulce no es en realidad dulce.



Ingredientes:

- Una taza de harina
- Dos cebolla dulces grandes o tres pequeñas
- Cien gramos de azúcar
- Una cucharada de levadura
- Dos huevos
- Dos claras
- Encento gramos de mantequilla
- Agua

Ingredientes para el dulce de cebolla dulce:

- Un kilo de cebollas dulces
- Medio kilo de azúcar

Preparación:

1. Pelar las cebollas sin llorar demasiado y ponerlas a cocer con un poco de agua hasta que formen un puré.
2. Se mezcla la harina, el azúcar, la levadura, y se agregan los huevos, las claras, el puré de cebolla dulce, y la mantequilla previamente derretida.
3. Se amasa a mano hasta que quede todo unido.
4. Se vierte esta masa en un molde previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina, y se hornea a temperatura moderada durante unos cuarenta minutos. Se retira, se deja enfriar y se desmolda. Se acompaña de dulce de cebolla dulce.
5. Para el dulce de cebolla dulce: se pelan y se asan las cebollas dulces en el horno, con un poquito de mantequilla derretida por encima, a temperatura moderada y durante una media hora. En una cazuela con tres cuartos de litro de agua y el azúcar se cuecen las cebollas asadas durante una hora a fuego lento, removiéndolas para evitar que se peguen y para que vayan tomando consistencia. Se dejan enfriar para servir.

Caracoles e hinojo

Esta es una de las recetas típicas de Kolmansien. Según en qué regiones, lo difícil es conseguir mantequilla y la leche, pero ellos tienen sustitutos, como la manteca de larvas, que también puede diluirse en agua para obtener un líquido blanquecino.

Ingredientes

- Caracoles grandes, mejor si son de los negros
- Leche
- Mantequilla
- Bulbos de hinojo
- Flores de ajo

- Sal y pimienta

Preparación:

1. Ahogar los caracoles en leche durante toda la noche.
2. Cuando estén limpios, sacarlos de las conchas y frotarlos en mantequilla con sal. Volver a meter los caracoles en las conchas.
3. Frotar también con mantequilla salada los hinojos cortados en seis gajos.
4. Hornear todo durante diez minutos a alta temperatura.
5. Hay que servir dos o tres caracoles por cada gajo de hinojo. El plato se decora con flores de ajo aliñadas con el jugo del horneado.

Avispas de miel

Son un tipo de torta de mantequilla, harina y miel cuyo ingrediente más delicioso son las avispas amarillas del pantano. Los pueblos anfibios del pantano las cazan durante los últimos días de Fertil. Estas tortas son un codiciado manjar para sus hijos, que solo las cambiarán durante la merienda con sus amigos por algún otro exquisito manjar, como puede ser un escarabajo picudo azucarado o una larva en gelatina de cochinilla.

Ingredientes para unas quaranta tortitas:

- Dos tazas de harina
- Dos tazas de azúcar glas
- Ocho nueces de mantequilla
- Tres cucharadas de miel
- Dos huevos
- Avispas

Preparación:

1. Hervir las avispas y dejarlas secar.
2. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente para que tenga textura de pomada. Mezclarla con la miel. Agregar el azúcar glas y un huevo y seguir mezclando.

3. Añadir la harina y amasar a mano. Dejar reposar la masa en un lugar seco y frío.
4. Sacar del frío y amasar un poco. Estirar la masa con un rodillo y cortar las tortitas en círculos.
5. Colocar de cinco a seis avispas sobre cada torta, pintar con huevo batido y hornear.



La refranera

Quien sangra a un mosquito, muy fino tiene el pico.
La ardilla no se guarda nueces secas.
Solo el mudo consigue burlar al ciego.
Si quieres ver el alba, sal de la tasca.
Olla sin ajo, blusa sin refajo.
El que muere con secretos deja deudas a los nietos.
Nadie como el escarabajo conoce al grajo.



Ventubre



Este es el mes en el que los vientos son más frecuentes y rápidos, y en algunas regiones, se dice que pueden volver locos a los perros y a los adolescentes vulnerables de once maneras distintas. Es el mes en el que más humanos se escapan de sus casas tratando de unirse a alguna caravana de músicos, cosa que sucede en muy pocas ocasiones, ya que sus diez dedos hábiles son insuficientes frente a los onzuno de los músicos. Hay concursos de canto y de composición de canciones por todo el continente.

El primer azudía de Ventubre es el Día de las Resoluciones Amorasas. Los amantes indecisos deben tomar una decisión y mantenerla.

El tercer magedía del mes, a aquellos que llevan varios años oponiéndose para ser funcionarios sin éxito se les recompensa siendo «funcionarios por un día», para que puedan disfrutar de poner sellos y mandar a registro documentos por triplicado.

Este mes estaba dedicado al Señor del Viento. Este dios tiene seis dedos en cada mano, y los utiliza para tocar una complicada flauta travesera que nadie salvo él es capaz de hacer sonar. Es alto, esbelto y muy atractivo, con una larga cabellera que siempre ondea al viento aunque este no esté soplando. Siempre viaja acompañado de un zorro, y los dos comparten la mirada astuta.



Leyendas y otras cosas

Prodigio

Érase una vez que se era, hace tanto tiempo que solo una de las once reinas Hereva había nacido, un talentoso músico. Se trataba del tercer hijo de unos humildes granjeros, al que su abuelo había dejado como única herencia un viejo luth. Para bien o para mal, el muchacho tenía un don para la música, y nada más escuchar una melodía, podía interpretarla de cabeza, tal era su buen oído. Su destreza, que entrenaba más bien poco, era todo lo que deseaba en el mundo, y a base de creer en los empalagosos halagos de los demás, el joven se volvió vanidoso y perezoso, pues descubrió que su don era todo lo que necesitaba para vivir: no ayudaba en la granja de sus padres desde hacía mucho, y podía pedir comida y bebida a cambio de unas canciones en la taberna, pues la buena música siempre era bien recibida por los habitantes de la región, y él nunca decepcionaba.

Los nobles que iban a pasar sus días de retiro al pueblo donde el joven habitaba contrataban sus servicios y lo malcriaban con sus regalos de la capital y sus palabras azucaradas.

—Es un desperdicio que estés en este lugar provincial y apartado. ¡Si solo sus majestades pudieran escuchar cómo haces cantar a ese luth, jamás dejarían que tu talento se perdiese! —le habían dicho más de una vez.

—Cuando empiece la primavera, te llevaremos con nosotros a la corte. ¡Nuestras fiestas serán la envidia de toda la aristocracia, si te tenemos con nosotros! —prometían siempre, aunque al final, por supuesto, nadie se lo llevaba. Y puede que al chico, después de todo, no le interesase. Porque en su hogar, al fin y al cabo, la vida era fácil: no tenía que pelear por conseguir que se fijasen en él, porque ya todo el mundo lo hacía.

Y aunque él fingía humildad, siempre que un aristócrata se le acercaba, por dentro su orgullo no hacía otra cosa que hincharse, y le daba alas a su vanidad. Solo su familia le recordaba su posición, para su más profundo disgusto:

—Si quieres ser músico, debes practicar. No llegarás a ningún lado si no trabajas —le decían.

—Si los dioses me han dado dones, es para que se los muestre al mundo —contestaba él, pese a que no tenía muy claro que a los dioses les importase lo que hacía o no con su vida.

—La vanidad y la pereza son graves faltas.

—Pues que vengan a darme una lección, si así lo consideran los poderes divinos.

Por supuesto, el muchacho no pensaba que nadie fuera a castigarlo, y continuó en la comodidad que su don le otorgaba durante mucho tiempo.

Una vez cada once meses, el amor y la envidia que los demás sentían hacia él eran todavía más evidentes, ya que se celebraba un torneo de música y él se había proclamado campeón desde que tenía memoria: no importaba cuántos hombres y mujeres participaran, su actuación siempre era la mejor. Aunque, por supuesto, tampoco era como si tuviera dignos competidores. ¡Más le hubiera valido que le diesen a él directamente los diez carretes de hilo de oro que prometían siempre al ganador, en vez de hacerle perder el tiempo!

El día del torneo se presentó en la plaza del pueblo como tantas veces había hecho antes, ataviado con ropas de seda y con su instrumento a salvo en su caja de terciopelo. Era, sin duda alguna, el participante más elegante, y también el que más seguro de sí mismo parecía, tal vez porque sabía de antemano que ninguno de los otros competidores estaba a su altura. Llegó, pagó su inscripción con dos carretes de plata y dijo su nombre bien alto para que todo el que quisiera pudiera oírlo: a su voz le siguieron mil cuchicheos, y ya todos lo habían proclamado vencedor antes de que tuviera la oportunidad de subirse al estrado.

Poco después, empezaron a sonar los instrumentos, uno por uno: los participantes eran llamados y tocaban sus canciones. Cualquiera podía participar, y eso le parecía al músico un insulto a sus oídos, pese a que también era divertido verlos fracasar. Cuando alguien no estaba a la altura, los abucheos llenaban el recinto, y los niños siempre parecían tener alguna fruta o vegetal podrido para tirar. Eso le pasó a un hombrecillo de nariz bulbosa, que intentó sin éxito hacer sonar una lira, y a una mujer que desafinó una canción de cuna desde la primera nota. Ella tuvo que retirarse al final del primer estribillo, cuando los

niños lanzaron guisantes a su boca con tan buena puntería que la desafortunada intérprete se atragantó con uno.

Cuando llegó su turno, el joven se alisó las ropas y encaró a su público. Los años lo habían hecho acostumbrarse a todos aquellos oídos atentos, a todas aquellas miradas expectantes, y sabía perfectamente qué era lo que querían escuchar. A los campesinos que llenaban la plaza no les interesaban las melodías relajantes de las que disfrutaban los nobles. Si hubiera estado ante un rey o una reina, habría elegido una canción compuesta por algún gran prodigio de la corte. Pero como estaba ante el pueblo... bueno, tocaría algo rápido y alegre, que concordase con gustos más vulgares. Acunó tiernamente el luth entre sus brazos, apoyó los dedos sobre las cuerdas, solo un momento... y empezó a tocar. Sus notas se elevaron sobre la multitud. Sus dedos pulsaban las cuerdas con precisión de maestro, tan rápidos que apenas eran visibles, acariciando las notas, más que convocándolas.

Cuando terminó, no le cupo la menor duda de que había ganado. ¿Quién podría hacerlo mejor que él? Y apenas parecían quedar participantes. El escriba que había tomado nota de las inscripciones gritó un nombre cuando los aplausos y los vítores murieron, pero el músico no lo escuchó: estaba demasiado ocupado felicitándose a sí mismo. Vio, sin embargo, segundos después, al hombre esbelto como un junco que subió las escaleras que daban al palco. Un viento suave, estival, caliente y seco, se había levantado para entonces. El cabello del recién llegado flotaba a su espalda, en tanto que se preparaba para empezar. De entre sus ropas sacó una flauta travesera como nadie de entre el público había visto y, nada más apoyarla en los labios, la música empezó a fluir. El viento esparció las notas sobre la gente, que se quedó muda con el primer compás. La canción era delicada, como la belleza del intérprete o el susurro del propio viento. Nadie se movió, como si los presentes se encontrasen bajo un hechizo. Como si los dioses mismos estuviesen aguantando la respiración.

Nadie supo cuánto tiempo estuvo tocando el hombre. Nadie supo en qué momento el viento dejó de soplar, pero sus cabellos siguieron meciéndose como si ráfagas de aire invisibles los acariciasen. El hombre bajó la flauta, sonrió a su atónito público y en el movimiento que hizo para guardar su instrumento entre los pliegues de sus ropajes, todo el mundo pudo ver los seis dedos de su mano derecha y los seis dedos de su mano izquierda.

Se escuchó un grito. Alguien soltó una blasfemia. Una dama se desmayó entre la multitud. Hubo silencio y la realización de que la figura sobre el improvisado escenario, de pronto, ya no estaba. La cola de un zorro se escabulló entre las piernas del violinista, que estaba tan estupefacto como todos los demás. Al intentar cogerlo, solo agarró aire. Una brisa fuerte se levantó, con olor a lluvia y a flores.

El dios había desaparecido tan rápido como había llegado.

El músico estaba completamente anonadado. Buscó entre la multitud y vio un par de ojos astutos entre los demás. Cabellos largos que enmarcaban un rostro hermoso. Y una sonrisa, casi incitadora. No se lo podía creer. Avanzó contra corriente, olvidando el torneo y a los jueces. Aquella música había despertado algo dentro de él. Algo desconocido hasta el momento. Aquella melodía, tan hermosa, lo había hecho sentir... indigno. Y no se trataba simplemente de la vergüenza de no esforzarse por mejorar. Quería pedir perdón por las blasfemias que había dicho. Y *necesitaba* aprender a hacer magia de aquella manera, usando solo las notas. De pronto había visto no solo lo que significaba la verdadera música, sino lo que había en su interior. Y se sentía despreciable por lo que había llegado a atisbar.

Se dio cuenta de que había echado a correr. De que sus pasos lo habían llevado lejos de la plaza del pueblo. Lejos, de hecho, del pueblo mismo. Siguió al Señor del Viento tan rápido como pudo. Se internó en un bosque, y entre los árboles, vio el destello rojizo del pelaje del zorro que siempre acompañaba al dios.

—Espera —jadeó el muchacho. Aún sujetaba su luth.

Pero el viento no se detiene ante nada, ni siquiera las súplicas, y por eso siguió huyendo. O puede que solo estuviera jugando, intentando llevar al muchacho al agotamiento. Haciéndolo correr, durante horas sin descanso, hasta que el chico cayó arrodillado, tan cansado que creyó que se desmayaría. La noche había llegado para entonces, y estaba perdido y hambriento. Se acurrucó entre las raíces de un gran roble y se hizo tan pequeño como pudo.

Sonó que una lengua fría lo despertaba al lamerle bajo la mejilla, y que el zorro estaba ante él, demostrándole que la presa siempre había sido él, y no el dios y su acompañante. A su lado, la sombra alta del Señor del Viento se inclinó sobre él.

—Nunca habías sido tan tenaz como mientras intentabas cazarme. ¿Qué es lo que quieres de mí?

—Quiero que me enseñes a crear magia. A hacer lo mismo que hiciste tú en el pueblo. Ese arte, esa paz en los rostros de la gente... solamente puede ser magia.

—¿Para qué quieres un poder así? Lo desperdiciarás, como hiciste con tu don.

—Si me concedes este deseo, seré tan tenaz para domar mi talento como lo he sido al perseguirte. Ahora sabes lo que puedo hacer, ¿no es cierto?

Cuando el músico despertó, era de día de nuevo, y ya no estaba cansado. Su luth estaba a su lado y, cuando extendió la mano para cogerlo, notó algo extraño. Con una ansiedad nueva creciendo en su pecho, contó: once, doce... Trece. Trece dedos en total, repartidos en dos grupos de seis y siete, respectivamente.

Cuando intentó tocar su instrumento, se sintió torpe al principio, pero por primera vez, no desistió. Se quedó en el bosque, practicando, hasta que fue capaz de dominar notas que nunca antes había oído. Notas en las que dejar su alma, y con las que recorrió el mundo entero, humilde como no lo había sido antes.

Él fue el primer mortal de Tertius con trece dedos, la marca del don de los dioses para la música. El signo de que alguien puede hacer magia con las notas, y con trabajo y esfuerzo, conmover hasta el corazón más helado.

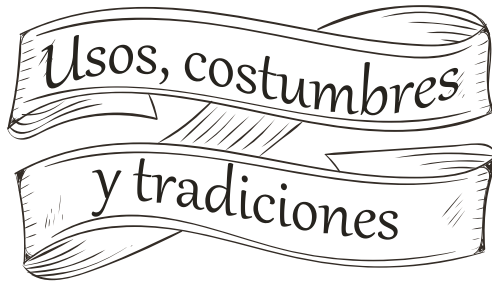


Los once tipos de viento:

El que desorienta a los perros, el que juega con los niños, el que trae el perfume de un ser querido, el que poliniza las flores, el que silba, el que oculta el eco, el que desorienta a las abejas, el tornado diminuto, el que comienza con el aleteo de una mariposa, el viento feroz y cortante que parece aullar, el que abre las puertas de las casas aunque estas estén cerradas.

Los once tipos de aire:

1. El éter: Es imposible de medir salvo para los alaleves.
2. El airesón: Tan solo sirve para transmitir la música.
3. El airesurco: Parece dibujar trayectorias verticales cuando hace calor.
4. El aire blanco: Nubla la visión y dificulta reconocer los objetos.
5. El aire pesado: Típico de la alta montaña, parece más denso y se respira más despacio.
6. El aire mercurial: Cargado de vapores, parece reflejar aquello que tiene enfrente.
7. El aire doméstico: Especialmente apropiado para la conducción de olores. Se consigue fermentando otros tipos de aire en un lugar donde haya bebés.
8. El aire azul: Se acumula posándose sobre el horizonte, y solo es posible conseguirlo allí.
9. El desaire: Anula todas las propiedades de cualquier otro aire.
10. El airosol: Aire propenso a calentarse y transmitir ese calor.
11. El airado: Principal componente de tornados y ventiscas.



Juegos populares

La Rueda de los Dioses

La Rueda de los Dioses o, simplemente, la Rueda, es el juego de tablero más popular de Tertius. Hay once versiones, tantas como posibles jugadores. Se juega en un tablero circular, con oquedades semiesféricas

conectadas por líneas grabadas sobre el material, principalmente metal, piedra o madera. En esos agujeros redondos se enclaustran canicas de dos tipos: las de color, pertenecientes a uno de los once dioses, y las negras, que representan el caos primigenio.

El objetivo de la partida es eliminar todas las canicas negras. Pero cada dios tiene un patrón numérico y geométrico diferente en cómo elimina las canicas adyacentes. El Abuelo Fuego es capaz de borrar a todas las canicas negras conectadas con una línea a su hueco que se encuentren a una posición de distancia. El Señor del Viento solo puede eliminarlas en línea recta, pero caen todas las canicas negras que se deseen siempre que estén conectadas entre sí por una línea.

Cuando se ha hecho un movimiento, ha de elegirse la siguiente posición de ataque entre todos los huecos que hayan quedado libres. El jugador sigue realizando movimientos hasta que quede aislado y no pueda seguir avanzando. La disposición de las líneas que conectan los agujeros varía según la dificultad. Las cuadrículas son la geometría más clásica y accesible. Pero los hay también con formas irregulares, imitando los anillos concéntricos de un árbol o la disposición azarosa de una gota de sangre disolviéndose en el agua.



Alizogue

Ave zancuda de patas palmípedas tan ágiles que pueden correr por encima de la superficie del agua. Sin embargo se les da bastante mal caminar sobre la tierra.

Cosuco

Pequeño humanoide de ojillos grandes, cabeza enorme y cuerpo diminuto. Se comunica a base de patadas, puñetazos y mordiscos, así que pocos estudiosos se han esforzado en investigar su cultura.

Viñerde

Zorro de pelaje verde, que se alimenta de frutos jugosos, siendo su favorito la uva, y a ser posible, fermentada y en barrica.

Zalurcillo

Ave con cola de ardilla que hace sus nidos en los cuerpos de otros animales más grandes que ella, poniendo sus huevos en su interior. Normalmente aprovecha a encontrar un cadáver donde crear su hogar, pero en épocas frías se vuelve impaciente y no espera a que su futuro hogar esté muerto del todo.

Alaleve

Pájaro diminuto, de huesos translúcidos y plumas parecidas a alas de insecto, que reside en lo más alto de la copa del árbol más alto de cada bosque.

Gente buitre

Humanos carroñeros, de origen desconocido. Viven en las montañas de las que solo bajan cuando ven un cadáver. No suelen ser letales, salvo que les huelas el aliento muy de cerca.

Siserpiente

Reptil parlante. Existe bastante controversia al respecto de su naturaleza. Hay quienes piensan que son grogros cambiaformas, o marionetas de los rumpelstines ventrílocuos.



Yedrasilva

Si te tragas una semilla de yedrasilva, una enredadera saldrá por tu boca mientras duermes y te cubrirá la cara con una máscara maravillosamente bella que durará solo un día. Sin embargo, cuando la hiedra se marchite tu rostro quedará deforme e irreconocible para siempre.

Granulácea

Baya de aspecto desagradable, ya que parece estar infestada de acné. Ni su sabor ni sus cualidades son mucho mejores. Las brujas rurales, sin embargo, las recogen y las utilizan para decorar sus cabañas.

Venhoja

Hierba utilizada por las brujas como remedio del amor. Tiene tacto aterciopelado. Es la planta favorita de los cuervos por dar un excelente sabor a los gusanos.

Sifruela

Al amanecer es un tallo quebradizo con ramas afiladas y flores translúcidas. Los frutos esféricos siempre dan la sensación de estar fríos.

Crusalma

Árbol que duerme en verano y saca hojas nuevas en otoño en muy pequeña cantidad. Cuando estas se desarrollan por completo, en invierno, si se secan adecuadamente, sirven para realizar un emplasto que permite ver a los nofaýr.

Besodeluna

Flor que enraíza en los lagos pero que saca el tallo por encima de la superficie para florecer. Se alimenta de la luz lunar, es de un hermoso color entre el azul y la plata, y se dice que quien consigue besar una de estas flores en el momento en que está floreciendo tendrá los labios dulces para siempre.

Diévago

Liquen de color blanco con el borde anaranjado, muy buscado por las brujas para realizar con él la poción de la risa floja.

Bodoque

Vara perenne de la que brotan inflorescencias de un color azul pálido, que duran todo el año. Sus raíces saben parecidas a la manzana cuando están verdes y al pimiento cuando maduran. Tiene efectos tranquilizantes.

Ericera

Flor invernal de tallos trepadores y pétalos de un intenso color verde oscuro. Sus flores son un alimento apreciado por los erizos. Para los grogros, sin embargo, se trata de un veneno mortal.

Crusta

Fruto seco de cáscara muy dura. Se dice que vuelve tozudos a los niños.



Cultos de los que
mantener alejada a la
progenie y especialmente
a uno mismo

Los aflautados

Son, tal vez, los que más lástima despiertan entre las Descarriadas. No tienen la menor maldad, pero hipotecan su vida a un imposible: lograr domar el viento con la flauta. Replicar la grandeza del Señor del Viento para componer sinfonías que hagan aullar al mar. Se los ve siempre en

los lugares en los que soplan los vendavales más terribles, bien sea en los mares más embravecidos o en las montañas más inaccesibles. Allí, con sus extrañas flautas construidas por ellos mismos, tocan una melodía inaudible que se lleva el huracán. A veces llegan a coincidir con una comuna de fulminados a la espera de sus relámpagos. Pero se mantienen al margen de la gente, pues su meta es la perfección de su arte en completa soledad. Su sueño, que al terminar la última nota, a la que la mayoría jamás llegan, y abrir los ojos, ver la sagaz sonrisa del zorro divino. Una sonrisa que viene a decir: «Eres digno».



Existen once ministerios en el reino de Tertius. Es el reino del continente que tiene un mayor número de ministerios, de asesores, de delegados y de funcionarios de administración.

Estas son las funciones de cada uno de los ministerios, que trabajan estrechamente junto a la corona para mantener las mejores condiciones para los habitantes de Tertius:

- Convivencia entre las Especies
- Obligaciones Ineludibles y Asuntos Reales
- Protocolo y Diplomacia
- Pleitos y Desentuerros
- Latifundios y Señoríos
- Modales y Obediencia
- Patrimonio y Caridad
- Asuntos Plebeyos
- Caminos, Transportes y Peajes
- Burocracia y Triplicado
- Sagrada Cifra

Manjares aristocráticos

Estofado de nabo y rabo

Este plato tradicional se recomienda para que los funcionarios recuperen fuerzas tras una larga jornada. Es típico de los meses fríos, sobre todo en las regiones de montaña. Se dice que si lo toman las mujeres corren el riesgo de que les salga bigote y de que la voz se les ponga recia, cosa que estuvo bastante de moda en tiempos de la quinta reina Hereva. No confundirlo con el plebeyo estofado de rabo y nabo, que tiene una receta muy diferente.

Ingredientes:

- Once grandes pedazos de carne de rabo de buey
- Cinco nabos de tamaño mediano
- Tres chirivías
- Una yuca grande
- Tres cebollas rojas
- Tres cucharadas soperas de harina
- Tres cucharadas de postre de azúcar moreno
- Medio vaso de aceite de oliva
- Tres onzas de crocada negra
- Media cucharada soperas de sal, una de salsa de soja
- Pimienta roja y blanca en grano, a voluntad

Preparación:

1. Enharinar los trozos de carne. Pelar los nabos, las chirivías y la yuca y trocearlos de modo que todos los pedazos tengan un tamaño parecido y sean tan anchos como una nuez.
2. Cortar la cebolla en pedazos pequeños y sofreírla lentamente en un tercio del aceite hasta que esté transparente. Incorporar los trozos de las raíces y otro tercio del aceite y seguir friendo hasta que todo

- quede doradito. Añadir el azúcar, la sal, la crocada y la pimienta en grano. También se pueden añadir granos de mostaza y orejones de albaricoque o melocotón
3. Separar del fuego y reservar, o bien utilizar otra sartén para sofreír la carne enharinada en el resto del aceite.
 4. Mezclar ambas partes y añadir un litro de agua. Cocer en olla a presión durante dos horas a fuego medio o en una olla cubierta durante cuatro horas, añadiendo más agua a mitad de cocción.

Calabáguel

Róndola suave y esponjosa, que se puede tomar rellena de dulce de leche o de castañas, acompañada de compota de manzana, e incluso rellena de queso picante o carne mechada. Suele servirse en las celebraciones otoñales, y es la favorita de los ancianos y de los niños. Su nombre ha dado origen a la famosa cancioncilla cortesana

*Calabáguel, calabáguel
mi novia me va a dejar,
calabáguel, calabáguel
dime tú con quién se irá.*

Ingredientes:

- Tres huevos grandes
- Dos vasos de harina
- Un vaso y medio de azúcar moreno
- Un vaso y medio de pulpa de calabaza asada
- Medio vaso de aceite vegetal de sabor suave
- Una cucharada de sal y una de levadura
- Media cucharadita de canela y media de nuez moscada



Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes excepto la harina y remover vigorosamente hasta que la mezcla tenga una textura fluida y aterciopelada. Incorporar la harina poco a poco, tamizándola sobre la mezcla sin dejar de removerla.
2. Aceitar el molde para rón-dolas y rellenarlo de masa hasta que quede al ras. Hornear a 180° un mínimo de oncuatro minutos y un máximo de onsiete.

Frumentinos

Esta delicia fue creada por la cocinera Marangard, contemporánea de la famosa Maraffier, y según muchos, superior a ella en todos los aspectos.

Ingredientes de la masa:

- Una taza de harina
- Dos tazas de harina de fuerza
- Una cucharadita de levadura instantánea
- Dos cucharaditas de sal
- Once cucharaditas de azúcar nieve
- Medio vaso de leche de cabra fría. La leche, no la cabra
- Dos huevos grandes o tres si son pequeños
- Dos nueces de mantequilla
- Una taza de levadura madre
- Aceite para freír

Ingredientes del relleno:

- Oncinco albaricoques medianos
- Media taza de mantequilla
- Media taza de panela o azúcar
- Media taza de harina de almendras
- Dos cucharadas de harina de flores
- Un chorrito de licor de avellana
- Un chorrito de leche

Preparación:

1. Combinar los ingredientes de la masa, salvo el aceite, y dejar que fermenten dos horas a temperatura ambiente.
2. Mientras tanto, batir el resto de ingredientes salvo los albaricoques, y enfriar.
3. Cortar en mitades los albaricoques y sacarles el hueso. Rellenar con la crema de almendra fría, y volver a unir las mitades.
4. Con la masa de fritura, hacer tantos discos como albaricoques, y envolver cada uno de ellos. Dejar reposar otras dos horas bajo un trapo húmedo.
5. Freír en aceite abundante, aromatizado con cáscara de naranja.



Coca colorada

La coca colorada se cocina sobre todo cuando hay un nacimiento, y si la prepara un hombre mayor de octanta años, y el primer trozo lo corta una mujer de quaranta, el recién nacido tendrá buena suerte durante toda su adolescencia. Absténganse los sensibles a las flatulencias, y anímense los anósmicos.

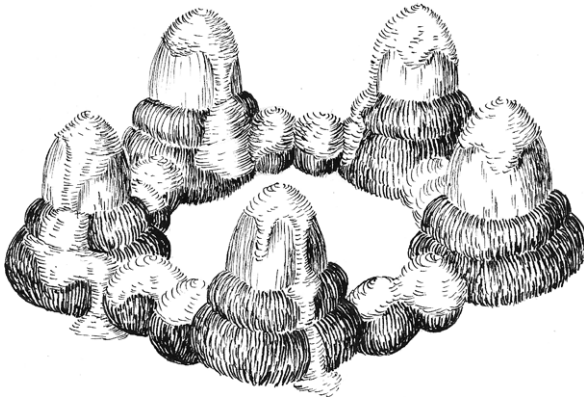
Ingredientes:

- Una buena bola de masa para hacer pan, que puede sustituirse por una masa de bizcocho
- Unos trozos del conejo más tierno del corral
- Medio pollo, que ha de ser un regalo

- Una sobrasada de matanza en luna llena
- Tres huevos duros de gallina morada

Preparación:

1. Con la pasta del pan, para la cual se puede pedir la receta a cualquiera, se hacen dos mitades, una para la parte de abajo de la bandeja del horno y la otra para usarla como tapa.
2. Hervir el pollo y el conejo en una cazuela, y cuando esté listo, desmenuzarlo para rellenar con él la coca. Los pimientos se asan en el horno, y una vez que esté todo preparado y cocido, se ponen la carne de conejo y la de pollo sobre la masa, junto a los pimientos, la sobrasada y un chorro del caldo de hervir la carne. Luego se tapa con la parte de la masa que habías apartado, y se adorna por encima con los huevos duros, sin necesidad de quitarles la cáscara. Dejar cocer en el horno durante 45 minutos.



Si no tienes a quién preguntarle por la receta del pan, todo el mundo sabe que los ingredientes son levadura de panadero, dos tazas de leche, una taza de aceite, un huevo, un poco de sal y la harina que acepte el plato.

Preparación:

Calientas el aceite en una sartén, y le vas echando la leche poco a poco. Lo pones todo en un bol, y le vas añadiendo la levadura, el huevo y la harina, dando vueltas hasta obtener una masa homogénea. Tienes que dejarlo reposar durante una hora con un trapo de algodón (para que

aumento de tamaño). Si quieres hacer de esta masa una coca, estu-
pendo, pero si quieres quedar bien con alguien, siempre puedes con-
vertir esta masa en un pan casero, y añadirle pétalos de amapola y
semillas de panollo, con los aromas más típicos del bosque de Dritte,
que ahora están a la venta en pequeños saquitos a muy buen precio.

Róndolas de sidra

Estas róndolas son típicas en la época de castañas y se suelen tomar
acompañadas de las primeras botellas de sidra del año. Son unos pasteli-
llos bastante castos, si no tenemos en cuenta que llevan canela y jengibre.

Ingredientes:

- Una taza de harina
- Una cucharadita de levadura
- Una cucharadita de bicarbonato
- Un pellizco de sal
- Media taza de yogur cremoso
- Un tercio de taza de azúcar
- Una cucharadita de canela en polvo
- Una cucharadita de jengibre en polvo
- Media taza de sidra

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°. Mezclar en un bol todos los ingredien-
tes secos. Añadir el yogur e integrar y después incorporar la sidra
poco a poco, batiendo despacio con las varillas de mano. Engrasar
un molde en forma de rónbola mediana. Rellenar las partes con la
masa hasta la mitad o dos tercios de su capacidad. Hornear de cinco
a siete minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla.
2. Para el glaseado, mezclar una taza de azúcar en polvo con una
cucharadita de canela e ir agregando poco a poco sidra hasta conse-
guir la consistencia deseada, similar a la de un yogur cremoso.

Bocadillo mojado

Según cuentan las crónicas, esta costumbre gastronómica se remonta a la época del pícaro Zarabanda, que inventó el bocadillo mojado una madrugada a orillas de un pantano. Dicen que al ver amanecer, le empezaron a sonar las tripas y se le ocurrió abrir por la mitad un mendrugo y empapar la miga en el barro, para que cogiera «sustancia». Lo que resulta un misterio es cómo el bocadillo mojado acabó convertido en el final perfecto de las Nocheviejas de Kolmansien.

Ingredientes:

- Pan, abierto a mano por la mitad
- Barro de pantano. Mientras más «sustancia» tenga, mejor

Preparación:

En la Hostería de los Ángeles sustituyeron la «sustancia» de pantano por la «plasta ángela», que hoy en día se ofrece también en mesones y tabernas al pedir bocadillo mojado. Para conseguir «plasta ángela» hay que batir una taza de queso blanco para untar, un cucurucho de mejillones en escabeche (con su escabeche) y otro cucurucho de berberechos (sin líquido). Nada más. Es sencillo. Eso sí, hay que untarla en el pan con generosidad.



Araña de siete patas va despacio, pero acaba.
El que una vez te engaña, o es palo o es guadaña.
Quien desayuna renacuajos no cena sapos.
Agujero en el zapato, puerta abierta al resfriado.
Con las uñas largas, la rueca se atasca.
Río sin puente es de poca corriente.
A buena pulga no hay mala sangre.



Nivembre



Es la época de las nieblas, del viento traicionero y del granizo de pequeño calibre. Es un momento del año en el que dan ganas de estar en casa junto a una buena hoguera, con un buen cuenco de sopa o una cerveza caliente. Es el mes ideal para la práctica del trampantojo, de la miniatura, y para los juegos de mesa.

La segunda endemana se celebra, en la ciudad de Tertius, el gran intercambio de juegos, en el que las familias les dan los juegos que ya conocen a otras familias a cambio de los de estas. Es una ocasión de comprar nuevos juegos en el Pasillo de las Innovaciones Lúdicas.

El primer verdía fue declarado por Hereva «la silenciosa» jornada de silencio, pero no hay demasiada gente que se acuerde de eso. En su lugar, aquellos que no son funcionarios aprovechan para ir a ver la nieve.

En Dritte, el segundo turdía de Nivembre es el Día de decir solo la verdad.

A lo largo de este mes, en Kolmansien, se realizan las diferentes libaciones a los dioses.

El Niño de la Niebla es pálido y desvalido. Parece un adolescente de unos doce o trece años, flaco y desgarbado. Tiene la mirada asustadiza, y trata de esconderse detrás de su manto de vapor. Se lo representa con las mejillas enrojecidas, como si se sintiera avergonzado, y con un perro que lo observa solícito, y que le trae una manzana en su boca.



Leyendas y otras cosas

Ningún almanaque está completo sin instrucciones para labores. Por una parte tenemos un cuello en forma de rónbola que debe ser realizado con ganchillo, en el color que se prefiera. Por otro, un patrón para bordado en punto de cruz que representa el mismo bastidor de costura en el que debe realizarse. ¿No es, acaso, interesante esta representación del mismo objeto que se utiliza para representar?

Cuello Cervantes

Símbolos empleados

Inicio de la labor ————— *

Cadeneta ————— ○

Punto deslizado ————— ●

Punto bajo ————— T

Abanico de 5 puntos altos dobles —————



Abanico de 5 puntos altos cuádruples —————

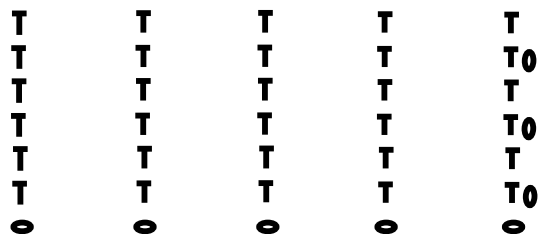
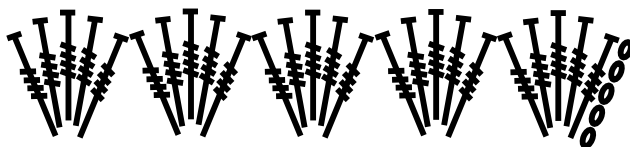
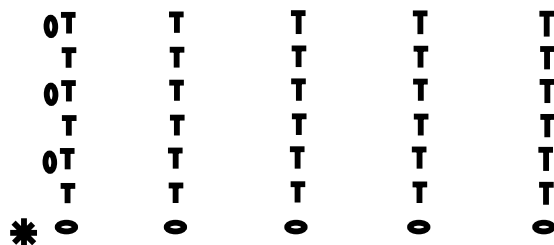
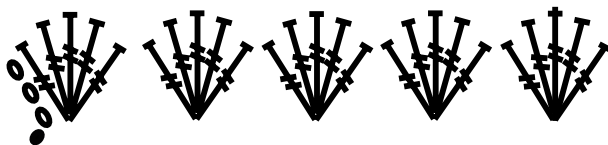
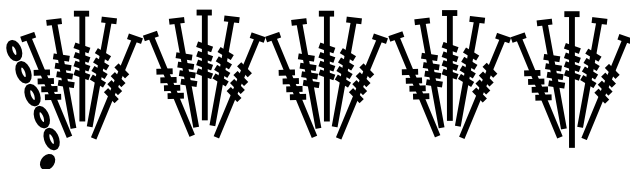


- Aguja recomendada: 10mm.
- Hilo recomendado: 6mm.

Instrucciones

1. Comenzar con una cadeneta de 30 puntos.
2. Comprobar que la medida de la cadeneta resultante es de unos 45 centímetros aproximadamente.
3. Si no es así ajustar la cadeneta a la medida.

4. Hacer 6 filas de punto bajo sobre la cadeneta inicial.
5. Subir 3 cadenetas y tejer sobre cada punto de la hebra de atrás de la última fila un abanico de cinco puntos altos dobles.
6. sobre cada punto hasta llegar al final de la fila.
7. Darle la vuelta a la labor y subir 5 cadenetas. Sobre la hebra de delante de la última fila de puntos bajos

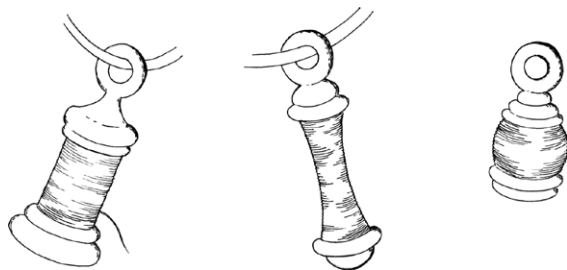
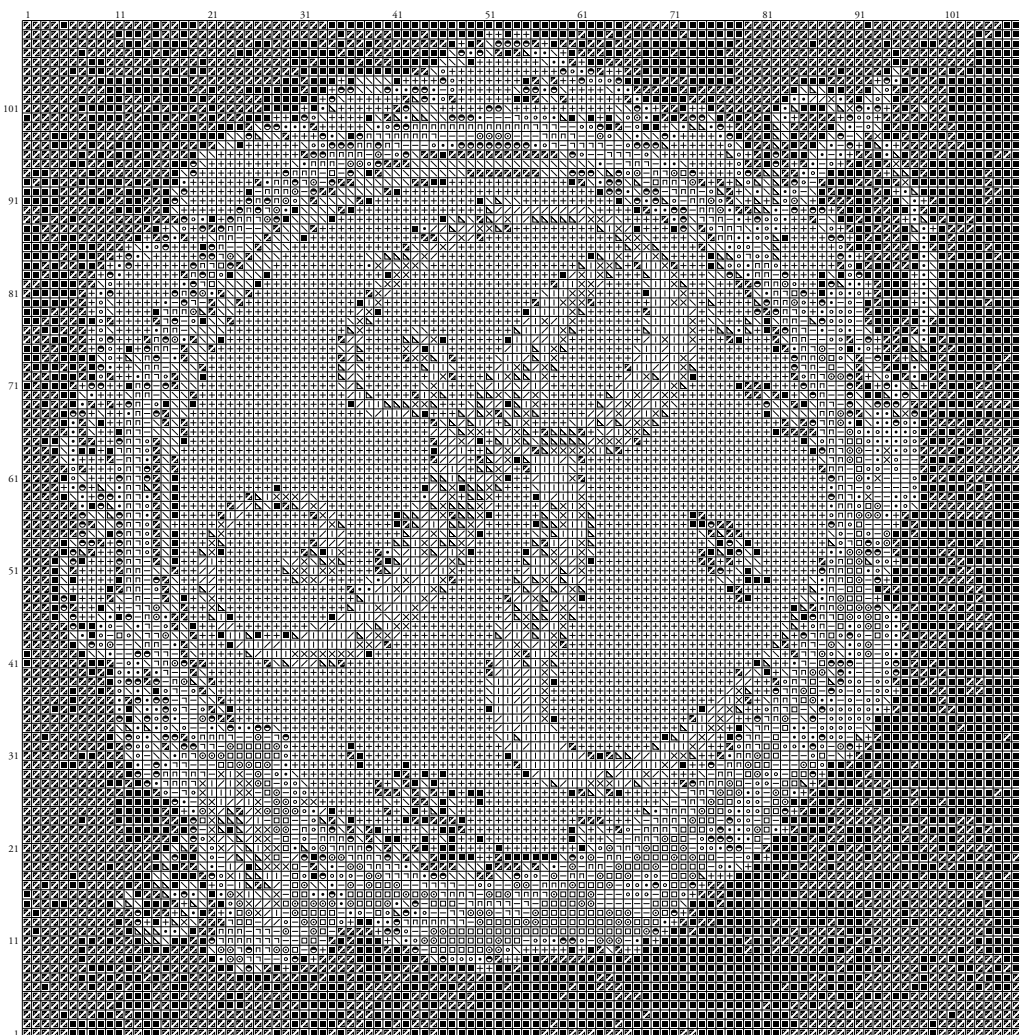


Patrón punto de cruz



Color	N.	Código de color
■	2	Ecu Ecu
□	1	310 Black
⊗	1	312 Baby Blue Very Dark
◻	1	317 Pewter Gray
◼	1	414 Steel Gray Dark
▢	1	453 Shell Gray Light
▣	1	597 Turquoise
▤	1	632 Desert Sand Ultra Very Dark

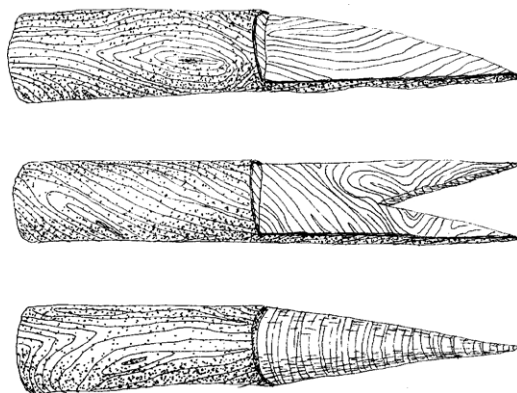
Color	N.	Código de color
◻	1	647 Beaver Gray Medium
+	2	712 Cream
▣	2	822 Beige Gray Light
▢	1	932 Antique Blue Light
◻	1	938 Coffee Brown Ultra Dark
▣	1	995 Electric Blue Dark
-	1	3031 Mocha Brown Very Dark
▣	1	3772 Desert Sand Very Dark



Ferretes de hilo

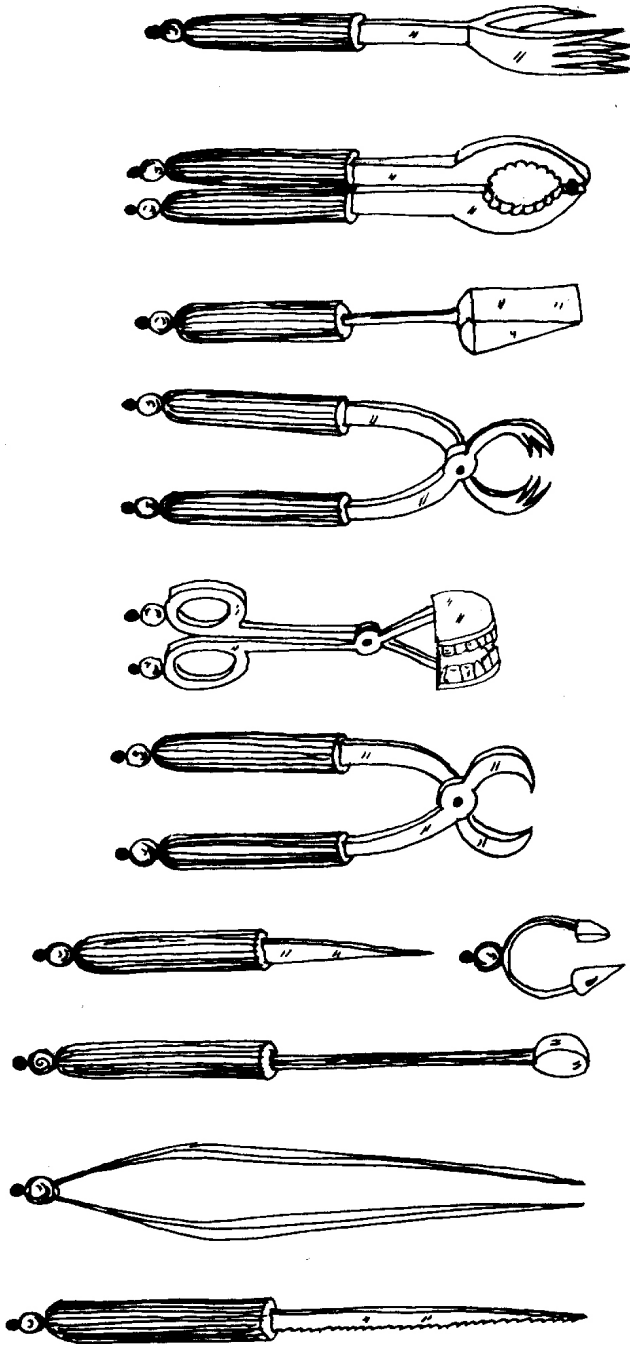
La cifra

Al contrario que los plebeyos, que en su sencillez se conforman con el pincho, el trincho y el cincho, las personas refinadas no conciben alimentarse sin la ayuda de estos once instrumentos o cubiertos ceremoniales:

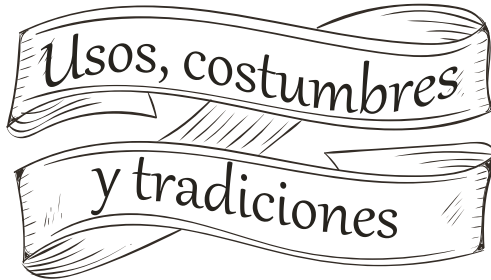


El pincho, el trincho y el cincho

- El penta (tenedor de cinco puntas)
- La craquicasca (cascanueces)
- La quesidra (para cortar queso)
- La tenedraza (mitad tenaza, mitad tenedor)
- La mandila (para premasticar)
- La cosquilla (para ablandar, puede ser una tenaza con una piedra semipreciosa a cada lado)
- La pélice (para pelar)
- La buganvilla (para picotear)
- La polondra (para hacer bolitas)
- La colindra (para recoger objetos delicados y quebradizos)
- La cisera (para cortar)



Los once cubiertos ceremoniales



Juegos populares

El Onzava

El Onzava es un juego que reúne a los mejores matemáticos del continente. Solo ha tenido una partida, que lleva durando... desde siempre. Consiste en tomar los diez primeros números del sistema undecimal e intentar multiplicarlos y dividirlos hasta obtener once. Ni que decir tiene que la recompensa por obtenerlo es inimaginable, y se halla escondida en una cámara secreta del palacio de Tertius que ni siquiera los regentes conocen. Pero no parece que vaya a resultar un problema, porque el fin de la partida del Onzava se antoja lejano.



Mumunam

Pequeña serpiente peluda, que vive en zonas desérticas. Su veneno no es mortal, pero hace crecer pelo en la zona de la mordedura.

Vigris

Pequeña lechuga muy cotilla y atenta. Los ojos se le quedan blancos si mira donde no debe o si alguien dice alguna obviedad.

Girino

Reptil parecido a una rana, pero sin patas, cuya piel segrega un potentísimo sedante por un lado, y un excelente afrodisiaco por el otro.

Corcuelo

Pequeño pero regordete pez de río, que por las noches sale del agua para volver a su nido bajo tierra seca. Es tan fácil de pescar que la única razón por la que no se ha extinguido es porque al agitarlo estalla, soltando ácido, así que mejor dejarlo donde está.

Fugraca

Ave escuálida, capaz de alimentarse con una gamba durante años enteros. Su carne es muy apreciada y sabrosa, pero se necesitan al menos diez avecillas para llenar una cuchara con ella.

Totopos

Animales subterráneos muy inteligentes. No hablan, pero comprenden instrucciones sencillas a cambio de que se les proporcionen comodidades. Son utilizados para llevar el correo en el reino de Tertius.



Sijalvia

Planta imposible de cultivar, pues solo brota allí donde ella prefiere. Normalmente se trata de lugares inaccesibles, como tejados. Hay quien sospecha que probablemente posea grandes cualidades debido a esta actitud, pero por ahora no se han descubierto.

Azulhada

Flor que posee un hermosísimo color malva y añil, aunque sus tonos son tan efímeros que no puede utilizarse para hacer tinturas. Sin embargo, los pétalos secos, al volverse blancos, son excelentes contra las polillas.

Volúbila

Planta trepadora de tallo muy fino, casi invisible. Sus hojas, escasas en número, son múltiples y de un verde tan pálido que parecen flores.

Sogalera

Hierba de forraje preferida de los animales blancos, que ayuda a mantener lustrosa su albura. Sus semillas estallan al calentarlas, y se comen de esa manera, al igual que las pipas de melón tostadas, para ir al teatro.

Borusí

Planta muy apreciada por las brujas y hechiceras, ya que su vino causa un estado especial de embriaguez que permite comprender idiomas extranjeros. Es muy difícil de cultivar, ya que requiere lombrices verdes especialmente entrenadas, y ya se sabe lo difícil que es encontrarlas en estos días.

Cierrabocas

Da frutos pequeños, muy dulces, y de textura extremadamente pegajosa. Si se comen siete seguidos pegan los labios durante un buen rato.

Veruebro

Se dice que las hojas de esta planta son las utilizadas por las dríades para fabricar su ropa.

Entrampatordos

Enredadera espinosa de pequeñas flores azules, famosa por oler a ratón y por atraer con su perfume a pequeños animales, a los que atrapa en su interior y devora lentamente.

Ciñesiga

Caña leñosa de gran tamaño, muy resistente a las alteraciones de clima y humedad. Se utiliza para fabricar tanto los anillos de boda como la vajilla de los campesinos pobres.

Bayagua

Arbusto que crece a orillas de los ríos y que produce unas bayas completamente transparentes, con una semilla gelatinosa en el interior. Son utilizadas por los viajeros para transportar agua sin que se derrame.

Cultos de los que
mantener alejada a la
progenie y especialmente
a uno mismo

Los escaldados

Llevar las enseñanzas del Niño de la Niebla hasta las últimas consecuencias puede resultar aterrador. A los escaldados se los teme más que a ninguna otra de las once Descarriadas. Son un conciliábulo de viejos ancianos con la piel deformada por terribles quemaduras. Viajan por las aldeas para encontrar bebés bruma, reencarnaciones de su dios en los infantes. Roban niños y los someten a un terrible ritual en el que se baña a la criatura en agua hirviendo, a veces a las pocas semanas de vida. La idea es que la carne pase a su estado sublime: el vapor, la niebla. Pero eso no suele suceder. El resultado más común es o bien un niño muerto o bien un futuro loco que se dedique a ejercer la violencia que sufrió en el nombre de la religión.



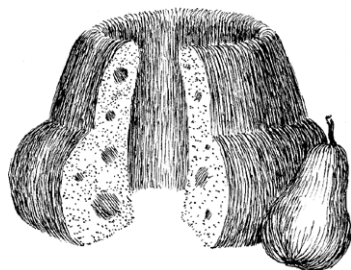
Los enciento platos del banquete real

Se estima que el coste de un banquete real para once oncenas de personas, con sus once oncenas de delicias, es el equivalente a una casa pequeña. Muchos de sus ingredientes son extremadamente difíciles de conseguir. Hay quien dice que la complejidad y sofisticación del banquete real fueron inventadas, precisamente, para hacer completamente imposible que los plebeyos pudieran imitarlo.

Se sirven en once tandas, empezando por los bocados de tamaño más pequeño hasta llegar a la séptima ronda, en la que los postres van decreciendo de nuevo. Tras el servicio de los entrantes, la costumbre prevé media hora de asueto en la que cada cual puede vaciar el estómago como le parezca pertinente. El orden de las rondas y sus componentes de protocolo son los siguientes:

Levedades

- Pétalos amasados con ambrosía, anillos con gema de pera confitada, anillos con gema de sal roja, anillos con gema de ojo de rana.
- Sortijas de oreja frita de ardilla, sortijas de hueva de salmón, sortija de grosella macerada en caldo.
- Alianzas de jabalí y de cereza, alianzas de trucha y de flor de eneldo.
- Bagues rellenas de labio de cachorro, bagues rellenas de burbujas de queso.



Aperitivo del aperitivo

- Donetinas de espuma de sal, donetinas de aguamiel, donetinas de almíbar de mostaza.
- Rosetillas de pétalos de violeta, rosetillas púrpuras con hebras de azafrán, rosetillas de azahar.
- Crosquillas fritas rellenas de grosellas, crosquillas fritas rellenas de corteza confitada de limón.
- Currusquitas de hojaldre al cilantro, currusquitas de mantequilla y sal, currusquitas con cresta de gallo.

Aperitivo

- Nudos de sal gris, nudos al aroma de la ceniza de romero.
- Aretes rellenos de caviar blanco, aretes negros rellenos de yema, aretes verdes al apio.
- Gugelovas de aire de rosas, gugelovas de polen de hinojo, gugelovas de pensamiento escarchado.
- Prétézels de ajete y perejil, prétézels de tinta de calamar, prétézels de angulas.

Tentempiés

- Croquembuches anaranjados de pato y mandarina, croquembuches pardos de trufa y trufón.
- Beigles de polvo de oca, beigles de aliento de liebre, beigles de zanahoria dorada con polvo de oro.
- Eslabones de médula de anguila, eslabones de larva sedosa, eslabones de plata y caviar negro.
- Donutos de hormiga odre, donutos de lombarda caramelizada, donutos de hígado de gorrión.

Entrantes

- Donas de gelatina de conejo, donas de savia de cedro, gelirosas de huevas y de tuétano.
- Holos de pulpa de trufa, holos de manjar blanco, holos de pétalos de morera.
- Oliebols de hígado macerado en vino dulce, oliebols de aceite de pescado con caviar de ojos.
- Aros de calamar, aros de cebolla.

Centremeses

- Pretzels de avellana con salsa de sauce y pretzels de nuez con tomillo limonero.
- Bretzels de moco de pavo, bretzels de cabeza de jabato, bretzels de liquen blanco.
- Babokva de burbujas de queso, babokva de burbujas de sidra, babokva negra.
- Binzas de sesos de cordero, binzas de embutido de lirón, binzas de salchicha de mirlo.

Centromesas

- Corona Real.
- Concorona.
- Corona trenzada de los vindus sabores.
- Cronuto de salvia y ojos tostados.
- Crosca de caviars.
- Bundo enmantecado.
- Croscón de lechuza en crema de pimienta azul.
- Hogaza de paté de oveja y morcilla.
- Gran bagol de harina de toro.
- Aros concéntricos a las once finas hierbas.
- Redondilla de esferas rellenas de crema de oca rellena de pasta de níspero rellena de almendra.



Postres

- Rondolas blancas, rondolas borrachas de sirope de moraga.
- Aborindón de frutos del bosque con frutos secos, aborindón de frutos secos con frutos del bosque, aborindón de espuma de sidra con glasa de concentrado de sidra y gelatina de semillas de manzana.
- Orosquillas fritas de zanahoria, orosquillas fritas de nuez moscada.
- Churros rellenos de crema de dofruta.
- Roscón de vainilla con pimienta, roscosa de melaza y lavanda.

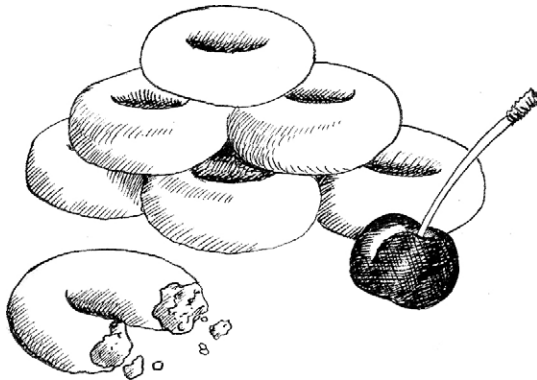
- Duncos de fresalvaje y negrabaya.

Siguientes

- Dofruta tostada, dofruta asada, dofruta en almíbar, dofruta a la parrilla, dofruta rebozada, dofruta con nata, dofruta glaseada, dofruta rellena de mazapán, dofruta confitada, cristales de dofruta, rapé de dofruta.

Contentos

- Beñetes de vino negro, beñetes de vino verde, beñetes de vino de hielo.
- Churras empapadas en moraga, churras empapadas en endelvino, churras de moscatel.
- Rofrillas rellenas de guindas al licor de cereza.
- Donetas rellenas de ciruela al vino de cereza.
- Borrachinas de aguardiente, borrachinas de aguaviva, borrachinas de aguafuego.
- Baigales sumergidos en almíbar de saúco fermentado con licor de saúco.



Gentilezas

- Guiños de avellana rellenos de crocada, guiños de nuez rellenos de crocada.
- Torillas de plátano con crema de crocada, torillas de crocada con crema de naranja.

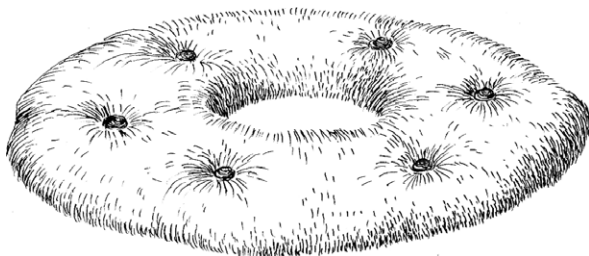
- Ringuetas de crocada, ringuetas de crocada y crema, ringuetas de crocada y licor de crocada.
- Crocadillas de coco, crocadillas de triple crocada con crujiente de sal.
- Merengue de malvavisco y bergamota.

Manjares aristocráticos

Sarteroscas de maíz

Suelen servirse como desayuno en el día de descanso, y las personas más consideradas se las llevan a la cama a sus seres queridos en esa ocasión. También es tradicional que se cocinen por la mañana como bienvenida para alguien que ha pasado tiempo fuera de casa.

*Cuánto tiempo sin tenerte
A nuestro lado,
Que esta rosca te despierte
Como lo hizo en el pasado.*



Ingredientes para la masa:

- Un vaso de harina de maíz, ya cocida
- Un vaso de harina de trigo
- Un vaso y medio de leche
- Dos huevos

- Media taza de granos de maíz cocidos
- Media cucharada sopera de azúcar
- Una cucharadita de levedura
- Una cucharadita de sal
- Ingredientes para acompañar:
- Tocino o panceta fritos en pedazos pequeños
- Miel, caramelo o una mezcla de ambas. También se puede usar sirope de arce

Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes para la masa hasta conseguir una pasta espesa. Dejar reposar quince minutos. Aceitar levemente una sartén o plancha y dejar caer la masa formando pequeñas rón-dolas.
2. Cuando estén doradas por un lado, hay que darles la vuelta cuidadosamente.
3. Se sirven recién hechas, con una mitad impregnada en sirope y la otra cubierta de copos de tocino frito o panceta ahumada bien crujientes.

Crema de puerros y nueces

Entre los manjares legendarios de Tertius destaca esta crema tradicional, que, según se cuenta, contiene todos los nutrientes fundamentales y permitió sobrevivir a los habitantes de la ciudad sitiada de Urbina en época de la quinta reina Hereva. Quiso la fortuna que un cargamento de queso azul acababa de llegar a la ciudad cuando esta fue atacada, y que la alcaldesa había tenido la buena idea de plantar nogales en el paseo real y puerros decorativos en las macetas.

Ingredientes:

- Seis puerros de buen tamaño
- Una patata, de tamaño no tan bueno
- Dos tazas de caldo de ave
- Media taza de la crema de la leche
- Un trozo generoso de queso agusanado o azul en su color
- Doce nueces sin agusar
- Sal y pimienta, la que apetezca

Preparación:

Se quitan de los puerros las hojas más duras y todo aquello que se pase de verde oscuro. Lo blanco y lo verde claro lo troceamos y lo ponemos en una cazuela con la patata sin piel y cortada sin mimo, el caldo y tanta sal y pimienta como guste el cocinero. Todo ha de cocer hasta que la patata esté blanda. Lo trituraremos con un artillugio de tritular, y lo devolvemos a la cazuela junto con la crema de la leche y el queso agusanado, ya desgusanado, bien desmenuzado. Calentamos a fuego suave para que el queso se derrita, y servimos en cuencos, tazones o cortezas de hogaza dura con las nueces picadas por encima.

Rosquichitos de crocada y dedosrojos

El reino de Dritte, debido a sus bajas temperaturas, era el lugar perfecto para refinar el amargo fruto de las nueces crocus y convertirlo en el manjar de dioses que es la crocada. En Dritte llaman a la crocada «chocolate» o «cacao». La creación de estos rosquichitos, también llamados pastelitos de la crianza, se debe a que las mujeres mandaban a los niños al monte a por bayas, mientras ellas aprovechaban para preparar un brebaje con parte de la crocada, que les servían a sus maridos por la noche para subirles la temperatura.

Ingredientes:

- Una taza de harina
- Media taza de azúcar
- Media taza de mantequilla pomada
- Un huevo
- Una cucharadita de levedura
- Una cucharadita de vainilla en pasta
- Media taza de cacao puro en polvo
- Un cuarto de taza de leche
- Un buen puñado de frambuesas

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°. Batir con fuerza, o con una batidora a velocidad alta, la mantequilla pomada junto con el azúcar, hasta que la mantequilla esponje y blanquee.
2. Agregar el huevo semibatido y mezclar bien hasta que se integre.
3. En otro bol, tamizar la harina con la levadura y la crocada o cacao en polvo. Incorporar, batiendo despacio, la mitad de la mezcla de harina a la masa.
4. Añadir a la masa la vainilla en pasta y la leche, poco a poco, hasta que se integre.
5. Incorporar, batiendo despacio, el resto de la mezcla de harina a la masa.
6. Engrasar un molde para varios rosquichitos. Rellenar las cavidades con la masa hasta la mitad o dos tercios de su capacidad.
7. Hornear durante vindus minutos. Comprobar con un palillo que los bizcochos están bien hechos. Al sacar el palillo, debe salir limpio.
8. Para decorar, derretir media tableta de crocada negra o blanca y verter en forma de hilo por la parte de arriba de los rosquichitos. Colocar una frambuesa caramelizada en el centro de los rosquichitos.
9. Para caramelizar la frambuesa, poner tres cucharadas de azúcar y una de agua en un cazo y llevar a ebullición. Cuando el caramelo empiece a pasar de transparente a dorado, retirar del fuego y sumergir, con ayuda de un palillo, las frambuesas una a una. Sacarlas con cuidado y escurrir el exceso azúcar.



Pastel de remolachas con cresta de grelos

Cuenta la leyenda que las remolachas fueron un regalo de las divinidades de las ciénagas. Cuando aún los hombres trashumaban las tierras encharcadas, alimentándose de bayas silvestres, y de pequeños roedores, aves y reptiles que merodeaban las riberas, un joven perteneciente al clan Mans, uno de los más antiguos, y fundador junto con los Kol e Ien del futuro reino, inventó la sikta, una flauta formada por cañas de

distintas longitudes. El joven Sacha se dio cuenta de que el viento, atravesando la cañas que había cortado para construir un refugio que protegiese a su familia del famoso monzón lunar, producía sonidos semejantes a los de los pájaros. Después de perfeccionar el instrumento, dedicaba el tiempo que sus labores le permitían a entonar armonías que imitasen el canto aviar. Con el tiempo consiguió entonar las más hermosas melodías, enamorando a una jovencísima silvana de los bosques, un espíritu silvestre invocado por la Madre Foresta para evitar que los hombres abusaran de su superioridad y agotaran los recursos naturales de aquellos lugares. La silvana cayó profundamente enamorada del músico, pero su imposibilidad para hablar le impedía revelarle su amor, por lo que ideó un sistema para comunicarse con él, trazando signos que designaban los conceptos: así se formó la escritura. Sacha y su enamorada pasaban el tiempo entre música de sikta y símbolos que ella escribía en el lodo. Pero un día, la silvana se atrevió a tallar el nombre de su amado en el tronco de un árbol a los pies de un lago, para evitar que el nombre se disolviese en el fango. La cólera de la Madre Foresta fue tan enorme que, como castigo, la convirtió en neblina. El joven enamorado, al descubrir el destino de su amada, pasaba los días al lado del tronco, cerca de la laguna sobre la que flotaba la silvana transformada. Como no podía mirar lo escrito directamente porque le recordaba dolorosamente al objeto de su amor, contemplaba su reflejo en las aguas y, a fuerza de recordar los gestos y los signos trazados, aprendió a leerlo y lo vocalizó como «Achas». Creyendo que aquel era el nombre de la silvana, compuso la canción más bella jamás escrita, en honor a la memoria de la desgraciada, y la tituló «Remolachas», que quiere decir «el regalo de Achas». El resto de silvanas, apiadándose del muchacho, decidieron regalarle dos vegetales comestibles y cultivables, carnosos y rojizos como símbolo de su amor, que le permitieran no tener que trashumar y permanecer en aquel paraje, junto al tronco, y rodeado de la neblina perpetua que fue su amada.

Ingredientes:

- Seis remolachas recién recogidas
- Ocho manojos de grelos
- Un vaso de aceite de almendras
- Dos onzas de harina de hongos

- Una pizca de levadura de harina de hongos
- Seis huevos de codorniz
- Tres pizcas de sal

Preparación:

1. Hervir las remolachas hasta que se ablanden, escurrir y reservar el líquido. Batir las remolachas con un tercio de un vaso de aceite, seis huevos de codorniz, una pizca de sal y otra pizca de levadura de hongos.
2. Colocar en un molde para tartas engrasado con aceite de almendras y un poco de harina de hongos. Hornear a fuego bajo durante el tiempo necesario para cocer los grelos.
3. En una cazuela aparte, cocemos los grelos con una pizca de sal en el agua reservada de las remolachas, el tiempo que se tarda en dar 32 vueltas de cucharón a la preparación. Es muy importante hacerlo a una velocidad regular para que los grelos se ablanden ligeramente y sean fáciles de masticar, pero sin que pierdan cuerpo. Después de escurrirlos, se trenzan formando una cresta en forma de penacho.
4. Una vez desmoldada la tarta se espera a que se enfríe y, solamente entonces, se corona con la cresta de grelos y se sirve.

Bataca frita en un palito

Esta deliciosa receta procede de las llanuras herbáceas del Bresaúr de Kolmansien, donde la mayor parte de la gente vive de la cría de ovejas. No son muy aficionados a comerse la carne, que solo les dan a los ancianos en forma de puré, pero les gusta mucho el sabor que la grasa de animal da a los tubérculos.

Ingredientes:

- Un cazo de grasa de oveja, cabra, vaca o manteca de cerdo
- Tres batacas, boniatos, batatas o patatas pequeñas por persona

Preparación:

1. Calentar la grasa hasta que burbujee. Cuidado con las quemaduras, que luego se quedan de un color muy feo.

2. Mientras tanto, pelar los tubérculos y laminarlos en rodajas del espesor de una hormiga. Reconstruir cada pieza insertando los pedazos en un palito afilado, y dejar caer en la grasa ardiente hasta que esté dorado y crujiente por fuera.
3. Lo bueno de esta manera de preparar las raíces es que por dentro quedan tiernas y cremosas, mientras que por fuera ofrecen una textura crocante y de lo más apetitosa.

Boniato seco con miel

Otra de las delicias del país vecino. Condumio portátil que los vigilantes de frontera siempre tienen a mano en las largas noches de aburridas guardias.

Ingredientes:

- Boniatos
- Miel

Preparación:

Pelar los boniatos y dejarlos secar una noche, protegidos de las moscas. Empaparlos en miel por la mañana y dejarlos secar de nuevo hasta la mañana siguiente. Repetir la operación hasta que el dulce tenga la textura adecuada.



El que no escucha al viejo no llegará a serlo.
Quien mucho abarca, conoce sus límites.
La honra de la moza es camisa de loza.
Dar limosna limpia las manos.
Tan solo es siervo quien es ciervo.
Pollo que come ajo, ahorra trabajo.
Ojos que no ven, corazón que más oye.



Cróstolo



n este mes, todo parece dormir. La tierra hiberna bajo su manto de nieve al tiempo que los osos se refugian en las cuevas para dormir su larga siesta. La gente se queda en casa frente al fuego, escuchando un buen cuervo o inventando juegos nuevos. Se trata de un momento propicio para los amores, especialmente aquellos que se producen entre personas de edad avanzada.

Es el mes habitual para empezar a construir las casas.

El primer bermedía de este mes tiene lugar el Mercado de Hielo, en el que los inventores de variedades de hielo, los escultores sobre este material, los heladeros, y los conserveros de frío ponen en conocimiento de la gente sus últimos avances.

El primer añidía de Cróstolo es la fiesta de las bodas fraternales. Los hombres y mujeres con una amistad tan grande que son prácticamente como esposos hacen una fiesta para sus amigos.

El día que quede en medio del mes, es decir, en el centro de la segunda endemana, se llama día de Medioinvierno. Ese día está prohibido trabajar, y todo el mundo debe pasarlo encerrado en su casa como signo de respeto hacia los animales que hibernan.

El Señor del Subsuelo es un hombre delicado, de rasgos femeninos. Parece tener unos quaranta años. Es muy friolero, y siempre lleva un grueso abrigo de pieles. Tiene el cabello de oro y diamantes y a su paso deja un rastro de aguas subterráneas.



Leyendas y otras cosas

Guía de la Pinacoteca Real de Tertius

La Pinacoteca Real de Tertius es uno de los once museos fundados por los reyes Vasilía y Krol, y sin lugar a dudas el más importante de todos, puesto que el arte de la pintura es uno de los favoritos de la corte. Desde que el sabio Leonardesco sentenció que un escultor jamás podría representar la niebla del amanecer, muchos de los artistas del reino han elegido los pinceles, pero pinceles muy especiales, como prueban las once colecciones que forman parte de sus fondos.

Retratos reales

La más antigua y extensa de todas las colecciones es la de retratos reales, que incluye más de endemil y en la que están representados tanto los monarcas legítimos como los ilegítimos, los héroes que jamás existieron y ciertos enemigos finalmente emparentados con la casa de Raigna, después de trintados generaciones en el trono.

Esta colección se exhibe por orden cronológico en una sola pared circular de once kilómetros de longitud que rodea el museo. Solo en ir de un extremo a otro andando se tardan dos horas enteras de reloj. Cabe advertir que para visitar con calma la colección, leyendo los carteles que explican la vida y genealogía de cada uno de los protagonistas, se necesita al menos un día.

Entre las obras más importantes destaca *La familia real o las quarantamilus formas de la cortesía*. Un cuadro de escasos tres metros de ancho y cuatro de alto en el que sin embargo Vela Velazqueña, pintora de cámara de la reina Hereva XI, consiguió representar todas y cada una de estas delicadísimas normas de conducta en los gestos más triviales. De tal forma que solo con la posición del dedo índice de la princesa heredera se evocan a la vez las milus formas de firmar.

Otro cuadro de la genial pintora es el titulado *Las once reinas Hereva o Las golosas*, nombre que le puso un vigilante del museo al ver día tras día el mismo festín. En torno al escudo de la casa de Raigna,

las once reinas, representantes cada una de una de las once virtudes, meriendan once rosquillas distintas, de cada uno de los once sabores. Se dice que después de pintar esta obra maestra, la undécima que hizo a lo largo de su carrera, Vela Velazqueña se dedicó definitivamente a la cocina, que es la más noble profesión a la que uno puede dedicarse en Tertius.

Calendarios rubricados

Es tan importante la puntualidad en Tertius, que los relojes, las agendas y los calendarios se encuentran por doquier. Todas las salas del museo, sin excepción, incluidos los baños o los almacenes, cuentan con al menos un reloj. Debido a este celoso interés por el tiempo, la Pinacoteca Real ha dedicado especial atención a los calendarios históricos, aquellos en los que se han ido marcando todas las efemérides del reino. Son sin lugar a dudas el correlato a la colección de retratos reales y por esto mismo se exhiben justo enfrente, en otra gran pared circular de más de once milias de longitud.

En los calendarios más antiguos escribieron sus anotaciones los propios reyes. Gracias a ellos se ha podido estudiar la letra de los monarcas e incluso hacer estudios grafológicos que nos ofrecen un preciso retrato de su personalidad. Progresivamente, con el paso de los siglos y la cada vez más compleja burocracia del reino, los calendarios empezaron a estar rubricados por los validos y otros importantes gerifaltes de la corte.

Los once mitos

Los once mitos de Tertius se han representado durante siglos miles de veces, pero existen tantas prescripciones para hacerlo con el rigor que exigen los sacerdotes, que prácticamente todos los cuadros que los representan son idénticos e igual de incomprensibles.

Sin embargo el ingenio de la arquitecta Ventura Ventana ha dado una solución a este problema. En la sala polilobulada, que es el corazón de la pinacoteca y el lugar en el que se exhiben las pinturas mitológicas, hay una gran fuente de mercurio conocida como el espejo anamórfico. En ella se reflejan deformes las pinturas dedicadas a los once mitos, lo que sin embargo las hace mucho más inteligibles. Lo que podría parecer un detalle sin la menor importancia es sin embargo uno de los principales tesoros del museo y fue ideado por la arquitecta

Ventana, que enseguida comprendió que el gran problema de estos cuadros era no ser abstractos. Al reproducirse sobre el espejo anamórfico aparecen personajes que habían quedado ocultos entre las distintas veladuras del óleo, como si se encontrasen de pronto las páginas que habían sido arrancadas a un libro o se viera una pintura genial en la paleta manchada del artista.

Recetas ilustradas

Debido a la importancia de la gastronomía en Tertius, los ilustradores de recetas son los más prestigiosos de entre todos los ilustradores del reino. Trabajan codo con codo con los chefs en las cocinas y han desarrollado un tipo de arte capaz de integrar las manchas de grasa, café o vino. No por hacerles de menos se les llama pintahuevos y robasalsas. Uno de los mejores fue el acuarelista Turnedor, que propuso una serie sobre el guiso dulce de calamares con la propia tinta del animal. Titulada *Lluvia y rayos*, refleja con extrema precisión las tormentas que estallan en el interior de una olla.

Bodegones aromáticos

Pero la gran preocupación de los pintores de Tertius durante siglos ha sido producir con sus obras sensaciones gustativas y olfativas. Al principio los cuadros conseguían representar el sabor del chocolate, el olor de la canela o el aroma del anís a través de imágenes evocadoras, pero poco a poco se desarrollaron pigmentos odoríferos que no solo conmovían a los ojos, también a las narices.

De entre todos los bodegonistas, la más conocida es Mágica Mallo, una famosa repostera que después de alcanzar la fama con sus deliciosas rosquillas, decidió retirarse al campo para descansar de la corte y pintar. Mallo es la autora de cuadros tan empalagosos que deben exhibirse de forma aislada en pequeñas salas para que sus efluvios no se mezclen entre sí, pues no habría nada más desconcertante que unas rosas con olor a vainilla.

Miniaturas sustituibles

Durante décadas los miniaturistas retrataban a todos los miembros de las familias nobles de Tertius cada vez que uno de ellos debía alejarse de la corte o emprender un largo viaje. Estas pequeñas efigies, de pocos centímetros de tamaño, se guardaban junto a otros tesoros en cajones

y faltriqueras. Parece que mientras más pequeñas eran, eran también más valiosas, y había incluso algunas tan minúsculas, de escasos milímetros, que solo podían verse con lupa.

Eran tantas las miniaturas que la nobleza de Tertius solía acumular a lo largo de una vida que en los últimos años se ha desarrollado una técnica capaz de hacerlas sustituibles. Su creador se llama Tipio Daguerro y ha sido en varias ocasiones increpado por los miniaturistas de nuestro tiempo al provocar con su invento una considerable disminución de los encargos que estos reciben.

Aplicando sencillamente un barniz, la misma placa en la que estaba representado el primer marido puede transformarse en el retrato del segundo o tercer esposo. Más aún, con un producto un poco más caro, es posible envejecer al personaje retratado con extrema precisión. Y en el caso de que alguien lo prefiera, también rejuvenecerlo.

Pinturas efímeras

La técnica inventada por Tipio Daguerro para sus miniaturas sustituibles proviene de las tradicionales pinturas efímeras, que conforman otra de las colecciones más singulares del museo. Se trata de un conjunto de obras con fecha de caducidad que se desvanecen por sí solas cuando llega el momento. Se inventaron porque una de las grandes preocupaciones en Tertius era que se confundieran los retratos de unos reyes con los de otros. Al desaparecer los cuadros solo dejan como rastro un polvo de color plata sobre la pared en la que estaban colgados. Por supuesto estos fondos están en constante transformación.

Abanicos gigantes

En una estancia de forma cónica cubierta toda ella por pequeñas placas de marfil se muestra la colección de abanicos históricos, objetos muy apreciados por las damas de Tertius. Como es propio también de otras culturas, no solo sirven para dar aire, además se ha desarrollado con ellos una comunicación no verbal de sorprendente precisión. Por ejemplo, tocar sus varillas significa deseo de hablar, cerrarlo rápidamente expresa celos y colocárselo en el pecho es un mensaje de amor.

Aunque fue la séptima reina Hereva la que mayor interés tuvo por los abanicos (llegó a tener más de endemil), desde siempre ha existido la tradición de que todas las princesas herederas reciban un flabelo

como regalo de su madre once días después de cumplir la mayoría de edad. Por este motivo se trata de una de las más importantes colecciones que conserva el museo. A través de las escenas que ilustran sus países se resume toda la historia del arte y toda la historia del reino.

Pero entre la gran variedad de abanicos que se muestran en el salón de marfil destacan especialmente los de dimensiones gigantes, que la séptima reina Hereva encargó al mítico artista Leonardesco. Por supuesto estos enormes objetos no podían moverlos las delicadas damas de la corte y para su uso era necesario contar con un sirviente que a través de un sistema de pedales lo agitara. Abierto, el más grande de todos los que tiene la colección mide siete metros de largo. Dadas sus dimensiones, a partir de este reinado la lengua muda de los abanicos se ha hecho mucho más compleja y desde entonces el significado también radica en la sombra que proyectan sobre el suelo.

Paisajes mecánicos

También se debe a Leonardesco el desarrollo de este género de pintura automática. Los paisajes se exponen en una larga galería sobre los jardines del palacio por expreso deseo del artista, que quería de esta forma retarse con la naturaleza. Mientras a un lado se ven los auténticos parterres, justo en frente, colgados en la pared, se encuentran estas curiosas máquinas que engañan a nuestra vista: pinturas que parecen no solo más verosímiles que las otras pinturas, sino también más reales que la propia realidad.

Hay paisajes mecánicos en los que de vez en cuando pasa un caminante o un carro tirado por cebras. Sin embargo los efectos más bonitos no suelen ser los provocados por el movimiento o el sonido de las figuras. Son todavía más espectaculares aquellos protagonizados por fenómenos atmosféricos y que han sido posibles gracias a una técnica que el propio Leonardesco ha llamado perspectiva mecánica. Por ejemplo hay varias marinas en las que olas parecen chocar con tanta fuerza que por momentos el público del museo cree haberse mojado.

Pero la obra maestra de la galería, la que vienen a ver los viajeros de todo el reino, es una de las últimas que pudo construir Leonardesco y que se titula *Del amanecer al ocaso*. En ella se muestran las variaciones de la luz durante todo un día, con sus matices correspondientes a cada hora.

Lámparas mágicas

Las últimas adquisiciones de la Pinacoteca Real de Tertius son las lámparas mágicas. Se exhiben en un inmenso sótano de columnas por el que el público debe caminar siguiendo con el tacto una cuerda. Los vigilantes ya hablan de varias personas desaparecidas para siempre entre las tinieblas de estas húmedas salas.

Las lámparas mágicas se han hecho muy populares durante el reinado de Vasilía y Krol gracias a las hermanas Luzmiel, que se pasearon por todas las ferias de Tertius enseñando su prodigioso invento: una luz capaz de proyectar sobre la pared imágenes vivas como si fueran espejismos o fantasmas. Su consagración como artistas llegó el día que vendieron al museo una pieza que representa de forma ininterrumpida la coronación de sus majestades.

Las malas lenguas dicen que los presupuestos de la pinacoteca se han visto muy reducidos desde que esta lámpara mágica entró a formar parte de la colección, y que son más de endemil toneladas de cera las que se necesitan para poder sostener esta interminable proclamación real iluminada por velas.

Falsificaciones

Desde la fundación del museo se ha hablado mucho de las copias y falsificaciones que habían entrado a formar parte de la colección. Pero lo que en principio indignaba a los reyes finalmente se ha convertido hoy en un motivo más de su orgullo, pues no hay nada tan refinado como una mentira capaz de engañar a los ojos expertos.

Con los años las falsificaciones han ido identificándose e incluyéndose en un catálogo específico. Ahora se exhiben todas juntas en un edificio anexo que es una réplica en menor tamaño del propio museo y también una opción más cómoda para los visitantes perezosos.

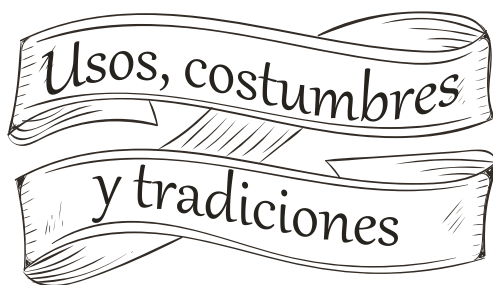




Tipos de colores magistrales

1. **Plumoso (fuegarasca + molla + aguacielo):** Produce una multiplicidad de colores que se manifiesta como ondulaciones en el cielo. Los seres alados que se encuentren en vuelo en ese momento caerán fulminados.
2. **Níveo (fuego blanco + arena blanca + niebla):** Es muy refulgente y luminoso, cuesta fijar la vista en algo cuando este color está presente. Es letal para los seres mágicos como los faýr, por eso los humanos que quieren vivir alejados de su presencia buscan la proporción adecuada para conseguir el níveo con el que proteger sus aldeas.
3. **Vacuo (fuego + chamota + lágrimas):** Da profundidad a la percepción del entorno, hace que todo parezca tener muchas más dimensiones y esquinas. Es el color que se utiliza en ciertos rituales espirituales para dar poder mediante la adquisición de conocimiento. Hay quien no supera esos rituales y se pierde a sí mismo para siempre.
4. **Nectarario (frugal + sales + aguapolen):** Es el color de la alegría, de la fiesta y del canto a la vida. Es importante conseguir el tono adecuado, porque con un nectarario intenso se produce un estado perpetuo de embriaguez.
5. **Etéreo (alfafuego + humus + almagua):** Es imperceptible por los sentidos y, por eso mismo, uno de los colores magistrales más peligrosos. Produce un estado cercano al éxtasis que puede paralizar hasta la muerte por inanición. La única manera de detectarlo es darse cuenta de que toda la realidad que te rodea comienza a desaparecer poco a poco.
6. **Profundis (fuegosombra + arena negra + enagua):** Se dice de él que es el color de la oscuridad más terrible y que su contemplación puede llevar a la muerte. Hay lugares en Rondola donde está prohibido por ley hacer fuegosombra, tan solo por la posibilidad de que se pudiera juntar con los otros dos componentes por accidente.

7. **Candor (fuego + hulla + aguapura):** Es un color que reaviva a los demás, que los realza y parece definir la realidad con mucha más precisión. Cuando algo está impregnado de candor, puede ser observado con una nueva perspectiva que obliga a observar su esencia.
8. **Estrépito (siseo + gruba + aguabrava):** Entra por los ojos pero afecta también a los oídos. Se sabe que los animales pueden volverse locos en su presencia. Los humanos lo perciben como los gritos de los condenados en mil infiernos.
9. **Solario (flogisto + arcilla + rocío):** Hay quien dice que el solario es la luz que se escapa de las moradas de los dioses. Es el color con el que se intenta decorar las habitaciones de los enfermos.
10. **Melaza (fuegolento + tierroja + aguarrasa):** Representa la serenidad y la templanza. En su presencia, todo parece ralentizarse. Los grandes palacios y las instituciones de justicia suelen tener estancias decoradas con este color.
0. **Infecto (fuegosabio + limo + aguaseca):** Tiñe la realidad de un aspecto pútrido que produce un gran decaimiento en el ánimo. Es peligroso para los seres vivos, sobre todo para los más puros. Los zombos, sin embargo, se encuentran muy a gusto en su presencia.



Juegos populares

La Guapa y los Feos

El juego favorito de los jóvenes de las clases más populares de Tertius. Se juega con los ojos vendados y en un lugar acotado. El objetivo del juego es besar a la Guapa, la chica más atractiva del pueblo elegida por

sufragio masculino. El problema es que los otros diez participantes del juego son los muchachos más feos de la comarca.

Lo que se reta es el oído del jugador. Todos tocan el mismo tipo de flauta y antes de que empiece el juego, con los ojos aún sin vendar, todos tocan las mismas tres notas ante la cara del jugador. Por supuesto, el beso tiene que darse con los ojos vendados y los Feos son jaleados para que estampen sus morros con la mayor pasión sobre el muchacho. Se permiten tres intentos, para que incluso el ganador sufra lo suyo.

El vencedor se gana una cita con la Guapa. Los perdedores, ser los pajes de tal encuentro y obedecer al milímetro hasta el deseo más humillante que les plantee la pareja.



Falsa Gente Lechuza

Es gente normal, pero que lleva gafas y lee mucho. La gente de algunos pueblos aislados, que ignora la existencia del verdadero pueblo lechuza, suele tener más miedo a la gente que lee libros que a los vaamp, así que les gritan cosas y les arrojan boniatos.

Olúmpula

Luciérnaga que solo se ve por el día cuando el sol brilla más. Su cuerpo emite oscuridad, y pueden verse como puntos muy negros entre los arbustos. Pueden aparearse con una luciérnaga normal, pero la relación no es fértil y no darán a luz.

Alhienta

Ave de pequeño tamaño. Sus nidos, realizados cuidadosamente con hierbas brillantes, suelen ser robados por las urracas. Como venganza, las alhientas devuelven a los humanos los objetos que les roban las urracas.

Tolomeo

Parecido a un suricato, marca constantemente el territorio por el que pasa con una orina pungente y de color rosa vivo, difícil de quitar.

Nilaa

Araña de siete patas e hipnóticamente simétrica. Las telarañas que teje son bellas obras de arte, tridimensionales e imposibles de reproducir a mano. Algunos estudiosos dicen que tejen siguiendo una ley no perceptible por los humanos, pero el resto de estudiosos les responden que no digan tonterías y suelten esa botella.



Zagroño

Tipo de alga con unas cápsulas que contienen semillas negras y azuladas. Las negras son venenosas para los humanos, pero las azuladas contrarrestan ese veneno, de modo que en muchos lugares se trata de un manjar muy apreciado.

Pioleta

Flor de pétalos picudos de un hermoso color atardecer. Sus raíces son muy dulces y saludables, pero estropean los dientes de quienes las comen tiéndolos de un feo tono grisáceo.

Aílihe

Flores de pétalos cortos, con una gran corola de textura aterciopelada, muy del gusto de las abejas y los ancianos que padecen demencia. Hasta que no se abre cada flor no se sabe de qué color será, por lo que los enamorados las utilizan para predecir la pasión de sus seres queridos.

Valbreña

Flores con forma de campana y olor a fruta fresca. De su tallo brota un líquido parecido a la miel que puede usarse para alimentar a los pájaros abandonados.

Brómula

La piel de sus hojas sirve para calmar los nervios y hacer más lento el pulso.

Volvoreta

Violetas que giran su cabeza buscando la luna. Aparecen en numerosos poemas y leyendas, y también son muy utilizadas en cocina, ya sea escarchadas, en confitura, fritas en buñuelo o caramelizadas con malvavisco y yema.

Negranuez

La parte más amarga del fruto se utiliza para hacer un aceite aromático que incita al amor. La madera del árbol es la única resistente al agua-brava, por lo que los barcos que navegan el mar interior han de estar contruidos de ella.

Torcra

Almendra de carne verdosa y semilla rosada, que se utiliza para eliminar el dulzor del azúcar y la miel. Es muy utilizada para gastar bromas.

Ugreja

Rosa salvaje que brota allí donde la tierra es negra. Sus espinas, largas y afiladas, se emplean para hacer agujas. Sus semillas destiladas provocan sordera.

Cañueca

Juncos de tallo hueco que se emplean para hacer flautas. Se dice que es la planta preferida del Señor del Viento, y que este las utiliza para espigar las conversaciones entre los humanos.

Ilgueña

Espiga sedosa que se utiliza para hacer el tejido llamado cerraso. Sus semillas calman el apetito excesivo.

Cultos de los que
mantener alejada a la
progenie y especialmente
a uno mismo

Los caveros

Cavar, cavar, cavar, cavar, hasta el fin. La obsesión de esta secta es penetrar la tierra para encontrar la morada del Señor del Subsuelo. Su ceguera ante este objetivo es tan grande que muchos mueren de calor al aproximarse al magma que arde bajo las entrañas de Rondola. No se detienen ante nada, y si deciden que una hacienda ocupada es el lugar idóneo para su prospección, lo mejor para la familia que allí habite es huir, pues son extremadamente violentos si se intenta entorpecer su labor. Para compensar a las familias de desplazados, el gobierno de Tertius ha emprendido un plan de realojamiento gratuito, en viviendas, eso sí, más discretas, porque los caveros tienen un beneficio colateral. Sus excavaciones dan con vetas de minerales preciosos extremadamente valiosas. Vetas que, por supuesto, no importan lo más mínimo a estos insaciables prospectores de la nada.



Existen once tipos oficiales de viviendas y, según el Ministerio de Industrias y Artesanos, ninguna vivienda puede pertenecer a dos categorías al mismo tiempo, ya que entonces no estaría claro qué tipo de tasas o exenciones aplicarle.

Estos son los tipos de viviendas aprobados oficialmente para humanos:

- Excavadas en roca
- Hechas de roca
- Semejantes a grandes conchas
- Construidas alrededor de un árbol o en lo alto de un árbol
- Semienterradas
- Pagodas de papel
- Carromatos a vela o impulsados por animales de carga
- Construidas de tierra cocida
- Redondas
- Azules



Trozos en salsa del día de Medioinvierno

Esta preparación es muy típica desde hace siglos en el reino de Dritte, y recientemente se ha extendido también a las regiones colindantes. Se sirve en familia, para muchos comensales, y con ella se celebra haber

sobrevivido a la mitad del invierno, y se reúnen fuerzas para sobrevivir a la segunda mitad.

Ingredientes:

- Tres vasos de cerveza negra
- Un vaso y medio de especielas en trozos
- Cinco zanahorias
- Dos tallos de apio
- Una cebolla dulce
- Un nabo
- Una salchicha ahumada y una de color blanco por persona
- Una carpa
- Langostinos
- Chorizo, panceta en lonchas
- Sal, pimienta, nuez moscada

Preparación:

1. Dejar la carpa en remojo durante varias semanas.
2. El día que se quiera hacer la comida, hay que empezar varias horas antes haciendo un caldo con seis vasos de agua y las zanahorias, el nabo, la cebolla, el apio y pimienta en grano.
3. Mientras esto se cuece, dejar las galletas en remojo en la cerveza.
4. Cuando el caldo esté hecho y haya reducido en unos dos vasos su volumen, se sacan el apio, la cebolla y la pimienta (que pueden haberse cocido en un saco de tela para que esta operación resulte más sencilla).
5. Añadir la cerveza con las galletas al caldo, y dejar cocer once minutos a fuego lento.
6. Añadir entonces la carne y el pescado y seguir cociendo a fuego bajo otros vintidós minutos.
7. Se sirve templado, y cada comensal saca de la salsa los pedazos de carne o pescado que desee consumir.

Salsa de ciervo

Típica de las regiones boscosas de Dritte para aprovechar las partidas de caza. Si no hay ciervo se hace con lo que haya a mano.

Ingredientes:

- Tres tostadas grandes de pan, bien oscuras
- Un hígado de ciervo
- Dos cebollas dulces
- Vinagre
- Dos o tres cucharadas de arrope o mostillo
- Sal, pimienta, nuez moscada

Preparación:

1. Sofreír el hígado en pedazos medianos, y reservar. En el mismo aceite, sofreír la cebolla en pedazos menudos. Poner a cocer ambas cosas en agua con la sal y las especias para formar un caldo. Cocer durante una hora como mínimo.
2. Mientras tanto, remojar el pan en vinagre y tritularlo.
3. Cuando el caldo esté templado, añadir el pan y el arrope, y batirlo bien todo para que se amalgamen los sabores.

Cróndolas de viento

También conocidas como «flatulencias de señorita», ya que al apretar la masa de hojaldre sale aire y a los hijos de las panaderas les recuerda a los gases típicos que les produce a las damas de la corte el uso del corsé.

Ingredientes:

- Una plancha de hojaldre
- Un huevo
- Sirope de endelweiss o jarabe de saúco

Preparación:

1. Hacer cróndolas es cosa de niños. Solo hay que cortar róndolas de la lámina de masa y pegar dos partes una sobre la otra, poniendo con un pincel un poco de huevo batido para pegarlas. Untar también la parte superior con huevo batido para que brillen tras el horneado.
2. Se precalienta el horno a 180° y se mete la masa hasta que suba y adquiera un tono dorado en la parte superior.
3. Una vez horneadas, se suelen embeber en algún almíbar suave.



Huevos invernales

Así como en verano los huevos se pueden comer en ensalada, acompañados de brotes verdes, pepitas de granada y una buena vinagreta de pimienta verde, en invierno recomendamos esta otra manera de prepararlos, que si bien es más laboriosa, también es más nutritiva.

Ingredientes:

- Un huevo por comensal
- Crema bechamel espesa
- Pan rallado
- Aceite y sal

Preparación:

1. La bechamel se puede hacer, pero es más cómodo pedírsela a alguna cuñada o nuera que deba algún favor. Lo primero es freír los huevos, por ambas caras, a fuego lento, de manera que las claras estén selladas pero la yema quede lo más líquida posible.
2. Una vez fríos, los huevos se bañan en bechamel por ambas caras y después se rebozan en pan rallado, huevo batido, y pan rallado de nuevo.
3. Se fríen en abundante aceite caliente, muy poco tiempo, y se sirven acompañados de alimentos ligeros.

Ajiqueso

Este plato popular mejora mucho el queso, según los amantes del ajo. Claro que, según los amantes del queso, mejora bastante el ajo a palo seco.

Ingredientes:

- Una taza de queso magro blanco
- Aceite de oliva
- Tres dientes de ajo
- Cuatro yemas de huevo

Preparación:

Majar el queso con los ajos. Cuando esté bien majado, añadir el aceite y las yemas de huevo, y volver a majar.

Estofado de rabo y nabo

Guiso festivo propio de bodas populares por sus supuestas propiedades afrodisíacas, se cree que aumenta el vigor del hombre y el disfrute de la mujer. Dice el refrán popular «Quien del plato no come el nabo, de dulzuras anda falto; quien se dejare el rabo, así tenga el suyo blando; quien criadillas no come, de placeres anda pobre; quien el picante no guste, al rabo no dará lustre».



Ingredientes:

- Un pene, que puede ser de toro
- Cuatro criadillas, que pueden ser de toro
- Una cebolla cortada en tiras
- Tres tomates medianos y maduros

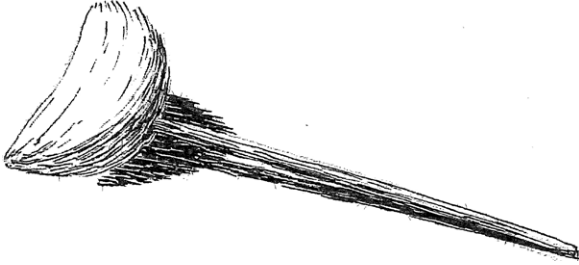
- Una cucharadita de cilantro picado
- Cuatro dientes de ajo
- Una cucharada de pimentón picante
- Dos o tres guindillas de las fuertes
- Dos cucharaditas de azúcar
- Tres o cuatro nabos cortados en daditos
- Tres vasos de vino tinto
- Sal
- Zumo de limón
- Una cucharadita de aceite de oliva

Preparación:

1. Colocar el pene en un recipiente de fondo suficiente para que quepa tumbado. Cubrir con agua abundante y llevar a ebullición durante un minuto. Después, sacar del agua y escurrir. Una vez se enfríe, cortar el pene a lo largo en dos mitades y separar con cuidado la uretra. Lavar con agua abundante de forma enérgica durante al menos otro minuto, para eliminar residuos. Cortar en porciones de dos dedos de ancho.
2. Retirar la piel de las criadillas, lavarlas con cuidado y partirlas en lonchas de un dedo de grosor. Cocinar el pene y las criadillas en agua con los cuatro dientes de ajo, el zumo de limón y sal hasta que se empiece a ablandar la carne, apartando con una espumadera el sobrenadante. Escurrir.
3. Sofreír la cebolla cortada en tiras con los nabos, pelados y cortados en dados y, cuando empiecen a dorarse las cebollas, añadir los tomates, pelados y cortados en dados, y los cuatro ajos, previamente cocidos con el caldo. Cuando el tomate se deshaga, el pimentón, las guindillas picantes y las dos cucharaditas de azúcar. Remover tres o cuatro minutos a fuego lento, añadir las criadillas y el pene, cubrir con el vino tinto y dejar cocer a fuego lento hasta que el nabo esté en su punto.

Golosina de Ajo

Se trata de la favorita de los grogros. Ellos dicen que les sabe dulce, y que les mantiene los dientes y las encías en un estado envidiable.



Ingredientes:

- Un diente de ajo
- Un palito

Preparación:

Ensartar el diente de ajo en el palito y chuparlo durante todo el día como si se tratara de un caramelo.



Con el grogro o la grogesa
no compartas cama o mesa,
porque si le aprieta el hambre
tú puedes ser el fiambre.

Más mudable que la luna,
la rueda de la fortuna.

A dragón regalado
no le mires el pasado.

De la casada la enagua,
transparente como el agua.

Al falso caballero
se le ve el plumero,
y a la falsa caballera
se le ve la cimera.

Come bien
y no mires a quién.



Agradecimientos

- Gracias a Selene M. Pascual por la leyenda sobre el origen de los músicos.
- Gracias a Eduardo Vaquerizo por las cultas aportaciones acerca de la crocanta.
- Gracias a Ángel Luis Sucasas por los juegos y las sectas.
- Gracias a Ignacio Vleming por la guía de la Pinacoteca Real de Ter-tius.
- Gracias a Nieves Delgado por los tipos de agua, de tierra y de colores magistrales.
- Gracias a Sergio Sánchez Morán por la mayor parte del maravilloso bestiario.
- Gracias a Carmen Moreno y a Rosalía de Castro por la «Balada de la Señora de la Lluvia y el Señor del Viento».
- Gracias a Cris Granger por el relato de los erizos de la Abuela Humus.
- Gracias a María Cabal por la mayor parte de los usos y costumbres de la etiqueta cortesana.
- Gracias a Carlo Frabetti por los refranes de Cróstolo.
- Gracias a María Robles por los patrones de sus preciosos cuellos.
- Gracias a Virginia de la Fuente por la maravillosa palabra «levedura» y todas las que ha inventado para sus apetitosas recetas rón-dolas de castidad, rón-dolas de sidra, crón-dolas de viento, roscocho de hoja verde con rodozulinas, rosquichitos de crocada y dedosrojos y roscocho de corazones silvestres con vainilla del pantano.

- Gracias a María Angulo por su creatividad y su apoyo. Ha escrito las deliciosas crosta de corazones crocantes, estofado de rabo y nabo, salmoncillo que se muerde la cola, rositas de melisa, sopa de berros y rana y la de buitres callados cocinados en el limón amargo que me tiraste sobre cebolla de escarcha.
- Gracias a Cristina Jurado por sus suculentas suprema de sapo con ortigas caramelizadas, el pastel de remolacha con cresta de grelos, las pirogalletas, la gacheriza y los cebollinos encebollinados.
- Gracias a Laura L. Alfranca, que ha aportado las historias y las muy creativas recetas cuervo blanco al ajillo, budín de la risa malvada, postre de los enamorados y sangre de festín real.
- Gracias a Anuska Gil por sus geniales tortilla blanca de clara y avena, lacillas de plátano, paté de príncipe encantado y sopa para quitarse la malasangre.
- Gracias a mi querida Vanesa P. Sauquillo por el divertido bocadillo mojado, las estupendas flores fritas a la manera de Tertius y las natillas de larvas, a Vanesa y a Paul Gladis por las dondolonas de manjar blanco y limón.
- Gracias a Teresa L. Pellisa por sus sabrosas crusquillas de la hermosa doncella, coca colorada y los crespells del yayo.
- Gracias a Marta Macho por sus fantásticos pastelitos de tres uvas, por el pan dulce de cebolla dulce con dulce de cebolla dulce y por la imprescindible pasterra.
- Gracias a David Cos por las riquísimas dondonetas del bosque encantado, las avispas de miel y la costra de manzana y venado.
- Gracias a María Zaragoza por las delicias pescadilla que se muerde la cola a la manera de Tertius y flores fritas a la manera de Dritte.
- Gracias a Cristina Macía por las maravillosas sobrasada de pimientos amarillos y crema de puerros y nueces.
- Gracias a Barbara Rieger por la fascinante salsa de Medioinvierno.
- Gracias a Carlo Frabetti y a Alejo Cuervo por la revisión del sistema numérico.
- Gracias a Martín Piñol por las notas escatológicas.
- Gracias a Rafael Marín por el refrán de las mandarinas.