

## EL COCINERO DEL ARZOBISPO

A finales de la Edad Media, hubo en Toledo un arzobispo tan austero que ayunaba muy a menudo y casi siempre comía semillas y hierbas.

Su cocinero le solía preparar un modesto potaje de habichuelas y de garbanzos, con el que el arzobispo se deleitaba como si fuera el plato más succulento, exquisito y costoso. Bien es verdad que el cocinero preparaba con tal habilidad los garbanzos que parecían, gracias a un secreto condimento, un manjar de muy superior estimación y deleite.

Ocurrió, por desgracia, que el cocinero tuvo una terrible disputa con el mayordomo por una cuestión de dinero. Y como la cuerda se rompe casi siempre por lo más delgado, el cocinero fue despedido.

Vino otro nuevo cocinero a guisar para el señor arzobispo y tuvo que hacer el consabido potaje. Él se esmeró en el guiso, pero el arzobispo lo halló tan detestable que mandó despedir al cocinero e hizo que el mayordomo contratase a otro.

Así, otros nueve cocineros fueron sucesivamente entrando, pero ninguno acertaba a condimentar el potaje y todos tenían que largarse avergonzados, abandonando la cocina arzobispal.

Entró, por último, un cocinero que venía avisado, y tuvo la buena idea de visitar al primer cocinero y suplicarle que le explicara cómo hacía el potaje que tanto le gustaba al arzobispo. Para ello, fue a verlo a su pueblo.

El primer cocinero fue tan generoso que le confió con sinceridad su procedimiento misterioso.

El nuevo cocinero siguió con exactitud las instrucciones de su antecesor y elaboró el potaje como le había indicado e hizo que se lo sirvieran al arzobispo.

Apenas este lo probó, exclamó entusiasmado:

-Al fin hallamos otro cocinero que hace el potaje tan bien o mejor que el antiguo. Está muy rico y muy sabroso. Que venga aquí ese cocinero: quiero darle merecidas alabanzas.

El cocinero acudió contentísimo. El arzobispo le recibió con gran afabilidad y llaneza, y puso su talento por las nubes.

Animado entonces el cocinero, quiso hacer gala de su sinceridad y demostrar que su ética era semejante a sus habilidades culinarias.

El cocinero, pues, dijo al arzobispo:

-Excelentísimo señor: a pesar del respeto que me inspira, me atrevo a decirle, porque lo creo mi deber, que el antiguo cocinero lo estaba engañando y que no es justo que yo incurra en la misma falta. No hay en ese potaje ni garbanzos ni habichuelas. Es una falsificación. En ese potaje hay albondiguillas menudas hechas de jamón y pechugas de pollo, y hay riñoncitos de aves y trozos de carnero.

El arzobispo miró entonces al cocinero, con sonrisa entre enojada y burlona, y le dijo:

-Pues ya sabes lo que tienes que hacer: engáñame tú también.

Juan Valera  
(Texto adaptado)