

COOKING WITH WILD GAME

Author: **EDA**

Illust: **Kochimo**

VOLUME
★
★
★
22
★
★
★



MENU

Chapter 1: Study Session in the
Castle Town

Intermission: A Night at the
Fa House

Chapter 2: Sleepover at the
Ruu Settlement

Chapter 3: The Peace Banquet

Chapter 4: The Welcome Banquet

Intermezzo: After the Banquet

Afterword

TABLA DE CONTENIDO









Personajes	4
Capítulo I: Sesión De Estudio En La Ciudadela Del Castillo	6
Intermedio: Una Noche En La Casa Fa.....	60
Capítulo II: Fiesta De Pijamas En El Asentamiento De Ruu	72
Capítulo III: El Banquete De La Paz	121
Capítulo IV: El Banquete De Bienvenida	176
Intermezzo: Después Del Banquete.....	236
Palabras De Cierre	242
Extra Historia Corta.....	245
El Rey Caballero Y La Cazadora	245
Ilustración Adicional Sin Texto	252



Character Introductions



~ People of the Forest's Edge ~

	Asuta Tsurumi/Asuta <p>A chef-in-training born in Japan. Though he remembers losing his life in a fire, some strange power has taken him to another world.</p>		Ai Fa <p>The only female hunter at the forest's edge. She seems calm and composed at a glance, but hides strong emotions inside. She has made the decision to welcome Asuta into the Fa clan.</p>
	Donda Ruu <p>The head of the Ruu clan, and one of the three leading clan heads of the forest's edge. An exceedingly skilled hunter. He injured his right shoulder in the battle with the lord of the forest.</p>		Jiba Ruu <p>Donda Ruu's grandmother, and the elder of the Ruu clan. Thanks to Asuta's efforts, she regained the strength needed to keep on living. A precious friend to Ai Fa.</p>
	Jiza Ruu <p>The eldest son of the main Ruu house. He has a strict personality and highly values the laws of the forest's edge. One of the top eight under the Ruu clan.</p>		Darmu Ruu <p>The second son of the main Ruu house. He can be curt and rough at times, and is emotional in general. He injured the palm of his right hand in the battle with the lord of the forest.</p>
	Ludo Ruu <p>The youngest son of the main Ruu house. Mischievous by nature. A stronger hunter than most. One of the top eight under the Ruu clan.</p>		Reina Ruu <p>The second daughter of the main Ruu house. An excellent chef. She also runs the Ruu clan's stalls alongside Sheera Ruu.</p>
	Lala Ruu <p>The third daughter of the main Ruu house. A frank girl who has feelings for Shin Ruu.</p>		Rimee Ruu <p>The youngest Ruu daughter. An earnest, innocent child who specializes in making sweets. She adores Ai Fa and Tara.</p>
	Shin Ruu <p>The eldest son and young clan head of a Ruu branch house. He blames himself for failing to prevent Asuta's kidnapping, and after much training in the aftermath, he became one of the top eight under the Ruu clan.</p>		Sheera Ruu <p>The eldest daughter of a Ruu branch house, and Shin Ruu's older sister. She has a mild-mannered personality and has hidden feelings for Darmu Ruu.</p>
	Gazraan Rutim <p>The head of the Rutim clan. A calm-natured man with undeniable wisdom. Also a friend without equal to Asuta. One of the top eight under the Ruu clan.</p>		Dan Rutim <p>The former head of the Rutim clan. He possesses uncommon strength as a hunter and is a bighearted man. His favorite food is boned ribs.</p>



Rau Lea

The Lea clan head. A hunter with delicate looks but a fierce nature. One of the top eight under the Ruu clan.



Toor Deen

Originally belonged to a Suun branch house. She is introverted by nature, but she gives her all to assist Asuta with his business. Her skills at making sweets are blossoming.

~ Townsfolk ~



Myme

Mikel's daughter. Following in her father's footsteps, she has put a great deal of effort into improving her cooking skills. Deeply moved by Asuta's cooking, she is experimenting with giba meat on her own.



Mikel

A former chef from the castle town. Due to a crippling injury inflicted on his right hand, he lost his ability to cook professionally. Currently, he lives as a charcoal seller in the Turan lands.



Yumi

The daughter of the owners of an inn called The Westerly Wind. Friendly and cheerful. Seventeen years old. She acts as a bridge between Asuta and her father, who dislikes the people of the forest's edge.



Tara

Dora's daughter. Nine years old. She is becoming close with Rimee Ruu, who is around her age.

Dora

A citizen of the Daleim part of the Genos domain. He sells produce in the post town. Though he once feared the people of the forest's edge, he has since become a strong supporter of Asuta's.



Varkas

A chef from the castle town. Once was the head chef for the house of Turan. Possesses excellent skills that mark him as one of the foremost chefs in Genos, and has no interest in anything but cooking.

Polarth

The second son of the house of Daleim. A close collaborator for the people of the forest's edge. He has been trying to spread delicious food throughout Genos.



Shilly Rou

An apprentice of the master chef Varkas. A strong-willed seventeen-year-old girl with a powerful sense of rivalry toward Asuta.



Roy

A young chef from the castle town. After receiving quite a shock from Reina Ruu and Myme's cooking, he asked to become an apprentice to Varkas.

Timalo

A chef from the castle town. The former assistant head chef for the house of Turan. With his haughty personality, he looks down on Asuta while also feeling a sense of rivalry toward the young chef.



Melfried

The first son of Duke Genos, and the arbitrator with the people of the forest's edge. A cool-headed man who values law and order above all else.

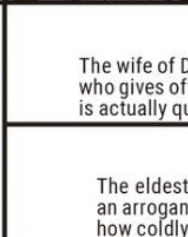
Yang

The head chef of the house of Daleim. Currently, he is working hard to promote the flow of new ingredients into the post town.



Odifia

Eulifia's young daughter. She doesn't allow her emotions to show, like an expressionless doll, but is exceedingly fond of Toor Deen's sweets.



Eulifia

The wife of Duke Genos's eldest son. A noblewoman who gives off an impression of elegance, though she is actually quite cheerful and unrestrained.

Leeheim

The eldest son of the house of Saturas. He has an arrogant personality, and holds a grudge over how coldly Reina Ruu treated him in the past.



Gamley

The leader of the traveling performers known as the Gamley Troupe. He has a cheerful and aloof personality. He specializes in magic tricks using flames.



Pino

A member of the Gamley Troupe. Though she looks like a young girl, her actual age is unknown. She specializes in acrobatics and playing the flute.

Capítulo I: Sesión De Estudio En La Ciudadela Del Castillo

1

En el continente de Amusehorn, los meses se distinguían por colores. El año comenzaba con el mes plateado, y luego se sucedían los meses marrón, rojo, bermellón, amarillo, verde, azul, blanco, gris, negro, añil y violeta, hasta un total de doce.

Sin embargo, cada tres años se intercalaba un mes dorado especial entre el plateado y el marrón, lo que daba a esos años trece meses. Los años bisiestos también existían en mi antiguo mundo, para ajustar los cambios en el calendario que se producían a lo largo de los años debido a las órbitas de la Tierra o la Luna. Como el año siguiente era bisiesto, el mes dorado empezaba cuando terminaba el plateado.

Empecé a vivir en el asentamiento del borde del bosque el veinticuatro del mes amarillo. Sin embargo, no supe esa fecha hasta bastante después. No fue hasta el mes azul, cuando ya habían pasado los meses amarillo y verde, que me enteré del sistema de calendario local.

En cualquier caso, al final del mes violeta, llevaba más de siete meses viviendo aquí, en el borde del bosque.

El día veinticuatro del mes amarillo, había conocido a Ai Fa. Varios días después, Rimee Ruu había visitado la casa de Fa, lo que me había llevado a estrechar lazos con los miembros del clan Ruu. Luego había llegado el mes verde, con la boda de Rutim a mediados de mes y la apertura de mi puesto en la ciudad en el último tercio. Durante ese mes había conocido a un montón de gente que llegaría a ser importante para mí, como Kamyua Yoshu, Tara y Dora, Milano Mas, Yumi, Shumiral y "Pops" Balan.

Luego, en el mes azul, se había producido la agitación con el clan Suun, durante la cual había conocido a Naudis, Nail, Diel y Jeeda. El Jarrón de Plata de Shumiral y el grupo de construcción de Pops también habían partido por aquel entonces. La reunión de jefes de clan también se había celebrado en el borde del bosque. Con todo lo que había pasado, el mes azul realmente destacaba en mi memoria.

Sin embargo, el mes blanco que siguió había sido igual de tumultuoso, con mi secuestro en la ciudad del castillo y el enfrentamiento con Cyclaeus.

También había sido cuando me había familiarizado con el duque Marstein Genos y Polarth de la casa Daleim, así como con Mikel, lo que lo había convertido en un verdadero punto de inflexión.

Después, el conflicto con el clan Suun y la casa de Turan se había calmado, y los meses grises y negros habían resultado relativamente pacíficos. Había pasado ese tiempo centrado en sacar adelante mi negocio, y hacia el final, conocí a Myme y a Varkas.

Durante el mes añil, había visitado por primera vez las tierras de Daleim y la ciudad vecina de Dabagg, y luego habíamos abierto el restaurante al aire libre. Según recordaba, la enorme giba conocida como el señor del bosque también había sido derribada con la ayuda del clan Sauti el último día del mes. Luego, en el mes violeta, se había celebrado el festival del renacimiento del dios del sol, que cerraba el año.

Echando la vista atrás, los últimos siete meses habían sido realmente turbulentos. Sin embargo, los días venideros también iban a ser muy ajetreados.

Incluso teniendo en cuenta el futuro próximo, el Jarrón de Plata de Shumiral regresaría a Genos hacia finales del mes de plata, y después del mes de oro, íbamos a entrar en una temporada de lluvias de dos meses. Pero antes de todo eso, había algunas cosas que había prometido hacer para mis conocidos de la ciudad castillo, la Compañía Gamley aún esperaba capturar una giba viva, la prueba de Lem Dom para convertirse en cazador aún no se había resuelto, y Dora estaba haciendo los preparativos para que su familia visitara el borde del bosque... Además, el clan Fa pronto entraría en un periodo de descanso, y estábamos planeando celebrar un festival de la caza junto con los clanes cercanos. Eso ocurriría en algún momento del mes de plata u oro, siempre y cuando no hubiera grandes cambios en la forma en que los giba migraban por el bosque.

Era difícil imaginarme aburrido con tanto trabajo. Ahora solo tenía que empezar a abordar los trabajos que tenía por delante uno a uno.

Era el quinto día del nuevo año, el quinto del mes de plata, y nos dirigíamos a la ciudad del castillo de Genos para encargarnos de un trabajo no tan pequeño.

"Muchas gracias por desviarte de tu camino para invitar a alguien como yo, Asuta", exclamó Myme tras subir a nuestro carromato desde el que había

cabalgado hasta las puertas del castillo, mientras nos dirigíamos a la antigua mansión de los Turan, que ahora se utilizaba para recibir a estimados visitantes. Varkas nos había dicho que quería observar las habilidades de Myme, a lo que Mikel había accedido con sorprendente facilidad.

Sin embargo, Mikel se había negado rotundamente a venir, a pesar de haber sido invitado, y yo no me había sentido inclinado a intentar persuadirle para que cambiara de opinión. Aunque había sido un afamado chef, Cyclaeus le había arrebatado cruelmente su habilidad para la cocina. A fin de cuentas, no creía que me correspondiera decir nada.

"Hoy estamos de visita para poder comprobar algunos ingredientes nuevos, y también vas a enseñar a los cocineros de la ciudad del castillo cómo hacer tu receta de fuwano, ¿verdad, Asuta? No veo cómo voy a ser de ayuda. ¿Te parece bien que te acompañe?"

"Realmente no tienes que preocuparte tanto. Polarth es el que se encarga de todo, y es muy comprensivo. También está deseando probar tu cocina".

Myme traía algunos de los platos que había estado vendiendo en la ciudad de correo durante el festival del renacimiento. Aunque tenía las mejillas sonrojadas por la emoción, también parecía un poco preocupada.

"Pero no es que pueda usar tantos ingredientes diferentes como tú... Los nobles no se enfadarán conmigo por darles de comer un plato tan cutre, ¿verdad?".

"¿Lo llamas cutre porque los ingredientes no cuestan tanto? No tienes de qué preocuparte. Polarth es un noble, pero no es de los que juzgan un plato sólo por los ingredientes que utiliza".

Aun así, el padre de Myme había sufrido mucho debido a los escandalosos actos de un noble. La mirada de su rostro era tan inocente como siempre, pero no parecía estar completamente libre de preocupaciones. En general, parecía sorprendentemente animada, teniendo en cuenta sus circunstancias y su corta edad. Reina y Sheera Ruu estaban probablemente mucho más tensas que ella en el otro carruaje ahora mismo. Hoy también presentarían un plato: el estofado teriyaki que vendían en la ciudad de correo. Varkas había sido muy duro cuando probó el estofado que habían preparado la última vez, y ahora iban a pedirle que probara de nuevo su cocina.

Pero, sinceramente, eso no era más que un asunto personal entre nosotros y Varkas. Aun así, no se nos permitía entrar en la ciudad del castillo sólo por ese motivo, así que si alguna vez queríamos relacionarnos con Varkas, teníamos que añadir nuestra petición a algo que nos pidieran los nobles, como estábamos haciendo hoy.

Aun así, Polarth estaba al mando y lo había aprobado con entusiasmo, así que nos dirigíamos a la ciudad del castillo con un grupo bastante numeroso. Estábamos Myme, Reina Ruu, Sheera Ruu y yo, además de Toor Deen, Yun Sudra y Rimee Ruu, que serían nuestras ayudantes de cocina, y Sufira Zaza, que venía como observadora. También venían con nosotros seis cazadores, entre ellos Ai Fa, Ludo Ruu, Dan Rutim y otros tres emparentados con los Ruu cuyos nombres desconocía. El periodo de descanso del clan Ruu había terminado el segundo del mes de plata, así que el resto de sus cazadores ya estarían en el bosque.

Por cierto, aún teníamos a un par de guardias protegiéndonos mientras trabajábamos en nuestros puestos, ya que Donda y Jiza Ruu habían decidido que, aunque el festival del renacimiento del dios del sol había terminado, aún había un buen número de forasteros en la ciudad de postín, por lo que era importante actuar con cautela hasta que las cosas se calmaran. Sin embargo, con el periodo de descanso terminado, los jefes de clan subordinados como Rau Lea y Giran Ririn estaban ahora ocupados administrando sus propias casas, por lo que ya no podían actuar como guardias. Aun así, Donda Ruu definitivamente seguía mostrándonos su favor al enviar cazadores especialmente distinguidos como Ludo Ruu y Dan Rutim para acompañarnos.

Luego estaba Ai Fa. Se había herido las costillas en la batalla con el señor del bosque, pero por fin había dejado de llevar vendas alrededor del pecho y había empezado a entrenarse para recuperar su fuerza como cazadora.

Cuando no estaba de guardia, se dedicaba a trepar a los árboles y a blandir la espada. Ante la inminencia del periodo de descanso, Ai Fa estaba mostrando un gran interés por volver al trabajo antes de que llegara.

Entonces, una vez que Ai Fa volviera a la normalidad, sería el momento del combate con Lem Dom. ¿Conseguiría derrotar a Ai Fa en un concurso de fuerza, con su futuro como cazadora en juego? Bueno, independientemente del resultado, sus días de ayudar con el trabajo de preparación para nuestro negocio pronto llegarían a su fin.

"Ahora que lo pienso, ¿no se había invitado también hoy a los principales jefes de clan a la ciudad castillo?". Preguntó de repente Yun Sudra, mirando incansablemente por la ventana.

"Sí, pero vendrán más tarde, y a un lugar totalmente distinto, así que no los veremos".

Hoy era el día en que, una vez cada tres meses, se convocaba a los jefes de los clanes más importantes para entregarles el dinero de la recompensa. Era la segunda vez que sucedía desde que Melfried había sustituido a Cyclaeus como árbitro entre el castillo y los habitantes del borde del bosque.

Desde que Melfried había asumido el papel, se había convertido en un evento no sólo para entregar dinero, sino también para que ambas partes discutieran formalmente sus quejas y peticiones. Sinceramente, tenía un poco de curiosidad por saber qué tipo de temas se plantearían esta vez.

Supongo que lo primero será el asunto de la reconciliación con la casa de Saturas. Y me pregunto si nuestra parte sacará a colación el asunto de la Compañía Gamley.

En cualquier caso, recé para que el vínculo entre Genos y el borde del bosque se hiciera cada vez más fuerte.

Ah, y Darmu Ruu y Gazraan Rutim iban a acompañarles. Darmu Ruu serviría como asistente de Donda Ruu, mientras que Gazraan Rutim se uniría como consejero especial. El jefe del clan Rutim había demostrado sus habilidades como negociador durante el asunto con Cyclaeus, por lo que había sido invitado a unirse también a esta reunión.

Cada vez que el jefe de una casa principal tenía que alejarse del trabajo de caza, el siguiente jefe de clan se hacía cargo de esa tarea. Eso obviamente significaba Jiza Ruu en el caso del clan Ruu, pero el jefe del clan Rutim era todavía un hombre joven y no tenía un hijo todavía, así que eso significaba que algún otro pariente cercano tenía que reemplazarlo... Para el clan Rutim, eso significaba el segundo hijo de la casa principal, aparentemente.



"Los jefes de los clanes Fou y Beim también irán, ¿verdad? Estoy deseando que me lo cuenten cuando vuelvan", dijo Yun Sudra.

"Eso es seguro. Pero puede que seamos los últimos en llegar al asentamiento. Después de todo, tenemos mucho trabajo entre manos", señaló.

Inspeccionar nuevos ingredientes no era nuestra única tarea del día. También tenía que explicar la receta de mi soba de fuwano negro para mojar a los cocineros de la ciudad del castillo y, además, habíamos quedado en que Varkas probaría algo de lo que cocinábamos

Myme, Reina, Sheera Ruu y yo, así que nuestra agenda iba a estar bastante apretada. Era la primera hora y media, y los jefes de clan no se reunirían hasta la tercera hora, pero sospechaba que tardaríamos más en volver.

"Hoy hemos cerrado los puestos temprano, así que tenemos que asegurarnos de que este viaje merezca la pena. Pero yo diría que reunirnos con Varkas y los demás y escuchar sus opiniones será bastante valioso por sí mismo".

"Sí. Los clientes de la oficina de correos parecían decepcionados", respondió Yun Sudra con una risita, haciendo ondear su coleta marrón grisácea.

Habíamos cerrado una hora antes de lo habitual. En realidad, en un principio habíamos planeado tomarnos el día libre por completo, pero eso había hecho protestar mucho a nuestros clientes.

La gente que venía a visitar Genos con motivo de la fiesta del renacimiento solía quedarse a descansar hasta el tercer día del mes de plata y luego regresaba a casa o a otra ciudad. Pero incluso ahora, en el quinto día, un buen número de ellos seguía por allí.

"¿Acabas de tomarte el día libre, y ahora vas a hacerlo otra vez?!"

"¡Estaba planeando disfrutar de tu comida al salir de Genos mañana! ¡Esto es ridículo!"

Ante la avalancha de quejas, no hemos querido faltar al trabajo, sino que hemos permanecido abiertos hasta el final de nuestro horario habitual.

Aunque el número de clientes disminuía día a día, seguíamos vendiendo más de mil comidas cada vez que abríamos. El primer día de apertura del

nuevo año tuvimos que cerrar mucho antes de lo previsto porque nos habíamos quedado sin comida. Incluso después de la fiesta del renacimiento, parecía que no podíamos bajar la guardia hasta que todos los visitantes se hubiesen marchado.

"¡Ah, parece que hemos llegado!" Yun Sudra proclamó emocionado cuando el carruaje tirado por totos se detuvo por fin.

La puerta trasera se abrió y un soldado asignado a escoltarnos se asomó al interior.

"Hemos estado esperando su llegada. Por favor, tenga cuidado al bajar".

Siguiendo las instrucciones del soldado, bajamos al jardín interior empedrado. El grupo de Reina Ruu y los cazadores que los custodiaban también salían del carruaje junto a nosotros, siendo Ludo Ruu uno de ellos. "¿Eh? Parece que hoy hay muchos soldados por aquí. ¿Hay alguna razón para ello?", preguntó el joven cazador.

"En efecto. Hay muchos invitados nobles alojados en esta mansión, así que la seguridad es especialmente estricta".

"Aunque no había tantos la última vez que vinimos".

Cuando miré a mi alrededor, vi que tenía razón. Había unos diez guardias repartidos por el jardín interior. Dos de ellos habían sido asignados para ser nuestros guías, pero ¿el resto también estaba allí por nosotros?

Parecían ir vestidos y equipados de forma algo diferente a los soldados habituales que custodiaban la mansión. En lugar de ir armados con lanzas ornamentales, llevaban dos espadas colgadas de la cadera, una larga y otra corta. Sus pulcros y elegantes uniformes incluían petos y brazaletes con emblemas, y parecían ser ligeros y muy prácticos.

Lo más probable es que fueran miembros de la milicia. Ahora que su corrupto líder anterior, Ciluel, había sido reemplazado, podíamos estar seguros de que no eran una amenaza para nosotros, pero no los veíamos a menudo por aquí, lo que les daba una extraña sensación de imposición. También me di cuenta de que Ludo Ruu observaba a los soldados con una mirada dubitativa, probablemente pensando lo mismo que yo.

"¿Tienes algún tipo de invitado especial aquí hoy? Se supone que Asuta y los demás sólo se reunirán con Polarth, ¿no?"

"Simplemente cumplimos las órdenes de nuestros superiores...", respondió dubitativo el joven soldado, justo antes de que se acercara corriendo un soldado de mediana edad que parecía tener un rango un poco superior.

"Vaya, si son nuestros invitados del borde del bosque. Por favor, permítannos guiarles".

"Antes de hacerlo, ¿podría responder a mi pregunta? Soy responsable de la seguridad de nuestros chefs, después de todo".

Jiza y Darmu Ruu estaban ausentes, así que como hijo menor de la casa principal, Ludo Ruu estaba a cargo aquí. Repitió su pregunta, y el soldado mayor asintió con un "Ah..." antes de inclinarse hacia él. "Lord Polarth de la casa Daleim dijo que desea discutir ese asunto con usted directamente. Ya ha llegado, así que por favor, ven por aquí..."

Aunque su respuesta no fue exactamente preocupante, se sintió evasivo. Sin embargo, después de enviar una señal silenciosa a los otros cazadores con sus ojos, Ludo Ruu siguió al soldado dentro como se le pidió.

"¿Qué está pasando? Esto parece distinto de lo habitual", le susurró a Ai Fa.

Asintió en silencio. "En efecto. Tengo alguna idea de lo que puede estar pasando, pero si Polarth va a ofrecernos una explicación, entonces simplemente deberíamos esperar a oírla".

Ai Fa era más precavida por naturaleza que Ludo Ruu, así que oírle decir eso me tranquilizó. Significaba que nada había activado aún su sensor de peligro.

Al entrar en el edificio, nos recibió una fila de pajes, igual que la última vez. Los criados se apoderaron en silencio del equipaje que les ofrecimos.

Después de eso, nos dirigimos a la casa de baños, con una asombrosa decena de guardias agolpándose para acompañarnos. Ahora estaba claro que algo no iba bien. ¿Creían que tenían que protegernos más después del incidente entre Geimalos y Shin Ruu o algo así?

Pero se supone que la casa de Saturas está intentando hacer las paces con nosotros. No puedo imaginarme a Leeheim o a cualquier otro de su familia ignorando la voluntad de Marstein e intentando hacernos daño a estas alturas...

En cualquier caso, por ahora sólo necesitábamos reunirnos con Polarth lo antes posible, así que nos apresuramos a limpiar nuestros cuerpos y luego nos dirigimos a la cocina.

"Ah, les he estado esperando a todos desde el borde del bosque. Me alegro de verdad de que hayamos podido reunirnos tan pronto". Polarth nos saludó con una sonrisa justo dentro de la cocina. También pude ver a algunos cocineros más adentro. Polarth tenía un par de soldados apostados a su lado, como siempre, y mientras él permanecía allí con su habitual sonrisa brillante y alegre, yo me adelanté para hablar como representante de nuestro grupo.

"Perdón por la espera. Entonces, ¿pasa algo?"

"Bueno, nos estamos ocupando de algunos trabajos preparatorios... pero antes que nada, creo que les debo una explicación". A la orden de Polarth, la puerta se cerró, dejando a Dan Rutim y a un cazador cuyo nombre desconocía fuera de la cocina con los diez soldados. "Hoy ha habido bastantes hombres de guardia, ¿verdad? Espero que su presencia no te haya resultado inquietante".

"Todo lo que quiero saber es por qué tienes tantos de ellos alrededor. ¿Es hoy algún día especial?" preguntó Ludo Ruu.

Sin embargo, Polarth se limitó a negar con la cabeza: "En absoluto. No tiene nada de especial. Todos los nobles que se alojan aquí en la mansión están pasando el tiempo relajándose y recordando el festival del renacimiento. Sin embargo, han pedido que se refuerce la seguridad...".

"Okay, ¿y cuál es su problema? ¿Están conectados con esos tipos Saturas de alguna manera?"

"No, todos han viajado hasta aquí desde otras tierras. Después de todo, esta mansión es donde alojamos a nuestros nobles invitados. En pocas palabras, la cuestión es que están inquietos por la presencia de cazadores del borde del bosque armados con espadas".

¿Así que esos soldados no estaban aquí para protegernos, sino para proteger a otros de nosotros?

Sin dejar de sonreír alegremente, Polarth bajó un poco la voz y dijo: "Ustedes, la gente del borde del bosque, son honrados y virtuosos, así que ¿me permiten hablar directamente a mí también? Verán, la noticia del incidente del otro día ha llegado a oídos de los que se alojan aquí, y les ha

inquietado un poco. Han empezado a pensar que los soldados que tenemos de guardia no servirían de nada si algún cazador del borde del bosque tuviera ganas de armar jaleo".

"¿Eh? No tenemos ninguna razón para ir por ahí atacando a extraños al azar".

"Eso es obvio. Sin embargo, los visitantes de otros lugares pueden tener todo tipo de preocupaciones y, a diferencia de nosotros, en realidad no han conocido a ninguna persona del borde del bosque", dijo Polarth, su sonrisa se hizo aún más brillante. "Y, bueno, los nobles y los mercaderes ricos tienden a ser cobardes. Aumentar el número de guardias a diez no cambiaría nada si se vieran obligados a enfrentarse a cazadores del borde del bosque, pero es un pequeño precio a pagar para que nuestros invitados estén tranquilos."

"Tú también eres un noble, ¿verdad? ¿No sientes miedo en absoluto, incluso cuando te enfrentas a tantos cazadores?"

"Eso es porque confío en ti. Pero los nobles de Genos ya han traicionado tu confianza dos veces, con toda la iniquidad de Cyclaeus y el engaño de Sir Geimalos del otro día. Por otro lado, vosotros, los del borde del bosque, no habéis quebrantado la ley en la ciudad del castillo ni una sola vez. A la luz de todo eso, ¿cómo podríamos albergar dudas sobre vuestra seriedad a estas alturas?"

Ludo Ruu pareció finalmente satisfecho y sonrió a Polarth. "Perdón por armar tanto alboroto, entonces. Es que mi viejo me dejó a cargo de los guardias".

"No pienses nada. Somos nosotros los que actuamos con rudeza, así que es natural que te sientas cauteloso. Pero esta cocina es la más adecuada para lo que vamos a hacer hoy, así que no podíamos cambiar de lugar", respondió Polarth, señalando detrás de él. "Ahora bien, ¿por qué no nos recogemos y empezamos? ¿Podríamos pedirle que comience instruyendo a nuestros cocineros sobre el plato en cuestión, Sir Asuta?"

"Sí, por supuesto".

Seguimos a Polarth mientras caminaba hacia el centro de la sala, donde esperaban quince cocineros. Reconocí a seis de ellos: Yang, el jefe de cocina de la casa de Daleim; Timalo, el jefe de cocina de la Lanza de Selva; y los aprendices de Varkas, Bozl, Tatumai, Shilly Rou y Roy.

"Bienvenido, Sir Asuta. ¿Nos permitiría observar también?" preguntó Bozl, el gran aprendiz de Varkas de Jagar.

"Por supuesto. En realidad, ¿todavía no ha llegado Varkas?"

"No lo está. Parece que desea evitar ver demasiado cómo se prepara este plato, ya que no quiere que le influya a la hora de hacer shaska."

En un futuro próximo, Varkas planeaba empezar a ofrecer un plato de Sym llamado shaska, que al parecer era una especie de fideo. Tenía mucha curiosidad por saber qué tipo de plato podría ser.

Bozl se volvió entonces hacia Myme con una brillante sonrisa. "Ahh, ha pasado algún tiempo desde la última vez que te vi, aunque... ¿Te acuerdas de mí?", preguntó, y la joven inclinó rápidamente la cabeza. Una vez, cuando Bozl había llegado a la ciudad de correo por negocios, se habían cruzado en los puestos.

"¡Sí! Eres uno de los aprendices de Varkas, ¿verdad? Cuando Asuta me lo dijo después, me sorprendí mucho".

Bozl y Myme se sonrieron. Ambos eran personas bastante amistosas y sociables. Mientras tanto, Roy y Shilly Rou observaban desde un lateral.

Roy ya había probado la cocina de Myme una vez, así que debía saber que no era alguien a quien pudiera ignorar. Shilly Rou miraba a Myme con la misma intensidad que cuando nos conocimos. Parecía haber oído hablar de la reputación de Myme a Bozl, y ahora estaba totalmente alerta y concentrada en la joven chef.

"Aparte de los aprendices de Sir Varkas, todos estos cocineros regentan tiendas en la ciudad del castillo. Me gustaría que empezaras por enseñarles a preparar tu soba negra para mojar fuwano", declaró Polarth.

"De acuerdo". Le hice un gesto con la cabeza.

La mayoría de los cocineros frente a mí eran hombres de mediana edad, con Timalo al frente y en el centro. No pude evitar ponerme tenso al pensar que tenía que hacer de instructor para un grupo tan digno.

"Este es Sir Asuta del clan Fa, un cocinero del borde del bosque. Nos ha estado ayudando a encontrar una buena forma de vender el fuwano negro que Genos compra a Banarm. Como ya se os ha dicho, viene de ultramar y conoce técnicas culinarias desconocidas aquí en Genos. Deseamos que

todos ustedes adopten estas técnicas y trabajen para crear sus propios y deliciosos platos de fuwano."

Todos los cocineros iban vestidos de blanco o gris claro y, aunque sus rostros no mostraban mucha emoción, se inclinaron ante mí.

Había seguido desarrollando no sólo la soba para mojar fuwano negro, sino también los condimentos con vinagre de mamaria blanco. Sin embargo, aparentemente no necesitaban lecciones sobre estos últimos, puesto que ya trabajaban con ellos. Tenía curiosidad por saber qué les parecía aprender de mí y copiarme, pero todos estábamos aquí haciendo esto porque los nobles nos lo habían pedido directamente. No teníamos más remedio que dedicarnos a la tarea que teníamos entre manos.

"Soy Asuta, del clan Fa, una persona del borde del bosque. Como puedes ver, yo también soy todavía inexperta, así que estoy segura de que me quedará corta en muchos aspectos. Pero aun así, estoy deseando trabajar contigo. ¿Por qué no nos ponemos manos a la obra?"

Los ingredientes necesarios ya estaban reunidos en mi puesto de trabajo. Polarth incluso se había encargado de tener una provisión de harina de poitan, ya que no solía haber existencias en esta cocina.

Le pedí a Toor Deen que preparara una muestra, ya que era la más experta en la preparación de fideos. La idea era que ella demostrara el método, ellas lo siguieran y yo diera consejos detallados. Las otras mujeres harían de asistentes, ayudando a repartir y distribuir los ingredientes necesarios.

Como Myme era sólo una invitada y Sufira Zaza sólo una observadora, se colocaron a un lado, junto a los cazadores, y nos observaron mientras trabajábamos. Los aprendices de Polarth y Varkas hicieron lo mismo. Con todos los ojos puestos en nosotros, empezamos con el primer paso de preparar la masa.

"Querrás cuatro partes de fuwano negro por una de poitan, y una cantidad de agua igual a la mitad del peso de tus ingredientes sólidos. Puedes usar estos cuencos para medirlo todo aproximadamente".

"Cuatro partes de fuwano negro, una parte de poitan y la mitad del peso de los ingredientes sólidos en agua, ¿correcto?", gritó de repente una voz detrás de mí, haciendo que me girara hacia allí sorprendido. Un hombre bastante joven sostenía un gran tablón de madera a modo de tablero de dibujo.

"Um, ¿qué estás haciendo, exactamente?"

"Ah, sí. Mi trabajo es escribir sus instrucciones sobre cómo preparar este plato".

Mirando con atención, me di cuenta de que había un trozo de papel rígido, como papiro, extendido sobre el tablero, y el hombre sostenía un pincel para escribir. En la cadera llevaba un tubo de madera lleno de tinta negra. Eran herramientas que no se veían muy a menudo en la ciudad de correo. En realidad, la escritura sólo parecía utilizarse allí para los letreros de las tiendas y los carteles de "se busca".

Ya veo... Me preocupaba un poco si sería capaz de transmitir bien la receta en un solo día, pero si están tomando notas, es un gran alivio.

Una receta escrita en la que se explicaran las cantidades, el tiempo de calentamiento y cualquier otro detalle necesario aliviaría bastante la carga de los cocineros.

La verdad es que me estoy poniendo celosa. Si las mujeres del borde del bosque también pudieran tomar notas así, podríamos hacer que todo el mundo aprendiera recetas mucho más rápido.

¿Sería posible introducirlo también en el borde del bosque? Usar un cuchillo para grabar texto en una tabla funcionaría sin duda. Si pudiera aprender las letras y números del oeste, entonces podríamos dejar registros precisos no sólo de mis recetas, sino también de las de Sheera y Reina Ruu para que las futuras generaciones las disfruten.

Aprender a escribir sería algo muy importante. Si todo el mundo del borde del bosque está interesado, podríamos tomarnos nuestro tiempo intentando averiguarlo, pensé mientras continuaba con mi conferencia.

Añadimos el agua y amasamos la masa resultante y, mientras reposaba, nos pusimos a preparar la base de la sopa. Hicimos el caldo con pescado seco y algas, que tuvo que hervir un rato. Sin embargo, mientras esperábamos a que terminara, Tatumai se inclinó hacia mí y me susurró: "La sopa que prepara es maravillosamente deliciosa, señor Asuta. Sin embargo, el pescado seco y las algas son ingredientes escasos que hay que traer desde la capital occidental. Si tantos cocineros intentaran hacer uso de ellos, acabaríamos escaseando, ¿no es así?".

Tatumai era uno de los aprendices de Varkas, un cocinero mayor con sangre oriental. Aparentemente era occidental, pero siempre se mostraba

inexpresivo como un oriental, y su solemnidad hacía que sus palabras parecieran tener mucho peso.

Polarth se volvió para mirar a Tatumai con los ojos muy abiertos. "Pero sólo Sir Varkas y Sir Asuta han estado usando esos ingredientes, así que todavía tenemos una montaña de ellos con la que tenemos que hacer algo. No parece que haya mucho riesgo de que se estropeen, pero si pudiéramos utilizarlos, nos sería de gran ayuda. Y si acabamos necesitando mucho más, simplemente podemos aumentar la cantidad que pedimos".

Con un brillo sereno en los ojos, Tatumai respondió: "Sin embargo, los ingredientes de la capital sólo se entregan una o dos veces al año como máximo, ¿verdad? Si pides más, aún tardarán entre varios meses y un año en llegar, y no hay garantías de que puedas conseguir lo que necesitas".

"Es una opinión perfectamente razonable. Lo más importante por nuestra parte, sin embargo, es encontrar una manera de utilizar estos ingredientes en lugar de dejar que se echen a perder", respondió Polarth, su sonrisa se convirtió en una inusualmente torpe. "Es la casa de Turan la que compra los ingredientes a la capital, así como la casa del duque Genos, que ahora ha asumido la mitad de la carga. Si Varkas desea monopolizar esos ingredientes, tendrá que negociar él mismo con los mercaderes de la capital".

Tatumai se inclinó en silencio y dio un paso atrás. Debía de estar hablando en nombre de Varkas, que no quería que se desperdiciaran ingredientes valiosos.

"Bueno, ya hemos aumentado mucho la cantidad de hierbas de Sym y de aceite tau de Jagar que hemos pedido. Al fin y al cabo, todo esto es para enriquecer a Genos, así que si es necesario, estoy seguro de que seremos capaces de llegar a un acuerdo para conseguir cualquier ingrediente que sea necesario."

Polarth estaba definitivamente por encima del resto de nosotros cuando se trataba de considerar el panorama general. En realidad, Varkas parecía preferir no prestar atención a ese tipo de cosas y centrar su pasión únicamente en la búsqueda de comida deliciosa. Ese enfoque único me conmovía, pero no podía estar de acuerdo con la opinión de Varkas de que era mejor que los ingredientes escasos se estropearan a que se utilizaran en una mala cocina, así que me mordí la lengua.

"Si se nos acaban el pescado seco y las algas, tendremos que usar otros ingredientes para hacer algo igual de bueno. De hecho, creo que deberíamos experimentar con nuestros propios condimentos para la sopa", añadió Timalo. Era un cocinero mayor que veía a Varkas como un rival. "Hacer lo contrario sería menoscabar nuestro orgullo como cocineros. Después de todo, no somos aprendices de Sir Asuta".

"Sí, esa es también una opinión muy razonable", dijo Polarth asintiendo con calma antes de mirar hacia mí. Le devolví la sonrisa, sin dejar de dar instrucciones.

"Lo veo de la misma manera que Timalo. La idea aquí es determinar cómo podemos convertir el fuwano negro en algo delicioso, así que no creo que haya necesidad de imitar también el sabor del caldo de mi sopa", dije.

"Hmm. ¿Así que estás diciendo que no hay necesidad de fijarse en el uso de pescado seco y algas?" preguntó Polarth.

"Por supuesto que no. Nací en una nación insular, así que nunca nos faltó pescado o algas, y por eso éste era el tipo de caldo más común que utilizábamos. La cocina se desarrolla en función de lo que abunda en una tierra, así que creo que es natural que Genos elabore recetas propias".

"Ya veo", respondió Polarth, con cara de convencimiento. Pero a pesar de que su opinión sobre el asunto había sido aceptada, Timalo no parecía muy contento.

Bueno, está siendo obligado por las élites a cocinar algo distinto de lo que él quiere. Ciertamente puedo ver por qué no estaría contento con eso como chef.

Aun así, con suerte podría utilizar este plato como trampolín para idear algo aún más delicioso. Timalo seguramente sería capaz de idear algunas creaciones únicas muy adecuadas para Genos.

Sería muy feliz si pudiera ver cómo los fideos echan raíces aquí, en Genos.

Gracias a Timalo, se había disipado la última duda que me asaltaba.

Había aceptado este trabajo como una especie de disculpa a Welhide y a la gente de Banarm. Pero aunque nosotros, la gente del borde del bosque, pudiéramos sentir que les debíamos algo, por el camino, Timalo y los demás habían acabado teniendo esta gigantesca molestia sobre ellos, por lo que me sentía un poco mal, aunque no se lo había hecho saber a nadie.

Si los nobles les ordenaban hacer algo, no podían rechazar el trabajo. Sin duda, tampoco les hacía mucha ilusión que un chaval como yo les diera clases de cocina. Pero si su orgullo como cocineros les hacía querer revisar mi soba de fuwano negro para mojar, o quizás si les empujaba a idear platos de fuwano negro completamente nuevos que fueran aún más deliciosos, eso sería bueno para todos los implicados.

Eso fue lo que sentí al ver a todos esos chefs trabajando con expresiones tan serias en sus rostros.

2

Pasaron unos noventa minutos después de eso, durante los cuales el fuwano negro mojando soba se completó sin problemas. También habíamos hecho una variedad de tempura en ese tiempo, aunque no demasiada. La gente que los había probado compartía ahora con entusiasmo sus opiniones.

"Este es un plato tan extraño."

"Nunca imaginé que el fuwano pudiera comerse así. Sin embargo, los fideos son un poco difíciles de manejar".

"Pero es realmente delicioso. Y parece que combina muy bien con este plato frito".

Las pocas personas que habían probado antes mi soba, como Yang, observaban en silencio a los que la probaban por primera vez. Sin embargo, Shilly Rou estaba ausente en ese momento, pues se había marchado para convocar a Varkas, ya que después de esto íbamos a inspeccionar los ingredientes recién entregados.

Mientras esperábamos la llegada de Varkas, los cocineros siguieron hablando de la comida en detalle.

"¿Esta textura se debe a que los ingredientes se calientan por separado y no todos juntos?".

"Creo que la forma larga y fina desempeña un papel importante en la creación de esa textura. Sin embargo, también hay que tener en cuenta que se calienta durante poco tiempo... Hmm. Aunque supongo que tendré que experimentar bastante antes de poder afirmarlo definitivamente."

"Bueno, esto se hace usando fuwano de Banarm, y encima se ha combinado con un ingrediente tan desconocido para nosotros como el poitan, así que la mitad de mi experiencia con este tipo de cosas probablemente va a ser completamente inútil".

Polarth también se había comido su ración del plato de prueba, que había preparado Toor Deen, y después de escuchar la discusión con cara de satisfacción durante un rato, dio una palmada y dijo en voz alta: "Con esto concluye la lección del señor Asuta por hoy. ¿Qué os ha parecido a todos? Soy un aficionado a la cocina, así que no tengo ni la menor idea de cuánto tardaré en dominar esta técnica."

Yang se adelantó para hablar en nombre del grupo de cocineros. "Ninguno de los pasos es especialmente difícil, así que no debería ser necesario molestar más al señor Asuta para que nos ayude. Ahora sólo tenemos que dedicar tiempo a experimentar para conseguir algunos platos deliciosos por nuestra cuenta".

"Me alegra oírlo. Después de todo, me sentiría bastante mal por tener que seguir convocando a Sir Asuta aquí a la ciudad del castillo una y otra vez. ¿Tienen el resto de ustedes alguna objeción?"

Parecía que ninguno de ellos lo sabía.

De alguna manera, tuve la sensación de que todos los cocineros tenían ahora miradas más agudas que antes de la prueba de sabor, como si quisieran volver corriendo a sus cocinas para probarlo. Sin embargo, Polarth les sonreía de una manera que parecía destinada a calmarlos.

"Pues bien, la siguiente tarea que tenemos entre manos es examinar los nuevos ingredientes. Se trata de otra gran tarea, tan importante como el plato de fuwano negro. Durante el festival del renacimiento, un gran número de grupos de mercaderes visitaron Genos, y gracias a ellos, la despensa de aquí ha recibido entregas de una gran variedad de ingredientes de los que antes carecía. Parece que el anterior conde Turan realmente hizo tratos comerciales con todos los lugares que puedas imaginar".

Los cocineros parecían muy serios mientras escuchaban sus palabras. Aunque sólo era el segundo hijo, Polarth seguía siendo miembro de la línea de sangre principal de la casa Daleim. Normalmente, alguien como él ni siquiera pondría un pie en una cocina.

"Aquellos de ustedes que nunca han sido asociados de la casa de Turan probablemente no tendrán mucho conocimiento de cómo utilizar estos ingredientes, por lo que me gustaría pedir a Sir Varkas y Sir Timalo que nos expliquen algunas cosas sobre ellos. Parece que un buen número de ellos son difíciles de manejar, pero la novedad que aportan seguramente será muy del agrado de la gente de la ciudad del castillo. El propio duque Marstein Genos ha dicho que desea asegurarse de que no se permita que estos preciosos ingredientes se echen a perder, y que los malvados tratos del anterior conde se utilicen en su lugar para traer felicidad al pueblo."

Como era de esperar, los cocineros se limitaron a hacer una reverencia silenciosa en respuesta. Polarth actuaba como siempre, pero toda esa gente mostrando tanta deferencia hacia él le hacía parecer mucho más un noble. Era muy extraño verlo.

Mientras ese pensamiento sin sentido pasaba por mi cabeza, la puerta de la cocina se abrió desde fuera. Shilly Rou había vuelto con Varkas.

"Mis disculpas por la espera..."

"Ah, Sir Varkas. Bueno, entonces, voy a seguir adelante y dejar el resto a usted. Ya he dado una explicación básica".

"Entendido..."

Varkas estaba de pie ante nosotros, con aspecto bastante apático.

Timalo, por su parte, hinchó el pecho y caminó a su lado.

"Así que finalmente has llegado. Estoy seguro de que debe estar bastante disgustado, al verse obligado a estar aquí a mi lado, Sir Varkas."

"En absoluto..."

"Simplemente llegaron a la conclusión de que probablemente no serías capaz de hacerlo por ti mismo. Al fin y al cabo, odiarías que alguien te arrebatara los productos de esta despensa. Puede ser irrespetuoso decir esto, pero ¿cuánta diferencia hay, realmente, entre eso y el deseo del anterior conde de monopolizar los ingredientes raros?"

"No puedo decir cuáles eran los sentimientos de mi anterior jefe, pero no quiero que se desperdicien ingredientes valiosos", dijo Varkas con un pequeño suspiro. Su rostro pálido, que tenía un aspecto que hacía difícil adivinar su edad, no mostraba ninguna emoción, pero aun así parecía abatido.

Timalo resopló: "Hmph", y luego sacudió la barbilla hacia Shilly Rou y los demás que estaban de pie a un lado. "Bueno, entonces, ¿te importaría pedir a tus aprendices que traigan los ingredientes? Después de todo, tenemos poco tiempo para trabajar".

Como era de esperar, Shilly Rou lanzó una mirada penetrante a Timalo, pero los otros tres se inclinaron cortésmente y se dieron la vuelta para marcharse. Sospechaba que habían sido aprendices de Varkas al menos desde que él trabajaba en esta mansión. Roy también había trabajado aquí, aunque fuera en otro puesto, así que debían de conocer a Timalo desde hacía mucho tiempo.

En cualquier caso, los cuatro se adelantaron y sacaron una variedad de ingredientes diferentes. Aunque los cocineros del borde del bosque llevaban un rato en silencio, pude ver la clara expectación en sus rostros.

"Empezaremos con los ingredientes de Jagar. Estos son semillas hoboi y judías tau, esta es raíz keru, estos son sheema, ma pula y ma gigo, y por último tenemos vino espumoso nyatta y licores", dijo Timalo.

La sheema, parecida al daikon, la ma pula, parecida al pimentón, y la ma gigo, parecida al taro, ya me resultaban familiares, pero el resto eran completos desconocidos. Empecé a examinarlos para saber qué tipo de ingredientes eran. Vi que la raíz de keru era un tubérculo blanco con forma de ginseng. En cuanto a las semillas hoboi y las judías tau, las habían sacado en bolsas, así que aún no podía verlas, y los dos tipos de alcohol estaban sellados en botellas.

"Sheema, ma pula y ma gigo están disponibles en la despensa desde hace tiempo, pero aún no han circulado mucho por la ciudad del castillo, así que los incluimos en esta presentación para estar seguros. ¿Alguno de ustedes necesita que hablemos de ellos?".

"Sí, sería de agradecer". Alrededor de la mitad de los cocineros respondieron en el mismo sentido. Habían pasado cuatro meses desde que los ingredientes que se entregaban constantemente a la despensa de esta mansión habían salido al mercado, pero al parecer algunos de sus negocios aún no habían tenido la oportunidad de hacerse con ninguno.

"Como sus nombres indican, ma pula y ma gigo son subespecies de pula y gigo. Estos ingredientes no sólo proceden de Jagar, sino también de la parte occidental de Selva. El ma pula no es amargo como el pula, mientras

que el ma gigo carece de la pegajosidad del gigo. Si se piensa en ellos así, no debería ser difícil aplicarlos a las recetas existentes".

"¿Y qué pasa con la sheema? Parece tener una forma bastante extraña para ser una verdura".

"La sheema es una verdura que sólo se cultiva en Jagar. Se puede comer cruda, pero es más común freírla en aceite de tau y similares".

Todo esto ya me lo había contado Mikel. La sheema era un ingrediente parecido al daikon, pero su piel se parecía a la de una calabaza esponjosa.

"Estas verduras ya han estado circulando de forma limitada dentro de la ciudad castillo. Tengo entendido que sólo han estado disponibles para un número muy limitado de negocios, ya que los grandes grupos de mercaderes han estado haciendo negocios exclusivamente a través de la casa de Turan. Sin embargo, ya ha pasado algún tiempo desde que se dieron a conocer en una reunión anterior como ésta, ¿no es así, Sir Varkas?".

La pregunta de Timalo quedó sin respuesta.

"Gracias a los esfuerzos de Sir Asuta y Sir Yang, estas verduras ya se utilizan bastante en la ciudad de correo. Teniendo esto en cuenta, resulta extraño que algunos cocineros de la ciudad castillo aún no sepan cómo utilizarlas. Explicar estas cosas no debería haber sido una tarea difícil, ¿no le parece?"

Parecía que Timalo estaba dispuesto incluso a levantarme si eso significaba poder criticar a Varkas al mismo tiempo. Había una gran animosidad entre los dos.

Además, no había oído nada sobre esa "reunión anterior". ¿Significaba eso que antes habían celebrado una reunión aquí, en la ciudad del castillo, para desvelar los ingredientes? ¿Y a Varkas le habían asignado el papel de orador, pero no había dado una explicación adecuada por su deseo de monopolizar los ingredientes? Todas las declaraciones de Timalo tenían sentido cuando las miraba desde esa perspectiva.

Varkas seguro que es un hombre pecador.

Si Yang y yo no hubiéramos conseguido popularizar esos ingredientes en la ciudad de postín, bien podrían haberse quedado pudriéndose en la despensa. La excesiva gratitud de Torst hacia nosotros podría no haber sido tan exagerada después de todo, teniendo eso en cuenta.

"Ahora bien, pasemos a las semillas hoboï, las judías tau y la raíz keru. No es exagerado decir que estos ingredientes sólo han estado disponibles para la casa del conde Turan, así que ésta debería ser la primera vez que los veáis los que no habéis trabajado en esta mansión."

Nunca había visto a Timalo tan animado. Parecía que este papel encajaba muy bien con su personalidad. Esto demuestra lo importante que es asignar la tarea a la persona adecuada.

"Las semillas hoboï pueden resultar algo difíciles de manejar. Aunque es poco probable que arruinen el sabor de un plato, también son bastante difíciles de utilizar con eficacia."

Timalo volcó el contenido de una de las bolsas en un plato de madera, y el desconcierto se extendió por toda la multitud. Desde luego, parecían pequeñas semillas de apenas dos milímetros cada una.

"¿Son... algo parecido a las semillas de Sym que se usan para añadir fragancia?"

"Así es. Si las muelas, desprenderán un aroma dulce. Suelo emplear estas semillas hoboï en platos de sopa junto con la leche karon y la grasa láctea", respondió Timalo con un movimiento de cabeza, entregando el plato al cocinero más cercano. "Ya se han calentado, así que, por favor, adelante, a ver qué te parecen su sabor y su aroma. Pueden parecer insignificantes al principio, pero estas semillas hoboï están repletas de nutrientes. En Jagar, cualquiera estaría encantado de tenerlas en su comida".

Los cocineros empezaron a oler y morder las pequeñas semillas, pero todos parecían desconcertados. Sus expresiones dejaban claro que no sabían exactamente cómo emplear ese ingrediente en su cocina.

Finalmente, el plato llegó hasta nosotros y pudimos oler y probar las semillas por nosotros mismos... De inmediato, me convertí en la primera persona en entusiasmarse con este nuevo ingrediente. "Ah, esto es genial. Si no son demasiado caras, me encantaría comprar algunas".

"¿Oh?" dijo Timalo al girarse hacia mí. "Deberían costar más o menos lo mismo que las semillas de chitt por peso. Aun así, ¿estás realmente seguro de que puedes hacer uso de ellas en tu cocina?"

"Sin duda. Había un ingrediente muy parecido en mi país, después de todo".

Estas semillas hoboi tenían un sabor muy parecido al de las semillas de sésamo. Eran parecidas a las semillas de sésamo blancas, o quizá doradas, con un sabor dulce pero suave. El hecho de poder morderlas con facilidad les confería una textura agradable.

"Es cierto que sería difícil hacer un plato en el que su sabor se percibiera claramente, a diferencia de la mayoría de las hierbas de Sym, pero creo que podría aplicarlas a todo tipo de recetas. Ah, ¿y es posible obtener aceite de estas semillas?"

"¿Aceite? ¿Por qué lo preguntas?"

"Esa era la forma principal en que se utilizaban en mi país de origen. Pero, bueno, sí sólo tienen un sabor parecido y no tienen mucho contenido de aceite, entonces supongo que no sería posible usarlos de esa manera."

"No, en el sur de Jagar usan tanto aceite hoboi como aceite reten. Y tampoco hay mucha diferencia en cómo se hacen", intervino Bozl, que era sureño. "Yo nací en el norte de Jagar, así que no lo he probado a menudo, pero recuerdo que es un tipo de aceite de lo más sabroso".

"¿De verdad? Me haría muy feliz si pudiéramos usar aceite de hoboi aquí en Genos también".

Más que las semillas de sésamo en sí, el aceite de sésamo ampliaría enormemente la variedad de platos que podía preparar. De hecho, ya estaba preparando varios platos chinos, pero muchos de ellos me parecían insuficientes sin aceite de sésamo.

"Bueno, si se usan así en Jagar, puede ser interesante probarlo...". respondió Timalo, sonando un poco evasivo. Pero luego retomó el camino y declaró en voz alta: "Ahora bien, ¡a continuación tenemos judías tau! Como habrás supuesto por el nombre, es el ingrediente con el que se elabora el aceite tau. Tienen un sabor débil, por lo que pueden resultar difíciles de utilizar".

En ese momento, el ingrediente en cuestión se volcó en un plato fresco para nosotros. Eran redondos, cada uno del tamaño de la uña de mi pulgar. Y como eran blancos y brillantes, se parecían mucho a la soja.

"¿Así que el aceite tau se hace con estas judías? Aunque son de un color totalmente distinto y no puedo percibir mucho olor de ellas", dijo alguien.

"El aceite Tau se elabora con un proceso conocido como fermentación, con el que probablemente no estén especialmente familiarizados aquí en

Genos. Sym y Jagar tienen muchos lugares donde la temperatura media es más alta que en Genos, así que tuvieron que inventar esta técnica bastante inusual para conservar ciertos alimentos de forma eficaz. Ah, y estos no se han calentado del todo, así que no se pueden comer ahora mismo. Si tuviera que elegir algo con lo que compararlos, tendría que ser el fuwano", explicó Timalo.

"¿Fuwano? Entonces, ¿los muelas para hacer harina?"

"No. Si los hierves tal cual, se ablandarán y entonces podrías comerlos. Dejarlas en su forma original o hacerlas puré es cuestión de gusto personal, pero en algunas partes de Jagar y Sym se comen en lugar del fuwano."

Timalo miró entonces a Tatumai, y el hombre dio un paso adelante.

"El fuwano y la shaska son alimentos básicos en Sym, pero según tengo entendido, las judías tau se comen en el suroeste, donde los cultivos necesarios para hacer la shaska son difíciles de cultivar".

"Ah, en Jagar es el noreste. Es decir, se comen mucho en la zona donde suelen producirse las batallas con Sym", señaló Bozl.

Por un momento me sorprendió un poco oír a Bozl decir eso sin más, pero Tatumai parecía indiferente al comentario, a pesar de su herencia. Al fin y al cabo, era un ciudadano del oeste, así que no tenía nada que hacer en la guerra entre el sur y el este. Su rostro arrugado permaneció inexpresivo mientras observaba en silencio a los tau.

"No tienen un sabor fuerte, así que si se piensa en ellas como si fueran fuwano, debería ser sencillo encontrarles un uso. Por último, tenemos la raíz de keru", dice Timalo.

El tubérculo tenía una forma extraña y sinuosa. Con un cuchillo para verduras que estaba sobre la mesa, Timalo lo cortó en trozos finos.

"Tienen un sabor y un aroma increíblemente fuertes. Debes enfocar su uso igual que lo harías con las hierbas de Sym".

Todos tomaron una pizca para oler y saborear, pero cuando Rimee Ruu alargó la mano para coger su propia pequeña porción y se la metió en la boca, soltó un grito ahogado. "¡Gyah! ¡Qué picante! Me recuerda al myamuu crudo".



"Es cierto. Aunque el sabor es bastante diferente, el picante parece comparable al del myamuu", coincidió Yang desde otro lugar de la multitud.

Efectivamente, tenía un olor y un sabor intensos, como todo el mundo había dicho. Sólo me había metido en la boca una pequeña cantidad de la raíz finamente picada, pero sentí un fuerte cosquilleo. Definitivamente, parecía algo que se podía utilizar como condimento, en la misma línea que el myamuu, parecido al ajo, y otras hierbas que había encontrado.

Aun así, tiene un regusto bastante refrescante. Tengo la sensación de que se parece un poco al jengibre. En ese caso, esperaba que combinara bien con la carne de giba.

Mientras pensaba eso, Timalo me preguntó: "¿Qué opina, Sir Asuta? He oído que tu habilidad con las hierbas es lo bastante impresionante como para asombrar incluso a Sir Varkas. Entonces, ¿serás capaz de utilizar adecuadamente un ingrediente con un sabor tan fuerte como la raíz de keru?".

"Bueno, por ahora me gustaría comprobar su compatibilidad con el aceite tau, el azúcar y el vino de frutas. Y también puede ser adecuado como condimento para el fuwano negro para mojar soba que todos probaron antes", dije.

Los ojos de Timalo se abrieron de par en par, sorprendidos. "Qué preciso... Señor Asuta, ¿había un ingrediente similar a este también en su país de origen?"

"¿Eh? Ah, sí. Al menos, creo que puede ser bastante similar. También tengo curiosidad por saber cómo combinaría con myamuu".

Si mi corazonada era acertada, esto me ayudaría a acercar nuestro myamuu giba a mi sabor ideal, ya que originalmente se basaba en carne de cerdo al jengibre. Probablemente me alegré más de tener en mis manos está raíz de keru que de las semillas de hoboi y las judías tau.

"Sólo quedan el vino espumoso nyatta y los licores. Hasta ahora se han vendido bastante mal, ya que Genos es bastante aficionado a su vino mamaria, pero los cocineros del sur a veces hierven carne a fuego lento en ellos, así que tal vez puedan utilizarse de la misma manera aquí".

Yo ya conocía el vino espumoso, pero costaba más que el vino de frutas mamaria y no tenía un sabor tan fuerte, así que había acabado por no utilizarlo. Naudis lo utilizaba como adobo para que la carne que cocinaba

quedara tierna y agradable, lo que sin duda era un uso práctico. Sin embargo, al final el precio resultó ser un problema.

El aguardiente de nyatta, en cambio, resultó bastante sabroso, a pesar de que ambos se elaboraban con los mismos ingredientes. No bebí, pero me pareció que tenía un aroma dulce y meloso similar al del sake refinado. Aunque no pensaba utilizarlo como núcleo de un plato, podía ver cómo mejoraba el sabor de nuestro estofado de carne giba en cubos y el estofado de carne y chatchi.

"Con esto concluimos los ingredientes de Jagar. Deberían llevarse algunos de cada uno y experimentar con ellos. Sir Varkas, ¿tiene algo que desee añadir?"

"No, no particularmente..."

"Si no desea que se desperdicien ingredientes, ¿no sería prudente tomar la iniciativa y ofrecer consejo?"

"No es que puedan conseguir el mismo sabor, aunque utilicen los mismos métodos que yo, y es natural que cada cocinero tenga su propia forma de utilizar los ingredientes... Su explicación de cómo se utilizan estos ingredientes y sus orígenes ha sido suficiente, Sir Timalo, así que no tengo nada que añadir", respondió Varkas a medias.

En respuesta, Timalo se encogió de hombros y dijo: "Ya veo. Pero después de esto, tenemos los ingredientes de Sym. Usted posee más conocimientos sobre hierbas y similares que nadie, Sir Varkas, así que seguramente no puede permanecer callado ahora".

Ese comentario no recibió respuesta.

"Bien, entonces, por favor, sacad los ingredientes de Sym", ordenó Timalo a los aprendices de Varkas, que volvieron a desaparecer en la despensa.

Cuando volvieron, llevaban en la mano un colorido surtido de hierbas. Los distintos aromas se mezclaban y golpeaban mi nariz con fuerza.

"Empezando por la derecha, tienes ira, shishi, nafua y yural. La carne es gyama ahumado. En este tarro tenemos cuerno de gyama. Y por último, esto es ramuria carbonizada".

"¿Ramuria? ¿Es el nombre de un animal y no de una hierba?"

"Sí. Al parecer es un tipo de serpiente roja que vive en las llanuras de Sym".

La sola palabra "serpiente" bastó para que los cocineros palidecieran. Alguien incluso se tambaleó hacia atrás en respuesta.

"¿Comen serpientes en Sym? Qué costumbre tan terriblemente repulsiva...".

"Ni siquiera en Sym gustan como ingrediente. Sin embargo, la ramuria carbonizada es muy nutritiva. También debe haber ramuria empapada en vino en la despensa", dijo Varkas, volviéndose hacia Polarth. "Señor Polarth, los cuernos de gyama y la ramuria carbonizada se consideran más medicina que alimento en el este. Se necesitarían varios años de entrenamiento para utilizarlos en la cocina. Si te equivocas con la cantidad que utilizas, pueden ser incluso venenosos, así que creo que lo mejor sería que te abstuvieras de intentar venderlos en la ciudad."

"Ya veo. En ese caso, nos abstendremos de utilizar esos dos ingredientes. No es como si un exceso de cualquiera de ellos se entrega ", dijo Polarth.

"Tienes mi agradecimiento..." Varkas respondió. Aunque permanecía inexpresivo, parecía bastante aliviado.

Y así quedaron las cuatro variedades de hierbas y la carne de gyama ahumada. La carne ahumada estaba cortada en tiras planas que me recordaron a la cecina de vaca. Eran de color marrón rojizo y parecían un poco ennegrecidas, pero también vi un buen número de líneas blancas de grasa.

"En Genos tenemos kimyuus frescos y carne de karon, así que ¿no sería bastante raro que alguien estuviera interesado en comer carne ahumada? Y el precio es aproximadamente el doble que el del karon..." dijo Timalo.

"Sí, pero uno de los otros chefs aquí todavía puede ser capaz de encontrar una manera de hacer algo bueno con ella. Que lo usen o no debe decidirlo cada cocinero. Creo que deberíamos llevarnos una porción para empezar", replicó Polarth.

"Supongo..."

"Y eso me recuerda que hay algunos gyama vivos en los corrales de la parte trasera, ¿no? Sin duda fue una sorpresa verlas".

Varkas casi parecía dolido mientras entrecerraba los ojos y se acercaba un paso más a Polarth. "Esos gyama fueron traídos aquí especialmente a petición mía. El grupo de mercaderes que los trajo es el único en todo Sym que puede entregar gyama vivos. Sólo visitan Genos dos veces al año, y

han dicho que es difícil transportar más de diez a la vez. Puedo hacer uso de todos ellos yo mismo sin problemas, así que no hay necesidad de traer a nadie más para que se ocupe de ellos..."

"Pero la casa de Turan se encarga de pagar su alimentación mientras estén vivos, ¿correcto?".

"Les compensaré por ello personalmente. Y puedo hacer que les construyan un corral gyama en mi propia casa si es necesario".

Creo que nunca había visto a Varkas tan nervioso. Aunque su expresión seguía siendo indescifrable, hablaba un poco más deprisa de lo habitual, así que estaba bastante segura de que le estaba entendiendo bien. Ante su agitación, hasta Polarth tuvo que soltar una risita de asombro.

"Muy bien. Entonces te harás cargo de la alimentación de los gyama y pagarás a los sirvientes encargados de cuidarlos. ¿Alguien más aquí desea manejar la carne de gyama lo suficiente como para asumir la misma carga?"

Ni un solo cocinero respondió.

Sin embargo, me adelanté, levanté la mano y dije: "Estoy especializado en carne de giba, así que no necesito carne de gyama, pero ¿sería posible que viéramos uno vivo? Me gustaría saber cómo son, ya que sólo he visto una cabeza de gyama disecada".

"Sí, por supuesto que estaría bien. ¿No está de acuerdo, Sir Varkas?"

"Efectivamente, siempre y cuando simplemente estés mirando". Al oír eso, Varkas dejó escapar un pesado suspiro, como si acabara de terminar una tarea difícil.

Mirando al maestro cocinero con el rabillo del ojo, Polarth se llevó una mano a la mejilla regordeta. "Aun así, un grupo de mercaderes que puede transportar diez gyama... Sir Varkas, ¿quizás se refería a las Plumas Negras de Vuelo?"

"Sí. El anterior conde Turan tenía tratos con ellos desde hace siete años, creo".

"Ah, ya veo", dijo Polarth, mirando hacia nosotros. Sin embargo, no dijo nada más antes de volver la vista hacia Varkas. "Bien, entonces haremos que cada uno de los cocineros se lleve algo de carne gyama ahumada, ¿podrías ofrecernos una explicación sobre las hierbas?"

"Sí... Ira fortalece el bombeo del corazón, shishi promueve la función estomacal e intestinal, nafua ayuda con el dolor de garganta, y yural se dice que debilita la potencia de los venenos."

Varkas dejó de hablar en ese momento, lo que hizo que Timalo interviniera: "Eh... Esos son sus efectos medicinales. Lo que queremos saber es cómo se pueden utilizar en la cocina".

"El yural se descompone rápidamente si se coloca directamente sobre las llamas, por lo que no es adecuado para utilizarlo como hierba. Y cuando se calienta el yural, el aroma desaparece pronto".

Se hizo el silencio en la sala.

"Como dije, Sir Varkas..."

"¿Cuánto más esperas que te explique? Siempre utilizo muchas hierbas juntas, y cada cocinero debe usar sus propias habilidades para determinar cómo combinarlas y en qué cantidades, ¿no es así?".

Timalo no parecía saber qué responder.

"Si me pide que se lo revele todo, estoy dispuesto a hacerlo, pero las combinaciones y cantidades varían según el plato. Antes de poder contarte todo eso, primero necesitarás conocer cada una de las más de veinte hierbas que empleo..."

"Es suficiente. Nos limitaremos a examinar el sabor y el aroma de estas cuatro", replicó Timalo, sonando como si tuviera que contenerse para no chasquear la lengua. Luego empezó a cortar personalmente las hierbas.

El ira tenía forma de hoja de arce roja, el shishi parecía un plátano señorita amarillo, el nafua era largo y estrecho como la hierba de bambú y el yural era como una cebolleta verde guisante. Aparte del yural, todos estaban secos. Nos habían dado muestras de los cuatro a la vez, por lo que era difícil saber de qué olor procedía cada uno.

"Ah, Rimee Ruu, no tienes que obligarte a probarlas", susurré.

La joven frunció las cejas y dijo: "¿No? Pero yo vine como cocinera, ¿realmente está bien que yo sea la única que no haga mi trabajo?".

"No hace falta que te presiones para participar. Además, las lenguas de los niños pequeños son muy sensibles, por lo que saboreáis lo amargo y lo picante más intensamente que el resto de nosotros."

"¿Es eso realmente cierto? Pero Lala es peor con las cosas amargas que yo".

"Sí, así que tal vez la lengua de Lala Ruu es todavía como la de un niño."

Rimee Ruu me dedicó una sonrisa radiante, al parecer había decidido que con oler las hierbas era suficiente.

"Ah, y tampoco necesitas presionarte, Toor Deen. Sólo eres dos años mayor que Rimee Ruu, después de todo".

"No. Yo también quiero hacer todo lo que pueda por mi propio bien".

Dicho esto, Toor Deen se llevó a la boca un poco de hoja de ira roja, y al instante se le llenaron los ojos de lágrimas. No tenía un olor muy fuerte, pero cuando la mordí, era increíblemente picante. Parecía incluso más potente que las semillas de chitt, con un picante parecido al de una guindilla.

¿Es bueno para el corazón? Parece más bien que te subiría la tensión.

El siguiente fue el shishi, parecido al plátano, que también fue bastante sorprendente. Tenía un aroma refrescante, pero su sabor picaba fuertemente por toda la nariz, y podía imaginármelo haciendo llorar a alguien si te equivocabas con las cantidades.

La nafua tenía un extraño olor a hierba a pesar de estar seca, y cuando la mordí, me recibió un amargor abrumador. Era tan fuerte que parecía que sería totalmente inutilizable por sí sola.

Luego estaba el yural, parecido a la cebolleta. Cuando lo toqué, pude sentir lo denso que era por dentro. Era tan duro que habría sido más exacto llamarlo rama que tallo. Tenía un ligero y tenue olor y un sabor a menta. Probablemente también iba a ser difícil cocinar con él.

"Todas estas hierbas parecen difíciles de usar... Si cocinas el yural, el aroma se debilita, ¿verdad?". preguntó Timalo con una mirada agria.

"Sí", respondió Varkas con una pequeña inclinación de cabeza. "Queda un poco de dulzor, pero el sabor desaparece. Se puede combinar con otra cosa que sea dulce, como azúcar, miel o fruta, para dar un poco de color a un plato, o se puede añadir cruda después de cocinarla. Al parecer, los niños lo mastican en lugar de dulces en Sym".

"Entonces, hacer dulces con ella es un camino posible", comentó Timalo, por primera vez de acuerdo con Varkas. Si realmente se trataba de una

hierba parecida a la menta, esa era probablemente la forma ideal de utilizarla.

"Aun así, en cuanto a las otras hierbas... Hmm, esta hoja de ira no parece tan diferente de las semillas de chitt, pero su precio es mucho más alto, ¿correcto?".

"Sí. Una hoja cuesta tanto como cincuenta semillas de chitt... así que será mejor que utilices estas últimas si no percibes ninguna diferencia significativa entre ambas".

Con aire enfurruñado, Timalo volvió a dejar el plato sobre la mesa de trabajo. "Como ha dicho Sir Varkas, todas estas hierbas necesitan combinarse con otras para producir un buen resultado. Por favor, llévense algunas de cada una de ellas y experimenten en sus propias cocinas".

"En efecto..." añadió Varkas en voz baja. Seguía sin mostrar ninguna emoción en el rostro, pero aun así me pareció increíblemente decepcionado.

3

También se mostraron ingredientes de otros pueblos de Selva, pero ninguno de ellos era nuevo para mí.

Incluían los familiares chan y ro'hyoi, tarapa verde, chatchi especialmente grande, y una variedad de nenon que era blanca y muy dulce. Un lugar lejano como la capital, Algrad, probablemente tendría abundancia de ingredientes notables, pero en esta ocasión, sólo grupos de mercaderes de pueblos cercanos habían hecho entregas. Los cocineros reunidos también conocían el chan y el ro'hyoi, por lo que no había necesidad de ofrecer una explicación antes de hacer tratos para comprarlos.

Con eso, Timalo y los demás cocineros recogieron su parte de los ingredientes y abandonaron la cocina, dejándonos sólo a nosotros, los cocineros del borde del bosque, al grupo de Varkas y a Polarth. En ese momento, era la cuarta hora inferior y media. La reunión de los jefes de clan había comenzado a la tercera hora inferior, así que era posible que se marcharan pronto a casa. Sin embargo, todavía teníamos que ocuparnos de la crucial parte final de nuestro trabajo.

"Mis disculpas por la presentación tardía. Eres la hija de Sir Mikel, ¿verdad?". dijo Varkas, ofreciéndole una reverencia mientras estaban de

pie con una estación de trabajo que los separaba. "Soy Varkas, de la Estrella de Plata. Aunque Sir Mikel y yo no éramos conocidos, probé su cocina muchas veces en La Doncella de Blanco. Nuestros métodos diferían mucho, pero siempre me pareció uno de los mejores chefs de todo Genos".

"Gracias. Estoy segura de que si mi padre oyera eso, se pondría muy contento", respondió Myme, con las mejillas sonrojadas mientras le devolvía la reverencia. "Yo también he oído hablar de usted a mi padre. ¿Sería posible probar su cocina hoy?"

"Sí. No estaría bien que sólo su grupo se molestara".

"Me alegra mucho oírlo, y también me honra. No me imagino que quedes muy satisfecha con mi cocina, pero he preparado el mejor plato que puedo manejar en este momento, así que te agradecería mucho conocer tus impresiones."

Los miembros de nuestro grupo ya habíamos terminado nuestros platos, y ahora se estaban manteniendo calientes. Entonces, ¿qué tipo de plato probaríamos primero Varkas, Myme, Reina Ruu, Sheera Ruu y yo?

"Somos los más inexpertos de todos aquí, así que ¿podrían probar nuestro plato primero?" Reina Ruu gritó.

Rimee Ruu y Yun Sudra ayudaron a poner la mesa, colocando platos delante del grupo de Varkas. El plato en cuestión era su estofado teriyaki. Polarth se retorció las manos emocionado mientras lo miraba.

"Sí, esto tiene una pinta realmente deliciosa. Mi estómago ha estado haciendo bastante alboroto desde que probamos el fuwano negro mojando soba. Aunque es un tiempo entre comidas, llevo un rato terriblemente hambriento".

"Espero que sea de tu agrado..." Reina Ruu respondió, pero ella y Sheera Ruu miraban fijamente a Varkas y a nadie más.

"Bueno, entonces, vamos a intentarlo."

Sin mostrar ningún entusiasmo, Varkas cogió su cuchara de metal, y todos los demás hicieron lo mismo.

Durante un rato no se oyó nada más que el sonido de la sopa al sorber, y me sentí aún más nerviosa que antes al pensar que iban a probar mi propio plato. A diferencia de su estofado de la última vez, éste era uno de los dos platos originales mejor elaborados de Reina y Sheera Ruu. Si Varkas decía

que éste tampoco era bueno, era muy probable que las dos se sintieran bastante deprimidas por ello.

Finalmente, Varkas rompió el sofocante silencio diciendo: "Delicioso... El aceite tau y el azúcar se han unido en perfecta armonía. Y este sabor... ¿Has usado vino mamaria de Genos?".

"Sí. Asuta nos enseñó que el dulzor del vino de frutas es más importante que el dulzor del azúcar en este plato", respondió Sheera Ruu, ya que Reina Ruu se había callado.

"Añadiste aceite de tau y vino de frutas a la base de tarapa, ¿correcto? Luego añadiste azúcar, sal, hojas secas de pico... ¿y también miel de panam?".

"Sí, usamos un poco al asar la carne de giba".

"Ya veo. La carne de giba procede de animales no domesticados, por lo que tiene un sabor increíblemente potente y salvaje. Y, sin embargo, esta mezcla consigue equilibrarlo todo", comentó Varkas asintiendo con la cabeza, y luego miró en silencio a Sheera y Reina Ruu. "Mis disculpas, pero ¿son realmente las mismas mujeres que asistieron a la anterior prueba de sabor?".

"¿Eh? ¿Qué...?"

"Lo siento mucho. Soy muy mala recordando caras. Y aunque sé que es bastante grosero decirlo, el hecho de que todos llevéis el mismo atuendo me hace aún más difícil distinguíros."

Sheera Ruu esbozó una sonrisa algo turbada y respondió: "Sí, somos absolutamente los mismos cocineros del borde del bosque que asistimos a aquel evento. Siento mucho haber servido un plato tan pobre la última vez".

"Ya veo. Me cuesta creer que ambos platos hayan sido elaborados por las mismas personas. Si me hubieras dicho que Sir Asuta preparó esto, tal vez te habría creído", declaró Varkas, y luego dirigió su mirada hacia Roy. "Parece que tenías razón al decir que no había que subestimar a los cocineros del borde del bosque, eh...".

"Soy Roy. ¿No crees que ya es hora de que al menos recuerdes mi nombre?". Roy respondió con una mirada amarga.

"Mis disculpas", respondió Varkas con una reverencia. "Es tal y como dijo, Sir Roy. Es toda una sorpresa que haya otros chefs además de Sir Asuta que puedan preparar un plato así".

"Varkas, no hace falta que llames 'señor' a un simple ayudante", comentó al instante Shilly Rou, sólo para que Varkas ladease la cabeza.

"Pero no es como si hubiera contratado a Sir Roy, así que no puedo tratarle tan descortésmente. No tengo intención de referirme a alguien como él sin un título".

"¿Eh? ¿No aceptaste a Roy como aprendiz, Varkas?". intervino sin pensar.

"No", respondió Varkas, negando con la cabeza. "Estos tres son más que suficientes para mí, así que no tengo margen para aceptar a ninguno más. Por eso he decidido declinar su petición de convertirse en mi aprendiz".

"Pero no se echó atrás, así que ha estado ayudando con nuestro trabajo en vez de con el de Varkas, con la condición de que no se interponga en el camino de Varkas", añadió Bozl con una sonrisa de oreja a oreja. "Ni siquiera le pagamos, así que tampoco se le puede llamar ayudante. Simplemente desea estar a nuestro lado y ayudarnos en nuestro trabajo para poder estudiar, aunque sea un poco las técnicas de Varkas".

"Ya veo. Así que es así".

Miré a Roy, pero se dio la vuelta enfadado. Había muchas cosas que quería decirle, pero la mayoría habrían sido demasiado embarazosas para él en un lugar y un momento como éste. Así que me limité a admirar en secreto su determinación.

"Aun así, este plato es realmente delicioso. Demuestras una excelente habilidad en el manejo de la carne, al igual que Sir Asuta. Tiene un sabor vivo, sin duda precisamente porque es giba y no kimyuus o karon. Sin duda es por eso que Varkas considera que este plato es tan adecuado", comentó Bozl, y luego, con un encogimiento bromista de sus gruesos hombros, añadió: "Bueno, ya me di cuenta de lo hábiles que sois los dos cuando fui a la ciudad de correo. También se lo dije a Varkas, pero parece que mis palabras no llegaron a sus oídos".

"Efectivamente, llegó a mis oídos. Sin embargo, como ya he dicho, no puedo saber realmente tal cosa hasta que haya probado un plato con mi propia lengua". La esquiva mirada de Varkas se dirigió entonces lentamente hacia nosotros. "En cualquier caso, este plato parece haber

sido creado siguiendo las mismas líneas que el suyo, Sir Asuta. ¿Son estas mujeres tus aprendices?"

"Yo no diría eso, pero les he enseñado varias cosas".

"Ya veo. Entonces eso los coloca en la misma posición que mis aprendices... Tengo muchas ganas de ver qué clase de platos inventarán Bozl y los demás algún día, después de haber estudiado mis técnicas". Con eso, la mirada de Varkas se fijó en Reina y Sheera Ruu. "Seguramente vosotras dos también empezaréis a recorrer un camino diferente al de Sir Asuta con el tiempo. Cuando llegue ese momento, estaré esperando ansiosamente todos los nuevos platos que vais a crear también."

"Muchas gracias. Su cocina nos sacudió bastante, así que es todo un honor oírle decir eso", dijo Sheera Ruu con una profunda reverencia, y luego se volvió hacia Reina Ruu con una sonrisa. En el mismo momento, toda la fuerza pareció drenar del cuerpo de Reina Ruu, y ella tuvo que comenzar a apoyarse contra Sheera Ruu. "¿Qué pasa, Reina Ruu? ¿No te encuentras bien?"



"Lo siento... De repente me sentí débil..." Mientras Sheera Ruu ayudaba a sostenerla, Reina Ruu también se inclinó ante Varkas con algunas lágrimas apenas perceptibles brotando de sus ojos. "Gracias, Varkas. Estoy verdaderamente agradecida de escuchar esas palabras, desde lo más profundo de mi corazón".

"Mis palabras no tienen ese peso. Lo que deberías valorar son las palabras de Sir Asuta".

Varkas era bastante brusco, pero eso no importaba en absoluto. Al fin y al cabo, Reina y Sheera Ruu parecían completamente felices, acurrucadas la una contra la otra. Para ellas, Varkas era alguien especial, así que me sentí tan feliz por ellas como si hubiera sido yo quien hubiera recibido su reconocimiento.

"Bueno, entonces, ¿podríamos probar mi plato a continuación?" preguntó Myme, y rápidamente se repartieron platos frescos. Se trataba de un plato a base de carne de giba y verduras hervidas en un caldo a base de leche de karon, y luego emparedadas entre dos trozos de poitan horneado.

"Hmm. Este es el plato que vendiste en la ciudad postal, ¿no?" Bozl preguntó.

"¡Sí!" respondió Myme con un enérgico movimiento de cabeza. "Estuve ocupada atendiendo mi puesto durante el festival del renacimiento, así que no pude centrarme en mis estudios. Por eso, aún no he tenido tiempo de elaborar una receta mejor que ésta. Mis disculpas por presentar un plato tan burdo".

"Oh-ho, este plato también huele realmente delicioso", dijo Polarth, siendo el primero en haber cogido su plato. "¡Sí, es fantástico!", comentó, con los ojos brillantes. "Es absolutamente delicioso, y nada crudo... Ah, y Yang también te ha elogiado bastante. He estado tan ocupado que se me olvida mencionarlo cuando visito la ciudad postal. Sí, tus habilidades rivalizan con las del señor Asuta".

"Muchas gracias", respondió Myme con un suspiro de alivio. Parecía que su mayor preocupación había sido ganarse el disgusto de un noble como Polarth.

Mientras tanto, Varkas y sus aprendices, Shilly Rou aparte, reaccionaban de la misma manera que lo habían hecho al comer el plato de Reina y Sheera Ruu. Es decir, Varkas y Tatumai permanecían inexpresivos, Bozl sonreía y Roy tenía una mirada amarga.

En cuanto a Shilly Rou, la expresión de su rostro era increíblemente seria. Las porciones del plato de Myme que nos habían servido sólo sumaban unos tres bocados, pero ella se estaba tomando su tiempo para masticar meticulosamente hasta el último bocado. Tenía una intensidad que helaba la sangre.

"Esta es la cocina de Sir Mikel", dijo finalmente Varkas en un tono en el que no pude leer ninguna emoción. "Ah, no, no quiero decir que Sir Mikel creara este mismo plato en el pasado. Pero fue hecho usando sus técnicas".

"Sí, mi padre es quien me instruyó... Por supuesto, creo que últimamente también he sido influenciado por Asuta."

"Las habilidades de Sir Asuta son bastante similares a las de Sir Mikel, sin duda. Sin embargo, tú eres realmente el hijo de Sir Mikel", afirmó Varkas, con la mirada fija directamente en Myme. "Eres Lady Myme, ¿verdad? ¿Cuántos años tienes exactamente?"

"A partir de este mes de plata, tengo once años".

"Once... Entonces eres siete años más joven que Sir Asuta y Shilly Rou".

Ahora que lo mencionaba, Shilly Rou había tenido la misma edad que yo, pero ahora que había llegado el nuevo año, había cumplido dieciocho. Sin embargo, yo había decidido que el veinticuatro del mes amarillo, el día en que había aparecido en el borde del bosque, sería mi nuevo cumpleaños, así que seguía considerándome de diecisiete.

En cualquier caso, Varkas parecía estar muy animado, aunque de momento permaneciera callado e inmóvil.

"Intuyo que ya ha captado el sabor que busca. Aunque sea descortés por mi parte decirlo, este único plato puede incluso estar más cerca de la perfección que los que ha presentado el señor Asuta."

"N-No, eso no es cierto en absoluto..."

"Sin embargo, a un chef que sólo puede elaborar un plato no se le puede llamar completo. Aún eres muy joven, pero pensar en todos los platos que harás de aquí en adelante... Sólo de imaginarlo me estremezco de emoción". Varkas sacudió la cabeza y suspiró. "Sin embargo, tengo una preocupación. Como ha dicho Sir Asuta, los niños pequeños poseen un sentido del gusto bastante agudo".

"¿Eh?" dije sin pensar. ¿Se refería a lo que les había dicho a Rimee Ruu y Toor Deen cuando estábamos examinando los ingredientes? Pero había estado bajando la voz para asegurarme de que nadie más escuchara en ese momento...

"El nivel de sensibilidad que conserve tu lengua a largo plazo podría determinar tu trayectoria futura. Si conservas ese fantástico sentido del gusto y sigues creciendo... no me cabe duda de que te convertirás en un chef cuya destreza supere la mía y la de Sir Mikel."

"Nunca podría superar a mi padre", respondió Myme con la misma sonrisa sincera de siempre. "Pero me siento honrada sólo con oírte decir eso, Varkas. Quiero continuar siguiendo las enseñanzas de mi padre y avanzar paso a paso".

"Sí, y deseo vivir lo suficiente para ver al chef en el que te convertirás", dijo Varkas, y luego miró a Shilly Rou. "Shilly Rou, una chef aún más joven que tú nos ha demostrado ahora sus exquisitas habilidades. Espero que tú también sigas esforzándote al máximo".

"Por supuesto..." Shilly Rou respondió en voz baja. No parecía tan alterada como cuando Varkas me había elogiado, pero sus ojos brillaban con más intensidad que entonces.

"Bueno, entonces, mi plato es el siguiente. Toor Deen, ¿podrías echarme una mano?" Le dije.

"S-Sí, entendido".

Mi plato aún necesitaba algunos retoques, así que nos apresuramos a terminarlos y Yun Sudra y los demás nos lo llevaron.

"Ah, esperaba con impaciencia este plato", dijo Varkas, pero luego ladeó un poco la cabeza. "Sin embargo, parece tener un aroma algo diferente. ¿Has utilizado algas secas y pescado?".

"Estoy impresionado. Puedes averiguar tanto sólo por el olor, ¿eh?"

El plato que había hecho era soba al curry.

A Varkas le había encantado el curry giba que Bozl había traído de la ciudad postal, y a mí ya me habían encargado que preparara hoy soba para mojar fuwano negro. Teniendo eso en cuenta, pensé que éste sería el plato más adecuado y menos pesado de preparar.

Lo había preparado junto con el curry que hice para vender, y luego lo combiné con la base de sopa que había preparado aquí. Lo único que había añadido después era un poco de almidón de chatchi para mantener la cremosidad.

Personalmente, prefería el udon al curry, pero tampoco es que estuviera mal con soba. Durante nuestro único día libre, el primero del mes de plata, había experimentado cuidadosamente con la proporción entre el caldo y los fideos, y me pareció que al final había salido bastante bien.

"Dijiste que preparara un curry con los mejores ingredientes disponibles en la despensa de aquí, Varkas, pero ya pude hacerme con todos los ingredientes frescos que necesitaba en la ciudad de correo, así que no creo que haya cambiado mucho al respecto. Pero no me parecería bien ofrecerte el mismo plato que ya comiste, así que preparé esto para acompañar el fuwano soba negro".

"¿Así que ese delgado y estrecho fuwano negro está ahí dentro?"

"Sí. Puede que sea un poco difícil de comer, pero tú también parecías interesado en el soba caliente, así que me pareció perfecto".

"Gracias. Siento como si mi corazón latiera más deprisa incluso antes de haberlo probado", declaró Varkas, permaneciendo inexpresivo a pesar de todo.

Este plato también se presentaba por primera vez a Myme y a los cocineros del borde del bosque, así que había preparado suficiente para todos.

Reina Ruu, Sheera Ruu y Toor Deen usaban palillos para practicar, pero todos los demás utilizaban un utensilio parecido a un tenedor. Como Tatumai era el único de ellos acostumbrado a comer platos de fideos, todos los demás daban vueltas a la soba como si fuera pasta, y luego la apoyaban con una cuchara para que no se derramara mientras se la llevaban a la boca.

Como era de esperar, el primero en hablar fue una vez más Polarth. "¡Sí, esto también está delicioso! De hecho, ¡me gusta incluso más que el estilo de caldo frío que enseñaste antes a los cocineros!".

"¿Es así? Pues muchas gracias. Aun así, preparar curry lleva más tiempo y es más caro que el caldo de antes."

"En la ciudad del castillo, el coste no sería un problema. Es cierto que así es más difícil comer, pero creo que la gente de Genos suele disfrutar más de los platos calientes."

En ese caso, ¿debería haber optado por soba servida en un caldo caliente en lugar de soba para mojar? Bueno, comer los fideos habría sido más difícil si estuvieran cubiertos de curry espeso en lugar de caldo fino, y si alguien hubiera tenido demasiada dificultad con ello, los fideos podrían haberse empapado mientras tanto. Por eso había optado por la soba fría para mojar en lugar de usar un caldo caliente.

Polarth seguía hablando. "¡Y además, este plato de curry ya era fantástico de por sí! Si hasta los ciudadanos de la ciudad de correo, que desconocen por completo la cocina de Sym, lo aceptan, seguro que será aún más popular en la ciudad del castillo. Si pudieras enseñar a los cocineros de la ciudad castillo cómo hacerlo, entonces podríamos comprar aún más hierbas de Sym y...."

"Eso no serviría", intervino Varkas con calma.

En el poco tiempo que había estado mirando hacia otro lado, se había comido toda su ración, del tamaño de una taza de té. Ni siquiera quedaba caldo.

"Esto ya se discutió en la anterior prueba de sabor, pero las recetas de platos deliciosos son como un tesoro para los chefs. Hay que abstenerse de regalarlas descuidadamente".

"Pero el señor Asuta acaba de dar su receta de fideos negros fuwano hace poco, y usted dijo que le diría a todo el mundo exactamente cómo usa las hierbas si era necesario, ¿no?".

"Los métodos para manejar las hierbas y la receta completa de un plato son cosas totalmente distintas. En cuanto a los fideos negros de fuwano, una vez que se sabe que hay una receta en la que el fuwano se corta largo y fino, otros serían más o menos capaces de imitarla enseguida. El señor Asuta simplemente ahorró algo de tiempo y esfuerzo en ese proceso", afirmó Varkas, aún inexpresivo, pero ahora hablando un poco más rápido. "Sin embargo, ¿podría alguien imitar realmente este plato? Es un logro de Sir Asuta y de nadie más. Como tal, sólo se debe enseñar a prepararlo a aquellos a quienes él reconoce. Ciertamente no tengo intención de enseñar a nadie más que a mis aprendices cómo hacer mis platos. Así es como debe ser para los chefs".

"Hmm, ¿es así? ¿Cuáles son sus pensamientos sobre el asunto, Sir Asuta?"

"Bueno, este plato era perfectamente común en mi país, así que no me parece algo que deba ocultar...". Pero entonces me detuve y lo pensé un poco. Aunque tenía una perspectiva algo diferente a la de Varkas, aún había algo que me preocupaba. "Sin embargo, me llevó mucho tiempo y esfuerzo recrear el plato aquí, y las mujeres del borde del bosque me ayudaron mucho en el camino. Naturalmente, eso incluye a las mujeres que están con nosotros ahora. Rallamos una enorme cantidad de hierbas, comprobamos el sabor una y otra vez, probamos todo tipo de combinaciones, y finalmente conseguimos recrear este sabor. Es posible que nunca hubiera completado el plato si hubiera intentado abordarlo todo por mi cuenta".

Tanto en el asentamiento Ruu como en la casa Fa, muchas mujeres me habían ayudado con mi trabajo. Había recibido mucha ayuda en todos los platos que había creado últimamente, pero el curry era sin duda el que más esfuerzo me había costado.

"No me parecería justo para todos ellos que regalara sin más la receta que tanto nos ha costado perfeccionar. Evidentemente, me parece muy bien que se utilice nuestra base de curry para crear platos únicos, como han hecho un par de personas en la ciudad postal. Pero quiero tomarme más tiempo y pensar detenidamente qué debemos permitir que se haga con la mezcla de especias que creamos juntos."

"Ya veo. Si es así como se siente, Sir Asuta, por supuesto que no intentaré obligarle. Además, las hierbas que se utilizan para hacer su curry se están agotando en este momento", dijo Polarth con una sonrisa mientras se limpiaba cuidadosamente las manchas amarillas de alrededor de la boca. "Y me hace verdaderamente feliz oírte expresar tus sinceros sentimientos. Después de todo, quiero seguir trabajando junto a la gente del borde del bosque, así que por favor, habla con libertad si involuntariamente te hago más peticiones poco razonables."

"Bien. Gracias".

"Aun así, parece que está usted bastante prendado, Sir Varkas. Ni siquiera participó en la prueba de sabor para el fuwano negro que moja el soba, y sin embargo sus ojos parecen haber ardido después de probar este plato."

"Este plato es especial. Incluso en la ciudad del castillo, no hay muchos cocineros que muestren tanta habilidad en el manejo de las hierbas de Sym. Y hoy, Sir Asuta ha incluido algas secas y pescado en la receta, enriqueciéndola aún más". Los profundos ojos verdes de Varkas se volvieron lentamente hacia mí. "Este plato ha sido perfeccionado. El único margen de consideración adicional que veo es en la selección de las verduras..."

"Ah, este es un plato que vendo en el pueblo de correos, así que intento que cueste poco. Pero cuando lo hago en casa, uso verduras y setas diferentes".

"Pero te dije que deseaba probar este plato en su forma perfeccionada..." Varkas declaró, sus elegantes cejas cayendo muy ligeramente.

"Lo siento. Sin embargo—y también diría esto de cualquier otro plato—no creo que los platos tengan una única forma absoluta singular."

"¿Qué quieres decir?"

"Bueno, tomemos este plato como ejemplo. No hay por qué obsesionarse con la carne de giba. Se puede hacer algo igual de sabroso con kimyuus o karon, y las verduras se pueden cambiar según los gustos personales. Los dueños de las posadas de la ciudad utilizan sus propias verduras preferidas, y puede que algunas personas encuentren esas versiones más sabrosas". Parecía que aún no había entendido el significado de mis palabras, así que continué. "En mi país, hay restaurantes especializados en curry, donde se pueden degustar montones de variedades diferentes. Por ejemplo, pueden servirlo con carne frita, con un huevo cocido por encima, con muchas verduras y setas... Y también ajustan el nivel de picante y deciden qué tipo de caldo utilizar para cada receta".

"Aunque sólo cambies el caldo que usas, ¿no sería un plato totalmente diferente en ese momento?"

"No. Gracias al potente sabor y aroma de las especias, todas seguían considerándose curry. Y cada uno tiene su variedad favorita, así que no hay una única forma absoluta de prepararlo".

Tras guardar silencio un rato, Varkas dijo: "Ya veo... Sin duda es usted un chef extraordinario, Sir Asuta. Eso es obvio, considerando el hecho de que vienes de ultramar, pero siento que finalmente entiendo lo que eso significa en el sentido más verdadero."

"¿Oh? ¿Cómo es eso?"

"Lady Myme y esas mujeres del borde del bosque no están tan lejos de ti en cuanto a habilidad. Este curry me parece especial, pero viendo los otros platos que has presentado, sus creaciones parecerían igualar las tuyas. Y, sin embargo, usted sigue siendo realmente excepcional. Al haber nacido en una tierra completamente extranjera, su forma de pensar y las técnicas que utiliza son totalmente únicas. Por eso me he fijado tanto en usted, Sir Asuta", afirmó Varkas, cerrando suavemente los ojos. "No puedo imitar sus métodos. Sin embargo, siento el deseo de tener más de su cocina, y deseo conocerle mejor. No siento lo mismo por ningún otro cocinero. Para mí, usted es una persona con la que ningún otro puede compararse, Sir Asuta".

Incliné la cabeza hacia él. "Gracias..."

Sin embargo, mientras Varkas parecía animado, yo me sentía un poco solo. No eran mis propios esfuerzos los que me habían hecho único. El destino me había traído desde muy lejos. Podía ser cierto que yo fuera alguien especial en este mundo, pero no me parecía algo de lo que sentirse orgulloso.

Aun así, me ha permitido ser útil a todos desde el borde del bosque.

Y por la misma razón, también había sido capaz de formar un vínculo bastante inusual con un chef como Varkas. Así que, en lugar de encerrarme en mí mismo sin sentido, decidí sentirme feliz por cómo se habían desarrollado las cosas.

Y para terminar, llegó el momento de probar la cocina de Varkas...

4

"Se trata de una sopa hecha con hojas de gigi", explica Varkas.

Teníamos unos platos de barro alineados frente a nosotros, que en ese momento se estaban llenando de una rica sopa que tenía un color negro azabache muy parecido al de los kimyuus asados enteros que habíamos visto en el evento anterior.

"Ooh. Este plato parece algo realmente especial", dijo Polarth.

"La gran cantidad de hojas de gigi que contiene es de donde obtiene su color. Por favor, Pruébalo y verás cómo sabe antes de que se enfríe".

Siguiendo su sugerencia, cogí la cuchara. A simple vista era fácil darse cuenta de lo viscoso que era, y no podía ver en absoluto lo que contenía. Lo único que podía distinguir era el complejo aroma de innumerables hierbas entrelazadas.

Toqué con la cuchara la superficie de la sopa y me encontré con más resistencia de la que esperaba. Tenía un tacto realmente pesado, casi como queso fundido. Podía ser incluso más espesa y pesada que el caldo de leche de karon que Myme había preparado.

¿Qué es este plato?

Mi expectación aumentó aún más cuando me llevé a la boca un poco del propio líquido negro como el carbón.

Al instante, todo tipo de sabores explotaron en mi boca. Era un sabor increíblemente complicado. Al igual que con ese kimyuus asado entero, el sabor principal era esta profunda amargura, que fue equilibrado por cualquier otra cosa que había allí. Dulzura, picante, amargo, y la amargura ... Ninguno de ellos destacaba especialmente, y todos parecían combinarse en perfecta armonía.

El dulzor que percibí parecía tener la suavidad de la fruta. Sí, sin duda era afrutada, aunque la sopa también tenía el dulzor pegajoso de la miel.

El picante, por su parte, parecía más herbal. En lugar de provenir de algo como el chile, parecía ser un picante más inespecífico. Era posible que hubiera utilizado hojas de pico para ello. El picante también era muy refrescante, lo que podría haber sido una ventaja de usar la raíz de keru de antes.

En cuanto a la acidez, percibí fruta y hierbas, además de vinagre de mamaria. Con toda probabilidad, esa fruta también contribuía al dulzor, y lo mismo ocurría con las hierbas y el picante. Ni siquiera podía aventurar cuántos tipos de fruta y hierbas había utilizado.

Al parecer, también había utilizado más hojas de gigi que para los kimyuus enteros, ya que la sopa era claramente amarga. Parecía el mismo tipo de amargor que se obtiene del cacao. Sí, después de más de siete meses, por fin había encontrado un sabor que me recordaba al chocolate y al cacao.

Obviamente, Varkas no había echado ese sabor por sí solo, ya que también había conseguido un gran caldo con algo de carne y verduras. Era

bastante aceitoso, por lo que debía de haber añadido también grasa láctea. Y me dio la sensación de que estaba saboreando algo de marisco.

Ese fue el resultado de tomar un solo bocado.

Mientras intentaba contener la emoción que sentía, escarbé un poco para ver qué tipo de ingredientes se habían añadido a la sopa. El primero que capturé parecía un trozo de chatchi. Sin embargo, estaba enredado en una telaraña de fibras carnosas. Me lo metí en la boca junto con una cucharada de sopa.

El chatchi estaba bien cocido. Los complejos sabores de la sopa se habían impregnado en él, y estaba tan tierno que no hacía falta ni morderlo. Lo que estaba enredado a su alrededor parecían fibras de carne de karon. Se parecía mucho al tendón de ternera, por lo que también era increíblemente tierno.

Parecía que los trozos sólidos eran tan sabrosos como la propia sopa. A pesar de lo terriblemente complicado que era el sabor de la sopa, sinceramente pensé que estaba muy buena. Al parecer, mi lengua ya se había acostumbrado bastante bien a la cocina de Varkas.

Aparte del chatchi, también contenía nenon y nanaar, pero no fui capaz de distinguir nada más. Sin embargo, tuve que preguntarme si Varkas había empleado un caldo normal hecho con una gran cantidad de verduras para esta sopa, o si había hervido las verduras hasta que básicamente se habían disuelto. No contenía carne propiamente dicha, pero las fibras de karon, parecidas a tendones de ternera, parecían haberse extendido uniformemente por toda la sopa.

También me sentí fantástica cuando lo tragué. Era realmente como queso fundido, por la forma en que bajaba gradualmente. Como resultado, la sensación satisfactoria de comerlo permaneció durante todo el tiempo que tardé en probar un solo bocado. El hecho de que esto no pareciera un defecto era parte de lo que hacía que el plato fuera tan único.

¿Cómo demonios lo había hecho tan espeso? ¿Había añadido simplemente un montón de harina de fuwano como había hecho Timalo? ¿O había aprovechado la pegajosidad del gigo?

"Así que así es la cocina de Varkas..." Myme comentó admirada, siendo finalmente la primera persona en hablar. "Es increíblemente delicioso. ¿Cuántos ingredientes diferentes has usado?".

"¿Cuántos de ellos puedes identificar?" contraatacó Varkas.

"¿Eh?" preguntó Myme, abriendo mucho los ojos. "Mi padre me ha dicho que no puedo usar un montón de ingredientes diferentes, así que sólo he trabajado con la mitad de lo que venden sólo en la ciudad de correo. Todo lo que puedo distinguir es el aria, chatchi, nenon, nanaar, gigo... y creo que también usaste sheema y ma gigo—Asuta me ha hecho probarlos antes".

Me había dado la sensación de que podía haber aria disuelta en la sopa, pero no había percibido en absoluto la presencia del sheema, parecido al daikon, ni del ma gigo, parecido al taro.

"La carne es karon, aunque no sé el corte. Al fin y al cabo, sólo he probado la carne de pierna. Y para los condimentos, tienes sal, azúcar, aceite de tau, hojas de pico, grasa de leche y vinagre rojo de mamaria. Luego están las hierbas. Creo que incluiste varias que Asuta usa en su curry, pero yo no trabajo con ellas, así que no estoy tan seguro... Ah, y parece que había nueces ramanpa machacadas y algunas de esas semillas hoboi y esa raíz keru que acabamos de probar".

"Correcto en todos los frentes. ¿Y la fruta?"

"Uh, probablemente usaste sheel, arow, y ramam. Y había algunas otras cosas dulces o agrias allí que no reconocí también".

"Eso es mucho. Creo que sólo hay una o dos personas en la ciudad del castillo capaces de proporcionar un análisis tan preciso", comentó Varkas con un gesto de satisfacción. "Ciertamente parece poseer un sentido del gusto excepcional. Sospecho que eso es precisamente lo que te permite preparar un plato tan excelente con tan pocos ingredientes."

"Oh, no, aún me queda mucho por aprender. Además, creo que ahora entiendo por qué mi padre te elogia tanto", dijo Myme, entrecerrando un poco los ojos. "Tal y como me dijo, eres incluso mejor chef que él. Es realmente frustrante, lo obvio que es ahora".

"Sólo porque Sir Mikel se vio obligado a dejar de trabajar. Si hubiera seguido puliendo sus habilidades como cocinero, las comidas que sería capaz de preparar ahora seguramente serían aún más deliciosas de lo que eran entonces", dijo Varkas, entrecerrando los ojos como si sus pensamientos hubieran vagado hacia un pasado lejano. "Aunque Sir Mikel es mayor que yo, parecía poseer un increíble sentido del gusto. Cuando los humanos pasan la flor de la vida, suelen perder ese fino sentido del gusto, así que el hecho de que él conservara el suyo me resultó realmente

sorprendente. Si eso es algo que heredaste de él, tú también podrías conservar esa misma agudeza cuando envejecas".

"No lo sé, pero en cualquier caso, quiero ofrecer mi agradecimiento al dios occidental una y otra vez por permitirme la oportunidad de probar su cocina hoy. Y a Asuta, por invitarme".

"Sí, el propio Sir Asuta es una persona excepcionalmente importante para mí por derecho propio, pero también le estoy verdaderamente agradecido por haber puesto en contacto conmigo a alguien como usted".

Me quedé perplejo, encontrándome de repente entre cumplidos.

"No, Varkas, tú y Mikel estabais profundamente conectados desde el principio, así que es la guía de los dioses la que os ha unido. Puede que yo la haya guiado hasta aquí, pero, bueno, el destino puede ser una cosa extraña".

Ahora que lo pensaba, la trayectoria de Mikel como cocinero se había visto truncada por Cyclaeus, mientras que cuando Varkas había llamado la atención de aquel malvado noble,

había podido ganar aún más experiencia gracias a ello. Había hecho mi último comentario sin pensar mucho en ello, pero ahora tenía que preguntarme si esto había sucedido realmente debido a algún extraño giro del destino, o si realmente había sido la guía del dios occidental la que había llevado a Varkas a encontrarse con Myme, la hija de Mikel.

"Hay algo que me gustaría preguntarte, Varkas..." Sheera Ruu dijo en tono reservado. "¿Qué clase de hierbas son las hojas de gigi que usaste en este plato? Cuando Asuta estaba creando su curry, probamos los sabores de todas las hierbas de Sym que pudimos conseguir, pero no recuerdo que ninguna tuviera este tipo de color o sabor."

"Ah, sí. Se supone que las hojas de gigi no sirven para nada si se utilizan tal cual", comentó Varkas, y luego miró a Tatumai. "Tatumai, trae una hoja gigi".

"¿No te importa?"

"No. Todos los chefs de aquí están cualificados para usar los ingredientes que quieran".

A Timalo le habría disgustado que Varkas pusiera en duda sus cualificaciones si aún estuviera aquí.

De todos modos, Tatumai regresó de la despensa con una sola hoja pequeña. Era de color marrón oscuro y redonda, de unos cinco centímetros de diámetro más o menos. Aunque era pequeña, también era gruesa, y a pesar de que seguramente se había secado, no parecía que se hubiera arrugado mucho.

Reconocí aquella hoja. Por lo que recordaba, había sido bastante amarga, y había decidido que no sería útil como especia para el curry.

"¿Así que esto es una hoja de gigi? Su color y olor parecen ser completamente diferentes a cuando está cocida".

"Sí. Esto es lo que se conoce como hoja de té. En Selva preferimos el té zozo y chatchi, pero en Sym hierven gigi para el té".

"Oh sí, he oído que se puede usar piel de chatchi para hacer té. Tomamos un poco cuando visitamos Daleim hace poco... Entonces, ¿hay alguna técnica especial para hervir hojas de gigi?"

"Desde luego que sí. Se ponen las hojas de gigi en una olla, se tapa y se pone a fuego lento para que no se quemen. Al hacerlo, se vuelven de color negro y adquieren su amargor y aroma característicos. Los orientales les añaden entonces agua caliente para hacer té".

"Ya veo. ¿Así que no añade agua durante el proceso de calentamiento?"

"Eso es correcto, ya que el proceso en realidad está destinado a eliminar la humedad. Para eso no basta con secarlos al sol".

En ese caso, parecía que se refería a un proceso de tostado. Era bastante interesante pensar que ese sabor a cacao de antes procedía de las hojas y no de los granos.

"¿Su gente podrá hacer uso de estas hojas de gigi, señor Asuta? Tal amargura es bastante difícil de manejar".

"Bueno, me imagino que Toor Deen podría hacer un buen uso de ellos", dije, diciendo lo que se me había ocurrido inmediatamente, lo que hizo que mi preciosa y joven colega se pusiera terriblemente nerviosa.

"¿Quién, yo? Nunca podría manejar una hierba tan difícil..."

"Oh, perdón. Estaba pensando que podría ser útil para hacer dulces. Puede que haya dicho más de lo que debería".

Definitivamente no había sido a propósito. Sin embargo, Toor Deen fue y se escondió detrás de mi espalda como para escapar de las miradas de todos.

"¿Usar hojas de gigi en dulces, dices? Pero dado lo amargas que son, ese parece el tipo de plato para el que serían menos adecuadas", comentó Varkas.

Asentí con la cabeza. "Sí. Pero en mi país era algo que hacíamos con bastante frecuencia. Los sabores amargos pueden realzar los sabores dulces, igual que los amargos".

"Qué terriblemente interesante. Desde luego, ni en mis sueños más salvajes habría imaginado utilizar hojas de gigi en los dulces."

"¿En serio? Por ahora, me gustaría traer algunas hojas de gigi con nosotros para que podamos probar un par de cosas con ellas. Por supuesto, necesitaría tu permiso para eso, Polarth".

"Por supuesto, puedes traer todos los que quieras. Como acordamos previamente, cubriremos los gastos de lo que te lleves para experimentar", respondió Polarth con una sonrisa alegre, y luego miró a Toor Deen detrás de mí. "Si los utilizas para hacer algún tipo de delicia, espero que agasajes a Lady Odifia con ellos. Esa joven parece que le va a dar un berrinche si no se le permite invitarla a tomar el té al menos una vez al mes".

"Sí, lo entiendo..." Toor Deen respondió en voz tan baja que me pregunté si le llegaría mientras se aferraba con fuerza a mi ropa a mis espaldas.

"Bueno, entonces, creo que esto concluye esta prueba de sabor. Sin duda ha sido una experiencia agradable. Todo lo que queda es que nuestros visitantes vean el gyama vivo, y luego nos dispersaremos. Y en cuanto a su pago, ¡se les preparará en una sala aparte!"

Nos dijeron que podíamos dejar la vajilla, así que todos abandonamos la cocina en tropel por la puerta del fondo. Otros cocineros prepararían allí la cena para los nobles visitantes más tarde. Probablemente ya habían empezado a trabajar en la cocina pequeña, pero ya debía de ser más de la quinta hora inferior, así que seguramente también habían estado esperando impacientemente a que esta cocina estuviera disponible.

Cuando nos íbamos, una voz gritó: "Eh". Sin embargo, en realidad era Roy hablando con Reina Ruu y no conmigo. "Has estado extrañamente callada

todo el tiempo hoy. ¿Te estás dejando distraer porque Varkas alabó tus habilidades?".

Reina Ruu frunció el ceño al instante y miró fijamente la cara de Roy, que mostraba su habitual expresión agria.

"¿De qué estás hablando? No puedo imaginar por qué te crees con derecho a encontrarme defectos".

"Al menos déjame decir eso. Ni siquiera he conseguido que Varkas pruebe mi cocina", refunfuñó Roy mientras caminábamos. Ludo Ruu entonces se movió casualmente para tomar una posición al lado de su hermana, pero Roy no le prestó atención y continuó. "Bueno, no es que mi cocina tenga nada de especial, así que por supuesto que Varkas no tendría ningún interés en ella. Pero no olvides que sólo llamaste la atención de Varkas por tu relación con Asuta".

"Hoy estás muy hablador. Parece que sólo te pones así cuando muestras desprecio por los demás".

"No estoy mostrando desprecio, te estoy dando un consejo. Puede que Varkas recuerde tu nombre si sigues haciendo platos tan excelentes". Entonces la mirada de Roy se volvió algo enérgica mientras miraba fijamente a Reina Ruu. "Trabajé bajo las órdenes de Mikel en el pasado, así que estoy bastante familiarizado con las técnicas de cocina que utilizaba. Aunque sí puedo o no usarlas yo mismo es otro asunto... Pero de todas formas, aunque siguiera trabajando a sus órdenes ahora, nunca podría superar a su hija".

"¿Qué intentas decir?"

"Me lo preguntaste hace un rato, ¿verdad? Por qué elegí trabajar bajo las órdenes de Varkas en lugar de Mikel", dijo Roy, con la mirada aún fija en el rostro de Reina Ruu. "Al menos por ahora, lo que necesito es la fuerza de Varkas, no la de Mikel. De lo contrario, todos los ingredientes amontonados en esta mansión se echarán a perder. Si intentara convertirme en aprendiz de Mikel en estas circunstancias, no sería capaz de lograr nada en absoluto."

Reina Ruu frunció el ceño, preocupada. Pero después de mirarla un rato más, Roy apartó la vista de repente.

"Hiciste añicos la última pizca de amor propio que tenía. Así que voy a ser mejor chef que tú, pase lo que pase".

No ofreció ninguna respuesta a esa afirmación.

"Ese plato de antes también estaba increíblemente delicioso, maldita sea..." murmuró Roy, acelerando el paso para alcanzar a Bozl y los demás.

Con el ceño aún fruncido, Reina Ruu se giró hacia mí. "¿Qué se supone que debo decir a eso, Asuta?".

"¿Eh? No creo que haya ninguna necesidad real de que digas o hagas nada. Roy tiene una lengua afilada, pero no creo que te vea seriamente como su enemigo o algo así".

"Eso no es exactamente lo que me preocupaba. Pero basándome en lo que dijo, ¿no parece que fui yo quien desordenó su vida, en vez de tú o Myme?". Reina Ruu parecía inusualmente nerviosa. Tenía una cara que la hacía parecer más joven de lo que era, así que en ese momento parecía una niña.

"Yo no lo diría así. Más bien diría que le has excitado. Él dijo algo similar en la última prueba de sabor, ¿verdad? "

"Pero..."

"Hace mucho tiempo, te sentiste frustrado porque pensabas que Sheera Ruu te había sacado ventaja, ¿verdad? Estoy seguro de que Roy se sintió igual, y por eso le pidió a Varkas que lo aceptara como aprendiz".

Todo eso eran conjeturas, pero estaba bastante seguro de que daba en el clavo. Roy era irascible y torpe, y odiaba perder por encima de todo. Además, su pasión por la cocina era tan fuerte como la nuestra.

"En pocas palabras, Roy ha estado trabajando duro a su manera, y sólo intentaba expresártelo. Odia perder, así que no puede salir y decir estas cosas directamente, pero estoy seguro de que te has convertido en algo muy importante para él."

"Ya veo..." Aun así, la expresión de Reina Ruu seguía sin iluminarse. Sin embargo, no parecía enfadada o herida. Parecía más desconcertada que otra cosa. "Me siento como si siempre que hablo con ese hombre me desconcertara..." dijo con un pequeño suspiro.

Por encima de su hombro, vi que Ludo Ruu sonreía y me guiñaba un ojo. No es que no supiera lo que estaba pensando, pero no tenía intención de quitarle importancia a los caminos que les aguardaban a aquellos dos, así que me limité a encogerme de hombros.

"¡Ahora bien, estos son gyama vivos! Hay un hedor bestial dentro del corral, ¿verdad?". Polarth dijo, y efectivamente, allí estaban delante de nosotros.

Parecían cabras, con largas barbas como las que se ven en un anciano. Desgraciadamente, sus espléndidos cuernos, parecidos a los de un búfalo, estaban rotos. Las gyama hembras productoras de leche se consideraban muy valiosas en Sym, así que las que habían traído eran todas machos.

Las cabezas disecadas que había visto en El Martillo eran de pelaje negro, pero aquí también las había blancas y marrones. Medían algo más de un metro y tenían caras sorprendentemente bonitas. Los ojos negros de los animales, con sus pupilas oblongas, habían llamado claramente la atención de Rimee Ruu y el resto de los más jóvenes, pero lo que más me sorprendió, personalmente, fue el hecho de que todos los gyama tuvieran seis patas.

Con ello, nuestro trabajo en la ciudad del castillo había llegado por fin a su fin.

Sin embargo, cuando regresamos al asentamiento, nos enteramos de algunos acontecimientos realmente chocantes que habían ocurrido entretanto. Durante la reunión de Melfried con los principales jefes de clan del borde del bosque, el castillo había hecho dos peticiones oficiales. Una se refería a la Compañía Gamley, mientras que la otra procedía de un grupo de mercaderes de Sym conocido como las Plumas de Vuelo Negras...

Intermedio: Una Noche En La Casa Fa

"Es increíble, ¿verdad?" grité.

"Efectivamente", dijo Ai Fa asintiendo con la cabeza mientras comía vorazmente la carne de giba que había preparado para cenar.

Era la noche del quinto día del mes de plata, cuando terminé mi trabajo en la ciudad del castillo y regresé a casa. En el camino de regreso, nos habíamos detenido en el asentamiento de Ruu, que era donde me había enterado de las peticiones que Melfried había encargado a los principales jefes de clan.

"Nunca esperé que la petición de la Compañía Gamley fuera aceptada tan fácilmente. Por muy fuertes que sean sus conexiones con los nobles, parecía el tipo de cosa que habría sido rechazada de plano", observé.

Ese era el primer asunto. La petición de la compañía Gamley de capturar una giba viva para su espectáculo había sido aprobada oficialmente en nombre del duque Marstein Genos. Al parecer, Neeya el juglar había utilizado su dulce voz para seducir a una noble de la casa de un vizconde vinculado a la casa de Genos, lo que había permitido que su petición llegara con éxito hasta el mismísimo duque.

Sin embargo, era algo que siempre había estado dentro de lo posible. Lo sorprendente era la rapidez con que se había aprobado. ¿Por qué se les permitía seguir adelante con tanta facilidad? Cuando pregunté, la respuesta que obtuve fue que esto había sido el resultado de que los lados conservador y proactivo de Marstein se enredaran juntos en una telaraña.

"El bosque al pie del monte Morga es increíblemente vasto y los cotos de caza que utilizamos los habitantes del borde del bosque sólo ocupan una pequeña parte... Por lo tanto, no hay ninguna ley que impida a la gente poner un pie en el bosque de Morga, aparte de las zonas donde cazamos", me había explicado Gazraan Rutim con su habitual tono amable, después de haber acompañado a los principales jefes de clan. "Sin embargo, poner un pie en el propio monte Morga está absolutamente prohibido. Si los lobos varb, las serpientes madarama gigantes y los salvajes rojos que custodian la montaña se enfurecen, podría provocar la destrucción de Genos. Así, la montaña donde viven esas bestias es el único lugar en el que la gente tiene realmente prohibido entrar. Al final, técnicamente cualquiera puede cazar giba en la base de la montaña".

"Ya veo por qué. A Genos no le supone ningún problema que disminuya el número de giba en los alrededores, así que supongo que no tienen motivos para desvivirse por prohibirlo."

"Cierto. Por supuesto, entrar en nuestros cotos de caza sin permiso también está prohibido por las leyes de Genos. También es natural, ya que alguien que ponga un pie allí sin cuidado podría perder fácilmente la vida en las trampas que hemos colocado. Aunque, pensándolo bien, dado que Ai Fa te encontró por primera vez mientras estabas atrapada en una de sus trampas, Asuta, supongo que estabas infringiendo las leyes de Genos desde el principio".

Me revolví el pelo con un "Ah-ha-ha", y Gazraan Rutim sonrió, pero entonces nuestras expresiones volvieron a ponerse serias.

"Volviendo al asunto que nos ocupa... El monte Morga está rodeado de bosque por todas partes. Sólo cazamos en el bosque al oeste, en la zona entre el monte y la ciudad de Genos. Como no es seguro pasar la noche en el bosque, nuestros cotos de caza se limitan a una zona en la que podemos volver a casa antes de la puesta de sol. En otras palabras, si te alejas más de medio día de nuestro asentamiento, cualquiera puede entrar en el bosque de Morga. Es que, de todos modos, ningún habitante de la ciudad habría querido entrar en el bosque por donde deambulan los peligrosos giba, así que no tenía sentido hacer una ley para prohibirlo".

Pero entonces, la eminentemente excéntrica Compañía Gamley había aparecido. Y así, aunque los nobles o los principales jefes de clan trataran de prohibirles la entrada al asentamiento del borde del bosque o a los cotos de caza, habrían podido cazar una giba en otra parte del bosque.

"Sin embargo, sería difícil para cualquier habitante del pueblo que se adentrara en el bosque reconocer el límite donde comienza la montaña. Si llegan aquí sin que nadie lo sepa y pisan la montaña por error, podrían acabar enfadando fácilmente a los varb, madarama y salvajes". Lo que significaba que, en última instancia, sería mucho menos peligroso permitirles entrar con cazadores del borde del bosque supervisándolos. Ese era el resumen básico. "Al parecer, los nobles están estudiando ahora si se debe redactar una nueva ley que prohíba la entrada en el bosque de Morga. Sin embargo, cualquier ley que intenten hacer importaría poco. Vigilar toda la vasta extensión del bosque en todo momento sería imposible".

"Ya veo. Así que el tabú contra poner un pie en el Monte Morga es así de fuerte, ¿eh? Aun así, tengo la sensación de que si alguien enfadara de verdad a esos lobos varb o lo que sea, sería el único que pagaría por ello..."

"No puedo decirlo. El tabú existía mucho antes de que nuestros antepasados se trasladaran aquí, al borde del bosque de Morga. Tal vez cuando los habitantes de Genos establecieron por primera vez su ciudad, intentaron limpiar el bosque y la montaña y se encontraron con algún tipo de calamidad como resultado".

En cualquier caso, los nobles de Genos habían decidido que, en lugar de ignorar o rechazar a un grupo escurridizo como la Compañía Gamley, lo mejor era cooperar y vigilarlos.

"Para bien o para mal, resulta que el asentamiento de Ruu acaba de terminar su periodo de descanso, y todavía no hay muchos giba por aquí. Va a tomar un poco más de tiempo para que la recompensa del bosque se recupere por completo y para que los giba regresen en gran número, por lo que los habitantes de la ciudad deben ser capaces de entrar en nuestros cotos de caza sin correr demasiado riesgo."

La Compañía Gamley quería capturar una giba viva, así que mientras pudieran volver con seguridad con una que quedara atrapada en una trampa, eso debería zanjar el asunto.

"Por supuesto, no importa cuándo vengan, siempre hay un cierto grado de peligro asociado a la entrada en el bosque. Pero les pase lo que les pase, los cazadores del borde del bosque no serán responsables. Además, si acabamos dándoles una giba que quedó atrapada en una de nuestras trampas, nos pagarán la cantidad equivalente de monedas que habríamos ganado con sus cuernos, colmillos, piel y carne. Además, la Compañía Gamley tendrá que pagarnos diez monedas blancas al día a cambio de que les acompañemos en su empresa, según Melfried".

Al parecer, al propio Melfried no le había importado mucho todo este ridículo asunto, ni en un sentido ni en otro. En realidad, no solía importarle mucho nada mientras se respetarán las leyes de Genos.

"Bueno, vigilar a algunos ciudadanos no será una carga demasiado pesada para nosotros. Y sólo estamos hablando de llevarlos con nosotros mientras revisamos nuestras trampas, no de cazar giba activamente con ellos a cuestas", dijo Gazraan Rutim. "Yo diría que es la otra petición la que va a ser un verdadero quebradero de cabeza".

"Ese grupo de mercaderes Plumas de Vuelo Negras de Sym, ¿eh? Sí, eso es definitivamente más importante que todo el asunto con la Compañía Gamley".

Eran un grupo de mercaderes que llevaban siete años tratando con Cyclaeus. Habían sido ellos quienes habían traído a Genos esos gyama vivos como parte de su entrega más reciente, junto con otros innumerables ingredientes, y su líder, Kukuluel, había hecho una propuesta aún más descabellada que la de la Compañía Gamley. En pocas palabras, había dicho a los nobles que quería que se construyera una autopista a Sym que pasara por el bosque de Morga.

El discurso de Kukuluel había sido más o menos así: "Para viajar de Sym a Genos, debemos atravesar el territorio libre del sur para dar un rodeo alrededor del monte Morga. Sin embargo, el pueblo de Jagar está construyendo un asentamiento a lo largo de ese camino. Es una tierra árida, y los abrevaderos escasean, pero los ciudadanos de Jagar expulsados de sus hogares por la guerra se han trasladado allí. Utilizan un abrevadero para cultivar la tierra y fabrican ladrillos de roca triturada, y ya viven allí varios cientos de personas. A este ritmo, en pocos años podrían haber construido un fuerte". Si se construía ese fuerte, a los orientales les resultaría muy difícil atravesar la zona. "En tal situación, el único camino que nos quedaría hacia Selva sería hacia el norte del monte Morga. Eso seguramente reduciría mucho el número de mercaderes que visitan Genos. Después de todo, si llegan desde esa dirección, es mucho más fácil visitar otras ciudades". Sin embargo, había muchos bandidos peligrosos en esa zona, por lo que los mercaderes deseaban evitar tener que hacer ese cambio. "Pero si se pudiera labrar un camino desde el este hasta el oeste del monte Morga a través del bosque, podríamos utilizarlo para crear una nueva ruta. Esto equivaldría al establecimiento de una tercera ruta que conectara Sym y Selva. Por lo que me han dicho, algo así se ha intentado ya dos veces..."

Esa había sido una referencia al camino que el padre de Leito y el cuñado de Milano Mas habían intentado establecer una vez. Sin embargo, su plan había sido completamente arruinado por Zattsu Suun y los de su calaña.

El segundo intento habría sido cuando nada menos que el propio Melfried había estado colaborando con Kamyua Yoshu, haciéndose pasar por un grupo de mercaderes para atrapar al clan Suun en una trampa. El hecho

de que todo había sido un engaño no era ningún secreto, pero en realidad no se hablaba de ello públicamente.

"Dejando a un lado el complot de Melfried y Kamyua Yoshu, el intento inicial era, en efecto, un plan para encontrar una forma más segura de viajar a Sym. Si hubieran tenido éxito, habría facilitado el comercio entre Sym y Genos más de lo que permite la ruta actual. Parece que este tal Kukuluel desea que su ambición se haga realidad".

El plan del padre de Leito había sido objeto de debate durante más de diez años. La idea de que por fin pudiera llevarse a cabo me reconfortaba. Sin embargo, iba a ser una petición difícil de complacer para la gente del borde del bosque.

"Así que están hablando de labrar un camino a través del bosque de Morga que cualquiera pueda utilizar, sin necesidad de ser escoltado cada vez por la gente del borde del bosque. Pero supongo que la cuestión es si eso es realmente posible de hacer", dije.

"Bueno, no debería ser del todo imposible. Se supone que el camino va a discurrir por una región rocosa, aproximadamente a medio día o un día entero de distancia de las zonas donde suelen aparecer los giba."

Ahora que lo pensaba, Kamyua Yoshu había mencionado algo parecido: que sólo necesitarían cazadores para guiarles el primer día, y que después podrían utilizar la región rocosa para salir del bosque.

"Y si cortan los árboles que cultivan los frutos que comen los giba en los alrededores, eso debería mantener a las bestias alejadas de su camino despejado, igual que los giba no se acercan a los caminos que conectan Genos con el asentamiento. Eso debería hacer la ruta segura para que cualquiera pueda viajar".

"Pero no es como si no hubiera problemas, ¿verdad?"

Incluso alguien como yo, que sabía muy poco de este tipo de cosas, podía pensar en una o dos preocupaciones serias.

En primer lugar, si abrían un camino tan largo, se reduciría la zona en la que los giba podían estar activos. Si empezaban a morir de hambre, se convertirían en una amenaza mayor que nunca para los campos de las tierras Daleim. Nadie querría que eso ocurriera.

La segunda cuestión era quién aceptaría un trabajo de construcción tan grande. Los habitantes del borde del bosque nunca podrían dedicarle el

tiempo suficiente, por mucho dinero que les ofrecieran, y la gente del pueblo no querría trabajar en el bosque, que rebosaba de giba.

"Los nobles de Genos no parecen estar especialmente preocupados por los campos. Las tierras Daleim no han sido atacadas desde hace meses, así que incluso aumentaron el dinero de la recompensa que nos dieron a la mitad de la cantidad anterior." También estaban planeando construir una valla a lo largo de la frontera entre las tierras Daleim y el bosque. Era la mejor noticia que podían recibir los habitantes del lugar. "En cuanto a quién hará realmente el camino... los nobles pretenden utilizar a los esclavos que trabajan las tierras de Turan".

"¿Eh?! ¿Te refieres a los de Mahyudra?!"

"Sí. No pueden cultivar fuwano en la estación de lluvias, así que los nobles piensan que ésta sería una forma perfecta de mantenerlos ocupados hasta que termine. El muro que rodea las tierras de Turan también se construyó durante la estación de lluvias".

¿Así que esos musculosos norteños iban a verse obligados a abrirse camino a través del bosque de Morga? Sinceramente, no tenía ni idea de cómo tomarme esa noticia.

"¿No va a ser peligroso para ellos trabajar en el bosque de Morga sin ningún cazador cerca para protegerse?"

"Sí. Pero se ha propuesto que los habitantes del borde del bosque enseñemos a todos los implicados todo lo que necesiten saber para realizar su trabajo de la forma más segura posible. También habrá soldados de la ciudad vigilando el trabajo de los norteños. Parece que los nobles se preocupan más por protegerlos", dijo Gazraan Rutim, y luego me sonrió como para calmar mis preocupaciones. "Pero como los trabajadores van a utilizar hachas y hachuelas para despejar el camino, es poco probable que los giba se acerquen. Después de todo, no les gusta estar rodeados de humanos y odian los ruidos fuertes".

"¿Apoyas esta idea, Gazraan Rutim?"

"Yo diría más bien que no me opongo. Si se completa, el camino pasaría bastante cerca del asentamiento Sauti, por lo que Dari Sauti parecía bastante preocupado, pero esta es otra forma de reducir los límites entre nosotros y la gente del pueblo, ¿correcto?"

No tenía forma de saberlo. Pero era un hecho que el borde del bosque formaba parte de los dominios de Genos, por lo que, en última instancia, el poder de tomar esta decisión pertenecía únicamente a Marstein.

"Sin embargo, no tenemos intención de ignorar la voluntad de nuestro pueblo, así que nuestras discusiones sobre lo que debemos hacer con respecto a la tropa Gamley y la construcción de la carretera continuarán hasta que todos estén satisfechos. Gulaf Zaza y Dari Sauti están conferenciando con los clanes bajo su mando ahora, y deberían volver a visitar el asentamiento de Ruu mañana".

Habían pasado ya dos horas desde aquella discusión, y mientras observaba a Ai Fa comiendo con ganas por el rabillo del ojo, suspiré pesadamente.

"Ese fue el tipo de conversación que realmente puede hacerte olvidar cualquier otra cosa que pueda estar sucediendo. Aunque el asunto de la reconciliación con la casa de Saturas y el aumento del dinero de la recompensa son asuntos bastante importantes por sí solos."

En cuanto a nuestros problemas con la casa de Saturas, se había decidido que se celebraría un banquete de paz. La gente del borde del bosque estaba siendo invitada como "nobles visitantes", pero se había mencionado durante la reunión que aún podíamos preparar un plato o dos para mostrarles de lo que éramos capaces.

"Lo de la Compañía Gamley es una cosa, pero usar nortños para abrir un camino por el borde del bosque... Simplemente no se siente real para mí."

"No tiene sentido que nos preocupemos por esas cosas. Dejemos que los jefes de clan se ocupen de esos problemas", dijo Ai Fa mientras me acercaba su plato vacío.

"Ah, claro", respondí mientras servía en el plato un poco de sopa fresca que se mantenía caliente en la olla. Hoy íbamos a tomar sopa de leche karon con muchos ingredientes diferentes.

"Además, son los Ruu quienes tendrán que lidiar con esos artistas ambulantes, y los Sauti quienes se verán obligados a ocuparse del asunto de despejar ese camino. Aunque si hubiera gente del pueblo yendo y viniendo libremente por delante de esta casa, supongo que podría preocuparme un poco".

"¿Pero no te sientes mal por los Ruu y los Sauti?"

"Lo sé, pero no es el tipo de asuntos en los que tengamos capacidad para ofrecer ayuda", dijo Ai Fa mientras sus blancos dientes mordisqueaban un poco de poitan horneado. Parecía más concentrada en la comida que en lo que yo decía.

Sin embargo, era cierto que discutir aquí no aliviaría en nada la carga de los jefes de clan, así que cambié de tema y reanudé la comida, que había dejado a medias.

"Parece que tenías mucha hambre, Ai Fa. Aunque supongo que cenaremos más tarde de lo habitual".

"Efectivamente. Y acabo de empezar a entrenar para recuperar mi fuerza hace tres días, así que he estado excepcionalmente hambriento".

Era cierto que últimamente no había tenido muchas oportunidades de esforzarse, por lo que había experimentado una disminución del apetito. Sin embargo, teniendo en cuenta que estaba empezando a volver a las cosas, la forma en que estaba comiendo esta noche era todo un espectáculo.

"¿Qué tal el sabor del nuevo myamuu giba usando raíz de keru? Creo que salió bastante bien para lo improvisado que fue".

"Sí, es sabroso".

"Este es el tipo de sabor que pretendía con el myamuu giba para empezar, así que voy a hablar con Reina y Sheera Ruu para que lo usen también".

"Ya veo", asintió Ai Fa, volviéndome a acercar su plato vacío.

"¿Eh? ¿No te acabo de dar segundos? Tienes mucho apetito".

"Eso es porque has hecho una comida deliciosa".

Aun así, sólo quedaba un poco de aquella deliciosa comida. Esta sería la última porción de la sopa de leche karon.

Había estado tan absorto en nuestra conversación que sólo había terminado de comer la mitad. Ai Fa, por su parte, pudo terminar su última ración en menos de un minuto, y entonces empezó a mirarme fijamente.

"Er, ¿quieres que comparta mi porción contigo también?"

"No seas ridículo. Arruinarás tu salud si no comes bien", dijo Ai Fa, pero su mirada no se apartó de mi rostro. Sus ojos me pedían más.

"Ya veo. De acuerdo entonces, en ese caso, haré un poco más".

"Eso puede esperar hasta que termines de comer".

"¡No puedo calmarme contigo mirándome así! Ve a añadir leña extra a la estufa".

Moví la olla vacía al suelo y coloqué otra contra la pared, encima del fogón. Mientras se calentaba, empecé a cortar costillas y tino.

"Tenemos salsa Worcestershire y mayonesa de sobra, así que supongo que haré okonomiyaki. Y añadiré un huevo kimyuus frito también".

"Muy bien."

"Aun así, no es como si hubieras comido mucho menos durante tu recuperación... Ya me preocupaba que engordaras por falta de ejercicio, ¿no es un poco peligroso comer tanto?".

"No seas tonto. Sólo han pasado tres días desde que empecé a entrenar y ya me he deshecho de la mayor parte de la grasa que me sobraba."

Entonces, mientras picaba el tino sobre una tabla de cortar en el suelo, Ai Fa vino hacia mí sin dejar de arrodillarse. Empujaba su abdomen perfectamente delgado directamente hacia mi campo de visión. Su sección media estaba muy bien definida, y sus abdominales se harían visibles si los tensara un poco. Su piel morena era increíblemente suave, e incluso la forma de su ombligo era hermosa.

"Puedo sentir mi fuerza regresando, día a día. Y tengo que agradecerse a la comida que me has estado preparando, Asuta".

"Me hace increíblemente feliz oír eso".

"Si sigo recuperándome a este ritmo, podré salir al bosque en menos de un mes. Y cumplir mi acuerdo con Lem Dom tampoco está lejos".

"Es muy bueno oír eso... Pero mi querida jefa de clan, cuando te acercas tanto a mí, haces que este pobre hombre se sienta terriblemente avergonzado..."

En ese momento, Ai Fa retrocedió en silencio, aún arrodillada.

Con un suspiro de alivio, dejé el cuchillo junto a la carne que acababa de cortar.

Al instante, una bofetada golpeó mi cabeza.

"¡Ow! ¿Por qué hiciste eso?"

"¡Porque fuiste y hablaste así! Agradece que esperé a que soltaras el cuchillo". Ai Fa disparó de nuevo, su cara de color rojo brillante.

"Oye, si empiezas a actuar como un tímido, sólo harás que me sienta aún más avergonzado".

Ese comentario me valió varias bofetadas más.



¿Era consecuencia de lo abiertos que éramos el uno con el otro? Bueno, lo fuera o no, los golpes que me propinaba para ocultar su vergüenza tenían suficiente fuerza como para amenazar con provocarme una conmoción cerebral.

"¡Oye, basta ya! ¡Si sigues pegándome, voy a tener problemas para trabajar mañana!"

"¡Silencio! ¡Date prisa y cocina la comida ya!"

Y así, otra noche en casa de los Fa terminó pacíficamente.

Capítulo II: Fiesta De Pijamas En El Asentamiento De Ruu

1

Ahora era el séptimo del mes de plata, dos días después de nuestro viaje a la ciudad del castillo.

En ese momento, la ciudad se había calmado un poco. Aunque, dicho esto, las repercusiones del festival del renacimiento aún no se habían disipado del todo. Un gran número de viajeros seguía abandonando Genos por la carretera, así que con todos los totos y carromatos que llevaban consigo, el tráfico seguía siendo bastante intenso. Eso significaba que seguíamos bastante ocupados, con muchos clientes que querían disfrutar de nuestra cocina giba por última vez.

El día de la caída habíamos vendido 1.410 raciones, mientras que ahora rondábamos las 1.000, y tal y como iban las cosas hoy, no íbamos a tener ningún problema para volver a alcanzar esa cota.

Seguíamos teniendo dos personas por puesto, pero habíamos reducido de cinco a tres el número de encargados del restaurante exterior. Los clanes bajo el mando de Ruu y los otros clanes más pequeños querían seguir trabajando, así que habíamos decidido rotar nuestra alineación cada día. Teníamos un total de trece cocineros y siete cazadores de guardia. Eso era lo que se necesitaba para gestionar cinco puestos y ochenta y cuatro asientos.

Una vez que la situación se calmara en la ciudad, los guardias dejarían de ser necesarios. Pero no tendríamos mucho uso para las mesas y las sillas si las lleváramos de vuelta al asentamiento en el borde del bosque, así que mientras el número de clientes que veíamos no disminuyera seriamente, pensábamos mantener nuestro restaurante al aire libre en su tamaño actual.

Por supuesto, probablemente nos desharíamos de la sección que era sólo un toldo sin mesas cuando llegara nuestra próxima renovación del contrato. Después de todo, ochenta y cuatro asientos serían suficientes cuando todo funcionara con normalidad, y ya no teníamos tanta gente desbordada en el espacio extra.

Aun así, seguíamos vendiendo más de mil raciones, lo que suponía más del doble de negocio que cuando abrimos por primera vez el restaurante al

aire libre. Sin embargo, ya habíamos estado vendiendo 860 raciones al día cuando ampliamos el restaurante para el festival de resurgimiento, así que mi predicción era que íbamos a volver a bajar a algún lugar en el rango de quinientos a ochocientos por día después de esto.

"Muy bien, nos vamos. Pero esperamos estar de vuelta aquí en Genos dentro de medio año".

"No vayas a cerrar mientras no estamos, ¿vale?"

Un par de clientes cuyos nombres ni siquiera conocía se despedían sonrientes.

Era imposible saber qué pasaría en el futuro, pero mi respuesta fue sincera. "Espero volver a verte cuando regreses".

Un grupo especialmente interesante se acercó poco antes de la primera hora inferior. Era un grupo de orientales con los rostros ocultos por las capuchas de sus capas de cuero. La persona que encabezaba el grupo era de baja estatura y, cuando se quitó la capucha, resultó ser la lectora estrella Arishuna, invitada del castillo.

"Hola, Arishuna. No te había visto desde la prueba de sabor de fin de año".

"Sí, ha pasado tiempo, Asuta."

Habían pasado diez días desde la última vez que nos vimos, y probablemente más de medio mes desde que visitó nuestros puestos. Había estado muy ocupada durante el festival del renacimiento, así que no había tenido muchas oportunidades de salir de la ciudad del castillo.

"¿Por fin se han calmado las cosas? He oído que has estado trabajando mucho". En realidad, no había preguntado por los detalles, pero tenía que haber estado increíblemente ocupada, atendiendo montones de peticiones de los nobles que visitaban Genos para que les leyera las estrellas. No veía signos de cansancio en su rostro inexpresivo, pero intuía que debía de ser agotador. "Además, hoy es el día del giba curry. Iba a darle un poco a Yang más tarde para que lo repartiera, pero ¿qué quieres hacer? ¿Prefieres comerlo aquí?"

"Sí. Ya que estoy aquí, me gustaría hacerlo".

"Entonces, ¿qué pasa con la vajilla que nos dejaste? Si no la necesitas más tarde, ¿te la devolvemos ahora?". le pregunté.

En respuesta, Arishuna se acercó, permaneciendo inexpresiva todo el tiempo. "No puedo dejar, la ciudad del castillo, cada día. Si es posible, me gustaría que me siguieras entregando tu comida... ¿Sería demasiado, una imposición para ti, Asuta?"

"No. Como he dicho antes, me limito a entregar la comida a alguien de Bendición de Tanto, así que no es ningún problema. Son Yang y su gente los que hacen el esfuerzo".

"Les doy las gracias. Y si es necesario, les pagaré, apropiadamente. Espero que podamos continuar con este acuerdo".

"Sí, entendido", respondí, y luego miré por encima de su delgado hombro. "Entonces, ¿quiénes son? ¿Están contigo, Arishuna?"

"Sí. Me pidieron que los guiara hasta aquí. Son mercaderes de Sym".

Después de decir eso, un miembro especialmente alto del grupo dio un paso al frente.

"Es un placer conocerle. Soy el líder de las Plumas de Vuelo Negras, Kukuluel Gi Adumuftan", declaró, presentándose mientras se retiraba la capucha de cuero. El rostro que apareció debajo era el de un oriental de mediana edad.

Aparentaba más de cuarenta años y tenía la cara alargada, ojos finos, nariz de puente alto y labios finos. No tenía barba ni bigote, a diferencia de la mayoría de los hombres de Selva o Jaguar, y llevaba el pelo largo y negro recogido en un solo mechón en la espalda. Aunque su rostro era inexpresivo, sus ojos eran penetrantes y desprendían una fuerte aura de competencia.

"Oh, ¿así que tú eres el líder del grupo de mercaderes que hizo esa descabellada propuesta?". comentó Ludo Ruu mientras se acercaba despreocupadamente desde su puesto de guardia en un puesto vecino. Aunque últimamente había muchos más cazadores cuyos nombres desconocía de guardia, Ludo o Darmu Ruu siempre estaban entre ellos para hacerse cargo. "Soy Ludo Ruu, el hijo menor de la casa principal de uno de los principales clanes del borde del bosque. ¿Qué te trae por aquí?"

"He venido a comer, ya que Arishuna me ha contado lo maravillosos que son algunos de los platos que se venden en la ciudad de correo. Y cuando me enteré de que la gente del borde del bosque era la que los vendía, naturalmente tuve que pasar a presentarme".

"Huh. No es que realmente importe de una manera u otra, pero seguro que eres hábil con tus palabras. Es la primera vez que oigo a alguien de Sym hablar tan fluidamente en la lengua occidental".

"Eso es porque llevo viajando al oeste desde que era joven, hace ya más de treinta años". Kukuluel se inclinó ante nosotros cuando terminó de hablar. Pensé que se parecía bastante a Ryada Ruu, y podía imaginarme fácilmente a Shumiral convirtiéndose en alguien así dentro de unos años. En resumen, me pareció una persona fascinante.

Continuó: "El duque Genos nos envió un mensajero con su respuesta a nuestra propuesta no hace mucho. Deseo agradecerle que la haya tomado en consideración".

"Es demasiado pronto para darnos las gracias todavía. Estoy seguro de que el mensaje sólo debería haber dicho que no íbamos a rechazarte sin escucharte antes".

"Correcto. Pero estoy seguro de que debe haber sido una decisión difícil de tomar para la gente del borde del bosque, así que quería expresar mi gratitud. Al fin y al cabo, a nadie le gustaría que le abrieran un camino en su tierra". Por mucho que hablara con fluidez, parecía que nunca se podían percibir las emociones de un oriental. Sin embargo, había una fuerte voluntad detrás de su voz tranquila y relajada, al igual que con la luz que brillaba en sus ojos. "La posibilidad de seguir haciendo negocios como hasta ahora sería muy conveniente tanto para nosotros como para la gente del pueblo. Pero no es una propuesta especialmente beneficiosa para los cazadores del borde del bosque, y tampoco me resultó fácil hacer una petición tan poco razonable."

"Bueno, técnicamente somos ciudadanos de Genos. No podemos exactamente ignorar al señor de la tierra... Además, si dejan de llegarnos mercancías de Sym, ya no podremos hacer curry, así que no podemos decir que esto no tenga nada que ver con nosotros", dijo Ludo Ruu encogiéndose de hombros despreocupadamente, y luego le lanzó una sonrisa a Kukuluel. "De todos modos, es un alivio saber que fue a un tipo como tú a quien se le ocurrió esa loca idea. Si hubiera sido alguien que pareciera una persona en la que no pudiéramos confiar, mi viejo y los demás probablemente habrían tenido muchos problemas para tratar de averiguar qué hacer al respecto."

"Es un honor", dijo Kukuluel con una reverencia. Luego dirigió su mirada hacia el puesto contiguo al mío. El curry giba, que Ludo Ruu había estado comiendo antes, se vendía allí bajo la supervisión de Toor Deen. "Sólo por el olor ya sé que es un plato maravilloso. ¿Nos venderías un poco a nosotros también?"

"Por supuesto. Hay asientos por allí, así que tómate tu tiempo para disfrutarlo".

Kukuluel se alejó con los cinco miembros de su grupo, y uno de ellos hizo un pedido a Toor Deen.

Ahora que los miembros de este nuevo grupo de mercaderes de Sym nos compraban comida, me encontraba pensando en Shumiral. Aún faltaba un mes para que el Jarrón de Plata regresara a Genos.

"Sé que Sym es un país gigantesco, pero ¿hasta qué punto se conocen entre sí todos los grupos de mercaderes que vienen del este?". pregunté, tratando de seguir con el recordatorio de mi amigo ausente.

En respuesta, Kukuluel me mira fijamente con calma. "Al menos habría oído hablar de los grupos de mercaderes que se han hecho un nombre. Es importante estar al tanto de tales grupos para asegurarse de que los negocios se desarrollan sin problemas".

"Ya veo. Resulta que soy buen amigo de un grupo de mercaderes llamado el Jarrón de Plata".

"El Jarrón de Plata"... Conozco ese nombre. Si no recuerdo mal, son un grupo de unos diez liderados por un hombre perteneciente a los Zi".

"¿Los Zi?"

"Sí. La gente del Zi y del Gi vive en las llanuras de Sym, que es de donde proceden la mayoría de los que salen de nuestro país para comerciar".

Ahora que lo mencionaba, había oído que Sym estaba dividido en siete tribus que gobernaban sus propios dominios.

"Si no recuerdo mal, estoy bastante seguro de que su líder tenía una Zi en su nombre. Shumiral Zi... algo. Entonces, ¿eso significa que eres uno de los Gi?" pregunté.

"Sí. Los Zi y los Gi gobiernan juntos las llanuras, por lo que el vínculo entre nosotros es especialmente fuerte entre las tribus de Sym. Hay siete personas de los Zi en mi propio grupo".

"Ya veo. Tu grupo es bastante grande, ¿no?"

"Las Plumas Negras de Vuelo constan de treinta y dos miembros en total".

Eso los hacía más de tres veces más grandes que el Jarrón de Plata. Pero supuse que probablemente tendrían muchos problemas para transportar diez gyama hasta aquí si no hubieran sido tan grandes.

"Por cierto, ¿dónde naciste, Arishuna?". pregunté a la lectora de estrellas, que había permanecido en silencio todo este tiempo, sólo para que casi se tambaleara al responder.

"Mi nombre es Arishuna Zi Mafraluda... Creo que te lo dije cuando nos conocimos".

"Lo siento. Soy malo memorizando nombres largos... Entonces, eso significa que vienes del mismo lugar que mi amigo".

Sin embargo, el abuelo de Arishuna había enfadado al soberano Zi y había sido exiliado de su tierra natal. No pude evitar preocuparme un poco por si eso causaría alguna discordia cuando Shumiral regresara.

"Arishuna es descendiente de un lector de estrellas que fue desterrado del dominio Zi... A su linaje aún no se le permite pisar Sym, pero fuera del reino oriental, no hay razón para que nadie cause problemas por su presencia", intervino Kukuluel, como si hubiera oído lo que yo pensaba. Definitivamente, no era alguien a quien subestimar. "Creo que la ruta del Jarrón de Plata va de Genos a Aboof, antes de cruzar a Mahyudra, tras lo cual dan la vuelta y se dirigen a la capital occidental de Algrad. Nosotros viajaremos directamente a Algrad a continuación, así que es posible que nos crucemos con ellos en algún punto del camino."

"Wow. ¿Tan familiarizado estás con los movimientos del Jarrón de Plata?"

"Sí, porque acabaríamos interfiriendo en los asuntos de los demás si visitáramos Genos o Algrad al mismo tiempo. Se tarda de treinta a cuarenta días en viajar de Algrad a Genos en carreta, así que deberían salir de la capital bastante pronto".

En ese caso, en treinta o cuarenta días Shumiral y su compañía comercial regresarían a Genos con las mercancías que habían comprado en la capital, mientras que el grupo de Kukuluel iría a la capital a vender sus mercancías de Sym y Genos. Y todo gracias a gente como ellos, que iban y venían constantemente, podíamos adquirir tantas cosas diferentes sin ir a ninguna parte.

"No se oye hablar a menudo de grupos que viajan hasta el norte después de haber llegado a Genos desde el sur de Morga. El Jarrón de Plata debe de tener las alas aún más ligeras que las nuestras y, además, es bastante codicioso", afirmó Kukuluel, entrecerrando ligeramente los ojos. Shumiral hacía exactamente lo mismo cuando estaba contento. "Puede que no tenga relación personal con ninguno de ellos, pero es un modo de vida maravilloso el que compartimos. Encaja con la gente de las llanuras, a la que le encanta viajar".

"Sí. Sabes, me recuerdas un poco a mi amigo Shumiral".

"Me honra oír eso. Seguramente también les beneficiaría si pudiéramos abrir un camino a través del bosque de Morga", dijo Kukuluel, con los ojos brillantes. "Tardaremos al menos tres meses en volver de Algrad, por muy rápidos que intentemos ser. Si todo transcurre con normalidad, la primera fase de limpieza del camino debería estar terminada para entonces. Pero en cualquier caso, mientras sigo con mis viajes, me aseguraré de rezar para que todos vosotros también os enriquezcáis con esta empresa."

Con eso, el grupo de siete de Kukuluel y Arishuna se dirigió al espacio del restaurante llevando sus platos de curry. Ludo Ruu los observó marcharse, luego se frotó la nariz y dijo: "Hmm. Parece que hay mucha gente así de Sym. No parecía especialmente fuerte, pero algo en él se parecía a nosotros, la gente del borde del bosque".

"Sí. Yo también lo creo".

"Ese tipo Sanjura era realmente hábil, pero era un mentiroso total. Quizá es lo que pasa cuando mezclas sangre de Sym con sangre del oeste".

"Creo que estás siendo demasiado discriminatorio, Ludo Ruu. Sanjura acabó como acabó debido a su complicada educación".

"No importa. De todos modos, ese tipo Shumiral probablemente encajará bien con nosotros".

Afortunadamente, Vina Ruu no estaba de servicio hoy, así que se libró del rubor carmesí que le habrían provocado las palabras de su hermano.

¿Había conseguido Shumiral adquirir nuevos conocimientos o habilidades que le permitieran cazar giba? ¿Le aceptarían los habitantes del borde del bosque? E incluso si lo hicieran, ¿se cumpliría su deseo de casarse con Vina Ruu? Dentro de un mes, por fin íbamos a averiguarlo.

Mientras pensaba en eso, Fei Beim gritó: "Asuta". Fue entonces cuando me di cuenta de que nuestro puesto tenía delante a un solo cliente con capa de viajero.

"Ah, bienvenido. ¿Le gustaría pedir algo de comer?"

Se trataba de una viajera, lo cual era bastante inusual. Al igual que nuestros invitados orientales, llevaba una capucha que le cubría muy bien la cabeza, y también llevaba algo parecido a un chal que me impedía verle la boca, por lo que era completamente incapaz de verle la cara, pero parecía tener más o menos la estatura de Sheera Ruu y era bastante delgada.

"¿Dónde está el puesto de esa chica?"

"¿Eh? ¿Qué?"

"Me preguntan dónde está esa chica Myme".

Sus ojos castaños rojizos me miraron con fuerza desde debajo de su capucha. Fue entonces cuando me di cuenta de que estaba tratando con Shilly Rou, la aprendiz de Varkas que había visto apenas dos días antes.

"Estoy sorprendido... ¿Qué estás haciendo en un lugar como este?"

"Como he dicho, estoy buscando a esa chica Myme. ¿Cuántas veces me vas a hacer repetirlo?"

Ai Fa se adelantó en silencio desde su puesto en la retaguardia. Como cazadora del borde del bosque, era más sensible a la hostilidad que nadie.

"¿Así que estás detrás de la cocina de Myme? Qué pena. Decidió mantener su puesto abierto sólo hasta el mes violeta, lo que significa que ya cerró".

En ese momento, los ojos de Shilly Rou se abrieron tanto que parecían a punto de desgarrarse.

"¿Pero por qué?! ¡¿No dijiste que tenía un puesto en la ciudad postal?!"

"Sí, pero mencionó que no tenía tiempo para estudiar por eso, ¿verdad? Así que hasta que se le ocurra un nuevo plato, se tomará tiempo libre y pondrá todo su esfuerzo en sus estudios."

Yumi y Naudis también habían cerrado sus puestos a partir del tercer mes de plata. Sólo habían planeado permanecer abiertos hasta el final del festival del renacimiento, cuando podían obtener los mayores beneficios. Mucha gente había pensado lo mismo, así que el número de puestos había vuelto al nivel anterior al festival. Como resultado, nuestros puestos y el

restaurante al aire libre se habían desplazado hacia el sur, dejando una extensión vacía al norte.

En cualquier caso, Shilly Rou apoyó las manos en las rodillas y bajó la cabeza decepcionada. "Esto no puede ser... Venir hasta aquí no ha sido más que una pérdida de mi precioso tiempo..."

"Qué pena. ¿Le gustaría probar nuestra cocina en su lugar?"

"Ya conozco bien sus habilidades. Sólo quería confirmar mi evaluación de sus habilidades una vez más", replicó Shilly Rou, dándose la vuelta enfadada sin dejar de agachar la cabeza. Su espíritu era tan impresionante como siempre. Nunca dejaba de responderme incluso cuando estaba tan abatida.

"Pareces bastante obsesionado con Myme. ¿Es porque es más joven que tú?"

"Mikel es uno de los únicos chefs que Varkas ha reconocido... Por supuesto que sentiría curiosidad por el futuro de esa chica".

"Ya veo. ¿Pero no te interesan las extrañas técnicas de alguien de ultramar como yo?"

Shilly Ruu levantó la cabeza y me lanzó otra mirada fulminante.

Continué: "Bueno, estaba pensando que es un poco frustrante oír que estás dispuesto a venir hasta la ciudad de correo, pero sólo por Myme. Y me molesta un poco que nuestra relación no haya sido muy buena hasta ahora, a pesar de que eres uno de los aprendices de Varkas".

"Si fui capaz de frustrarte un poco, entonces tal vez venir aquí valió la pena mi tiempo después de todo..." Shilly Rou se burló, enderezándose lentamente. "Me marchó. Si ves a esa chica, salúdala de mi parte".

"Oh, Myme debería estar aquí en menos de una hora. Ella está planeando visitar el asentamiento en el borde del bosque más tarde hoy".

"¿El asentamiento al borde del bosque? Pero, ¿por qué?"

"Realmente no sé cómo responder a eso. Supongo que se podría llamar una especie de reunión social".

Sí, hoy teníamos previsto reunirnos en el asentamiento de Ruu, con seis personas de la ciudad que vendrían a visitarnos, el mismo grupo que la última vez: Dora, Tara, Yumi, Telia Mas, Mikel y Myme.

"¿Te gustaría participar también, Shilly Rou?"

Una vez más, los ojos del aprendiz de cocinero se abrieron de par en par, asombrados.

"¿Por qué debería participar en algo así? El mero hecho de arrastrarme hasta un lugar polvoriento como éste ya es bastante angustioso".

"Bueno, llevo un tiempo pensando que también estaría bien que nos visitara gente de la ciudad del castillo. Y no sólo estará Myme en la reunión de hoy. Mikel también estará allí".

Shilly Rou parecía desgarrada, jugueteando con el dobladillo de su capa y llevándose una mano a la sien. Finalmente, se obligó a decir: "No puedo participar en una reunión tan sospechosa... Además, tengo que volver pronto y ocuparme de algunos preparativos. Me escapé durante mi descanso de mediodía, pero no tengo tanto tiempo libre".


"Ya veo... Es una pena. En ese caso, ¿qué tal dentro de tres días? Eso es cuando el evento principal va a suceder de todos modos".

No podíamos permitirnos perder demasiado tiempo agasajando a los invitados cuando mañana teníamos que trabajar en los puestos. Por eso, pensábamos celebrar un banquete el diez del mes de plata, ya que nos tomaríamos el día siguiente libre.

"¿Por qué insistes tanto en invitarme? Nuestra relación está lejos de ser cordial".

"Eso es porque decidiste empezar a odiarme por tu cuenta. Pero personalmente, me gustaría ser tan amigable contigo y con todos los aprendices de Varkas como pueda".

Shilly Rou volvió a guardar silencio durante un rato, pero luego se dio la vuelta con un "¡Hmph! No esperes ganarme así. Has hechizado a Varkas, y eso te convierte en mi enemigo", murmuró, y luego se alejó a paso ligero por el camino. "Nunca suavizaré mi postura hacia ti".

A full-page illustration of a young woman with short, wavy brown hair tied back with a black clip. She has a determined, slightly angry expression with furrowed brows and golden-yellow eyes. She is wearing a dark green hooded cloak over a dark green tunic. Her right hand is raised to her chin, with her index finger pointing upwards. The background is a soft-focus landscape with blue and yellow tones.

“Don’t expect to win me over like that. You have ensorcelled Varkas, and that makes you my enemy,”

she muttered, and then she briskly jogged off down the road.

Shilly Rou

One of Varkas’s apprentices. A chef capable of creating delicious meals. Feels a strong sense of rivalry toward Asuta, who is her age, as well as the younger Myme.

¿Acabo de poner una de esas banderas de las que a veces habla la gente?

En cualquier caso, Shilly Rou pronto desapareció entre la multitud.

"Esa chica parece bastante enfadada porque Varkas esté tan obsesionado contigo. Pero, francamente, yo también encuentro anormal su obsesión", intervino Ai Fa, sonando bastante disgustada. "Además, deberías abstenerte de invitar a más gente sin el permiso del clan Ruu, Asuta. Ellos son los que van a hospedar a nuestros visitantes de la ciudad, ¿no es así?"

"Ah, tienes razón. Lo siento, fue un descuido por mi parte".

"Además, parece que una vez más estás poniendo mucho empeño en hacerte amigo de una joven".

"¿Eh? No, sólo estoy tratando de arreglar mi relación con alguien que me odia en serio, así que ... ¡Hey, escucha lo que estoy diciendo!" Pero siempre que surgían este tipo de cosas, Ai Fa se negaba a escucharme. Mis excusas cayeron en saco roto, y Fei Beim también empezó a mirarme de reojo.

"Asuta, ¿es cierto que intentas constantemente conocer a mujeres jóvenes?"

"¡No, no lo es! Sólo algunas veces".

"Estoy bromeando. Pero nunca serás capaz de entender lo que quieres decir si te pones tan nervioso".

Fei Beim siempre había sido muy huraña, así que si había llegado a un punto en el que se sentía cómoda contando chistes, a fin de cuentas era algo bueno. Así era como realmente me sentía entonces, trabajando en la ciudad de correo a primera hora de la tarde.

El tiempo fue pasando y, finalmente, llegó la segunda hora inferior. Vendimos sin problemas las mil raciones que habíamos preparado y nos dispusimos a limpiar. Sin embargo, justo cuando pensaba que Myme y los demás no tardarían en aparecer, de repente apareció alguien completamente distinto: Pino, de la Compañía Gamley.

"Buen trabajo a todos. Y por cierto, vamos a contar con todos ustedes desde el borde del bosque a partir de ahora".

Esta mañana, la Compañía Gamley había sido informada de que la gente del borde del bosque había aceptado ayudarles con su caza de la giba, y

ahora varios de sus artistas iban a visitar el asentamiento de Ruu para concretar los detalles.

Su reunión iba a coincidir con el encuentro que habíamos planeado con la gente del pueblo, pero si esperábamos demasiado para ocuparnos de esto, el número de giba en la zona aumentaría demasiado, y se haría difícil seguir llevando a la Compañía al borde del bosque de forma segura. Al final se decidió que nos limitaríamos a presentar brevemente a todo el mundo. Como la mayoría de nuestros invitados ya conocían a la Compañía Gamley, confiábamos en que no habría mayores problemas.

"Te seguiremos en nuestra propia carreta. Pero será mejor que no os adelantéis demasiado, ¿okay? Eso sería intimidar", dijo Pino con una risita, ocultando la boca tras la manga de su atuendo furtivo. Me pareció que había empezado a ser mucho más sincera con nosotros desde el día de la caída.

"¿Sólo vas a traer un carro? ¿Quiénes vendrán todos?"

"¿Hmm? Hoy sólo venimos cuatro: yo, el líder de la Compañía, Shantu y Rolo. ¿Por qué lo preguntas?"

"Bueno, verás, hoy también tenemos otros invitados, así que quiero asegurarme de que todos se llevarán bien".

Sin cambiar un ápice la expresión de su cara, Pino hizo una pequeña inclinación de cabeza que me recordó a la de un animalito. "Ah. Si eso es todo lo que te preocupa, no debería ser un problema. Los únicos miembros de nuestro grupo que podrían asustar a la gente del pueblo son Zan, Doga y Zetta. Y como sabes, el líder de la Compañía se comporta cuando sale el sol".

"Lo siento. Sé que ha sido una grosería sacar el tema. No es que me preocupe que hagas algo malo..."

Telia Mas tenía miedo de la Compañía Gamley, así que quería asegurarme de que todo iba bien. Si veía a Zan, el pequeño de la máscara, o al gigantesco Doga, eso bastaría para asustarla.

"Es natural que no le gustemos a la gente del pueblo. En cuanto desaparezca el último ambiente festivo, estaremos totalmente fuera de lugar aquí".

Su tienda seguía en pie, pero ya habían dejado de hacer negocios. El festival del renacimiento había concluido por completo después del tercer mes de plata, y los bolsillos de todos se habían apretado al mismo tiempo.

"Bueno, no es que fuera diferente en cualquier otra ciudad que pudiéramos visitar en esta época del año. Si logramos capturar una giba, tenemos la intención de tomarnos nuestro tiempo viajando hacia el sur a continuación."

"Ya veo. Me hace sentir un poco solo pensar que pronto nos diremos adiós".

"Y lo mejor sería que nos fuéramos mientras aún te sientes así. No querríamos quedarnos tanto tiempo que te hartaras de vernos y empezaras a encontrar irritante nuestra presencia", comentó Pino con una sonrisa.

Y así, poco después, regresamos al borde del bosque, acompañados por un número inusualmente elevado de invitados.

2

Regresamos sanos y salvos al asentamiento de Ruu a las dos y media de la segunda hora inferior.

Teníamos cuatro vagones que transportaban a nuestros camaradas, mientras que nuestros invitados iban en dos. Uno de los carromatos que transportaba a seis de nuestros invitados desde la ciudad era tirado por un totos que se utilizaba principalmente para trabajar los campos de Dora. Parecía bastante viejo, con su plumaje marrón oscuro bastante raído. Aun así, era una parte esencial de la familia de Dora, ya que la llevaba y la traía del pueblo cada día y transportaba las verduras que cultivaban a su almacén.

"También es su primer viaje de verdad en bastante tiempo, así que debe de estar contento. Tened cuidado al bajar", dijo Dora.

Su carruaje era para transportar verduras y no tenía techo. Tara y Yumi bajaron de la plataforma de carga, y Rimee Ruu se apresuró a acercarse a ellas tras salir del carruaje de Ruuruu. No era de extrañar que estuviera tan emocionada. Por fin iba a tener la fiesta de pijamas que había deseado durante tanto tiempo. Tara y Rimee Ruu se estrecharon las manos con fuerza y se sonrieron con sonrisas tan parecidas que casi parecían hermanas.

Un carruaje también se detuvo a poca distancia, y los miembros de la compañía Gamley aparecieron de su interior: primero Shantu (que llevaba las riendas), luego Pino, Rolo y Gamley. Los artistas ambulantes habían llegado por fin al borde del bosque.

"Bienvenidos al asentamiento Ruu, queridos huéspedes. Debo decir que ha pasado demasiado tiempo. Nuestra familia tiene una gran deuda con todos vosotros de las tierras Daleim", dijo Mia Lea Ruu a modo de saludo mientras se acercaba a nosotros con una sonrisa.

Dora le sonrió mientras sujetaba las riendas de sus totos y respondió: "En absoluto. Sí que nos visitasteis unos cuantos durante el festival del renacimiento de hace unos días. No digo que os visitemos hoy porque queramos que nos lo paguéis".

"Oh, por supuesto que no. No tenemos mucho que ofrecer en cuanto a hospitalidad, pero siéntanse como en casa. Después de todo, habrá mucha más gente de los otros clanes durante vuestra próxima visita".

Dentro de tres días, el décimo del mes de plata, celebraríamos un banquete al que asistirían veinte personas de los clanes subordinados de Ruu. Lo íbamos a celebrar ese día porque teníamos el día siguiente libre de nuestro trabajo en los puestos, lo que daría a los miembros del clan Ruu mucho margen para organizar un evento tan grande.

En cuanto a la razón por la que habíamos invitado a nuestros huéspedes de la ciudad a venir hoy, además de hacer que se unieran a nosotros para el banquete, era porque habíamos pasado la noche en las tierras Daleim cuatro veces recientemente, por lo que sólo tenerlos una vez a cambio no sería lo suficientemente bueno para recompensarlos, o eso es lo que Rimee Ruu había insistido firmemente, y Mia Lea y Donda Ruu no habían ofrecido realmente ninguna objeción a la idea.

Dora y Tara expresaron su gratitud, seguidas de Yumi y Myme. Mientras tanto, en algún momento Sheera Ruu se había acercado para ponerse al lado de Telia Mas, lo que parecía tener un efecto tranquilizador en la tímida muchacha. Era reconfortante verlas interactuar así.

Me volví hacia la mujer Gaaz que sujetaba las riendas de Fafa. "Por favor, dales a todos mi agradecimiento. Ah, y Ai Fa..."

"Bien. Como jefe del clan Fa, concedo a las mujeres que asisten a Asuta en su trabajo permiso para abrir la puerta de la casa Fa y entrar."

"Gracias. Bueno, hasta mañana".

Entre los cocineros de nuestra parte del bosque, sólo Toor Deen y Yun Sudra se quedaban aquí. Los demás se reunirían con las mujeres Fou y Ran que esperaban en la casa Fa para hacer base de curry y pasta, así como para cocinar poitan. El nivel básico de habilidad culinaria que tenían ahora era lo suficientemente alto como para que los otros veteranos y yo ya no necesitáramos ayudar en ese tipo de tareas.

Nuestro plan era ocuparnos primero de cortar la carne aquí en el asentamiento de Ruu y luego dedicar el tiempo que nos sobrara a una sesión de estudio, la primera que habíamos podido hacer en mucho tiempo. No volveríamos a casa hasta después de cenar.

"¿Así que sois los artistas ambulantes de los que tanto he oído hablar?". preguntó Mia Lea Ruu, volviéndose hacia Pino y compañía mientras Yamiru Lea y Ama Min Rutim partían con la carreta de Fafa. "Soy Mia Lea Ruu, esposa del jefe de nuestro clan, Donda Ruu. Soy la encargada de las mujeres aquí en el asentamiento Ruu, al menos supuestamente, así que espero que recuerden mi nombre".

"Qué educado. Me llamo Gamley. Soy el líder de la compañía de estos artistas ambulantes. Estos tres son Pino, Shantu y Rolo".

Gamley hizo una reverencia teatral, aunque sus ojos parpadeaban débilmente a la luz del sol. Mientras tanto, el grupo de Ludo Ruu había bajado de los carromatos y se dispersaba despreocupadamente, mientras las mujeres que trabajaban en las casas de las ramas cercanas y sus hijos miraban a los visitantes con los ojos muy abiertos.

Gamley iba vestida con un deslumbrante atuendo carmesí y sólo tenía un brazo y un ojo. Pino llevaba el pelo recogido en una trenza que le llegaba hasta las piernas y vestía lo que parecía un furisode bermellón. Shantu era un anciano de pelo blanco vestido con ropas grises que parecían harapos. Los tres llamaban mucho la atención. Rolo, por otro lado, se escondía entre sus sombras, con un aspecto completamente anodino, aparte de ir vestida como un hombre.

"Hay bastante gente aquí hoy, así que terminemos de saludarnos fuera de la casa. Voy a llamar al jefe del clan, así que por favor esperen afuera".

Con muchas miradas interesadas que seguían a esos cuatro, nos adelantamos y cruzamos juntos la plaza.

Aunque era la primera vez que la Compañía Gamley venía aquí, no mostraron mucho interés por el asentamiento ni por la gente que les rodeaba y se limitaron a seguir caminando en silencio. Sin embargo, el tímido Rolo parecía extrañamente nervioso. Y a pesar de ser ellos mismos invitados, Dora y los demás lugareños no dejaban de mirar a los miembros de la Compañía Gamley mientras caminábamos. Aparte de Dora, todos los presentes habían visitado su tienda y ya debían estar familiarizados con ellos, excepto Rolo, que en ese momento no estaba disfrazado.

Gamley parecía tener dificultades para soportar la luz del sol, mientras que Pino y Shantu atraían las miradas de la gente con sólo caminar. No era sólo su inusual aspecto lo que hacía difícil apartar la vista de ellos. Había algo en ellos que los diferenciaba de la gente del pueblo. Parecían parte natural de la escena cuando había un festival, pero en tiempos normales como estos, parecían un grupo de bichos raros e inadaptados.

"Ah, ¿estás aquí? Bienvenida de nuevo", gritó Donda Ruu, saliendo de la casa principal tras haber sido convocada por Mia Lea Ruu. Tenía el hombro izquierdo vendado y el brazo colgado de un cabestrillo, pero parecía tan formidable como siempre. Con sus brillantes ojos azules, el jefe del clan del borde del bosque miró a los diez invitados que se encontraban frente a su casa. "No hace falta que ninguno de vosotros se presente. Permíteme empezar dándote las gracias, Dora de las tierras Daleim, por cuidar de los miembros de mi clan y de mis camaradas. Durante el resto del día de hoy y mañana por la mañana, será un honor tenerte como invitado".

"Gracias, Donda Ruu. Mi hija Tara también está encantada".

Tara sonrió tímidamente, todavía cogida de la mano de Rimee Ruu. Donda Ruu asintió a Dora con firmeza y se volvió para mirar a los Gamley.

"Ha pasado algún tiempo desde que nos conocimos también, artistas viajeros. Os doy la bienvenida al asentamiento al borde del bosque, como ordenó el duque Marstein Genos".

"Tienes nuestra gratitud, jefe del clan Donda Ruu. Juramos no perturbar la paz aquí, en el borde del bosque, y sólo te pedimos que nos guíes hasta la giba", dijo Gamley con otra reverencia afectada.

Mirando a los artistas con suspicacia, Donda Ruu resopló: "Hmph. Los cazadores del borde del bosque entran en él cuando el sol alcanza su punto álgido. Si queréis que os acompañemos, tendréis que esperar hasta mañana a esa hora".

"Como usted diga... Pero hay una o dos cosas que me gustaría preguntar. ¿Sería posible que todos nosotros nos quedáramos aquí en tu granja desde mañana hasta que capturemos a nuestra giba?"

"¿Qué?" dijo Donda Ruu, mirando intensamente. "Son trece, ¿verdad? No tenemos suficientes casas libres para alojaros a todos, y no veo por qué tendríamos que tomarnos tantas molestias para cuidarlos, para empezar".

"Oh, no, nuestros siete carromatos son nuestros hogares, así que un lugar donde dejarlos sería suficiente. Incluso la esquina de esta plaza a un lado del camino serviría. Juro que no andaremos merodeando por nuestra cuenta ni haremos nada que moleste a la buena gente que vive aquí", dijo Gamley, esbozando una alegre sonrisa. "Sólo cuatro de los nuestros saldrán a cazar giba. Los demás esperaremos pacientemente su regreso desde el mediodía hasta el anochecer, ya que no ganaremos muchas monedas justo después del final del festival. Y no quiero dividirnos demasiado. Los trece somos como una familia, después de todo".

"Hmph. Suena como si fuera sólo para su propia conveniencia... Entonces, ¿quiénes serán esos cuatro? Cualquiera que vaya tras una giba a medias está seguro de perder la vida".

"Los tres que estamos hoy aquí, además de mí, entraremos en el bosque, junto al hombre bestia Zetta. Os acordáis de él, ¿verdad? El que todos ustedes pensaron que podría ser un salvaje rojo de Morga".

"¿Qué?" Donda Ruu gruñó. "No importa tu hombre bestia. ¿Estás diciendo que vas a traer a una chica como ella y a un anciano al bosque? ¿No tienes a alguien lo suficientemente fuerte para competir con Ji Maam entre los tuyos?"

"Ah, te refieres a Doga. Puede que sea grande, pero es de naturaleza gentil y no es muy adecuado para cazar giba".

Me sorprendió oír eso. Doga y Zan parecían tan fuertes y, sin embargo, los dejaban atrás, mientras que Pino y los demás se adentrarían en el bosque.

"Ah, pero permítanme que me corrija. Nos gustaría que esos cuatro y tres de nuestros animales entraran en el bosque. Un leopardo gaaje, un león plateado algura y un mono negro vamda".

"¿Pretendes traer animales de fuera al bosque de Morga?"

"Sí, por eso necesitamos que vengan Pino y Shantu. Son los únicos que pueden hablar con ellos, después de todo".

Los ojos de Donda Ruu brillaban intensamente mientras miraban a Gamley.

Gamley, mientras tanto, se limitaba a sonreír con el ojo derecho fijo en la cabeza inclinada del clan.

"Nuestros animales nunca atacarían a un humano, así que no tienes de qué preocuparte. Y difícilmente morirían, aunque les atacara una giba, ¿no te parece? Ah, y por supuesto tampoco consumirán los frutos del bosque. Sé que eso sería una terrible violación de las leyes de Genos".

"Ludo", refunfuñó Donda Ruu, llamando a su hijo. "Envía un cazador a la ciudad del castillo. Haz que pidan una decisión a Melfried sobre si esos animales pueden o no entrar en el bosque de Morga".

"Entendido."

Ludo Ruu echó un vistazo a los cazadores que habían venido con nosotros como guardias y eligió al hombre más viejo de entre ellos. Si no recordaba mal, pertenecía a una casa de la rama Lea.

El hombre tomó las riendas de Jidura después de que el totos fuera liberado de su carromato y abandonó el asentamiento a toda prisa. Mientras veía partir al cazador, Gamley se acarició la barba de chivo.

"Supongo que deberíamos haber repasado esto con antelación. Mis disculpas por las molestias".

"Todo este asunto no es más que un problema. Nos haces seguir la corriente con una idea tan estúpida como capturar a un giba vivo para que haga trucos". Donda Ruu replicó con tanta fuerza que los hombros de Yumi empezaron a temblar mientras se ponía a mi lado. "Déjame decirte que un gran número de giba regresará pronto al bosque de esta zona. Una vez que eso ocurra, no tendremos más tiempo para dedicar a tus tonterías. Así que o bien tendrás éxito en tu estúpida ambición antes de eso, o bien renunciarás a ella y te irás de Genos con las manos vacías".

"Sí, tenemos la intención de completar la tarea en los próximos días. Y estaremos encantados de mostrarte todos los divertidos trucos que nuestra giba será capaz de realizar cuando llegue el próximo festival de renacimiento".

La conversación llega a su fin.

Donda Ruu se dio la vuelta para marcharse, pero entonces Pino gritó: "Um... Es una petición personal mía, pero ¿sería posible observar cómo vivís todos aquí, al menos un poco?".

Donda Ruu se giró y lanzó a la chica una mirada increíblemente contrariada.

Pino juntó las mangas delante del pecho e inclinó la cabeza de forma infantil. "Nos adentraremos en el bosque a partir de mañana con el permiso de los nobles, así que en ese momento no tendremos tiempo para tomárnoslo con calma y ver cómo vivís. No puedo evitar encontrarlo un poco decepcionante, ya que hace tiempo que me interesan las gentes del borde del bosque".

Tras pensarlo un momento, Donda Ruu refunfuñó: "Haz lo que quieras. Pero no permitiré que anden por ahí solos. Ludo, hazte responsable de vigilarlos".

"Entendido. Sólo tengo que vigilarlos hasta que regresen a la ciudad, ¿verdad?"

"Sí, eso será suficiente", dijo Donda Ruu, dándonos de nuevo la espalda y desapareciendo en la casa.

Entonces, Gamley se volvió hacia Pino. "Oye, ¿qué es eso de observar el asentamiento? He estado tan cansado todo este tiempo que apenas puedo pensar con claridad".

"Puedes ir a dormir a la carreta. Lo único que vas a hacer cuando volvamos al pueblo es dormir, así que da igual, ¿no?".

"Eso es cierto. Entonces, cuídense todos".

Con un gran bostezo y paso inseguro, Gamley regresó a su carromato. Al instante, Ludo Ruu hizo una señal con los ojos para que uno de los cazadores le siguiera.

Al parecer, Gamley era el único que regresaba a su carruaje, ya que Shantu permanecía donde estaba con una sonrisa fija en el rostro y Rolo miraba tímidamente a izquierda y derecha.

Mia Lea Ruu miró a los tres con los brazos cruzados. "Hmm. He oído hablar de usted por Jiza, joven señorita. ¿Qué es lo que quieres ver?"

"Tal como dije, quiero ver cómo vives. Tus otros invitados están aquí, en el borde del bosque, por la misma razón, ¿no? Sólo me gustaría observar un poco desde un lado".

Pino parecía ser muy hábil para colarse en los corazones de los demás. Aunque era imposible saber qué clase de persona era en realidad, incluso Jiza Ruu había bajado la guardia con ella. Naturalmente, no había forma de que alguien de tan buen corazón como Mia Lea Ruu la rechazara.

Como resultado, acabamos dirigiéndonos a la cocina con un grupo inesperadamente grande: cinco cocineros, cinco cazadores que hacían de guardias, nueve invitados y Sufira Zaza, que nos había estado acompañando en silencio todo este tiempo. Con Mia Lea Ruu uniéndose a nosotros también, eso hizo un grupo de veintiuno en total.

Rolo parecía estar más cómoda quedándose con Pino que yendo con su durmiente líder de la Compañía, así que se balanceaba a la cola del grupo. Por muchas veces que la viera, me costaba creer que fuera tan dura como Shin Ruu.

"Bienvenidos todos a la casa Ruu".

Reina Ruu y varias personas más estaban haciendo los preparativos para mañana en la cocina, aunque parecían estar terminando ahora, ya que la abuelita Tito Min estaba apagando las llamas bajo los fogones.

"¡Hey, esta gente quiere ver algo de cocina!" anunció Rimee Ruu.

"¿Es así?" Dijo Reina Ruu con una cortés reverencia. Al parecer, tener allí a Pino, Shantu y Rolo no era suficiente para ponerla en guardia. "Ya hemos empezado a limpiar aquí. Asuta, cuando tu grupo termine de trabajar, vas a dar una clase de cocina, ¿no? Hace ya tiempo".

"Yo diría más bien que buscaremos nuevos ingredientes. Creo que sería bueno probar un par de cosas con lo que trajimos".

"Me hace mucha ilusión. Todavía no sé mucho sobre cómo usar hierbas y cosas así cuando no estás cerca para ayudar."

Después, hicimos otra ronda de presentaciones con nuestros invitados. Reina y Vina Ruu estaban allí, al igual que la abuela Tito Min y un par de mujeres de las casas filiales, algunas de las cuales habían participado en el banquete del día de la caída.

Pino y sus compañeras de grupo permanecían en silencio frente a la puerta de la cocina, observándonos trabajar y sin molestar. Mientras escuchaba la agradable charla que llenaba el ambiente, di instrucciones a Toor Deen y Yun Sudra sobre lo que necesitaba que hicieran, y nos pusimos a trabajar en los preparativos para mañana.

"Por cierto, ¿dónde está Lala Ruu?" preguntó alegremente Dora.

Reina Ruu respondió: "Lala está ahora mismo recogiendo leña en el borde del bosque con algunas mujeres de las casas de las ramas. Al fin y al cabo, nunca se desperdicia por mucha que recojamos".

"Ya veo. La gente del borde del bosque sois muy trabajadores. El festival del renacimiento acaba de terminar... Hemos estado cuidando un poco nuestros campos por la mañana, pero por lo demás nos lo tomamos con calma. Es la única época del año en la que podemos relajarnos tanto".

Mientras todos hablaban, las mujeres de las otras casas seguían apareciendo para saludar a Dora, Yumi y las demás. Debían de haber participado también en el banquete de las tierras de Daleim. Aunque no sabía sus nombres, me calentaba el corazón verlas disfrutar mientras charlaban con nuestros invitados de la ciudad.

"¡Hola! Ha pasado tiempo, ¿verdad, Myme?"

"¡Oh, Bartha! ¡Estás preciosa hoy!"

"Bueno, no tengo motivos para llevar armadura por el asentamiento", dijo Bartha con una risita sincera mientras se acercaba, vestida con el atuendo del borde del bosque. Myme había dejado de hacer negocios después del día de la caída, así que debían haber pasado siete días más o menos desde la última vez que se habían visto.

"He limpiado un poco la casa, así que deberíamos tener sitio para que durmáis allí unos cinco".

"¡Gracias! Me hace mucha ilusión".

Tara había prometido dormir junto a Rimee Ruu en la casa principal, pero todos los demás iban a pasar la noche en la casa donde vivían Bartha y Jeeda. Si Dora iba a compartir habitación con los profundamente huraños Mikel y Jeeda, tenía que preguntarme de qué acabarían hablando. Sinceramente, no me habría importado tener la oportunidad de verlo.

En cualquier caso, el tiempo fue pasando y, más o menos cuando terminamos nuestros preparativos, apareció el último miembro de nuestro reparto.

Dejé escapar un sorprendido "¿Eh?" mientras los ojos de Sufira Zaza empezaban a brillar desde su posición de pie contra la pared. Después de todo, no era otro que Lem Dom alegremente de pie allí en la entrada de la cocina.

"¿Por qué estás aquí, Lem Dom? ¿No se suponía que ibas a cenar con los Sudra porque esta noche no comemos en casa?".

Aunque era una mujer, Lem Dom medía casi 180 centímetros y tenía una figura imponente de pie, adornada con huesos de giba. La veía todos los días, pero era la primera vez en mucho tiempo que nos encontrábamos en el asentamiento de Ruu. ¿Habría venido corriendo desde los alrededores de las casas Fa y Sudra? Pude ver cómo su pecho musculoso subía y bajaba un poco, pero luego nos dedicó una sonrisa atrevida.

"No se preocupe. No tengo intención de entrometerme. Esta chica de aquí es a la que he venido a ver".

"¿Eh? ¿Quién, yo?" chilló Rolo con asombro. Su mirada impotente se desplazó de un lado a otro de forma bastante patética, como si pensara que debía de haber algún tipo de error.

"Una de las mujeres Gaaz me dijo cómo eras, y vine corriendo. Eres la chica que Ludo Ruu mencionó, ¿verdad? La que es tan fuerte como los ocho mejores del clan Ruu".

Hacía tiempo que no la veía por aquí, pero Lem Dom seguía viniendo para ayudar a Jeeda y Bartha a cazar pájaros silvestres temprano por la mañana. Debió de hablar con Ludo Ruu entonces, ya que era sorprendentemente madrugador.

"Me cuesta creer que puedas ser tan fuerte, viéndote ahora. Pero supongo que es por mi falta de experiencia... Oye, ¿por qué no haces un concurso de fuerza conmigo? Haré lo que pueda para devolverte el favor".

"¡¿Un concurso de fuerza?! ¡¿Pino, qué debo hacer al respecto?!"

Obviamente, Pino tampoco entendía por qué sucedía esto.

Cuando Lem Dom vio la mirada interrogante del acróbata, sonrió con valentía y dijo con seriedad: "Quiero acumular experiencia como cazador".

"¿Cómo deberíamos manejar esto?" preguntó Pino a Ludo Ruu, que se limitó a encogerse de hombros.

"Haz lo que te plazca. Lem Dom pertenece a otro clan. El clan Ruu decidió no involucrarse en su deseo de convertirse en cazadora de ninguna manera".

"¿Oh? ¿Así que tiene una mala relación con el clan Ruu?"

"No llamaré a nuestra relación buena o mala, pero toda la gente del borde del bosque son nuestros camaradas".

"Ya veo", dijo Pino, dejando que sus anchas mangas revolotearan como pájaros mientras se volvía hacia Lem Dom. "En ese caso, haz lo que quieras con ella. Por supuesto, no estás hablando de nada que lleve al derramamiento de sangre, ¿verdad?".

"Un concurso de fuerza no implica nada de eso. Tu hombre fuerte ya hizo uno con alguien del Maam, ¿verdad?"

"¿Te refieres a tirar del palo? ¿O un concurso de empujones? Bueno, sea lo que sea que tengas en mente, no me importa especialmente cómo la trates, siempre que no resulte en ninguna lesión".

"¡Hey, Pino!"

"Oh, cállate. Tenemos que pagar nuestra deuda a la gente del borde del bosque, ¿no? Así que deja de refunfuñar y vete a que te den".

Y así, el rey caballero sin armadura Rolo fue arrastrado para actuar como compañero de entrenamiento de Lem Dom.

"Oye, no te vayas tan lejos que no podamos verte".

"Entendido... Gracias, Ludo Ruu", dijo Lem Dom, con su sincera gratitud sorprendentemente audible en su voz.

Ludo Ruu sonreía alegremente mientras la despedía. Me sentí mal por Rolo, pero no podíamos apartarnos de nuestro trabajo, así que lo único que pude hacer fue encogerme de hombros en respuesta a los gritos de "¡Gyah!" y "¡Eek!" que empezaron a filtrarse hacia nosotros desde fuera.

"H-Hey, ¿está esto realmente bien, Ludo Ruu?"

"Sí. Lem Dom se ha vuelto mucho más cazadora en sus movimientos, así que no tenemos que preocuparnos de que se lesione."

"¿Hacerse daño? ¿No lesionarse?"

"Si tuviéramos motivos para preocuparnos por eso, hace tiempo que la habrían aceptado como cazadora".

A pesar de lo que estaba oyendo, ¿era Lem Dom realmente el que estaba siendo completamente derrotado ahí fuera? Bueno, si la evaluación de Ai Fa era correcta y Rolo realmente era tan fuerte como Shin Ruu, ese sería exactamente el resultado que yo esperaría.

Yumi y Myme parecían interesadas y se asomaron al exterior de la cocina, pero pronto regresaron con las cejas caídas.

"Ha sido increíble. Fue como una acrobacia..."

"Sí. Pero no me gusta ese tipo de lucha".

Sinceramente, yo tampoco disfruté mucho viéndolo. Sufira Zaza se preocupaba mucho por Lem Dom, pero ahora mismo no podía salir porque tenía que cumplir con su deber, así que había cerrado los ojos y parecía estar rezando.

Por curiosidad, miré a Ai Fa, que estaba apoyada tranquilamente en la pared con los brazos cruzados.

"¿No vas a mirar, Ai Fa?"

"No es necesario, y tampoco es algo que yo deba hacer".

"Ya veo."

El combate entre Ai Fa y Lem Dom se acercaba rápidamente. ¿Sería capaz Lem Dom de reclamar su lugar como cazadora? No podía evitar preguntármelo mientras terminaba mi trabajo mientras escuchaba los interminables chillidos y gritos salvajes de Rolo.

3

"Disculpen la espera. Por fin es hora de empezar nuestra primera sesión de estudio en bastante tiempo."

La carne troceada se colocó en bolsas de cuero rellenas de hojas de pico y se guardó temporalmente en la despensa, así que por fin pude hacer esa declaración.

Según el reloj de sol, pronto sería la cuarta hora. Los preparativos para la cena también estaban casi terminados, lo que nos dejaba dos horas enteras para nuestra sesión de estudio.

"Vamos a empezar con esto", dije, cogiendo una bolsa de tela que había dejado en un rincón de mi puesto de trabajo y vaciando su contenido en un plato de madera. Al instante, un aroma fragante llenó la cocina. El ingrediente en cuestión eran hojas de gigi, que había asado ayer en casa de Fa.

"¡Wow, qué aroma tan maravilloso! Quién iba a decir que las hojas de gigi solas podían desprender tal aroma".

"Sí, no parece que fueran tan amargas sólo por el olor, ¿verdad?".

Era un aroma parecido al cacao, que recordaba al chocolate o al cacao. Las hojas de gigi tostadas se habían vuelto negro azabache. Al principio eran hojas redondas de unos cinco centímetros de diámetro, pero después de calentarlas un rato, sus fibras se habían roto, dejándolas ya medio desmenuzadas.

"Al parecer, se suelen utilizar como ingrediente para hacer té. Es bastante amargo, así que ¿les gustaría probarlo a todos también?" pregunté a Dora y a los demás invitados.

"¿No te importa? Las hierbas de Sym no son precisamente baratas, ¿verdad?".

"No hace falta tanto si sólo quieres probarla. Además, no es que sea una hierba especialmente cara".

Además, Varkas había estado ocultando información sobre las técnicas adecuadas para usarlo, por lo que la despensa de la vieja mansión Turan aún tenía una montaña de la materia en stock. Si pudiéramos encontrarles un buen uso, Torst y Polarth estarían encantados.

Sin embargo, todos los cocineros e invitados que lo probaron fruncieron el ceño. En contraste con su aroma meloso y fragante, las hojas de gigi resultaron amargas como el cacao concentrado.

"¿Varkas hizo esa deliciosa comida usando una hierba tan amarga? No puedo ni imaginarme en qué tipo de plato quedaría bien", comentó Sheera Ruu, con aspecto bastante desanimado. Reina Ruu tenía una expresión bastante cabizbaja.

"A mí tampoco se me ha ocurrido todavía cómo utilizarlo en mi cocina. Sin embargo, como comenté el otro día, me gustaría probarlo primero en los dulces", dije.

"¿Eh? ¡No quiero dulces amargos!" Rimee Ruu se quejó.

"Obviamente, nadie disfrutaría de un dulce que fuera amargo y nada más. Pero el arow y el sheel son bastante agrios, ¿verdad? Y aun así, se pueden utilizar para hacer algo delicioso si se combinan con un ingrediente dulce como el azúcar. Así que estoy pensando en algo así".

Para empezar, calentamos un poco de leche de karon, luego añadimos azúcar y hojas de gigi en polvo. Empezó a parecerse aún más al cacao, pero para cualquiera que no supiera lo que era, probablemente sólo parecería un líquido marrón. De hecho, debido a que los colores negro y marrón oscuro se asociaban con la comida quemada, probablemente pensarían que parecía amargo.

Queriendo acabar con sus ideas preconcebidas, comprobé el sabor varias veces mientras añadía más y más azúcar. Por supuesto, convertir en cacao una hierba que huele como el cacao no iba a ser tan fácil como disolver las hojas en leche. Había todo un proceso para hacer cacao a partir del cacao y, además, se trataba de hojas de gigi. Por mucho azúcar y leche que añadiera, no sería posible recrear ese característico sabor profundo y suave.

Pero al combinarlo con el dulzor de la leche de karon y el azúcar, conseguí hacer una curiosa bebida que al menos parecía cacao. Tenía el tipo de sabor barato que cabría esperar encontrar en una tienda de caramelos. Pero aun así, al menos el amargor de las hojas de gigi se había disimulado, y parecían armonizar bastante bien con el azúcar y la leche, así que quizás si no supieras a qué sabe el cacao de verdad, no te parecería nada raro.

"¿Qué les parece? Yo diría que no está del todo mal", dije, pasando el contenido de la olla pequeña a unos platos y repartiéndolos entre todos.

Rimee Ruu dudó, pero Toor Deen se armó de valor y cogió una cuchara. La joven cocinera parecía realmente la persona más apasionada de todas cuando se trataba de hacer dulces. Y en cuanto sorbió un poco, sus ojos empezaron a brillar intensamente.

"¡Qué rico! ¡Y además es muy dulce!"

"Bueno, añadí una tonelada de azúcar".

Rimee Ruu y Tara se adelantaron y cogieron sus propias cucharas, y rápidamente empezaron a parecer incluso más contentas que Toor Deen. Yun Sudra y Sufira Zaza siguieron su ejemplo poco después. Parecía que todos los golosos de nuestro grupo estaban bastante contentos.

"¡Esto está delicioso! ¡Y todo lo que hiciste fue añadir leche karon y azúcar!"

"Ooh, sí, es notablemente dulce y sabroso... Aun así, sorberlo es una cosa, ¿pero pretendes servir a la gente una bebida tan dulce como si fuera una especie de té?". intervino Dora, mostrando un poco de decepción.

"No", respondí moviendo la cabeza. "A fin de cuentas, esto es sólo un ingrediente para postres. Toor Deen, ¿cómo lo usarías?"

"¿Eh...? ¿Qué tal amasarlo en poitan o fuwano?"

"Sí, esa sería la forma más directa de hacerlo. ¿Por qué no seguimos adelante y probamos a combinarlo con poitan al horno una vez que se enfríe? Mientras tanto, tenemos un par de cosas más de las que ocuparnos", dije, cogiendo un tarro que estaba en el suelo junto a mis pies. Contenía un poco más de leche de karon, y se había quedado en la despensa de Ruu desde ayer. Después de dejarla reposar una noche, una notable cantidad de grasa había subido a la superficie. La saqué con cuidado, volví a cerrar el tarro y llamé a mi querido jefe de clan que estaba junto a la entrada: "Ai Fa, ¿podría pedirte que agitaras esto un poco como antes?".

Ai Fa me lanzó una mirada de duda, pero aceptó el tarro. Habían pasado varios meses desde la última vez que lo habíamos hecho, pero por fin volvíamos a hacer nata montada. Básicamente, así era como se producía también la grasa de la leche, pero Mikel nos había enseñado una técnica alternativa para hacer nata montada, envasando el líquido en una gran bolsa de cuero y golpeándolo con un palo, así que hacía bastante tiempo que no hacíamos las cosas de esta manera.

El proceso me habría llevado siete u ocho minutos, pero podía hacerlo en la mitad de tiempo si le pedía a Ai Fa que lo hiciera en su lugar. Sujetó el tarro con una de las manos en el tapón para asegurarse de que no se soltara y, en silencio, empezó a agitar el recipiente con fuerza.

Mientras tanto, hice que Toor Deen enfriara el pseudocacao con agua de una jarra, y luego le dije que lo amasara con un poco de harina de poitan. Empezó a parecerse mucho al cacao en polvo, y finalmente se convirtió en una masa de poitan de color marrón oscuro. Tras probarla, Toor Deen

añadió un poco más de leche karon y azúcar, la amasó con cuidado un poco más y empezó a cocinarla en una bandeja metálica.

Ai Fa me devolvió el tarro bien agitado y vacié el contenido en un plato de madera, junto con un poco más de azúcar y hojas de gigi. Luego lo batí con un par de largos palillos, creando una versión de nata montada que sólo se alejaba ligeramente de lo que yo consideraba ideal.

También utilicé la leche desnatada para hacer crema pastelera mezclándola con un poco de azúcar, harina de fuwano y hojas de gigi, además de un par de yemas de huevo. Luego añadí un poco de grasa láctea, pero sólo una cucharada para que las natillas no quedaran demasiado ricas. Después, sólo tuve que calentarlo un rato para quitarle la humedad, y listo.

Ya habíamos hecho poitan al horno, nata montada y crema pastelera con hojas de gigi. Rimee Ruu y las demás jóvenes tenían estrellas en los ojos, y aún no habían probado nuestros nuevos dulces.

"Mmm, ¡delicioso! No es nada amargo. ¿O quizás sí? No lo sé, ¡pero es realmente sabroso!"

"Lo es, ¿verdad? Podría comer felizmente mucho más".



“It is, isn’t it? I could happily eat a whole lot more.”

“Mmm, delicious! It’s not bitter at all! Or, maybe it is? I don’t know, but it’s really tasty!”

Yun Sudra y Sufira Zaza parecían tan encantadas como los más jóvenes. Telia Mas parecía sorprendida, mientras que Myme, Reina Ruu y Sheera Ruu tenían expresiones serias en sus rostros. Sin embargo, Yumi y Vina Ruu no parecían estar completamente satisfechas.

"¿Quieres probar tú también, Pino?" grité, sólo para que ella me respondiera con una sonrisa un tanto contradictoria.

"Te obligamos a dejarnos quedarnos aquí, ¿no enfadará al bosque si sigues siendo tan caritativo con nosotros?".

"No creo que la madre bosque sea tan mezquina. Y me aseguré de preparar suficiente para todos".

Además, Rolo aún no había vuelto, así que sólo estaban Pino y Shantu. Los dos artistas ambulantes seguían un poco indecisos, pero finalmente se animaron y cogieron el poitan horneado.

"Oh vaya... Es sorprendentemente dulce."

"Esto es maravilloso. Y todavía puedo sentir el aroma del té gigi en él", comentó Shantu con una sonrisa. Era un anciano bonachón con una barba blanca que le llegaba hasta el pecho. Parecía un tipo inusualmente apacible en comparación con los demás artistas ambulantes.

"Has tomado té gigi antes, ¿verdad, Shantu? Debe ser muy amargo, ¿verdad?" Preguntó Pino.

"Lo es. Pero si escatimas en las hojas de té, resulta aburrido. El amargor es lo que define al té gigi". Eran artistas itinerantes que habían viajado hasta los confines de Sym y habían vuelto. Por eso, sus opiniones sobre estos nuevos dulces eran muy valiosas para mí.

"Por supuesto, si usas hojas de gigi en todo, todos los deliciosos sabores diferentes empezarían a luchar entre sí, ¿verdad? Sería incluso mejor untar crema de gigi en un dulce normal, o hacer un dulce de gigi con crema normal por encima", afirmó Toor Deen con humildad, pero con firmeza.

Me volví hacia ella y asentí. "De acuerdo. Y de todos modos, aún hay mucho margen para experimentar con la cantidad de hojas de gigi que usamos. Especialmente con los dulces cocidos y la crema pastelera, donde el sabor cambia después de calentarse... Me gustaría dejarte a ti la tarea de averiguar las proporciones adecuadas, Toor Deen".

"¿Eh? ¿Yo?"

"Sí. Dicen que la gente hace mejor las cosas que disfruta. Hay un montón de otros ingredientes que necesitan mi atención, así que me gustaría dejar la elaboración de dulces a usted y Rimee Ruu".

Era fácil ver lo nerviosa y a la vez emocionada que estaba la joven chef cuando me devolvió el gesto con la cabeza y me dijo: "Entiendo".

"También buscaré otras formas de usarlas. Hacer un postre con estas hojas podría haber sido idea mía, pero quiero que tú lo veas fructificar, Toor Deen. Creo que sería la forma más eficaz de hacerlo. Y, por supuesto, me encantaría que pensaras también en otras recetas en las que se pudieran utilizar".

Ya se me había ocurrido una nueva forma de utilizar las hojas mientras preparaba la crema pastelera con sabor a gigi. Una forma de crear una especie de pseudochocolate. Sería difícil de manejar sin ningún medio de refrigeración, pero tuve la sensación de que esto me permitiría acercarme aún más al sabor a chocolate que conocía.

"Ya veo. Haciendo dulces, ¿eh? ¿Los estás haciendo para los nobles?" preguntó Dora.

"No estoy seguro", respondí, ladeando la cabeza. "Por supuesto, los nobles nos han pedido antes que les hagamos dulces, pero quiero dar prioridad a la gente del borde del bosque. Como puedes ver, a mucha gente de aquí también le gustan".

"Ah, ya veo. En ese caso, ¿qué me dices del pueblo de postín? No creo que me fuera a gastar dinero en ellos para mí, pero Tara parece disfrutarlos mucho."

A mí también me interesaba esa pregunta. Nunca parecía haber muchas mujeres y niños entre los viajeros que visitaban Genos; algunos venían de ciudades cercanas, pero casi nunca de Sym o Jagar. Eso se debía simplemente a lo peligrosos que eran los viajes largos en este mundo. Así pues, prácticamente todas las mujeres y niños que acudían a nuestros puestos eran residentes de Genos, por lo que Yumi y Telia Mas eran a quienes tenía que preguntar su opinión al respecto.

"Hmm. No estoy seguro. Si quisiera comprar algo, probablemente elegiría un plato de carne. Y estos no parecen el tipo de guarnición que quería tomar junto a la carne", comentó Yumi.

"Creo que me gustaría comer algunos cada dos días más o menos. Después de todo, su sabor es bastante diferente al de cualquier otro plato que haya probado", añade Telia Mas.

El azúcar y la miel no habían estado disponibles en la ciudad postal hasta hacía unos meses, y antes de eso, sólo habían podido disfrutar de unos pocos tipos de fruta dulce. Eso significaba que los alimentos dulces en general seguían siendo un territorio desconocido para ellos.

"Bueno, podría ser interesante intentar venderlas en algún momento en el futuro. Al parecer, en la ciudad del castillo tienen un exceso de oferta de hojas de gigi, y probablemente será difícil consumirlas sin involucrar a nuestros puestos. Aun así, me gustaría centrarme en cosas que podamos comer aquí, en el borde del bosque ". En ese momento, me volví hacia Mia Lea Ruu para escuchar su opinión. "Sé que ya lo hemos discutido antes, pero ¿qué me dices de comer dulces durante el día como tentempié? ¿O sería un problema que no te dieran tanta fuerza como la cecina?".

"Bueno, últimamente también comemos poitan al horno. No sólo las mujeres, sino también los hombres. Muchos de los hombres incluso dicen que se sienten más fuertes cuando también comen poitan".

"Sí, suelo comer la misma cantidad de poitan que de cecina. Y apuesto a que me pondría aún más fuerte si pudieras echarle también un poco de aria", intervino Ludo Ruu desde la entrada.

"En ese caso, ¿qué tal si las mujeres añaden un poco de dulce a la comida que toman durante el día como tentempié? Y quizá también lo acompañen con té...". sugerí.

"¿Té? No puedo hablar de eso, porque nunca lo he tomado. Pero he oído decir a Reina y a los demás que la gente lo bebe en la ciudad del castillo y en las tierras de Daleim", dijo Mia Lea Ruu.

"También la beben en la ciudad de correo, en las posadas. Se puede obtener agua potable de los pozos de la ciudad de correo, pero todo el mundo parece preferir tomar té en su lugar. Es sabroso y también nutritivo". En ese momento, saqué otro objeto de una bolsa de tela: una piel de chatchi que había secado ayer. "Ya habíamos tomado té de piel de chatchi cuando visitábamos las tierras de Daleim. El tema del té surgió un poco en la ciudad del castillo, así que pregunté sobre cómo prepararlo en el camino de vuelta."

En realidad, no era nada difícil. Simplemente se cogía una piel crujiente y seca de chatchi y se desmenuzaba. Luego se añadía la piel al agua caliente, se colaba el líquido al cabo de un rato y se bebía.

Aunque los chatchi eran verduras parecidas a las patatas, su piel era como la de un cítrico, por lo que el té chatchi tenía un aroma afrutado y un sabor refrescante.

"Ahora que lo pienso, tienes zozo aquí en tu despensa, ¿no? Estoy bastante seguro de que ha estado ahí durante los últimos siete meses, desde la primera vez que me enseñaste tus almacenes de comida."

"Sí. No se estropea, así que se ha dejado intacto todo este tiempo. Reina y los demás a veces cogen un poco para intentar usarlo en la cocina, pero nunca parece aportar nada, así que lo vuelven a dejar donde lo encontraron."

"Yo también aprendí a hacer té zozo, así que ¿por qué no hacemos que todos lo prueben también?".

Zozo tenía forma de serpiente enrollada y una textura que recordaba a una piel de serpiente desprendida o a una colmena, pero era muy denso por dentro. En conjunto, tenía el tamaño de un balón de rugby.

Aunque habían pasado unos siete meses desde que lo vi por primera vez en esta despensa, aún quedaba alrededor del ochenta por ciento. Es cierto que parecía haber sido afeitado aquí y allá, pero era increíblemente amargo, por lo que me costaba imaginarle un uso fuera del té.

"Al parecer, algunas casas las conservan durante uno o dos años. Si lo hacen, el amargor se acentúa, pero también el aroma. Claro que, si se moja mientras tanto, acabará pudriéndose".

Una vez más, el proceso de preparación del té consistió simplemente en raspar un poco de zozo de la masa, hervirla y colarla. No disponía de una malla especial para este último paso, así que tuve que utilizar un paño grueso para terminar tanto el té de chatchi como el de zozo.

Comparado con el té chatchi, de sabor cítrico, el té zozo tenía un fuerte olor a hierbas medicinales chinas. Pero cuando lo probé, resultó sorprendentemente suave y ni siquiera tan amargo.

"Ah, qué buen té", comentó Dora, con cara de satisfacción. "La abuela Mishil comparte sus pieles de chatchi con nosotros, ya ves, así que no compramos zozo tan a menudo".

"Servimos té zozo en nuestra tienda. La fruta que tienes aquí es buena. Asuta dijo que la tienes desde hace al menos siete meses. ¿Crees que puede llevar un año, quizás?" preguntó Telia Mas.

"Puede ser", respondió Mia Lea Ruu, esbozando una sonrisa. "Lo compramos para poder añadirlo a nuestra sopa, pero sólo necesitábamos un poco para conseguir todo el aroma que necesitábamos, así que nunca pudimos consumirlo".

"¿Por qué compraste zozo en primer lugar si no bebes té? Y con este tamaño, también debe de ser bastante caro", cuestionó Dora.

Mia Lea Ruu se encogió de hombros. "No estoy muy segura. Sólo queríamos comprobar qué sabor tenía. Por aquel entonces, nunca tuvimos la oportunidad de hacernos lo bastante amigos de ninguno de los vendedores de verduras como para preguntarles por estas cosas. Y no sabíamos nada de té o cosas así".

"Ah, supongo que es verdad. Hasta hace medio año, la gente del borde del bosque y nosotros, los del pueblo, no nos llevábamos nada bien", dijo Dora, mirando a Ludo y Vina Ruu. "Aún recuerdo aquella vez que vinisteis a mi tienda con Asuta. Os oí hablar de que os gustaban los chatchi y odiabais a los pula, lo que me sorprendió mucho. Me imaginé que vosotros, los del borde del bosque, os comíais mis verduras sin pensar siquiera en su sabor".

"¿Eh? ¿Hemos hablado alguna vez de cosas así?" se preguntó Ludo Ruu.

"Lo hicimos... Fue cuando llegamos a la ciudad con Asuta, y él estaba tratando de decidir qué tipo de plato debía servir en su puesto". respondió Vina Ruu, entrecerrando los ojos con nostalgia. Debió de ser cuando les pedí que me acompañaran a comprar, ya que Ai Fa estaba ocupada con su trabajo de cazadora. Por aquel entonces, verlos a los dos en la ciudad había sido realmente sorprendente para Dora.

El ambiente se había vuelto algo solemne, pero entonces Mia Lea Ruu habló alegremente. "Aun así, este té zozo es ciertamente amargo. No es que no lo bebería, pero difícilmente diría que es mejor que el agua".

"¿En serio? Pero el té amargo realza mejor el sabor de los dulces. Y también podría cambiar tu impresión de otros alimentos", dijo Dora.

"Creo que me gusta bastante. Me gusta tomar una bebida caliente, aunque no lleve carne ni verduras", dice la abuela Tito Min.

Al oír eso, Mia Lea Ruu dijo: "Ya veo", asintiendo con la cabeza. "Bueno, estoy agradecida de que hayamos encontrado un uso para este zozo y así no lo dejaremos pudrirse. Podremos decidir si es bueno o no cuando se acabe".

"Sí. Y usamos mucho chatchi. En nuestra familia hay un niño muy ruidoso que empieza a quejarse si no hay chatchi para cenar", dice la abuela Tito Min.

"Hey, a todo el mundo le gusta el chatchi, ¿no?" refunfuñó Ludo Ruu, tomando un sorbo de su té chatchi. "Y a mí también me gusta esto. Es incluso más sabroso que el vino de frutas".

"¡Creo que a mí también me gusta mucho! Y si lo bebo con dulces, los hará aún más sabrosos, ¿verdad?" preguntó Rimee Ruu, con cara de perrito moviendo el rabo.

"Así es", le dije con una sonrisa. "¿Por qué no lo intentamos con la cena de esta noche? Volverás a hacernos el postre, ¿verdad, Rimee Ruu?".

"¡Sí! ¡Le prometí a Tara que lo haría!"

Tara sonreía feliz. De hecho, casi todo el mundo sonreía, excepto algunas personas como Ai Fa y Mikel. Las cosas ya habían sido bastante amistosas la última vez que nuestros invitados habían venido aquí, pero había pasado un mes desde entonces, y ahora parecía haber aún menos límites entre la gente del pueblo y los miembros del clan Ruu.

"Bueno entonces, vamos con el siguiente ingrediente. Esta raíz de keru parece que iría bien con myamuu giba".

Con eso, nuestra primera sesión de estudio en un tiempo continuó mientras la puesta de sol se acercaba constantemente aquí en el borde del bosque.

Pino y Shantu comían lo mismo que nosotros y se situaban en el mismo espacio general, pero trataban la entrada a la cocina como un límite, vigilando siempre nuestros intercambios con un pequeño espacio entre nosotros.

4

Era la hora sexta inferior, alrededor de la puesta de sol, y estábamos en la casa principal de Ruu, rodeados de una montaña de comida.

Naturalmente, los miembros de la Compañía Gamley se habían marchado antes de que se pusiera el sol, y Lem Dom también había vuelto a casa a dormir. Aun así, sólo con Ai Fa, yo y los seis invitados, el salón principal de la casa Ruu estaba abarrotado.

"Es la primera vez que invitamos a la gente del pueblo a cenar en casa de los Ruu. Agradezco a la madre selva que hayamos podido forjar tantos lazos nuevos, cuando en el pasado siempre nos evitábamos si teníamos la mala suerte de cruzarnos", comenzó Donda Ruu en tono serio. "Dora la vendedora de verduras y su hija Tara de las tierras de Daleim, Telia Mas y Yumi de la ciudad de correo, Mikel y su hija Myme de las tierras de Turan... Esos son los nombres de los invitados de esta noche a la casa Ruu".

Dora y la otra estaban sentadas en semicírculo, y cada una hizo una reverencia de agradecimiento.

"Es probable que ya hayas oído la mayoría de nuestros nombres, pero los repasaré de nuevo para que quede claro. Yo soy la cabeza del clan Ruu, Donda Ruu; a mi lado está nuestro mayor, Jiba Ruu; a mí derecha están mi hijo mayor, Jiza Ruu; mi segundo hijo, Darmu Ruu; mi hijo menor, Ludo Ruu; mi hija mayor, Vina Ruu; y mi segunda hija, Reina Ruu. A mi izquierda están mi mujer, Mia Lea Ruu; mi madre, Tito Min Ruu; la mujer de mi hijo mayor, Sati Lea Ruu; su hijo, Kota Ruu; mi tercera hija, Lala Ruu; y mi hija menor, Rimee Ruu. Y luego tenemos a nuestros otros invitados: Ai Fa y Asuta del clan Fa, Sufira Zaza del clan Zaza, Toor Deen del clan Deen, y Yun Sudra del clan Sudra".

Incluyendo al pequeño Kota Ruu, éramos veinticuatro en total. Y como hacía tiempo que no veía al pequeño, había crecido bastante desde entonces. Antes se pasaba la mayor parte del tiempo durmiendo en una cesta tejida, pero ahora ya podía andar un poco, y era absolutamente adorable.

Kota Ruu cumpliría dos años durante el mes marrón. Su carita había pasado de andrógina a claramente masculina, y su pelo castaño negruzco había crecido de verdad. Incluso era posible que fuera más grande que Aimu Fou en ese momento. Y en ese momento, Kota Ruu estaba sentado en el regazo de Sati Lea Ruu, con la inocencia brillando en sus ojos negros.

"Bien entonces, comencemos nuestra comida... Ofrecemos nuestra gratitud a Tito Min, Vina, Reina y Rimee, que manejaron la llama y nos dieron la vida para esta noche..."

La gente del borde del bosque repetía las palabras de Donda Ruu, mientras los invitados seguían cada uno sus propias costumbres antes de la comida.

Los cocineros del clan Ruu habían preparado la cena de esta noche. Las cosas en las que habíamos trabajado durante nuestra sesión de estudio no formaban parte de esta comida, así que yo no había participado en absoluto en su preparación. El menú incluía myamuu giba con raíz de keru; solomillo con salsa tarapa; salteado de aria, tino y chan; ensalada chatchi con aria y nenon; y sopa de alubias tau con albóndigas ricas en hierbas.

Al parecer, habían planeado servir otro tipo de carne a la parrilla como plato principal, pero el sabor de la myamuu giba con raíz de keru añadida había dejado una impresión tan profunda en Reina Ruu que había hecho un cambio de última hora. En cuanto a las alubias tau, se habían añadido a la sopa cuando ya había terminado de cocinarse.

También servían té zozo a todos los que no bebían alcohol. Lo servían en platos de madera, ya que no tenían tazas específicas para bebidas. Probablemente comprarían alguna si empezaban a tomar té después de esto.

"Todo esto está muy bueno. ¿Acaso los cocineros del clan Ruu son especialmente hábiles, incluso comparados con el resto del borde del bosque?". exclamó Dora mientras comía el solomillo salteado.

Reina Ruu le ofreció una sonrisa reservada. "Nuestro vínculo con el clan Fa es el más antiguo, y Asuta lleva más tiempo instruyéndonos, así que espero que así sea".

"Es realmente espléndido. Como vendedor de verduras, me siento bendecido al saber que hacéis comida tan deliciosa con mis cosechas."

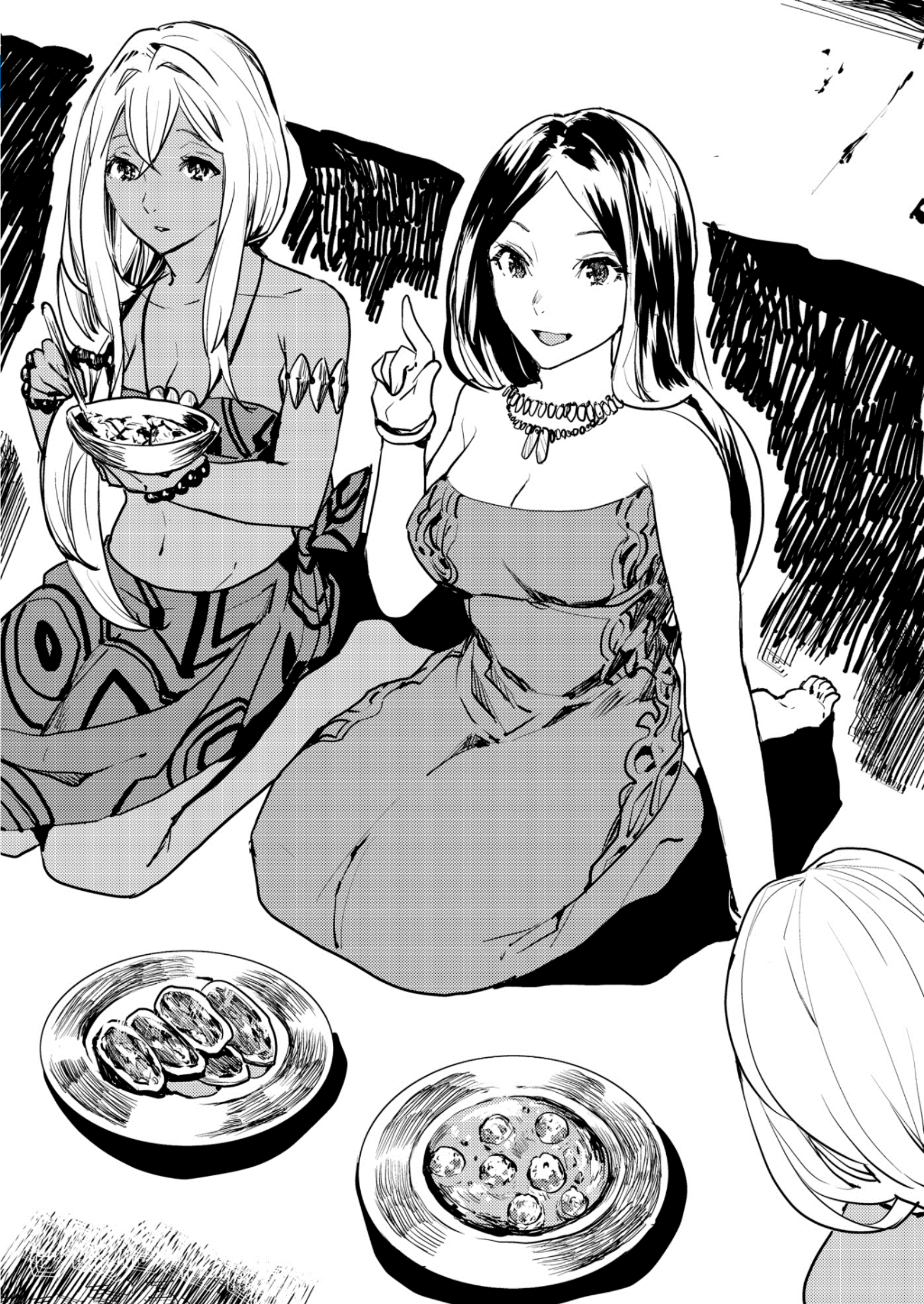
"Eso está claro. Si seguís expandiendo vuestras ventas a las posadas, nunca podremos competir", añadió Yumi.

"Estoy seguro de que eso no puede ser cierto. Los platos de giba del Viento del Oeste son muy populares, ¿verdad?". Respondí.

"No", dijo con una amplia sonrisa que mostraba el blanco de sus dientes. "No usamos precisamente ingredientes de alta calidad, y cuando de vez en cuando echo un vistazo a la Cola de los Kimyuus, no puedo evitar pensar que nunca podríamos ganarles. Tú y Sheera Ruu os habéis estado alternando con Asuta para ayudarles, ¿verdad, Reina Ruu?".

"Sí, así es."

"¡No puedo notar la diferencia en absoluto! Seguro que eres otra cosa, Reina Ruu..."



Reina Ruu esbozó una sonrisa algo avergonzada al oír aquello. Ahora que lo pensaba, probablemente había sido la que menos había interactuado con Yumi de las cuatro hermanas Ruu.

Entonces, Yumi se volvió para mirar en dirección contraria. "Por cierto, ¿ese chico sí que es un comilón! Su nombre era... Kota Ruu, ¿verdad?"

"Sí, Jiza y yo somos sus padres", respondió Sati Lea Ruu con una sonrisa y un movimiento de cabeza mientras Kota Ruu sorbía la sopa a sus pies. La sopa tenía albóndigas, y el resto de su carne de giba había sido cortada en trozos pequeños para que no tuviera dificultad en comerla.

"¡Qué lindo! ¡Y realmente tiene los ojos de su madre! ¿Puedo volver a cogerlo más tarde?"

"Sí, por supuesto".

Por lo que yo sabía, era la primera vez que se veían, pero Sati Lea Ruu era educada y extrovertida, y nunca dudó en entablar conversación con nuestros invitados.

"Muchas gracias por todo lo de hoy... Este viejo saco de huesos realmente lo ha estado esperando..." Dijo la abuela Jiba desde la cabeza del grupo, donde había estado disfrutando de su comida con la asistencia de Mia Lea Ruu.

Dora se volvió y le sonrió alegremente. "Somos nosotros los que deberíamos daros las gracias a todos. Sinceramente, me hubiera gustado traer al resto de mi familia. Pero me sentiría mal por echarle encima a tanta gente, así que tendrán que esperar otros tres días hasta nuestra próxima visita."

"Me encantaría volver a visitar tu casa, si no te supone ninguna molestia..."

"¡No sería ninguna molestia! Sólo se anima tanto como la última vez durante el festival del renacimiento, pero no dude en pasarse cuando quiera".

Al parecer, ahora los miembros del clan Ruu podían visitar la casa de Dora cuando quisieran, sin necesidad de armar un escándalo. Me pregunté qué pensarían de aquello el jefe del clan y su heredero, pero ambos eran difíciles de leer—aunque no de la misma manera—así que echarles un vistazo no me dijo nada.

"Yo también estaba deseando que llegara el día de hoy. Una veterana como yo no puede ir a ayudar al correo, así que nunca he tenido la oportunidad de conocerlos a todos", añadió la abuela Tito Min, con una sonrisa de alegría en su regordeta cara. Realmente parecía haber muchas mujeres amistosas y de mente abierta en la casa principal. Las mujeres mayores, en particular, se relacionaban mucho menos con la gente del pueblo, así que parecían especialmente interesadas en hablar con nuestros invitados. "Y tú te llamas Mikel, ¿verdad? Tienes la cara muy triste. Si hay algo con lo que no estés satisfecho, sólo tienes que decirlo".

Al oír eso, Mikel levantó la mirada hoscamente. "Así soy yo. No me hagas caso. Estoy impresionado de lo bien que han salido todos estos platos".

"¡Está realmente delicioso! La raíz de keru parece maridar de maravilla con este plato". añadió Myme enérgicamente en lugar de su huraño padre. "He oído que nadie del borde del bosque se interesaba por la buena comida hasta que llegó Asuta, así que es realmente asombroso que hayas sido capaz de llegar tan lejos como para hacer algo tan delicioso en menos de un año. No hay muchos lugares donde se pueda encontrar cocina tan deliciosa en las tierras de Turan o en la ciudad de correo."

"Es verdad. No puedo creer que hace un par de meses estuvieras echando zozo a la sopa", asintió Yumi.

Incluso con tantos hombres de aspecto feroz del clan Ruu reunidos a su alrededor, Yumi y Myme no parecían sentirse intimidadas en lo más mínimo. Y aunque Telia Mas no decía gran cosa, seguía comiendo con una amable sonrisa en la cara.

En cuanto a Rimee Ruu y Tara, como era de esperar, se habían sentado una al lado de la otra y charlaban alegremente. Tenía que ser algo más que el hecho de que tuvieran edades similares lo que las había llevado a entablar una amistad tan íntima. Sus voces alegres y sus risas contribuían a crear un ambiente agradable, aunque no participaran en las conversaciones.

"Ah, sí, un oriental llamado Kukuluel se ha pasado hoy por los puestos", intervino Ludo Ruu con cierta brusquedad. Nuestros invitados parecían confusos, mientras todos los hombres del bosque se ponían repentinamente tensos. "Daré un informe antes de irme a dormir. Por lo que pude ver, parecía bastante digno de confianza".

"¿Cuánto tiempo pensabas permanecer en silencio sobre un asunto tan importante?" Jiza Ruu preguntó con calma.

"¿Cuándo iba a sacar el tema?". Ludo Ruu respondió encogiéndose de hombros. "Estuve vigilando a esos artistas ambulantes todo el tiempo después de que volviéramos al asentamiento, y luego, cuando volvisteis a casa de cazar giba, tuve que escoltarlos de vuelta a la ciudad, así que no hubo tiempo de hablar de ello antes de ahora".

"¿Quién es ese tipo de nombre tan extraño que has mencionado? Si no te importa decírnoslo, claro", dijo Dora, y Jiza Ruu miró en silencio a su padre.

Donda Ruu también permaneció en silencio mientras sorbía su sopa altamente aromática, pero Ludo Ruu dijo: "¿Por qué no?" mientras picoteaba su ensalada chatchi. "En realidad, creo que será bueno escuchar la opinión de Dora, ¿no? No importa lo que digan los nobles, la gente como él es la que realmente trabaja los campos".

"Oye, esto empieza a sonar un poco siniestro. ¿Qué es todo eso de los nobles y los campos?". preguntó Dora, sonando preocupada, y Donda Ruu pareció decidirse.

Animado por Dora, Ludo Ruu se adelantó y explicó todo lo que Kukuluel había dicho sobre el plan de abrir un camino a través del bosque de Morga para asegurar una ruta hacia Sym.

"¡Dios mío, eso suena absolutamente asombroso! Me sorprende que se les haya ocurrido algo así. E incluso piensan poner a los norteños a trabajar en ello", dijo Dora, con una voz mezcla de admiración y asombro. "Hmm...", reflexionó, juntando las manos. "Aun así, no estoy tan segura... Es cierto que durante estos últimos meses, las cosas han ido bien, y no hemos tenido giba arrasando nuestros campos. Pero si talan parte del bosque y reducen el suministro de comida disponible, podría acabar rompiéndose esa paz, ¿no?".

"No hay manera de saberlo con certeza hasta que los árboles sean realmente talados. Pero los nobles supuestamente están planeando construir una cerca alrededor de las tierras Daleim también".

"Eso también será una empresa bastante importante, teniendo en cuenta lo vastas que son las tierras Daleim. También significará que se necesitará aún más personal y materiales... Oh, ¿podrían estar planeando utilizar la madera cortada en el borde del bosque para construirlo?"

"No tengo ni idea. Aún no hemos acordado del todo seguir con esto".

"Ya veo", dijo Dora, dándose unos golpecitos en la cabeza envuelta en turbante con un dedo. Luego su mirada pasó de Ludo Ruu a mí. "Bueno, no es que tengamos poder para cambiar nada de lo que decidan los nobles. Por cierto, ¿ha dado el jefe de la casa Daleim su aprobación para esto?".

"Me imagino que se lo habrán comentado, pero no sé si está de acuerdo o no.

Cuando surgió lo de las Plumas del Vuelo Negro, durante nuestra sesión de estudio en la ciudadela del castillo, noté que Polarth actuaba de un modo un tanto extraño. Melfried ya debía de haber hablado con él y con los demás nobles sobre el tema en ese momento.

"Bueno, supongo que puedo poner mi confianza en el señor de las tierras donde vivo. O al menos, en el segundo hijo del señor, que sé que presta atención a las necesidades de la gente de Daleim, y del borde del bosque".

"Hmm. Me preocupa más que dejen a los nortños sueltos por el bosque que eso de abrir un camino. No conozco los detalles, pero odian a los occidentales, ¿verdad?". preguntó Yumi.

"¿Eh?" Ludo Ruu ladeó la cabeza. "Realmente no lo sabes, ¿pero sigues preocupado? De hecho, vi a una mujer de Mahyudra en la ciudad del castillo, y era tan guapa como tú, Yumi".

"¡Eso no tiene nada que ver! Pero, eh... ¿Así que tienen esclavos de Mahyudra trabajando en la ciudad del castillo, y no sólo en las tierras de Turan?".

Fui yo quien respondió a su pregunta. "No, parece que el anterior jefe de la casa de Turan era la única persona en Genos que utilizaba nortños como esclavos. La mujer que Ludo Ruu mencionó era una sirvienta de la mansión Turan".

Ninguno de nosotros sabía mucho sobre la gente de Mahyudra, así que parecía que el tema quedaría ahí. Pero entonces, habiendo escuchado sólo a medias nuestra conversación, Tara dijo de repente: "Tal vez sería bueno que el señor Kamyua estuviera aquí. ¿No es del norte?".

Con cara de haber recibido un golpe inesperado, Jiza Ruu respondió: "En efecto. Ese hombre bien podría ser el mejor equipado para evaluar con precisión si este curso de acción es apropiado o no. Y podría expresar su opinión directamente al propio señor de Genos".

"Sí, lo tienes... ¡Oh, perdón! Quiero decir, estoy de acuerdo."

"Los niños pequeños como tú no necesitan vigilar su forma de hablar...". Jiza Ruu afirmó con calma, y a su mujer se le escapó una risita a poca distancia de él.

"Has intercambiado palabras con un hombre de Mahyudra antes, ¿verdad, Asuta del clan Fa?". gritó Donda Ruu.

"Sí", respondí asintiendo con la cabeza. "Era el hermano mayor de la mujer que trabaja en la ciudad del castillo. Se llama Eleo Chel y quería saber cómo estaba su hermana pequeña, Chiffon Chel. Se lo conté y me dio las gracias".

"Debe poseer un corazón fuerte y fiel para tenderte la mano así, a pesar de ser un esclavo...". dijo Donda Ruu. "Para ser sincera, no puedo evitar preguntarme si la forma en que los nobles de Genos utilizan a esta gente como herramientas debería considerarse un pecado... Sin embargo, he oído que los ciudadanos de Occidente también son tratados como esclavos en Mahyudra."

"Sí, Kamyua nos dijo eso".

Parecía que las chicas que habían sido secuestradas en la ciudad por el clan Suun en el pasado habían sido llevadas de alguna manera a Mahyudra para ser vendidas. Sin embargo, no quería ensombrecer más el ambiente, así que me abstuve de sacar el tema.

"Los habitantes del borde del bosque no hemos prestado atención a los asuntos fuera del bosque hasta hace poco, lo que nos ha dejado sin cualificación para hablar de temas como la esclavitud. Siendo ese el caso, no tenemos otra opción que continuar nuestras discusiones con los nobles de Genos si queremos determinar el camino adecuado a seguir."

Donda Ruu probablemente pensaba lo mismo que yo. Su tono dejó claro que no habría más discusión sobre el asunto, así que arrastramos el tema hacia algo más general y pasamos el resto de la comida conversando con nuestros preciados invitados.

Yun Sudra se había puesto un poco rígida por estar en la casa principal de su clan paterno, pero a medida que pasaba el tiempo, su carácter alegre empezó a brillar y empezó a hablar con los invitados y los miembros del clan Ruu más abiertamente. Nuestros invitados de la ciudad estaban bastante interesados en las costumbres del borde del bosque, así que la

conversación no cesó, y acabamos teniendo una cena realmente agradable.

Las preguntas sobre cocina también fueron dirigidas a Mikel, mientras que las opiniones de Telia Mas sobre el estado de la ciudad de correo también fueron preguntadas. Mia Lea Ruu y la abuelita Tito Min, del borde del bosque, eran buenas facilitadoras de conversaciones, y lo mismo ocurría con Yumi y Dora entre los invitados, por lo que incluso conseguían que la gente poco habladora de la sala se uniera a la conversación. De todos, sólo Darmu Ruu parecía un poco molesto con cómo iban las cosas.

"Estás muy callado ahí. Y has estado con el ceño fruncido todo este tiempo, incluso con toda la comida deliciosa para comer", comentó Yumi, pero Darmu Ruu sólo arrugó profundamente la frente en respuesta. "Es una pena. Eres un chico muy guapo, ¿sabes? Las chicas se te echarían encima si les sonrieras".

"¿Y esto es relevante para ti de alguna manera?"

"No lo es, no. Pero Ludo y Lala Ruu han estado preocupados por ti. Quiero decir, su hermano mayor no ha tomado una novia, y tiene casi veinte años".

"¿Qué les has estado diciendo a estos pueblerinos?!" gritó Darmu Ruu, con su mejilla derecha llena de cicatrices ahora de un rojo brillante, sólo para que Donda Ruu lo silenciara rápidamente.

"Silencio. Estamos en mitad de la cena y no vas a levantar la voz así. Además, Ludo y Lala tienen razón. ¿Cuándo piensas casarte?"

Me sentí mal por Darmu Ruu, pero el intercambio estaba añadiendo aún más color a los procedimientos.

A partir de ahí, la comida fue desapareciendo y, cuando los platos estuvieron casi vacíos, Rimee Ruu se levantó con decisión.

"Bien, ¡ya es hora del postre! Tara, ¿podrías ayudarme?"

"¡Sí!"

Un enorme recipiente de madera en forma de olla había sido depositado junto a la entrada, y las dos jóvenes fueron a llevarlo al centro de la sala principal. Mientras tanto, Reina Ruu servía té zozo fresco que se había mantenido caliente en un pequeño hornillo destinado a tal fin.

"¡Hoy he hecho un nuevo tipo de chatchi mochi! Son muy sabrosos, ¡así que todo el mundo los pruebe!"

El plato fresco lleno de chatchi mochi se repartió entre todos.

Los dulces tenían un ligero color cacao y se les había echado por encima una tenue salsa marrón. Rimee Ruu se había atrevido esta vez con dos nuevos ingredientes: hojas de gigi y semillas de hoboí.

El jiggly translúcido chatchi mochi se había hecho amasando hojas de gigi, leche karon y azúcar, y la salsa marrón era azúcar caramelizada con semillas hoboí molidas. Había combinado los sabores de las hojas gigi, parecidas al cacao, y las semillas hoboí, parecidas al sésamo. Era un experimento bastante aventurado, pero los instintos de Rimee Ruu a la hora de hacer dulces sólo eran superados por los de Toor Deen, así que había salido bastante bien.

Mientras que la salsa era muy dulce, el mochi era más comedido en ese sentido. El gigi y la leche le daban mucho sabor al plato, y tenía una textura realmente agradable. Había acabado siendo algo así como un mochi warabi con un sabor parecido al cacao y una salsa dulce parecida a la miel con el aroma de las semillas de sésamo añadidas por encima. Pensé que probablemente combinaría bastante bien con el té zozo.

"Ah, delicioso..." comentó la abuela Jiba con una sonrisa arrugada. Rimee Ruu se había esforzado mucho más en crear su chatchi mochi que en sus otros postres por consideración a la abuela Jiba, que tenía los dientes débiles. Y, por supuesto, nadie se quejó del sabor.

"Sí que lo está. Tanto que da pena terminar de comerlo", dijo Sufira Zaza, aparentemente sin pensar, sólo para cambiar rápidamente su expresión un momento después, pero no escapó a la aguda mirada de Rimee Ruu.

"¡Gracias! ¡Me alegro de que siempre parezcas disfrutar de nuestros postres, Sufira Zaza!"

Las mejillas de Sufira Zaza enrojecieron y no respondió. Me pareció un contraste bastante adorable con lo estricta que solía comportarse.

Como el jefe del clan Ruu y su segundo hijo aún tenían prohibido beber vino de frutas, estaban devorando su chatchi mochi con tanto entusiasmo como lo habían hecho mientras cenaban.

"Sí, está muy bueno. Sé que estaba diciendo que los dulces probablemente no irían bien si tratas de venderlos en un puesto, pero con algo tan sabroso, podría funcionar", dijo Yumi.

Ella y Telia Mas también sonreían y disfrutaban de su chatchi mochi. Se habían abstenido de participar antes en nuestra degustación, ya que querían esperar a que se presentara oficialmente aquí.

"Esto es maravilloso. A mí también me gustaría probar a hacerlo... Pero me pregunto si es demasiado pronto para que empiece a trabajar con dulces". preguntó Myme sigilosamente, sólo para recibir una mirada fulminante de su padre.

"Si crees que puedes aprender a hacer dulces a la vez que averiguas cómo manejar la carne, las verduras y los condimentos, haz lo que quieras. Pero no vengas llorando a mí".

"¡Cielos! ¡Si no está bien, dímelo! No hace falta que lo digas de esa forma tan mezquina".

Mientras escuchaba aquel intercambio entre padre e hija, eché un vistazo a Ai Fa, que estaba a mi lado. Su expresión seguía tan tranquila como siempre mientras se llevaba el chatchi mochi a la boca.

"Toda la comida ha sido buena, ¿verdad?"

"En efecto".

"Estoy deseando que llegue el banquete dentro de tres días. No está mal, ser tratado totalmente como un invitado, en realidad".

"Pero el día anterior debemos dirigirnos de nuevo a la ciudad del castillo. Con suerte, podremos decir que ese viaje también fue agradable".

Ahora que lo mencionaba, el banquete de paz con la casa de Saturas tendría lugar dentro de dos días. Aunque no habíamos sido invitados explícitamente por nuestro nombre, asistiríamos para ayudar a construir una relación más fuerte con la casa de Saturas, que gobernaba la ciudad de correo.

"Bueno, la casa de Genos se encargará de la organización, así que no creo que haya nada de qué preocuparse. Aunque no podría ni empezar a adivinar qué tipo de comida nos darán".

Al parecer, Varkas no estaría a cargo de la cocina ese día, ya que atendería una petición de otro noble. Por lo tanto, la persona que estaba siendo considerada para ocupar ese puesto era el jefe de cocina de la casa Saturas.

"Incluso si fuera Varkas quien lo hiciera, la comida que sirven nunca podría ser tan agradable como la de esta noche. Ni siquiera puedo imaginarme ser tan feliz en la ciudad del castillo como lo somos ahora aquí en el asentamiento al borde del bosque, comiendo una comida preparada por nuestros camaradas."

"Sí, estoy de acuerdo".

Así de reconfortante y divertida fue la comida que disfrutamos esta noche. ¿Llegaría el día en que pudiéramos compartir esta alegría también con los nobles? No tenía forma de saberlo, pero era un hecho inamovible que me sentía realmente bendecido en este momento.

Capítulo III: El Banquete De La Paz

1

Eran las cuatro y media de la cuarta hora inferior del noveno mes de plata. Habíamos terminado nuestros preparativos para los negocios del día siguiente, y Ai Fa, Toor Deen y yo nos dirigíamos al asentamiento Ruu. Era hora de que fuéramos a la mansión Saturas en la ciudad castillo con los miembros del clan Ruu.

Había habido dos incidentes que habían agriado la relación entre la gente del borde del bosque y la casa de Saturas. Uno de ellos fue la estratagema solapada que Geimalos había intentado contra Shin Ruu en aquel concurso de esgrima celebrado en la ciudad postal. La otra fue en el mes gris del año pasado, cuando Leeheim intentó hacerle un regalo caro a Reina Ruu mientras visitaba nuestros puestos en la ciudad postal y ella lo rechazó con firmeza.

Comparado con el primero, el segundo era un asunto relativamente intrascendente que no había acabado yendo a ninguna parte y, por esa razón, nunca se había convertido en un tema importante de cotilleo. Si Reina Ruu hubiera sido simplemente una chica del pueblo, Leeheim podría haber tomado medidas más contundentes en respuesta y haber provocado que la situación empeorara mucho más. Afortunadamente, los nobles de Genos se habían esforzado por reconciliarse con la gente del borde del bosque, tanto entonces como ahora, así que, sin que nosotros tuviéramos que hacer nada, el duque Marstein Genos había intervenido por su cuenta para evitar que las cosas empeoraran, y había puesto fin rápidamente a la disputa.

Sin embargo, en aquel momento, Leeheim había quedado fascinado no sólo por Reina Ruu, sino por la cocina giba y la propia carne. Es posible que su interés por nuestra cocina fuera sólo una fachada que le sirviera de excusa para venir hasta la ciudad postal y reunirse con Reina Ruu, pero entre bastidores supuestamente había estado planeando comprar también toda la carne de giba que teníamos disponible.

Por aquel entonces, el precio de la carne de giba era el mismo que el de la carne de pata de karon. Eso significaba que sólo costaba la mitad que la carne de torso de karon, tan popular en la ciudad del castillo, a pesar de que la giba sabía tan bien como el torso de karon. Por ello, Leeheim había

planeado comprar una gran cantidad de carne de giba para venderla en la ciudad del castillo.

Dicho esto, su motivación no había sido simplemente llevarse todos los beneficios de la carne. Más bien había visto el beneficio de conseguir carne deliciosa a bajo precio. Además, supuestamente había pensado que si podía traer una tonelada de negocio a la gente del borde del bosque, se ganaría nuestra gratitud y mejoraría su relación con Reina Ruu.

Desgraciadamente para él, la gente del borde del bosque no había visto con buenos ojos el favor que intentaba hacernos. Si un noble monopolizaba la carne de giba, significaría que no podríamos continuar con nuestro negocio en la ciudad de postín, y los lazos que tanto nos había costado desarrollar con la gente del pueblo se romperían de una manera horrible. Además, habría generado una animadversión innecesaria por parte de los otros nobles. Por eso, Marstein también intervino rápidamente en ese asunto.

Esa fue una de las razones por las que el precio de la carne de giba había acabado subiendo a una vez y media lo que había sido, y la gente de la ciudad postal había empezado a tratarla como una mercancía más cara que la carne de pata de karon. Como resultado, nosotros y los dueños de la posada habíamos tenido que devanarnos los sesos para averiguar cómo evitar que las ventas cayeran. La medida desesperada que se nos ocurrió después fue reducir el tamaño de las comidas que ofrecíamos para mantener los costes bajos.

Sin embargo, el resultado final había sido magnífico para nosotros. Había recibido la petición de ayudar a utilizar los ingredientes sobrantes de la ciudad del castillo en la ciudad postal por aquel entonces, así que había ideado un nuevo menú que, afortunadamente, captó el interés de la gente del pueblo. Nos había permitido ampliar aún más nuestro negocio, así que no podía haber pedido un resultado mejor.

Sin embargo, desde la perspectiva de Leeheim, el asunto seguía sin resolverse. Con toda probabilidad, sentía como si le hubieran echado en cara su buena voluntad. Desde su punto de vista, tanto el asunto con Reina Ruu como sus planes para la carne de giba se habían basado en buenas intenciones y afecto. Pero había enfocado ambos objetivos como un noble, por lo que sus esfuerzos habían resultado inaceptables para nosotros.

Así fue como acabó sintiendo animadversión hacia la gente del borde del bosque. Había hablado mal de mi cocina durante el banquete celebrado en la ciudad del castillo, y también había invitado a Shin Ruu a la ciudad del castillo como forma de acoso. Con toda probabilidad, no se había dado cuenta de lo fuertes que eran realmente los cazadores del borde del bosque y pretendía que Geimalos derrotara a uno de ellos y lo avergonzara para que todos lo vieran.

Sin embargo, Geimalos había tenido un conocimiento más preciso de la situación. Era famoso por su habilidad con la espada en la ciudad del castillo, pero nunca habría podido medirse con un cazador del borde del bosque en una lucha justa. Por eso, temiendo ser avergonzado él mismo, había dispuesto que Shin Ruu llevara una pesada armadura de caballería durante el combate como un truco subrepticio.

En pocas palabras, aquel incidente también había sido provocado por las malas intenciones de Leeheim. Se le había dicho que se contuviera en lo referente a Reina Ruu y la carne de giba, pero el asunto con Geimalos se había convertido en un grave incidente que amenazaba con fracturar la confianza entre la gente del borde del bosque y los nobles de Genos. Esto había obligado a Marstein a organizar este banquete de paz para poner fin a la disputa entre Leeheim y la gente del borde del bosque.

"Y para colmo, la casa de Saturas es la encargada de gestionar la ciudad postal, así que no podemos dejarlo como un problema ajeno, con todos los negocios que hacemos allí. Por eso me gustaría hacer todo lo posible para ayudar al clan Ruu a arreglar las cosas con Leeheim", expliqué mientras manejaba las riendas de Gilulu.

Ai Fa respondió con un simple "En efecto", en su tono habitual, desde su lugar tras el asiento del conductor, donde se relajaba. Había estado trabajando duro, entrenando su cuerpo todo el día una vez más, y ahora estaba descansando. "Aun así, hay una cosa que no entiendo. ¿Qué hace exactamente la casa de Saturas para gobernar la ciudad postal? A pesar del tiempo que llevas trabajando allí, su nombre apenas ha salido a relucir".

"No estoy seguro. Ahora que lo dices, tampoco sé qué hace Marstein para gestionar la ciudad del castillo. Supongo que los nobles vigilan que los habitantes puedan vivir en paz, y recaudan impuestos como pago".

"Hmm... Así que cuando el señor de un dominio cae en la depravación como Cíclope, la gente que vive allí sufre penurias."

"Sí, así es. A juzgar por lo que me han contado Milano Mas y Yumi, parece que la gente de la ciudad postal no venera precisamente a la casa de Saturas, pero tampoco hay rumores muy desagradables sobre ellos. No es que la gente del pueblo tenga muchas posibilidades de enterarse de esas cosas, con lo reservados que son los nobles en la ciudad castillo".

Eso no fue sólo para la casa de Saturas. Ni siquiera sabíamos el nombre del jefe de la casa Daleim. Aunque Polarth se mostraba con frecuencia ante nosotros, esa no era realmente la norma para los nobles de Genos.

"Me pregunto qué clase de persona será el jefe de la casa de Saturas, el padre de Leeheim. Espero que no sea demasiado estrecho de miras", dije al ver el asentamiento de Ruu. Como pronto íbamos a partir de nuevo, aparcamos la carreta en la entrada del asentamiento y me bajé del asiento del conductor.

Sin embargo, Ai Fa gritó de repente: "Espera. No te vayas solo. Y Toor Deen, tú también deberías quedarte con nosotros".

"De acuerdo", respondió Toor Deen, bajando junto con Ai Fa. El jefe de mi clan debía desconfiar de los miembros de la Compañía Gamley que se habían quedado aquí, en el asentamiento de Ruu, desde ayer.

Los cazadores del clan Ruu y el grupo de Pino aún estarían en el bosque a estas horas. Sin embargo, los enormes carruajes de la Compañía estaban aparcados frente al asentamiento, y pudimos oír el hermoso sonido de una flauta mientras nos dirigíamos al interior.

Nada más entrar en la plaza, nos encontramos con una mujer sentada sobre una pila de maderos tocando dicho instrumento. Era Nachara, la hechizante belleza de piel ligeramente oscura, magníficamente vestida con un traje largo con bordados estilo Sym. A su lado, el hombre fuerte, Doga, y el pequeño, Zan, cortaban leña.

Les hice una leve reverencia, pero sólo Doga me devolvió el saludo. Era tan grande que ni siquiera Ji Maam podía compararse, y le habían rapado el pelo. Su rostro era muy robusto y me recordaba a una estatua moai, pero tenía una personalidad amable y hablaba y actuaba con mucha educación.

Por otro lado, teníamos a Zan, un hombre pequeño que ocultaba su rostro tras una máscara de cuero. Sólo medía unos 150 centímetros, pero sus brazos y hombros eran musculosos como los de un gorila, y era un experto cuando se trataba de lanzar cuchillos. No parecía un mal tipo ni nada por el estilo, pero no le había oído hablar ni una sola vez.

A su alrededor, las mujeres y los niños que no tenían nada que hacer en ese momento estaban reunidos a poca distancia, observándoles. Aunque era su segundo día en el asentamiento, la gente que vivía allí no estaba acostumbrada a su presencia. Sin embargo, la flauta de Nachara tenía un aire nostálgico y valía la pena escucharla.

"Ai Fa, Asuta. Pronto te dirigirás a la ciudad del castillo, ¿verdad? Sigue así", gritó el padre de Shin Ruu y antiguo jefe de su casa, Ryada Ruu, mientras se acercaba a nosotros arrastrando su pierna derecha.

"Hola, Ryada Ruu. ¿Así que les estás haciendo ayudar cortando leña?"

"Sí. Nos pidieron algún trabajo que hacer. Dijeron que sus cuerpos se debilitarían si pasaban todo el día en sus carretas. Donda Ruu aceptó su oferta".

Ryada Ruu había sido asignado para ser su supervisor. Sin embargo, no era de extrañar, ya que no quedaban muchos hombres en el asentamiento cuando los cazadores salieron al bosque.

"Entonces, ya es el segundo día. ¿Crees que serán capaces de capturar una giba viva?"

"No estoy seguro. Encontramos varias giba atrapadas en nuestras trampas ayer, pero ninguna que se ajustara a sus necesidades, al parecer... Están tras una giba muy joven".

"Sí, imagino que no sería posible enseñar a un giba adulto a hacer trucos. Pero las crías están bajo la protección de sus madres, así que es bastante raro pillar alguna, ¿no?"

"En efecto. Sería mejor para todos que se rindieran pronto".

Mientras hablábamos, un carro tirado por Ruuruu se acercó a nosotros desde la casa principal. Reina Ruu era quien llevaba las riendas.

"Te hemos estado esperando, Asuta. Estamos listos para irnos, así que ¿por qué no nos vamos ya?"

Ludo Ruu sonreía y nos saludaba detrás de Reina Ruu. Debía de haber terminado pronto su trabajo de caza para poder acompañarnos como guardia.

Nuestro único papel hoy era ser los invitados de los nobles, así que el clan Ruu había elegido a un grupo pequeño, pero de élite para ir. Jiza Ruu asistía en representación del jefe de clan herido, mientras que Reina y Shin

Ruu tenían que venir porque eran a quienes la casa de Saturas había agraviado realmente, y Sheera Ruu iba a ayudar a preparar la comida. Ludo Ruu era nuestro único guardia.

Había una razón por la que nuestra guardia era tan ligera esta vez. En este banquete, a los invitados se les permitiría llevar sus espadas. Como Jiza y Shin Ruu eran cazadores con mucha experiencia, serían perfectamente capaces de proteger a las mujeres ellos mismos. Con Ai Fa asistiendo también, Donda Ruu había decidido que enviar a Ludo Ruu para protegernos sería suficiente.

Oficialmente, Ai Fa y Ludo Ruu también eran invitados, así que hoy nos sentaríamos todos juntos alrededor de una mesa preparada por la casa de Saturas. Como tal, Donda Ruu nos había dicho que mantuviéramos nuestro número lo más bajo posible, razón por la cual sólo nos acompañaba Toor Deen.

Tenía dos razones para invitarla. Una era que quería que tuviera el mayor número posible de oportunidades de probar la cocina de la ciudad del castillo. La otra era que Melfried traería a su mujer y a su hija. Hoy íbamos a ofrecer dos platos como muestra de amistad, y como Odifia tenía tantas ganas de volver a ver a Toor Deen, supuse que esto ayudaría a satisfacer a la joven noble.

Con la incorporación de Sufira Zaza, que actuaría como observadora, éramos un total de nueve personas en nuestro grupo. Tuve la sensación de que traer a tantos de nosotros a un banquete de paz privado podría ser demasiado, pero la casa de Saturas no había tenido ningún problema con ello.

"Supongo que este debe ser el momento adecuado. Bien, nos vemos mañana, Ryada Ruu."

"En efecto. Estoy seguro de que no habrá ningún peligro, pero ten cuidado de no bajar la guardia".

Mañana, por fin, tendríamos nuestro banquete de bienvenida. Claro, acabábamos de tener una gran celebración hacía diez días, el día de la caída, pero oportunidades como ésta no se presentaban muy a menudo, así que eso no suponía ninguna diferencia. Y mientras Yumi y Telia Mas podían visitarnos cuando quisieran, a Dora le costaría apartarse del trabajo en cualquier otra época del año. Teniendo en cuenta lo ocupados que

estaban todos durante el festival del renacimiento, me gustaba la idea de darles otra oportunidad de divertirse.

En eso pensaba cuando salimos del asentamiento, pero justo cuando estábamos a punto de subir a nuestro carromato, oímos el ruido de otro carromato que se acercaba por la carretera hacia el sur. Era un enorme carruaje de caja, que venía en dirección a la ciudad postal. Tenía dibujos rojos como llamas pintados en los laterales, así que debía de pertenecer a la compañía Gamley. Tenían siete carromatos, y al parecer uno de ellos había ido antes a la ciudad. Lo tiraban un par de totos en lugar de los lagartos del desierto del sur, y uno de los gemelos, Arun o Amin, llevaba las riendas.

Como sus carruajes eran tan grandes, resultaba difícil pasar junto a uno en el camino por el borde del bosque, así que tuvimos que esperar a que se detuvieran a un lado de la carretera.

Cuando se detuvieron y vimos quién salía del carruaje, los ojos de Ai Fa se entrecerraron al instante. Era Neeya, a quien no habíamos visto en mucho tiempo.

"¡Cielos! Sí que ha pasado tiempo, oh bella dama", comentó Neeya, acercándose a toda prisa con una gorra plana en la cabeza y su instrumento parecido a una guitarra a la espalda. Al ver su sonrisa despreocupada, Ai Fa entrecerró aún más los ojos.

"Detente ahí. No te acerques más. No tengo intención de escuchar nada de lo que digas".

"¿Oh? Qué palabras tan frías, cuando acabamos de reunirnos después de tanto tiempo. ¿Qué he hecho para enfadarla tanto, querida señora?"

"¿Me preguntas por qué estoy enfadado...? ¿No recuerdas lo que hiciste?"

"¿Hmm? Ya te pedí una sincera disculpa por haberte comportado de forma grosera con un miembro de tu clan", respondió Neeya con la mirada perdida. Incluso yo estaba sorprendido por su comportamiento ahora.

No habíamos tenido un verdadero encuentro cara a cara con Neeya desde el día del apogeo del sol. Aquella noche, nos había cantado la canción de Misha el Sabio Blanco con una sonrisa vacía. Entonces parecía una persona completamente distinta, casi como si hubiera estado en trance... Pero hoy volvía a ser el de antes, sonriéndonos con la cabeza vacía.

"Pino ha estado terriblemente odioso conmigo últimamente, así que no he tenido la oportunidad de venir a conocerte. Por supuesto, también he estado bastante ocupado últimamente. De hecho, acabo de volver de pasar un rato agradable con las nobles de la ciudad del castillo".

"Irrelevante. Tú..." Ai Fa empezó a decir algo, dando un paso adelante, pero me apresuré a contenerla.

"No, Ai Fa. No creo que tenga malas intenciones", le susurré, sólo para que Ai Fa me fulminara con la mirada con sus ojos aún entrecerrados. Neeya debía de tener mucho valor si una mirada tan intensa no le afectaba. "No puedo explicarlo bien, pero ese Neeya... Su forma de ver el mundo es probablemente completamente diferente a la nuestra".

"No entiendo lo que quiere decir. Y a pesar de todo, creo que es la persona más irritante que he conocido".

"Sí. Probablemente sea mejor que no tengas mucho que ver con él. Estoy seguro de que tú y Jiza Ruu sois incluso menos compatibles con él que yo".

No creía que pudiera explicarlo del todo con palabras, pero eso era realmente lo que sentía. Sin duda, Neeya tenía una sensibilidad totalmente distinta a la de la gente del pueblo o los nobles. Quizá podría decirse que tenía disposición de artista, o que le importaban un bledo las obligaciones de la vida normal.

Gamley era algo parecido, pero incluso él parecía ser consciente del impacto que sus palabras tenían en los demás. No podía evitar pensar que Neeya carecía por completo de esa conciencia.

Y sin embargo, Neeya era una cantante excelente. Encajaba perfectamente con mi imagen de músico genial carente de gracias sociales. Y si mi interpretación era correcta, era natural que hiciera una vertiginosa mala pareja con los sencillos y serios cazadores del borde del bosque.

Ahora que lo pienso, Varkas podría ser igual. Tal vez por eso Ai Fa tenía problemas para tratar con él también.

La mayor diferencia entre Varkas y Neeya era lo que pensaban de mí. Varkas me tenía mucho cariño—tanto que parecía un poco obsesivo—mientras que Neeya no. En todo caso, parecía no gustarle por lo unida que

estaba a Ai Fa. No veía nada bueno en que él y mi jefe de clan siguieran relacionándose.

"Tenemos que dirigirnos ahora mismo a la ciudad del castillo, así que les ruego que nos disculpen", dije.

Neeya parecía tener más cosas que quería decir, pero luego se limitó a encogerse de hombros de forma afectada. Se parecía mucho a Gamley cuando hacía eso.

"Bien entonces, la veré más tarde, querida y encantadora dama. Me gustaría presentarle al menos una canción más antes de dejar Genos".

"Me niego en redondo", dijo Ai Fa en un tono tan contundente como un golpe físico mientras subía al carro.

Neeya soltó un "¡Tch!" mientras yo lo miraba con el rabillo del ojo.

Y con eso, por fin pudimos iniciar nuestro viaje a la ciudad del castillo.

2

Poco más de media hora después, llegamos a la mansión Saturas.

Era un gran edificio que se extendía horizontalmente frente a nosotros, aunque todavía algo más pequeño que la antigua mansión de Turan. Delante de la mansión había un extenso jardín y un camino pavimentado con piedra gris que se extendía desde la puerta hasta la entrada. Tal vez fuera lo habitual en las mansiones de los nobles de Genos.

"Te hemos estado esperando. Por favor, ven por aquí".

Un joven paje y un oficial de mediana edad con un uniforme desconocido nos dieron la bienvenida a la mansión. El pasillo interior estaba cubierto de una gruesa alfombra y había cuadros enmarcados aquí y allá a lo largo de las paredes. Parecía que habían puesto más empeño en la decoración que los turanos en su mansión, lo que daba al lugar un aire elegante.

Como era de esperar, nos invitaron a utilizar primero su casa de baños. La antesala era impresionantemente espaciosa, y allí nos esperaba un sorprendente número de sirvientes.

Ocho en total, jóvenes y ancianos, hombres y mujeres. Todos vestían túnicas blancas y llevaban las manos juntas delante del estómago mientras formaban una fila.

"Pueden disfrutar del baño en grupos de hasta diez personas. Por favor, siéntanse libres de elegir a los asistentes que deseen".

"¿Te refieres a ayudarnos a lavarnos? En ese caso, no nos hará falta", respondí en lugar de Jiza Ruu, que sólo había utilizado una vez una casa de baños noble.

El paje que nos condujo hasta aquí parecía un poco preocupado. "Es costumbre en esta casa demostrar nuestra hospitalidad de esta manera. Por favor, no duden en elegir a un sirviente para que les asista, queridos huéspedes".

Tenía la sensación de que si nos negábamos a llevarnos a alguno de ellos, su amo los regañaría. Pensando que no había remedio, los hombres de nuestro grupo eligieron al más joven de entre los pajes y nos fuimos a bañar. Así que entramos juntos Jiza Ruu, Shin Ruu, Ludo Ruu y yo. Empezamos a quitarnos la ropa, y el paje nos la aceptó en silencio con los ojos clavados en el suelo.

"Oye, no me imagino que sea el caso, pero ¿pueden los invitados masculinos pedir que les atienda una mujer?". preguntó Ludo Ruu mientras se quitaba la ropa.

"Sí", respondió escuetamente el chico.

"Entonces, ¿qué pasa con las invitadas que eligen que un hombre las ayude? Eso no estaría permitido, ¿verdad?".

"No."

"¿A qué parte estás diciendo que no? ¿Estás diciendo que las mujeres pueden exponerse a los hombres?"

"Sí."

Ludo Ruu se revolvió el pelo castaño amarillento mientras Jiza Ruu y yo compartíamos una mirada.

"Oye, ¿de verdad vamos a estar bien aquí?", preguntó el joven cazador.

"No importan las costumbres de los nobles, nosotros simplemente tenemos que seguir las nuestras", dijo Jiza Ruu.

"Eso es seguro. De ninguna manera nuestras mujeres se expondrían a un hombre que no es de la familia, ¿verdad, Asuta?"

"S-Sí, así es."

Una vez, hace mucho tiempo, Ludo Ruu me había engañado para que fuera a la zona de baño mientras las mujeres la utilizaban. Jiza Ruu se había ensañado con nosotros dos, pero Ludo Ruu parecía ahora completamente indiferente, como si se hubiera olvidado por completo de lo sucedido.

Además, aún no se lo había contado a nadie, pero la primera vez que me habían llevado a una de estas casas de baños, me había acompañado Chiffon Chel, un miembro del sexo opuesto. Tal vez fuera una de las formas habituales en que los nobles mostraban hospitalidad a sus invitados.

Parece apropiado, cuando se mira cómo tienden a pensar, pero es obvio que la gente del borde del bosque no vería las cosas de la misma manera.

Abrimos la puerta de la habitación contigua y entramos en el baño de vapor. En el aire se respiraba un aroma a tetera, como en la mansión de Turan y en el palacio de la fiesta del té, mezclado con un aroma dulce y floral. También había bañeras llenas de agua a lo largo de la pared opuesta a la nuestra.

"¿Qué es esto? ¿Se supone que tenemos que limpiarnos aquí?" preguntó Ludo Ruu.

"Sí. Hemos preparado agua fría y caliente, así que siéntete libre de usar la que quieras".

El paje se despojó de la túnica y se quedó en un simple taparrabos. Era un muchacho pálido y delgado, y resultaba extraño pensar que parte de su trabajo consistía en ayudar a bañar a las mujeres de la nobleza.

En cualquier caso, Ludo Ruu se alegró mucho de ver que aquí tenían baños adecuados. Los habitantes de los lindes del bosque estaban mucho más familiarizados con la idea de echarse agua por encima para limpiarse que con la de vaporizarse y limpiarse la suciedad. Y en una zona con un clima tan templado como el de Genos, bañarse en agua fresca resultaba muy agradable.

Las bañeras estaban empotradas en la habitación de modo que su fondo era más bajo que el suelo, con escaleras de piedra por las que podías bajar para sumergirte. Eran lo bastante profundas como para que el agua—que tenía pétalos de flores rojas y rosas flotando en su superficie—te llegara al pecho si te sentabas en ellas.

Ludo y Shin Ruu fueron inmediatamente a meterse juntos en una de las bañeras, mientras Jiza Ruu empezaba a limpiarse el cuerpo con uno de esos estropajos de madera parecidos a espátulas. Como nadie le había llamado, el paje se quedó en un rincón de la habitación, y yo decidí meterme solo en el segundo baño mientras observaba a todo el mundo con el rabillo del ojo.

El agua estaba un poco más caliente que la temperatura de la piel. ¿Significaba eso que habían encendido un fuego para mantenerla así? La bañera era lo bastante grande como para que cupieran cinco personas a la vez, así que debía de necesitar bastante combustible para calentarse.

Aun así, fue mi primer baño caliente en siete meses. Hubiera preferido que estuviera un poco más caliente, pero me resultaba muy agradable, de una forma totalmente distinta a sumergirme en agua fría. Por fin había encontrado algo por lo que sentirme agradecido en el extravagante estilo de vida de los nobles.

"¿Por qué te metes en el agua caliente? Sólo te hará sudar, ¿verdad?" Preguntó Ludo Ruu mientras salpicaba de agua a Shin Ruu.

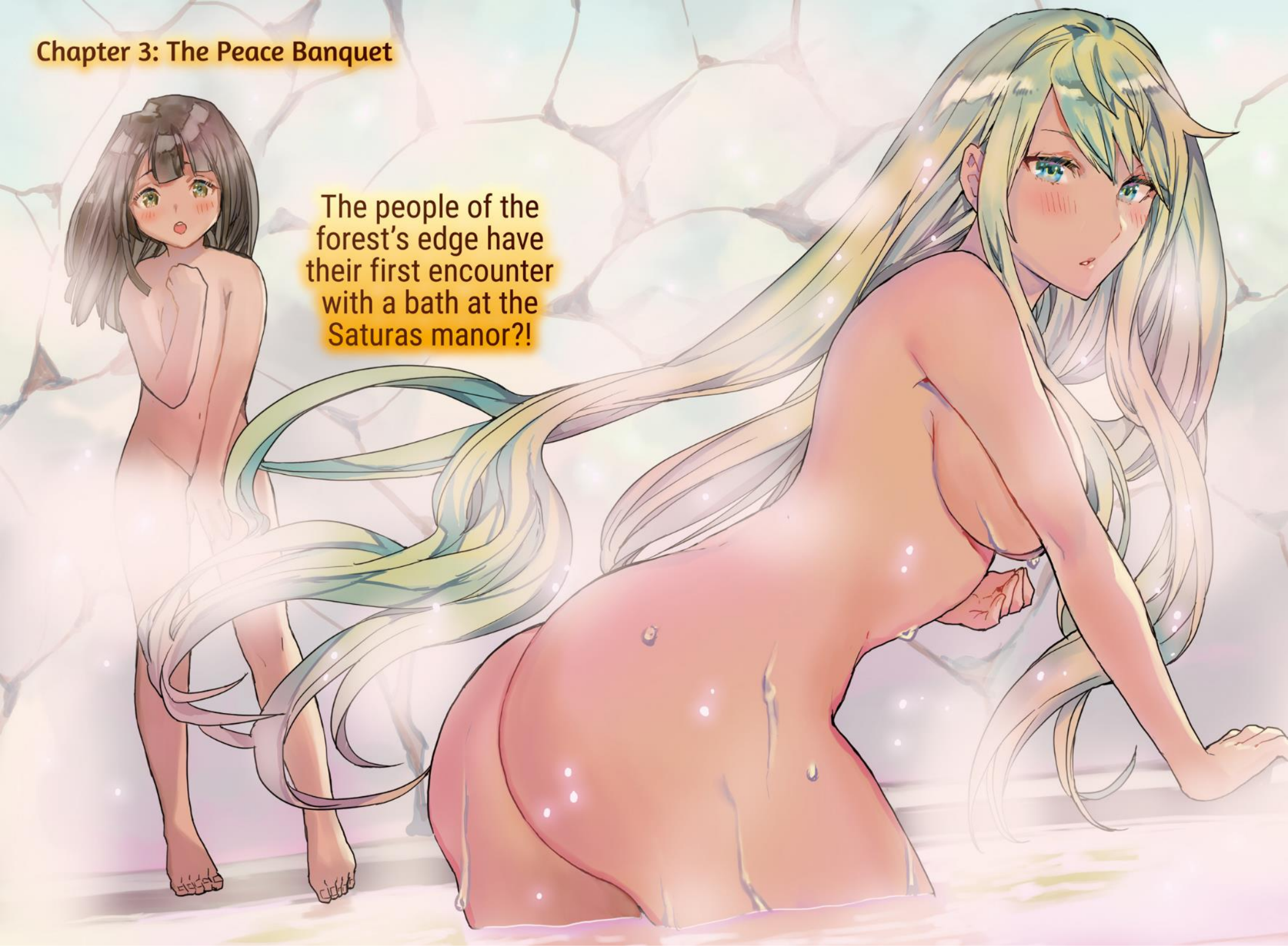
"Eso no importa, ya que puedes volver a lavártelo de todos modos. En mi país, los baños calientes eran la norma".

"Huh", reflexionó Ludo Ruu, ladeando la cabeza, antes de adelantarse y cruzar a la bañera que yo estaba usando. Pero menos de diez segundos después, murmuró: "Sí, esto no funciona", y se retiró. "Me pica la espalda, el trasero o lo que sea. Me sorprende que puedas soportarlo, Asuta".

"Me resulta agradable. Pero supongo que es más o menos lo contrario de bañarse en agua fría".

Chapter 3: The Peace Banquet

The people of the forest's edge have their first encounter with a bath at the Saturas manor?!



Así que disfrutamos de la hospitalidad de la casa de baños sin necesidad de molestar al joven paje. Luego nos volvimos a poner la ropa y regresamos a la antecámara, donde me encontré con una mirada fulminante de Ai Fa y un comentario de: "Desde luego te has tomado tu tiempo".

Como era de esperar, las mujeres eligieron a la sirvienta más joven antes de desaparecer en la casa de baños. Obviamente, no iban a elegir a un miembro del sexo opuesto, y probablemente se sentían incómodas por tener a una mujer mayor acompañándolas. Pasaron en el baño más o menos el mismo tiempo que nosotros, lo que significa que tardamos entre treinta y cuarenta minutos en terminar.

"Te has tomado tu tiempo", bromeé en contra de mi buen juicio cuando regresaron, y eso me valió una patada en la pierna. Ai Fa era muy aficionado a bañarse, y probablemente por eso habían pasado tanto tiempo allí.

En cualquier caso, pronto sería la hora sexta inferior. Cuando terminamos de asearnos, nos invitaron a pasar a la sala del banquete.

Nos condujeron por una amplia escalera hasta el segundo piso. Por el camino vi cuadros, estatuas y flores dispuestas en jarrones, pero la sala del banquete resultó ser aún más extravagante.

Era una sala bastante amplia y oblonga. Había candelabros colocados aquí y allá a lo largo de la pared y una especie de araña familiar colgaba del techo, iluminando la sala. Una alfombra con bellos dibujos geométricos se extendía por el suelo, mientras que en las paredes había tapices de aspecto extranjero y misteriosas estatuas en las cuatro esquinas de la sala. Se parecía al comedor de la mansión Turan, pero todo era aún más elaborado y refinado, como cabría esperar de una mansión noble.

La casa de Turan había sido sin duda más rica, al menos en el pasado. Sin embargo, la mansión de Saturas parecía más adornada. Se había puesto más empeño en adornar la estancia, y su estética evidenciaba un grado mucho mayor de reflexión y cuidado. A pesar de la suntuosidad del lugar, no resultaba ostentoso ni llamativo. Incluso para alguien como yo, que no tenía ni idea de lo que representaba la decoración, resultaba agradable e incluso un poco elegante.

"Bienvenidos, queridos huéspedes del borde del bosque. Por favor, tomen asiento".

Los asistentes de la nobleza ya se habían reunido. Melfried y Polarth estaban aquí como testigos, y el primero había traído a su esposa, Eulifia, y a su hija, Odifia. Aparte de Leeheim, eran las únicas caras conocidas.

Había menos gente de la casa de Saturas de lo que yo esperaba. El que nos había llamado desde la cabecera de la mesa debía de ser el mismísimo conde Saturas. Llevaba el pelo grisiento peinado como Leeheim, un bigote exagerado y aparentaba unos cuarenta años. Su complexión mediana estaba vestida con una túnica larga y holgada, y una única joya de plata colgaba de su cuello.

Había un joven desconocido sentado junto a Leeheim que parecía aún más joven que el noble heredero. Probablemente de mi edad. Aunque no llevaba armadura, el traje blanco que llevaba le hacía parecer una especie de oficial. Nos miraba intensamente.

Al igual que el jefe de la casa y Leeheim, tanto su pelo como sus ojos eran castaños, tenía la piel bronceada y su rostro era mortalmente serio. Aunque sus colores de pelo y piel diferían, me recordaba un poco a Welhide de Banarm.

"Soy el jefe de la casa de Saturas, Luidross, y este es Leiriss de los caballeros de Saturas... Es el hijo de mi insensato hermano menor, Geimalos, que tantos problemas os causó a vosotros, buena gente del borde del bosque. Geimalos aún no está en condiciones de asistir a tal evento, así que permítenos ofrecerte nuestras disculpas en nombre de nuestro familiar."

Su discurso fluyó sin la menor vacilación. Parecía realmente apropiado que el amo de esta elegante y refinada mansión fuera un hombre así. De todos los nobles que había conocido, él era probablemente el que mejor se ajustaba a la imagen que evocaba ese término.

Jiza Ruu presentó entonces a todos los del borde del bosque. Después, los cazadores entregaron sus capas a los pajes, y todos nos sentamos agrupados por clanes en el orden de Ruu, Fa, Deen y Zaza. Desde el lugar de Luidross en la cabecera de la mesa, los nobles estaban sentados a su derecha y la gente del borde del bosque a su izquierda.

"Ah, y nos aseguramos de proporcionar sillas de caballero para todos ustedes. Si no les importa, por favor enfunden sus espadas en las vainas a lo largo de sus espaldas".

Mirando de cerca, vi que había tubos sujetos al lado izquierdo de los respaldos de las sillas. Tanto las sillas como los tubos eran de madera y estaban delicadamente grabados. Los cazadores sacaron en silencio sus espadas de las vainas y las colocaron en los receptáculos. Parecía un buen sitio para disfrutar de la comida y tener la espada a mano.

"Geimalos os ha causado bastantes problemas, y ahora que el duque Genos nos ha ordenado que reparemos nuestros puentes con la gente del borde del bosque, es aún más deplorable. Como jefe de la casa de Saturas, permítanme ofrecerles mis más sinceras disculpas".

Si tuviera que decirlo, diría que Luidross era un tipo parecido a Marstein. Era muy educado y despreocupado, pero resultaba difícil saber lo que realmente pensaba. Para empezar, no parecía tener la arrogancia de Marstein. Más bien parecía un hombre de mediana edad, elegante y con estilo, pero aún joven de espíritu.

"Y tú eres Shin Ruu, ¿correcto? He oído que no estás herido, pero ¿realmente no tienes quejas que ofrecer?"

Shin Ruu se limitó a hacer una pequeña reverencia silenciosa al conde, apretando un poco la mandíbula. Debía de resultarle difícil saber cómo dirigirse a un conde. La gente del borde del bosque, y sus cazadores en particular, no solían adaptar su forma de hablar en función de a quién se dirigían.

"Aun así, pensar que derrotaste a Geimalos de un solo golpe llevando una armadura de caballería pesada... Esa armadura está pensada para que la lleven los jinetes totos que cargan directamente contra sus enemigos. Está hecha para ser especialmente robusta con el fin de proporcionar protección contra las enormes hachas de los norteños. Incluso levantarse con la propia fuerza es difícil después de caerse de un totos llevando algo así, así que derrotar a Geimalos a pesar de lo estorbado que estabas... Estoy realmente impresionado".

Shin Ruu no respondió.

"Aun así, supongo que esa es la fuerza de un cazador del borde del bosque. Incluso aquí en Genos, muchos jóvenes no son plenamente conscientes de lo formidable que eres. Esa ignorancia es la razón por la que el tonto de mi hijo pensó que era una buena idea proponer ese concurso de esgrima".

Leeheim desvió la mirada cuando los ojos de su padre se volvieron hacia él. Tenía el mismo aire enfurruñado de siempre.

A pesar de todo, Luidross mantuvo una suave sonrisa mientras su mirada volvía a Shin Ruu. "Aun así, quizá no haya nada que hacer. Aunque los rumores hablan de la extraordinaria fuerza de los cazadores del borde del bosque, la gente rara vez desenvaina sus espadas en la ciudad. Y, naturalmente, los habitantes del borde del bosque no sois una banda de forajidos. Esto es lo que llevó a mi hijo a subestimar vuestra fuerza como lo hizo".

Nadie ha respondido a esa afirmación.

"Sin embargo, los que llevamos un tiempo por aquí, como Geimalos y yo, al menos tenemos alguna idea de vuestro verdadero poder. Algo sucedió cuando aún éramos jóvenes... Sí, supongo que hace ya treinta años. Aquella vez en que un cazador del borde del bosque desenvainó su espada en la ciudad por venganza".

¿Estaba hablando del incidente en el que el jefe de un clan bajo los Beim ignoró a sus líderes y atacó a un grupo de gente en la ciudad? Los ojos de Jiza Ruu, ya de por sí estrechos, se entrecerraron aún más al contemplar la sonrisa relajada de Luidross.

"Ese único hombre del borde del bosque abatió a cinco criminales y a los diez guardias encargados de escoltarlos fuera de la ciudad. No puedo imaginar a ningún espadachín normal logrando semejante hazaña, por muy experto que sea. Recuerdo que Geimalos y yo temblábamos de miedo aquí en nuestra casa, preguntándonos si la gente del borde del bosque era realmente humana".

De nuevo, hubo silencio como respuesta mientras Luidross continuaba.

"El miedo que Geimalos te tiene es lo que le hizo cometer tal error. Ese hecho no ayuda en nada a aligerar su crimen, pero deseaba discutirlo para darte una visión completa de lo que le llevó a hacer tal cosa. Espero que lo comprendas".

"En ese caso, creo que debería haber renunciado al desafío... Pero su orgullo como caballero no se lo permitiría, ¿verdad?" Preguntó Jiza Ruu.

"Así es", respondió Luidross asintiendo con la cabeza. "Geimalos tenía fama de ser uno de los mejores espadachines de todo Genos, pero ya ha pasado su mejor momento. Actuó por desesperación para conservar su

orgullo, y acabó perdiéndolo todo. Me duele mucho ver a mi propio hermano menor desviarse tanto".

"No puedo decir que entienda su forma de pensar, pero creo que al menos comprendo la difícil posición en la que te encuentras. Un pariente cercano suyo hizo algo sin su conocimiento que causó un revuelo importante, después de todo."

"Estoy agradecido", dijo Luidross con otra inclinación de cabeza, manteniendo la compostura. "Y el que llevó a Geimalos por el mal camino no fue otro que mi propio hijo, intentando vengarse de vosotros, la gente del borde del bosque. Estoy muy, muy avergonzado. Eres Reina Ruu, ¿verdad?"

"Sí."

"Ya veo. Ciertamente eres hermosa. Puedo ver cómo este chico tonto quedó tan prendado de ti".

Reina Ruu permaneció inexpresiva bajo su chal translúcido. En los lindes del bosque, se consideraba de mala educación que alguien alabara el aspecto de una persona con la que no tenía intención de casarse.

Luidross dijo entonces: "Me gustaría aclarar un asunto en particular antes de que comencemos este banquete de reconciliación... Leeheim, ¿cuáles eran tus intenciones al ofrecer un costoso regalo a esta mujer del borde del bosque?"

Leeheim se volvió hacia su padre, aunque parecía muy reacio a hacerlo.

"Simplemente deseaba traer a esa chica como sirvienta, padre".

"Oh, ¿cómo sirvienta?"

"Intenté ofrecerle un collar de joyas de plata para hacer alarde de la riqueza de la casa de Saturas. ¿Infringí alguna ley?"

"Hmm. No es muy común que alguien de fuera de la ciudad del castillo sea empleada como sirvienta, pero no es como si tal cosa no pudiera hacerse. Más aún cuando la persona en cuestión es una cocinera tan hermosa y hábil", respondió Luidross mientras se retorció el bigote y reflexionaba un poco. Luego volvió a mirar a Jiza Ruu. "Jefe de clan por delegación, Sir Jiza Ruu... Creo que Leeheim habría actuado de la misma manera con una chica sin nombre de la ciudad. Y si esa chica sufría de pobreza, habría aceptado sin la menor vacilación. Después de todo, si a una le dan un

trabajo como sirvienta para la familia de un conde, nunca volvería a pasar penurias".

Jiza Ruu devolvió a Luidross una mirada penetrante. Y como para calmar su inquietud, el conde le devolvió la sonrisa.

"Sin embargo, no podemos esperar que todo el mundo esté tan dispuesto a servir a una casa noble. Aceptar un puesto así significaría no poder ir a casa a ver a tus padres muy a menudo, y te obligaría a cortar lazos con cualquier hombre de la ciudad postal o de las granjas. Si no estuvieras dispuesta a dejar de lado tu antigua vida y dedicarte a servir a la casa del conde, nunca podrías aceptar semejante propuesta."

"Ya veo. Precisamente por eso mi hermana menor Reina no desea relacionarse tanto con nobles".

"Sin duda es una opción válida. Aunque los nobles son libres de ofrecer empleo a los forasteros, no tenemos derecho a coaccionar a nadie. Según las leyes de Genos, sólo los esclavos de Mahyudra pueden ser comprados y vendidos. La negativa de tu hermana debería haber puesto fin al asunto... Leeheim, tu inmadura negativa a dejar ir tu apego es lo que ha llevado a este desastre, ¿no es así?"

Leeheim no puso ninguna objeción, tan hosco como siempre.

Luidross continuó en tono pretencioso: "Habría permitido que esta muchacha sirviera como sirvienta en lugar de reprenderte por tus acciones, considerando lo hermosa y hábil que es. De hecho, me habría complacido bastante tenerla como prueba de tus sinceros sentimientos hacia la gente del borde del bosque y de tu falta de prejuicios. Pero dado que una vez que esas esperanzas se desvanecieron no lograste desprenderte de tu persistente apego e incluso hiciste un berrinche como un niño, cualquier buena intención que pudieras haber tenido se esfumó".

Sin embargo, Leeheim no dijo nada.

"He oído que el antiguo jefe de la casa de Turan tomaba crueles represalias contra cualquier cocinero que se negara a servirle. Y la actual jefa de la casa, Lady Lefreya, secuestró a un hombre desde el borde del bosque hasta la ciudad del castillo. Puede que no hayas cometido un crimen de ese nivel, pero involucraste a Geimalos en tus acciones infantiles y provocaste un terrible desenlace. Espero que te arrepientas de verdad de lo que has hecho".

"Lamento mis acciones... Aun así, nunca imaginé ni en mis sueños más salvajes que mi tío temiera tanto a los cazadores del borde del bosque, ni esperaba que como resultado manchara sus manos con un truco tan cobarde", afirmó Leeheim sin emoción, pero entonces el joven Leiriss se levantó de repente a su lado. Había una fuerte luz brillando en sus ojos mientras miraba la sala y hacía una profunda reverencia.

"Es la locura de mi padre Geimalos la que nos ha traído a este punto. Mi padre rompió su juramento a Selva y mancilló una contienda entre espadachines, todo lo cual es verdaderamente imperdonable. Para expiar su crimen, aceptaré junto a él cualquier castigo que consideres necesario".

"Geimalos es el único que puede pagar por sus crímenes. No hay ninguna ley en Genos que permita que tú, su hijo, también seas castigado", afirmó Melfried con voz fría como el hielo, haciendo que Leiriss se mordiera firmemente el labio. Luidross observó al joven unos instantes más, y luego lo instó a que volviera a sentarse.

"En cualquier caso, Geimalos ha sido despojado de su posición como jefe de los caballeros de Saturas y ha perdido también su título de caballero. Tendrá que vivir el resto de su vida cargando con la vergüenza de sus pérfidos actos. Aunque tendrá que sufrir la vergüenza de tener como padre a un criminal, seguirá viviendo como caballero. Eso debería ser suficiente para expiar los crímenes de tu padre, ¿verdad?"

"Sí..."

"Y tú, Leeheim. Aunque no has cometido ningún crimen, ¿cómo piensas actuar en adelante después de haber causado semejante desgracia a la casa de Saturas y a la gente del borde del bosque?"

"Juro por el dios occidental que me contendré en el futuro y procuraré no volver a mancillar el nombre de mi casa", replicó Leeheim, sin emoción en la voz. Sus ojos permanecieron fijos en los platos vacíos alineados sobre la mesa.

"En efecto. La casa de Saturas está trabajando actualmente con la casa de Daleim para encontrar una forma de superar los ruinosos crímenes de la casa de Turan. Por eso no debemos restar importancia a nuestros lazos con la gente del borde del bosque. ¿No es así, Sir Polarth?"

"Así es. Como hemos discutido antes, Sir Asuta y muchos otros del borde del bosque han sido esenciales para ayudar a acelerar el flujo de

ingredientes desde la ciudad del castillo a la ciudad postal. Usted es muy consciente de los resultados que han logrado, Sir Luidross".

Sí, el plan de popularizar el poitan horneado en la ciudad postal con el fin de ejercer presión financiera sobre la casa de Turan era algo en lo que las casas de Daleim y Saturas habían estado cooperando. Y más tarde, cuando intentamos promover el uso de otros ingredientes, todas las acciones de Polarth contaron con la plena cooperación de la casa Saturas. El trabajo de Yang en la ciudad postal también formaba parte de nuestros esfuerzos por ayudar al flujo de ingredientes.

"Aunque hemos dejado las negociaciones en manos de Sir Polarth, en cierto modo, hemos sido camaradas de la gente del borde del bosque desde que unimos nuestros esfuerzos para derrocar al anterior Conde Turan. Además, la ciudad postal estuvo aún más concurrida de lo habitual durante el reciente festival del renacimiento, y no me cabe duda de que su gente tuvo mucho que ver en ello, por lo que deseo asegurarme de que el vínculo entre nosotros siga siendo cordial, Sir Jiza Ruu."

"También creemos que necesitamos formar lazos adecuados con los nobles de Genos, y eso requiere que ambas partes sean sinceras". A simple vista, Jiza Ruu parecía estar de buen humor, y había hablado en un tono tranquilo. "Teniendo eso en cuenta, me gustaría escuchar los verdaderos sentimientos de su hijo. Es cierto que no infringió ninguna ley, pero mi pariente, Shin Ruu, fue convocado a la ciudad del castillo por el duque Marstein Genos. Al parecer, Marstein no pudo rechazar una petición del próximo jefe de la casa de Saturas y, por nuestra parte, decidimos acceder a ella porque parecía una oportunidad para corregir la relación entre la casa de Saturas y la gente del borde del bosque."

Por cierto, Polarth fue quien nos había llamado la atención sobre estos puntos, pero ahora incluso él se encogía un poco de hombros ante lo directo que estaba siendo Jiza Ruu.

"¿De verdad ha dejado de lado su mala voluntad hacia nosotros, la gente del borde del bosque? Me gustaría que me lo confirmara una vez más".

Luidross asintió con firmeza a las palabras de Jiza Ruu. "Una petición razonable. Ya has oído lo que ha dicho Sir Jiza Ruu, Leeheim. ¿Qué opinas al respecto?"

"Me gustaría formar un vínculo adecuado con la gente del borde del bosque de aquí en adelante también, y me esforzaré por ver que ese objetivo

fructifique... Juro al dios occidental aquí y ahora que no me entrometeré más con ellos". Estaba diciendo las palabras correctas, pero seguía teniendo una expresión amarga y no miraba a nadie a los ojos.

"Hmm", canturreó Jiza Ruu, removiéndose en su silla. "Ciertamente juras a tu dios con bastante facilidad. ¿Consideras esos juramentos tan importantes como los que hacemos a la madre selva?"

"Por supuesto. Los juramentos al dios occidental son absolutos para los ciudadanos de Selva, y no me imagino a ninguno de nosotros atreviéndose a romperlos".

"Ya veo. Sin embargo, me temo que no tengo la sensación de que tus palabras expresen tus verdaderos pensamientos". Mientras hablaba, el ya grande cuerpo de Jiza Ruu parecía crecer un tamaño más. Estaba emitiendo una presión invisible, que no había sentido de él en mucho tiempo. Ai Fa, Shin Ruu y Ludo Ruu también se levantaron ligeramente de sus asientos.

"Lo mismo ocurre con usted, Conde Saturas. Tal vez no haya dicho ninguna falsedad, pero parece estar recitando palabras que ha preparado de antemano. Y no sólo usted, sino los tres miembros de la casa Saturas que están hoy aquí".

Polarth y Eulifia miraban con cara de asombro, mientras que los ojos grises de Melfried se habían entrecerrado al observar detenidamente a Jiza Ruu. Cualquiera que tuviera espíritu de guerrero habría sido capaz de percibir el aura feroz que el hijo mayor de los Ruu desprendía.



Jiza Ruu miraba fijamente a Luidross. El noble se había puesto un poco pálido, y rápidamente respondió: "Esto es un malentendido, Sir Jiza Ruu".

"¿Es así? Me parece que decidiste tus palabras de antemano, e hiciste que estos dos te siguieran cada vez que nos hablaban. ¿Estás diciendo que no planeaste de antemano lo que se diría hoy aquí, y no les diste instrucciones para que respondieran a tus declaraciones de una determinada manera?".

Leeheim miraba a su padre con el rabillo del ojo, mientras que Leiriss estaba sentado perfectamente erguido con los ojos cerrados.

"No importaría si sólo lo hicieras tú, pero en cuanto a estos dos, no he podido percibir en absoluto sus verdaderos sentimientos. Si se limitan a decir lo que usted les ha ordenado, entonces ¿qué sentido tiene que le acompañen aquí?".

"Soy el jefe de la casa de Saturas. ¿No es de esperar que los miembros de mi casa sigan mis directrices?". dijo Luidross como si quisiera suavizar las cosas, pero Jiza Ruu negó en silencio con la cabeza.

"Tampoco desafiamos la voluntad de nuestro jefe de clan o de los jefes de clan principales, pero eso no significa que jamás diríamos falsedades. Dado que nuestro objetivo es forjar un vínculo adecuado entre nosotros, entonces dar órdenes a los miembros de tu casa de esta manera es innecesario."

"No, pero..."

"¿Qué edad tiene su hijo?"

La repentina pregunta pareció intensificar el pánico de Luidross, que se secaba el sudor frío. "L-Leeheim cumplió veintidós años este mes de plata. ¿Por qué es eso relevante exactamente?"

"¿Veintidós, dices? Pronto cumpliré veinticuatro. Soy el hijo mayor del jefe del clan Donda Ruu, mientras que él es el hijo mayor de la casa Saturas. Si ambos heredamos los cargos de nuestros padres, seremos los líderes de la próxima generación que tendrá que mantener los lazos entre el borde del bosque y tu noble casa. Esa es aún más razón para que no trate sus verdaderas intenciones como secundarias". Los ojos entrecerrados de Jiza Ruu se movieron lentamente del conde a su hijo, y Leeheim se puso tan pálido como un cadáver. "Permíteme preguntar de nuevo. Leeheim, hijo mayor de la casa de Saturas, ¿cuáles son tus verdaderos sentimientos sobre este asunto?".

"¡Lo que dije fue en serio! No tengo intención de desafiar las órdenes del jefe de mi casa, ¡mi padre!".

"Entonces, si no fuera por esas órdenes, ¿aún querrías emplear a Reina incluso ahora?".

Leeheim parecía a punto de desplomarse, con silla y todo. Pero parecía que Polarth se sentía mal por él y había decidido echar una mano al joven heredero. "¿Qué ocurre, Sir Leeheim? No hay necesidad de ponerse nervioso; no cuando puedes simplemente decirles la verdad. No es como si estuvieras pensando en secuestrar a una persona del borde del bosque de la forma en que Lady Lefreya lo hizo una vez, ¿correcto?"

"¡Claro que no! ¡Nunca cometería un crimen así!"

"Entonces, ¿por qué has estado actuando tan vacilante aquí?"

Desde el punto de vista de un extraño, probablemente había parecido que Jiza Ruu sólo había estado sonriendo afablemente todo este tiempo. Polarth y Eulifia parecían encontrar el repentino cambio de actitud de Leeheim y los demás más confuso que otra cosa.

Con los ojos de todos puestos en él, las manos de Leeheim agarraron el mantel y sus hombros temblaron. La intensidad de Jiza Ruu había reducido incluso a Ludo Ruu a un niño asustado en el pasado. Dadas las circunstancias, realmente no podía evitar simpatizar con Leeheim.

"Yo-Yo..."

"¿Hmm?"

"No puedo simplemente olvidar mi deseo de contratar a esa chica. Pero aun así, no puedo desobedecer a mi padre y al Duque Genos... Ni puedo ocultar la miseria que siento..."

"¿Tan fuerte es tu apego a Reina?" Jiza Ruu preguntó, un poco de admiración audible en su voz.

Entonces Reina Ruu intervino a su lado: "Es un honor recibir semejante petición de uno de los nobles que gobiernan Genos. Sin embargo, los habitantes del borde del bosque no podemos abandonar nuestro hogar. Espero que puedas entenderlo".

"Lo entiendo... Hasta yo entiendo eso..." afirmó Leeheim, bajando la cabeza. Su rostro seguía pálido.

A continuación, Jiza Ruu se volvió hacia Leiriss. "¿Y tú? ¿Qué opinas del crimen que cometió tu padre?".

"El jefe de nuestra casa no necesitaba obligarme a disculparme. Mi padre permitió que su debilidad le tentara a cometer un crimen y se hizo indigno de ser caballero. No hay excusa para lo que hizo, así que quise disculparme desde lo más profundo de mi corazón en su lugar". Leiriss abrió entonces los ojos de par en par y miró a Shin Ruu con mirada penetrante. "Sin embargo, no puedo evitar preguntarme lo fuerte espadachín que debes ser, para aterrorizar tanto a mi padre y luego derrotarle de un solo golpe. Siento una necesidad que no puedo ignorar de descubrir la respuesta personalmente".

"Ya veo. Eso explica por qué has estado emitiendo un aura tan feroz todo este tiempo. Pero ahora que he oído tus razones, veo que no es nada de lo que debas preocuparte", dijo Jiza Ruu con un gesto de satisfacción. "No tenemos costumbre de competir entre nosotros con espadas, así que no podremos concederte esa petición inmediatamente, pero mientras reconozcas la culpa de tu padre, no debería ser un problema. Y no es como si simplemente atacaras a Shin Ruu de la nada, ¿correcto?"

"Por supuesto que no. Deseo un verdadero concurso de esgrima con sólo nuestro orgullo en juego".

"Entonces permítenos dejar ese asunto para más tarde". Con eso, la presión invisible que Jiza Ruu había estado emitiendo desde su enorme armazón pareció desvanecerse, y su mirada volvió entonces hacia Luidross. "Finalmente me siento satisfecho ahora que he escuchado sus verdaderos sentimientos sobre el asunto. He venido aquí como jefe de clan en funciones, así que tendrás que perdonarme por hablar sin parar".

"Por supuesto... Bueno, entonces, ¿has aceptado nuestras disculpas...?".

"Yo, Jiza Ruu, hijo mayor del jefe del clan Donda Ruu, acepto las disculpas que la casa de Saturas nos ha ofrecido. Aunque puede resultar difícil entendernos completamente debido a las diferencias en nuestras costumbres y formas de vida, aun así deseo hacer un esfuerzo para forjar una mejor relación entre nuestros dos grupos."

"Ya veo..." Luidross respondió con un profundo suspiro. Su aspecto estilizado y juvenil de repente parecía haber envejecido un poco. No era de extrañar, en realidad, teniendo en cuenta que se había enfrentado a

alguien que tenía la determinación de tomar las armas contra el propio señor de la tierra si éste resultaba insatisfactorio.

"Bueno, entonces, ¿no es hora de sacar la comida, Sir Luidross? ¿Qué tal si empezamos con un brindis por un futuro mejor juntos?" Polarth dijo casualmente, y con eso, el banquete de paz finalmente comenzó.

3

"Hemos decidido traer hoy a varios cocineros de fuera para poder agasajar a todos los del borde del bosque. Espero que la comida sea de vuestro agrado, queridos invitados", declaró Luidross, al que le costaba retomar las riendas de la conversación. Mientras tanto, varios pajes empezaron a colocar comida y vino sobre la mesa. "Para beber, no sólo tenemos vino de mamaria, sino también vino espumoso y licores de nyatta, e incluso bebidas medicinales de Sym. ¿Por qué no las probamos para comparar?".

"No, con vino de frutas me basta", respondió Jiza Ruu.

"Pues bien, espero que al menos disfruten de la forma en que nuestro jefe de cocina corta personalmente las bebidas con fruta adicional. Para los que no toman alcohol, también tenemos té de arow".

Todos los habitantes del borde del bosque, aparte de Jiza, Shin y Sheera Ruu, pronto tuvieron delante una taza de té caliente que desprendía un agradable olor a frambuesa. El aroma era de arow, un tipo de baya.

"Bien, brindemos por un futuro aún más brillante que esperamos compartir con la gente del borde del bosque", dijo Luidross, y todos levantaron sus copas. Entonces, mientras las colocábamos de nuevo en la mesa, se sirvió un aperitivo delante de todos.

"¿Oh? ¿Qué clase de plato es éste?" preguntó Luidross.

"Es carne de maroll aderezada con salsa hoboï", dijo uno de los pajes en respuesta a su pregunta, ya que los cocineros estaban encerrados en la cocina.

Era lo que podríamos llamar un entremés. Cada uno de los bonitos platos de cerámica blanca tenía un poco de maroll, untado en una pasta marrón pálido; el maroll es un tipo de crustáceo grande parecido a la gamba, de sabor dulce. Los únicos que se podían conseguir en Genos eran los secos que llegaban de la capital, así que estos debían de estar rehidratados y

luego hervidos. Su carne—blanca con un ligero toque rosado—se había separado en trozos pequeños y cubierto con una pasta hecha de hoboï, una especie de semilla de sésamo.

Después de dar nuestros respectivos cánticos previos a la comida, me llevé un poco a la boca y descubrí que en la pasta de hoboï parecían haberse utilizado aceite de tau y azúcar, lo que le daba un exquisito equilibrio de salado y dulce. En cuanto al maroll, tenía una textura tan húmeda y masticable que resultaba difícil imaginar que antes había sido carne seca. Estaba repleto del umami del pescado seco y rebosaba sabor a mar.

Personalmente, no tuve ningún problema con él como aperitivo, y como el sabor no era excesivamente complicado, nadie del borde del bosque tuvo problemas para comerlo tampoco. De hecho, incluso me di cuenta de que Ludo Ruu lo devoraba.

"Normalmente, en este momento nos servirían una serie de cinco platos en un orden determinado, pero por lo que tengo entendido, no tenéis costumbre de comer así en el borde del bosque. Por eso, pensábamos sacarlo todo de una vez ahora, pero ¿qué decís todos?".

"Seguiremos los deseos del señor de la casa", respondió Jiza Ruu. Luidross le hizo un gesto con la cabeza y luego señaló a los pajes.

Lo siguiente que sacaron fueron la sopa y los platos de fuwano. La sopa era un plato de marisco con aroma picante, mientras que el plato de fuwano era un sándwich con una variedad de ingredientes entre trozos de pan de fuwano cortado en cuadrados. Además, el fuwano que utilizaban era la variedad negra de Banarm.

"Este plato también tiene un olor maravilloso", me susurró Toor Deen al oído. Y tuve que darle la razón. El aroma que desprendía era fantástico. Era definitivamente picante, pero no hasta el punto de que la gente del borde del bosque lo encontrara desagradable. Era un aroma que despertaba el apetito.

"Vaya, está muy rico. Pruébalo tú también, Odifia", exhortó Eulifia con una elegante sonrisa, hablando por fin después de haber permanecido en silencio todo este tiempo.

Sin embargo, su hija pequeña se limitó a decir: "Odio las cosas picantes", y se dio la vuelta.

"No debería estar demasiado caliente, ni siquiera para ti. Deben haber elegido esta receta pensando en los niños pequeños que iban a estar aquí".

Tenía curiosidad por probarla, así que sorbí un poco de la sopa rojiza y descubrí que tenía un sabor suave con el punto justo de picante. Debía de llevar semillas de chitt o las hojas de ira que habíamos probado hace unos días. Su sabor picante era similar al de la guindilla. Odifia y la gente del borde del bosque serían perfectamente capaces de disfrutarlo sin que les doliera demasiado la lengua.

Los ingredientes sólidos incluían pepe y nanaar, que eran como cebollinos al ajillo y espinacas respectivamente, así como judías tau parecidas a la soja. El pescado podría haber sido el rillione parecido al char que había usado una vez. Era una carne blanca con un sabor excelente.

El pepe y el nanaar aportaban algo de verde a la sopa roja, y las alubias tau bien cocidas eran agradables y suaves. ¿Y el caldo era de algas? El nivel de picante era justo y tenía un sabor refrescante que permanecía en mi lengua, haciendo que el plato supiera mejor de lo que olía.

"¿Qué te parece?" preguntó Luidross.

Jiza Ruu respondió cortésmente: "Creo que está bueno. Sin embargo, no soy muy adecuado para juzgar la calidad de los platos que no utilizan giba. Si quieres oír lo que pensamos sobre el sabor, nuestros chefs podrían responder con más sentido".

"Es bastante delicioso. Parece que este sabor combina mejor con el pescado que con la giba, ¿verdad?". Reina Ruu comentó en voz baja, y Sheera Ruu asintió con la cabeza.

Entonces Polarth se volvió para mirarme. "¿Qué opina, Sir Asuta? Usted es bastante conocedor incluso de los platos que no usan giba, ¿correcto?"

"Sí, está muy bueno. Es picante, pero fácil de comer. Fue elegido por consideración no sólo a Lady Odifia, sino también a la gente del borde del bosque, ¿no?"

Odifia y los habitantes del borde del bosque sorbían la sopa a un ritmo constante. Su perfecto nivel de picante también debía de abrirles el apetito.

Y el fuwano era igual de bueno. El relleno incluía huevos revueltos, finas rodajas de chamcham, parecido a los brotes de bambú, nueces ramanpa trituradas y esa hierba dulce parecida a la canela. El chamcham se había calentado lo justo, lo que le daba una textura fantástica. Además, las claras

de los huevos revueltos eran un poco transparentes, por lo que parecían proceder de totos y no de kimyuus.

En cuanto al pan, al utilizar fuwano negro, tenía una textura muy crujiente. Puede que también añadieran leche de karon a la masa, ya que pude percibir un ligero dulzor que formaba una delicada armonía con los rellenos. Me pareció que el bocadillo de fuwano negro combinaba fantásticamente con el sabor de la sopa.

El bocadillo de fuwano negro no contenía azúcar añadido y sólo tenía un ligero dulzor, mientras que la sopa de marisco era ligeramente picante y tenía abundante umami. Los dos platos se complementaban muy bien. Formaban una pareja fantástica, y daba la sensación de que sólo estaban realmente completos porque se servían juntos.

"Esto es realmente fantástico. Yang suele usar mucho esta hierba. ¿Es el encargado de la cocina?"

Polarth fue quien respondió. "No. Me resisto a decirlo, pero Yang no posee las habilidades necesarias para competir con el jefe de cocina de esta casa. Después de todo, Sir Luidross es mucho más exigente que mi padre cuando se trata de buena comida", dijo con una expresión bastante formal en el rostro. Lo que probablemente no se había dicho era que el jefe de cocina de la casa Saturas nunca sería dejado de lado para traer al jefe de cocina de la casa Daleim en estas circunstancias. Me sentí un poco avergonzado por haberlo sugerido. Todavía no entendía bien las formalidades nobiliarias. "Vosotros, la gente del borde del bosque, prepararéis algunos platos después de esto, ¿correcto? Los cocineros están deseando veros en la cocina".

"Oh, ¿en serio?"

Los únicos chefs de pleno derecho con los que habíamos interactuado eran los que habían estado en la degustación del otro día, y de todos ellos sólo conocía a Timalo y a Varkas por su nombre.

La forma de hacer estos platos era muy diferente de los métodos de Timalo, y ya había oído que Varkas no iba a estar aquí debido a una petición de otro noble. Aunque uno de sus aprendices se hubiera incorporado de repente al equipo de hoy, no tenía ni idea de cómo eran sus habilidades.

Bueno, si voy a encontrarme con ellos más tarde de todos modos, supongo que no tiene sentido tratar de adivinar.

Lo único que podía decir con certeza era que este chef poseía una habilidad extraordinaria. Eso era todo lo que realmente me importaba.

"Me han dicho que la carne de giba es tan buena como la de karon, así que estaba deseando que llegara el día de probarla", comenta Luidross con calma. "Sin embargo, tengo entendido que el valor de la carne de giba aún no se ha fijado en piedra, por lo que aún es demasiado pronto para que se comercie con ella y se trabaje con ella aquí en la ciudad del castillo. Y sin embargo, llevamos cuatro meses esperando, y el día en que estará disponible aquí parece no estar a la vista."

"Bueno... Creo que vale tanto como un torso de karon como mínimo, pero si el precio se fija tan alto, será difícil para muchos en la ciudad postal llegar a tenerlo en sus manos. Sin embargo, la carne de torso de karon ha empezado a utilizarse en la ciudad postal. Una vez que se convierta en una compra razonablemente común allí, creo que en ese momento no debería haber ningún problema para fijar finalmente un precio para la carne de giba", respondió Polarth.

"¿Oh?" preguntó Eulifia inclinando un poco la cabeza. "¿Así que insistes en dar prioridad a los ciudadanos de la ciudad postal? ¿Cuál es el propósito de hacer eso y obligar a los residentes de la ciudad castillo a pasar sin nada?"

"Es para no enemistarnos con los residentes de la ciudad postal. Aunque hemos conseguido arreglar las cosas con la casa de Turan de una vez por todas, las acciones del anterior jefe de la casa han destruido gran parte de la confianza que la gente de nuestras tierras tenía en nosotros. Si limitarnos a comprar carne de giba durante un tiempo nos permite evitar enfadarlos, ¿no es eso lo que debemos hacer?"

"¿Así que estás diciendo que si se hace imposible comer carne de giba en la ciudad de postín, podría producirse una revuelta? Desde luego, Asuta y su gente han ganado bastante influencia allí, ¿no?". comentó Eulifia con una risita, sólo para que Melfried clavara sus ojos grises en ella.

"¿Por qué vuelves a sacar el tema ahora? Usted fue informado de lo que el duque Genos—mi padre y el señor de esta tierra—pretendía lograr con su decisión hace mucho tiempo, ¿correcto?"

"Bueno, creía haber entendido bien su razonamiento, pero pensándolo bien, este estado de cosas es realmente sorprendente. Después de todo, la gente de la ciudad del puesto puede comprar cualquiera de los

ingredientes que están disponibles en la ciudad del castillo, ¿correcto? Y sin embargo, nos vemos obligados a abstenernos de comprar carne de giba".

"Sir Asuta y la gente del borde del bosque están vendiendo no sólo carne de giba, sino también comidas hechas con ella. Si la gente del pueblo no puede seguir disfrutando de esa deliciosa cocina, es muy posible que se produzcan disturbios", explicó Polarth.

Era una exageración, pero quizá lo dijo así para recalcar la importancia de no comprar toda la carne de giba. En realidad, ya que Eulifia había sido la que había llevado la conversación en esa dirección, ¿también había estado pensando en intentar algo así? Esta noble no sólo era elegante, sino también bastante decidida.

"Aun así, no es que Sir Leeheim tuviera malas intenciones al intentar comprar carne de giba. Simplemente pensó que tales negocios traerían prosperidad a la gente del borde del bosque, y que él podría ganar una fortuna para su casa al mismo tiempo. Pero no puedo imaginar que estuviera tan obsesionado con la idea como para provocar la animadversión de los habitantes de las tierras de Saturas", declaró Polarth.

Sin embargo, Leeheim sólo parecía preocupado mientras miraba alrededor de la habitación. Probablemente intentaba averiguar si Polarth le estaba apoyando o le estaba hablando con desprecio. Pero era natural que estuviera confuso. La peculiar relación entre los nobles, los habitantes de sus tierras y la gente de los lindes del bosque era difícil de comprender.

"En realidad tengo una propuesta al respecto", añadió.

"¿Qué pasa?" preguntó Luidross, dirigiendo su benigna mirada hacia mí.

"Verás, hemos estado haciendo salchichas giba en el borde del bosque, pero como es un tipo de carne ahumada, cuesta mucho esfuerzo prepararlas. Al eliminar la humedad, la carne también pierde mucho peso, y eso las hace inasequibles para mucha gente de la ciudad postal, así que hace tiempo que me pregunto si sería posible venderlas en la ciudad del castillo."

"¿Hmm? Pero carne ahumada es lo que comen los viajeros y los soldados en el campo de batalla, ¿no? La carne fresca de karon se puede comprar en Dabagg, que está a sólo medio día en totos, así que no me imagino que tuviéramos motivos para comer algo así..."

"Sí, pero el sabor de la carne se condensa cuando se ahúma. Tampoco se seca tanto como la que comen los soldados, así que aunque no dura tanto, es muy deliciosa. Cuando viajamos a Dabagg, algunas personas que sabían mucho de carne lo probaron, y sus reacciones fueron bastante positivas. Aunque acabaron ocurriendo algunas cosas que nos hicieron decidir no ampliar nuestro negocio allí".

"Sí, fue un suceso de lo más inesperado. Y pensándolo bien, ese pequeño incidente también estuvo relacionado con el antiguo jefe de la casa de Turan", dijo Polarth en tono divertido. Y ahora que había sacado el tema, recordé que fue Melfried quien había enviado una unidad de investigación a Dabagg después de aquello.

Entonces dije: "Naturalmente, es importante que tengamos en cuenta el juicio del duque Genos siempre que pensemos en hacer negocios en la ciudad del castillo, pero hoy he traído unas salchichas para probarlas. Estaría agradecido si todos las probaran, para ver si son adecuadas o no para ser vendidas aquí en la ciudad castillo".

"¿Oh? ¿Trajiste un regalo además de tu comida?"

"Sí. Es lo menos que puedo hacer como agradecimiento por permitirme entrometerme en este banquete entre el clan Ruu y la casa de Saturas".

Ai Fa asintió en silencio.

Luidross, que parecía haberse recuperado por completo, volvió a parecer un verdadero noble mientras sonreía y respondía: "Te lo agradezco mucho. Me considero bastante exigente en cuanto a la calidad de la comida, aunque no tanto como el anterior conde Turan o el duque Genos. Me aseguraré de probar sus salchichas en los próximos días".

"Muchas gracias".

"Pero primero, debes disfrutar de nuestra hospitalidad. Entonces, ¿por qué no sacamos el siguiente plato? No debemos hacer esperar a nuestros invitados".

Con eso, los pajes volvieron a sacar un buen número de platos. Por fin llegó el momento de los platos de verduras y carne. Cuando le pusieron uno delante, Ludo Ruu preguntó sin rodeos: "¿Qué es esto?".

"Es un plato de verduras y leche en polvo", explicó a grandes rasgos uno de los pajes, quizá porque no se habían enterado de los detalles.

Era un plato extraño, de forma cuadrada, de unos diez centímetros de lado y dos centímetros de profundidad, de color verde y rojo jaspeado y parcialmente recubierto de leche en polvo viscosa. Aunque nos habían dicho que estaba hecho de verduras, era imposible adivinar cuáles sólo con mirarlo.

Por otro lado, el plato de carne era simplemente carne a la parrilla. Estaba cortada plana y salteada, y luego se había rociado por encima una pequeña cantidad de salsa verde intensa. Sólo se acompañaba de un trozo crujiente de fuwano negro fino horneado.

"Este es un plato de gyama a la parrilla."

Al oír esa explicación, Toor Deen y yo compartimos inmediatamente una mirada. Al examinarlo, pude ver claramente que no se trataba de carne ahumada, sino de un salteado preparado con carne fresca. Dado que Varkas había comprado toda la gyama viva que se podía encontrar en esta región, el plato debía de haberlo preparado alguien vinculado a él.

"¿Carne Gyama, dices? También es la primera vez que la como. Me han dicho que son bestias salvajes como la giba, así que me pregunto qué sabor tendrá". Luidross intervino, sonando sinceramente impresionado. Los ojos de Polarth y Eulifia también brillaban de expectación.

"Hmm. Me gusta la leche en polvo, pero esto de abajo ni siquiera parece comida". Ludo Ruu fue el único que se quejó, pinchando el plato cuadrado con una cuchara de metal. La forma del objeto se derrumbó sólo con ese suave empujón y el joven cazador chilló: "¡Ah! Esto es tan blando como la leche en polvo derretida. ¿Es realmente comida?"

"Varkas también hacía platos que no parecían comida, ¿verdad? Su creación vegetal en particular tenía una forma realmente extraña", susurró Reina Ruu para calmarlo. Sin embargo, Ludo Ruu parecía aún más disgustado.

"No sabría decirte. Nunca me han elegido para hacer guardia en esos eventos".

"Oh, cierto. Fue Dan Rutim y los otros que estaban con nosotros aquella vez... Bueno, aun así, estoy segura de que uno de los aprendices de Varkas hizo esto, así que no deberías preocuparte". Aparentemente, Reina Ruu también había llegado a esa conclusión con la llegada de la carne gyama. Entonces se adelantó y probó primero un bocado del plato de verduras, y su sabor la hizo cerrar los ojos y suspirar profundamente. "Es

ciertamente inusual... ¿Cómo se te ocurre convertir las verduras en algo así?"

Ahora que me picaba la curiosidad, también me decidí por el plato de verduras.

Era lo bastante blanda como para no ofrecer resistencia a una cuchara que la atravesara, y la leche en polvo de la parte superior parecía tener algo de leche extra o algo que se le había añadido. Era pegajosa como la fondue de leche en polvo que habíamos comido en Dabagg, y no parecía solidificarse lo más mínimo. Y de alguna manera, la forma cuadrada de verdura que había debajo estaba tan blanda como la leche en polvo.

Es como un caldo gelatinoso que se derrite o algo así.

Corté un poco y me lo llevé a la boca. Lo primero que percibí fue el rico sabor de la leche en polvo, pero luego percibí los sabores de todo tipo de verduras. Entre ellos, pude distinguir claramente la acidez de la tarapa y el amargor de la pula. El resto tenía un dulzor suave, y parecía haber mucha zanahoria (nenon) o col (tino).

También lleva el nanaar, parecido a las espinacas, y el chan, parecido al calabacín... y eso es todo lo que puedo distinguir. Todos se hicieron en una especie de pasta, pero no se mezclaron completamente, por lo que los sabores permanecen separados.

Todo parecía estar unido con aceite de algún tipo de marisco; podía percibir el abundante umami del pescado en él.

Se podría hacer un poco más sólido si se tuviera un frigorífico, pero supongo que es lo mejor que se puede hacer en un lugar tan caluroso como Genos. Las verduras debían de estar hechas una pasta y parcialmente mezcladas, y luego solidificadas con aceite de pescado.

Era un plato realmente extraño. Sin embargo, yo no lo llamaría complejo. Los ingredientes estaban lo suficientemente separados como para crear esa superficie marmolada. Gracias a ello, se podía distinguir claramente la tarapa y el nenon, por ejemplo. Además, los sabores de la leche en polvo y el pescado eran bastante fuertes, lo que daba al paladar una dirección clara a seguir, y la acidez y el amargor se mantenían como un mero acento, para no confundir a la lengua.

"Bueno, supongo que yo no lo llamaría malo", comentó Ludo Ruu mientras acercaba su plato de carne.

Polarth le sonrió. "Este plato de carne es realmente delicioso. Me pregunto si será capaz de satisfacer a todos ustedes desde el borde del bosque también".

Olía mucho a hierbas. La salsa verde debía de tener una base de hierbas. Su aroma general era bastante picante, pero también refrescante.

Con un cuchillo y un tenedor, corté la carne. No parecía ni especialmente dura ni tierna. Sin embargo, apenas vi carne roja o grasa.

La carne de gyama ahumada que he comido siempre ha sido bastante grasa, así que quizá sea un corte diferente. ¿Podría ser de un muslo o algo así?

Cuando me llevé la loncha a la boca, me pareció que tenía el punto justo de masticabilidad. Aunque no era graso, estaba jugoso y tenía una textura excelente. Su sabor era bastante inusual, pero la salsa de hierbas alivió ese aspecto. La hierba en cuestión, por cierto, tenía un sabor parecido al de la pimienta picante.

Sin duda, era muy diferente de la carne de cerdo o ternera. Los gyama se parecían a las cabras, ¿así que su carne también era parecida? Por desgracia, nunca había probado la carne de cabra, así que no podía compararlas.

Me han dicho que las semillas de chitt son imprescindibles cuando se prepara la carne de gyama criado en las montañas debido al hedor que desprende, pero éste debe de haber sido criado en las llanuras. Es una carne bastante peculiar, pero no es difícil de comer en absoluto.

En resumen, estaba delicioso. Por supuesto, tiendo a disfrutar de las carnes poco comunes, por lo que probablemente tenía sentido que el gyama me resultara más satisfactorio que el karon.

"Sí, esto es simplemente sabroso", dijo Ludo Ruu, con cara de satisfacción. Ai Fa, Jiza Ruu y Shin Ruu tampoco parecían muy disgustados mientras lo comían.

Sin embargo, mientras tomaba nota mentalmente de eso, Ai Fa se inclinó cerca de mí y preguntó: "Asuta, esta carne proviene de los animales que vimos antes en esa mansión, ¿correcto?".

"Sí, así es."

"No está mal. O al menos, me parece que llena más que la carne de esas bestias karon y kimyuus".

Tal vez fuera por la diferencia entre ganado y caza salvaje. Por supuesto, no sabía a ciencia cierta si aquellos gyama eran bestias salvajes o domesticadas, pero pensarlo así era lo que más sentido tenía para mí. Y tal vez fuera otra pista sobre cómo los antepasados de la gente del borde del bosque podían proceder de Sym.

En cualquier caso, me alegré de que la carne fuera de su gusto. Sinceramente, nunca esperé que en la ciudad del castillo hubiera comida que la gente del borde del bosque disfrutara sin reservas, ni siquiera en mis sueños más salvajes. Nuestros cocineros eran una cosa, con espíritus curiosos que a veces podían dominar sus preferencias personales, pero ver a los cazadores comérsela sin problemas, cuando hasta ahora no habían mostrado ningún interés en nada que no fuera carne de giba, me parecía francamente milagroso.

"Ah, y esta cosa rara de verduras tampoco está nada mal, si la tomas junto con la carne. Y fue muy buena idea que también pusieran este pan fuwano como guarnición", dijo Ludo Ruu, ofreciendo su valoración completa.

Luidross asintió satisfecho mientras observaba a sus invitados disfrutar. "Bien, el último es el postre. Espero que disfrutéis de esta parte de la comida tanto como del resto".

El postre con el que terminamos, como era de esperar, también llevaba fuwano negro. Se había hecho en trozos planos de pan y tenía finas rodajas de una fruta rosa colocadas encima. Era fruta minmi, parecida al melocotón. Debían de estar cocidas en un horno o algo así junto con el fuwano negro, a juzgar por el brillo y el aroma dulce que desprendían.

Tampoco tuve nada de qué quejarme con este postre. Tenía un ligero dulzor y su sabor era excelente. La textura ligera del fuwano negro también era bastante agradable. Además, el pan tenía un toque de sésamo, que debía de provenir de las semillas de hoboí que también se habían utilizado en el entrante. Probablemente se habían molido hasta formar una pasta y luego amasado en la masa. La superficie del pan tenía una fina capa de miel de panam, pero la dulzura de la fruta minmi era el centro del plato.

"Mi padre, el jefe del clan Donda Ruu, me dijo que no tuviera grandes expectativas en la cocina de la ciudad del castillo. Que por muy finos que sean los platos que preparáis, nuestras lenguas son incapaces de

apreciarlos como vosotros. Pero, por lo menos, puedo decir con seguridad que ni uno solo de los platos presentados hoy estaba malo", declaró Jiza Ruu.

"¿Oh?" dijo Polarth con un pequeño sobresalto. "Es toda una sorpresa. Es cierto que los principales jefes de clan del borde del bosque a menudo han fruncido el ceño al probar la cocina de la ciudad del castillo, e incluso recuerdo que parecían disgustados con algunos de los platos de giba que Sir Asuta preparaba para nuestro consumo". Puede que se refiriera a cómo Dari Sauti se había disgustado con mis chuletas fritas en aceite de reten. De ser así, era muy perspicaz. "Señor Jiza Ruu, y también señor Shin Ruu, ¿no es ésta esencialmente su primera vez comiendo comida de la ciudad del castillo? En cuyo caso, esto ni siquiera puede atribuirse a que se haya acostumbrado a la cocina que servimos aquí... Debes tener una fuerte compatibilidad con el chef".

"Es cierto. Desde mi punto de vista, no creo que la cocina de Timalo, que una vez comieron los principales jefes de clan, fuera significativamente inferior a esto", convino Eulifia, sonando divertida. Mientras tanto, su hija tiraba del dobladillo de su elegante vestido.

"Oye, ¿aún no es hora del dulce de Toor Deen?"

"¿Hmm? Ah, sí. Vamos a llegar a disfrutar de uno de sus postres de hoy, ¿no es así, Toor Deen? "

"Eh, sí..." Toor Deen respondió con un movimiento de cabeza mientras se encogía.

Luidross la miró, se retorció el bigote y comentó: "Hmm... En ese caso, supongo que por fin ha llegado el momento de probar la cocina giba del borde del bosque. Mis más sinceras disculpas a todos los cocineros por haceros salir corriendo".

"En absoluto. Este es nuestro trabajo", dijo Reina Ruu asintiendo con la cabeza, levantándose de la silla, y los demás le seguimos.

Ai Fa era el único guardia que nos acompañaría a la cocina. En cuanto a Sufira Zaza, parecía un poco indecisa, pero al final decidió quedarse en la mesa. Cuando salimos de la sala de banquetes, miré a Leeheim y Leiriss con el rabllo del ojo, pero los dos estaban sentados en silencio, picoteando lo que les quedaba de comida.

"Los platos de hoy eran todos sencillamente maravillosos. Me he sentido sorprendida de una forma completamente distinta a cuando comí los platos de Varkas", susurró Sheera Ruu mientras un paje nos guiaba por el pasillo. "Los platos de Varkas me dejaron bastante confusa, pero los de hoy eran, ¿cómo decirlo...? Sentí que me daban una sensación de alivio mientras los comía".

"Opino lo mismo. Debió de ser uno de los aprendices de Varkas quien lo preparó, pero ¿cuál fue?". respondí.

"¿No tiene que ser ese viejo, Tatumai? Parecía estar a cargo de los aprendices", preguntó Sheera Ruu.

"Creo que fue el sureño, Bozl. Siempre ha sido bastante amistoso con nosotros, la gente del borde del bosque, así que ¿no crees que debería ser capaz de discernir nuestras preferencias?". dijo Reina Ruu.

Sin embargo, ambos resultaron estar equivocados.

No tuvimos que caminar mucho más hasta que llegamos a la puerta de una cocina, y cuando se abrió encontramos a un hombre y una mujer jóvenes que nos esperaban allí... Shilly Rou y Roy.

"Oh, ¿así que fuisteis vosotros dos los que cocinasteis todo para nosotros?" exclamé, mientras Reina Ruu se quedaba sin palabras. Shilly Rou ya se había quitado la máscara blanca y nos miraba con frialdad. "Varkas tenía otro trabajo del que ocuparse hoy, ¿verdad?

¿Está bien que no ayudes con eso?".

"Estuvimos ayudando con eso antes, hasta la tercera hora inferior. Más allá de ese punto, ya no nos necesitaban, así que Varkas nos ordenó aceptar este trabajo en la mansión Saturas", respondió Shilly Rou, sonando bastante disgustada al hacerlo.

Roy se encogió de hombros, poniéndose a su lado. "Sólo era un ayudante, claro. Pero conseguí ganarme mi primera paga desde que empecé a trabajar a las órdenes de Varkas... La cocina de Shilly Rou era buena, ¿verdad?".

"Sí, estaba deliciosa. Ni siquiera los hombres del borde del bosque se quejaron, y normalmente sólo muestran interés por la carne de giba".

"Bueno, por supuesto. Nos aseguramos de emparejar las cosas pensando en la gente del borde del bosque ", dijo Roy, mostrándome una sonrisa por

primera vez en mucho tiempo. "Le conté a Shilly Rou todo lo que sabía sobre tus gustos. El plato de verduras no fue un problema, ¿verdad?".

"Bueno, a algunos les pareció un poco dudoso al principio, pero al final todo el mundo se lo comió".

"Me alegra oírlo. Ese plato tiene una textura bastante extraña, así que eso era lo único que me preocupaba".

Roy nos sonreía impávido, pero Shilly Rou permanecía en silencio.

Después de mirar a ambos, Reina Ruu finalmente habló. "Entonces, ¿le diste información sobre qué tipo de platos preparar? ¿Tan familiarizado estás con los gustos de la gente del borde del bosque?".

"¿Eh? Sí, al menos un poco. He oído todos tus comentarios sobre la cocina de Timalo, después de todo. Y también he probado la comida que sirves muchas veces, así que tengo alguna idea de lo que te gusta".

"Ya veo..." Reina Ruu respondió, lanzando su mirada hacia abajo. Vi un poco de frustración en su cara por alguna razón.

"Así que ahora te toca a ti, ¿no? Si te sobra algo de comida, ¿podríamos comer nosotros también? Quiero decir, después de todo te invitamos a carne gyama".

Tal vez Roy se sintiera un poco más ligero después de haberse sincerado con Reina Ruu el otro día y haberse quitado parte de la carga de encima. Me sentí un poco mal por Reina Ruu, pero verle sonreír de nuevo después de tanto tiempo me hizo sentir calor en mi interior.

4

"¿Qué, no estás cocinando nada?" se quejó Roy mientras veía de reojo a Reina Ruu y a los demás trabajando apresuradamente.

"No, no lo estoy. Sólo soy ayudante de cocina por hoy. Los invitados de honor a esta cena son los miembros del clan Ruu, así que me pareció apropiado dejarles la cocina a ellos. Oh, excepto que Lady Odifia pidió un postre de Toor Deen, así que creo que la ayudaré un poco con eso".

"Hmph. ¿Estás diciendo que no hay necesidad de dar un paso adelante en una ocasión como esta? Te comportas como un pez gordo".

"Te lo dije, no es así. Sólo intento no sobrepasar mis límites y meterme donde no me necesitan".

La preparación de la comida avanzaba sin cesar mientras hablábamos. Reina y Sheera Ruu estaban haciendo un plato de carne mientras Toor Deen preparaba un postre, llenando la cocina de un aroma maravillosamente complejo.

"Asuta, ¿quieres probar esto? La carne ha estado cociéndose durante bastante tiempo, así que he reducido la cantidad de salsa que añadí al final."

"Okay, déjame ver... Sí, esto parece bueno. No tendría ningún problema en servir esto en los puestos".

Reina y Sheera Ruu habían preparado un myamuu giba mejorado que ahora incluía raíz de keru, parecida al jengibre. También tenían una guarnición de ensalada de tino, aria y nenon. Las dos se habían esforzado mucho en estudiar también cómo hacer un buen aliño.

Toor Deen, por su parte, había preparado dulces de hojaldre con hojas de gigi. Algunos tenían sabor a cacao y estaban cubiertos de crema blanca, mientras que otros eran simples con crema de cacao. Ella había utilizado poitan para hacer su masa, por lo que este era un aumento de su plato especialidad, que había convertido en una verdadera obra maestra mediante la adición de hojas de gigi.

"¿Así que estás usando raíz de keru y hojas de gigi? ¿No es bastante imprudente emplear ingredientes que aprendiste hace sólo cuatro días cuando cocinas para un evento como éste?" gritó Shilly Rou, que había estado observando desde una corta distancia. Reina y Sheera Ruu no respondieron, así que me adelanté y respondí en su lugar.

"Como dije entonces, en mi país teníamos ingredientes similares. Lo único que teníamos que hacer era incorporar los nuevos sabores a nuestros platos".

"Pero no eres tú quien prepara estos platos. Por muy bien que les hayas enseñado a utilizar estos nuevos ingredientes, seguiría haciendo falta mucha habilidad para garantizar que los platos salgan bien de sabor en estas circunstancias."

"Bueno, en ese caso, yo diría que el éxito de estos platos es enteramente su propio logro".

Por no hablar de los dulces de Toor Deen, el myamuu giba de Reina y Sheera Ruu no tenía nada que envidiar a mi propia cocina. Después de todo, habían preparado el plato innumerables veces en los últimos meses. Con una base tan firme, por supuesto que no tendrían ningún problema, ni siquiera al manipular un ingrediente con un sabor tan fuerte como la raíz de keru.

Toor Deen, por su parte, era totalmente capaz de hacer dulces mucho mejores que los que yo podía hacer en ese momento. Hacía sólo dos días que le había enseñado a usar las hojas de gigi, pero dos días de práctica era todo lo que necesitaba para mejorar su habilidad combinando hojas de gigi, azúcar y leche de karon. No tardaría mucho en inventar algo aún mejor, pero pensé que su versión actual estaba más que lista para ser mostrada.

"Aun así, si crees que intentamos engañarte, adelante, inténtalo. Sé que al menos yo no tengo problemas con cómo salieron".

Reina Ruu, Sheera Ruu y Toor Deen habían traído ingredientes extra con la esperanza de que Shilly Rou y Roy probaran su comida. El plato de carne y los postres se colocaron en unos pequeños platos de arcilla, y Shilly Rou cogió de mala gana un utensilio con forma de tenedor. Pocos segundos después, tenía la sorpresa escrita en la cara.

Roy había empezado con el myamuu giba, y ahora dejaba escapar un gemido. "Desde luego, no se me ocurre nada que criticar. Pero nunca habría imaginado que el myamuu y la raíz de keru irían tan bien juntos".

"¿En serio? Bueno, ambos tienen sabores y olores potentes".

"Hmm, y el sabor parece más suave, comparado con lo que sirven en el pueblo de postín", comentó Roy.

"Sí", dijo Reina Ruu asintiendo con la cabeza. "Los ciudadanos de la ciudad postal y los viajeros suelen preferir sabores más fuertes que la gente del borde del bosque, así que ajustamos la receta teniendo eso en cuenta... Pero he empezado a sentir que quiero vender la versión de este plato que me parece más deliciosa, como persona del borde del bosque".

"¿Hmm? Bueno, no sé nada de lo que le gusta a la gente del pueblo de postín, pero si alguien se queja de que le den comida tan buena por sólo dos monedas rojas, seguro que será fulminado por la ira del dios occidental".

"¿Así que este plato también es de tu agrado?"

"¿Eh? Acabo de decir que no había nada que criticar, ¿verdad? Sólo me pregunto cómo has conseguido dominar tan bien un ingrediente tan problemático como la raíz de keru en sólo cuatro días."

Reina Ruu respiró aliviada. Cuando me di cuenta, sentí el impulso de mostrarle más apoyo yo también.

"En realidad, no les enseñé a usar la raíz de keru hasta hace dos días, así que no trabajaron con ella esos dos primeros días".

"Dos días..." Murmuró Shilly Rou. Ahora parecía que en sus ojos se arremolinaba más confusión que antagonismo. Incluso yo me había sorprendido de lo bien que habían adaptado sus recetas, así que debía de ser un shock aún mayor para estos cocineros de la ciudad del castillo.

"Este dulce también parece haber sido hecho con mucho cuidado. ¿Este sabor proviene de las hojas de gigi?". preguntó Roy.

"Ah, sí. Estos pasteles también son impresionantes, ¿verdad?"

"Hmm. Sin duda, esta cobertura fue hecha usando su técnica de batir la grasa de la leche karon. ¿Y le añadió hojas de gigi y azúcar?"

Incluso juzgándolo sólo por su aspecto, el dulce de Toor Deen ya era fantástico. La base de color cacao contrastaba maravillosamente con la crema blanca, y lo mismo ocurría con la base de color blanco amarillento y la crema de color cacao. Además, el equilibrio que había conseguido entre el amargor de las hojas de gigi, el dulzor del azúcar y la suavidad de la leche de karon era soberbio. Por cierto, el chatchi mochi de Rimee Ruu también había salido fantástico. Ambas parecían tener un instinto y un talento exquisitos a la hora de preparar postres.

"Los dulces son tu especialidad, ¿verdad, Shilly Rou? Así que estoy seguro de que puedes hacer una evaluación más precisa que yo", instó Roy, pero los hombros de Shilly Rou se estremecieron ligeramente y no respondió. Después de mirarla unos instantes más, Roy simplemente se encogió de hombros. "Oye, Asuta, me he enterado por Shilly Rou de que mañana invitas a la gente del pueblo al asentamiento que hay en el borde del bosque".

"¿Eh? Ah, sí, eso es."

"Entonces, ¿ustedes, los del borde del bosque, les preparan comida?"

"Sí, ya que es un banquete de bienvenida. Fuimos invitados a una celebración en las tierras Daleim para el festival de renacimiento del dios del sol, así que esto es para compensarles por ello."

"Ya veo... En ese caso, ¿podría ir yo también?"

Aunque sus palabras nos escandalizaron a todos, la única persona que reaccionó de inmediato no fue otra que Shilly Rou.

"¿Qué estás diciendo? ¿Por qué se te ocurre gastar uno de tus escasos días libres en algo así?"

"Lo pregunto porque es un día libre. El hecho de que celebren una reunión tan importante en uno de los pocos días en que no tengo que trabajar tiene que ser un regalo del dios occidental, ¿no te parece?". comentó Roy, encogiéndose de hombros una vez más. "¿No te lo había dicho? Le pedí a Varkas que me tomara como aprendiz porque me sentía abrumado por la habilidad que tiene la gente del borde del bosque. No puedo evitar sentir curiosidad por saber en qué clase de lugar viven los cocineros que pueden preparar platos tan asombrosos, qué herramientas utilizan y en qué condiciones cocinan."

"E-Entonces..."

"¿Estás diciendo que no tienes curiosidad? La gente del borde del bosque ni siquiera sabía hornear fuwano hace sólo unos meses. Y sin embargo, ahora se han vuelto lo suficientemente hábiles como para servir su cocina a los nobles. Eso no es algo que pueda ignorar sin más".

Shilly Rou se mordió el labio en silencio, mientras Roy la miraba de reojo. Luego levantó la mano y se rascó la cabeza.

"No es que te diga que tienes que venir. Pero soy libre de hacer lo que quiera con mi tiempo libre, ¿no? Ni siquiera me han contratado oficialmente... Entonces, ¿qué dices, Asuta?"

"Bueno... El clan líder Ruu está a cargo del evento, así que necesitaría su permiso antes de añadir más invitados..." Respondí, mi mirada se dirigió hacia Reina Ruu, que miraba a Roy con una expresión de total desconcierto.

"¿Quieres visitar el asentamiento? ¿Aunque seas residente de la ciudad castillo?"

"No es una idea tan rara, ¿verdad? Después de todo, la gente del borde del bosque habéis estado viniendo aquí a la ciudad del castillo a diestro y siniestro", dijo Roy, con una mirada inusualmente incómoda. "Eres hija del clan Ruu, ¿verdad? Estoy seguro de que no te agrada la idea de invitar a alguien como yo a tu asentamiento, pero ¿podrías aceptar, por favor? No es que te lo pida por capricho".

Reina Ruu nos miró a Sheera Ruu y a mí con una expresión terriblemente preocupada.

Sheera Ruu le respondió con una sonrisa tranquilizadora. "No creo que tengamos ninguna razón en particular para negarnos. Y además, Jiza Ruu está hoy aquí, así que ¿no sería mejor dejarle la decisión a él?".

"Sí, es verdad, pero..."

"Es bastante chocante, ¿verdad? ¿Que un habitante de la ciudad del castillo quiera visitar nuestro asentamiento en el borde del bosque? Si nuestra cocina es lo que le ha hecho cambiar de opinión, yo diría que es algo de lo que hay que enorgullecerse", comentó Sheera Ruu, y luego se volvió hacia Shilly Rou con la sonrisa aún en la cara. "¿Y tú? Si un aprendiz de Varkas como tú sintiera lo mismo, eso me enorgullecería aún más".

"¿Por qué iba a ir a una reunión tan turbia?!"

"No es turbio. Sólo deseamos formar lazos adecuados con la gente del pueblo. Y tú cocina fue capaz de complacernos, aunque fuera sin carne de giba, lo que da la sensación de que debe haber sido obra de un talento tan raro como el de Varkas, si no más. No puedo imaginar qué me haría más feliz que tener la oportunidad de entablar amistad con alguien como tú". Sus palabras eran tan inconfundiblemente sinceras que ni siquiera Shilly Rou fue capaz de responder con crueldad, sino que se quedó con cara de desconcierto. "Jiza Ruu está aquí como representante del jefe del clan. No creo que os rechace a los dos, así que por favor, pensadlo hasta que termine el banquete".

Shilly Rou seguía sin encontrar palabras.

"Bueno, entonces, ¿no va siendo hora de que volvamos? No queremos que se enfríe la comida", señaló finalmente Sheera Ruu.

"Ah, claro", aceptó Reina Ruu.

Con eso, dejamos a Shilly Rou y Roy en la cocina y volvimos a la sala de banquetes.

Mientras que Reina Ruu y Shilly Rou se habían visto desorientadas por la forma en que se habían desarrollado los acontecimientos, Sheera Ruu había conseguido arreglar las cosas muy bien. Una personalidad tranquila y sincera como la suya era realmente eficaz en momentos como éste. Teniendo en cuenta que yo sólo era capaz de enfadar a Shilly Rou, eso no era algo que yo fuera capaz de conseguir.

Cuando volvimos con los demás, los encontramos bebiendo vino y charlando amigablemente. Parecía que el señor de la casa, Luidross; Polarth; y Eulifia llevaban la batuta de la alegría. Leeheim y Leiriss tenían el mismo aspecto que cuando nos fuimos, pero parecía que la conversación, afortunadamente, no había tomado ningún giro incómodo.

"Gracias por esperar. Esto es un plato de giba a la parrilla con raíz de keru y myamuu", explicó Reina Ruu, y los pajes empezaron a servir el plato.

Cuando el myamuu giba altamente perfumado fue colocado ante él, Luidross pareció muy impresionado con él. "¿Ah? Qué aroma tan maravilloso. Y no creo haber oído hablar antes de la raíz de keru..."

"La raíz de keru es un ingrediente que trajeron aquí unos mercaderes de Jagar. Todavía no la he probado, y desde luego no esperaba tener la oportunidad de hacerlo tan pronto", dijo Polarth con alegría, siendo el primero en coger el tenedor y el cuchillo. Cortó un trozo de myamuu giba y se lo llevó a la boca. Inmediatamente, su regordeta cara estalló en una expresión de pura felicidad. "Sí, esto es realmente delicioso. Es en todos los sentidos igual que el karon y el gyama. Sé lo que he dicho antes, pero yo también estoy deseando que llegue el día en que se pueda disfrutar más fácilmente del giba en la ciudad del castillo."

"Vaya, tienes razón. Este plato fue preparado por ustedes, señoras del clan Ruu, en lugar de Asuta, ¿correcto?" Preguntó Eulifia.

"Sí". Reina Ruu asintió en respuesta a su pregunta. "Asuta nos enseñó a hacerlo, pero Sheera Ruu y yo lo preparamos. Tenemos la intención de vender este plato en nuestros puestos en la ciudad postal de aquí en adelante".

"Qué maravilla. Parece que fue algo más que tu belleza lo que cautivó a Leeheim".

"Ciertamente. Podrías haber servido fácilmente en nuestra cocina con tanta habilidad. Pero como ése no es un deseo que pueda cumplirse nunca, simplemente tendremos que despertar a nuestros propios

cocineros para que mejoren", se apresuró a decir Luidross, provocando que Eulifia soltara una risita burlona.

Entonces, justo enfrente de ella, Ludo Ruu sonrió y añadió: "Ahh, esto está muy bueno. Los platos de antes también estaban muy buenos, pero me siento mejor comiendo carne de giba".

"Oh, tienes una sonrisa adorable". Eulifia estaba aparentemente feliz de burlarse de Ludo Ruu también. "Hace tiempo que lo pienso, pero los habitantes del borde del bosque tenéis un aspecto tan fino, tanto los hombres como las mujeres. Sois esbeltos como la gente de Sym, pero también tenéis rasgos tan definidos como la gente de Jagar... Parecéis muy fuertes, pero también elegantes".

"Ningún chico aprecia que lo llamen agraciado o lindo... Espera, ¿me van a reprender por hablarte así?".

"No me importa. Poder hablar con todos vosotros es lo que estaba deseando", dijo Eulifia. Luego su mirada se dirigió hacia la cabecera de la mesa. "Además, el caballero de allí, Shin Ruu, fue invitado a ese concurso de esgrima porque Lady Besta y Lady Selanju así lo desearon. Leeheim también se encaprichó de Reina Ruu, y mi hija Odifia está prendada de los dulces de Toor Deen. Tal vez podría decirse que estos problemas surgieron porque la gente del borde del bosque sois todos terriblemente encantadores, tanto por dentro como por fuera".

"En efecto. Precisamente por eso debemos prestar más atención a cómo interactuamos y formamos conexiones entre nosotros", añadió Polarth asintiendo con la cabeza.

Fue entonces cuando una voz tensa se interpuso: "Um...". Me giré hacia ella sin pensarlo, y descubrí que procedía de Shin Ruu. "Yo tampoco estoy muy familiarizado con cómo debo dirigirme a los nobles. Sin embargo, hay una cosa que deseo preguntar..."

"¿De qué se trata? Aquí no hay que preocuparse por adornar el discurso. Siéntete libre de decir lo que piensas", dijo Luidross, aunque se le notaba un poco de nerviosismo en la cara. Dado que Shin Ruu era la persona contra la que Geimalos había conspirado, también era la persona con la que Luidross sentía que debía ser más cauteloso, presumiblemente.

En cualquier caso, Shin Ruu asintió con una mirada tensa en su rostro, y luego continuó con cierta torpeza: "Si me invitaran a competir en esgrima debido a mi habilidad como cazador, no habría ningún problema. Sin

embargo, si es para complacer a mujeres jóvenes... me gustaría abstenerme de participar en eso en el futuro".

"¿Oh? Aunque no es como si esas chicas desearan emplearte. Su deseo no era diferente del de ofrecer una flor a un caballero elegante, como mucho".

"Pero yo soy un cazador del borde del bosque, no un caballero... Y nosotros, la gente del bosque, creemos que es apropiado mantener una distancia educada de aquellos con los que no deseamos casarnos", dijo Shin Ruu, mientras sus mejillas se ponían cada vez más rojas. Probablemente le costaba forzarse a hablar de cosas en las que tenía tan poca experiencia.

"Ya veo. ¿Así que la gente del borde del bosque es tan sensible a las relaciones entre hombres y mujeres, entonces?". comentó abiertamente Eulifia, mientras Luidross parecía vacilar al hablar. "¿Son esas diferencias en la forma de pensar el origen de toda esta disputa? Jiza Ruu también parecía especialmente preocupada por Reina Ruu".

"Debería ser obvio que tomar una pareja y traer hijos a este mundo es la más sagrada de las empresas. Las relaciones entre hombres y mujeres no pueden tratarse a la ligera. ¿Estás diciendo que los nobles no valoran del mismo modo a sus parientes?". dijo Jiza Ruu.

"Claro que sí, y sin embargo... Bueno, supongo que sería inmodesto que una noble como yo dijera nada más", replicó Eulifia, sacando la lengua de un modo realmente poco propio de una dama. En ese momento, su sereno marido intervino por primera vez en mucho tiempo.

"Shin Ruu, cazador del borde del bosque, ¿crees de verdad que no debes eludir las invitaciones a la ciudad del castillo relacionadas con la esgrima?".

"Sí, aunque soy cazador, no espadachín".

"Y, sin embargo, posees la habilidad con la espada suficiente para derrotar a Geimalos de un solo golpe. Pocos pueden presumir de ser capaces de algo así entre los caballeros de Genos", afirmó Melfried, dirigiendo entonces su mirada hacia Jiza Ruu. "Jiza Ruu, jefe del clan del borde del bosque, quiero proponerte algo".

"¿Hmm? ¿Qué pasa?"

Intuía que era la primera vez que Jiza Ruu y Melfried hablaban cara a cara y, por alguna razón, eso me ponía un poco nerviosa.

"Deseo invitar a un cazador del borde del bosque a un torneo de esgrima. ¿No sería una forma de mostrar a todo Genos su fuerza?"

"¿Por qué íbamos a aceptar algo así?"

"Hay dos razones... No, tres, supongo. En primer lugar, Genos es una tierra pacífica, por lo que aquí es difícil cultivar espadachines adeptos. En un esfuerzo por superar ese problema, las puertas de estos torneos se abren de par en par. Incluso los mercenarios fracasados pueden participar, siempre que no sean criminales a los que se les haya prohibido la entrada en la ciudad".

"Hmm..."

"Mancillaría el orgullo de un caballero de Genos perder ante semejante rufián con la espada. Es esto lo que motiva a nuestros caballeros a pasar sus días puliendo su habilidad con la espada, así que si se incluyera a los excepcionalmente poderosos cazadores del borde del bosque, su presencia espolearía a los caballeros de Genos a trabajar aún más duro. Esa es la primera razón".

Melfried se volvió entonces hacia Leiriss, que había permanecido en silencio durante bastante tiempo.

"La segunda razón es permitir a Leiriss lidiar con los sentimientos que mencionó antes. Hasta que no experimente personalmente la fuerza que poseéis los cazadores, seguirá siendo incapaz de perdonar la debilidad de su padre. Creo que a Leiriss se le debería permitir aprender de verdad por qué su padre Geimalos temía tanto a los cazadores del borde del bosque."

Leiriss permaneció en silencio, pero sus ojos brillaban mientras miraba fijamente a Melfried, Jiza Ruu y Shin Ruu.

"Por supuesto, esas son las dos formas en que esto sería conveniente para nosotros. No son en absoluto razones para que tu pueblo acepte mi propuesta. Sin embargo, creo que también sería provechoso para ustedes".

"¿Esa sería la tercera razón a la que te refieres, entonces? Oigámosla".

"La tercera razón es dar a conocer a todos la fuerza de los cazadores del borde del bosque. Como Sir Luidross dijo antes, muchos entre las generaciones más jóvenes ignoran sus verdaderas capacidades. Lo mismo ocurre con los forasteros que visitan Genos. Por eso sentiste la necesidad de traer tantos guardias a la ciudad durante el festival del renacimiento,

¿correcto? Y sin embargo, hace treinta años ningún canalla se habría atrevido a entrometerse con una persona del borde del bosque".

"Ya veo... ¿Así que estás diciendo que la fuerza de los cazadores del borde del bosque se dio a conocer hace treinta años cuando se cometió un terrible crimen, pero que ahora debemos hacerlo por los medios adecuados?"

"Así es, precisamente. Además, actualmente estamos avanzando en las discusiones relativas a labrar un camino a través del bosque de Morga. Si nuestros planes fructifican, un gran número de viajeros empezarán a atravesar el bosque muy cerca de vuestro asentamiento. Si esos viajeros subestiman la fuerza de vuestros cazadores, existe la posibilidad de que ocurra otro desafortunado incidente. Esta es una preocupación que me ha estado agobiando". Sin cambiar su expresión en lo más mínimo, Melfried continuó. "La tragedia de hace treinta años no debe repetirse. Por ello, creo que es necesario que la gente del borde del bosque vuelva a dar a conocer su fuerza al mundo entero. Ésos son mis sinceros sentimientos al respecto".

"Entonces, independientemente de lo lejos que pueda avanzar un cazador del borde del bosque en este torneo tuyo, ¿no te importaría?"

"No. De hecho, creo que es importante que ganen. Por supuesto, tu hombre probablemente no tendría dificultades para avanzar. En el torneo anterior, se me concedió el título de rey de la espada... pero a pesar de eso, no puedo decir si sería capaz o no de ganar un combate igualado con Shin Ruu."

Ai Fa había juzgado que Shin Ruu y Melfried tenían aproximadamente la misma fuerza.

Se hizo el silencio en la sala durante un momento, pero entonces Jiza Ruu asintió. "Ya veo. He escuchado con mucha atención lo que tenías que decir. Sin embargo, esto requerirá la aprobación no sólo del clan Ruu, sino también de los Zaza y los Sauti, por lo que tendré que volver a al borde del bosque y transmitir tus palabras a nuestra gente allí. ¿Te parece bien?"

"Por supuesto. Esperaré una respuesta favorable".

En ese momento, su hija se asomó alrededor de su madre para poder dirigirse al hombre con cara de piedra, diciendo: "Padre, ¿has terminado de hablar? ¿Puedo comer ahora el dulce de Toor Deen?"

"Ah, perdón. Debería haber guardado esta discusión hasta que todos hubieran terminado de comer. Mis disculpas a todos ustedes, Sir Luidross y mis compañeros invitados".

Una vez concluida la declaración formal de Melfried, los pajes pudieron por fin repartir los dulces de Toor Deen. Había pasado el tiempo suficiente para que la crema se hubiera desinflado un buen rato, pero los ojos de Odifia seguían brillando de expectación.

"Qué maravillosa presentación. ¿Usaste poitan una vez más, tal vez?" preguntó Eulifia con una brillante sonrisa.

"S-Sí. Y un ingrediente llamado hojas gigi de Sym", respondió Toor Deen con una tímida reverencia.

Odifia no pudo esperar más y cogió sus utensilios, metiéndose un bocado del dulce en la boca y llenándose los labios de crema. Luego, sin dejar de masticar, se volvió hacia Toor Deen.



"Toor Deen, es realmente sabroso."

"Gr-Gracias."

Sin embargo, por muy sabroso que le pareciera, la expresión de Odifia apenas variaba. Sus rasgos de muñeca francesa procedían de su madre, mientras que la inexpresividad le venía de su padre.

Aunque su expresión era inmutable, parecía tener un aura de alegría. No me cabía duda de que si tuviera cola, la estaría moviendo como una tormenta en ese momento. Era adorable lo concentrada que estaba en comerse el dulce que tenía delante.

"Ah, este pastel está realmente delicioso. Y el plato de giba de antes también estaba fantástico. Está claro que en el borde del bosque tenéis unos chefs con un talento soberbio", dijo Luidross.

"Los tres que hemos traído hoy aquí son todos excepcionalmente hábiles, incluso al borde del bosque. Yo fui quien les enseñó, pero cada uno tenía pasión y talento para la cocina desde antes".

"Y lo que es más, los cazadores del borde del bosque también son extraordinarios espadachines. Deberíamos agradecer al dios occidental de todas las maneras posibles que nos haya dado la oportunidad de acoger como ciudadanos de Genos a un grupo de gente tan extraordinario", dijo Eulifia con una sonrisa relajada, mirando a los presentes. "Antes de que nos conociéramos el año pasado, las gentes del borde del bosque eran para mí como personajes de un mito. Pero era natural, ya que nunca había visto a ninguno de vosotros. Aunque sois habitantes de esta tierra, os sentía más distantes que a los ciudadanos de Sym y Jagar. Estoy seguro de que a todos vosotros también os pasaba lo mismo...".

"En efecto. Aunque a menudo veíamos a gente de Sym o Jagar por la ciudad postal, nunca habíamos visto a un noble. Al único que se le permitía hacerlo era al jefe del clan más importante del borde del bosque, y antes de la caída de Cyclaeus, ni siquiera a él se le invitaba nunca a la ciudad castillo", respondió Jiza Ruu mientras cogía un poco del postre de Toor Deen con una cuchara.

En respuesta, la sonrisa de Eulifia se hizo aún más divertida. "Nosotros vivimos entre nuestros muros de piedra, mientras que vosotros vivís rodeados de árboles. Nuestro dios es el dios occidental, mientras que vosotros adoráis el bosque. Aunque nos reconocemos como camaradas, sería difícil sostener que vivimos con la misma voluntad en nuestros

corazones... Y, sin embargo, estoy encantado de poder hablar contigo así, de cerca. Incluso mi hija es más feliz por haberos conocido a todos".

Odifia había terminado su dulce más rápido que nadie y miraba su plato vacío con expresión desolada.

Eulifia limpió delicadamente la boca de su hija antes de darle a la joven la mitad de lo que quedaba de postre, y luego volvió a levantar la cabeza.

"No importa el tiempo que me lleve, deseo establecer una conexión adecuada con todos vosotros. Puede que Leeheim se equivocara en sus métodos, pero ha demostrado que está arrepentido y que quiere utilizar sus remordimientos para guiarse hacia adelante. Polarth, a quien la casa Daleim ha confiado tantas cosas; Torst, el guardián de la condesa Turan; y el propio duque Genos... Todos ellos tienen mucho más que aprender sobre vosotros, la gente del borde del bosque. Esa es mi opinión al respecto".

"Y creo que también deberíamos intentar comprender más profundamente a los nobles gobernantes de Genos..." Jiza Ruu respondió con mucha calma. Sufira Zaza aún no había dicho ni una sola palabra, pero los observaba con mucha atención.

No era como si todas las dudas y malentendidos entre nosotros se hubieran aclarado, así como así. Leeheim seguía mirando a Reina Ruu con desgana, mientras que Leiriss miraba a Shin Ruu con ojos fieros llenos de espíritu y ganas de luchar contra el joven cazador. Por su parte, Reina y Shin Ruu simplemente se cuidaban de no encontrarse con las miradas de los dos nobles mientras disfrutaban de sus postres.

Tampoco sabía hasta qué punto Luidross estaba de acuerdo con las palabras de Eulifia y Jiza Ruu. Sinceramente, sólo parecía aliviado de que el problema inmediato que tenía ante sí pareciera haberse resuelto sin problemas graves. Ai Fa y Ludo Ruu se comportaban como siempre, mientras que Toor Deen no era lo bastante mayor como para comprender las complejidades de nuestra relación con los nobles, y no es que lo necesitara, ya que, de todos modos, no estaba en una posición de liderazgo.

Aun así, yo también me sentía más que satisfecho. En el banquete anterior, Ama Min Rutim había parecido ver un verdadero motivo de esperanza en cómo los nobles habían comido con entusiasmo nuestra cocina giba, y hoy,

la gente del borde del bosque había sido recibida con amabilidad y consideración por los residentes de la ciudad del castillo.

No es que Jiza Ruu y los demás hubieran quedado completamente satisfechos con su cocina sin ningún tipo de reservas, pero Luidross había deseado de verdad complacer a la gente del borde del bosque, y Roy y Shilly Rou habían hecho un gran trabajo cumpliendo esa petición. Tal vez podría decirse que todavía no nos comunicábamos tan fluidamente como cuando celebrábamos banquetes en las tierras de Daleim o en el borde del bosque, pero esta cena parecía haber sido un fuerte primer paso hacia la formación de un vínculo adecuado con ellos.

No creía que hubiera necesidad de precipitarse. Al fin y al cabo, la gente del borde del bosque y los nobles de Genos habían pasado ochenta años dando tumbos por el camino equivocado con constantes fricciones entre ambos grupos. Pero si seguíamos avanzando paso a paso mientras buscábamos el camino correcto, algún día podríamos sonreírnos de todo corazón y unir nuestras manos. Eso fue lo que sentí al ver a Polarth sonriendo feliz, a Odifia comiendo atentamente su postre y a Melfried escuchando con determinación las palabras de Jiza Ruu y Eulifia.

Después, todos charlamos entre nosotros durante un rato más, hasta que el banquete de paz con la casa de Saturas concluyó amistosamente.

Capítulo IV: El Banquete De Bienvenida

1

Era el día siguiente, el décimo del mes de plata, el día en que invitaríamos a la gente del pueblo a un banquete en el borde del bosque.

El trabajo de preparación de la comida comenzó en el asentamiento de Ruu cuando el sol alcanzó su punto álgido. Los efectos persistentes del festival de resurgimiento se habían desvanecido por fin, así que sólo habíamos preparado ochocientas raciones para hoy.

También volvimos a tener el mismo número de puestos que antes del festival, y los espacios que utilizábamos ahora estaban un poco más al sur de donde nos habíamos instalado antes. La Compañía Gamley había desmontado su carpa hacía tres días, así que había un gran descampado al otro lado de la calle y un poco al norte.

Todo iba sobre ruedas. Contar con personal suficiente para cinco puestos no fue un problema, así que pensamos seguir así por el momento. El puesto del que yo me encargaba era, por supuesto, el que servía las especialidades del día, que cambiaban constantemente. También era donde vendíamos los platos nuevos que queríamos probar.

Hasta ahora no había cambiado nada en el restaurante al aire libre. Sin embargo, hoy era el último día que incluiría la sección que tenía un toldo, pero no mobiliario. Habíamos alquilado ese espacio hacía veinte días, el día del alba, el veintidós del mes violeta, lo que significaba que éste era el final de nuestro segundo contrato de alquiler del mismo. Por ello, habíamos decidido tomarnos el día de mañana libre.

Como la ciudad postal por fin se había calmado de nuevo, ya no necesitábamos llevar guardias, así que aquí sólo estábamos nosotros trece cocineros y Sufira Zaza. Todos los cazadores bajo el Ruu habían vuelto a su trabajo en el bosque, mientras que Ai Fa estaba en casa entrenando para recuperar fuerzas. Había tardado bastante, pero ahora parecía que la vida volvía a la normalidad.

"Soy nueva, así que este trabajo sólo forma parte de mi vida desde hace medio mes más o menos. Todavía tengo la sensación de que si me tomo las cosas a la ligera, pronto me veré abrumado por todo", dijo Fei Beim después de que hubiéramos vendido todo y empezado a limpiar. El clan

Beim era el último que había decidido ayudarme, aunque los Gaaz y los Ratsu también llevaban menos de un mes en esto. Todavía no había superado del todo sus problemas con la gente del pueblo, pero si podía hacerlo, yo no tendría ningún problema con su actuación a estas alturas.

Tal y como estaba previsto, los clanes más pequeños enviaban gente a trabajar para nosotros de forma rotativa. Para los puestos del clan Fa, yo tomaba prestada la ayuda de tres mujeres a la vez de entre los Beim, Dagora, Gaaz y Ratsu, mientras que a los puestos de Ruu se unían dos mujeres de los Lea, Min y Muufa. Hasta que el flujo de clientes volviera a cambiar con la llegada de la estación de las lluvias, teníamos la intención de seguir con este sistema.

"No nos acompañarás en el banquete de hoy, ¿verdad, Fei Beim? Es una lástima", le dije, sólo para recibir su habitual mirada de desagrado.

"Normalmente, participar en el banquete de otro clan no es algo que se pueda hacer casualmente. Más aún cuando se trata de uno de los clanes líderes. De hecho, los Sudra y los Deen son considerados bastante excéntricos por permitirlo".

"Sí, recuerdo que antes a Yun Sudra y Toor Deen no se les permitía participar en el festival Ruu de la caza, pero se les permitió quedarse en el asentamiento Sauti para todo ese asunto con el señor del bosque. Supongo que es el tipo de cosas que acaban pasando cuando te involucras con el clan Fa".

Fei Beim no respondió.

"Y quiero seguir trabajando para construir también ese tipo de relación con los Beim y los Dagora".

"Por la forma en que lo has dicho, parece como si quisieras llevarnos por el mal camino", replicó Fei Beim, dándose la vuelta enfadada. Podía ser bastante malhumorada, así que el mero hecho de poder charlar con ella de este modo suponía un gran progreso.

Fue entonces cuando unas figuras se acercaron desde el norte: Mikel y Myme, con quienes habíamos planeado encontrarnos aquí.

"Perdón por la espera. Te agradecemos mucho que nos hayas invitado hoy, Asuta", dijo Myme.

"Hola. En realidad, deberías decírselo a los miembros del clan Ruu".

"¡Ah, mis disculpas! ¡Estamos en deuda con ustedes, Lala y Sheera Ruu!"

Esos dos estaban hoy a cargo de los puestos de Ruu. Ama Min Rutim también saludó amistosamente a nuestros invitados, mientras Yamiru Lea y Tsuvai fingían no darse cuenta y seguían limpiando.

"Nos reuniremos con Yumi y todos los demás en La Cola de Kimyuus, ¿verdad? ¿Deberíamos dirigirnos allí ahora?"

"Oh, espera un momento. Lo siento, aún estamos esperando a que aparezca gente por aquí, y me gustaría que fuéramos todos juntos si es posible."

"¿Es así? Pero Tara y su familia van en su propio carro, ¿no?"

"Sí, ya que al parecer van a traer una gran multitud. Me refiero a un par de nuevos invitados... Ah, ¿son ellos?" La carretera estaba bastante animada aquí a primera hora de la tarde, pero aun así destacaban. Eran un hombre y una mujer que claramente eran occidentales por su estatura, pero llevaban capuchas que ensombrecían fuertemente sus rostros como hacían los orientales. "Bienvenidos. Les estábamos esperando."

"Gracias", respondió uno con un movimiento de cabeza, retirándose la capucha y volviéndose hacia Mikel, que frunció el ceño, con cara de perplejidad. "Ha pasado algún tiempo. ¿Te acuerdas de mí, Mikel?"

"No ha pasado tanto tiempo desde la última vez que nos vimos. No estoy tan senil como para haberlo olvidado ya".

Roy soltó una risita incómoda en respuesta a las palabras poco amistosas de Mikel. Y entonces su compañero más pequeño lo empujó y dio un paso adelante.

"Es la primera vez que nos vemos, pero tú eres el Mikel que una vez fue jefe de cocina de La Doncella de Blanco, ¿verdad? Soy aprendiz de Varkas, el dueño de La Estrella de Plata, y me llamo Shilly Rou".

Mikel pareció disgustarse aún más mientras la miraba de arriba abajo con fijeza. "Si me recibes vestida así, no podré distinguirte la próxima vez que nos veamos".

"Ah, m-mis disculpas. Tengo problemas con lugares tan sucios... así que permítame que me vuelva a presentar más tarde".

Una vez más, Shilly Rou ocultaba la mitad inferior de su rostro bajo una especie de chal, y con la capucha que llevaba también puesta, no había

forma de que nadie pudiera ver el aspecto real de su rostro. Sin embargo, los ojos de Myme brillaban mientras miraba fijamente a Shilly Rou y se acercaba a ella.

"¿Eres uno de los aprendices de Varkas? ¿Qué haces en un lugar como éste?"

"Bueno, verá, ocurrieron varias cosas que nos llevaron a estar aquí...". Shilly Rou respondió con bastante respeto, pero su tono era tan firme como de costumbre. Al final, le habían dicho a Jiza Ruu ayer cuando nos íbamos que querían participar en el banquete del clan Ruu, y él les había concedido permiso para hacerlo.

Tal vez Shilly Rou había llegado a la conclusión de que, después de todo, no podía ignorar a los cocineros del borde del bosque, o tal vez las sinceras palabras de Sheera Ruu la habían conmovido. O tal vez simplemente se había dejado llevar por la pasión de Roy... No tenía forma de saberlo con certeza, pero independientemente de la razón que hubiera detrás, me pareció todo un logro que dos residentes de la ciudad castillo quisieran visitar el asentamiento del borde del bosque.

"Okay, vámonos".

Junto con nuestros cuatro invitados, partimos hacia La Cola de Kimyuus.

Allí nos esperaban Yumi y Telia Mas, y también Jidura, que había sido traída desde el asentamiento con su carreta para recibirnos. Los tres carromatos en los que habíamos llegado al pueblo no serían suficientes para catorce personas del borde del bosque más seis invitados.

"Hola. Quien quiera subir, que lo haga". Bartha era la que llevaba las riendas de Jidura, e iba vestida como una guerrera. Tras pensarlo un poco, hice subir a Mikel, Myme, Roy y Shilly Rou. Myme se llevaba bien con Bartha, y tuve la sensación de que la pareja del pueblo del castillo preferiría viajar con ella y Mikel.

Tomé las riendas del carro de Gilulu, e hice que Toor Deen y Yun Sudra viajaran conmigo—ya que se quedarían para el banquete—así como Yumi y Telia Mas. Todos los demás se repartieron entre los carromatos de Ruuruu y Fafa, y partimos.

Llegamos al asentamiento de Ruu aproximadamente a las dos y media de la segunda hora inferior. Aún quedaban cuatro horas enteras para la puesta de sol, así que habíamos regresado justo a tiempo.

El asentamiento ya bullía de mujeres que preparaban todo para el banquete. Se habían construido sencillas estufas de piedra aquí y allá por toda la plaza y se habían colocado los cimientos para las hogueras, así que todo tenía muy buena pinta. La mayor diferencia con un banquete ordinario era que no se había montado un escenario de madera.

"Bueno, entonces, por favor, disculpadnos. Deberíamos reunirnos en la casa Fa mañana como de costumbre, en el punto medio entre cuando el sol alcanza su punto máximo y cuando se pone, ¿correcto?"

"Sí, nos vemos entonces."

El grupo de tres mujeres de Fei Beim partió entonces para regresar a sus propias casas en el carro de Fafa.

Fue entonces cuando sonó un patético grito de "¡Aah!". Si no me equivocaba, esa voz pertenecía a cierto cocinero de la ciudad del castillo.

"¿Qué pasa, Shilly Rou?" pregunté, dejando la carreta donde estaba por el momento y dirigiéndome hacia la fuente de aquella voz.

Ya no había espacio en la plaza para nuestros carros, así que todos nos habíamos detenido a un lado de la carretera. Shilly Rou había desembarcado allí, pero en ese momento estaba desplomada en el suelo.

Justo delante de ella había un tipo pequeño con una extraña máscara de cuero que tenía unos brazos largos y fornidos como los de un orangután: Zan de la compañía Gamley. Se inclinó ante Shilly Rou y regresó en silencio a su carromato.

"¿Qué demonios ha pasado?", preguntó el enorme Doga, asomándose desde el mismo carruaje y haciendo que Shilly Rou entrara aún más en pánico. Roy estaba a su lado, también mirando a Doga con cara de asombro.

"Ah, lo siento. Estos invitados son nuevos en el asentamiento Ruu y es la primera vez que os ven a todos, así que supongo que estaban un poco sorprendidos", dije.

"Ah, ya veo..." Doga contestó, pareciendo un poco indeciso, pero un momento después, salió del carruaje, mostrando su figura semidesnuda de más de dos metros de altura. Shilly Rou estaba temblando y se aferraba a las piernas de Roy. "Siento haberte sorprendido. Sólo somos artistas ambulantes. Aunque seamos gente de baja cuna que ni siquiera tiene casa

propia, espero que entiendas que nunca actuaríamos ilegalmente con nadie de la ciudad..."

"¿Artistas ambulantes? ¿Por qué hay gente como vosotros aquí, en el asentamiento al borde del bosque?". preguntó Shilly Rou.

"Tenemos nuestras razones para estar aquí. Os pido disculpas por haberos ofendido", dijo Doga en voz baja y retumbante antes de volver a su carromato. Shilly Rou y Roy aún no se habían recompuesto, así que les hice una reverencia de disculpa.

"Lo siento. Olvidé mencionar que estaban aquí antes. Pero no son peligrosos en lo más mínimo, así que por favor no te preocupes por ellos".

"Hmm. Sí que hay gente interesante aquí en los lindes del bosque. Es la primera vez que veo a alguien tan ridículamente enorme, casi como un nortño", dijo Roy mientras se secaba un sudor frío.

Y entonces, una voz gritó desde el asentamiento: "¿Qué ha pasado?". Era Reina Ruu, que se había quedado aquí por hoy. Debe haber venido corriendo después de escuchar el grito de Shilly Rou.

"Ah, Reina Ruu. No es nada. Sólo tuvimos un pequeño encontronazo con los miembros de la Compañía".

"Ya veo", respondió Reina Ruu mientras miraba fijamente a Roy y a Shilly Rou, esta última todavía aferrada a las piernas del primero. "Bienvenidos al asentamiento Ruu. El banquete comenzará con la puesta de sol, pero como parece que os interesa nuestra cocina, sentíos libres de observar nuestro trabajo".

"Ya. Perdona por irrumpir mientras estás tan ocupado", contestó Roy.

En lugar de responder a esa afirmación, Reina Ruu se dio la vuelta bruscamente y empezó a caminar de vuelta a la plaza. Mientras tanto, Shilly Rou fue finalmente capaz de ponerse de pie mientras se llevaba una mano al corazón.

"¿Estás bien? Esos tipos no dan tanto miedo como parecen. Y además tienen unas actuaciones increíbles". comentó Myme con una sonrisa desde una corta distancia.

Shilly Rou se ajustó torpemente el cuello de la capa y me fulminó con la mirada. "Ha sido una exhibición bastante patética por mi parte. Pero

cualquiera se escandalizaría al encontrarse de repente con gente como ellos".

"Hmph. Aunque mis piernas no cedieron por el miedo", se burló Roy.

"¡Eso tampoco es lo que me pasó a mí!" replicó enfadada Shilly Rou. Aunque su posición era superior a la de Roy, no era como si fueran oficialmente compañeros de trabajo, y Roy también era mayor, por lo que parecían tener una relación bastante casual.

"¿Esas personas también participarán en el banquete de hoy?". Preguntó Shilly Rou bastante nerviosa.

Mientras separaba a Ruuruu de su carruaje, Sheera Ruu respondió: "No. Aunque también son nuestros invitados, su motivo para estar aquí no tiene nada que ver con profundizar en ningún tipo de relación con nosotros, así que no piensan asistir".

"Ya veo. Es una pena, viendo que ya están aquí". Naturalmente, había sido yo quien había dicho eso, no Shilly Rou.

"Estoy de acuerdo", respondió Sheera Ruu con una sonrisa amable.

Supuse que eso significaba que el grupo en su conjunto aún no había conseguido ganarse la confianza de Donda Ruu. Quizá las cosas habrían sido diferentes si su líder, Gamley, no fuera un tipo tan cuestionable.

"Bien entonces, permítame mostrarle el lugar. Por favor, venga por aquí".

Guiados por Sheera Ruu, por fin pisamos el asentamiento Ruu.

Mientras Yumi observaba a las mujeres y a los niños que trabajaban con ahínco, comentó: "Vaya, esto sí que es extraordinario. También tenéis todo listo para una gran hoguera. Tenemos mucho que esperar cuando se ponga el sol".

"Parece que Dora y su familia aún no han llegado. ¿Qué te gustaría hacer mientras tanto?". pregunté.

"Oh, puedes dejarme ir por mi cuenta. Creo que me gustaría echar un vistazo. ¿Por qué no te centras en tus nuevos invitados?" Yumi declaró, y luego se inclinó cerca de Shilly Rou. "Oye, ¿no hace demasiado calor para ir vestida como si fueras de Sym? Y es un poco grosero esconder la cara cuando visitas la casa de otra persona, ¿no crees?".

Cuando nos encontramos, sólo le expliqué que Shilly Rou y Roy eran cocineros de la ciudad del castillo. Como era prácticamente la primera vez que Yumi conocía a gente que vivía tras aquellos muros de piedra, se había mostrado abiertamente curiosa y cautelosa hacia ellos desde el principio.

Shilly Rou parecía un poco molesta por la declaración bastante combativa de Yumi. Pero al cabo de un momento, se quitó la capucha con bastante fuerza, y luego tiró también de la tela que cubría su boca hasta el pecho.

Llevaba el pelo castaño oscuro recogido y había un fuerte brillo en los ojos castaño rojizos de la chica de dieciocho años. Por lo que recordaba, Yumi era un año más joven que ella. Y sin embargo, la chica de la ciudad postal era más alta y tenía una figura sólo superada por la de Vina Ruu, así que desde luego no parecía más joven.

"Hmm. Tienes una cara bonita. Eres tan extrañamente hostil que me imaginé que serías mucho menos lindo".

"No tengo ningún interés en que alguien a quien conozco por primera vez haga comentarios sobre mi aspecto".

"Oye, tú eres el que actúa todo beligerante. Se supone que este banquete es divertido, ¿sabes?". Y entonces Yumi hizo de repente algo realmente increíble: alargó la mano hacia la cara de Shilly Rou y le tiró de las mejillas hacia arriba por ambos lados. "Vamos, sonríe. Muéstranos al menos un poco de encanto".

"¡Eso duele! ¡¿Qué crees que estás haciendo?!"

"Te digo que no podrás disfrutar del banquete si sigues frunciendo el ceño así. En fin, hasta luego". Con una gran sonrisa que dejaba ver el blanco de sus dientes, Yumi agarró la mano de Telia Mas y se marchó.

"¿Qué le pasa a esa mujer? ¡Actuando tan bruscamente de la nada!"

"Bueno, probablemente estaba tratando de aligerar la tensión en el aire, a su manera única. Pero a pesar de lo que puedas pensar, en el fondo es una buena persona".

Shilly Rou tenía las manos en las mejillas enrojecidas y se le saltaban las lágrimas. Probablemente nunca la habían tratado así en la ciudad del castillo. Me estaba preocupando un poco por ella y por su reacción al choque cultural.

"Bueno, entonces empecemos con algunas presentaciones en la casa principal. Después de todo, todavía tenéis que recibir un permiso oficial para quedaros aquí en el asentamiento", dijo Sheera Ruu, y empezamos a caminar por la plaza.

Lala Ruu había permanecido en silencio hasta ahora, no parecía muy interesada en la visita de Roy y Shilly Rou. Por eso Sheera Ruu estaba haciendo de guía. ¿Le habían contado a Lala Ruu los detalles de lo que había pasado ayer en la ciudad del castillo? Eso era algo que no podía evitar preguntarme, pero no había tenido la oportunidad de sacarlo a colación.

"Mia Lea Ruu debería estar en la cocina. Por favor, ven por aquí."

Nos despedimos de Ama Min Rutim y Yamiru Lea por el camino para que pudieran ayudar a los demás con su trabajo, dejándonos a Sheera y Lala Ruu, a mí, a Toor Deen, a Yun Sudra y a nuestros cuatro invitados, formando un grupo de nueve.

Atamos los tres totos a unos árboles detrás de la casa y luego nos dirigimos a la cocina. Tal y como Sheera Ruu había predicho, encontramos allí a Mia Lea Ruu, trabajando con Reina Ruu y la abuelita Tito Min.

"Ah, bienvenida de nuevo, Lala. Y a todos los demás también. Y por supuesto, bienvenidos a la casa Ruu, queridos huéspedes". Mia Lea Ruu lucía su habitual sonrisa de buen corazón. Las mujeres de las casas filiales y clanes subordinados allí reunidos miraban a Roy y Shilly Rou con gran curiosidad, ya que era la primera vez que veían a esos dos.

"Mi nombre es Mia Lea Ruu, y estoy a cargo de las mujeres del clan Ruu. ¿Les importaría decirme sus nombres?"

"Soy Roy, residente de la ciudad castillo de Genos".

"Y mi nombre es Shilly Rou."

"Ah, sí. Mi familia te da las gracias por lo de ayer. Incluso mi testarudo hijo mayor quedó bastante impresionado con la comida que preparaste".

Roy se rascó la cabeza, aparentemente tratando de decidir qué actitud tomar. "Sólo soy ayudante de cocina. Shilly Rou estaba a cargo de la cocina. Pero en fin, estoy muy agradecido de que aceptaran nuestra petición con tan poca antelación".

"Sí, bueno, no hay mucha gente del pueblo interesada en visitar el asentamiento. Espero que se diviertan, al igual que nuestros otros huéspedes", dijo Mia Lea Ruu con una sonrisa aún más brillante. "Es la primera vez que vienes al asentamiento del borde del bosque, ¿verdad? ¿Cuál es tu impresión?"

"Me sorprendió cómo está realmente justo en medio del bosque... Aun así, parece que tienes una cocina bastante buena aquí", respondió Roy, aparentemente ya impresionado con el interior de la cocina. Mia Lea Ruu sonrió y se apartó de la entrada.

"He oído que le interesa el trabajo de nuestros cocineros. No es nada especial, pero por favor, siga adelante y observe todo lo que quiera".

La gente de la cocina parece estar preparando sopa. Los cinco fogones tenían grandes ollas sobre las que salía vapor blanco y humo. Debían de estar hirviendo carne y verduras y haciendo caldo.

"Aquí es donde cortamos la carne que se utilizará más tarde. Ahora sólo están haciendo los preparativos iniciales, así que probablemente eso no te interese", afirmó Reina Ruu en un tono más rígido de lo habitual.

"No estoy de acuerdo", replicó Roy. "Esos preparativos iniciales son el paso más importante en la cocina. Ya deberías ser muy consciente de ello, ¿verdad?"

Reina Ruu no respondió nada.

"Se nota que tienes una base firme, incluso en la forma de cortar la carne. ¿Les has instruido en eso, Asuta?"

"Sí. Enseñé a los miembros de la casa principal, y luego ellos difundieron esas lecciones a los miembros de las casas filiales y los clanes subordinados".

Había mujeres presentes a las que no reconocí, así que debían de ser miembros de los clanes subordinados reunidos para el banquete. Por lo que me habían dicho, habría algo más de veinte hombres y mujeres de los clanes subordinados reunidos hoy aquí.

"¿Te importa si echo un vistazo rápido a ese cuchillo? Hmm, parece bastante barato, pero está muy bien afilado", comentó Roy tras descolgar un cuchillo de trinchar de la pared. Era cierto que nadie, excepto yo, compraba cuchillos de cocina caros aquí, en el borde del bosque, pero al

mismo tiempo, los cuchillos eran herramientas esenciales para los cazadores, por lo que eran bastante meticulosos a la hora de cuidarlos.

Durante un rato, la pareja del pueblo del castillo se limitó a observar en silencio a las mujeres mientras trabajaban. Cortaban la carne, ponían leña en los fogones, añadían agua y retiraban la espuma... Todos preparativos muy ordinarios. Sin embargo, Roy y Shilly Rou tenían miradas terriblemente serias mientras observaban los procedimientos.

"¿Realmente se están divirtiendo, sólo mirando así?" Mia Lea Ruu finalmente preguntó con una sonrisa.

"Sí", respondió Roy asintiendo con la cabeza. "Aunque yo no diría que es una cuestión de disfrute. Más bien es excepcionalmente interesante".

"Bueno, ya que estás de acuerdo con esto... Ah, Reina, ¿no es hora de empezar con los otros preparativos?"

"Sí, tienes razón. Vale, me voy".

Reina Ruu intentó escabullirse de Roy, sólo para que éste le preguntara: "¿Adónde vas?"

"Es hora de ponerse a trabajar en toda la giba asada de la plaza, así que voy a ir a explicar a los demás cómo se hace".

"¿Oh? Si es posible, me gustaría verlo también."

Y así, todos acabamos moviéndonos de nuevo como una multitud.

Al salir de la cocina, vimos a unas mujeres que sacaban un par de giba de una de las otras casas. Había leña apilada en el centro de la plaza para la llama ceremonial, y a ambos lados había hornillos sencillos para asar la giba.

"Entonces, ¿eso es una giba? Es bastante pequeña".

"Esos son jóvenes giba."

Aun así, parecía que pesaban unos cuarenta kilos, incluso sin las tripas. No les habían quitado la piel—sólo les habían quemado el pelaje—y tenían el estómago lleno de verduras. Las dos jóvenes giba habían sido atravesadas con pinchos, desde la boca hasta el trasero, y unos instantes después estaban suspendidas sobre los fogones.

"Si empiezas a asarlos ahora, no estarán listos para el atardecer, ¿verdad?". pregunté.

"Así es", dijo Sheera Ruu, no Reina Ruu, asintiendo con la cabeza. "Si empezamos ofreciendo a la gente estas giba asadas enteras, todo el mundo se arremolinará a su alrededor a la vez tratando de conseguir un poco, así que nuestro plan es servir las en algún momento después del comienzo del banquete. En cuyo caso, lo ideal sería que no estuvieran listas hasta que los demás platos hayan tenido la oportunidad de abrirse paso un poco, ¿no?".

"Wow. ¿Planeaste las cosas con tanto detalle? Es asombroso".

"Reina Ruu es la que tuvo la idea".

La propia Reina Ruu estaba instruyendo a una mujer de las casas filiales sobre cómo mantener la llama en el nivel adecuado. Con Roy y Shilly Rou presentes, parecía bastante tensa desde hacía un rato.

"Aun así, ¿capturaron a dos jóvenes giba? ¿Pero no fuiste capaz de entregar a ninguno de ellos ileso a la Compañía Gamley?".

"Así es. Incluso estos giba eran demasiado viejos para ellos, al parecer".

"¿Eh? ¿Buscan capturar una giba viva incluso más joven que esta? Nunca he visto una tan joven, y mucho menos una que haya sido capturada viva".

"Eso es verdad. Su objetivo parece terriblemente difícil".

"¿De qué estás hablando?" intervino Roy.

"Ah, esos artistas ambulantes de antes se quedan aquí en el asentamiento de Ruu porque esperan capturar a un joven giba. Varios de ellos han estado saliendo al bosque con los cazadores para lograrlo".

"¿Están tratando de capturar una giba viva? ¿Para criarlo como ganado, como karon?"

"No. Son artistas, así que quieren entrenar a una giba para que haga trucos. O si eso resulta imposible, aún podrían exhibirla como animal exótico".

"Es una pena. Los giba son un ingrediente de muy alta calidad. Si alguien se las arreglará para criarlas y venderlas, eso podría acabar siendo incluso más rentable que cazarlas, ¿no?".

Reina Ruu replicó de inmediato: "Cazamos giba para poder vivir aquí en el bosque. Además, son bestias peligrosas que arrasan los cultivos, así que no me imagino cómo podrían criarlas los humanos".

"Pero los karon también eran bestias salvajes. No sé si alguna vez destrozaron los cultivos de la gente, pero se les consideraba animales peligrosos que podían matar fácilmente a un humano con sus cuernos. De hecho, se supone que todavía hay karon salvajes corriendo por algún lugar del continente".

Los ojos de Reina Ruu se abrieron de par en par, sorprendida.

"Han visitado un rancho de karon, ¿verdad? Los karon de Dabagg no tienen cuernos, pero eso es porque se hicieron así emparejando a los que tenían cuernos pequeños. Supuestamente, algunos todavía nacen ocasionalmente con la capacidad de desarrollar cuernos, pero se los rompen cuando los animales son jóvenes."

"Entonces, ¿estás diciendo que sería posible hacer giba dóciles sin cuernos ni colmillos...?"

"Bueno, se necesitan años, incluso décadas, para hacer algo así. Pero si alguna vez llega el momento en que no haya suficientes giba, sería una forma de aumentar su número".

"El bosque de Morga es inmenso, así que no puedo imaginar que sea posible cazar demasiados giba. Y además... si esos giba fueran criados por humanos, creo que eso los convertiría en un animal totalmente diferente de los giba que conocemos".

Los habitantes del borde del bosque consideraban a los giba hijos del bosque, como ellos mismos, por lo que probablemente les resultaría difícil aceptar la idea de criarlos como ganado.

Al ver la expresión preocupada de Reina Ruu, Roy se rascó la cabeza. "Sólo decía lo que se me ocurría. No hace falta que te lo tomes tan en serio", dijo.

"No me lo estaba tomando en serio en absoluto", replicó Reina Ruu, volviéndose de nuevo enfadada. Parecía que Roy realmente era capaz de sacarla de sus casillas con bastante facilidad.

Todo el tiempo, Shilly Rou había estado observando la giba mientras se asaba sin parar, y ahora intervino bruscamente: "Perdone, pero no parece que haya nada más que ver aquí. Si no le importa, ¿podríamos observar otra cocina?"

"Muy bien. En ese caso, ¿por qué no vamos a mi casa? Rimee Ruu ya debe haber empezado a hornear dulces allí", respondió Sheera Ruu con

una sonrisa, sólo para que un chillido estridente estallara desde otro lugar de la plaza.

Cuando nos volvimos para mirar, nos quedamos helados de sorpresa. Shilly Rou chilló aún más fuerte que la mujer de antes y volvió a aferrarse a Roy.

Allí, a la entrada del asentamiento, vimos un trío de bestias que se suponía que estaban en el bosque: un león plateado algura, un leopardo gaaje y un mono negro vamda. Para cualquiera de las mujeres que procedían de los clanes subordinados de Ruu, habría sido la primera vez que veían semejantes criaturas.

Sin embargo, ese no era el único motivo de su conmoción. Después de todo, la más aterradora de aquellas bestias, el simio negro, llevaba a una persona ensangrentada al hombro, e incluso desde nuestra posición en el centro de la plaza, quedó claro de inmediato que se trataba de un cazador del borde del bosque.

"¡No pasa nada! No tenéis nada que temer. Por favor, ¡que alguien se dé prisa y se prepare para curar a nuestros heridos!", gritó otro cazador, apareciendo por detrás de las bestias. En cuanto Lala Ruu pudo reconocerlo como Shin Ruu, echó a correr hacia ellos sin decir palabra.

"Yo también voy para allá. Ustedes dos, por favor, atiendan a nuestros invitados", les dije a Reina y Sheera Ruu antes de correr tras Lala Ruu.

Mientras tanto, más y más figuras entraban en la plaza. Entre ellas estaban los cuatro de la Compañía Gamley y Mida, que llevaba a otro cazador herido, igual que el mono negro.

"Shin Ruu, ¿estás bien?" Gritó Lala Ruu, saltando hacia él con todo el ímpetu de su carrera.

Shin Ruu parecía un poco sorprendido, pero asintió con la cabeza. "Sí. Dos hombres de las casas filiales resultaron heridos. Sin embargo, deberían poder volver al bosque en unos días... gracias a que estos tipos nos salvaron cuando estábamos en un verdadero aprieto".

"Me alegro de que hayamos podido serle de alguna ayuda, aunque sólo haya sido al final", respondió Pino.

Los cazadores que llevaban el simio negro y Mida gemían de agonía, pero los demás miembros del grupo parecían ilesos. Rolo tenía una sonrisa lánguida en el rostro, a pesar de que su pelo estaba sucio y despeinado, y

Zetta ocultaba su aspecto bajo una capa con capucha, aunque aún podía ver sus bestiales ojos dorados brillando bajo ella.

Y luego estaba Shantu, que sostenía una giba increíblemente pequeña contra su pecho. Nunca había visto una tan pequeña. Parecía medir sólo unos treinta centímetros, lo bastante poco como para que me preguntara si era un recién nacido.



"Después de ayudar a esa gente de allí, íbamos de vuelta al asentamiento, cuando vimos a esta giba que bajaba por el río. Debió separarse de su madre y caer al río. Pudimos coger una cría de giba sin tener que separarla de sus padres. Era justo el tipo de bendición que esperábamos...". dijo Shantu con una sonrisa mientras sostenía con cariño a la pequeña bestia.

La Compañía Gamley había logrado su objetivo, lo que significaba que hoy sería su último día en Genos antes de su partida.

2

Más o menos cuando el sol se ponía por el oeste y la luz de las hogueras se hacía cada vez más imprescindible, comenzó el banquete de bienvenida.

Hoy no se había construido ningún escenario, por lo que Donda Ruu se limitó a situarse frente a la casa principal, frente a sus camaradas. Sólo del clan Ruu estaban presentes algo menos de cuarenta personas, así como veinte miembros de sus clanes subordinados, lo que sumaba una multitud bastante importante. Los doce invitados estaban alineados a ambos lados de él.

Teníamos a Yumi y Telia Mas de la ciudad postal, Mikel y Myme de las tierras de Turan, Roy y Shilly Rou de la ciudad del castillo, y los miembros de la familia de Dora de las tierras de Daleim. Al final, todos los miembros de la familia de Dora habían venido, aparte de los dos ancianos. Eso significaba el propio Dora, Tara y sus dos hermanos mayores, y las esposas de Dora y del hijo mayor, lo que hacía un total de seis.

Como era de esperar, los cuatro que estaban de visita por primera vez permanecían inmóviles y parecían bastante tensos. Aunque se habían familiarizado con los miembros de los Ruu y habían disfrutado juntos de un banquete durante el festival de resurgimiento, había una gran diferencia entre ser anfitriones y visitantes. Para aliviar un poco su nerviosismo, habíamos dispuesto que algunas caras conocidas, como Rimee Ruu y yo, estuvieran al frente de la multitud.

"Aunque los habitantes del borde del bosque hemos vivido aquí, en el bosque de Morga, durante ochenta largos años, hemos evitado establecer vínculos con la gente del pueblo durante la mayor parte de ese tiempo. Creo que nuestro enfoque fue en cierto modo correcto y en cierto modo incorrecto. Permitirnos acercarnos demasiado a los forasteros podría

habernos desviado de nuestro camino y desechar nuestro orgullo. Por eso nuestros antepasados se distanciaron de la gente del pueblo, e incluso ahora, no diré que los que dudan de nuestro rumbo actual estén equivocados". La voz de Donda Ruu resonó con claridad en la plaza poco iluminada. "Sin embargo, con el tiempo empezamos a conectar con la gente del pueblo, y si no lo hubiéramos hecho, los crímenes de los Suun y los nobles nunca habrían sido juzgados adecuadamente. Gracias a estos nuevos lazos y al tiempo que pasamos escuchando a la gente del pueblo y aprendiendo cómo viven, pudimos conocer el alcance de las fechorías del clan Suun, así como nuestros propios errores. Esto último en particular es lo que más confianza me da en que éste es el camino adecuado para nosotros."

Ni uno solo de sus sesenta camaradas tosió. Incluso los niños pequeños se aferraban a sus madres o hermanos y escuchaban en silencio las palabras del jefe del clan.

"Hemos elegido la dirección adecuada, pero para seguir por este camino, creo que es importante que sigamos aprendiendo más sobre qué clase de personas son realmente los habitantes del pueblo y los nobles. Por eso decidí celebrar este banquete e invité a estos huéspedes aquí al asentamiento, con la esperanza de que al reunirnos en el mismo lugar y comer la misma comida, podamos compartir la misma alegría. Por los lazos entre el borde del bosque y Genos".

"¡Por los lazos entre el borde del bosque y Genos!", corearon a su vez un coro de voces. Sin embargo, la mayoría de esas voces eran prácticamente bramidos, lo que sobresaltó a la mayoría de los invitados.

Sin embargo, tras el brindis y el lanzamiento al aire de numerosas botellas de vino de frutas, la situación se relajó considerablemente. La mayoría de la gente empezó a acercarse a la comida que se mantenía caliente sobre los fogones, mientras varias mujeres se apresuraban a acercarse a los invitados. Rimee Ruu, Ai Fa y yo empezamos por acercarnos a la familia de Dora.

"Vamos, es un banquete. Deberías disfrutar de la comida que todos han preparado".

"Claro. Es que son muy entusiastas", respondió Dora. A estas alturas ya era prácticamente un habitual, pero incluso a él le había asombrado por

completo lo animado que podía llegar a ser un banquete a orillas del bosque.

Dan Rutim se acercó a nosotros. "¿Qué haces acurrucada aquí, Dora?! Quiero presentaros a mi hija, ya que está aquí hoy. Tenemos una colchoneta preparada, así que ¿por qué no se unen a nosotros?"

Habían colocado esteras aquí y allá, como de costumbre, para que todos pudieran sentarse y disfrutar de la comida, y parecía que los miembros del clan Rutim ya se habían reunido en torno a una de ellas. La familia de Dora ya conocía a Gazraan y Ama Min Rutim, y Morun Rutim era una persona bastante afable, así que estaba segura de que aquel arreglo funcionaría bien.

Mirando a mi alrededor, vi que Yumi y Telia Mas ya estaban reunidas alrededor de una olla con algunas mujeres de las casas de la sucursal de Ruu. Al parecer, ya se habían hecho amigas durante el día. Yun Sudra y Toor Deen estaban con Mikel y Myme, y Mia Lea Ruu también se les había unido, así que parecía que casi todo el mundo había encontrado un grupo al que unirse sin problemas.

Sólo quedaban, como era de esperar, Roy y Shilly Rou. Rimee Ruu se había dirigido al grupo de Rutim con Tara, de la mano, así que nos tocó a Ai Fa y a mí guiar a nuestros dos últimos invitados.

"¿Te va bien? Si queréis, podéis quedaros con nosotros".

"Sí, esto es todo un revuelo. Es casi como si el festival del renacimiento hubiera vuelto de repente", replicó Roy, cruzándose de brazos con una expresión mansa en el rostro. Mientras tanto, Shilly Rou se había encogido un poco a su lado. Mirando de cerca, vi que en realidad estaba agarrando el dobladillo del traje de Roy. Bueno, en un lugar como éste, él era el único del que podía depender.

"Aquí nadie sería grosero con un invitado, ni siquiera después de beber, así que no tienes de qué preocuparte. ¿Hmm...? ¿Qué pasa, Ai Fa?"

"Bueno, como es la primera vez que vienen al asentamiento Ruu y desean participar en el banquete, estaba pensando que quizás deberían saludar a la mayor, la abuela Jiba".

"Oh, buena idea. En ese caso, ¿por qué no empezamos con eso?"

Y así, nos dirigimos hacia la estera colocada en el centro de la plaza, donde había una llama ritual que me recordó a una hoguera, con una estera de

tela colocada delante. La abuela Jiba estaba sentada allí sorbiendo sopa, rodeada por la abuela Tito Min y la pareja de marido y mujer formada por Tari y Ryada Ruu.

"Ha pasado un tiempo, Jiba Ruu. Trajimos algunos invitados de la ciudad del castillo".

"Sí, me lo han dicho Jiza y Ludo... He oído que ayer invitasteis a mi familia a una buena comida", contestó la abuela Jiba, con una sonrisa en su arrugado rostro. Roy parecía un poco desconcertado, pero aun así hizo una cortés reverencia.

"Me llamo Roy, y ella es Shilly Rou. Fue la casa de Saturas la que acogió a tu familia, y Shilly Rou la que cocinó la comida. Yo sólo la ayudaba con su trabajo".

"Hmm... Pero lo cocinaste pensando en nuestra gente, ¿verdad? Ludo estaba tan emocionado, diciendo que nunca antes había comido una comida tan maravillosa en la ciudad del castillo..."

"El trabajo de un chef es complacer a quienes comen su comida. Nosotros simplemente hicimos lo que debíamos".

"Ya veo... Entonces, por favor, adelante y disfrute de la cocina preparada por mi gente hoy aquí... Todos han trabajado muy duro para que usted y el resto de nuestros invitados estén contentos..."

Hecho el saludo, nos alejamos, y entonces Roy dio un gran suspiro.

"Esa viejecita era escandalosamente intensa".

"¿Tú crees? Es la primera vez que oigo a alguien decir eso".

Sin embargo, podía ver cómo su primer encuentro con la abuela Jiba podía haber hecho que pareciera tener un aura divina, por la forma en que les sonreía con la llama ritual detrás de ella. La impresión que daba era muy distinta de la que tenía cuando se sentó a la mesa con la familia de Dora.

Por otra parte, Roy y Shilly Rou eran residentes de la ciudad del castillo, y se notaba fácilmente con sólo mirarlos. Su forma de pensar era probablemente más parecida a la mía—ya que me había criado en Japón—que a la de los ciudadanos de las tierras de Daleim o de la ciudad postal.

Gracias a las hogueras, la plaza estaba iluminada, pero nos rodeaba el oscuro bosque nocturno. Las sombras negras de los árboles nos rodeaban y, al este, se alzaba el enorme monte Morga. Había tierra bajo nuestros

pies, el aire fresco de la noche nos hacía cosquillas en las mejillas y el calor se desprendía de la animada multitud... Era el tipo de ambiente de banquete rústico que nunca podrías experimentar entre los muros de piedra.

La gente del borde del bosque siempre rebosaba energía, así que ninguno de ellos dudaba lo más mínimo en gritar mientras engullía carne de giba. Era un espectáculo al que me había acostumbrado por completo, pero resultaba realmente deslumbrante a la vista, como sacado de un cuento popular.

"¡Ah, Asuta y Ai Fa! ¿Qué hacen ahí parados?", gritó una voz a nuestro lado, y cuando me giré para mirar, me encontré con Rau Lea y Giran Ririn, dos jefes de clanes bajo el Ruu de edades muy diferentes. Rau Lea era la que hablaba. "¿Así que esos son los cocineros de la ciudad castillo? Hmm. Son terriblemente enjutos y de aspecto débil".

"¿Salir y decir eso a primera hora? De todas formas, los cocineros no necesitamos más fuerza de la que se necesita para llevar una olla", contraatacó Roy.

"Por eso pensé que no sería descortés mencionarlo. Y esto es un banquete, ¡así que no seas tan estirado al hablar!". dijo Rau Lea con una risa alegre mientras miraba a Roy y a Shilly Rou. Parecía que ya había estado bebiendo. Shilly Rou se escondió detrás de Roy, como si fuera una chica de pueblo a la que molestara algún matón.

"¿Has tenido ocasión de disfrutar de la comida que las mujeres han preparado amablemente? Todos los platos parecen deliciosos", comentó Giran Ririn, con la misma sonrisa amable de siempre. A diferencia de la mayoría de los cazadores del borde del bosque, él nunca parecía desprender en lo más mínimo su característica aura intensa.

"Bien, vamos a comer algo. Er, ¿dónde deberíamos ir primero?"

"¡Si aún no has probado nada, deberías empezar por esa olla de ahí! Hasta la gente del pueblo parece haberla disfrutado". dijo Rau Lea.

Con eso, empezamos a caminar hacia la estufa que había sugerido, donde encontramos al grupo de Myme. Mikel, Toor Deen y Yun Sudra seguían allí, mientras que Mia Lea Ruu había desaparecido, pero Tsuvai y Yamiru Lea habían aparecido en su lugar. Estaban comiendo una sopa que parecía hecha con leche de karon.

"¡Oh, Asuta! ¡Este plato es realmente delicioso!" Myme gritó con una sonrisa brillante.

Sus palabras parecieron despertar algo en Shilly Rou, que finalmente salió de detrás de Roy. "Este es un plato de sopa de leche karon, ¿correcto? No parece contener hierbas ni nada parecido".

"Sí, pero aun así es maravilloso".

Mientras los observaba con el rabillo del ojo, Yamiru Lea sirvió en silencio un poco de sopa para nosotros. Tsvai, mientras tanto, sólo fingía indiferencia.

"Ah, gracias... Hmm, ¿usaron albóndigas?" Acepté una ración para mí después de que Roy y Shilly Rou recibieran las suyas, y definitivamente vi algunas pequeñas albóndigas en ella. El caldo se había hecho con carne de paletilla y muslo, naturalmente, y el suave aroma de la leche de karon, que cada vez era más común en el borde del bosque, llenó mi nariz.

"Los vegetales utilizados son tino, nenon... y aria, creo. A los habitantes del borde del bosque os encanta el aria", comentó Roy.

"No es sólo aquí, en el borde del bosque. El aria es la verdura más utilizada en la ciudad postal y también en las tierras de Daleim. Al fin y al cabo, son baratas y están repletas de nutrientes", repliqué.

"Hmm. Aria no ven mucho uso en la ciudad del castillo ... ¿Son ellos los que dan a sus platos de sopa tal profundidad?"

"Creo que desempeña un papel importante, sí. Utilizo aria en muchos platos, aunque sólo la quiera como pototera".

Entonces Shilly Rou se introdujo de repente en la conversación entre Roy y yo, sonando mortalmente seria. "Dije que no había hierbas en esto antes, pero parece que contiene hojas de pico. Si no recuerdo mal, todos soléis usarlas con bastante frecuencia".

"Cierto. Puede que ya te lo haya explicado antes, pero la carne de giba se conserva encurtiéndola en hojas de pico en lugar de sal aquí, en el borde del bosque. Puedes conseguir tanta como necesites en el bosque, después de todo".

"Ya veo", respondió Shilly Rou asintiendo con la cabeza, mientras se tomaba la sopa con cuidado, bocado a bocado.

Rau Lea frunció el ceño y se inclinó hacia nosotros. "Sí que parecen serios cuando comen. ¿No les gusta o algo?"

Shilly Rou agachó la cabeza y se apartó de él. Al parecer, el aura feroz que rodeaba a Rau Lea la había abrumado. Roy también dio un paso adelante como para ocultarla de él.

"En absoluto. Es sólo que somos cocineros de la ciudad del castillo, así que cuando comemos alimentos, también los estudiamos."

"Hmm... Entonces, ¿es bueno o malo? Fue uno de los miembros de mi clan el que tuvo la amabilidad de hacer esta sopa para ti, después de todo."

"No es como si lo hubiera hecho yo sola desde cero, borracho jefe de clan", interrumpió Yamiru Lea en su tono habitual, pero la atención de Rau Lea seguía fija en nuestros dos invitados. Probablemente no pretendía intimidarnos, pero la mirada del joven jefe de clan siempre era penetrante, como la de un perro de caza.

Roy se detuvo y pensó un poco antes de contestar: "Si me preguntas a mí, tendría que decir que es bueno. Creo que probablemente querrías añadirle varios tipos de hierbas y similares antes de intentar venderlo en la ciudad del castillo, pero tiene un buen caldo, no hay problemas con la forma en que se prepararon la carne y las verduras, y la condimentación también se manejó bien. Para ser honesto, es sorprendente que alguien que no es un chef profesional pueda preparar algo tan bueno".

"¡Eso es porque Yamiru ayuda a Asuta con su negocio! ¡Es natural que sea buena cocinando!"

Rau Lea se puso de buen humor al instante, gracias a lo cuidadoso que Roy había sido con sus palabras, aunque el chef hubiera dicho que era malo, el joven jefe de clan probablemente tenía el suficiente control como para no empezar a agitar los puños por ello. Era bueno que siempre fuera tan sincero con sus sentimientos, en su mayor parte. Alrededor del diez por ciento de las veces, resultaba ser una especie de problema, pero afortunadamente eso no había sucedido aquí.

"Esto se hizo con métodos parecidos a los tuyos, ¿verdad, Mikel?". preguntó Roy, y el hombre en cuestión, que había estado sorbiendo en silencio su sopa, soltó una mueca de fastidio.

"Hay aspectos similares, pero no es ni mucho menos idéntico. Además, si desglosas las cosas lo suficiente, al final verás que la cocina de todos viene de las mismas raíces".

"¿En serio? Los métodos que usáis Varkas y tú no se parecen en nada".

"Si eso es lo que piensas, entonces sólo estás viendo la superficie de lo que es la cocina".

Shilly Rou reaccionó a esas palabras. "Espera, Mikel. Mi maestro Varkas ha dicho que tus métodos y los de la gente del borde del bosque difieren tan completamente de los suyos que le sería difícil adoptarlos. Tus palabras hacen parecer que incluso Varkas sólo ve el nivel superficial".

Su expresión se agrió aún más, Mikel suspiró.

"Ustedes dos son tan quisquillosos. ¿Creéis que destrozar las palabras de la gente es lo que os permitirá hacer comida deliciosa? No importa lo fina que sea una frase, ¿servirá de algo para cambiar el sabor de un plato?".

"No, pero—"

"Si no son similares en ese nivel superficial, los métodos pueden ser difíciles de adoptar. Ni siquiera yo me he planteado utilizar los métodos de Varkas en mi propia cocina", afirmó Mikel, con los ojos entrecerrados mientras miraba a Shilly Rou a la cara. "Pero toda la cocina es igual en su esencia. No vas a hacer un buen plato simplemente añadiendo y quitando cosas una y otra vez. Tienes que examinar el conjunto y considerar el impacto que tendrán los ingredientes entre sí mientras intentas equilibrarlos. La diferencia entre nosotros era que yo intentaba resaltar los sabores originales de los ingredientes, mientras que Varkas intenta distanciarse de ellos. Eso es lo que hace que parezca que nuestros platos son completamente diferentes, ¿verdad?".

Shilly Rou se quedó mirando atónita, y luego bajó la cabeza abatida.

"Mis disculpas... Fue una tontería por mi parte intentar discutir contigo, cuando eres lo suficientemente hábil como para haberte ganado el reconocimiento de Varkas. Espero que puedas perdonarme..."

"No hay nada que perdonar. Sólo digo que la jactancia por sí sola no te permitirá hacer una buena comida". Apartándose de la conversación, Mikel volvió audiblemente a sorber su sopa.

Entonces, Rau Lea esbozó una alegre sonrisa. "¡Ha-ha, entendí tan poco de lo que decías que mi desconcierto lo hizo parecer aún más interesante! Manejar la estufa también puede ser bastante difícil, ¿eh, Asuta?".

"Er, espero que no esperes que esté de acuerdo contigo en eso..." Dije con una risita tensa. Las palabras de Mikel realmente me habían impresionado. Varkas intenta distanciarse del sabor original de sus ingredientes, ¿eh? Ya veo.

Sentí como si por fin pudiera entender qué era lo que hacía tan misteriosa la cocina de Varkas. Era como la máxima expresión de los enrevesados sabores que disfrutaba la gente de la ciudad del castillo. Su objetivo era crear sabores idealizados que ni siquiera podías imaginar a partir de los ingredientes básicos. En ese caso, era natural concluir que la forma en que Mikel y yo intentábamos aprovechar al máximo los sabores de cada ingrediente era totalmente opuesta.

Aun así, ambos métodos requieren un profundo conocimiento de las técnicas culinarias y de los sabores de los ingredientes. Así que a eso se refería cuando decía que el nivel superficial difiere mientras que las raíces son las mismas, ¿no?

Sentí un gran entusiasmo en lo más profundo de mis entrañas. Era como si me hubiera dado una nueva apreciación de lo habilidoso que era Mikel como chef. Pero, bueno, si se lo decía, estaba segura de que acabaría tan enfadado como lo estaba Shilly Rou, así que guardé mi gratitud por haberle conocido dentro de mi corazón.

"Bueno, entonces, ¿por qué no probamos algo diferente? Todavía hay todo tipo de platos diferentes esperando", dije finalmente.

Con esto, nos despedimos de Rau Lea, Myme y los demás por el momento y pasamos al siguiente lugar.

Pasamos junto a una giba entera asada que aún se estaba cocinando y encontramos a una joven y dos jóvenes sentados en una estera cercana y hablando sin comer nada. Lala Ruu y Deem Rutim estaban teniendo un ida y vuelta, mientras que Shin Ruu estaba sentado entre ellos con las cejas caídas.

"Hey, ¿a qué viene tanto alboroto?". pregunté, incapaz de pasar de largo, lo que me valió una mirada fulminante de los ojos azules de Lala Ruu.

"¡No es nada! ¡Este tipo sólo ha estado hablando!"

"¿A qué te refieres con eso de soltar tonterías? Tú eres el que ha estado soltando tonterías todo este tiempo".

El chico del clan Rutim parecía tan enfadado como Lala Ruu. Era un cazador en entrenamiento y tenía la misma edad que ella: trece años. Me resultaba algo familiar, ya que había sido uno de los guardias que habíamos llevado con nosotros a la ciudad del castillo y para el viaje a Dabagg.

"Sólo estaba elogiando la fuerza de Shin Ruu. Pero entonces esta mujer..."

"Cualquier cazador del borde del bosque podría vencer fácilmente a cualquiera de la ciudad, ¿verdad? ¡¿Entonces por qué siempre tiene que ser Shin Ruu?! Sólo se puso en peligro por lo cobarde que era su oponente..."

"Pero Shin Ruu derrotó a su oponente de todos modos, sin siquiera un rasguño. Debería estar orgulloso de haber sido solicitado para este próximo combate, ya que significa que tiene otra oportunidad de demostrarles su fuerza, ¿verdad?"

Al parecer, estaban hablando del torneo de espadachines que se iba a celebrar en la ciudad del castillo. No es que Shin Ruu hubiera recibido una invitación oficial por su nombre, pero considerando su conexión con el hijo de Geimalos, Leiriss, parecía muy probable que fuera elegido.

"Pero los principales jefes de clan son los que decidirán si va a participar o no, ¿no?". Dije.

"Sí, ¡pero claro que van a hacer que lo haga! La gente del pueblo nos retó a un concurso de fuerza. Es imposible que mi padre y los demás se nieguen". replicó Lala Ruu.

Definitivamente, era lógico.

En cualquier caso, decidí centrarme en nuestros invitados. "Roy y Shilly Rou, por favor vayan y tomen algo de comida. Esto parece un salteado de carne y verduras".

"Sí, gracias", dijo Roy encogiéndose de hombros. Shilly Rou se apresuró a seguirle.

Entonces Ai Fa se cruzó de brazos y comentó: "Hmm... Esto no parece algo por lo que discutir. Lala Ruu está preocupada por la seguridad de Shin Ruu, mientras que Deem Rutim alaba su fuerza. Nada en sus dos

perspectivas es contradictorio... Y ambos parecen estar pensando en Shin Ruu, así que ¿por qué se ve tan completamente preocupado?"

Ella tenía razón, realmente la tenía. Sólo el hecho de que sus cejas estuvieran un poco caídas era más que suficiente para transmitir sus sentimientos.

"Shin Ruu nunca será derrotado, no importa cuán malas sean las condiciones para él. Preocuparse por él es como dudar de su fuerza, ¿no?"

Las palabras de Deem Rutim hicieron que Lala Ruu volviera a enarcar las cejas, pero Ai Fa se adelantó e intervino.

"Ciertamente puedo entender por qué un cazador podría sentirse así. Sin embargo, Lala Ruu no es una cazadora. Además, ella está más estrechamente relacionada con Shin Ruu que tú. No me parece apropiado que critiques sus preocupaciones".

"Bueno, pero..."

"Una vez mostraste un apego igual de fuerte hacia Dan Rutim. Ciertamente puedo entender que te sientas atraído por cazadores poderosos, pero está mal actuar de una manera que molesta a la persona en cuestión."

La expresión de Deem Rutim cambió, y tímidamente miró a Shin Ruu. "¿Tanto te he molestado...?"

"Bueno, yo no iría tan lejos... Pero estaba intentando tener una discusión algo complicada con Lala Ruu".

"Ya veo", respondió Deem Rutim, bajando la cabeza. "Pensé que esa mujer era la que te molestaba, así que intentaba ayudarte. Espero que me perdones por interrumpir cuando no debía".

"No hay nada que perdonar. Tú también eres un pariente importante mío".

Deem Rutim quería convertirse en un cazador de pleno derecho lo antes posible, así que no era de extrañar que admirara a Shin Ruu, que se había convertido en uno de los ocho mejores bajo los Ruu con sólo dieciséis años. Pero en cualquier caso, se inclinó ante Shin y Lala Ruu una vez más, y luego se adentró en la oscuridad.

"Shin Ruu, ¿de verdad te estaba molestando con lo que estaba diciendo...?" Preguntó ahora Lala Ruu, sus ojos se entrecerraron de una manera que tiró de mi fibra sensible mientras miraba a Shin Ruu. "Ya veo..."

No es que quisieras atraer la atención de los nobles hacia ti, así que oírme quejarme de ello es probablemente una molestia".

"No, eso no es verdad."

"Lo siento. Sé que es un honor para un cazador que se reconozca su habilidad y se le rete a un concurso de fuerza. Al igual que él, yo tampoco pensaba en cómo te sentías".

"Te digo que no es así, Lala Ruu", replicó Shin Ruu, poniendo las manos sobre los delgados hombros de la chica.

Los ojos azules de Lala Ruu lagrimean un poco al mirarle.

"Es cierto que es un honor para un cazador que se reconozca su fuerza. Y si ese joven noble, Leiriss, puede limpiar el remordimiento que siente por su padre criminal enfrentándose a mí, razón de más para que quiera enfrentarme a él... Sin embargo, no quiero ignorar tus sentimientos, Lala Ruu".

La chica no respondió nada.

"Les mostraré la fuerza de un cazador del borde del bosque sin ponerme en peligro. Les prometo eso aquí y ahora... Entonces, Lala Ruu, ¿estarías dispuesta a cuidarme?"

"¿Vigilarte? ¿Pero se nos permitirá siquiera observar este concurso de fuerza?"

"No estoy seguro. Pero no tengo intención de dejarte atrás para ir a participar en ese torneo. Y pienso decirle lo mismo a Donda Ruu", afirmó Shin Ruu, con las mejillas enrojecidas. "Es un espectáculo para nobles, así que estoy seguro de que esas nobles volverán a estar allí. Nos han dicho que no tenemos que preocuparnos por ellas... pero no quiero hacer nada que te haga daño, Lala Ruu. Y además, es a ti a quien quiero mostrar mi habilidad más que a nadie".

Lala Ruu respondió en voz baja: "Gracias...". Con los ojos azules como el mar aún llenos de lágrimas, esbozó una sonrisa de alegría. Era una expresión amable, más madura que cualquiera que hubiera visto en ella.

Hice una seña sigilosa a Ai Fa y nos escabullimos. Habría sido muy insensible quedarnos más tiempo. En la siguiente estera a la que nos dirigimos, encontramos no sólo a Roy y Shilly Rou, sino también a Yumi y Telia Mas.

"¡Ah, lo lograste! ¿Estaba todo bien por allí?" Preguntó Yumi.

"Sí, parece que se las han arreglado para resolver las cosas".

"Me alegra oírlo. Luia estará decepcionada, pero aun así me gustaría ver feliz a Shin Ruu", dijo con una sonrisa burlona. Parecía que Yumi había captado mi verdadera intención al pedirle que su amiga ocultara sus sentimientos hacia Shin Ruu. "Bueno, ¿por qué no coméis algo vosotros también? ¡Esta comida es realmente sabrosa! ¡Es increíble lo buenos que son todos los del clan Ruu cocinando!"

Como era de esperar, Roy y Shilly Rou volvieron a comer con expresión muy seria. Ai Fa y yo nos sentamos en una esquina de la estera y compartimos la comida.

Era un salteado de carne y verduras muy normal. Sin embargo, había evolucionado bastante desde los días en que sólo contábamos con aceite de tau y myamuu, y ahora también empleábamos vinagre de mamaria y azúcar. Los cocineros que la habían preparado debieron de utilizar como base la salsa de vinagre dulce y espesa que yo había ideado. La cantidad de vinagre de mamaria se había reducido al mínimo, por lo que el plato en su conjunto era dulce. Además, se le había añadido una pequeña cantidad de semillas de chile, que le daban un toque especial.

En cuanto a los ingredientes sólidos, utilizaba carne de costilla de giba, los habituales aria, tino, nenon y pula, y el chan parecido al calabacín. Estaba espeso de grasa de giba, pero las verduras frescas ayudaban a moderarlo, dándole una textura muy agradable.

"Toda la comida que estás sirviendo esta noche es realmente fantástica. Cualquiera de estos platos se vendería muy bien en la ciudad postal", dijo Telia Mas desde al lado de Yumi. Aunque podía ser bastante tímida, parecía estar disfrutando bien de este banquete sin agobiarse, gracias a que Yumi estaba a su lado.

"Tienes razón. Ojalá pudiéramos tener a uno de ellos ayudando en nuestra casa. Aunque no tengo ni idea de cómo irían estos platos en la ciudad del castillo..." dijo Yumi, mirando a Roy y a Shilly Rou.

Shilly Rou se dio la vuelta enfadada, mientras Roy contestaba sin rodeos: "Bueno, parece un poco escaso sólo con hojas de pico y semillas de chitt, pero el vinagre, el azúcar y el aceite de tau se utilizaron bastante bien... Para ser honesto, me sorprendió escuchar que todas estas mujeres son capaces de preparar platos de este nivel."

"Bueno, la gente del borde del bosque tiende a ser extremadamente seria en el fondo, y no les gusta desperdiciar ingredientes preciosos, así que ponen mucho empeño en atender el fogón", dije.

"¿Ingredientes preciosos? ¿Pero ustedes no traen una tonelada de monedas todos los días? En cuanto a cosas como el azúcar y el vinagre de mamaria, deberíais poder comprar todo lo que os plazca."

"Aunque sea cierto, eso no cambia cómo se sienten. Y creo firmemente que esos sentimientos tampoco deberían cambiar. Perder de vista el valor del dinero podría llevar a perder de vista el valor de su trabajo en la caza, después de todo."

Roy se mordió la lengua un momento y luego miró a su alrededor, a la gente del borde del bosque, todos disfrutando de ese mismo plato. "Ingredientes preciosos, ¿eh? Esa actitud debe ser la razón por la que Varkas no se opone a que cojas los alimentos que quieras de la despensa turana".

"A Varkas no le preocupan los puntos de vista de la gente del borde del bosque ", replicó enfurruñado Shilly Rou. "El ensayo y error es esencial para conseguir el sabor ideal. Varkas detesta que se utilicen ingredientes para elaborar platos toscos, pero no tiene reparos en sacrificarlos en nombre de la experimentación. Si ustedes, los habitantes del borde del bosque, tuvieran la determinación de hacer el mismo sacrificio, por mucho que tuvieran que desperdiciar, podrían mejorar aún más su cocina, ¿no es así?"

"Bueno, hay muchos cocineros en la ciudad del castillo que adoptan ese enfoque, pero casi ninguno de ellos se ha ganado la aprobación de Varkas, ¿verdad? Así que, básicamente, ¿no debería ser lo más importante el peso de su determinación para hacer un buen trabajo? El deseo de no desperdiciar ingredientes también podría formar parte de esa determinación", replicó Roy.

Shilly Rou fulminó a Roy con la mirada, pero no discutió más y siguió comiendo.

Entonces una voz gritó detrás de mí. "¡Hola, Asuta!" Cuando me giré para mirar, encontré a Ludo y Jiza Ruu allí de pie. "Veo que también han venido algunos de nuestros invitados. Me parece perfecto. Tengo un mensaje del viejo. ¿Te importaría si invitamos a esos artistas ambulantes a unirse al banquete?"

"¿La Compañía Gamley? ¿Pero por qué?"

Todavía estaban cerca, en sus carromatos, en las afueras del asentamiento. Habían conseguido su objetivo de capturar una giba, pero como habían regresado tan cerca de la puesta de sol, habían acabado decidiendo quedarse aquí hasta mañana por la mañana. Yo había pensado en secreto que, ya que seguían por aquí, podríamos preguntarles si querían comer con nosotros, pero me había mordido la lengua porque supuse que Donda Ruu nunca lo aprobaría.

"Bueno, salvaron a esos dos tipos de las casas sucursales. Según Shin Ruu y Mida, esos hombres habrían muerto si ellos no hubieran estado allí. Al clan Ruu le gustaría recompensarles por eso, pero sería malo ignorar lo que nuestros invitados y clanes subordinados quieren hacer y sólo invitarles porque nos conviene, ¿verdad? Así que Jiza y yo vamos a dar una vuelta para ver qué piensan todos". Jiza Ruu asintió desde su posición detrás de su hermano menor. "Los otros jefes de clan y el resto de invitados ya han dado su permiso, así que sólo quedáis vosotros cuatro y el clan Fa. Por favor, dadnos vuestras sinceras opiniones".

"Este es el banquete del clan Ruu, así que no tengo intención de oponerme a su decisión..." Ai Fa respondió en voz baja.

"¿No te importa?" preguntó Ludo Ruu inclinando la cabeza. "¿No odias a ese tipo de aspecto débil? Si nuestros invitados empiezan a discutir entre ellos, será un problema para nosotros también".

"No deseo causar ningún tipo de conmoción. Pero me gustaría que les dijeras que se cuiden también".

"Se lo diremos a esa chica Pino, entonces. Parece muy capaz cuando se trata de manejar a sus camaradas", dijo Jiza Ruu, y luego miró a la gente del pueblo con sus habituales ojos entrecerrados. "¿Y vosotros, invitados? Este banquete es para daros la bienvenida, así que nos gustaría dar prioridad a vuestros sentimientos al respecto".

Naturalmente, nadie se opuso. Shilly Rou parecía un poco incómoda, pero a ella misma se le había permitido unirse en el último momento, así que probablemente se sentía como si no estuviera en posición de quejarse.

"¡A mí me parece bien! Si hacen algunos trucos para nosotros, ¡este banquete será aún más divertido!" dijo Yumi, la única de ellas que tenía una gran sonrisa brillante en la cara.

Jiza Ruu asintió con la cabeza, pero era imposible saber lo que estaba pensando realmente. "Bien. Bien, invitaremos a los artistas ambulantes a unirse a nosotros en breve. Si algo sucediera, no importa lo que sea, el clan Ruu se hará responsable de lidiar con ello, así que sepan que no tienen nada de qué preocuparse y por favor continúen disfrutando del banquete."

Y así, justo cuando los festejos llegaban a su ecuador, se añadieron a la mezcla algunos invitados inesperados.

3

Los miembros de la Compañía Gamley estaban reunidos ante el fuego ritual. Nunca los había visto a todos juntos. Ninguno de nosotros lo había hecho.

Allí estaba Gamley, el portador del fuego, un hombre de mediana edad manco y tuerto que llevaba un turbante rojo y un abrigo largo, además de algunos accesorios estridentes.

Y luego teníamos a Pino la acróbata, que sólo aparentaba doce o trece años, a juzgar por su aspecto, con su pelo negro trenzado y cayendo por su espalda, vestida con un traje bermellón parecido a un furisode.

El siguiente fue el juglar Neeya, que era más bien delgado y parecía un tipo bastante apuesto cuando no hablaba. Llevaba algo parecido a una gorra plana y un instrumento parecido a una guitarra a la espalda.

Luego estaba Shantu, el domador de bestias, un anciano con una túnica gris remendada que parecía una especie de ermitaño de montaña, con una barba blanca que le colgaba hasta el pecho.

A continuación, venía Rolo, el rey caballero, una extraña muchacha esmirriada, vestida de hombre, con ojos que siempre iban de un lado a otro nerviosamente, y cuya actuación era algo así como una pantomima.

Doga, el forzudo, medía más de dos metros y era corpulento como un norteño, con una brillante cabeza rapada y tranquilos ojos azules.

Zan el lanzador de cuchillos era un tipo pequeño, con cuerpo de niño y brazos de simio, que llevaba una extraña máscara.

Nachara, la flautista, era una mujer encantadora de piel ligeramente oscura, vestida con una túnica con bordados de estilo Sym.

Dilo, el hombre del cántaro, era alto, delgado y tan inexpresivo como un oriental. Llevaba un turbante gris y una larga capa negra.

Los jóvenes gemelos Arun y Amin, que parecían tan adorables como un par de angelitos con su pelo y sus ojos pálidos, estaban en ese momento agarrados el uno al otro sin apretar.

En cuanto a Railanos, el lector de estrellas, era un anciano ciego cuyo rostro arrugado con extraños dibujos arremolinados se ocultaba bajo una capa con capucha.

Finalmente, los ardientes ojos dorados de Zetta, el hombre bestia, brillaban a la luz del fuego, y su figura también estaba completamente oculta bajo una capa con capucha.

Esos eran los trece miembros del grupo.

También estaban las cuatro bestias detrás de Shantu.

Huey era un león algura plateado de pelaje gris claro. A su lado estaba Sara, una leopardo gaaje. Era un poco más pequeña que el león, y también más elegante, con dos colmillos afilados que le salían de la boca. Luego estaba su joven cachorro, Druey, que tenía las características tanto de un león como de un leopardo. Y el último era el simio vamda negro, que era más bajo que Doga debido a sus patas demasiado pequeñas a pesar de ser incluso más grande en términos de complexión general, y tenía el pelaje negro y los ojos rojos.

Los animales estaban aquí con todos los demás porque, al parecer, los tres adultos que había entre ellos habían desempeñado un papel importante en la salvación de aquellos hombres de las casas sucursales, junto con Rolo. No conocía todos los detalles, pero por lo que había oído, el simio negro había conseguido inmovilizar a la enorme giba que les había estado atacando, y Rolo había acabado con ella con una espada de madera. Shantu había pedido que los animales también pudieran asistir por sus acciones.

"Hoy, este grupo de personas reunidas ante nosotros ha logrado su objetivo de capturar a un joven giba. Y mañana por la mañana, abandonarán el asentamiento Ruu y partirán de Genos", declaró Donda Ruu con voz retumbante mientras permanecía de pie junto a la Abuela Jiba. "Quería mostrarles nuestra gratitud mañana por salvar a dos de los nuestros, pero insistieron en que no sería necesario, así que decidimos que les mostraríamos nuestro agradecimiento con el banquete de esta noche.

Me gustaría dar las gracias a nuestros otros invitados por permitirles participar también".

El resto de los invitados estaban dispersos aquí y allá por la plaza, escuchando las palabras de Donda Ruu. Ai Fa y yo seguíamos pegados a Roy y Shilly Rou.

"También protegieron a nuestros camaradas del peligro en la ciudad postal durante el festival del renacimiento. La gente de fuera de Genos tiene pocos lazos con nosotros, la gente del borde del bosque, y eso nos dificulta saber cómo interactuar con ellos, pero como jefe del clan Ruu, deseo pagar la deuda que tenemos con ellos. Espero que todos podamos tratarnos de forma justa y equitativa sin discordia alguna... Este es el líder de la Compañía, Gamley".

"Sí, sí, soy Gamley."

"Todos ustedes fueron admitidos en el bosque bajo las órdenes del gobernante de esta tierra, el duque Genos. Pagasteis por el derecho a estar aquí, así que normalmente no habría necesidad de que ninguno de nosotros se sintiera en deuda con el otro. Sin embargo, ustedes se arriesgaron para salvar a nuestros camaradas. Eso, sin duda, nos pone en deuda con usted, y me gustaría devolvérsela".

"Me alegro de que los heridos hayan salido con vida".

"¿Jurarás una vez más que las doce personas y las cuatro bestias que te siguen no nos harán ningún daño?".

"Lo juraré tantas veces como quieras. En primer lugar, no tenemos motivos para hacer daño a nadie. La única vez que enseñamos los colmillos es cuando nuestra seguridad se ve amenazada".

"Entonces espero que todos disfruten de este banquete, al igual que nuestros otros invitados. Adelante, disfrutad de la carne y el vino que aquí se ofrecen".

"Estamos realmente agradecidos por su amabilidad, jefe del clan Donda Ruu. Permítanos mostrarle nuestra gratitud actuando para usted con todo lo que tenemos", declaró Gamley, levantando el brazo derecho. Zan empezó a tocar el tambor y Nachara a tocar la flauta. Arun y Amin también tenían algunos instrumentos metálicos y, de repente, una especie de exótico acompañamiento musical resonó por toda la plaza.

Los habitantes del borde del bosque aplaudieron con admiración y Pino se adelantó, con su furisode bermellón y su larga cabellera trenzada revoloteando a su alrededor mientras comenzaba a bailar con elegancia. Su fascinante y fantástica visión iluminada por la llama ritual era suficiente para dejar a cualquiera sin aliento.

Con Pino bailando en círculo alrededor de la llama ritual, Shantu empezó a dar palmas al compás de los instrumentos, y Huey, Sara y Druey empezaron a caminar detrás de ella. Los animales se movían alrededor de las llamas sin mostrar el menor atisbo de miedo. La gente del borde del bosque los vitoreó aún más fuerte y empezó a aplaudir junto con Shantu.

Donda Ruu se sentó junto a la abuela Jiba, acariciando su rostro barbudo. Decidió que ya no era necesario decir nada más. Al fin y al cabo, la plaza estaba aún más animada que antes de que invitaran a la compañía.

Una misteriosa melodía, alegre y nostálgica a la vez, llenaba el aire nocturno del bosque. Los miembros de la compañía que no estaban ocupados se sentaron en el suelo y aplaudieron, bebieron vino de frutas o simplemente agacharon la cabeza en silencio. La pareja encapuchada de Zetta y Railanos, en particular, parecían sentirse fuera de lugar mientras se acurrucaban juntos. Aun así, el entusiasmo en torno al banquete estaba alcanzando su punto álgido.

Tras varios minutos, la música y el desfile terminaron, y Gamley se levantó para acercarse a la llama ritual. La mayoría de los instrumentos enmudecieron, dejando sólo el frágil y prolongado sonido de la flauta de Nachara. Y entonces, mariposas hechas de llamas empezaron a revolotear fuera del fuego ritual, como en respuesta a ese sonido.



Las mariposas rojas, azules y verdes se elevaron hacia el cielo, dejando tras de sí chispas como cuando una polilla se desprende de sus escamas, antes de desvanecerse al cabo de unos instantes. Los habitantes del borde del bosque lanzaron un rugido de júbilo, y una atronadora salva de aplausos inundó a la Compañía Gamley.

"Desde luego, son un grupo extraordinario. Incluso han conseguido que la gente del borde del bosque los acepte no con palabras, sino con sus actuaciones", comentó Ai Fa mientras mordía con entusiasmo un poco de carne de giba, aunque el espectáculo no parecía haberla conmovido especialmente. Al otro lado de donde yo estaba, Roy y Shilly Rou estaban sentados y miraban distraídos. Parecía que la actuación de la Compañía Gamley les había dejado completamente boquiabiertos.

"Eran unos trucos impresionantes. Podrían ganar mucho dinero así en la ciudad del castillo, ¿no crees?". dijo Roy.

"Sin embargo, nunca se permitiría la entrada a un grupo tan cuestionable". afirmó Shilly Rou, mientras suspiraba de admiración.

"Bien entonces, sigamos. Las cosas parecen bastante animadas por allí también".

Todavía sólo habíamos probado la mitad de lo que el clan Ruu había preparado, así que pasamos a buscar con avidez el siguiente plato.

La estera donde estaba reunido el clan Rutim resultó ser nuestro próximo destino. Dan, Gazraan, Ama Min, Raa y Morun Rutim—toda la casa principal—estaban presentes. La familia de Dora también seguía allí, y algunas mujeres atentas les llevaban raciones de un plato tras otro.

"¡Hey, Asuta! ¡La actuación de hace un momento ha sido increíble! Ya veo por qué Tara está tan prendada de ellos". dijo Dora, tan alegre como siempre, con la cara roja por la bebida. Sus hijos y las mujeres de la casa sonreían y comían.

Tara y Rimee Ruu, mientras tanto, abrazaban emocionadas al pequeño Druey. Druey, naturalmente, no había participado en la caza de la giba, pero lo habían traído porque se habría sentido solo sin Huey ni Sara. El adorable bichito, que parecía un animal de peluche, parecía no temer en absoluto al fuego mientras jugaba con las dos niñas.

"¡Oh, son esos chefs de la ciudad del castillo, ¿verdad?! Ahora que están aquí visitando el borde del bosque, ¡lo primero que deberíais hacer es comer unas costillas giba!" declaró Dan Rutim.

Al captar la señal de su suegro, Ama Min Rutim le tendió un plato con varias costillas de cerdo que desprendían un fuerte aroma a hierbas.

"Por fin, un plato que utiliza hierbas como uno de sus aspectos principales", comentó Shilly Rou, que parecía haberse recompuesto mientras extendía la mano hacia el plato. Debía de estar asado con hierbas, que era una especialidad de Reina y Sheera Ruu. Shilly Rou mordió muy educadamente la carne del hueso y, después de masticar lentamente, se inclinó hacia Roy. "¿Qué te parece?"

"Bueno, parece que han utilizado tres tipos de hierbas. Estoy seguro de que Varkas sería capaz de identificarlas, pero todo lo que puedo decir es que me parece fantástico".

"Tengo que estar de acuerdo... El aceite tau y el azúcar fueron bien utilizados. No me sorprendería ver un plato de esta calidad vendido en casi cualquier restaurante, aparte de La Estrella de Plata."

"¿Qué estás susurrando? Las costillas de Giba son sabrosas, ¿verdad?". preguntó Dan Rutim con la mirada perdida.

"Sí". Roy le asintió. "Aunque la carne de costilla es muy grasa, estas hierbas combinan bastante bien con ella. Es muy deliciosa".

"¡¿Verdad?! La carne de costilla marinada en vino de frutas y myamuu también está muy bien, ¡pero este plato es simplemente fantástico! ¡Siento que si no me contengo, acabaré comiendo sólo costillas!"

Que alguien tan corpulento le hablara bastaba para que Shilly Rou se encogiera un poco, pero Dan Rutim no era de los que cambiaban de comportamiento según con quién hablara, así que, con una carcajada, bebió un trago de su vino de frutas.

Como había muchos tipos de comida, nos sentamos. El apetito de Ai Fa había aumentado últimamente, y parecía que había decidido que ahora era el momento de saciarlo. Sólo habíamos comido un poco en cada una de nuestras paradas mientras dábamos vueltas con Roy y Shilly Rou, así que debía de sentirse bastante irritada.

"Ah, Ama Min Rutim, ¿cómo te sientes?" susurré, ya que su embarazo aún no era de dominio público.

Me sonrió y contestó: "No he tenido ningún problema. No creo que pase mucho tiempo antes de que me decida a contarle a todo el mundo la buena noticia. Pero cuando llegue ese momento, tendré que retirarme de mi trabajo en la ciudad postal".

"Cierto. Siempre debes anteponer tu salud".

"Gracias. Cuando llegue el momento, Morun podrá empezar a ir a la ciudad en mi lugar".

Cuando terminó de repartir la comida a los invitados, Morun Rutim se acercó a nosotros.

"Ha pasado tiempo, Ai Fa y Asuta. Um, ¿el concurso de fuerza con Lem Dom se celebrará pronto?"

"¿Hmm? Sí, espero que eso ocurra dentro de no más de diez días", respondió Ai Fa.

"Ya veo..." Morun Rutim dijo, lanzando su mirada hacia abajo. Su figura regordeta era parecida a la de su padre. También tenía su personalidad, dejando a un lado la audacia, así que debía de estar muy disgustada por algo para actuar así.

"¿Cuál es el problema? ¿Tienes algún tipo de conexión con Lem Dom?"

"No, no a Lem Dom... Estuvo fuera de casa todo el tiempo que estuve en el asentamiento del norte, después de todo..."

Ahora que lo mencionaba, había pasado allí bastante tiempo dando clases de cocina.

"Ai Fa, ¿es siquiera posible que puedas perder contra Lem Dom en un concurso de fuerza entre cazadores?"

Ai Fa tenía la boca llena de carne de giba y poitan al horno, pero al cabo de un momento levantó los brazos, tragó todo y contestó: "Si lucháramos cien veces, Lem Dom no me ganaría ni una sola vez. Pero si lucháramos más de cien veces, es posible que acabara siendo yo la que estuviera en el suelo al menos una vez".

"Ya veo. Entonces, al final, Lem Dom tendrá que volver a vivir como una mujer", declaró Morun Rutim, sonando aliviado. Sin embargo, Ai Fa hizo una pregunta con la cabeza.

"No podemos decirlo con seguridad hasta que realmente suceda. Si lo intenta más de cien veces, puede que me gane en algún momento".

"¿Eh? ¿Pero no tiene sólo una oportunidad?"

"No, no es sólo un combate. Es un día entero", afirmó Ai Fa sin rodeos. "Cuando haya recuperado mi fuerza como cazador, dedicaré un día entero a Lem Dom. Si puede vencerme durante ese tiempo, entonces estará cualificada para vivir como cazadora".

"¿Eh?! ¿Por qué le ofreciste condiciones como esas?!"

"Eso era lo que parecía justo. Y viéndolo de otro modo, aunque consiguiera vencerme una vez en un concurso de fuerza, eso no significaría necesariamente que sea lo bastante fuerte para ser cazadora. Después de todo, un cazador necesita tener la resistencia suficiente para moverse por el bosque durante horas y horas", dijo Ai Fa sorbiendo un poco de sopa. "Me desafiará a concursos de fuerza todo el día, y si consigue una victoria antes de agotar su resistencia, será la prueba de que tiene lo que hace falta para vivir como cazadora. Después de todo, no hay muchos hombres en los límites del bosque que puedan lograr una victoria así".

"Entonces... ¿hay alguna posibilidad de que Lem Dom gane?". preguntó Morun Rutim, bajando tristemente la cabeza.

Cada vez más perpleja, Ai Fa dijo: "Quizá, pero sus probabilidades de victoria son bastante bajas. Y si gana, demostrará que es tan fuerte como un hombre. ¿Por qué estás tan triste por eso?"

"Bueno, sólo estoy preocupado por Deek Dom... Él realmente desea que ella viva como una mujer".

Todavía me preguntaba por qué tenía que mirar tan hacia abajo, pero Ai Fa continuó llevando las cosas en una dirección totalmente diferente.

"Mi madre realmente deseaba que yo también viviera como mujer. Su alma regresó al bosque antes de que pudiera verme convertida en cazadora... pero si hubiera seguido viva, no tengo ni idea de cómo se habría sentido al respecto".

Morun Rutim miró fijamente a Ai Fa, con tristeza aún en los ojos.

Sin embargo, Ai Fa respondió a su expresión con una mirada terriblemente seria.

"Es imposible saber cómo se sentirá realmente Deek Dom al respecto hasta que realmente ocurra. Pero espero que se sienta bendecido como el único miembro de la familia que ella tiene si consigue encontrar un camino en la vida que la haga feliz... Eso es todo lo que tengo que decir".

"De acuerdo". Morun Rutim asintió, juntando las manos delante del pecho y haciendo una profunda reverencia a Ai Fa. "Te pido que cuides bien de Lem Dom. Y rezaré al bosque para que esos dos del clan Dom encuentren el camino de la felicidad".

"En efecto", respondió Ai Fa con un cordial asentimiento.

Más o menos al mismo tiempo, parece que hay un poco de conmoción en el centro de la plaza. Mirando en esa dirección, vi a Rolo siendo arrastrado hacia la llama ritual por un hombre desconocido. Parecía estar gritando algo, pero no pude entenderlo desde aquí. Sin embargo, me pareció que la estaban retando a un concurso de fuerza.

"¡Ah, se supone que esa chica es bastante fuerte! No cualquiera puede acabar con una giba con una espada de madera". comentó Dan Rutim con una sonora carcajada. Rolo era tan increíblemente tímida que me preocupaba si estaba bien permitir que esto siguiera así, pero parecía que ella también era capaz de endurecer su resolución tras unas palabras de Gamley.

Mientras la multitud los aclamaba, comenzó el concurso de fuerza... y en un instante, el hombre cayó al suelo. Intentó alcanzarla, pero ella lo agarró por el brazo y le quitó las piernas para derribarlo fácilmente.

Rolo se inclinó repetidamente ante el hombre que yacía en el suelo, pero entonces otro aspirante se le adelantó. Sin embargo, fue derrotado con la misma facilidad, esta vez con un movimiento que me recordó a la técnica de aikido conocida como kote gaeshi. Y una vez más, Rolo empezó a hacer profusas reverencias en señal de disculpa.

"Hmm. ¡Parece bastante hábil redirigiendo la fuerza! Es una técnica impresionante. Apenas tiene que usar su propia fuerza". comentó Dan Rutim, con los ojos brillantes mientras su enorme cuerpo se inclinaba hacia delante. "¡Qué interesante! Quizá yo también debería desafiarla".

"Un momento. Sería una falta de tacto que alguien tan fuerte como para estar entre los ocho mejores se lanzara de repente a algo que se supone que es sólo una actuación, ¿no crees?". dijo Gazraan Rutim, reprendiendo suavemente a su padre.

Mientras tanto, Doga también había sido reclutado para participar en un concurso de fuerza. Aunque fue un combate reñido, al final el gigante consiguió derribar a su oponente. Los cazadores aclamaron su victoria, y una multitud considerable se reunió en torno a los dos.

"Hmm. Así que realmente hay gente del pueblo así después de todo. Aunque nuestros hombres hayan estado bebiendo, es bastante sorprendente que esos dos tengan la habilidad de derrotar a cazadores del borde del bosque en un concurso de fuerza", dijo de repente a mi lado una voz grave perteneciente a un hombre joven. No procedía de ninguna de las personas que habían estado sentadas en la alfombra, sino de un hombre alto que pasaba por allí... El segundo hijo de la casa principal Ruu, Darmu Ruu.

A su lado estaba Sheera Ruu, a quien no había visto en toda la noche. Nos hizo una leve reverencia, mientras Darmu Ruu miraba a Ai Fa.

"Además, esa pequeña es una mujer vestida de hombre. Como compañera mujer, ¿de verdad no vas a desafiarla, Ai Fa?"

"¿Hmm? Esa chica parece ser bastante hábil, y yo acabo de empezar a entrenar para recuperar mi fuerza, así que necesitaría al menos diez días más antes de poder vencerla".

"Eso es bastante tímido por tu parte. Parece que incluso a ti se te ha quitado parte del descaro después de todas las veces que te han herido".

De algún modo, el tono de Darmu Ruu parecía diferente al habitual. Tal vez pensando lo mismo, Ai Fa levantó una ceja dudosa y dijo: "Ah, ¿así que por fin te has curado lo suficiente como para que se te permita volver a beber vino de frutas?".

"Así es. Como puedes ver, la piel ha vuelto a crecer lo suficiente como para cubrir los tendones", dijo Darmu Ruu, cambiando su botella de vino de frutas a su mano izquierda y mostrándonos su palma derecha. Efectivamente, tenía una nueva capa de piel rosácea. La idea de que la carne de debajo hubiera estado expuesta hasta hacía poco resultaba dolorosa de imaginar. "Antes de que pase mucho tiempo, podré empuñar una espada de nuevo, y en cuanto pueda hacerlo, podré volver al bosque de inmediato. Después de todo, seguí entrenando todas las partes de mi cuerpo excepto esta mano".

"Ya veo. Sin duda son buenas noticias".

"Tus heridas también se han curado, ¿verdad? Pero lleva mucho tiempo recuperar la fuerza después de fracturarse una costilla".

Era raro que Darmu Ruu estuviera tan hablador, y sonaba como si estuviera alterado por algo. Y viendo que la cicatriz de su mejilla derecha estaba enrojecida, parecía que había bebido bastante.

¿Será esto un problema? Sinceramente, estoy un poco preocupado...

Sólo había visto a Darmu Ruu así de animado una vez, la primera noche que nos quedamos a dormir en el asentamiento Ruu, cuando se enfrentó a Ai Fa y empezó a quejarse de sus decisiones vitales.

Aquella noche estaba realmente en su peor momento. Sinceramente, mi impresión de él apenas había diferido de la que tenía de Diga. Había sido grosero y verbalmente abusivo con Ai Fa, insistiendo en que dejara de jugar a ser cazadora y se casara con él.

Pero sin saber nada de mis preocupaciones, Darmu Ruu se arrodilló y miró la cara de Ai Fa. Sus ojos brillaban como los de un lobo salvaje mientras la miraba de cerca.

"Haciendo memoria, los dos nos hemos lesionado al mismo tiempo muchas veces, Ai Fa. Cuando me hice esta cicatriz en la cara, tú te heriste el brazo derecho. Y cuando mi mano se hirió, tú te heriste las costillas".

"Sí, en eso tienes razón".

"Sin embargo, una vez más, parece que yo volveré primero al bosque. Eso debe ser bastante frustrante para ti, considerando lo mucho que me desprecias".

Ai Fa ladeó la cabeza y pareció perpleja, aunque su expresión apenas cambió. "Dijiste algo parecido antes en la ciudad postal. Pero no tengo ninguna disputa contigo, ni te he mirado nunca con desprecio".

"No seas ridículo... Nadie me ha rechazado más que tú".

"¿Por qué dices eso? No eres el único que no podía aceptar que viviera como cazador, y además... tenías una razón para sentirte enfadado. Fui bastante dura cuando rechacé la oferta del clan Ruu de acogerme como novia".

Darmu Ruu frunció el ceño y siguió mirando a Ai Fa a la cara. Sin embargo, no tuvo ningún efecto en su impecable compostura.

"En cualquier caso, me alegra ver que has sido capaz de recuperar tu fuerza como cazador tan rápidamente. Más aun teniendo en cuenta lo graves que eran las heridas de Donda Ruu. Como se me ha permitido llamarme amigo del clan Ruu, me gustaría desearte lo mejor".

"Hmph, ¿me deseas lo mejor?" Darmu Ruu respondió, levantándose de repente. La cicatriz de su mejilla derecha se estaba poniendo aún más roja. "¡Siempre que te dejo hablar, acabas siendo descarado conmigo! Si te frustra que vaya por delante de ti, ¡entonces sal y dilo!".

"Te digo que no tengo esos sentimientos... Te comportas como un niño, Darmu Ruu", dijo Ai Fa, dejando escapar una risita forzada.

Darmu Ruu se arañó la cabeza, pero entonces Sheera Ruu decidió por fin hablar, incapaz de seguir callada por más tiempo. "Mis disculpas, Ai Fa... Darmu Ruu, has bebido demasiado vino de frutas. Ha pasado algún tiempo desde la última vez que tomaste, así que necesitas tener algo de moderación".

"Tú fuiste el que insistió tanto en que volviera a beber, ¿no? ¡¿Así que por qué me sermoneas de nuevo ahora?!"

Sin duda era el alcohol el que hablaba. Como había dicho Ai Fa, sus palabras y acciones eran cada vez más infantiles. Sheera Ruu sonreía al joven cazador, pero se parecía mucho a la madre de un niño problemático.

"Si vas a estar bebiendo, entonces deberías comer algo también. La giba asada está casi lista, ya sabes".

"¡Hmph!" Darmu Ruu resopló, su mirada se volvió hacia Ai Fa una vez más. "¡Ai Fa! ¡Hay dos tipos de cazadores que resultan heridos con frecuencia! ¡Los que no son lo suficientemente fuertes, y los que siguen luchando contra giba de frente sin miedo!"

"En efecto".

"Fuiste lo suficientemente fuerte como para quedar entre los ocho primeros en uno de los concursos de fuerza del clan Ruu, ¡así que definitivamente no eres débil! Aun así, cuando te lesionas, haces que los miembros de tu clan se preocupen por ti. E incluso si ese tipo es un forastero sospechoso, todavía lo ves como un miembro importante de tu familia, ¿no es así?! ¡Si no quieres entristecerle, entonces no seas tan arrogante cuando salgas a cumplir con tu deber de cazador a partir de ahora!"

"Hmm. Aunque me gustaría repetirte exactamente esas mismas palabras, no puedo decir que estés completamente equivocado. Siempre he tenido la intención de seguir haciéndolo lo mejor que pueda en el futuro, pero también me aseguraré de tener en cuenta tus palabras."

Darmu Ruu se quedó mirando a mi tranquilo jefe de clan durante un rato más, y luego se dio la vuelta y se marchó tambaleándose. Sheera Ruu se inclinó ante nosotros, sonriendo de la misma manera, antes de seguirlo.

"Hmm... Parece que se ha emborrachado bastante al probar el vino por primera vez en tanto tiempo. Yo también tuve que abstenerme durante un tiempo cuando me lesioné la pierna, y después de eso sólo pude beber la mitad que antes", comentó Dan Rutim, tomando un trago de vino de frutas con una risita sincera. "Y, para empezar, Darmu Ruu no era un gran bebedor. Pero no tenía mala intención, así que no le hagas caso, Ai Fa".

"No me molesta. En todo caso, estoy contento".

"Ah, ¿sí? Entonces supongo que no hacía falta que dijera nada". Y con eso, Dan Rutim volvió a su amistosa charla con la familia de Dora.

Acerqué mi boca al oído de Ai Fa. "¿Estabas contenta? Yo también estaba sudando frío. Hacía tiempo que no me pasaba eso..."

"No necesitaba que Dan Rutim me dijera que no había mala intención tras las palabras de Darmu Ruu. Estaba preocupado por mí, a su manera. Sin embargo, en el pasado ha habido algo de mala sangre entre nosotros, así que me alegra saber que nuestra relación por fin está mejorando", dijo, riéndose un poco de nuevo. "Además, aunque fuera por el alcohol, se comportaba como un niño pequeño. Quién hubiera imaginado que tenía ese lado tan lindo".

"¿Lindo? ¿Quién, Darmu Ruu?"

"Ciertamente. Es un buen cazador con el valor suficiente para dejarse herir por el bien de su familia. Y también es feroz como Donda Ruu. Creo que es muy tierno cuando un hombre de su carácter actúa como un niño".

Me quedé sin palabras.

Ai Fa había esbozado una sonrisa sincera, pero ahora me miraba con una ceja interrogante. "¿Qué pasa? Pones una cara muy rara, Asuta".

"Ah, no, verás... Er, creo que probablemente entenderás mis sentimientos si me imaginas llamando mona a otra chica más o menos de nuestra

edad...". Dije, pero entonces empecé a agitar las manos alterada. "¡No, espera, eso ha sonado demasiado patético! Olvídate de lo que he dicho".

"No puedo olvidar las cosas que oigo", replicó Ai Fa, frunciendo el ceño. "Desde luego, no quise decir nada de lo que insinúas cuando dije que era guapo. ¿No deberías haberte dado cuenta tú misma, Asuta?"

"Oye, por eso digo que me equivoqué".

"Incluso si Darmu Ruu fuera una mujer, no es alguien a quien querría como novia".

"Lo entiendo, ¿okay? Es sólo que fue un comentario tan inesperado que me pilló completamente desprevenida. Por favor, perdóname".

Ai Fa siguió mirándome a la cara con desconfianza, pero luego pareció decidirse y acercó su boca a mi oreja.

"Eres la que encuentro más mona de todas, Asuta".

Me habían matado por un ataque sorpresa, pero al menos nadie podía ver cómo mi cara cambiaba de color, gracias a que la hoguera era la única fuente de iluminación de la plaza.

A nuestro alrededor, los Ruu, sus clanes afines y sus invitados seguían de fiesta, sin mostrar signo alguno de cansancio o desaceleración.

4

"Oh, así que aquí es donde estabais". Reina Ruu se acercó a nosotros con un gran plato—lo bastante grande para ella—lleno de chuletas de giba doradas, recién fritas y muy calientes. Afortunadamente, el color de mi cara ya había vuelto a la normalidad.

"Parece que los fuegos están un poco débiles, así que las giba asadas no están terminadas todavía, pero hemos hecho algunas de estas mientras tanto. ¿Quieres un poco?"

Todos respondieron, Dan Rutim el primero, pero la mirada de Reina Ruu seguía fija en Roy y Shilly Rou.

Lavamos los platos sucios con agua de una jarra y nos sirvieron rápidamente las chuletas de giba. Una mujer de la sucursal, que llevaba consigo una gran cantidad de tino rallado, nos repartió a todos un poco para acompañar la carne.

Se había preparado salsa Worcestershire y zumo de sheel para las chuletas de giba, así como un aliño para el tino desmenuzado. Dora eligió la salsa Worcestershire espesa y empezó a masticar las chuletas de giba con una sonrisa de alegría en la cara, que estaba enrojecida por el vino. "¡Esto está buenísimo!", dijo. "He comido fritos en vuestros puestos e incluso he ganado el bocadillo de chuletas giba un par de veces, ¡pero esto es excepcional!".

"Ah, eso es porque últimamente usamos aceite de reten en las comidas que hacemos para los puestos. Pero estas estaban hechas con manteca de giba. Y nuestros bocadillos de chuleta giba se preparan con antelación, pero las chuletas recién fritas tienen un toque totalmente diferente."

Mientras se lo explicaba, le di un buen bocado a una chuleta de giba. La capa estaba crujiente y se había cocinado lo justo. Freír las chuletas en manteca de giba les daba un sabor increíblemente fuerte, pero no excesivamente pesado, por lo que me pareció que tenían un sabor más limpio que el tonkatsu preparado con aceite de cocina, y no tuve ninguna queja al respecto.

"¿Qué tal?" preguntó Reina Ruu, arrodillándose en nuestra colchoneta y mirando fijamente a Roy y Shilly Rou desde el frente.

Después de probar las chuletas de giba con salsa Worcestershire y zumo de sheel, Roy respondió: "Está delicioso. Parece que todos tenéis un don para las frituras. No he probado a hacerlos muy a menudo, porque me parece que están atrasados, pero de todas formas, estoy completamente seguro de que no sería capaz de hacer un plato frito tan fino con karon o kimyuus."

"¿Y tú qué opinas?" Reina Ruu preguntó a continuación a Shilly Rou.

"Bueno, la impresión que da es bastante diferente de la comida frita que comí una vez en la ciudad del castillo", respondió en voz baja mientras miraba el corte transversal de una chuleta que había mordido. "Era un plato que se servía en un banquete y en el que se utilizaba grasa láctea, leche en polvo y hierbas como el sarfaal. Creo que si intentaras vender este tipo de comida en la ciudad del castillo, la gente estaría más contenta con algo así".

Reina Ruu siguió escuchando en silencio.

"Pero en términos de sabor puro, este plato ciertamente no se queda corto. ¿Lo freíste en manteca de giba en lugar de aceite de reten o grasa de leche?"

"Sí, ya que es lo que preferimos aquí, en el borde del bosque".

"Creo que es bastante bueno. Las gibas son realmente una fuente fantástica de ingredientes, tanto por su carne como por su grasa", concluye Shilly Rou.

Mientras mordía alegremente su chuleta, Dan Rutim dijo: "¡Así es! Y ahora que lo pienso, tú eres esa chica que estaba allí aquella noche con los nobles de ese lugar de Banarm, ¿no? Las verdaderas chuletas de giba están buenísimas, ¿no crees?".

"Yo no diría que la calidad del plato de chuletas que comí en la ciudad del castillo era muy inferior a la de éste y, además, creo que el pescado a la parrilla de Varkas es mejor que cualquiera de los dos", replicó Shilly Rou con firmeza mientras se apartaba un poco. Ahora que Dan Rutim había sacado el tema, recordé que ambos habían asistido a la prueba de sabor en la ciudad del castillo aquella vez que yo había presentado las chuletas a la milanese.

"Supongo que los gustos de los habitantes del borde del bosque y los vuestros deben de ser muy diferentes. Pero el otro día os las arreglasteis para servir a nuestra gente una comida impresionante, ¿verdad? Ludo Ruu presumía de ello". comentó Dan Rutim, inclinándose hacia delante con los ojos brillantes, sólo para que Shilly Rou retrocediera aún más. "¡A mí también me encantaría probar tu cocina, si es posible! Sobre todo, si puedes hacer algo con carne de giba".

"Aún no se nos permite manipular carne giba en la ciudad del castillo".

"Bueno, ayer entregamos un cargamento de salchichas giba a los nobles. Son difíciles de vender en la ciudad del correo, pero quizá acaben encontrando un mercado en la ciudad del castillo", dije, lo que me valió una mirada fulminante de Shilly Rou.

"¿Es eso cierto? ¿Se venderá carne de giba en la ciudad del castillo?", preguntó, con tono exigente.

"S-Sí. Siempre que el duque Genos dé su permiso, claro".

"Ya veo...", dijo, mirando pensativa hacia abajo.

"¿Qué te pasa? ¿Dije algo que te ofendió?"

"Por supuesto que no. Si es verdad, deberías habérmelo dicho antes".

"¿Eh? ¿Te interesa la carne de giba, Shilly Rou?"

Volvió a fulminarme con la mirada, pero esta vez parecía casi asombrada por mis palabras. "No puedo adoptar tus métodos, pero la giba es un ingrediente a la altura del karon y el gyama. Como chef, es natural que desee empezar a trabajar con él lo antes posible".

"Así es. Es decir, Varkas hace todo lo posible para que le traigan gyama viva desde Sym. La idea de que tengamos un ingrediente tan fino como la giba tan cerca y, sin embargo, seamos incapaces de aprovecharlo es muy frustrante", añadió Roy.

"Ya veo", respondí, sintiéndome profundamente conmovida. "Varkas no deja traslucir sus sentimientos sobre ese tipo de cosas, así que nunca me lo planteé. No recuerdo que haya expresado nunca mucho interés por la carne de giba".

"Bueno, tengo entendido que pasa bastante tiempo cada día experimentando con los ingredientes a los que ya tiene acceso. Puede que no le quede tiempo para la carne giba, pero seguro que la quiere".

"Desde luego, puedo entenderlo", dije riendo entre dientes.

Entonces se nos acercó Ludo Ruu y nos dijo: "Oye, las croquetas ya están terminadas, así que me han dicho que las lleve a los invitados. Asegúrate de dejar suficientes para mí, ¿okay?".

Sostenía un plato con uno de sus platos favoritos: croquetas de carne de giba y chatchi. Los cocineros habían preparado una gran variedad de platos para esta noche, perfectos para un banquete de bienvenida como éste.

"Estos también deben haber requerido bastante habilidad. ¿Los hiciste mezclando aria y puré de chatchi y luego friéndolos?". preguntó Roy, un poco desanimado mientras se rascaba la cabeza. "Cielos. No hay manera de que pueda seguir el ritmo en lo que a frituras se refiere".

Nadie respondió a esa declaración.

"Ahora que lo pienso, tampoco he visto nunca a Varkas hacer un plato frito. ¿Es posible que no se le dé tan bien?", continuó.

"Los platos fritos están pasados de moda, por eso nunca recibe encargos de ellos. ¿No es natural que nunca tenga necesidad de hacer ese tipo de comida si nadie se la pide? No existe ningún plato que quede fuera de los conocimientos de Varkas", espetó Shilly Rou con enfado.

Al ver la expresión de su cara, Roy sonrió. "Entonces tampoco has probado nunca su cocina frita. Intentar encumbrar a tu maestro sin ninguna prueba que respalde tus afirmaciones podría acabar trayéndole indignidad, ¿no crees?".

"Eres la última persona a la que quiero oír hablar de indignidad", replicó Shilly Rou, dándose la vuelta con aire distante.

Reina Ruu había estado observando su intercambio con una mirada de satisfacción, pero esa última parte la hizo fruncir un poco el ceño. "Ustedes dos parecen estar muy cerca el uno del otro, casi como una pareja casada".

"¿Eh? ¿Un matrimonio? Debo advertirte que podría estar dispuesto a dejar pasar ese tipo de comentario extraño, pero Shilly Rou es capaz de saltarte a la garganta si sigues diciendo cosas como esa", dijo Roy.

"¿De verdad? Pero en el borde del bosque, los hombres y las mujeres que no están casados o son familia nunca se sentarían tan cerca el uno del otro como ustedes dos".

"Hay mucha gente, así que no hay nada que hacer. Y a diferencia de mí, Shilly Rou tuvo una buena educación, así que está un poco nerviosa por tener a todos estos cazadores alrededor. No es que se aferre a mí porque quiera".

"¡N-No estoy nerviosa, y tampoco estoy aferrada!"

Cabe destacar que Roy y Shilly Rou estaban sentados tan cerca el uno del otro en la colchoneta que casi se tocaban. Reina Ruu los miraba con los ojos entrecerrados de una forma que le recordó a una estatua de Buda, pero luego se limitó a hacer una cortés reverencia y marcharse.



Al mismo tiempo, un fuerte golpe resonó en el aire. Al mirar hacia su origen, vi el enorme cuerpo de Doga, desplomado en el suelo. A su lado estaba Mida, cuyo cuerpo era aún más grande que el del forzudo.

A pocos metros, Rolo gritaba "¡Grah!" mientras un joven conseguía inmovilizar a la espigada mujer.

El ganador se puso en pie de un salto, gritando: "¡Muy bien!". Sorprendentemente, parecía que el joven era Rau Lea.

"¿Qué?! ¿Por qué ellas lucharon antes que yo?! Mida y Rau Lea también quedaron entre los ocho primeros, ¿no es así, Gazraan?"

"Sí, parece que los otros hombres no eran rival. La fuerza de nuestros invitados es innegablemente impresionante".

"¡Sí! ¡Me encantaría enfrentarme a ellos yo mismo!". gritó Dan Rutim y empezó a levantarse, pero entonces los músicos volvieron a reunirse frente al fuego ritual y empezaron a tocar de nuevo aquella alegre y nostálgica melodía. Doga y Rolo se alejaron entonces hacia un rincón, como llevados por la música.

"¡Oh, eso es 'La Melodía de la Diosa de la Luna'! Vamos todos, ¡a bailar!" Oí a Yumi gritar desde una corta distancia. Agarró a Telia Mas y la arrastró hacia la llama ritual. La otra chica sonreía, pero parecía un poco nerviosa.

El ritmo era un relajado tiempo triple. Yumi bailaba y revoloteaba al compás de la melodía, que era alegre y a la vez melancólica. Telia Mas parecía algo avergonzada, pero Yumi le dedicó una sonrisa sincera y empezó a seguir tímidamente los pasos.

Al parecer, era la misma danza que habíamos visto en las tierras de Daleim, y pronto se les unieron varias mujeres más. Diez de ellas formaron un anillo con la llama ritual y los músicos en el centro. Los hombres vitorearon y empezaron a aplaudir y a zapatear. Huey y Sara incluso se adelantaron y empezaron a saltar al compás.

"¡Ooh, eso parece divertido! Tara, ¡vamos a bailar también!" exclamó Rimee Ruu.

"¡Sí!"

Las dos jóvenes echaron a correr, y la adorable pareja recibió aún más vítores.

Normalmente no se veían chicas menores de quince años bailando en un banquete, porque normalmente en eventos como éste, el baile era un medio de cortejo. Sin embargo, el banquete de hoy estaba destinado a entretener a los invitados, y con Rimee Ruu y Tara uniéndose al baile, un montón de otras chicas jóvenes, incluso de hasta trece y catorce años, se lanzaron alegremente al jolgorio también.

"Esto es increíble. Invitar a la Compañía Gamley fue una gran idea", dije, y Ai Fa asintió con la cabeza, muy satisfecha. Debía de estar feliz de ver a Rimee Ruu disfrutando tanto.

Pronto la melodía cambió a un tiempo cuádruple más brillante, y las chicas empezaron a bailar con más energía. Parecía que nadie se sabía los pasos de esta canción, ya que la coreografía estaba desordenada. Sólo se movían al ritmo, pero seguían pareciendo elegantes. En algún momento, algunos de los hombres empezaron a soplar silbatos de hierba, pero afortunadamente no desentonó demasiado con la flauta de Nachara.

"¿Qué haces?! ¡Tú también deberías bailar!" gritó Yumi, acercándose de nuevo a nosotros con pasos rápidos. Su mirada estaba fija en Shilly Rou.

"¿Acaso estás hablando conmigo...?"

"¿Con quién más iba a estar hablando?! Oh, ¡y todos vosotros deberíais venir a bailar también!"

La segunda parte de la frase iba dirigida a las esposas de Dora. Se pusieron alegremente en pie, y luego Morun Rutim fue suavemente instada por su familia a levantarse y unirse también a ellas. Shilly Rou, sin embargo, se había quedado pálida.

"Me abstendré. Sólo vine aquí por la comida, después de todo".

"Razón de más para venir con nosotros, ¿no? La gente del borde del bosque celebra este banquete para ayudarnos a llevarnos mejor. Si no tienes ninguna intención de hacerte amigo de ellos, ¿qué haces aquí?".

"N-No, pero..."

"¡No importa qué objetivo tuvieras en mente cuando viniste aquí, no puedes ignorar todo lo demás! Incluso si la gente del borde del bosque está de acuerdo con eso, ¡yo no lo estoy! ¡Ahora date prisa y entra en ese círculo!"

Y así, Yumi y la mujer de Dora agarraron de los brazos a Shilly Rou y se la llevaron. Shilly Rou lanzaba a Roy una mirada desesperada en busca de ayuda, pero su desalmado amigo se limitaba a encogerse de hombros.

Me sabe mal por Shilly Rou, pero creo que es el banquete más animado de Ruu que he visto nunca.

Gracias a la gran cantidad de invitados, el número de asistentes no era menor que cuando se reunían todos bajo el Ruu, y gracias a todos los diferentes colores que vestía la gente—una variedad mucho más amplia que el puñado que suele llevar la gente del borde del bosque—la escena resultaba aún más asombrosa a la vista.

Entonces me di cuenta de que Myme bailaba ahora con Rimee Ruu y Tara. Toor Deen también parecía haber sido arrastrada por Yun Sudra. Aunque no estaba bailando del todo, seguía moviéndose alrededor del fuego ritual en círculo con todos los demás.

Encima de una estera, a poca distancia de nosotros, Gamley engullía alegremente vino de frutas. A su lado estaban el lector estrella, Railanos, y el hombre bestia, Zetta. Shantu aplaudía junto a los músicos, mientras que Rolo y Doga estaban rodeados de hombres que les ofrecían comida. Por alguna razón, Dilo, el hombre florero, charlaba con Bartha y Jeeda sobre algo. Tal vez le estuvieran dando la lata con misteriosas historias de tierras extranjeras.

Eso me hizo pensar y empecé a mirar a mi alrededor en busca de cierta persona, sólo para descubrir que la persona vestida de bermellón en cuestión ya se acercaba suavemente a mí. Era Pino, que no participaba ni en la actuación musical ni en el baile.

"Hola. Perdón por el saludo tardío. Le agradezco de verdad que nos haya invitado a este maravilloso banquete".

"Ah, es el clan Ruu quien os ha invitado. Aun así, me alegro de teneros aquí con nosotros".

"Oh, yo también estoy contenta. Al fin y al cabo, somos criaturas que sólo estamos vivas de verdad en las fiestas", dijo Pino con una risita mientras permanecía de espaldas a la hoguera. "Genos es una ciudad grande, pero fuera de las murallas sólo celebran la fiesta del renacimiento. Si la barrera entre el castillo y la ciudad fuera un poco más baja, la gente común empezaría a tener un poco más de variedad en sus celebraciones."

"Ah, ¿sí? Entonces, ¿las otras partes del reino occidental tienen un montón de ocasiones diferentes que celebran?"

"Sí, así es. Por eso sólo venimos a Genos una vez al año como mucho, pero esta vez fue especialmente agradable."

Pino parecía aún más misterioso que de costumbre aquí, en el borde del bosque, ahora que había caído la noche. Era una sensación extraña, como hablar con una muñeca viviente. Parecía una niña, pero tenía más mundo que la mayoría de los adultos. Incluso sin hacer acrobacias ni tocar la flauta, tenía una extraña forma de despertar mi imaginación.

Mientras hablábamos, la música volvió a cambiar. Ahora tenía un ritmo más relajado y una melodía algo solemne.

También había un nuevo sonido que se superponía a los demás y que no había formado parte de la música antes. Procedía del instrumento de siete cuerdas que tocaba Neeya. Estaba sentado en el centro del grupo de músicos, proporcionando su maravillosa voz como acompañamiento para su instrumento.

"Permíteme cantarte sólo una canción. Por favor, sigue bailando."

Ai Fa se revolvió un poco a mi lado, mientras Pino se reía una vez más.

"Por favor, no se preocupe, mi querida cazadora. Nada de esta canción debería evocar sentimientos desagradables en ninguna de vosotras, y hemos recibido permiso del jefe y anciano de vuestro clan para presentarla."

"¿De Donda Ruu y la abuela Jiba?" Ai Fa dijo, pero Neeya comenzó su canción antes de que pudiera obtener su confirmación.

Era una historia del pueblo oriental, de una época aún más lejana que la era de la unificación de Sym gracias a los esfuerzos de Misha el Sabio Blanco... Era la historia de la octava tribu de Sym de la que hablaba la leyenda.

Hace mucho tiempo, existía una octava tribu en Sym. Sin embargo, no vivían en ningún lugar fijo, sino que vagaban por todo el país. Si estaban en las montañas, vivían como la gente de las montañas, y cuando estaban en las llanuras vivían como la gente de las llanuras. Eran la tribu Gaaze, también llamada por otros "el pueblo de las nubes".

Eran una tribu pacífica, pero cuando eran atacados, abatían a sus enemigos con una fuerza sin igual. Atravesaban la tierra sin preocuparse de nada, como nubes hinchadas en el cielo, pero cuando el momento lo requería, se volvían negras como el carbón y se convertían en una tormenta, demostrando ser más poderosas que cualquier otra tribu.

Con el tiempo, Sym los condenó al ostracismo. Las dos tribus más grandes de las montañas, que eran las que gobernaban la tierra, se enzarzaron con ellos en una disputa que se convirtió en una sangrienta contienda. Al parecer, esas tribus de las montañas también acabaron convirtiéndose en los bárbaros que más tarde llevaron a los Rao al borde de la destrucción. Por supuesto, los Gaaze eran más poderosos que los Rao y se negaron a resignarse sin más a la derrota, pero todos tenían claro que el conflicto no acabaría nunca hasta que uno u otro bando se viera abocado a la ruina.

Y así, la tribu Gaaze abandonó Sym. Al fin y al cabo, fueran donde fueran dentro del país, no podrían evitar el conflicto con la gente de las montañas. Si se trasladaban a las llanuras, podrían acabar involucrando también a las tribus que vivían allí. Temiendo lo que ocurriría si la guerra se extendía, los Gaaze buscaron un lugar donde vivir fuera de las fronteras de Sym, dirigiéndose hacia el oeste.

Finalmente, su camino se vio obstruido por una oscura ciénaga gris, lo que les obligó a girar hacia el sur. Allí se encontraron con una montaña rocosa tan escarpada que ya no podían montar sus totos, por lo que soltaron sus monturas en las llanuras y avanzaron por la zona a pie. Para un pueblo tan duro como ellos, ni siquiera la montaña más escarpada suponía un gran desafío para atravesarla.

Lo que les esperaba al otro lado de la montaña era un desierto estéril. Nunca podrían sobrevivir en un lugar así, así que también lo cruzaron.

Más allá del páramo, encontraron un bosque negro donde vivían bestias igualmente negras. Desde luego, tampoco era un lugar donde pudieran vivir en paz, así que decidieron que seguirían adelante a través del bosque negro, y viajarían más al oeste o al sur desde allí.

Sin embargo, fue entonces cuando los Gaaze se encontraron con el pueblo de la reina blanca. Eran increíblemente extraños, pequeños y blancos en apariencia, y completamente imposibles de entender. Era casi difícil creer que fueran humanos. Pero, de algún modo, poseían la inusual capacidad de oír la voz del bosque.

No pertenecían a ningún dios, sino que llamaban al bosque su madre. Los Gaaze—que habían abandonado a su dios, Sym—percibieron algún tipo de destino en juego y colaboraron con el pueblo de la reina blanca para acabar con las bestias negras.

Finalmente, el jefe de los Gaaze se prometió a la reina blanca y juntos tuvieron un hijo.

Los Gaaze decidieron que vivirían en el bosque y morirían allí también. Aprendieron las palabras de la reina blanca, y los dos grupos se unieron en su batalla contra las bestias negras, convirtiéndose en el pueblo del bosque negro.

Ése fue el final de la historia.

La última nota de la canción de Neeya se desvaneció más allá de la frontera entre la luz del fuego y la oscuridad.

Los habitantes del borde del bosque no respondieron a la canción con vítores y aplausos, sino con silencio. En algún momento, todos habían dejado de bailar. Todos estaban allí de pie, como si les hubieran succionado el alma. Yumi, Myme y Telia Mas estaban de pie en medio de la multitud, mirando a todos con perplejidad.

"Ese fue el cuento de 'El Rey Negro y la Reina Blanca'. Tú, jovencita, ¿tienes alguna petición para mi próxima canción?". dijo Neeya, que aún parecía embelesada mientras se volvía hacia Yumi.

Yumi le lanzó una mirada dubitativa, pero luego se cruzó de brazos y dijo: "A ver... La de hace un momento no parecía muy buena para bailar. ¿Quizá algo como 'El banquete de Vairus'?".

"¿Un cuento del dios del fuego Vairus? Ese es el favorito del líder de nuestra compañía".

A la señal de Neeya, Zan comenzó a golpear de nuevo su tambor, mientras Nachara y los gemelos empezaban a tocar una gran melodía llena de energía.

Las mujeres que se habían quedado boquiabiertas volvieron en sí y empezaron a moverse de nuevo, siguiendo a Yumi. Toda la plaza volvió a inundarse de una animada actuación musical, con tanta emoción y alegría que el silencio de hacía un momento me pareció producto de mi imaginación.

"Ai Fa, esa canción de hace un momento..." Dije, volviéndome hacia el jefe de mi clan.

"Sí", respondió con un movimiento de cabeza y una expresión grave en el rostro. "Se refería a la gente del bosque negro... Y los Gaaze eran el clan líder antes de los Suun".

"¿Así que tenía razón? Llevaba tiempo sospechando que la leyenda que se cuenta en esa canción podría tener algo que ver con la gente del borde del bosque ", intervino Pino con una sonrisa divertida, balanceando sus mangas bermellón. "Vuestra anciana parecía muy conmovida cuando vio al mono negro, así que os mencioné la canción y os pregunté si estaríais interesados en escucharla. Vuestro jefe de clan dio su permiso, así que le dije a ese juglar cabeza hueca que ocupara el centro del escenario".

"Ya veo..." Ai Fa dijo.

"Pero aun así, las leyendas son, al fin y al cabo, sólo leyendas. Son cuentos chinos contados por juglares, así que puedes reírte de la mayoría de lo que dicen. Al fin y al cabo, ninguna persona viva puede decir la verdad de lo que ocurrió hace varios cientos de años". Pino dio un paso hacia nosotros y se inclinó para que su cara estuviera cerca de la nuestra mientras estábamos sentados encima de la alfombra. "Nuestro trabajo es sorprender a la gente y darles alegría. No nos importa nada más que eso... Y ese cabeza hueca es igual que el resto de nosotros en ese aspecto".

"¿Estás diciendo que no deberíamos sentirnos enfadados por lo que hizo ese hombre antes?"

"Vaya, qué expresión tan espantosa... Sí, ese tonto es un canalla que sólo puede disfrutar de la vida cuando está cantando. Nunca usaría sus preciosas canciones para algo tan insignificante como buscar pelea. Dudo que intentara hacer algo tan infantil como darle un susto a Asuta con su cuento, al menos".

Ai Fa no respondió.

"No te estoy pidiendo que perdones a ese cabeza hueca. Y desde luego no voy a intentar excusarme si te molestó sacando el tema. Es que..." dijo Pino, con los labios rojos torcidos en una sonrisa. Estaba a contraluz por la hoguera, así que sus ojos negros estaban ensombrecidos. Sentí un escalofrío en la espalda. Era como si me asomara a un abismo. "El viejo Rai, nuestro lector de estrellas, es ciudadano del oeste, pero fue aprendiz de un oriental. Es un tipo bastante excéntrico, pero muy hábil, hasta el

punto de que puede rivalizar con los grandes lectores de estrellas de Sym en cuanto a su capacidad para adivinar el futuro y sus conocimientos en general. Y los lectores de estrellas han estado terriblemente interesados en la gente sin estrellas durante bastante tiempo..."

"Hey", intervino Ai Fa en tono cortante.

Pero la chica de los ojos como abismos sólo sonrió más en respuesta. "No tengo intención de abrir la boca donde no debo. Es sólo que el viejo Rai tiene todo tipo de cosas que le gustaría contarte sobre los sin estrellas. Te debemos muchísimo, Asuta, así que ¿no es natural que queramos ayudarte?".

Ninguno de los dos le contestó.

"Por supuesto, nadie sabe realmente lo que son los sin estrellas. Sin embargo, el viejo Rai tiene al menos un poco de información sobre el tema que no llegaría a oídos de nadie que no sea un lector de estrellas. Así que si quieres escuchar lo que tiene que decir, Asuta..."

"Me conozco mejor que nadie", respondí, sintiendo que me absorbían aquellos ojos. "Puede que no sepa exactamente cómo acabé aquí, pero recuerdo lo que me pasó con todo lujo de detalles. Y además, ya he decidido vivir el resto de mi vida como una persona del borde del bosque".

"¿Así que no te importa lo que significa ser un sin estrella?".

"Así es. No importa lo que pueda oír, no hará nada para cambiar el camino que sigo".

Pino se mordió la lengua al instante, pero siguió mirándome fijamente a los ojos.

Hay un dicho que dice que cuando miras fijamente al abismo, el abismo te devuelve la mirada, ¿verdad?

Finalmente, Pino se enderezó, inclinó la cabeza hacia el cielo y se echó a reír. "Si eso es lo que sientes, supongo que no hay nada que discutir. Siento haberme hecho una idea equivocada", dijo, bajando de nuevo la cabeza para mirarnos directamente con una sonrisa completamente distinta. Era una expresión transparente, llena de un afecto que lo abarcaba todo. "Decidimos dejar a un lado nuestro pasado para poder disfrutar juntos del presente. Pensar en el mañana ya cansa bastante, por no hablar de lo que pasó ayer. A nadie le importan menos cosas como el destino y las estrellas que a nosotros".

"Sí, ¿eh?"

"Sí. Me gusta ese espíritu tuyo, Asuta. Tanto que me encantaría tirarte a nuestro carro y largarme contigo si pudiera".

"Hey", dijo Ai Fa en tono de advertencia.

"No pongas esa cara de miedo. Me gusta la gente del borde del bosque, así que nunca haría algo tan ridículo. Si lo hiciera, probablemente me perseguirías hasta los confines del mundo". Mientras hablaba, la expresión de Pino volvió a ser la que nos era más familiar: una sonrisa insolente y burlona, como si viera a través de todo y de todos... y, sin embargo, había algo encantador en ella que no pude evitar que me gustara. "Nos volveremos a ver dentro de un año. Cuídate hasta entonces, ¿vale? Espero que nos alimentes con más giba deliciosa cuando volvamos, Asuta del clan Fa".

"Sí, por supuesto", dije, consiguiendo por fin devolverle la sonrisa.

Fue entonces cuando la música por fin se detuvo, y Sheera Ruu aprovechó el hueco para gritar en voz alta: "¡Por fin está lista toda la giba asada! ¡¿Por qué no se toman todos un breve descanso y lo pruebas?!".

Mirando en esa dirección, vi que Vina y Reina Ruu habían abandonado el círculo de bailarinas y ahora estaban de pie junto a Sheera Ruu, que tenía preparado su cuchillo para trincar carne. La gente del borde del bosque y sus invitados vitorearon y empezaron a arremolinarse hacia ellas.

Yo también me levanté y miré a mi querido jefe de clan y a nuestros compañeros de la ciudad. "Vayamos nosotros también. Con tanta gente alrededor, se lo comerán todo si tardamos demasiado".

"Efectivamente", respondió Ai Fa con un movimiento de cabeza.

"Supongo que es cierto", añadió Shilly Rou, también asintiendo.

Detrás de nosotros, Roy, Dan Rutim y Dora se levantaban también.

Con la pálida luna colgando sobre nosotros en el cielo, la oscuridad de la noche seguía descendiendo sobre el mundo, pero sólo esta plaza permanecía inundada de luz, sin que el banquete mostrara signos de acabar pronto.

Intermezzo: Después Del Banquete

Después de que el banquete de la amistad del clan Ruu llegara a su fin, Mikel y varios de los otros visitantes masculinos fueron conducidos al lugar donde pasarían la noche: la casa de la rama familiar donde se alojaban Jeeda y Bartha. Bartha iba a dormir en otra casa para que todos los hombres pudieran quedarse aquí. El grupo incluía a Jeeda -naturalmente, ya que ésta era su casa-, Asuta, del borde del bosque, y los hombres que estaban de visita como huéspedes: Mikel, Roy, Dora y los dos hijos de Dora.

"Vamos, contrólate. Si no puedes andar sobre tus dos piernas, tendremos que hacerte rodar por el suelo".

Los hijos de Dora cargaban entre los dos con la corpulencia de su padre. Dora había participado en un concurso de bebida con cazadores del borde del bosque, y como resultado había acabado completa y absolutamente destrozado.

"Tengan cuidado. Dormirán aquí", dijo Jeeda, avanzando hacia la sala principal con un candelabro en la mano, y el grupo no tardó en ver dónde habían colocado la ropa de cama.

"Vaya, esto es muy espacioso. ¿Tú y tu madre han estado viviendo aquí solos, Jeeda?", preguntó uno de los hijos de Dora mientras tiraba de su padre hacia el vestíbulo.

Después de sentar el candelabro junto a una ventana, Jeeda asintió y respondió tajantemente: "Sí. Al parecer, una familia de la rama Ruu solía vivir aquí. Pero su número disminuyó lo suficiente como para que empezaran a vivir con otra de las casas filiales".

"La caza giba es tan peligrosa que no muchos de sus hombres sobreviven hasta una edad avanzada, por lo que me han contado. Los habitantes del borde del bosque se juegan la vida constantemente para proteger nuestros campos", dijo en voz baja uno de los hijos de Dora mientras tumbaba a su padre sobre la cama. La cara de Dora se puso roja y en un par de instantes ya estaba roncando alegremente. "Nuestro padre se ha alegrado mucho de poder acercarse así a ellos. Y nosotros sentimos lo mismo, por supuesto".

"También he ayudado en la caza de giba, pero en realidad sólo soy un invitado... Deberías decírselo a una persona del borde del bosque", dijo Jeeda, y sus bestiales ojos dorados se desviaron hacia Asuta.

Asuta se revolvió el pelo negro, rio y contestó: "Ah, no, desde luego me considero una persona de pleno derecho del borde del bosque, pero soy cocinero, no cazador. Eso deberías decírselo a ellos... Y de todos modos, creo que ya has hecho un trabajo bastante bueno haciéndoles saber cómo te sientes esta noche y durante el festival del renacimiento."

"Sí. Me alegro mucho de haber tenido la oportunidad de hablar con tanta gente del borde del bosque".

Asuta y los chicos del vendedor de verduras compartían sonrisas de satisfacción mientras Mikel los observaba desde unos pasos más allá. Había oído que la gente de la ciudad de postas y de las tierras de Daleim había estado reforzando su relación con la gente del borde del bosque durante el último año... Sin embargo, como antiguo residente de la ciudad castillo que actualmente vivía en las tierras de Turan, eso era un asunto bastante distante para él.

Este no es lugar para que un forastero como yo irrumpa en él, pensó Mikel, y su mirada se dirigió hacia la figura que tenía al lado: el joven cocinero de la ciudad del castillo, Roy, que estaba allí de pie sin hacer nada. *Este chico debe estar sintiendo lo mismo...*

Roy sólo había venido aquí por su curiosidad como cocinero. Era natural que estuviera aún más fuera de lugar que Mikel.

"Muy bien, esta noche ha sido muy divertida, pero ahora deberíamos irnos a dormir". Los hijos del verdulero se tumbaron en la cama. Habían bebido tanto vino de frutas como su padre y probablemente les había costado mucho mantenerse despiertos.

Después de verlos tumbarse, Asuta se volvió hacia el resto del grupo con una sonrisa tímida. "Parece que estaban bastante cansados. ¿Queréis irnos a dormir también?"

"¿Hmm? ¿Qué más se puede hacer, aparte de dormir?" dijo Mikel.

"Bueno, es que no pude hablar mucho contigo durante el banquete... así que me parece un desperdicio irme a dormir ahora".

"Hmph", resopló Roy. "Con lo animado que fue ese banquete, aún no estoy nada cansado. Pero acabamos de vernos ayer, así que seguro que estás harto de hablar conmigo".

"La verdad es que no. Tampoco he hablado contigo lo suficiente, Roy".

Mientras charlaban, Asuta y Roy se sentaron con las piernas cruzadas sobre la ropa de cama. Jeeda estaba sentado contra la pared, ladeando un poco la cabeza mientras los miraba a los dos.

"¿Todavía no te vas a dormir? Entonces supongo que puedo dejar la vela encendida un rato más".

"Gracias. Nos aseguraremos de apagar el fuego, para que no tengas que forzarte a quedarte levantada, Jeeda".

"Ya veo. ¿Así que estás diciendo que no tienes nada que hablar conmigo?"

"Oh, vamos, no quería decir eso", replicó Asuta con una carcajada, sólo para que Jeeda se apartara con un gruñido indignado. Parecía que él también quería hablar con Asuta.

En serio, qué chico más raro... pensó Mikel mientras cruzaba también las piernas.

Habían pasado cinco meses desde que Mikel conoció a Asuta. Un mercader del este llamado Shumiral, que pertenecía a un grupo llamado el Jarrón de Plata, le había dicho que hablara con alguien llamado Asuta, del clan Fa, sobre los crímenes de la casa de Turan... Eso era lo que les había unido.

Mikel había sido expulsado de la ciudad del castillo porque se había opuesto al antiguo jefe de la casa de Turan, Cyclaeus. Como se había negado a que la casa de Turan lo contratara, sus matones le habían cortado los músculos del brazo derecho para que no pudiera seguir trabajando como cocinero, y luego lo habían desterrado de la ciudad castillo junto con su hija Myme, que era muy pequeña.

A partir de ese día, Mikel empezó a ahogar sus penas en vino. Con el brazo derecho inutilizado, le habían robado el futuro. De no ser por Myme, lo más probable es que no hubiera tardado en devolver su propia alma al dios occidental. Sin embargo, después de pasar cinco años en ese desaliñado estado, Mikel conoció a Asuta.

Asuta era todavía un joven chef. Al parecer, venía del extranjero, y aunque muchas de sus técnicas culinarias se parecían a las de Mikel, todas eran muy poco ortodoxas. Pero cuando Mikel probó la cocina de Asuta, algo que había estado ardiendo en su interior todo este tiempo se reavivó por fin.

Y eso no es todo... pensó Mikel, mirando de reojo la cara sonriente de Asuta.

Asuta era un chico singularmente extraño. Normalmente era increíblemente amable e incluso un poco tonto, pero a veces podía ser notablemente agudo. Asuta tenía una forma de afectar a las emociones de Mikel, y no sólo con sus habilidades culinarias, sino también con su personalidad.

"Y entonces le dijiste a Jeeda dónde estaba la mansión Turan, ¿verdad Mikel?" Asuta dijo de repente, volviéndose hacia Mikel.

Mikel no había estado escuchando realmente, así que frunció el ceño y dijo: "¿Hmm? ¿De qué estás hablando? ¿Qué es eso de la mansión Turan?".

"¿Eh? ¿No estabas escuchando? Estábamos hablando de cuando me secuestró Lefreya", respondió Asuta con una sonrisa. "Gracias a que le dijiste a Jeeda la localización, Ai Fa y los demás pudieron idear un plan para recuperarme. Os debo mucho a los dos".

"Todo lo que pasó fue que me hizo una pregunta y yo la respondí. Parecía que iba a desenvainar su espada contra mí si no le decía lo que quería oír, después de todo".

"Entonces estaba obsesionado con mi odio a los nobles. Siempre me ha dado pena tratarte así cuando no has hecho nada malo", dijo Jeeda, con las cejas caídas. Aunque podía ser poco sociable y demasiado intenso como tantos cazadores, en el fondo era un chico serio y directo. De lo contrario, la gente del borde del bosque nunca lo habría acogido como invitado.

"Parece que estás rodeado de benefactores. Debe de ser agradable. Sin embargo, me avergüenza decir que yo estaba en el lado equivocado en esa historia", dijo Roy en tono descontento.

Mikel intuyó el significado de sus palabras, pero Asuta sonrió y añadió una explicación de todos modos. "Verás, Roy trabajaba entonces en la mansión Turan. Le encargaron que me vigilara en la cocina".

"Sí. Así que yo era uno de tus odiados enemigos".

"Eso no es cierto en absoluto. Ni siquiera habías oído hablar de los problemas entre la gente del borde del bosque y la casa de Turan en ese momento".

Roy se revolvió el pelo rizado y se dio la vuelta con torpeza. En el fondo también era un buen chico. Y aunque tenía una cantidad apropiada de orgullo para un residente de la ciudad del castillo, también era firme en sus convicciones. Era imposible imaginar de otro modo a un cocinero de la ciudad de piedra viniendo hasta el lindero del bosque para estudiar su cocina.

Pensándolo así, por muy rara que fuera Asuta, era posible que Jeeda y Roy fueran igual de extraños. Todos tenían un entusiasmo y una vitalidad vibrantes, que resultaban casi cegadores para alguien tan viejo y desgastado como Mikel.

Jóvenes como ellos, rebosantes de fuerza, son los que labrarán el camino del futuro de este mundo...

A pesar de ser tan joven, Asuta era un chef que poseía una habilidad increíble. Y no sólo eso. Su talento se veía reforzado aún más por la increíble pasión que sentía por su cocina. Tanto la gente del borde del bosque como la del pueblo de postas e incluso los nobles de la ciudad del castillo estaban encantados con la comida que preparaba.

En cuanto a Roy, Mikel no estaba en condiciones de saber mucho sobre él. Hacía ya cinco años que los dos trabajaban en el mismo restaurante, y por aquel entonces Roy era un chaval en prácticas, así que no había dejado ninguna impresión fuerte en Mikel.

Pero en esos cinco años, antes incluso de haber cumplido los veinte, Roy había adquirido la habilidad suficiente para llamar la atención de Cyclaeus al igual que Mikel, y había sido invitado a trabajar para la casa de Turan. Y ésa era la prueba de que poseía una tenacidad increíble, además de una gran habilidad.

Luego estaba Jeeda, que era lo bastante honesto e intrépido como para ser confundido con una persona del borde del bosque. Los cazadores de aquí debían su destreza y espíritu a su entorno único, pero él había nacido hijo de un bandido, y aunque temporalmente se había visto superado por su odio a la nobleza, había conseguido volver a su verdadero y propio ser. Su naturaleza tranquila y serena a pesar de su corta edad era seguramente

el resultado de las extraordinarias penurias a las que se había enfrentado a lo largo de su vida.

Seguro que Myme tendrá una vida buena y sana, rodeada de gente como ellos, pensó Mikel.

Entonces Asuta le llamó con una sonrisa despreocupada: "En cualquier caso, el destino sí que es algo misterioso. Todos estábamos relacionados con la casa de Turan de formas radicalmente distintas, y sin embargo aquí estamos, pasando la noche juntos."

Mikel se sintió embargado por algún tipo de emoción profunda y misteriosa, pero se limitó a negar con la cabeza. "No... No hay necesidad de incluir a un veterano como yo en eso. Mi papel ha terminado. No quedan de mí más que cenizas".

Se hizo el silencio en la habitación poco iluminada.

Sin embargo, ese silencio pronto fue roto por las fuertes voces de los tres jóvenes.

"¿Qué estás diciendo? ¡No eres un viejo, Mikel!"

"Así es. Sólo somos niños que apenas te llegan a los tobillos".

"Has sido un gran padre para Myme. No hay razón para que te deprimas así".

Tres pares de ojos miraron fijamente a Mikel, cada uno lleno de sus propias emociones. Sintiendo el calor de sus miradas, Mikel resopló: "Hmph. ¿Qué hay de malo en llamar a un veterano por lo que es? No veo por qué debería tener que escuchar los balbuceos de un puñado de críos que tienen menos de la mitad de mi edad".

Tras un momento de desconcierto, Asuta esbozó una sonrisa. "Así es. Eso es lo que te hace ser quien eres, Mikel. Espero que estés dispuesto a seguir guiándonos a los novatos defectuosos en el futuro."

"Son todos muy ruidosos", refunfuñó Mikel, tumbándose sobre la ropa de cama.

Su propia hija, Myme, era más joven que cualquiera de los presentes. Tenía la intención de seguir velando por ella durante mucho tiempo, y seguramente acabaría haciendo lo mismo por ellos también.

Y así, con el corazón aún lleno de emociones difíciles, Mikel cerró los ojos.

Palabras De Cierre

Muchas gracias por elegir este libro, el vigésimo segundo volumen de Cooking with Wild Game.

Gracias a todos ustedes he podido publicar tantos volúmenes. No podría agradecerérselo lo suficiente.

Este volumen trata de las secuelas del festival de renacimiento del dios del sol, así como del comienzo del nuevo año. Espero que estés deseando ver lo que está por venir.

Esta vez, la historia va y viene entre la ciudad del castillo y el borde del bosque, y la gente de la ciudad es invitada al asentamiento de Ruu, con un montón de personajes haciendo apariciones, como siempre. Espero que disfrutes de todas sus interacciones y que consultes la hoja de personaje al principio del libro cuando lo necesites.

El intermezzo extra acabó siendo desde el punto de vista de Mikel. Hay otra historia corta desde el punto de vista de las mujeres que tiene lugar durante este período de tiempo, y eventualmente también verá la publicación, pero decidí dar este espacio a los hombres.

Por cierto, la versión web hace una encuesta de popularidad cada año, y los contenidos de este volumen se publicaron más o menos cuando se celebró la segunda. Es decir, el segundo aniversario de la versión serializada. Me sorprende que haya podido escribir veintidós volúmenes de texto durante ese periodo.

En cualquier caso, pensé que sería un buen momento para publicar los resultados.

Encuesta de popularidad:

- 1: Ai Fa
- 2: Ludo Ruu
- 3: Dan Rutim
- 4: Asuta
- 5: Toor Deen
- 6: Gazraan Rutim

- 7: Shumiral
- 8: Rimee Ruu
- 9: Raielfam Sudra
- 10 (Empate): Shin Ruu/Yamiru Lea

Personajes que quieres ver protagonizar una Historia Extra:

- 1: Jiza Ruu
- 2: Arishuna
- 3: Yamiru Lea

Y ahí lo tienen.

Los cuatro primeros clasificados son los mismos que en la primera encuesta. Obviamente, esperaba que los personajes principales, Asuta y Ai Fa, estuvieran ahí, pero fue una sorpresa ver lo profundamente populares que son Ludo Ruu y Dan Rutim. Ai Fa y Asuta se mantuvieron en las mismas posiciones, primera y cuarta respectivamente, también en la tercera y cuarta encuestas que siguieron. Los puestos segundo y tercero cambiaron, pero Asuta se las arregló de algún modo para permanecer fija en el cuarto lugar, lo que divertidamente parecía una especie de maldición.

También me impresionó la cantidad de votos que obtuvieron los personajes masculinos. Aunque eso me empujó a intentar dar aún más encanto al reparto femenino, también me alegró saber lo populares que eran los hombres.

El personaje que ocupa el noveno puesto, Raielfam Sudra, no ha aparecido muchas veces hasta ahora, pero aun así ha conseguido hacerse un hueco en la lista. En cuanto a las novelas ligeras, creo que su última aparición se remonta al volumen quince, y hasta entonces ni siquiera tenía nombre, a pesar del papel fundamental que desempeñó en la ejecución del criminal Tei Suun. Qué personaje tan extraño. Ocupar el noveno puesto es todo un

logro para un hombre pequeño, de mediana edad, conocido sobre todo por tener la cara arrugada como la de un mono.

En cualquier caso, Raielfam Sudra también es uno de mis favoritos, así que me alegré bastante con los resultados.

Además, a partir del próximo volumen, comenzará la segunda ronda de la Actuación en Grupo. Durará siete historias en total, tres de las cuales girarán en torno a los personajes de la historia anterior.

La publicación por volúmenes es un formato completamente diferente al de la publicación en la web, por lo que aún estamos estudiando la mejor manera de publicar estas historias adicionales, pero espero que todos estéis deseando ver cómo continúan junto a la trama principal.

Permítanme terminar dando las gracias a todos los que han participado en la producción de este libro y, por supuesto, a todos los que lo han comprado.

Nos vemos en el próximo volumen.

Agosto de 2020,

EDA

Extra Historia Corta

El Rey Caballero Y La Cazadora

Rolo era una chica extraña.

Para empezar, a pesar de ser una mujer joven, vestía como un hombre. Su cara no estaba nada mal, pero tenía el pelo medio largo y siempre lo llevaba recogido detrás de la cabeza. Su atuendo típico también era bastante cutre, incluso más que el del habitante medio de la ciudad de postas, por lo que, a simple vista, sólo parecía un chico tímido.

No era especialmente alta, y sus hombros y espalda estaban siempre caídos, lo que le daba un aspecto débil. Quizá lo que más llamaba la atención eran sus ojos, siempre inquietos. Lem Dom nunca había visto a nadie tan nervioso y falto de confianza.

Bueno, lo más extraño de todo es cómo esta tímida chica fue juzgada tan fuerte como los ocho mejores bajo el Ruu, pensó Lem Dom para sí.

Mientras tanto, Rolo la miraba con expresión terriblemente preocupada.

"U-U-Um, lo siento, pero estás muy equivocado si crees que soy algún tipo de asombroso maestro de la espada. Sólo soy un ayudante de los artistas ambulantes, sin nada interesante en mí en absoluto..."

"¿Un asistente? Pero Ludo Ruu dijo que su grupo vio tu actuación en la ciudad de postín, y que fue absolutamente asombrosa", respondió Lem Dom.

"¡Gyah!" chilló Rolo, con la cara pecosa enrojecida. "P-Por favor, para. Soy completamente inútil, y mi actuación no es más que relleno. Sólo soy un bulto inútil que frena a los demás".

"No importa tu rendimiento. Lo que me importa es el hecho de que se supone que eres más fuerte que la mayoría de los cazadores del borde del bosque."

En ese momento se encontraban al lado de una cocina independiente en el asentamiento de Ruu. Cuando Lem Dom se enteró de que los artistas ambulantes se alojaban aquí, vino corriendo, y ahora se enfrentaba a Rolo en un espacio vacío a poca distancia de la cocina, donde los cocineros trabajaban duro.

Ludo Ruu estaba de pie junto a otros miembros de la compañía Gamley en torno a la entrada de la cocina. Estaba mirando fijamente a las dos jóvenes que estaban a punto de pelearse, pues se le había encomendado la tarea de vigilar a las artistas para asegurarse de que no hacían ninguna travesura mientras estaban en el asentamiento. Los compañeros de Rolo, en cambio, parecían más bien desinteresados.

"Ludo Ruu es muy hábil evaluando la fuerza de la gente, y dice que la tuya es digna de reconocimiento. Por eso quería retarte a un combate".

Sin embargo, Lem Dom no percibía tanta fuerza en aquella enjuta muchacha. Ella misma era más o menos un palmo más alta que Rolo, y su cuerpo era tan tonificado como el de un hombre. Rolo, por su parte, era larguirucha y delgada, y parecía carecer de cualquier tipo de espíritu de batalla.

"Pero eres un invitado oficial del clan Ruu, así que estaría mal que te hiciera daño", dijo Lem Dom, cogiendo un palo razonablemente largo que estaba en el suelo junto a sus pies. Era perfectamente recto y de la longitud de su brazo. "¿Te importaría coger el extremo opuesto de este palo?"

"¿D-De esta manera?" preguntó Rolo, agarrando un extremo del palo con sus finos dedos. Lem Dom rodeó el otro extremo con el puño.

"Sería peligroso lanzarnos directamente a la lucha, así que empezaremos con un tira y afloja. Tiraremos de este palo hasta que uno de los dos pierda el agarre o sea barrido de sus pies".

"Aunque este tipo de desafío es más cosa de Doga..."

"Ah, ¿también hacen tira y afloja en la ciudad? En ese caso, empecemos", declaró Lem Dom, pero Rolo no se movió lo más mínimo. Se quedó mirando fijamente a Lem Dom, con un aspecto terriblemente preocupado. "¿Qué pasa? El partido ya ha empezado, ¿sabes?"

"P-Pero no sé qué debo hacer..."

"Ah, ¿sí? Entonces supongo que me servirá este palo".

Con eso, Lem Dom tiró hacia atrás con fuerza. Sin embargo, Rolo se limitó a estirar los brazos y el cuerpo tanto como Lem Dom se apartó, por lo que el aspirante a cazador no consiguió apoderarse del palo. Además, los pies de Rolo se habían quedado en su sitio, dejándola doblada de una forma que parecía realmente antinatural.

¿Esta chica está intentando meterse conmigo? La paciencia de Lem Dom se agotó y tiró del palo con todas sus fuerzas. Y sin embargo, Rolo no cayó al suelo. Estaba tirando hacia atrás con tanta fuerza como su oponente, mientras miraba fijamente a Lem Dom con una mirada terriblemente compungida.

A Lem Dom le hirvió la sangre y empezó a agitar los brazos temerariamente. Pero esto no sirvió de nada para arrancar el bastón de las manos de Rolo, como si los brazos del rey caballero se hubieran fundido con él para no soltarlo jamás. Y, de alguna manera, ni siquiera parecía haber resistencia contra el balanceo procedente del otro extremo.

"¡Pequeña...!"

Lem Dom bajó las caderas y empujó el bastón hacia delante con toda la fuerza que pudo reunir, como si estuviera desenvainando una espada.

El torso de Rolo estaba directamente en la trayectoria de la estocada de su oponente, así que si seguía sin hacer nada más que aguantar, el extremo del palo acabaría clavado en su plexo solar. Tal vez intuyéndolo, Rolo giró hábilmente su cuerpo. Sus pies no se habían movido lo más mínimo, y aun así consiguió esquivar el golpe con sólo girar las caderas.

Lem Dom tropezó hacia delante, tras haber puesto toda su fuerza en el empujón, y el bastón se le escapó de las manos, dejando a Rolo como el único que lo sostenía.

"¿Estás bien?! ¡Lo siento mucho! ¡Lo esquivé sin pensar!"

Rolo inclinaba la cabeza una y otra vez, presa del pánico.

Lem Dom se levantó lentamente y sonrió a Rolo.

"Ahora lo entiendo. Eres increíblemente hábil desviando la fuerza de tu oponente. Sentí como si estuviera persiguiendo una hoja revoloteando".

"No entiendo muy bien lo que quieres decir, pero no estás herido, ¿verdad? Deberíamos parar ahora; es demasiado peligroso seguir, ¿okay? ¡¿Okay?!"

"¿Qué estás diciendo? La verdadera diversión está por llegar". Lem Dom sintió calor corriendo por todo su cuerpo. Por fin, era capaz de ver una fracción de la misteriosa fuerza de esta chica. "Tendré cuidado de no hacerte daño... En realidad, eso que he dicho es bastante arrogante, ¿no? De todas formas, empecemos el concurso de fuerza".

"¿Un concurso? ¿Qué clase de concurso? No se me dan bien las cosas difíciles".

"No importa, haz lo que quieras. Hazme todo el daño que quieras; ¡prometo no quejarme!". dijo Lem Dom mientras se abalanzaba sobre Rolo.

Rolo lanzó un extraño grito de "¡Grah!" y se agachó. Y entonces... su mano derecha, ahora libre del palo, agarró el brazo de Lem Dom desde abajo. Al mismo tiempo, barrió las piernas de Lem Dom, haciendo que su oponente cayera rápidamente al suelo.

Todo había sucedido tan rápido que los ojos de Lem Dom no habían sido capaces de seguir los movimientos de la artista. Se puso en pie, sintiendo una intensa emoción que bullía en su interior, aunque no era ira.

"Realmente eres increíble. Es hora de que me ponga serio".

"¡No, por favor, no! Esto es peligroso!"

Sin embargo, en lugar de escuchar, Lem Dom rodeó a su oponente. Cada instinto de su cuerpo le decía que los ataques basados únicamente en la potencia no funcionarían. Tenía que usar movimientos rápidos para confundir a su oponente y crear un hueco para atacar.

Rolo se tambaleó hacia atrás, como si estuviera a punto de llorar, y cuando Lem Dom empezó a llevarle la mano al pecho, ella chilló: "¡Ack!" y retorció el cuerpo.

¡Ahí!

Lem Dom dio un gran paso en la dirección opuesta a la que había girado Rolo. Ahora, casi directamente alineada con el lado de la artista, alargó la mano y agarró el hombro izquierdo de la chica. En ese momento, sólo tenía que enganchar una de las piernas de su oponente con la suya y presionar con su peso, y Rolo perdería completamente el equilibrio.

Medio convencida de su victoria, Lem Dom dio una patada con la pierna derecha. Sin embargo, no logró conectar con nada sólido mientras se balanceaba en el aire. Entonces, antes de darse cuenta de lo que ocurría, sintió que su abdomen chocaba con las caderas de su oponente. No recordaba haberse acercado tanto.

El cuerpo de Rolo seguía retorciéndose, a pesar de que su hombro seguía agarrado, arrastrando consigo el cuerpo de Lem Dom.

Ah...

El pie izquierdo de Lem Dom, que había estado plantado en el suelo, se elevaba ahora en el aire mientras sus caderas eran levantadas por las de su oponente. Giró en el aire y su espalda se estrelló contra el suelo.

"¡Lo siento muchísimo! Cuando tengo miedo, mi cuerpo se mueve solo..." Rolo dijo, mirando a Lem Dom con una mirada de pánico en su rostro.

Golpear el suelo había agotado Lem Dom, por lo que no pudo responder de inmediato. Su visión estaba llena de estrellas blancas.

"¿Qué debo hacer...? Tengo que llamar a alguien..."

Rolo estaba a punto de levantarse, pero Lem Dom consiguió de algún modo agarrarla por el cuello.

"Está bien... Todavía no me has roto las costillas ni nada... Nuestra pelea no ha hecho más que empezar..."

"¿P-Pelea? Deberías parar. Esto es peligroso".

"No dejaré que renuncies mientras vas ganando... Vaya, qué mujer más rara eres...". Lem Dom apoyó la otra mano en el suelo y consiguió incorporarse, pero su primera mano permaneció firme en el cuello de Rolo, para evitar que la chica huyera. "Uf... Realmente eres increíblemente hábil. ¿Cómo has llegado a ser tan fuerte?"

"No soy fuerte en absoluto. Sólo sigo huyendo, porque odio que me lastimen..."

"Supongo que es un talento innato, entonces. Aun así, eso no cambia el hecho de que eres increíblemente capaz", comentó Lem Dom con una sonrisa mientras soportaba el dolor punzante que le recorría la espalda. "Eres una mujer más pequeña que yo y, sin embargo, posees un poder tan increíble... Eso sí que lo admiro".

"¡Oh no, no soy nada especial! Tú eres la que es increíble".

"¿Qué tengo de asombroso?"

"T-Tus brazos y hombros son tan musculosos... Y sin embargo, tienes una cara tan bonita..." Rolo contestó con una sonrisa floja, con la cara enrojecida.

Al verlo, los ojos de Lem Dom se abrieron de par en par y dijo: "¿Ah? ¿Será por eso que te vistes como un hombre?"

"¿Qué quieres decir con 'eso'?", preguntó Rolo ladeando la cabeza, y entonces su cara se puso aún más roja. "¡No, no es eso! Sólo me visto así porque parecer una chica es peligroso cuando viajas".

"Qué aburrido. Estaba pensando que podría hacerte pasar un rato divertido como agradecimiento por hacer un concurso de fuerza conmigo."

"¿Eh...?! ¿Te balanceas así? P-Por supuesto, no tengo ningún problema con la forma en que cualquier persona se balancea, pero..."

"No se trata de decantarse hacia un lado u otro. Es simplemente una forma de matar el tiempo. Planeo convertirme en cazador, así que no tengo intención de casarme. Simplemente me gusta estar atenta a las oportunidades de disfrutar de algún placer sin tener que dar a luz a un niño. Y en ese caso, no importa si es con un hombre o con una mujer, ¿verdad?".

Parecía que Rolo era una joven bastante inocente, a juzgar por su cara roja y brillante y por la forma en que abría y cerraba la boca. "¿Es así? Sin embargo, he oído que se supone que la gente del borde del bosque son más castos que la gente del pueblo..."

"Oh, sí. Me temo que me he desviado bastante del camino que me habían trazado. Sinceramente, no tenía por qué haber nacido al borde del bosque", dijo Lem Dom con autodesprecio.

Rolo pareció extrañado por sus palabras y suspiró. "Ah... Es un sentimiento que conozco muy bien. La gente no puede elegir dónde nace, después de todo..."

"¿Hmm? ¿Estás hablando de cómo dejaste atrás tu tierra natal para vivir como artista ambulante?".

"Bueno", dijo Rolo, sonriendo avergonzado y alborotándole el pelo, "a estas alturas, me he olvidado por completo de mi tierra natal. Ahora la Gamley Troupe es el único lugar al que puedo llamar hogar".

"Ya veo... Me alegra saber que has podido encontrar un nuevo lugar al que pertenecer", dijo Lem Dom con su propia sonrisa. "Pero no tengo intención de abandonar mi hogar, así que decidí forjar mi propio camino aquí, en el borde del bosque".

"E-Eso es maravilloso. Estoy seguro de que podrás lograr tus objetivos".

"Gracias", respondió Lem Dom, poniéndose en pie. "Pero para ello necesito adquirir la fuerza de un cazador, así que ¿podrías echarme una mano?".

"¿Eh? ¿De verdad quieres seguir luchando? ¿No sería mejor encontrar una forma más pacífica de hacerlo?"

"Esto es más rápido. Te mostraré un verdadero momento de diversión más tarde, ¡así que golpéame con todo lo que tengas!"

"¡Ya te lo dije, no soy así!"

A pesar de lo nervioso que estaba Rolo, Lem Dom se lo estaba pasando igual de bien. Era sobrecogedor saber que en este mundo vivía una persona tan increíble. Y fue gracias a Asuta, del clan Fa, y a su forma de agitar las cosas en los lindes del bosque que Lem Dom pudo conocer a esta joven.

Supongo que debería agradecer a nuestra madre selva que Asuta apareciera aquí de repente un día... pensó Lem Dom mientras se enfrentaba a Rolo.

Y el bosque de Morga que rodeaba a las dos jóvenes vigilaba en silencio sus acciones, como hacía siempre.





Puede encontrarnos en nuestras páginas de Facebook y Twitter que aparecen a continuación, además de nuestra página web donde hallar una variedad de novelas ligeras a su gusto.

Facebook:

1: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100088203667186>

2: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100082889064950>

Twitter:

<https://twitter.com/WorldProject4>

Página Web:

<https://worldproject1901.wixsite.com/website>

Si desean pueden donar para ayudar a los traductores.