

EL MAESTRO DE COCINA

Una mesada con una marmita de barro sobre brasero y una gran cantidad de utensilios de cocina, también hortalizas, verdura, legumbres, condimentos y varias botellas de vino. Entra el Cocinero colocándose el delantal. Estamos en la cocina del cocinero de Don Giovanni. Desde arriba llega la voz de Leporelo cantado el aria del catálogo.

COCINERO: (*BURLON*) "Observatte e leyyette con me". Allí está el fatuo de Leporello contando las hazañas amorosas de su patrón. ¡De nuestro patrón ¡Don Giovanni! ¡il piú grande seduttore de Europa y el mondo! ¿Y cual es el mérito de este estúpido criado? Tenerle la vela al pie de alguna ventana. Mientras nuestro amo disfruta en la alcoba de alguna mujer casada, Leporelo fa la centinela, cuidando los caballos, y dando la voce di alarma si apareciera el marido. ¡Ah! y llevando la contabilidad de las mujeres conquistadas por Don Giovanni. ¿Lo oyen? En Italia 640. En Alemania 231. En Francia ciento. En Turquía 91. Ma in España son ya mile tre. Si señore, in España mile tre. Baronesas, princesas, duquesas... Y Leporello publica él catalogo como si fuera mérito propio. ¡ Bufone! Las verdaderas conquistas de Don Giovanni, se cocinan cui, en el sótano de cuesto palacio. Y el artífice cocinero es un servidore: il maestro de la alta cucina al servicio del amore. Formado con los más grandes cocineros de Europa. De una Europa con hombres sedientos de deseo carnal. Gracias a mí él catálogo se agranda hasta números impensados. Y cuesta cera apuntaremos un nuevo nombre. Él más importante. Él mas esperado. Bene. Dejemos a este buffone alardeando con su catalogo, y preparemos la artillería para la nueva batalla. Esta será una noche llena de delicias, de platos exquisitos, sutiles aromas, delicados vinos y licores. Nadie puede resistirse a los bocados de un maestro de paladar refinado que sabe por donde abrirle el peso al placer. Y está vista que para llevarse una donna a la coma, no hay como un buen plato preparado par este Cirano de la cocina. ¿Que sería de Don Giovanni sin la sabiduría de estas manos, sin este olfato delicadísimo, sin esta intuizione privilegiada? Solo preciso una simple indicación de mi amo. Él me dice: "Maestro, per esta cera habiamo una mujer en duelo. Acaba de perdere al suo marido amado fa tan solo una settimana". Y yo le pregunto: "¿Sabe donde ha pasado su adolescencia cuella donna?" "¡En el Sur!" me dice él. No preciso más. "Le vueosir de la prenier". El bocado justo, que mezcla el

aroma del vino souvignon, usado por los monjes desde hace 500 años, con las delicias de las frescas frutas del sur. Ella tiene el estómago cerrado, por el duelo; no puede mangiare. Entonces una pequeña copa delante simula una simple bebida, pero. ¡Ah, pero!... Ya está comiendo. El aroma del vino le da al encuentro un clima sacro, litúrgico... La donna llora recordando a su marido, Don Giovanni la consuela. Y el aroma de las frutas del sur comienza a subir, a hacer su efecto. Su adolescencia, los recuerdos de su primer amor, se mezclan con la mirada de don Giovanni, que adiestrado por este cocinero no dice una palabra. Hablarle sería un grande error. No señor. Hay que dejar que el bocado actúe solo. Algo se le abre primero aquí (*SEÑALA ÉL ESTOMAGO*), luego aquí, (*SEÑALA EL CORAZON*) y finalmente aquí (*SEÑALA LA CABEZA*) Recuerda su infancia, los campos, los frutales, y ella trotando por los riscos como una cabrita, aquel pastorcito jovinotto..., y la pérdida de la suya virginidad. En fine: ¿Voi volete una notte de amore? Solo unos datos de la persona deseada, y este maestro, con sus manjares, la pone a vuestros pies. Por eso, cuando escucho al tarado de Leporelo hablar de catalogo y conquistas, no puedo más que reírme. ¡Catalogo vacío, catalogo sin contenido, sin sabiduría! El verdadero catalogo está aquí. (*SEÑALA SU MESADA*) La persona que no sabe de cocina no sabe de amor. El amor verdadero, carnal, se siente en las tripas, sube hasta el corazón, y llegando a la cabeza, estalla hasta hacerla perder la razón. Ese es el verdadero placer del amor. ¿Acaso puede una donna amare con la tripa vacía? ¡Imposible! Bene. Ahora ustedes serán testigos de mi arte excelso. (*GRITA DESTEMPLADO HACIA ADENTRO*) ¡Lioló!!!..., ¡Lioló!!!..., ¡Pedazo de burro cuadrúpedo! Delincuente. Ayudante fugitivo de cocina... ¡Lioló!!!..., ¡Pronto, que no habiamo tempo! ¡Yo no posso esperar, non volio esperar! ¡Yo soy el amo y señor de esta cocina; y si digo melone, tiene que ser melone, ya! ¡¿Ha capitto?! ¡Si no puede estar a la altura de su jefe se me va al campo a capar chanchos! Y se acabó. ¡Delincuente del bocado! Bene. (*TOMA UN REPOLLO CON AIRE ROMANTICO*) Dentro de unas horas "Ella" estará aquí. "Ella", Isabella, la arrogante condesa Della Fiore in Petto. Isabella será nuestra próxima víctima. Quiero decir: nuestra próxima conquista amorosa. Y caerá rendida como todas. El momento de mi venganza ha llegado. Conozco a esa donna como si la hubiera parido. Conozco su profumo, su paladar pretencioso, el temblor de sus ubres ajustadas por el corsette que aprieta su cintura, y la furia que convierte sus mejillas en dos tomates sicilianos. Todo bajo el estricto control de la sua testa. Ma questa cera la testa la perderá. Yo era troppo giovane,

troppo inexperto cuando fui a servirle. Arribé con mi libro de cocina bajo el brazo ... y me enamoré de ella como un caballo. Yo era consciente de la diferencia de clase, pero sabía que a través de mis manjares eróticos podía tenerla rendida a mis pies. Entonces bajé a la cocina, abrí mi libro y desplegué todas las armas de que disponía, hierbas, condimentos, vino y la mejor carne. Mandé a buscar una lengua bien tierna, la hice finita, finita, finita, y la cociné a fuego lento. Lloraba de emoción viendo como esa lengua se deshacía en su crema. Mientras tanto mis ayudantes le retorcián el gañote a una gallina y la depilaban cuidadosamente. Una gallina que terminó en una fuente flambeada, llena de frutas y esencias jamas vistas. Por su fragancia parecía una gallina criada en el campo celestial. Pleno de emoción, con mi delantal transpirando de sudor, pero feliz, subimos orgullosos la escalera, mi asistente, la gallina, la lengua y yo. ¡Madre de Dío! ¡Cómo olvidare la boca de la bella Isabella abierta como una calabaza rellena de dientes y muelas!

"¡Asesino! ¡Asesino!" ¿A mi asesino? Empezó a revoleare los platos, las fuentes, la Salsera, los cubiertos. ¡Cristo Benedetto! ¿Que cosa e cuesta?, me preguntaba ío. Mi adorada patrona, la bella condesa Della Fiore in Petto...¡era vegetariana!...Tutto le daba asco. Asco la carne y los embutidos, asco las perdices, asco las salsas, asco los caracoles y los mariscos. ¡Qué vergoña, Madonna Santa! Llorando como un bambino escapé a la cocina, y abrazándome a las cacerolas le preguntaba a Dío una y otra vez: ¿Per que, mío Di? ¿Per que? ¿Per que una prueba tan crudele? ¿Que crimen he cometido pare que justo yo, un maestro diplomado en la alta cocina, tenga que servire a una donna que sólo mangia repollo hervido, escarola y zanagoria cortada finita, finita, finita. *(DESCARGA SU BRONCA CORTANDO UNA ZANAHORIA. SE DETIENE DE GOLPE OBSERVANDO EL FILO DE LA CUCHILLA Y GRITA)* ¡Lioló! ¡Esto no es un cuchillo de cocina, es una cimitarra para degollar herejes! ¡Te dije que el filo debe cortare un pelo al medio! Bribone, bueno para nada. Bene. Enterado de la situacione no me di por vencido. ¿Ella quería comer brócoli y achicoria? Yo iba a cocinar lo que ella quisiera. Y comencé a experimentar los más exquisitos aromas, para que ellos fueran mis alcahuetes. Hice que subieran desde aquel sótano hasta el salón, y con su delicada fragancia transportaran diminutas, minúsculas partículas de sabor, y furtivamente entraran en su alcoba envolviéndola en su voluptuosidad mientras dormía la siesta. Inútil..., se despertó casi vomitando, y mandó a los criados que nos prendieran de los fondillos y nos mandaran con ollas destempladas a la otra ala del palacio. Disperato me

preguntaba qué hacer para que Isabella dejara de comer como una criaturita. (*RIE FELIZ*) ¡Cómo una criaturita! Allí estaba el secreto. Ma yo no sabía todavía que la verdadera cocina debe comprometer todos los sentidos. Inseguro, atropellado, loco, tenía una sola idea fija: que Isabella mangiara. ¡Mangiara! (*DA VUELTAS EL MOLINILLO DE LA PIMIENTA*) ¡Mangiara! ¡Mangiara! (*DEJA EL MOLINILLO, Y COMIENZA A CORTAR UNA CEBOLLA*) Quería llegar a sus entrañas, poseerla con mis manjares, aunque más no fuera por ese brevísimo instante en que mis manos lograban el sabor justo. Quería que su cuerpo los recibiera embelesado, que su boca lo degustara con fruición, y a través de su estomago apoderarme de todo sus sentidos, todo su ser. Y cuando al fin cayera presa del sopor que da un cuerpo satisfecho, se entregara al sueño pensando en mí. Porque yo, el maestro de cocina, habría sido el único hombre capaz de satisfacerla de ese modo. (*SE SECA LAS LAGRIMAS*) ¡Lioló!...¡ Pedazo de imbecile!! ¿Cuántas veces te he dicho que maceres bien lo cipola para que no me haga moquear? Bene. Un día me anuncian que tengo que preparar una cena para 300 comensales. ¡Esta es mi oportunidad!, me dije. Quince días trabajé con una cuadrilla de ayudantes, y cuando llegó el momento, llenamos el comedor con las comidas más exquisitas y exóticas que se puedan imaginar. "Jamón glaseado a la Duquesa". "Lampriero". "Cordero a la Villeroy". "Lomo a la Tudor". "Caracoles a la Bordolesa". Y para ella una fuente de zanagoria rallada, rociada con aceite de ajonjolí y unas gotas de un licore fabricado par los curas Triestinos. A las 9 en punto subí con mi séquito de asistentes, desfilando delante de los comensales con las bandejas en la mano. Todo estaba dispuesto. Ella, Isabella, presidía la mesa con su doble pechuga al aire, contornada por el marco dorado de su escote. Daba ganas de rodearla con unas ciruelas glaseadas y una guarnición de perejil y mejorana. De pronto sus labios comenzaron a moverse y gesticulaba, coma atacada por el mal de San Vito. Yo la miraba hechizado, sin entender lo que decía. Sólo escuchaba una palabra: ¡Bestia! ¡Bestia! Su cara encendida como dos riñones flambeados, me invitaban a acercarme. Hasta que vi venir hacia mi testa la calabaza que decoraba el conejito de la fuente... y se rompió el hechizo. Finalmente comprendí ¡Era una reunión de vegetarianos! La humillación que sentí en ese momento no se puede describir. Fue como recibir una tortilla hirviendo inta la facha. Como tragar un consomé de gallina recién sacado del fuego. Mi dignidad se escurría por el piso como aceite desparramado. Mi orgullo se disolvía en sal muera. Y todo mi cuerpo era una "brochette" ensartado en un pincho gigante, yirando y yirando a fuego

lento sobre las brasas. Pero en fin, aquello pasó hace 10 años. La perversa Isabella es la siguiente presa de Don Giovanni, y yo he crecido hasta niveles insuperables. Cuesta cera la mesa estará sencillamente puesta, dará la impresión de una cena sin importancia. E Isabella, la amante de los campos en flor y la naturaleza, de la zanagoria y el repollo colorado, se dejará llevar por el aroma de las hierbas frescas y no encontrará nada extraño. ¡Y allí tronará mi venganza! (*HACIENDO LA VENDETTA*) ¡Per cuesta ,lo juro! Bene. Basta de cháchara y a laborare. Ya tenemos la puesta en escena. Ahora hay que pasar a la acción. En primer lugar: la ternerita, que es la base del exquisito "Pichonié al endiablé". Este es mi as de triunfo. Hacerle comer carne a una vegetariana va a ser más milagroso que la multiplicación de los panes y los peces. Con tutto respeto. (*TOMA EL TROZO DE CARNE EN UNA ACTITUD DEVOSIONAL Y EROTICA*). Es que este no es un trozo de ternera cualunque, sientan el profumo. Cerrando los ojos se huele el vientre de una ragazza en un campo de orégano en flor. Estuvo toda la noche macerando en un adobe de vino tinto con 5 especias diferentes: romero, comino, clavo de olor, mostaza, y una pizca de mahachís. ¡Ojo, una pizca! Ya sabemos del efecto afrodisíaco de esta especie oriental. Cuando conquistamos a la Miguelina, la hija del prefecto de policía, se volvió loca. ¡Loca de remate! No quiso terminar de mangiare, y casi es ella la que se lleva en brazos a mi amo hasta la cama. Por eso digo que hay que usarlo con moderación. Bene. Ahora untemos este manjar con esta mantequilla batida en media taza de vino merlot, sazónada con estragóne, perejile, albahaca, y un diente de ajo bien machacado. (*SACA LA MANTECA DE UN POTE Y VA UNTANDO LA CARNE CON CARICIAS CASI EROTICAS.*) Eso si lo hacemos con gran ternura y concentración, para que la ternerita se relaje, confíe en nosotros, y deje que la pasta penetre en cada uno de sus poros hasta lo más profundo. El cocinero tiene que sentir que la carne se estremece entre los dedos, que vibra como una ragazza recién desflorada, que cada fibra se resiste y esquiva la caricia, hasta que finalmente, se entrega satisfecha y felice. ¡Ah, Isabella, Isabella! Hoy vas a conocer el placer de los dioses. Te vas a arrepentir hasta las lágrimas de haber despedido al hombre que te hubiera hecho sentir una Afrodita cada noche de tu vida. (*SE DEJO LLEVAR POR LA BRONCA Y TRATA DE CALMARSE*) Calma maestro. No hay que perder los estribos. Bene. Cuesto ya está a punto. Ahora lo más importante: la cama. Un suave colchón donde la regina descansa como la Cleopatra en su baño de leche. (*TOMA UN BOL CON CALDO PARA ECHARLO EN LA CACEROLA Y LO DEJA. LLAMA FURIOSO.*) ¡Lioló! ¡Te dije que

quería un caldo de 45 grados! ¡Esto está para pelar chanchos! ¡San Giuseppe Benedetto!
¡Años estudiando científicamente cada receta, y esta bestia matriculada puede arruinar
en un segundo mi obra de arte! Bene. Tranquilo. Mientras el caldo llega a su punto
óptimo, preparamos la cama para su Majestad. Primero la cipolla rehogada en zumo de
limone y vino blanco torrontés. El ajo picadito y las hierbas aromáticas: laurele, perejile,
mejorana y estragone rus...(GRITA ESPANTADO) ¡Lioló! ¡Cuesto es estragone
francese! ¡ Te he dicho estragone ruso, animal! (EXPLICA AL ESPECTADOR CON
AMABILIDAD) No es lo mismo. El estragone francese tiene un deajo
muy...(DESPECTIVO) muy "sans fasón", muy "soufflé", como todo lo francese, que se
queda ahí en el "vulevú" y el "pour la galerí". Cuando mucho llega al estómago y de allí
no pasa. En cambio el ruso no se distrae con "jetemes" ni "moncherises". Es aspero y
picante como la p...,Y va derecho a su objetivo: el bajo vientre. ¡Y ahí estalla como una
pompa de jabón! Isabella va a sentire primo una onda de calore, una vibracione , y dopo
un deseo intenso que jamás experimentó con su verdurita desabrida. Bene. Mientras
aquel inútil cambia el estragone completamos la cama con la hortaliza y la legumbre.

**Si desea ver la Obra completa por favor escríbanos
solicitándola a través de nuestro sitio web desde la sección
"Contacto", muchas gracias.**