Antonio Álamo

Antonio Álamo (Córdoba, 1964). Ha estrenado, entre otras, las obras teatrales *La oreja izquierda de Van Gogh* (Premio Marqués de Bradomín 1991), *Los borrachos* (Premio Tirso de Molina 1993 y Premio Ercilla al mejor montaje), *Los enfermos* (Premio Born 1996), *Ataques de santidad* (1998), *Los espejos de Velázquez* (1999), *Caos* (2000), *El punto* (2003), *Don Quijote en la niebla* (Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro 2005), *Yo Satán* (2006) y *Veinticinco años menos un día* (Premio Born 2005). Además, ha dirigido varios espectáculos y es autor de versiones y dramaturgias, tanto de autores clásicos como contemporáneos. Su obra narrativa se encuentra editada por Randomhouse Mondadori y ha sido traducida a varios idiomas. En la actualidad es director del Teatro Lope de Vega de Sevilla.

LA CAMARERA DEL SÓFLOQUE'S

Luz sobre EL CLIENTE, que entra por la derecha. Es la hora de las comidas. Estamos en un restaurante. Viste traje de chaqueta. Se trata de un hombre insignificante, nervioso y alegre, aunque al mismo tiempo parece la clase de sujeto que fácilmente podría salirse de sus casillas. Entra mirando hacia todos lados, mirando oblicuamente las cosas. Se sienta, y con impaciencia espera que le sirvan. Chasquea los dedos, pero nadie le atiende. Vuelve a mirar a su alrededor. De pronto se enciende una tenue luz al fondo y, en silueta, descubrimos a LA CAMARERA. Piernas infinitas, pero está siendo fornicada por EL COCINERO. EL CLIENTE los mira con frialdad, como si fuera una alucinación a la que ya se hubiera acostumbrado.

EL CLIENTE.– (*Al público*.) Soy un hombre de costumbres fijas. Cada noche vengo a cenar al Sófloque's. La comida no vale gran cosa, pero de todas formas vengo. Si mal no recuerdo, el menú de los martes consiste en... (*Parece no acordarse. Tras una dubitación vuelve a chasquear los dedos, pero ya se ve que es más bien torpe en ese menester. Se abandona. LA CAMARERA y EL COCINERO siguen fornicando. EL CLIENTE coge un cubierto y llama la atención golpeándolo en el plato. LA CAMARERA deja*

de follar y se aproxima al cliente.) ¿Cuál, cuál era el menú de hoy?
LA CAMARERA.– De primero, Vichyssoise o puré de hojas de apio; de segundo, alitas de cerdo con una guarnición de guisantes simples y salsa española.
EL CLIENTE.– ¿Alitas de cerdo? ¿Ha dicho alitas de cerdo?
LA CAMARERA.– Sí.
EL CLIENTE.– Y otra cosa, ¿en qué consiste la salsa española?
LA CAMARERA.– ¿La que acompaña a las alitas de cerdo? (*EL CLIENTE asiente*.) Bueno. En una cacerola grande se pone agua gasificada, trozos de rabo de buey, un corazón de ternera y piel negra de lenguado, de forma que bailen bien en el agua, preferentemente agua fría de Vichy, durante unos doce minutos. Entonces, cuando hierve, se quita la espuma que se forma por encima con una cuchara de palo y, sin separarlo del fuego, aprovechamos para ir a la pescadería más cercana y pedimos los desperdicios del día anterior. Estos desperdicios se salan convenientemente y se golpean con una zapatilla de deporte en un mármol. Vertemos el machacado en la cacerola junto al rabo de buey, el corazón de ternera y la piel negra de lenguado y lo dejamos cocer destapado unas tres o cuatro horas junto a una hoja de laurel. Se sirve la salsa en una fuente –preferentemente de porcelana– y se distribuyen con cierta elegancia aceitunas o nueces o cualquier otra cosa que se tenga a mano. Regamos el manjar con un buen chorro de líquido de frenos o, en su defecto, aceite de la caja de cambios. Se sirve enseguida. Puede acompañarse de guisantes crudos, pero jamás con bechamel. (*Pausa*.) Una sutil variante consiste en sustituir el corazón de la ternera por una pasta hecha con las plumas de cerdo sobrantes que previamente se han macerado junto a las cagadas fosforescentes de los camellos, ¿satisfecho?
EL CLIENTE.– Entonces, el menú completo. (*LA CAMARERA sale por un lateral y, seguidamente vuelve a entrar con una bandeja y la comida humeante. Se la sirve al CLIENTE sin mediar palabra. Luego, regresa junto al COCINERO y reanuda la fornicación*.) La comida es cada día más exótica. El menú va envileciéndose día tras día. El de hoy es ya basura en sentido literal. Pero yo, como todo el mundo, estoy intimidado por el cocinero. HAY QUE COMER, ¿NO ES VERDAD? Además, el heroísmo es una virtud obligada cuando uno trata con todas sus fuerzas de... De dejar una huella indeleble en una camarera. De... De seguir vivo y... amar a una desconocida. Y ya empiezo a tener alucinaciones. Tengo que decir que al principio todo era absolutamente normal: spaghettis con recortes de pimiento y almejas, chuletitas de cordero fritas con lechuga, tarta de yema y azúcar... Hasta que el tipo notó que había algo secreto entre ella y yo y empezó a colarme mayonesa caducada, tortilla reseca, vino agriado y, por último, flan Dhul. (*Pausa*.) Pero yo seguí viniendo. Por ella. Y cuanto peor es la comida, más necesidad tengo de seguir viniendo. Por supuesto: lamento mucho encontrarme metido en una nueva aventura amorosa. Porque amar siempre ha sido amar en una habitación llena de moscas: alternamos caricias y ma-

notazos. (*Pausa*.) De todos modos, la mejor dieta de adelgazamiento sigue siendo el futuro, sobrado de aventuras imposibles. (*LA CAMARERA se corre. EL COCINERO, si quiere, también puede hacerlo. A continuación EL CLIENTE se levanta, saca una cartera del bolsillo interior de su chaqueta, deja un billete sobre la mesa y se dispone a irse. Tímidamente.) ¡Adiós muy buenas!*
(No espera respuesta y sale. Inmediatamente aparecen LA CAMARERA y EL COCINERO.)
EL COCINERO.– Qué tipo tan raro. ¿Te has dado cuenta? ¡Hasta parecía contento! ¿Y por qué?
LA CAMARERA.– Yo no lo sé. Sólo cumplo con mi trabajo.
EL COCINERO.– Y cumples bien.
LA CAMARERA.– Pues eso, recojo y me las piro.
EL COCINERO.– Eres una buena camarera y no tengo queja.
LA CAMARERA.– No hay motivo.
EL COCINERO.– No, no lo hay... Al contrario.
(*Pausa larga*.)
LA CAMARERA.– Pues nada, que recojo y me largo.
EL COCINERO.– Me parece bien.
LA CAMARERA.– Un día más, jefe.
EL COCINERO.– Eso, un día más.

NOTA

Texto publicado en: Antonio Álamo, *9 piezas al azar*, Madrid, La Avispa, 2002, págs. 35-39.