

BIBLIOTECA VIRTUAL/
TEATRO LATINOAMERICANO/
ARGENTINA 11.1



1^{ra} EDICIÓN - 2011

COCINANDO CON ELISA

© DE LUCÍA LARAGIONE

Personajes

NICOLE

ELISA

Escena 1

(UNA COCINA EN UN ESTABLECIMIENTO DE CAMPO. DE LAS VIGAS CUELGAN ANIMALES DE CAZA : AVES Y LIEBRES. LA COCINA ES A LEÑA, LAS OLLAS DE HIERRO.)

(UNA VENTANA PERMITE A LOS PERSONAJES ASOMARSE AL PARQUE.

NICOLE, LA COCINERA, ES UNA MUJER DE UNOS 60 AÑOS, ALTA, HUESUDA, DE CABELLO CORTO Y GRIS. CUANDO NOMBRA LOS PLATOS EN FRANCÉS, PRONUNCIA EXAGERADAMENTE, COMO ALGUIEN QUE REPITE UNA LECCIÓN.

ELISA, LA APRENDIZA, TIENE POCO MÁS DE 20 AÑOS, ES DE ASPECTO MENUDO Y FRÁGIL.)

NICOLE: Bueno, Elisa, empezaremos por "*les cotelettes de grives à la bros*", un plato de la cocina de Orleans. Una cocina noble, pura y sencilla como los bellos pasajes del Loire y donde destacan los platos de caza: "*pates d'alouettes de Bois y de Pithiviers, pates de Cailles, terrines de gibier...*" ¿Me sigue, Elisa? (PAUSA) Bueno, no importa... Ya se irá haciendo el oído al idioma y al nombre de los platos. A ver, repita conmigo: "*co-te-le-ttes de grives à la bros*". Vamos, ¡anímesese!

(ELISA LO INTENTA PERO LE SALE MAL.)

NICOLE: (SUSPIRANDO) Deje, deje... Dígalo en criollo nomás: "chuletas de tordos". Francamente, yo hubiera preferido alguien con más experiencia...

Pero si Madame la eligió... (PAUSA). ¿Dónde me dijo que había trabajado antes?

ELISA: En una panadería.

NICOLE: ¿Amasaba?

ELISA: Despachaba. (PAUSA). Y para las fiestas ayudaba a cocinar el lechón.

NICOLE: Mire, no puedo imaginarme qué le vio Madame. Pero hay algo que tiene que quedar claro: está aquí porque dentro de unos meses yo viajo y no será usted quien me arruine ese viaje.

(DE UNA LIEBRE COLGADA DE LA VIGA CAE SANGRE SOBRE EL ROSTRO DE ELISA.)

(ELISA PEGA UN GRITO.)

NICOLE: Pero, ¡qué torpeza! ¡Ponerse justo debajo de la liebre que está desangrándose!

ELISA: No me di cuenta.

NICOLE: Si quiere quedarse aquí, tendrá que aprender rápido. Bueno, no perdamos más tiempo. Empecemos con los tordos. Tienen que ser veinte. ¿Son veinte?

ELISA: Los conté más de una vez.

NICOLE: Veamos... (CONTÁNDOLOS RÁPIDAMENTE). Hay diecinueve.

ELISA: No puede ser.

NICOLE: ¿No puede ser?

ELISA: Quiero decir...

NICOLE: Que los contó mal. A ver?

ELISA: Había veinte.

NICOLE: Entonces, ¿uno se voló?

ELISA: No, no. Pero...

NICOLE: (INSISTE). Bueno, si dice que había veinte, encuentre el que falta. (MIENTRAS ELISA BUSCA). Madame y Monsieur acostumbran a comer diez tordos cada uno.

ELISA: Tiene que estar en algún lado.

NICOLE: Eso ya lo dijo. ¿Dónde? (PAUSA). Es una cuestión de olfato. Para la cocina, hay que tener olfato. Usted, ¿lo tiene? (LEVANTA LA TAPA DE UNA OLLA). ¿Se fijó aquí?

ELISA: ¡Aquí está! ¿Quién pudo haberlo puesto?

NICOLE: Usted, naturalmente.

ELISA: No, no fui yo.

NICOLE: ¿Insinúa que lo hice yo?

ELISA: No dije eso.

NICOLE: ¿Y qué dijo?

ELISA: Que yo no lo puse ahí.

NICOLE: Si no fue usted, fui yo. Aquí no hay nadie más.

ELISA: ¿Usted?

NICOLE: Eso dice.

ELISA: Yo digo... Ya no sé lo que digo.

NICOLE: Ni lo que hace. Seguramente lo puso ahí y luego se olvidó. Estaría pensando en otra cosa. Todas las muchachas de su edad siempre piensan en otra cosa. Le dije a Madame: prefiero alguien mayor. Pero Madame siempre cree que sabe más que yo.

ELISA: Le juro que prestaré mucha atención. No volverá a pasar algo así.

NICOLE: ¿Está segura?

ELISA: Quiero hacer las cosas bien. Quiero aprender. Ser una gran cocinera como usted.

NICOLE: ¿Como yo? Yo me formé con los grandes. Los maestros de "*la cuisine à l'ancienne*" El gran Prosper *Montagné*. Casimir, chef de la *Maison Doré*.

Curnosky... (SE INTERRUMPE COMO SI COMPRENDIERA QUE ES INÚTIL SEGUIR HABLANDO) No creo que pueda apreciar lo que esto significa.

ELISA: Quiero aprender, señora.

NICOLE: No me diga señora. Llámeme Nicole. Aprender, aprender... Como si fuera tan fácil. Años y años de trabajo. Desplumando, vaciando, embridando, flameando, escaldando, albardando, deshuesando, capando.

ELISA: Haré todo lo que usted me diga.

NICOLE: Sigamos con los tordos. Escúcheme atentamente. Le diré paso a paso lo que tiene que hacer. Tome un tordo. Clave un cuchillo en el esternón. Haga un corte hasta la rabadilla. Bien, ahora hay que arrancarle las entrañas con sumo cuidado. No deben deshacerse: son preciosas. Con las entrañas, el hígado y los intestinos, prepararemos el relleno al que añadimos... (VA HACIENDO LO QUE DICE) ...un vasito de Armagnac, lo rebajamos con Skiedam y ginebra de *Vambrochies*. (EMPINA LA MEZCLA) Ah, ¡qué buena mezcla!

Pique, pique, pique... Suficiente. (ELISA MEZCLA EL PICADILLO CON LAS BEBIDAS) ¿Terminó? Que se impregne. Bien. Ahora hay que deshuesarlo. Fíjese bien. Se toma una tijera filosa y se lo corta por ambos lados del estómago y por debajo de los riñones... ¿Qué le pasa? No me diga que se impresiona...

ELISA: No, no. Es que me parece tan chiquito...

NICOLE: Es chiquito y eso exige un corte hábil y preciso. (GOLPEA AL TORDO CON UN HACHA PEQUEÑA) Así. Partido en dos se separan los filetes y las patas. Cortamos las uñas y con las patas, haremos las chuletas. ¿Me sigue?

ELISA: Sí.

NICOLE: ¿Se anima a seguir sola?

ELISA: ¿Sola?

NICOLE: Eso dije.

ELISA: Bueno.

NICOLE: Así me gusta. Que sea decidida, valiente. (PAUSA) Cuando termine con los tordos, saldrá a cazar.

ELISA: ¿A cazar?

NICOLE: Una caza menor. En el parque.

ELISA: Con este viento...

NICOLE: Necesito caracoles. Le enseñaré a preparar "*Escargots à la narbonnaise*", uno de los platos preferidos por Monsieur. Un plato de la cocina *languedocienne*. Una cocina activa y soñadora a la vez, pero, por sobre todo, armoniosa. (PAUSA) Sesenta docenas de caracoles, Elisa, exactamente setecientos veinte.

ELISA: ¡¿Setecientos veinte?! ¿Para cuándo los quiere?

NICOLE: Para mañana. (PAUSA) No se preocupe, Elisa. Los cazará. El parque es grande, lo habrá visto. Va desde la montaña hasta el mar. El bisabuelo de Monsieur, que era un feroz cazador, ganó la tierra a los indios. (PAUSA) Un consejo: abríguese bien. El viento sopla muy fuerte y esas nubes negras anuncian tormenta.

ELISA: ¡Setecientos veinte!

Escena 2

NICOLE: ¿Entibió el agua?

ELISA: Sí, lo hice.

NICOLE: ¿Le puso sal en cantidad suficiente?

ELISA: Sí.

NICOLE: Bien. Ahora hay que agregarle vinagre. ¿Cuántos días de ayuno llevan los caracoles?

ELISA: Unos diez días, creo...

NICOLE: ¿Creo? ¿No lo anotó?

ELISA: No.

NICOLE: Yo sí lo hice. Tienen que ser diez días exactamente. A ver... Menos mal, hoy se cumplen diez días. Ponga a macerar los caracoles.

ELISA: ¿Qué es macerar?

NICOLE: _Agregue dos litros de vinagre al agua. Recuerde que debe cambiarla varias veces. La última, por agua fría. (PAUSA) Finalmente no le fue tan difícil reunir los caracoles.

ELISA: La verdad es que tuve ayuda.

NICOLE: ¿Quién?

ELISA: El capataz me ayudó. Funes, creo que se llama.

NICOLE: ¿Me quiere decir quién mierda la autorizó a hablar con Funes?

ELISA: Nadie... yo... él se ofreció.

NICOLE: El siempre se ofrece. A mí no me importa que ande detrás de otras polleras. Pero pobre de él, pobre de él si se mete en mi cocina. (PAUSA). ¿Sabe cómo hacer para que los caracoles se desprendan de sus cáscaras?

ELISA: ¿Me lo dijo ?

NICOLE: Charle menos con Funes y preste más atención aquí. Hay que hacerlos hervir en agua con sal, pimienta y una hoja de laurel. Anótelo porque se va a olvidar. ¿Dónde está el cuaderno y el lápiz que le di? (PAUSA) ¡Vamos! ¿Qué espera? Cuando la cáscara de los caracoles se haya desprendido, se los escurre y se les echa agua salpimentada, aceite de oliva y tres o cuatro dientes de ajo triturado.

ELISA: (REPITE MIENTRAS ANOTA) Agua salpimentada, aceite de oliva y ajo bien triturado.

NICOLE: ¿Cuánto ajo le dije?

ELISA: (SOBRESALTADA COMO SI LA HUBIERAN PESCADO EN FALTA) ¡Tres! ¡Tres dientes!

NICOLE: ¿Sabe que no? Le dije tres o cuatro. No le dije tres. Bueno, sigamos. (PAUSA). ¿Y ahora qué le pasa?

ELISA: Hay un olor raro, ¿no?

NICOLE: ¿Olor a qué?

ELISA: Raro...

NICOLE: ¿No lo reconoce o no lo quiere decir? ¿Olor a qué?

ELISA: A podrido.

NICOLE: ¡Bien, Elisa, bien! Olor a podrido. Claro que sí. Es el faisán, el faisán allá arriba. El faisán faisandé es uno de los platos más deliciosos de la *cuisine à l'ancienne*.

ELISA: Pero debe tener gusto a podrido.

NICOLE: Justamente. Ese es su encanto. Ya probará el faisán cuando esté en su punto.

ELISA: ¿Yo?

NICOLE: Por supuesto. Un cocinero debe probar todos los sabores.

L'andouillette, por ejemplo. La buena *andouillette* se reconoce porque “*ça sent la merde*”. ¿Entiende querida?

ELISA: ¿Qué quiere decir *merde*?

NICOLE: *Merde* quiere decir... mierda. *L'andouillette* está hecha de tripa de vaca. La buena *andouillette* es aquélla donde quedan restos de mierda. ¿Le da asco?

ELISA: Sí... no, no. Lo que pasa es que no estoy acostumbrada.

NICOLE: Ya se acostumbrará. Y se dará cuenta de que todo, todo se puede comer. Empezará por el faisán... ¡Ah, mi Dios! ¡El faisán! ¡Le falta un pedazo! ¡Le han arrancado un pedazo!

ELISA: ¡Yo no fui!

NICOLE: ¡Una rata! ¡Una rata ha entrado en mi cocina! ¡Animal asqueroso! ¡Te voy a hacer picadillo!

Si te gusta el faisán, te voy a preparar un plato especial. No sabés con quién te has metido. (A ELISA) ¿Le hablé de la mayonesa?

ELISA: (CON DESESPERACIÓN, COMO SI SE HUBIERA OLVIDADO DE ALGO) ¿La mayonesa?

NICOLE: La mayonesa para los caracoles.

ELISA: Ah, no, no.

NICOLE: La mayonesa para los caracoles se prepara bien espesa. Se bate con cuidado para que no se corte. Ya preparada, se echa sobre los caracoles y ¡listo uno de los platos preferidos de Monsieur! A propósito, ¿ya conoció a Monsieur?

ELISA: No, no lo he visto todavía.

NICOLE: Bien. Entonces, le doy un consejo: si no le gusta que la soben, no se acerque demasiado. No me mire así. Usted es joven y a Monsieur le gusta la carne fresca. De modo que ya sabe... Ahora, tome esa bandeja que acabo de preparar y súbala al pub. Es la hora del trago de Monsieur. (CUANDO ELISA SALE, NICOLE DICE) Rata asquerosa.

Escena 3

(ELISA, SOLA EN LA COCINA, BAILA SOSTENIENDO UN VESTIDO BLANCO DE FIESTA CONTRA SU CUERPO. TARAREA UNA ESPECIE DE VALS. ENTRA NICOLE.)

NICOLE: ¿Pero qué es esto? ¿Qué hace?

ELISA: (DETENIÉNDOSE DE GOLPE, EN ACTITUD CULPABLE, DICE, POR EL VESTIDO) Madame me lo regaló...

NICOLE: ¿Qué? Madame se lo regaló...

ELISA: (APRETANDO EL VESTIDO CONTRA SU CUERPO) Le queda chico.

NICOLE: Déme eso aquí.

ELISA: Madame...

NICOLE: Se lo regaló. Ya lo oí.

ELISA: Lo voy a guardar.

NICOLE: No se preocupe. No se lo voy a quitar. A mí no entra ni en la nariz. (PAUSA) Démelo, por favor.

(ELISA SE LO DA)

NICOLE: ¿Dónde lo va a usar, Elisa? ¿En el baile del pueblo? Madame tiene cada idea...

(NICOLE LO DOBLA CON CUIDADO Y LO PONE EN UN ESTANTE. EN EL ESTANTE DE ARRIBA, HAY FRASCOS CON CONSERVAS)

ELISA: Cuidado, que no se ensucie.

NICOLE: Ahí está muy bien. Ahora, a lo nuestro. Vamos a ver cómo está el adobo... (HUELE LA FUENTE DONDE ESTÁ EL CONEJO EN ADOBO Y SE LA HACE OLER A ELISA) Huele muy bien. Ecurra trozo por trozo y séquelos con un repasador limpio. (SE SIRVE UN LICORCITO Y LO EMPINA) ¿Puso las ciruelas en remojo?

ELISA: Usted no me dijo...

NICOLE: Por supuesto que sí. El plato es "conejo con ciruelas pasas". Imposible olvidar las ciruelas.

ELISA: EMPECINADA. No me dijo.

NICOLE: No sea cabeza dura. Claro que se lo dije. Se lo dije y usted lo anotó. A ver, déme su cuaderno de apuntes.

ELISA: No.

NICOLE: ¿No? ¿Me está diciendo que no?

ELISA: ¡No!

NICOLE: Me está sacando de mis casillas. ¿Dónde está su cuaderno?

ELISA: No sé, no sé...

NICOLE: ¿No sabe qué...? ¿Lo perdió? (DESCUBRIÉNDOLO EN UN RINCÓN) Pero no, si está ahí...

(LAS DOS SE ABALANZAN Y ELISA LLEGA PRIMERO, LO TOMA Y LO APRIETA CONTRA SU PECHO)

NICOLE: (TIRONEANDO) ¡Déme aquí!

ELISA: (DEFENDIENDO EL CUADERNO) No sé, no sé...

NICOLE: (ARRANCÁNDOSELO) ¿No sabe? ¿No sabe qué? (MIRANDO LO QUE ELISA ANOTÓ) ¿Pero qué es esto? ¿Qué son estos garabatos?

ELISA: (MUY RÁPIDO) Tengo mucha cabeza. Voy a aprender.

NICOLE: (DÁNDOSE CUENTA) ¡No sabe escribir! ¡Dios mío! ¡Lo único que me faltaba!

ELISA: (RECITANDO MUY RÁPIDO) Amar a Dios por sobre todas las cosas, no usar su santo nombre en vano, santificar las fiestas, honrar al padre y a la madre, no matar, no fornicar, no robar, no levantar falso testimonio ni mentir, no desear la mujer del prójimo, no codiciar los bienes ajenos.

NICOLE: ¿Qué hace ahora?

ELISA: El catecismo. Me lo sé todo. El padre Pablo dice que yo tengo cabeza. Que aprendo más que todas. Yo pecador me confieso a Dios todo poderoso a la bienaventurada siempre virgen María, al bienaventurado San Miguel Arcángel, al bienaventurado Juan Bautista, a los santos apóstoles San Pedro y San Pablo, a todos los santos y a vos, padre, que pequé gravemente con el pensamiento, palabra y obra. Por mi culpa, por mi culpa, por mi grandísima culpa.

NICOLE: ¿De veras? ¡Vamos a ver! Ahora haga lo que debió hacer esta mañana. ¡Ponga las ciruelas en remojo! O la señorita analfabeta prefiere seguir bailando? ¡Ay, Dios mío! Y encima Madame le da alas y le hace creer quién sabe qué. ¡Ya van a bailar las dos cuando yo no esté! ¡Porque yo de vacaciones me voy, eh! ¡Me voy aunque Madame no lo crea! (CON TONO DE SOSPECHA) ¿Reservó la sangre?

ELISA: Sí, sí, lo hice.

NICOLE: ¿Dónde está?

ELISA: (SEÑALANDO EL ESTANTE DÓNDE ESTÁN LOS FRASCOS DE CONSERVAS) Allí.

NICOLE: Bien. (PAUSA) Ahora va a mezclar el caldo y el líquido del adobo. ¡Ah, no, no, espere! Mejor con vino tinto. Abra esa botella, sirva un tercio en una copa. (POR LA COPA) ¡Démela aquí! Ahora el resto lo mezcla con el adobo.

ELISA: (POR EL LÍQUIDO DEL ADOBO Y EL VINO) ¿Los mezclo?

NICOLE: Sí. ¡No! Espere un minuto. (SE SIRVE UN POCO MÁS DEL VINO QUE ESTABA RESERVADO) Ahora sí.

(ELISA MEZCLA LOS LÍQUIDOS Y SE LOS ALCANZA A NICOLE)

NICOLE: Rociamos el conejo y... (PEGA UN GRITO.)

ELISA: (MUY SOBRESALTADA) ¿Qué hice ?

NICOLE: ¡La rata!

ELISA: ¿Dónde?

NICOLE: ¡Allí va! (SEÑALANDO EL ESTANTE DE LAS CONSERVAS) Se metió ahí.

(ELISA INTENTANDO RESCATAR SU VESTIDO)

NICOLE: (LA DETIENE) ¡Quieta! ¡No la espante! ¡Es mía!

ELISA: ¡Por favor!

NICOLE: (QUITANDO UNO DE LOS FRASCOS) ¡La tengo! (PAUSA) ¡Maldita rata! (RETIRANDO BRUSCAMENTE OTRO FRASCO) ¿Aquí está? (SE VUELCA EL FRASCO DONDE ESTABA RESERVADA LA SANGRE DEL CONEJO Y CAE SOBRE EL VESTIDO, MANCHÁNDOLO)

ELISA: ¡Mi vestido!

NICOLE: ¡Se escapó por un pelo!

ELISA: ¡Se arruinó!

NICOLE: Allí se metió, en ese agujero. ¡La voy a hacer paté!

ELISA: (DESPLEGANDO EL VESTIDO ENSANGRENTADO) Mi vestido se arruinó.

NICOLE: ¡La salsa!

ELISA: (POR EL VESTIDO) ¡Es sangre! ¡Sangre!

NICOLE: ¡Sangre! Hay que matar otro conejo. (A ELISA) ¡Vaya a buscar otro conejo ya mismo! Necesito la sangre para espesar la salsa.

ELISA: ¿Y mi vestido? ¿Qué voy a hacer?

NICOLE: El vestido es lo de menos. Se lava. ¡Vaya a buscar otro conejo ya mismo!

ELISA: (POR LA MANCHA EN EL VESTIDO) ¿Y si no sale?

NICOLE: Por supuesto que sale. Hay que ponerlo a remojar en agua fría. El agua, como el vino, disuelve la sangre. Y ahora vaya, ¡ya mismo!

(ELISA SALE LLEVANDO CONTRA SU PECHO EL VESTIDO ENSANGRENTADO)

NICOLE: (EMPINANDO EL VINO TINTO.) ¡Ah, *le bon rouge!* Disuelve la sangre... ¡y tantas otras cosas!

Escena 4

NICOLE: ¡Acción, Elisa, acción! ¡No hay tiempo que perder! Tenemos un invitado especial y hay mucho que cocinar. Empezaremos por los cangrejos.

ELISA: ¡Qué barullo meten estos bichos!

NICOLE: Golpean con las pinzas. (PAUSA) Hay que caparlos, Elisa.

ELISA: ¿Caparlos? ¿Y dónde tienen...?

NICOLE: ¿Ve este apéndice aquí debajo de la cola?

ELISA: ¿Esa cosa negra, chiquita...? ¿Qué molesta?

NICOLE: Tiene mal gusto. Se arranca así.

ELISA: (IMPRESIONADA) Golpea mucho más fuerte. Se ve que sufre.

NICOLE: ¿Y qué quiere? ¿Que aplauda? (PAUSA) Prepararemos uno de los platos más sublimes de la cocina de la *Bresse*: "*les ecrevisses cardinalisés de Monsieur le Prieur*".

ELISA: ¿Qué?

NICOLE: Cangrejos cardinalizados del Señor Prior. Ponga a hervir el agua y cape los cangrejos. Yo me ocuparé de las alondras. (MIENTRAS LAS CORTA Y DESHUESA, CANTA) "*Alouette, gentille alouette, alouette, je te plumerai, je te plumerai la tête, je te plumerai le bec. Alouette, gentille alouette...*"

(ELISA LUCHA CON LOS CANGREJOS Y CON SU PROPIO SUFRIMIENTO)

NICOLE: ¿Y? ¿Cómo va? ¿Terminó con los cangrejos?

ELISA: (MIENTRAS LUCHA CON ELLOS) Casi.

NICOLE: Quiero que reduzca una salsa: vino blanco seco, aromatizado con cebollas, echalotes, tomillo, sal, perejil...

ELISA: (MIENTRAS SIGUE LUCHANDO CON LOS CANGREJOS, SE VE OBLIGADA, ADEMÁS A MEMORIZAR LOS INGREDIENTES, REPITE) Vino blanco, cebollas, tomillo, tomillo...

(DESDE AFUERA LLEGA EL RUIDO DE DISPAROS QUE SOBRESALTAN A ELISA.

NICOLE SE ASOMA POR LA VENTANA)

NICOLE: ¡Ah, ya está ahí, ya empezó, el que le calienta el seso a Madame! (IMITANDO A MADAME) ¡Ah, Medina y Olivares, usted siempre tan encantador...! Esta Madame...

ELISA: (TAMBIÉN ASOMADA AL VENTANAL) ¡Están disparando a los pichones!

NICOLE: Justement. El señor de Medina y Olivares es campeón de tiro al pichón. El año pasado apostó que mataría por lo menos quinientos pichones en sesenta minutos... ¿Se fijó si está hirviendo el agua ?

ELISA: Está hirviendo. ¿Y qué pasó? Con la apuesta, digo...

NICOLE: La ganó. En sesenta minutos, disparando a cuarenta y cinco metros y matando quinientos sesenta y seis pichones. Ponga a hervir los cangrejos.

ELISA: Pero... ¡están vivos!

NICOLE: (ENTRE DIENTES) Tienen que hervir hasta que se pongan rojos como el traje de un cardenal...

ELISA: ¡Están vivos!

(SE OYEN NUEVOS DISPAROS)

NICOLE: Otra vez el señor de Medina y Olivares. El año pasado, pese a ganar la apuesta, se quedó con la sangre en el ojo: él habría querido cazar el ciervo que cazó Monsieur. Y este año, disputarán el jabalí. (IMITANDO EL TONO DE MONSIEUR) Nicole, me dijo Monsieur -mientras saboreaba un rarísimo vino dorado, un Musigny blanco- Nicole, ese imbécil de Medina y Olivares jamás me ganará las magníficas defensas del alunado.

ELISA: ¡¿Las magníficas defensas del alunado?! ¿Y eso qué es?

NICOLE: Las defensas son los colmillos del jabalí. Y se le dice alunado porque le han crecido tanto que tienen forma de media luna.

ELISA: ¿Y cuánto miden?

NICOLE: Eso pregúnteselo a Monsieur. El se lo explicará con mucho gusto.

ELISA: ¿A Monsieur? Me da vergüenza.

NICOLE: Pregúntele a Funes, entonces. El también sabe... ¿O acaso me va a decir que le da vergüenza?

ELISA: (PAUSA) ¿Quiere probar la salsa?

NICOLE: No está mal, no está mal... Ahora hay que sazonarla con sal, pimienta y una pizca de cayenne.

ELISA: (REPITE PARA SÍ) Sal, pimienta y ¿qué?

NICOLE: El señor de Medina y Olivares jamás podrá ganarle a Monsieur. Porque Monsieur tiene a su perro, Dandy, un feroz cazador de jabalíes.

ELISA: Una pizca de... una pizca de...

(EMPEÑADA EN RECORDAR, ELISA PRÁCTICAMENTE NO OYE LO QUE NICOLE LE HA DICHO. PERO AHORA SE OYEN NUEVOS DISPAROS, CORRIDAS Y LAMENTOS.

NICOLE Y ELISA CORREN HACIA LA VENTANA)

ELISA: ¡Hirieron a alguien! (CORRE HACIA LA SALIDA)

NICOLE: ¿Adónde va?

ELISA: Tal vez necesiten ayuda.

NICOLE: De usted, no.

ELISA: Pero alguien tiene que...

NICOLE: Shhhhhh. El único lugar donde usted es necesaria es éste. Siga trabajando. Y rápido. Porque haya pasado lo que haya pasado, la comida debe estar lista a la una en punto. A la una en punto, Elisa.

(SALE NICOLE)

ELISA: ¿Una pizca de qué?

Escena 5

NICOLE: ¡Nada mejor que una buena receta turonesa para devolver la alegría, la salud y la vida! ¿Está listo el caldo de buey?

ELISA: Sí, Nicole. Frío y desgrasado, como me pidió.

NICOLE: Bien. Las recetas turonesas, Elisa, según lo dice el gran Prosper *Montagné*, combinan la vitalidad y la *joie de vivre* rabelesianas con el espíritu de *Descartes*. En otras palabras: es una cocina clara, sencilla, lógica y que haría revivir a un muerto. Vaya nomás.

ELISA: Monsieur hace una semana que no se levanta de la cama.

NICOLE: *Justement*. "*Le potage creme d'argouanne*" le devolverá las ganas de vivir y de cazar.

ELISA: Trocé el conejo y puse la mitad en la olla.

NICOLE: Pero no en esa olla. No en la de aluminio.

ELISA: Ya mismo lo cambio.

NICOLE: No, déjelo. Ya se jodió. Use la otra mitad. Con ésa, le prepararé una comidita a mi rata.

ELISA: ¿A su rata ?

NICOLE: Es un animal endiabladamente astuto y resistente. Se las arregla para comer, apartando el veneno. Pero como le pongo enormes cantidades, debe tragar más de lo que quiere. Vamos a ver cuánto tiempo aguanta.

ELISA: (CONTENIENDO UNA NÁUSEA) ¡Pobre señor! ¿No?

NICOLE: ¿De quién habla ?

ELISA: Del señor de Medina y Olivares.

NICOLE: ¡¿Pobre?! ¿Está hablando en serio? ¿Y qué habría que decir entonces de Monsieur que vio morir a su mejor perro baleado por el que creía su mejor amigo?

ELISA: Fue un accidente.

NICOLE: ¿Un accidente ? Usted es muy ingenua, querida. Estoy segura de que Medina y Olivares estaba decidido a lo que fuera con tal de evitar que

Monsieur cazara el jabalí alunado y se apropiara de sus magníficas defensas (PAUSA) A propósito... ¿le preguntó a Funes cuánto miden los colmillos?

ELISA: (CONTENIENDO UNA NUEVA NÁUSEA) No.

NICOLE: ¿Se siente mal?

ELISA: (ES EVIDENTE QUE SE SIENTE MAL) No.

NICOLE: Monsieur adoraba a ese perro. Sin exagerar era como el hijo que no tuvo. En fin... ¿A qué llorar sobre la leche derramada? Ahora lo único importante es que Monsieur se reponga.

ELISA: (LUCHANDO CON SU MALESTAR) Tampoco a Madame se la ve bien.

NICOLE: No. Sufre de continuas sofocaciones y calores desde que "nuestro encantador Medina y Olivares" fue echado por Monsieur a las patadas...(PAUSA) Ojalá yo tuviera lo que ella necesita.

ELISA: Ya trocé el cerdo y la ternera.

NICOLE: (SIRVIÉNDOSE OTRO VASO DE VINO) En este vaso cabe la esencia del espíritu francés. Vamos, vamos, ¿qué le pasa?

ELISA: Nada, nada. Un mareo.

NICOLE: Hay que dormir de noche, Elisa.

ELISA: ¿Por qué me dice eso?

NICOLE: La he visto volver a las seis de la mañana. Del baile seguramente.

ELISA: ¿Me vigila?

NICOLE: Nada de eso. Trabajaba cerca de la ventana con mis gobelinos -una antigua artesanía que data del siglo XV- y aprovechaba la mejor luz: la del alba. La vi llegar, con Funes, me pareció.

ELISA: Era domingo. Puedo hacer lo que quiero con mi vida.

NICOLE: Por supuesto, por supuesto que sí. Pero, ¿sabe, Elisa? las mujeres que andan con Funes...

ELISA: Yo no ando con Funes.

NICOLE: Las mujeres que andan con Funes, terminan mal, Elisa. (PAUSA) Trásvase el caldo a la olla de las carnes. Con mucho cuidado. Que no se derrame ni una gota.

(CUANDO ELISA ESTÁ TRASVASANDO EL CALDO, SE MAREA. PARECE QUE VA A DESVANECERSE. EL CALDO SE DERRAMA)

NICOLE: ¡Torpe! ¡Inútil! ¡Desgraciada! ¡Analfabeta! ¡Arruinó la sopa de Monsieur! Espere a que Madame lo sepa. Tendrá que darme la razón. La pondrá de patitas en la calle.

(NUEVAMENTE PARECE QUE ELISA VA A DESVANECERSE. NICOLE LA SOSTIENE)

NICOLE: ¿Y ahora qué le pasa? ¿O no es suficiente con lo que ya hizo? (ABOFETEÁNDOLA) ¡Vamos, vamos! ¡Reaccione!

ELISA: Déjeme, por favor. Ya pasó, ya pasó.

NICOLE: Esto no va a quedar así. Hablaré ahora mismo con Madame.

ELISA: Nicole, por favor, le aseguro que no volverá a pasar.

NICOLE: ¡Por supuesto que no volverá a pasar! ¡De ninguna manera volverá a pasar! No debemos perder ni un solo segundo más con usted. Esta vez, Madame me dejará elegir a mí. Aceptará que ha metido la pata hasta el caracú.

Escena 6

NICOLE: (EXAMINANDO UNOS RESTOS DE COMIDA) Esta vez dejaste los huesos limpios. Te tragaste todo el veneno. No creo que puedas resistir mucho más...

ELISA: (ENTRANDO) Buen día, Nicole.

NICOLE: Bueno, bueno... Aquí la tenemos de nuevo. Felizmente repuesta.

¿Lista para trabajar?

ELISA: Sí, señora.

NICOLE: ¡Nicole!

ELISA: ¡Nicole!

NICOLE: Bueno, Elisa... Siempre sospeché que algo se traía bajo el poncho.

Pero no me imaginé que fuera tan gordo.

ELISA: Yo no estaba ocultando nada...

NICOLE: ¿Ah no? Si Madame lo sabía, a mí no me avisó que usted venía con

regalo... (PAUSA) Tengo que admitir que logró cambiarle el ánimo a

Madame... Ya ni se acuerda de Medina y Olivares. Ahora sólo piensa en su

guacho, querida ...

ELISA: ¡ Mi hijo no es ningún guacho! ¡Tiene padre y madre para que sepa!

NICOLE: ¿Ah, sí? ¿Y se puede saber, entonces, quién... la llenó?

ELISA: (PAUSA) ¿Qué importa quién? Lo que importa es que muchos tenían

ganas... Con usted... ¿alguien tuvo ganas?

NICOLE: (INTERRUMPIÉNDOLA, TIRA VIOLENTAMENTE UN PATO SOBRE LA

MESADA) ¡Desplúmelo! Hoy preparamos "*canard à la rouennaise*".

(ELISA SE SIENTA EN UNA SILLA Y COMIENZA A DESPLUMAR EL PATO. LAS

PLUMAS QUE VUELAN LA HACEN ESTORNUDAR)

NICOLE: ¿Le hacen mal las plumas, no?

ELISA: No, señora.

NICOLE: (PONIÉNDOLE UNA HIERBA DEBAJO DE LA NARIZ) Huela esto. Se le va

a pasar. ¿Sabe qué es?

ELISA: (ESTORNUDANDO) Creo que es ajedrea.

NICOLE: Sí. Muy bien. ¿Y esto?

ELISA: (VUELVE A ESTORNUDAR) ¿Romero ?

NICOLE: Ci-lan-tro. ¿Y para qué se usa el cilantro?

ELISA: Me parece que para las carnes.

NICOLE: ¿Y para qué más ?

ELISA: ¿Para las sopas?

NICOLE: Y también para los embutidos y las salsas. Huela esto ahora. ¿Lo reconoce?

ELISA: Creo que es un nombre difícil.

NICOLE: Bueno, dígallo, inténtelo.

ELISA: Enebro.

NICOLE: Eneldo, Elisa, eneldo. ¡Cuántas veces le dije que para la cocina hay que tener olfato! Sin olfato, una está perdida.

(DESDE AFUERA LLEGAN MUGIDOS DESESPERADOS)

NICOLE: Eso es lo que se llama "instinto de madre".

ELISA: ¿De qué habla?

NICOLE: Hablo de la vaca, por supuesto. ¿Acaso no la oye?

ELISA: Hiela la sangre.

NICOLE: Sabe que van a carnearla. Los animales saben... Debe mirarlo a Funes con esa mirada de tristeza. Pero Funes tiene el corazón duro como una piedra. No se va a conmovir porque la vaca esté preñada. (PAUSA) ¿Oye?

ELISA: No.

NICOLE: ¿No oye el silencio? ¡Ya está! ¡Se terminaron los mugidos! Debe estar tendida, con los ojos abiertos por el espanto, clavados en Funes. Y él, ¡zás!

(HACE UN GESTO COMO DE MANEJAR UN CUCHILLO)...ya le debe haber abierto la panza de un solo tajo... (PAUSA) ¿Nunca comió nonato, querida? Es un manjar. Una verdadera delikatessen. Una carne blanca y tierna que se deshace en la boca.

(ELISA, QUE TIENE UNA NÁUSEA, CORRE HACIA LA PILETA)

NICOLE: ¡No me diga que se va a descomponer otra vez! (PAUSA) Ah, a lo mejor creyó que usted debería cocinar el nonato y en su estado... Vamos, no se preocupe, querida. El nonato se hace a la parrilla. Y como usted sabe, aquí, de la parrilla se encarga Funes. (PAUSA) ¿Se siente mejor? Bueno, vamos a seguir entonces con el "canard à la rouennaise". Cuando lo abra y lo vacíe sazone el hígado con cincuenta gramos de brioche, una pizca de flor de tomillo, ajedrea, romero, dos cebollas finamente picadas, sal y pimienta. ¿Entendió, Elisa? Sazone el hígado con cincuenta gramos de brioche... (BAJA LA LUZ)

Escena 7

NICOLE: (SIRVIÉNDOSE UNA COPA DE SIDRA) Presiento que hoy será un gran día, Elisa. Para celebrar con una de las variedades de la sidra de Normandía. ¿Sabe cuántas clases de sidra produce la Normandía?

ELISA: (SU EMBARAZO YA ES EVIDENTE. MIENTRAS PELA UNA CEBOLLA QUE LA HACE LLORAR) Eso no me lo enseñó.

NICOLE: Pero sí le enseñé a mojar el cuchillo con agua fría. ¿O a usted le gusta llorar? (PAUSA) Produce veinte clases de sidra, le decía. Las hay dulces, secas, amargas, muy frutadas. Hay sidras...

(ENTRA LA VOZ DE FUNES CANTANDO UNA MILONGA. ELISA SE PONE NERVIOSA. NICOLE REGISTRA LA REACCIÓN Y EMPIEZA A HABLAR CADA VEZ MÁS FUERTE COMO PARA TAPAR LA VOZ DEL HOMBRE)

NICOLE: Hay sidras tranquilas, sidras burbujeantes y sidras espumosas. Otras son ligeras y un poco picantes. Las hay de color verde pálido y las que tiran al rojo. (CASI GRITANDO) Pero la mejor sidra de todas es la sidra muerta...

ELISA: (MUY SOBRESALTADA, SUELTA LO QUE TIENE EN LAS MANOS)

NICOLE: Muda, quise decir, muda. Es este hombre, este hombre que no sabe qué hacer para meterse en mi cocina.

ELISA: ¿Qué le hizo, Funes, Nicole?

NICOLE: ¿A mí? Nada. ¿Y a usted?

ELISA: A mí, nada. ¿Qué me iba a hacer a mí?

NICOLE: ¿Terminó con la cebolla?

ELISA: Sí.

NICOLE: Pasemos entonces a la "*hure de sanglier*". En criollo, cabeza de jabalí. Usted debe haber visto la que está en el salón...

ELISA: ¿Y eso se come?

NICOLE: Esa está embalsamada, Elisa. Es un trofeo.

ELISA: Los pelos son alambre.

NICOLE: Claro. Por eso, antes de cocinar la cabeza, hay que flamearla para que no quede ni uno solo. Otra cosa. Fíjese en esto ahora. (TOMANDO UNA TENAZA CON LA QUE SOSTIENE UN HIERRO CORTO Y FINO) Este hierro, calentado al rojo vivo, se introduce en las orejas para limpiar las suciedades. Así... ¿entiende? (INSINÚA INTRODUCIRLO EN LA OREJA DE ELISA) No se asuste, Elisa. (PAUSA) Tome, sosténgalo.

(VUELVE A ENTRAR LA VOZ DE FUNES. A ELISA SE LE CAE EL HIERRO QUE SOSTENÍA LA TENAZA)

NICOLE: ¿Qué le pasa? ¿Lo oye y se afloja?

ELISA: Necesito ir al baño.

NICOLE: Se mea.

ELISA: La panza me aplasta y me hace venir ganas.

NICOLE: Vaya. No sea que se haga en mi cocina.

(SALE ELISA. NICOLE SE SIRVE UNA COPA DE SIDRA. DE PRONTO, DESCUBRE LA RATA MUERTA)

NICOLE: (LEVANTÁNDOLA POR LA COLA) ¡Caíste preciosa! Los banquetes traen consecuencias. (LA DEPOSITA SOBRE LA MESADA)

(ENTRA ELISA)

NICOLE: ¡Venga, Elisa! ¡Mire! Ya decía yo que hoy sería un gran día.

ELISA: (PEGA UN GRITO)

NICOLE: Vamos... ¿Qué le pasa? No es más que una rata. Y está bien muerta. Fíjese en la panza. Mire qué hinchada está. ¿Será del veneno o estaría preñada ?

ELISA: (CONTENIENDO UNA NÁUSEA) Usted es... es...

NICOLE: ¿Qué? ¿Qué?

ELISA: ¡Una hija de puta! ¡Una grandísima hija de puta! (SALE CORRIENDO)

NICOLE: (ALZANDO SU COPA DE SIDRA) ¡Salud!

Escena 8

(NICOLE EN LA COCINA AFILA CUCHILLAS DE DISTINTO TAMAÑO, MIENTRAS TARAREA "LA VIE EN ROSE")

NICOLE: (A ELISA QUE ENTRA) ¡Salud, Elisa! ¿Cómo está?

ELISA: (SECA) Buen día.

NICOLE: Vamos, no me diga que sigue enojada. Yo ya me olvidé de todo. Más con este día. El cielo tan azul. El jardín lleno de flores... Vamos, no tenga rencor... ¿Qué dice?

ELISA: Creí que el viento no dejaría de soplar jamás.

NICOLE: Pero ya ve... Pronto empezará a hacer calor. Un calor tan insoportable como el viento. Por suerte no estaré aquí. Pero hoy es un día espléndido. Un verdadero día de primavera.

ELISA: ¿Qué se cocina hoy?

NICOLE: Hoy, nada.

ELISA: ¿Nada ?

NICOLE: No. Monsieur ha partido a la caza del jabalí. Y Madame se ha ido por uno o dos días a la ciudad. Creí que lo sabía.

ELISA: No lo sabía.

NICOLE: Puede tomarse el día libre. Descansar.

ELISA: Podría ir a la ciudad.

NICOLE: ¿A la ciudad? ¿Y para qué?

ELISA: Usted dice así, porque conoce...

NICOLE: ¿Yo? Yo siempre que viajé fue por mis cursos. Me la pasaba en la cocina. No tenía tiempo para perder ni quería hacerle perder plata a Madame. Siempre elegí la habitación más barata, la de los sótanos. ¿Para qué necesitaba yo aire? Aire necesitaba la vaca para darle buena leche a Madame y a Monsieur.

ELISA: Pero, Nicole...

NICOLE: ¿Qué?

ELISA: ¿Nunca quiso algo distinto?

NICOLE: ¿Distinto?

ELISA: ¿Nunca soñó con otra vida?

NICOLE: Soñar, soñar uno siempre sueña... Si alguna vez yo quise... (PAUSA LARGA)

ELISA: ¿Qué quiso?

NICOLE: ¡Ah, déjeme Elisa! Me está haciendo pensar pavadas.

ELISA: Bueno, me voy.

NICOLE: Ya está. Ahora es cuestión de clavar la cuchilla en el lugar preciso...

ELISA: ¿Qué?

NICOLE: Afilada y lista para el regreso de Monsieur. Con ella cortaremos la cabeza del jabalí a la altura de los hombros.

ELISA: Hasta luego, Nicole.

NICOLE: Espere. Alcánceme esos cereales, por favor.

ELISA: (ALCANZÁNDOSELOS) ¿Tengo libre o no tengo libre?

NICOLE: Pero antes quiero que sepa algo. Es una nueva técnica que Madame está probando.

ELISA: ¿Para qué?

NICOLE: Hasta donde yo sé se separa a los terneros de las madres, se los alimenta exclusivamente con cereales y se los vuelve anémicos con ciertas drogas. Se consigue una carne muy blanca y muy tierna, como la de un pollito.

ELISA: ¿Y?

NICOLE: Digo que si las cosas funcionan, hasta podremos blanquearlo... a su bebé...

ELISA: ¿Qué?

NICOLE: Sí, Elisa. Volverlo blanco.

ELISA: ¡¿Por qué no se deja de joder, eh ?!

NICOLE: Bueno, no se lo tome así... Era una broma. Lo que pasa es que como el padre debe ser medio negro...

ELISA: ¿Y usted qué sabe cómo es el padre? Si no lo vio nunca, Nicolasa.

NICOLE: (CUANDO SE OYE LLAMADA ASÍ, DERRAMA LOS CEREALES QUE ESTABA MEZCLANDO Y GIRA VIOLENTAMENTE) ¡¿Cómo dijo?!

ELISA: Nicolasa.

NICOLE: (SORDA) No vuelva a llamarme así.

ELISA: ¿Y cómo quiere que la llame? Si ése es su nombre.

NICOLE: Me llamo Nicole. Nicole.

ELISA: ¡Deje de hacerse la fina conmigo, quiere! Si acá todos se le rien por detrás. Si hasta Monsieur y Madame se burlan de sus aires...

NICOLE: ¡Basura! ¡Eso es basura!

ELISA: Vamos, Nicolasa. Hija de una cocinera de estancia y de un peón golondrina que la llenó y voló. ¿O acaso me va a decir que usted conoce a su padre?

NICOLE: ¡Cállese, vaca sucia! Está hablando la misma basura que toda la manga de negros brutos que se mueren de envidia porque Madame y Monsieur...

ELISA: La mandan a dormir al sótano.

NICOLE: ¡Basta! Sus mentiras huelen a bosta. La misma bosta donde usted se revuelca con todos los que quieren sobarla. Y yo le voy a arrancar las negras

entrañas con bastardo y todo y se las voy a hacer comer en pedacitos. Y le voy a... ¡No se mueva de ahí! ¿Adónde cree que va?

ELISA: ¿Tengo el día libre?

NICOLE: Ya no. Monsieur estará de regreso mañana. Quiero agasjarlo con una terrina de mirlos. ¡Elisa! ¡Elisa! ¿Me está oyendo?

(SIN HACERLE CASO, ELISA SALE CORRIENDO)

NICOLE: Vaca. Sucia vaca asquerosa. Yo te voy a... te voy a... (TOMA LA CUCHILLA DE DECAPITAR JABALÍES Y LA CLAVA CON FURIA SOBRE LA MESADA)

Escena 9

(ELISA EN LA COCINA. DE AFUERA LLEGA EL RUMOR DE MOVIMIENTOS Y VOCES. ELLA ESTÁ ATENTA A LO QUE PASA AFUERA. ENTRA NICOLE MUY AGITADA)

NICOLE: ¿Por qué está sin hacer nada? Acá están los mirlos trozados. ¿Ya picó el hígado, el tocino y la manteca? ¡Vamos! Tiene que hacerlo en las mismas proporciones.

ELISA: Pero... ¡no me diga que va a cocinar después de lo que pasó!

NICOLE: Vamos a cocinar. ¿O tiene alguna idea mejor?

ELISA: ¡¿Cómo puede pensar en cocinar?! ¡No puedo entender!

NICOLE: No tiene nada que entender. Tiene que apurarse. Vendrá mucha gente a dar el pésame. Habrá que atenderla, darle de comer... Madame ya habrá recibido el telegrama que le mandamos y estará aquí de un momento a otro. Yo la conozco. Exigirá que agasjemos a los que lleguen como Monsieur habría querido.

ELISA: ¡Pero cómo Madame..!

NICOLE: ¡Basta de charla! ¡No debemos perder ni un minuto más! Además de la terrina de mirlos, prepararemos manitas de cordero a *la poulette*. Habrá que escalfar las manitas en un blanco y eso llevará unas tres horas.

ELISA: ¿Por dónde empiezo?

NICOLE: ¡Por el picadillo! ¿No se lo dije? ¡Vamos, Elisa! ¿Qué espera? Mañana esto será un desfile continuo de gente. (PAUSA) Lástima que Monsieur no podrá verlo. (LLORANDO) ¡Pobre Monsieur!

ELISA: Era un gran cazador, ¿no?

NICOLE: ¡Era un gran..! (SE TIENTA Y TRATA DE CONTROLARSE) El, que deseaba tanto cazar al alunado... ¡Pobre Monsieur! ¿Preparó el picadillo?

ELISA: No.

NICOLE: ¿Que está esperando, me quiere decir? Monsieur adoraba la terrina de mirlos.

ELISA: ¿Cómo fue, Nicole? ¿Cómo pasó?

NICOLE: Funes me lo contó todo. Con lujo de detalles. (PAUSA) Cuando termine con el picadillo quiero que flambee las manitas de cordero. (PAUSA) ¿De verdad quiere saber? En su estado, francamente...

ELISA: Dígame. ¿Qué pasó?

NICOLE: Si se empeña. (ENSARTANDO UN TROZO DE MIRLO CON LA TIJERA Y EXHIBIÉNDOLO EN ALTO) ¡Lo ensartó, Elisa! ¡El alunado lo ensartó! Le hundió en los huevos sus magníficas defensas y se lo llevó montado en una carrera desbocada. El pobre Monsieur fue dejando en las zarzas y los espinos girones sanguinolentos mientras la jauría corría enloquecida detrás del alunado... (SE TIENTA DE RISA) ...y de su involuntario jinete. ¿Se lo imagina, Elisa? Iba montado al revés, capado y agarrado con uñas y dientes al culo de la bestia.

Cuando el cuerpo cayó, por fin, a tierra, los perros furiosos se lanzaron sobre él y lo destrozaron.

ELISA: ¡Es horrible, horrible!

NICOLE: (SECÁNDOSE LAS LÁGRIMAS) Bien, Elisa. Sigamos con lo nuestro.

ELISA: ¿Lo nuestro?

NICOLE: La terrina, Elisa.

ELISA: ¡Cocinar! ¡¿Cómo puede pensar en cocinar con lo que pasó?!

NICOLE: Cumplo con mi deber, Elisa. Y usted, debe cumplir con el suyo. Vaya mezclando los mirlos con el picadillo.

ELISA: ¿No me dijo que flambeara las manitos? ¿Qué hago?

NICOLE: ¡Las dos cosas, Elisa!

ELISA: No puedo dejar de pensar en Madame, ¿cómo lo tomará?

NICOLE: (ECHÁNDOSE A LLORAR NUEVAMENTE) ¿Cómo lo tomará, dice? ¡Yo sé muy bien cómo va a tomarlo! Lo primero que hará será suspender mi viaje. ¡Maldita, maldita bestia!

ELISA: Cálmese, Nicole. Más adelante...

NICOLE: ¿Más adelante? No sabe lo que dice. Ahora Madame se agarrará de mí como una garrapatas. (SE ECHA A REÍR NUEVAMENTE) ¡Pobre Monsieur! Pensar que él quería quedarse con las defensas del jabalí... y el jabalí, el jabalí fue el que se quedó con sus enormes... (LA RISA NO LA DEJA SEGUIR)

ELISA: ¡Basta, Nicole, basta! ¡Está loca!

NICOLE : (RECOMIONIÉNDOSE) Bien. Bajaré a la bodega. Es hora de ocuparse del vino. ¿Cuál es el ideal para la terrina de mirlos?

ELISA: ¡Y yo qué sé!

NICOLE: Aprenda, Elisa, aprenda. El que Monsieur habría elegido para acompañar este plato. Un tinto o un rosado de Córcega. Bajaré a buscarlo y brindaremos por Monsieur... (VUELVE A REÍR) ...y también, cómo no, por los “magníficos trofeos” con que se quedó el jabalí... (SALE ANTE LA MIRADA ATÓNITA DE ELISA)

Escena 10

NICOLE: (MIENTRAS CORTA LOS CUELLOS DE CORDERO) ¿Ve, Elisa? Así se cortan los extremos. Luego se los ata con un hilo como éste. Tiene que ser de cáñamo. Se los rodea de dos lonjas de tocino y se los pone a hervir. ¿Está lista el agua?

ELISA: Está a punto de hervir. (PAUSA) Madame no se lo tomó tan mal, ¿no?

NICOLE: Mucho mejor de lo que pensé.

ELISA: Primero estuvo muy ocupada en darle de comer a la gente que desfiló... Y ahora se dedica todo el tiempo a los terneros.

NICOLE: Lo que más ilusionada la tiene es el nacimiento de su ternerito. Le ha preparado un ajuar completo. Debe pasar la noche tejiendo. (PAUSA) Fíjese si rompió el hervor.

ELISA: Sí.

NICOLE: Entonces agregue al agua cuatro cebollas, tres zanahorias, un ramito de perejil, tomillo y los menudos del cordero.

ELISA: ¿Cuánto tiempo tiene que hervir todo?

NICOLE: Unas dos horas a fuego lento.

ELISA: Así que usted y Madame viajarán.

NICOLE: Madame quiere aprender más sobre el blanqueado de terneros.

ELISA: Le dije que su viaje no se perdería.

NICOLE: No es lo mismo viajar sola que con Madame.

ELISA: Nicole... (PAUSA) Hay algo que quiero decirle...

NICOLE: La escucho.

ELISA: Estuve pensando que usted ya no me necesita.

NICOLE: ¿Qué quiere decir ?

ELISA: Que me voy.

NICOLE: ¿Está bromeando?

ELISA: No. (PAUSA) Necesito irme.

NICOLE: “Necesito”... ¿Qué quiere decir “necesito”?

ELISA: Eso. Que me voy.

NICOLE: Y lo dice así, tan fresca ! ¿Usted cree que yo me he dedicado todos estos meses a enseñarle, paso a paso, todos los secretos de la *cuisine à l'ancienne*, para que ahora, así, tan alegremente, me diga que se va?

ELISA: ¿Para qué me quieren? Madame también se va.

NICOLE: ¿Y lo que le enseñé? ¿Lo que le transmití? Aquí usted se ha alimentado del espíritu de los grandes: Casimir, Prosper, Montagné, el gran Curnosky, príncipe de los gastrónomos. Aquí, el poco olfato que tiene, se ha cultivado para diferenciar los aromas de las especias. Aquí se ha hecho hábil en los cortes precisos... ¡¿Y todo para qué ?! ¡Para que vuelva a su pueblo, a cocinar el lechón!

ELISA: ¡No voy a cocinar nada! ¡No quiero cocinar! ¡Estoy hasta aquí de su... (PRONUNCIANDO MUY MAL) ..."*cuisine a l' ancienne*"...

NICOLE: (IMITANDO EL TONO DE ELISA Y RIDICULIZÁNDOLO) "Quiero aprender, Nicole, quiero aprender. Ser una gran cocinera como usted..." ¡Joder, quería! ¡Eso quería!

ELISA: Quería encontrar al padre de mi hijo.

NICOLE: ¿Al padre de su hijo?

ELISA: El se vino para acá sin saber que yo estaba embarazada. Llegué buscándolo porque tenía noticias de que trabajaba en un campo cercano. (PAUSA) Funes me ayudó... Pero antes de poder verlo, mi novio se fue más al sur...

NICOLE: ¿Y qué va a hacer? ¿Correr detrás de él con esa panza?

ELISA: Es el padre de mi hijo.

NICOLE: Ni siquiera sabe que está embarazada.

ELISA: Es el padre.

NICOLE: ¿Y si no lo encuentra? ¿Qué va a hacer, eh?

ELISA: Tengo que encontrarlo.

NICOLE: ¿Por qué? Si no lo encontró hasta ahora... ¿Y si él no quiere al chico? ¿Pensó en eso? ¿Qué va a hacer sola en medio del campo? ¿Parir como una vaca?

ELISA: Lo voy a encontrar.

NICOLE: Escúcheme. ¿Por qué no se queda acá hasta que el bebé nazca? Es lo mejor. Después ya tendrá tiempo de correr detrás del otro. Usted sabe que Madame la va a cuidar como a una hija...

ELISA: No.

NICOLE: ¿No? ¿Dice que no? ¡Desagradecida! ¡Con todo lo que Madame hizo por usted! ¡Con todo lo que le dio!

ELISA: Voy a hablar con Madame. Ella me va a entender. Siempre fue muy buena conmigo.

NICOLE: ¡Y por eso usted le paga así!

ELISA: Necesito irme.

NICOLE: “Necesito irme, necesito irme” ¿No sabe decir otra cosa?

¡Desagradecida y egoísta! Sólo piensa en usted. ¡Pobre Madame! ¡Hacerla sufrir como una perra sólo porque a usted se le ocurre arrancarle esa criatura!

ELISA: Usted no entiende, no entiende... Yo, yo... necesito irme... (SALE INTEMPESTIVAMENTE)

Escena 11

(NICOLE AFILA LA CUCHILLA DE DECAPITAR JABALÍES . ENTRA ELISA VESTIDA COMO PARA VIAJAR)

ELISA: Bueno... Vengo a despedirme.

NICOLE: (SIEMPRE AFILANDO LA CUCHILLA) Usted siempre se sale con la suya...

ELISA: No, no siempre. (PAUSA) ¿Van a salir a buscar al jabalí?

NICOLE: Al alunado. (PAUSA) ¿Quién la lleva?

ELISA: Funes. Madame se lo pidió.

NICOLE: Hizo bien. ¿Madame le regaló el ajuar?

ELISA: Sí, es precioso. Todas las batitas bordadas a mano... Madame es tan buena...

NICOLE: Tome, le preparé esto: es un postre típicamente parisino. "Puentes de amor", se llama. Es una pasta hojaldrada y crocante, con confitura de frambuesa casera, bien roja y espesa.

ELISA: Gracias.

NICOLE: Llévela con cuidado, es frágil. (PAUSA) ¿Cómo sabremos si fue nena o varón ?

ELISA: Le mandaré a avisar a Madame. (PAUSA) Bueno, adiós.

NICOLE: Adiós. (A ELISA QUE YA ESTÁ SALIENDO) ¡Elisa!

ELISA: ¿Sí?

NICOLE: Fíjese que Funes no se desvíe del camino.

ELISA: No se preocupe. Adiós.

NICOLE: Adiós

Escena 12

(NICOLE ENSANGRENTADA, HA TERMINADO DE DECAPITAR EL JABALÍ ALUNADO. CON EL HIERRO AL ROJO VIVO LIMPIA LAS SUCIEDADES DE NARIZ Y OREJAS MIENTRAS TARAREA "LA VIE EN ROSE". DE AFUERA LLEGA EL LLANTO DE UN BEBÉ. NICOLE SE LIMPIA LAS MANOS CON UN TRAPO Y SALE. VUELVE A ENTRAR CON UN COCHECITO.)

NICOLE: Bueno, bueno... ¡Qué escándalo! Me parece que tenemos hambre. Ya está lista tu comidita. (TOMA DE UNA OLLA UNA MAMADERA Y PRUEBA LA TEMPERATURA EN SU MANO) Vamos a ver... (TOMA AL BEBÉ EN SUS BRAZOS Y EMPIEZA A DARLE) Mmm, ¡qué hambre ! ¡Con qué ganas comemos! Así me gusta, así me gusta. Desde que naciste, supe que tendrías buen apetito. Apenas te vi, allí, en medio del camino donde el hojaldre crocante, deshecho de "los puentes de amor se mezclaba con la tierra, se pegoteaba a tu pelito mojado. Le había dicho a ella que tuviera cuidado. Le había dicho: "los puentes de amor son frágiles". Pero no quiso oírme. "Fíjese que Funes no se

desvíe del camino”, le había dicho... Funes tiene el corazón duro como una piedra. No se iba conmovir porque ella estuviera... Madame se lo pidió. Madame le pidió a Funes que la... llevara. Cuando te vi, ella ya había dejado de gritar y tenía la mirada clavada en Funes. La misma mirada de la vaca... Llorabas. Te levanté en mis brazos. Te limpié con la batita blanca -la batita que Madame había bordado con tanto amor- te limpié las manchas rojas, viscosas como mermelada de frambuesa. En fin... No importa... No importa que ella se haya ido. Madame y yo te vamos a cuidar mucho. Para que crezcas sano y fuerte. ¡Mm, qué bien, pero qué bien! ¡Te la tomaste toda! Así me gusta. Y ahora te vas a dormir como un nene bueno. Porque tengo mucho que hacer, mucho que cocinar. (LO ACUESTA EN EL COCHECITO) ¿Sabés? Es mejor que tu mamá se haya ido... Nunca hubiera sido una buena cocinera... Le faltaba olfato.

(ENTRA LA VOZ DE FUNES CANTANDO UNA MILONGA. NICOLE EMPUJA EL COCHECITO HASTA COLOCARLO DEBAJO DE UNA LIEBRE QUE CUELGA, DESANGRÁNDOSE. APAGÓN.)

LUCÍA LARAGIONE

BIOGRAFÍA

Nací el 1ero. de mayo de 1946 y crecí en Buenos Aires en una casa del barrio de Parque Patricios donde los libros eran importantes y estaban a mano. Desde chica descubrí el placer de leer y conocí personalmente a algunos escritores que admiraba y que eran amigos de mi padre, el escritor Raúl Larra.



Hice estudios secundarios, universitarios incompletos y debo mi formación artística a otros escritores a quienes considero mis maestros: Santiago Kovadloff, Mauricio Kartun, Tamara Kamenszain.

En 1973, publiqué mi primer libro: “Poemas angelicales” al que siguió, en 1980, otro poemario “La rosa inexistente”. Me dediqué luego a la literatura infantil escribiendo cuentos y novelas. Mis libros para niños y jóvenes están publicados en Alfaguara y entre los más leídos están “Amores que matan”, “Tratado Universal de monstruos”, “El mar en la piedra”.

Empecé a escribir teatro en la década de los noventa. Mi primer obra “Cocinando con Elisa”, obtuvo el Premio María Teresa León para autoras dramáticas, otorgado por la Asociación de Directores de España y el Ministerio de la mujer. Se estrenó en Madrid, Buenos Aires, Lisboa y Grenoble (Francia). He estrenado también “Criaturas de aire”, obra que obtuvo el Primer Premio Municipal, “El reino de las imágenes nítidas” y obras breves como “1ero. De Mayo”, “El ganso del Djurgarden”, “El silencio de las tortugas”. Actualmente está en cartel “Las asesinas de Gardel”, escrita en co-autoría con Antonia De Michelis.

NOTA DE LA AUTORA

“Cocinando con Elisa” fue escrita en el año 1993. Dado el tiempo transcurrido desde su escritura y el trayecto recorrido por la obra, puedo hablar de ella casi como si fuera de otro.

Es un texto de las post-dictadura. Desde 1976 hasta 1982, año de la guerra de Malvinas, la Argentina sufrió la dictadura más sangrienta de la que se tenga memoria. Si bien en ningún momento me propuse escribir un texto que aludiera a esa desgraciada etapa, también es cierto que viví las mismas oscuras circunstancias que todos los argentinos que permanecemos en el país. Al caer la dictadura militar, salió a la luz la dimensión del horror enmascarado bajo la palabra “desaparecidos”. Y empezamos a conocer la verdad: torturas, muertes, niños apropiados. Fue inevitable entonces, en ese contexto, que la crítica leyera “Cocinando con Elisa”, con su carga de crueldad y violencia, como una metáfora del oscuro pasado del que estábamos apenas saliendo. Sin embargo, no fue esa la única lectura: la obra también fue leída como un cuento de brujas. Y dada mi adscripción a la literatura infantil y juvenil, la interpretación era y sigue siendo totalmente plausible. Como todos sabemos, las brujas cocinan sus misteriosos brebajes en grandes calderos y tienen un olfato muy afinado (el mismo que le falta a Elisa para darse cuenta del peligro en el que está inmersa).

La obra reúne a dos mujeres en una relación de poder: la que sabe y debe transmitir su saber a la otra, la que no sabe. Nicole quisiera ser como sus patronas, se identifica con ellas. La Argentina siempre se soñó europea y de cultura francesa.

Elisa, muchacha inocente, es lo que la oligarquía terrateniente y vacuna de este país, llamaría despectivamente “una chinita”, nombre que se daba y se sigue dando a los descendientes de los pueblos originarios. Y también “una cabecita”, aludiendo al color de su pelo y su piel.

A continuación, reproduzco el texto de Moira Soto, crítica teatral y literaria, sobre “Cocinando con Elisa” ya que creo que ilumina el conflicto de la obra. “Cocinando con Elisa” se mete de lleno en la cocina para contar una historia terrible que en un punto se toca con el Jean Genet de *Las criadas*. Nicole es la cocinera que ama y odia a su Madame y que reproduce la actitud sometedora de la patrona. Elisa, una chica analfabeta que hace su aprendizaje en la cocina de la estancia de un matrimonio francés teniendo de maestra a la altanera y cruel cocinera, no sabrá descifrar a tiempo las señales de mal agüero. Uno de los aspectos más fascinantes de la obra es la forma en

que el relato inquietantemente circular avanza, adquiere nuevas capas, se va consolidando a través de diversas escenas que se concentran en la misma situación: Nicole enseñándole a Elisa a hacer platos tradicionales de regiones de Francia, pronunciando ostentosamente sus títulos en francés, detallando los procedimientos. Animales abatidos en la cacería o en la estancia, desollados, desangrados, troceados, prefigurando un sacrificio final, atroz e impune que recomienza la historia con un nuevo bautismo de sangre.”

Un conflicto de poder, un conflicto racial que se resuelve en violencia y muerte.

Creo que tanto en Argentina como en Sudáfrica -y seguramente en todo el mundo- sabemos de qué estamos hablando.