

* En este documento se recogen los textos del inicio y cierre del espectáculo [Entremeses variados](#). Entre ambos se incluye la lista de las quince piezas que se representaban entre uno y otro, y que se publican en documentos aparte, por considerar que cada una de ellas, fuera del espectáculo, puede tener vida propia.

Entremeses variados

(Apertura)

Jesús Campos García

El CHEF entra indignado.

CHEF

¿Comida? ¡¡Comida?? ¿Pero cómo comida?

Tras él, el cliente, desconcertado.

CLIENTE

Sí, comida. La comida. Sabe a lo que me refiero, ¿no?

CHEF

Sí, claro, a la comida.

CLIENTE

En ese caso, no sé de qué se extraña.

CHEF

O sea, que le parece normal.

CLIENTE

De lo más normal; esa es la palabra: normal. Por supuesto, claro que me parece normal. Yo es que como todos los días, ¿sabe?

CHEF

Ya, pero es que una cosa es comer, y otra muy distinta, pedirme la comida.

CLIENTE

Pues ya me contará.

CHEF

Comer es algo ambiguo; si usted me habla de comer, no es que sea el término adecuado, pero mire, se puede tolerar. Ahora, usted es que ha dicho “la comida”, y la comida es una institución. Obsoleta, caduca, periclitada; pero una institución. Si quiere usted comida, pues vaya usted a un museo. Aquí, señor, no se sirven comidas; aquí se picotea; qué digo se picotea: aquí los alimentos se presienten, se inhalan, se subliman. Se transfiguran en una sinfonía de sabores.

CLIENTE

O sea, que no hay cocido.

CHEF

Los jueves, pero deconstruido.

CLIENTE

¿De... construido? ¿Quiere decir... en puré?

CHEF

¡En aroma! Los jueves, servimos aroma de cocido.

CLIENTE

Ya.

CHEF

Mire, no sé de dónde sale usted, pero este es un restaurante contemporáneo. Aquí se cocinan aromas, texturas, esencias culinarias, y no realismo gastronómico. O sí, pero en pequeñas dosis; cocina homeopática, que la habrá oído nombrar.

CLIENTE

De oídas.

CHEF

Transformamos el colesterol y otros venenos en principios activos que sacian el apetito, pero sin aporte de lípidos.

CLIENTE

No le digo que no, pero qué quiere, preferiría un cocido.

CHEF

¡Por favor!

CLIENTE

Me viene de familia. *(Pausa.)* Ya, ya sé que puede parecerle antiguo, pero es que usted no sabe cómo hacía mi abuela el cocido.

CHEF

Contundente.

CLIENTE

Sí, señor, contundente. Y eso imprime carácter. Vamos, que prueba usted el cocido de mi abuela, y de qué se hace usted contemporáneo.

CHEF

No le digo que no, pero ¿y la salud, eh? ¿Cómo anda su abuela de salud?

CLIENTE

¿De salud?

CHEF

Sí, que cómo está su abuela.

CLIENTE

Muerta. ¿Cómo quiere que esté?

CHEF

¿Ve? Por el cocido, seguro.

CLIENTE

¿Cómo que por el cocido? Por los años, que si viviera, el mes que viene cumpliría ciento treinta. Por el cocido, dice...

CHEF

Eso puede jurarlo. O si no, dígame: ¿conoce a alguien que haya sido capaz de vivir más de un siglo comiendo cocido?

CLIENTE

No, mejor dígame usted: ¿conoce a alguien que haya sido capaz de vivir más de un siglo inhalando garbanzos?

CHEF

Estamos empezando, deje que acabe el siglo XXI y repítame la pregunta, que ya verá la cantidad de centogenarios inhalando cocido que podré presentarle.

CLIENTE

Me temo que para entonces nos va a dar igual la gastronomía, así que mejor veamos qué es lo que tiene para comer. ¿Se dice así, no?

CHEF

Puede valer.

CLIENTE

Porque no todo serán manjares aromáticos, ¿o sí?

CHEF

Hay también un menú para mayores: muy cuidado, aunque convencional. Ya sabe, para cuando traen al abuelito.

CLIENTE

Ah, pues ese, ese, el del abuelito.

CHEF

(Entregándole el programa de mano de la función.) Es una carta de entremeses variados.

CLIENTE

¿Entremeses?

CHEF

Oiga, los entremeses ya se hacían en el siglo XVII.

CLIENTE

Yo es que nací después. *(Con sentido del humor.)* No mucho después.

CHEF

¿Pero habrá oído hablar de los entremeses?

CLIENTE

Hombre, claro, incluso hice alguno. En el colegio.

CHEF

Pues si es así, ya sabe a lo que me refiero. Pase a la sala, y que le aproveche.

Sale el CLIENTE, y el CHEF se dirige al público.

CHEF

¡Cocido! ¡Quería un cocido! Sopa de fideos, garbanzos, repollo, patatas, tocino, falda, magro, chorizo y morcilla. El no va más de la nueva cocina. Y miren que lo dice bien claro: "Entremeses variados". Cualquiera diría que es que no sabe leer. Pues aún hay quien quiere teatro con argumento. *(Y según sale.)* En fin, paciencia.

* En el espectáculo [Entremeses variados](#), entre la pieza anterior y la que sigue a continuación, se representaban las siguientes, cuya numeración no corresponde al orden cronológico de su escritura (que se detalla en la página principal), sino al de la representación.

1. *El famoseo*
2. *Me acuso de ser hetero*
3. *Depende*
4. *La ruleta rusa*
5. *Pareja con tenedor*
6. *Es sólo una enfermedad*
7. *Pena y Pene*
8. *Noche de bodas*
9. *Posturas e imposturas*
10. *El olor de las metáforas*
11. *De compras*
12. *El mando a distancia*
13. *La número 17*
14. *El traje de cuero*
15. *Almas gemelas*

Entremeses variados

(Cierre)

CHEF

¿Y qué, qué le pareció?

CLIENTE

Frugal, ligero, discontinuo.

CHEF

A usted, todo lo que no sea a base de tocino...

CLIENTE

Como un álbum de fotos.

CHEF

¿Y por qué no de cromos? O si no, ¡de estampitas!

CLIENTE

No era mi intención molestar.

CHEF

Pudo haber dicho que era una panorámica. O un *collage*; eso es muy socorrido.

CLIENTE

Pues sí, podía haberlo dicho.

CHEF

Pero no lo ha dicho.

CLIENTE

Oiga, yo por decir... ¿Y recetario? ¿Qué le parece recetario?

CHEF

Déjelo. Mejor no, que eso de receta se presta a retintín.

CLIENTE

Pues no sé por qué; al fin y al cabo, los entremeses son platos cocinados.

CHEF

Sí, pero decir que se hacen con receta, es como admitir que son obras de oficio.

CLIENTE

¿Y eso es malo?

CHEF

¡Terrible! No se lo puede usted ni imaginar.

CLIENTE

Pues no, no me lo imagino.

CHEF

Verá, es que los posmodernos tenemos que odiar la carpintería.

CLIENTE

No me diga.

CHEF

Sí, es un requisito imprescindible.

CLIENTE

Espero que eso no incluya a los carpinteros. Tengo una fábrica de muebles. Un pequeño negocio familiar.

CHEF

La carpintería teatral, ya sabe a lo que me refiero: planteamiento, nudo y desenlace.

CLIENTE

¡Acabáramos! Ahora entiendo esa manía suya contra la comida convencional: entrante, principal y postre, le parece demasiado estructurada.

CHEF

Aristotélica. La nueva cocina, en cambio, es menos categórica, más discontinua.

CLIENTE

Lo que yo decía.

CHEF

Y sobre todo, más casual, más... aleatoria. Su esencia está en la elipsis. ¿Sabe lo que es la elipsis?

CLIENTE

(Tras dudarlo.) ¿Una verdura?

CHEF

¡Por favor! *(Recapacitando.)* Aunque podría llegar a serlo. Elipsis es la verdura que no es: la esferización del guisante, la deconstrucción de la aceituna, la aromatización del espárrago. ¿Se imagina?

CLIENTE

Tengo ardores de estómago con sólo imaginarlo.

CHEF

Hay elipsis... no sé, más tradicionales. El hojaldre es elipsis al cincuenta por ciento. El interior del roscó, o de los macarrones. ¡Ah!, y las elipsis lácteas. ¡Fundamentales! Los agujeros del queso. ¡Uhhmn! Bueno bueno bueno, eso sí que es un manjar. ¿Ha probado alguna vez algo más exquisito que los agujeros del queso?

CLIENTE

Personalmente, prefiero... *(Tratando de explicarlo lo con las manos.)* Lo que rodea al agujero.

CHEF

Usted es que es muy literal.

CLIENTE

Sí, debe ser eso.

CHEF

Hágame caso: deje de masticar y aprenda a alimentarse con metáforas.

CLIENTE

No, si ya puestos...

CHEF

Lo veo obsesionado con el producto, cuando la clave está en la creatividad. Olvídense del tocino y disfrute de la comida de autor.

CLIENTE

No, pero si disfruto: la aceituna, buenísima; y el aroma de espárrago, ¡uhm!, se nota que alimenta. Sólo que yo estoy hecho a comer con un orden...

CHEF

... argumental. Pero ¡por favor! Ya está bien de obras argumentales. Déjese llevar por la elipsis: escenas sueltas, sabores imprevistos, tropezones culturales. Y eso sí, grandes agujeros negros. Ya ha visto qué agujeros.

CLIENTE

Abismos, diría yo.

CHEF

Yo es que, cuando me monto en la elipsis, me salen unos agujeros... ¡Qué agujeros! Porque no es que pase del tiempo y del espacio, no; yo es que, cuando agarro una elipsis, me voy de una obra a otra. ¿No le parece apasionante?

CLIENTE

Digo. *(Pausa.)* Aunque, qué quiere, a mí el teatro me gusta que se entienda. ¡Ah! Y que tenga descanso. *(Confidencial.)* Ya sabe, por la próstata.

(Y según dicen esto, van yéndose por un lateral, mientras que por el contrario entran varios DISFRAZADOS que hablan aleatoriamente.

Visten de época (siglo XVII) y se comportan con afectación.)

DISFRAZADO

No puede ser, no puede ser.

DISFRAZADA 1ª

Pues sí, en el fondo, todo se reduce a eso: querer comunicar; lo que no siempre es fácil de conseguir, o no querer comunicar, algo que está al alcance de cualquiera.

DISFRAZADO

Y tanto, basta con no saber.

DISFRAZADA 2ª

Hoy el secreto está en saber que no sabes, y hacer como que sabes, para que cuando se aburran los que saben, parezca que ellos son los que no saben.

DISFRAZADA 1ª

En cualquier caso, no me negarás que aburrirse es también una experiencia.

DISFRAZADO

Por supuesto, yo he vividos bostezos inolvidables.

CHEF DISFRAZADO

(Asomando sólo la cabeza.) Espero que no aquí.

DISFRAZADA 1ª

Yo siempre lo he dicho: hay que experimentarlo todo.

DISFRAZADO

¡Ah!, sí, sí, sí. ¿Habéis comido hormigas a punto de caramelo?

DISFRAZADA 2ª

Pues no. *(Pausa.)* Pero yo he aplaudido obras en ruso cuando no les ponían subtítulos. Que eso sí que tiene mérito.

(Entran de nuevo el CHEF y el CLIENTE, vistiendo acorde con los DISFRAZADOS.)

CHEF DISFRAZADO

(Al CLIENTE.) ¿Ha oído? ¿Cabe mayor agujero negro?

CLIENTE DISFRAZADO

¿Las hormigas o los rusos?

DISFRAZADA 1ª

La sinrazón del pedante
Que de tanto andar de espaldas
Lleva el culo por delante.

CLIENTE DISFRAZADO

Por eso venir de cara

se dice que es *demodé*,
en parte porque interesa,
y en parte no sé por qué.

CHEF DISFRAZADO

Viva la lechuga frita,
y el teatro japonés,
sobre todo si es en chino
traducido al irlandés.

DISFRAZADA 2ª

Elipsis, bujeros negros,
qué pobre modernidad,
pues no tiene, salvo el “pos”,
nada de particular.

DISFRAZADO

Hago de mi capa un sayo,
por Antequera el sol salga,
que a mí me va a dar lo mismo,
valga todo o nada valga.

CHEF DISFRAZADO

Y aquí termina esta historia,
deconstruida y contada
en trocitos salteados
con mucha salsa de nada.

DISFRAZADA 1ª

Mas si observas, quien observe,
a simple vista se ve
que todas estas escenas
tienen un solo porqué.

CLIENTE DISFRAZADO

Y aunque todo no esté dicho,
siempre es más lo que te saltas...

TODOS

...De estos varios entremeses,
perdonen sus varias faltas.

OSCUROS VARIADOS

(Laredo, 7 de agosto de 2005)