

CÓMO COCINAR UN BUEN CONFLICTO CON VIOLENCIA.

Antonia Blázquez

En el escenario debe haber una olla grande hecha de cartón decorado con llamas, a la derecha se colocarán Los que miran para otro lado, a la izquierda los Cobardes-violentos atados. Son parte del decorado. Delante de la olla una mesa rectangular, cubierta con una tela para que el público no vea al Tipo gris ni al Garrulo que están escondidos debajo de la mesa. Sobre la mesa botes de especias variadas, una botella de vino, otra de calimochó y los insultos que decorarán al Tipo gris. Música de concurso, entra la presentadora.

PRES. Buenos días, bienvenidos a !!!COCINAMOS CADA DÍA!!! su programa favorito de VILLENA TV patrocinado por productos “La alegría de El Villena” y que regala un lote maravilloso de productos villeneros. Antes de nada damos el nombre del ganador o ganadora del concurso de la semana pasada, ya saben que se celebra ante notario, yyy... la ganadora es: Amparo Martínez que vive en el IES Isabel de Villena. Un aplauso para ella y enhorabuena, Amparo, que disfrutes de este lote de productos.

Y ahora, como cada día, tenemos un famoso restaurador, es como cocinero pero más fino, que nos explicará cómo quedar bien con un buen plato con fundamento. Y ya voy presentarles a D. Carles de la Rápita, especialista en guisar CONFLICTOS.

Entra el cocinero, vestido de tal, con un cucharón en la mano. Aplausos.

COC. Buenos días (*besos*), es un placerrrr conocerte (*sensual*) porque hay que ver ¡qué buena que estás, hija mía!, ¡qué bien terminada! Con ingredientes así...lo que se puede hacer! Pero, a lo que vamos que luego nos falta tiempo. Ya saben uds. que hoy vamos a hacer un plato de esos que se comen con cuchara, tú te comes un Conflicto con violencia y ya puede hacer frío, que entras en calor enseguida; a mí me encanta, a Josemari y a Ferrán Adriá ni te cuento; de vez en cuando nos reunimos unos cuantos amigotes y nos pegamos unas comilonas...

PRES. (*Interrumpiendo*) Bueno; bueno; a lo que vamos. ¿Qué ingredientes necesitamos?

COC. ¿Ya tienen papel y lápiz? pues apunten:

(El cocinero saca de debajo de la mesa al tipo gris y al chungo/garrulo, también presentará a los demás ingredientes que ya están sobre el escenario)

La base es un buen tipo gris, un tipo que no destaque por nada, no se anden con economías a la hora de pedirlo en el mercado, tienen que pedir un individuo/a. El sexo es lo de menos, lo importante es la calidad, que no sea ni alto ni bajo, ni listo ni tonto, ni simpático ni antipático, etc. Un tipo que te garanticen que la gente pasa a su lado y pasa TOTALMEEEEEEEEEEEEEENTE desapercibido, vaya el típico que estás un mes con él y no sabes ni su nombre. A ver ¿tú sabes cómo te llamas? (*pregunta al tipo gris*)

TIPO GRIS. (*Mirando al suelo niega con la cabeza*)

PRES. Oye, ¿y es fácil encontrar un tipo así?

COC. Está tirado, tú vas al mercado y los que quieras. Aunque yo reconozco que, soy muy exigente, tengo mis proveedores y mis ingredientes están seleccionados.

Así que aquí tenemos al tipo gris, también necesitamos: un puñado de cobardes, un manojo de los que miran para otro lado; un chungo/ garrulo auténtico, un combinado de violencia, ojo, de primera calidad porque a mí me gusta mezclar la física con la verbal extraída de las conversaciones callejeras, de la tele, de los partidos de fútbol...etc. y, por supuesto, "les herbes": romero, tomillo, tres clavos... y perejil. 1 vaso de kalimocho, una litrona y sal.

Pues bien, el tipo gris una vez lavado debajo del grifo, con abundante agua, para que no huela, hay que dejarlo macerar, muy importante hacerlo la víspera, con un majado de violencia a las finas "herbes". Y una vez macerado y reposado, le vamos a echar violencia verbal con generosidad. *(El cocinero y la presentadora pegan sobre el tipo gris insultos de todo tipo. Los insultos están escritos en tiras de folio, las letras deben ser de imprenta para que el público pueda verlas. El chungo va repitiendo algunos insultos)*. Añadimos más "herbes" y un toque de perejil; lo ponemos en una fuente y a la nevera para que interiorice las especias y la violencia que luego le saldrá hasta por los ojos, ya verán cómo responde ante cualquier estímulo... un dragón echando fuego por sus fauces, nos parecerá un angelito.

Y mientras sigue el proceso de maceración, nosotros vamos preparando los demás ingredientes. Pero antes de seguir les voy a contar un chiste porque qué sería de un programa de cocina sin un buen chiste?? Ahí va: saben aquel que diu:

- Oye, qué mal va el tráfico en Londres.
- Ah, sí, ¿por qué?
- Porque un hombre es atropellado cada cinco minutos.
- Uf, ¡pues qué mal estará el pobre hombre!

Ahora cogemos el puñado de cobardes; ¡jojo! es muy importante que sean cobardes auténticos, con denominación de origen a ser posible, estos cobardes no se pueden soltar ¿ven? Porque si se sueltan pierden toda la cobardía y pasan a ser tipos grises de pacotilla. Miren, hagan la prueba: soltamos uno y le enseñamos la foto de un niño de primero de la ESO (*enseña la foto y el cobarde baja la vista al suelo*) Ahora lo devolvemos al grupo, lo atamos y enseñamos la misma foto (*se oyen los insultos de todos los cobardes, cuanto más griterío mejor, el cocinero retira la foto y se hace el silencio. El cocinero puede jugar enseñando la foto de un gordo/flaco/bajo...etc.*)

Así que deben echarse a la olla en grupo porque si se sueltan pierden la cobardía y no nos interesa (*los cobardes estarán atados entre sí, mirando al suelo*). Cuando los compremos, debemos pedir cobardes tiernos porque así al hervir se contagian de la violencia y potencian el sabor. Yo los lavo muy bien y les corto el pelo bien cortito, casi rapado, aunque un poco de grasa tampoco le va mal al guiso. Los dejamos aquí bien juntitos para que se sientan más osados, más irracionales.

Después cogemos el puñado de Los que miran para otro lao (*estarán todo el tiempo sin mirar lo que pasa en escena, todos tienen la cabeza girada hacia la izquierda*) también hay que exigir la calidad. Como ven a estos no les interesa ver lo que pasa a su alrededor.

COC. *(Se acerca a ellos y afirma)* Que hay bulla.

LOS QUE MIRAN PARA OTRO LAO. *(No miran al cocinero, giran la cabeza hacia el lado contrario. Contestan encogiéndose de hombros)!* Bien!

COC. Que van a robar a otro.

LOS QUE MIRAN. *(Vuelven a girar la cabeza, evitan mirar al cocinero y contestan encogiéndose de*

hombros) ! Bien!

COC. Que están insultando a uno.

LOS QUE MIRAN. !Bien! *(Los individuos asentirán con la cabeza cada bien y no mirarán al cocinero en ningún momento)*

COC. Esto es maravilloso!!! Son incapaces de avisar a nadie, ellos están tan tranquilos y esa mezcla de cobardía, egoísmo, importarle todo un comino, le da un toque RICO, RICO a nuestro Conflicto. Hay que echarlos a la olla los primeros para que vayan haciendo un buen caldo. *(Los mete dentro de la olla)*

COC. Y por último, pero no menos importante, el ingrediente estrella: el garrulo, aquí la calidad importa también mucho, pero como hay muchos, se puede elegir y no es problema encontrarlo, miren, miren a su alrededor ¿Ven cómo proliferan? Como es la fuente del conflicto, lo ponemos en medio, *(el Garrulo se encara varias veces con el cocinero y con la presentadora)* y si molesta le damos un móvil para que juegue *(el Garrulo está feliz con el móvil, se hace fotos, se ríe...en fin, se tranquiliza)*. Ahora toca sacar al tipo gris, que tras la maceración ha quedado perfecto, y lo dejamos que se acerque a los demás ingredientes. A ver, a ver, aquí llega y él solito se une a los cobardes-violentos porque siente la llamada de la sangre jejeje, ¡menudo guiso se está cociendo! *El tipo gris se coloca junto a Los Cobardes violentos, estos le van contando de uno en uno lo que ha hecho el Garrulo con la intención de que se “encienda” y ataque. Cada vez que habla un Cob-vio la ira va aflorando y cuando acaba el último se lanza contra el Garrulo.*

COB_VIO 1. Oye, tú amigo el garrulo ha dicho que eres un violento de mierda.

COB_VIO 2. -Además, he oído que se ha *tirao* a tu chica cuando estabas macerándote.

COB_VIO 3. Y encima va y te ha *copiao* el *amoto*, la gorra y el *piercing*.

COB_VIO 4. Y ha dicho que te tiene ganas.

(Mientras el Garrulo, ajeno a todo, está hablando por el móvil y repite cada una de las frases que los Cob-Vio. le van diciendo, debe repetirlas de una en una)

COC. Ya solo queda ver cómo El tipo gris reacciona a cada cosa que le dicen cada vez más violentamente... Si es que va a salir un guiso de rechupete! Ven cómo buscan el enfrentamiento, cómo se pegan, cómo hablan los puños.

(En escena el Garrulo y El tipo gris se pegan jaleados por los Cob-vio que gritan)

COB_VIO. Dale, pégale en los riñones, en la cabeza, en las piernas, ahí, ahí, más fuerte...etc.

COC. Ahora los metemos dentro de la olla y dejamos pasar 20 minutos, nosotros aprovecharemos para probar este vinito que nos han traído de Jumilla y que está divino. *(Brinda con la presentadora)*

PRES. Ya ven, señores espectadores, qué fácil es cocinar con este pedazo de artista que tenemos. Y ahora llega el momento de los espectadores, me comunican que hay un montón de llamadas esperando hablar con D. Carles de la Rápita. Solo tenemos tiempo para un par de llamadas.

- Sí, ¿de dónde llama?

Ciudadano 1. Llamo desde Valencia (repetir de vez en cuando: qué nerviosa estoy, llamo todos los días y siempre comunica...) quería saber por qué no me sale con tanto toque de violencia el Conflicto, porque yo he probado este plato en su restaurante de la Malva y no consigo el mismo punto.

COC. A ver, Ud. elige los ingredientes de 1ª calidad.

Ciudadano 1. Uy, pues claro, oiga que voy al mercado de El Cabanyal!!!

COC: ¿Y exige los certificados de analfabetismo puro? Es que ninguno de los ingredientes puede tener cultura, deben ser IGNORANTES TOTALES!!! PORQUE LA CULTURA REBAJA LA VIOLENCIA.

Ciudadano 1. Ah, pues va a ser esto...sí, me dieron un garrulo que sabía leer POCO, pero algo entendía de letras.

COC. ¿Lo ve? Ahí está la clave.

Ciudadano 1: Ay, pues muchas gracias, tendré en cuenta su consejo y buscaré analfabetos totales.

PRE: A ver, tenemos tiempo para otra llamada. Sí, dígame ¿desde dónde llama?

Ciudadano 2: Llamo desde la Malvarrosa (*repetir los tópicos de antes*) y quería saber si es importante que los cobardes-violentos vayan atados, es que la última vez que hice el guiso se soltaron en la olla y el sabor de la violencia no era igual. Ah, y yo sí que exijo ignorancia total en los ingredientes, sé cómo rebaja la violencia haber ido a la escuela.

COC. Ay, amigo mío ¿usted no se ha dado cuenta de que los cobardes-violentos no se pueden soltar? Átelos bien fuerte, eso sí, con un hilo que no destiña ¿eh?

Ciudadano 2. Claro, claro, lo entiendo, el tinte del hilo puede darle un color que no se corresponda con el rojo sangre que debe predominar. Maestro, muchas gracias.

PRE. Gracias por llamar y ahora ahí va la pregunta para que uds. puedan concursar y llevarse un lote de productos “La alegría de El Villena”, patrocinador de nuestro programa. La pregunta relacionada con la receta de hoy es: ¿los cobardes-violentos deben echarse juntos para potenciar más la violencia? Como ven es muy fácil, así que anímense y manden sus respuestas a: cocinamoscadadía@hotmail.com.

Y hasta aquí el programa de hoy. Volvemos la próxima semana con otro famoso cocinero que nos enseñará cómo cocinar con fundamento. Aquí en su cadena favorita: VILLENA TV