
DSTAGE: Una experiencia de los sentidos (PROPIOS)

22, febrero



Esta historia comienza con una propuesta infantil: ¡¡he comprado una hucha!! Efectivamente encima de la mesa estaba una pieza de barro cocido, clásica, como aquella antigua imagen de la denostada Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Madrid ¿ se acuerdan ? Hace algún tiempo unos buenos amigos y vecinos nos enseñaron a jugar al mus; para descargar la tensión acumulada durante la semana comenzamos a practicar los viernes por la noche, además de recuperar aquellos platos de madres y abuelas, reímos, esbozamos tertulias profundas y superficiales y fuimos consolidando una actividad que nos resultó satisfactoria hasta el punto de considerarla una fina línea de corte entre los días laborables y el fin de semana.

Decidimos que la pareja perdedora aportara diez euros a la hucha, cerrado el año invertiríamos lo acumulado en aquella cosa que decidiría quien acertara o se aproximara a la cantidad que el recipiente contenía. El acertante no dudó ni un momento ¡! Lo invertimos en un buen restaurante, a ser posible con estrella Michelin.

Cuando tienes padres e hijos al mismo tiempo, aunque eres libre, siempre estás de guardia y por pitos o flautas el momento en el que fueran coincidentes todas las coordenadas se demoraba hasta que, con mucho tiempo de anticipación, alguien nos recomendó **Dstage** y al mismo tiempo advirtió....” Y no lo demores porque es la próxima estrella Michelin”.... Acertó y conseguir una reserva parecía imposible, hasta que contamos nuestra historia y el porqué elegimos ese local, la respuesta llegó casi de inmediato, es muy interesante, tenéis mesa para el veintiuno de febrero a las catorce horas.

La calle es de las que todavía podrían verse jugar a los niños sin peligro, el local no tiene nombre y eso le da un aire misterioso, no parece un restaurante sino un laboratorio, la zona es conocida porque en el Búho Real vimos nacer una estrella y eso no se olvida, ¿verdad Moni? Entramos en un ambiente acogedor de acero y ladrillo visto cálido y comenzó el festín. Tres horas con un personal joven, muy conocedor de los productos, una música que se escuchaba y no se oía, la armonía de

los elementos resultó acogedora.

Los acompañantes líquidos, el morder y no saber lo que te vas a encontrar, la iluminación que parece querer regresar a tiempos más relajados y escasos, las herramientas artesanas como la piedra de sal, el nabo, la caja de madera para “afumar” la carne roja, la berza, los condimentos, la presentación y la declamación de los actores-artistas que están ahí pero no agobian, un equipo bien entrenado que va y viene, se para, sonrío, te mira, elabora e interacciona con el comensal. Diez experiencias, múltiples sensaciones que comienzan con un sorprendente sorbo de mar casi en cuclillas, un ceviche pegado a la barra del taller, lo más sabroso de la pasta, las artes marinas sin espinas, el corral y la tierra negra, el rojo de la experiencia vacuna y la oscuridad que espanta a las brujas.

Un teatro vivo, en patio de butaca, sin descanso y tres horas de acción que cierra el director de escena mesa por mesa, superando con dificultad su timidez, al cual en lugar de aplaudir no puedes evitar dar un fuerte y delicado apretón de manos. Para el recuerdo la carta personalizada y una púa ¡! Qué detalle del artista ¡!

La tarde todavía tenía reservada la sorpresa de escuchar a la banda de música en pasacalles por la travesía de San Mateo y subiendo por Hortaleza..... nos fuimos alejando hacia Santa Bárbara para absorber los últimos rayos solares que bañan los hermosos edificios que conforman el principio de Santa Engracia, pasito a pasito y con amena charla llegamos para rematar con una copita de brandy añejo.

Comentarios