

Tribuna & Opinión

El espectáculo debe continuar

ORACIONES

por Enrique Lázaro



Desde el inicio de esta calamidad bíblica, y con independencia de las noticias alarmantes, las cifras de fallecidos y los informes de los epidemiólogos, por todos los rincones, pasadizos y sótanos de la actualidad (de la realidad) se escucha una cantinela que nos recuerda a Freddie Mercury cantando *The*

Show must go on. El espectáculo debe continuar. Nada de cancelar nada; aplazar y diferir sí, qué remedio, cancelar jamás. Puesto que el espectáculo debe continuar. Al principio esta murga obsesiva se refería a los deportes competitivos, puesto que si algo debe continuar como sea es la competición. El espectáculo en sí. Ciclismo, motos, coches, tenis, golf, olimpiadas, baloncesto y desde luego el fútbol, se resistían como cabrones, y resisten aún, a suspender ningún evento por mínimo que fuese, no digamos los grandes premios, campeonatos y efemérides. Demostrarlas tal vez; cancelarlas nunca. To-

dos los días, pasara lo que pasara, la actualidad reservaba amplios espacios a la sobrehumana testarudez de los gestores del espectáculo deportivo, que trabajaban día y noche para buscar nuevas fechas hipotéticas (muy hipotéticas), correr el calendario y reajustar eventos. En pleno colapso total, con millones de desempleados y cuando ninguna empresa grande o pequeña sabe si existirá dentro de dos meses, estos titanes del espectáculo modifican a diario sus cálculos, edifican teorías, prevén lo imprevisible, se dejan la piel gestionando plazos (plazos que nadie conoce) y, de momento, han logrado



«Nada de cancelar nada; aplazar y diferir sí, cancelar jamás»

crear un teórico hacinamiento de efemérides deportivas para el otoño. Que no se diga que tal chorrada no se pudo celebrar. Si siguen corriendo plazos y se demora la demora sin suspender nada, todos los acontecimientos de 2020 se acumularán en 2021. ¡Sin dejar de ser 2020! Un delirio de terquedad competitiva. Y no sólo eso, porque hasta el Vaticano especuló con celebrar la Semana Santa antes de Navidad, para gozo de las cofradías y acaso con Freddie Mercury cantando saetas. No les extrañe ver unos Sanfermines otoñales. Cancelar ni hablar es nuestro lema, ahora que ya todo está cancelado. Una certeza brilla en este océano de incertidumbre. El espectáculo debe continuar. Somos la hostia

ALBERCOCS I CIRERES



La verdad sobre Dabiz Muñoz

TEJIENDO HISTORIA

por Manuel Aguilera Periodista, doctor en Historia



Este es un artículo que quiero liberar. A veces pienso que está feo escribir sobre alguien que fue tu amigo, aunque ahora sea un personaje público. Otras, como ahora, pienso que lo que cuento pasó hace 15 años y que permite saber cómo viajar desde la nada hasta las tres estrellas Michelin. Tuve la suerte de vivir un idilio de amistad con Dabiz Muñoz cuando empezaba, cuando no era nadie, y quiero revelarlo como ejemplo de superación.

Conocí a Dabiz porque me confundían con él de marcha. Sí, hablaba con gente y luego se despedían llamándome «David». Resulta que amigos comunes nos encontraban un gran parecido físico, sobre todo

los viernes por la noche, así que tuve que conocerlo. Para mí, fue mi salvación. Ambos salíamos de una tragedia romántica y nos unimos para arrastrar nuestra miseria. Juramos salir juntos del pozo pero durante dos años las mujeres no nos miraron ni por curiosidad. A cambio, vivimos una amistad intensa de amor-odio. Porque si David es algo, es intenso. Tiene mucho carácter y se toma todo a pecho. Tiene la personalidad de barrio de La Elipa: simpático gambero. Un partido de fútbol era tangana segura. Nos exige mucho a todos. Quizá ese es el secreto de su éxito.

Cuando me preguntan por él, digo que David también hubiera sido el mejor si se hubiera dedicado al punto de cruz. Algo que creo que le marcó fue no triunfar en el fútbol. Jugó en el Atlético de Madrid y no llegar al primer equipo le hizo odiar el fracaso.

Una noche de verano nos dimos el lujo de cenar en Mugaritz (dos estrellas Michelin), en Rentería. Cuando íbamos por el décimo plato, me dijo: «Vamos a decir al

metre que somos cocineros y queremos conocer a Aduriz». Me apunté a la aventura y al terminar nos invitaron a la cocina. Estuvieron un buen rato hablando y yo con cara de tonto cuando Andoni intentaba meterme en la conversación: «Y dime, ¿cómo hacéis las cocochas?».

Dabiz tenía sólo 25 años y se atrevió a dejar su puesto de segundo de cocina en Viridiana para ponerse por su cuenta en un restaurante sin apenas clientes. Pero era libre. No tenía que obedecer a nadie y podía ser creativo. Estábamos de cañas y él apuntaba recetas en una libretilla. No descansaba. Se fue a Londres a aprender y al volver fundó Diverxo.

Todo se resume en esto: yo me reía de él porque conducía el último coche sin elevallas eléctrico de Madrid. Cuando en 2013 ganó su tercera estrella, me dijo: «Ven, que te enseñe mi coche». Era un Mercedes deportivo. Se lo habían regalado por salir en el anuncio de la marca. Ahora sí que era libre. Simpático gambero.

Bares, restaurantes, ¡ah!

LA EÑE

por Gabriel Ferrer



En el régimen de exclusión al que nos vemos forzados, cada uno añora aquello que estaba más en el centro de su vida cotidiana. Así, mi nostalgia me conduce a bares y restaurantes, lugares que albergaban buena parte de mi agradable rutina. En España, y en conjunto en los países latinos, lo que entre los adultos entendemos por socialización nace y crece en los bares. Bares tan iguales pero que la concurrencia llega a hacer diferentes. Sus olores, su decoración unas veces insensata por improvisada pero otras calculada a gusto de la clientela, su oferta, variada y a veces hasta descabellada (cóctel de gambas en el centro de una isla, y porcella al borde del mar), pero todo ello a escala humana. Los bares. En cuanto a los restaurantes, vínculo ahora su falta con mi más absoluta nulidad como cocinero, una 'discapacidad' grave en alguien que vive solo. Mi repertorio de 'creaciones' en la cocina es de una vergonzosa limitación. Pero qué se le va a hacer, durante años he tenido cerca a gente con buena mano para estas cosas, y cuando en ocasiones no era así, siempre me que daba el recurso del restaurante, un entorno tan amable y considerado en el que a la vez te sirven copas y platos. Los restaurantes. ¡Ah!, y en este caso la interjección no denota sorpresa ni admiración, sino pena; la que unida al temor, siento ante la reapertura de bares y restaurantes. Se habla de la instalación de burbujas (?) y mamparas en los restaurantes. Peregrinas ideas en tiempos disparatados.