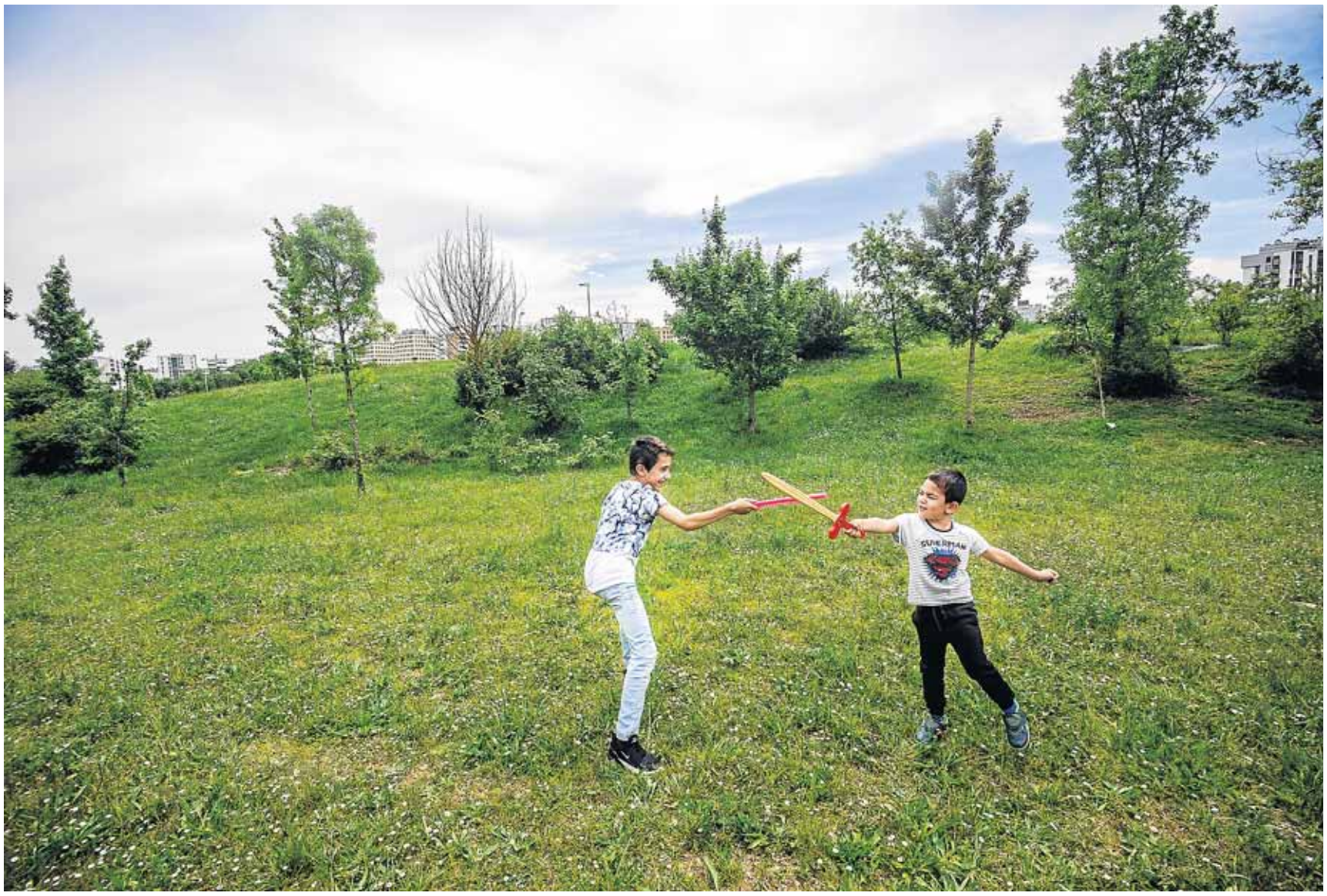
ENFOQUE



Juego. Dos niños se entretienen con las espadas en Zabalagana (Vitoria). IGOR AIZPURU

¿Es un parque o un navío pirata? Veranos de la infancia

Más que una estación es un estado de ánimo. Si la primavera es la alegría por revivir y el otoño la melancolía, está claro que el verano es el asueto y salir de las rutinas para coger fuerzas de cara al curso que viene. Pero de todas las etapas es en la infancia donde más se disfrutan esos veranos de San Juan a Santa Metrodora... Pueblo, playa, piscinas y juego, mucho juego. Por eso, buscando esa foto de verano me vino a la mente esta de dos niños jugando a espadachines en el parque de Zabalagana; después de un largo confinamiento, con aquella incertidumbre de no saber qué te deparará el verano. En cualquier caso, ellos, ajenos a todo, solo pensaban en hacer de ese parque un navío pirata o un castillo medieval.

EL APERITIVO

Dry Martini clásico (Hotel María Cristina, Donostia)

CRISTINA TURRAU

Para disfrutar de un Dry Martini hay que tener un alma, un espíritu. Se lo preguntamos a Fito, barman del bar del hotel María Cristina –el 5 estrellas de San Sebastián– desde hace 36 años. Nos responde en clave, debido quizás a sus largas horas ante clientes sedientos: «Uno es poco, dos son más que suficiente, tres son demasiado» Buf. ¿Dónde se encuentra la sabiduría? ¿Siempre en el término medio? ¿Quizás la tuvo Buñuel, quien en sus memorias 'Mi último suspiro' recuerda un momento apacible de la tarde ante este combinado? Al fin y al cabo –escribió el cineasta– «el bar es para mí un lugar de meditación y recogimiento, sin el cual la vida es inconcebible». A nosotros nos seducen sus «largos ratos de ensueño, hablando rara vez con el camarero y casi siempre conmigo mismo, invadido por cortejos de imágenes a cual más sorprendente». Será la inspiración, que no a todos llega, pero volvamos con Fito, quien aparece junto al cóctel en la foto de Sara Santos. «El Dry Martini hay que servirlo en copa triangular pequeña, una copa invertida», explica. «Pasas la ginebra por el hielo, añades unas gotas de vermú y la aceituna». No pasa nada si falla el vermú. «El aceite de la aceituna da el sabor». Importan las formas, como en la vida: «El ritual, la vajilla, la puesta en escena, el glamur». Oliver Stone, en uno de los últimos Zinemaldis se tomó dos. Si él lo hizo...

Ingredientes

Ginebra pasada por el hielo
Unas gotas de vermú seco
Una aceituna