



LO VIEJO Y LO NUEVO

Por Jorge Edwards

COCTELES CRIOLLOS

La palabra inglesa "cocktail" ya ha sido castellanizada e incorporada a los diccionarios. Además, está consagrada por un uso amplísimo y antiguo. En sus orígenes anglosajones significaba un caballo de raza mezclada. Así se comprende muy bien la derivación que tuvo la palabra, al aludir a las mezclas de licores puros. El "cocktail", en consecuencia, desde su etimología, es una bebida mestiza. No tiene nada de extraño, entonces, que los americanos, los del norte y los del sur, seamos fecundísimos inventores de "cocteles" o "cocktails", desde el "old fashion" y el "scotch" hasta el "pisco sour", que hace tiempo he chilenoizado y peruanizado por mi propia cuenta y escribo "pisco sauer". Hasta me han reprochado la abundancia y la euforia excesivas con que se consume este brebaje en alguna de mis novelas. Supongo que es un reproche moral, no una crítica literaria.

Pepe Donoso, que está contento con la devaluación del peso, en su condición de exportador privado no tradicional, dice que ahora, con la subida inevitable del whisky, volveremos a la época dorada de los cocteles criollos. Habla con nostalgia de los "dry mart-

inis", de los "side car", de los "Chilean Manhattan", de los "Tom Collins" y de otros nombres que oído, cuyas denominaciones criollas, como advertirá el lector, muestran un poco de hilacha anglosajona. Le hablo del pichuncho y del pichun, una mezcla de pisco y de ginger ale que se descubrió en mi juventud, y hace muecas de gran repugnancia. A mí no me parecían tan repulsivos. Eran tragos que se tomaban en el bar subterráneo del Numa o en el Capri, en la cercanía o en la compañía de algunos desaparecidos ilustres o legendarios miembros de generaciones anteriores: Gabriel Arruñategui, Mario Irujo, Luis Oyarzún París, Tito Mundt... Figuras estragadas del tiempo de los viejos cocteles, del tiempo de los pichunchos y de la democracia parlamentaria.

En Cuba, en el bar del hotel Habana Riviera, a comienzos de la década del '70, descubrí que los cocteles también resultaban alusivos al mundo antiguo, al mundo, en ese caso, de antes de la Revolución. Héctor Padilla y sus amigos, limitados por la libra de racionamiento, en esos días difíciles, a una cerveza somera, bebían los daiquiris y los "mojitos" del Habana Riviera en medio de exclamaciones de un entusiasmo escandaloso. Si se mencionaba el ron con coca-cola, era "Cuba libre" que habíamos descubierto en los baileños de la adolescencia, el solo nombre adquiría toda clase de ecos y connotaciones subterráneas. Los amigos contertulios miraban por encima de los hombros, repentinamente alarmados. Nunca he conocido un ambiente donde las palabras adquirieran mejor toda su carga explosiva de sentido. Era atmósfera cargada de electricidad pensativa, anunciadora de tempestades aporóticas y peligrosas.

En todo aquello intervenía, por lo menos para mí, desde mi punto de vista personal, un ingrediente de catolicismo hispánico. El pecado político resultaba reforzado por las prohibiciones ortodoxas del licor, de la gula o del sexo. La alegría del trópico podía convertirse en relajación pecaminosa, reaccionaria. Y dentro de esa alegría, los cocteles criollos, las mezclas mestizas y los cocteles de palabras inconvenientes, el lenguaje tanrco de **Paradiso**.

De regreso de esa experiencia, Carlos Francini me dijo un día, en Europa, que la calidad del ron y la del tabaco, en la economía revolucionaria, habían decaído en forma irremediable. No puedo dar un testimonio fehaciente a este respecto. Puedo demostrar, en cambio, que en la aplastante sociedad de consumo del Chile de ahora, el whisky se ha transformado en una caricatura de sus pasados esplendores. Sospecho que hasta los nobles clanes escoceses de Buchanan, Ballantine y

Dewar han traicionado sus principios. El mercado lo comió todo y destruye, de paso, las cabezas y los fegados mejores de cada generación. Pepe Donoso funda sus esperanzas en el retorno de los viejos cocteles, pero yo no me hago ilusiones. El pisco de ahora es un licor aguachento, desvaído, mal protegido por los hojas de parra de sus etiquetas mentirosas, que exageran su pureza y su graduación alcohólica con el mayor descaro. Para conseguir un pisco sour como los de "La Buhía" del año cincuenta, en el Santiago de 1962, hay que lanzarse a las calles con la intención de Diógenes. Lo que sucede es que Donoso, cuyas afirmaciones, dentro de nuestro modelo económico, son exportaciones no tradicionales, pasó después de la caída del peso por una etapa de excesivo optimismo. Como los fruteros, los papeleros y los metalúrgicos.

Un preparador imaginativo de cocteles, pese a que se limitaba a probarlos y oírlos siempre, al final, por el whisky de Escocia, fue Pablo Neruda. Poeta casamentero, como se descubrió muchas veces a sí mismo, y coctelero, Neruda lo aprendió al barman del hotel Ritz de Londres un coctel explosivo, que a la primera copa producía la euforia general y que en la repetición podía provocar la muerte súbita. Era una combinación cara, que solo se reservaba para ocasiones muy especiales. He aquí la receta: echar en un copón grande, de cristales de color, si es posible, dos medidas de cognac, dos de jugo de naranja y una de coñete. Se agrega hielo y se bautiza la copa antes de servirlo con un poco de champán. Neruda, aficionado a poner nombres a los lugares, a las casas, a las fiestas, a los tragos, denominó esta bebida "coqueteón". El neologismo asimilaba los conceptos de coctel grande y de coquetaría. Sus efectos eran absolutamente infalibles. Una amiga cometió el error de beberse dos copas y la vimos amarrarse por la nuca, devorada por el fuego de los abismos. Había que tenerle más respeto al "coqueteón".

Erán los rumores acerca de estas aficiones, seguramente, los que alimentaron la maledicencia de los inquisidores cubanos. ¿Preparar cocteles es un hábito burgués, coetáneo revolucionario? Vaya usted a saberlo. Hay indicaciones de que los cocteles se conocían, por lo menos en Rusia, desde los siglos feudales, antes del crecimiento de la clase burguesa. El hijo de un Zar había descubierto una combinación de limón con cognac de Armenia. Primero se exprimía el limón en la garganta y después había que plantarse un buen trago de cognac "al seco". Desgraciadamente, la tradición cuenta que ese "zarevitch" fue ahogado por considerarse en contra de los poderes establecidos.

Paulo Nº 379, Sgo. 13-VII-1982. P. 104.

668946

AUTORÍA

Edwards, Jorge, 1931-

FECHA DE PUBLICACIÓN

1982

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Cocteles criollos [artículo] Jorge Edwards. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile