





# 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 corroboró muy bien la derivación que tuvo la palabra, al acudir a las mezclas de licores puros. El "cocktail", en consecuencia, desde su etimología, es una bebida mezclada. No tiene nada de extraño, entonces, que los americanos, los del norte y los del sur, seamos fecundísimos inventores de "coctales" o "cocktails", desde el "old fashion" y el "daquirí" hasta el "pisco sauer", que hace tiempo he chilienizado 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.

Papa 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 mix-

is", de los "side car", de los "Chilean Manhattan", de los "Tom Collins" y de otros nombres que alivó, cuyas denominaciones criollas, como advertirá el lector, muestran un poco de hilacha anglosajona. Le hablo del pichuncho y del piyuján, 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 Nuño o en el Capri, en la cercanía o en la compañía de algunos desaparecidos ilustres o legendarios, miembros de generaciones anteriores: Gabriel Arana, Mario Livas, Luis Oyarzún Peña, 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. Heberto Padilla y sus amigos, firmados por la librería de racionalmente, en esos días difíciles, a una orveza somanael, bebían los daquiris y los "mojitos" del Habana Riviera en medio de exclamaciones de un entusiasmo escandaloso. Si se mencionaba el ron con coca-cola, esa "Cuba libre" que habíamos descubierto en los baileños de la adolescencia, el solo nombre adecuaba toda clase de ecos y connotaciones subterráneas. Los amigos corturulos 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 un ambiente cargado de electricidad semántica, anunciadores de tempestades aparatosas y peligrosas.

En todo aquello intervenía, por lo menos para mí, desde mi punto de vista personal, un ingrediente de catolicismo hispanico. El pecado político resultaba reforzado por las prohibiciones ortodoxas del licor, de la gula o del sexo. La alegoría del trópico podía convertirse en religión peccaminosa, rosacolorada. Y dentro de esa alegoría, los cocteles criollos, las mezclas mestizas y los cocteles de paisajes inconvenientes, el lenguaje barroco de **Paradiso**.

De regreso de esa experiencia, Carlos Francul 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 destruyó, de paso, las cabezas y los fegados mejores de cada generación. Pepe Donoso fundó sus esperanzas en el retorno de los viejos cocteles, pero yo no me hago ilusiones. El pisco de ahora es un licor aguachento, desviado, mal protegido por los hojales de parra de sus coquetos mentirosos, que exagran su pureza y su graduación alcohólica con el mayor desdoro. Para conseguir un pisco sour como los de "La Biblia" del año cincuenta, en el Santiago de 1962, hoy que lanzarse a las calles con la interna de Diógenes. Lo que se coctelea que Donoso cuyatituciones, dentro de nuestro modelo económico, son orientaciones no tradicionales, pasa 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 imbuía 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 coque. 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 cosas, a las fiestas, a los tragos, denominó esta bebida "coqueteón". El neologismo asimilaba los conceptos de coctel grande y de coquetería. Sus efectos eran absolutamente infalibles. Una amiga cometió el error de beberse dos copas y la vimos arrastrarse por la nieve, devorada por el fuego de los abismos. Había que tenerlo más respeto al "coqueteón".

eran los rumieres acerca de estas aficiones, seguramente, los que alimentaron la maledicencia de los inquisidores cubanos. ¿Preparar cocteles es un hábito burgués, contrarrevolucionario? 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 oprimió el limón en la garganta y después había que plantarse un buen trago de cognac "al seco". Desgraciadamente, la tradición cuenta que ese "zzenivich" fue ahogado por considerarse en contra de los poderes establecidos.

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

668946

## Cocteles criollos [artículo] Jorge Edwards.

Libros y documentos

## **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