

Notas

El Pisco Sour

Por: Guillermo Toro-Lira

El Pisco Sour, una agradable bebida hecha con jugo de limón, almíbar de azúcar, clara de huevo y amargo de angostura (bitter), es el cóctel hecho con pisco más reconocido a nivel mundial. El resultado tiene una consistencia blanca y espumosa, amable al paladar. Fue popularizado por primera vez en un bar ubicado en el centro de Lima a principios del siglo XX, cuyo dueño era un inmigrante estadounidense. El Pisco Sour se consume ampliamente en Perú y Chile y es uno de los pocos cócteles en el mundo que tiene la distinción de contar con un Día Nacional aprobado por el Estado peruano. Es celebrado cada primer sábado de febrero, entre otros eventos que incluyen concursos regionales de su preparación.

Historia

El primer Pisco Sour fue ofrecido en el Morris Bar del centro de Lima (Perú), que funcionó entre 1916 y 1929 bajo la dirección del

estadounidense Victor Morris (Vic), oriundo de Salt Lake City (Utah). Una receta fue publicada en 1924 (cuando el Morris Bar aún estaba vigente) dentro de un libro de cocina en Lima e incluía una mención dentro de un acápite dedicado al *Whisky Sour*: “La proporción es para un vasito de whisky [sic] uno de agua, el jugo de un limón, una cucharada de azúcar y pedazos de hielo; se echa en la coctalera [sic]; se bate mucho y se sirve. El Pisco Soúr [sic] se prepara lo mismo”¹. Una receta similar fue publicada años más tarde, en 1930, en Santiago de Chile². Las recetas de 1924 y 1930 no incluyen claras de huevo ni amargo de angostura. Es decir, podemos suponer que la mezcla original de Morris no incluía esos ingredientes. Esa suposición está respaldada por el hecho de que el actual Pisco Sour, servido en muchas regiones de Chile, tampoco incluye aquellos ingredientes y mantiene la fórmula original de 1930.

Hubo un debate entre investigadores de la historia del cóctel sobre

la transición a la fórmula moderna. La primera teoría menciona que la receta de Morris fue modificada hasta la manera en que lo preparaba Mario Bruiget, un joven discípulo de Morris, en el Hotel Maury, de Lima. Bruiget trabajó en el bar de dicho hotel durante cincuenta años.

La segunda teoría dice que Morris se inspiró para crear el Pisco Sour después de leer un libro de cocina peruana publicado en 1903 que incluía una receta del cóctel. Esta última mencionaba que debía mezclarse una clara de huevo con una taza de pisco, una cucharadita de azúcar fino y unas gotas de jugo de limón.

En 1903, la revista *Scientific American* publicó una vasta enciclopedia de recetas que incluía un Silver Sour, casi idéntico al Pisco Sour moderno, incluyendo el hielo, pero reemplaza el pisco por ginebra. Debemos mencionar que varios ponches, elaborados con pisco, fueron muy populares en Perú desde la época colonial.

Por ejemplo, un diccionario español de 1737 define Ponche (*punch* en inglés) como una bebida hecha de aguardiente mezclado con agua, limón y azúcar³. Esta fórmula básica (que podría haber sido hecha con aguardiente de Pisco en aquel momento) es un Pisco Sour similar al que probablemente preparó Morris al inicio, pero sin el hielo. Otras referencias similares existen, como el *Punche* elaborado con aguardiente

que se servía en las tribunas de la plaza de toros de Acho en Lima en 1791 (según nota de *El Mercurio Peruano*)⁴. La Figura 1 muestra una publicidad impresa del Morris Bar, con una foto primicia de sus ambientes internos durante la cúspide de su popularidad en 1924.

B A R M O R R I S
CALLE DE BOZA



*Por sus precios populares
sus excelentes licores,
y sus suaves "bajamares",
es, entre todos los bares
el mejor de los mejores.*

*Si en su espíritu hace presa
la negra melancolía,
bébase un "cocktail de fresa"
y trocará su tristeza
en inefable alegría.*

*No hay mejor aperitivo
es único, singular,
y además es un activo
y agradable digestivo
el "pisco" del Morris Bar.*

*Si el tedio lo pone inerte,
pues humedezca su labio
con "pisco sauer" y oh! suerte!
se sentirá usted más fuerte
y más poderoso y sabio...!*

*Son selectos, ejemplares
del Bar Morris los licores,
y a precios tan populares
que es, por todo, entre los bares
el mejor de los mejores.*

Figura 1. Fotografía del interior del Morris Bar publicada en un anuncio de una revista peruana en 1924. Aparecen Victor Morris (izquierda) y un joven Mario Bruiget (derecha). El Pisco Sour se anuncia como Pisco Sauer para acercarse a su sonido fonético en inglés.

Fuente: Revista El Ring, Año II, no. 74 (28 de noviembre de 1924), p. 4. En la colección privada del autor.

Receta de Pisco Sour

Preparación:

En una coctelera mezclar 4 onzas de pisco de uva Quebranta; 1 onza de jugo de limón peruano (si no está disponible, puede usar Key Lime de Florida o limón mexicano (Lime en Estados Unidos); 1 onza de almíbar de azúcar (jarabe de goma); 1/8 onza de clara de huevo y 4 cubos de hielo. Agitar enérgicamente por 10 segundos. Servir en una copa de vino de 8 onzas previamente enfriada. Decorar con 3 gotas de amargo de angostura y a disfrutar.

Notas:

1. 'E. M. A.' El cocinero mundial. Lima: Imp. Penitenciaria, 1924.
2. Gonzales, Gustavo. El Cocktailero internacional. Santiago: Edición Única, 1930.
3. Real Academia Española, Diccionario de Autoridades, Tomo V, 1737.
4. Para el Ponche colonial español ver Guillermo Toro-Lira, "Pisco, limón y azúcar— Datos sobre la mezcla primordial, 1737" <https://piscopunch.com/2020/01/29/pisco-limon-y-azucar-datos-sobre-la-mezcla-primordial-1737/>, Pisco Punch (web) (<http://piscopunch.com>, 2020). Para más detalles sobre el Pisco Sour y Victor Morris consulte Guillermo Toro-Lira, "Morris, Victor Vaughan" y "Pisco Sour," entradas en The Oxford Companion to Spirits and Cocktails (New York: Oxford University Press, 2021), 486, 546–547.



*Imagen: EL Pisco Sour.
Fotografía: ULCB.*