

# Brindemos con el distinguido pisco sour

GUILLERMO L. TORO-LIRA\*  
Investigador

México tiene a la margarita, Cuba al mojito, Brasil a la caipirinha, Jamaica al planter's punch, Hawaii al mai-tai, Nueva York al manhattan, Kentucky al mint julep, Roma al negroni, y algunas otras regiones del mundo tienen otros mas. Todos son cócteles creados y populares en sus lugares de origen, sin embargo sólo uno ha sido honrado con un día nacional en el calendario.

Este es el pisco sour del Perú. La balanceada mezcla de pisco –el brandy de uva peruano primordial– con jugos cítricos dulcificados y emulsificados recibió tal distinción por parte del gobierno peruano en 2003, cuando se decretó al primer sábado de febrero como el día que todos los peruanos deberían honrarlo.

Los limeños siempre han sido reconocidos por su capacidad para inventar mezclas a base de



Foto: Megaj Producciones

\* Guillermo Toro-Lira es un investigador peruano residente en San Francisco, California, y autor del libro *Alas de los querubines* (Wings of Cherubs), que trata de la historia del pisco punch de San Francisco. El libro ganó el prestigioso premio internacional Gourmand 2007 como el Mejor Libro de Literatura del Vino del Mundo escrito en castellano y el segundo mejor del mundo escrito en todos los idiomas.

Nota: Artículo originalmente publicado con el título: "Perú: la historia del pisco sour: el único cóctel del mundo que tiene dedicado un día nacional", en italiano por la revista italiana: *Caposud*, edición abril/mayo de 2010.



Durante la cúspide de popularidad del pisco punch de San Francisco, el utahno Victor V. Morris viaja al Perú para laborar en las ricas minas de plata de Cerro de Pasco, ciudad localizada a 300 kilómetros de Lima y a 4,380 metros sobre el nivel del mar. Es allí donde Morris comienza a experimentar por primera vez con mezclas a base de pisco para satisfacer a los sedientos mineros estadounidenses, muchos de ellos nativos de San Francisco.



pisco. Ya en 1791, el periódico *Mercurio Peruano* había publicado que en los tablados de la plaza de toros de Acho se vendía un potente ponche a base de pisco que "sería funesto en otro país menos moderado que este".

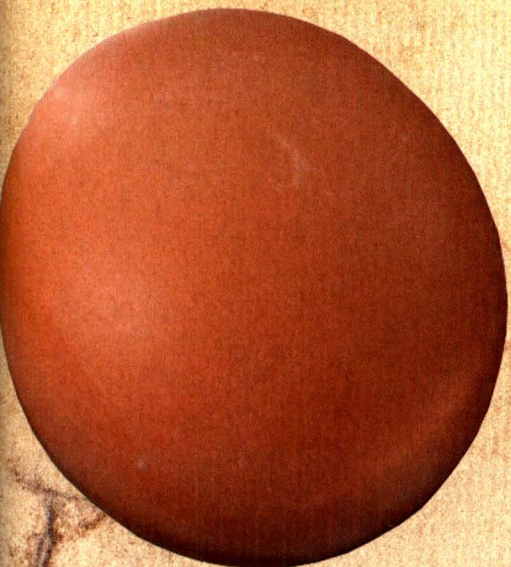
Hacia 1860, luego de que las autoridades limeñas prohibieran la venta de pisco en la plaza debido a las frecuentes riñas que ocurrían entre los espectadores, algunas fatales, los imaginativos limeños comenzaron a vender mezclas del licor con otros creativos nombres como "cebada con piña", "agua de nieves" y "las suertes", lo que pareció no importarles a las autoridades.

Sin embargo, le tocó a un estadounidense nativo de Utah y residente del Perú desde 1903 dar perfectamente en el clavo. El pisco y sus primordiales mezclas se esparcieron como reguero de pólvora por el océano Pacífico luego de la independencia del Perú de España en 1821, cuando el Callao —el puerto de Lima— y otros puertos peruanos se abrieron por primera vez al comercio internacional.

Así llegó el pisco hasta a San Francisco, California, en 1839, donde a fines de ese siglo ya se había creado una muy popular bebida llamada pisco punch. Este ponche, inventado por un escocés llamado Duncan Nicol, era una sofisticada mezcla a base de pisco tipo italia, piña hawaiana, agua destilada, jugo de limón mexicano y jarabe de goma arábiga. Su fama fue incomparable hasta 1919, cuando se cierran todos los establecimientos de venta de licor de los EE. UU. debido a la ley seca de ese año. Tal fue su reconocimiento que el fallecimiento de Nicol, sucedido el 9 de febrero de 1926, fue noticia de primera plana en los periódicos de San Francisco.

Como la piña y otros ingredientes eran caros y difíciles de conseguir en la alta y fría serranía de Cerro de Pasco, Morris adaptó una sencilla receta del whiskey sour de la época de jugo de limón —ingrediente que se encontraba en abundancia en las alturas menores del valle del Rímac— y azúcar; substituyó el whiskey por pisco y lo llamó pisco sour. Morris optimizó la mezcla para el limón peruano, el cual es de características ácidas únicas.

En 1916, Morris emigra a Lima después de trece años de residencia en Cerro de Pasco y abre el Morris Bar en el Jirón de la Unión, el lugar más céntrico de la ciudad. Contrata a bartenders peruanos y los entrena. A los pocos años ya era uno de los más populares bares de Lima, frecuentado en su mayoría por visitantes extranjeros de habla inglesa que estaban de



paso por Lima haciendo negocios con otros países sudamericanos, especialmente con Chile.

Durante esa década, Morris evoluciona la receta cuando le añade goma arábiga y convence a un farmacéutico limeño para que lo provea de los jarabes necesarios para la mezcla. La popularidad del pisco sour aumenta y comienzan a aparecer imitaciones en otros establecimientos limeños.

En 1925, se inaugura el lujoso Gran Hotel Bolívar, localizado a pocas decenas de metros del Morris Bar. Dos años después, lo hace el moderno Lima Country Club. Ambos hoteles tenían bares de primera clase, lo que causó una reducción significativa en el flujo de parroquianos del Morris Bar.

Unos años antes, Morris había contratado a un joven de 16 años natural de Chincha Alta, Ica, llamado Mario Bruiget. Con el correr del tiempo este muchacho se convierte en el más aprovechado pupilo de Morris, y se dijo que llegó a desarrollar una habilidad coctelera sin par. En 1928, Morris enferma y delega varias operaciones a su joven asistente. Durante ese periodo, Bruiget experimenta con la receta del pisco sour de Morris y crea variaciones, entre ellas una con clara de huevo.

Victor Morris fallece en Lima el 11 de junio de 1929 víctima de cirrosis. Pocos meses antes había declarado al Morris Bar en bancarrota voluntaria. En diciembre de ese año su esposa y sus tres hijos, todos peruanos, emigran a San Francisco. El joven Bruiget pasa a trabajar al bar del centenario Hotel Maury, uno de los hoteles más prestigiosos de Lima.

Bruiget sirve pisco sours en el Hotel Maury por más de veinticinco



Histórico Hotel Bolívar, donde el pisco sour era muy popular.

años, y es allí donde desarrolla la receta del pisco sour actual, sin el jarabe de goma arábiga pero con clara de huevo y amargo de angostura. La modificación fue tal vez por necesidad, ya que es muy probable que la fuente de abastecimientos de jarabes farmacéuticos especiales se haya suspendido con la muerte de Morris.

Bruiget, asistido por otros bartenders del Hotel Maury, modifica la receta en un transcurso de tiempo relativamente corto. Se sabe que en la década de 1930 el pisco sour actual ya era muy popular en Lima, especialmente en el Hotel Bolívar y en el Lima Country Club. En la década de 1950, Bruiget era el jefe de bartenders del Hotel Maury. Mario Bruiget fallece en Lima en 1970, a los 61 años de edad.

El pisco sour existe porque el pisco es un licor extraordinariamente

versátil, tal como lo aprendieron los antiguos maestros de la plaza de toros de Lima. Esas mezclas prototípicas pasaron a los Estados Unidos, la meca coctelera de la época, y evolucionaron en creaciones sofisticadas como el pisco punch de San Francisco. Luego regresan al Perú con un "gringo" que las adapta de manera brillante a los ingredientes peruanos. Pero si bien es cierto que fue Víctor Morris el que construyó la gran obra, fue Duncan Nicol el que creó el escenario y Mario Bruiget el que lo pintó.

Para terminar con este breve relato, brindemos en honor de estos tres grandes maestros y de los otros anónimos del pasado con un pisco sour, no solo durante el Día Nacional del Pisco Sour del Perú, sino en cualquier ocasión que uno considere necesario mostrarle una amplia sonrisa al prójimo. ¡Salud! 🍷