



especialperu

> historia de un cocktail

# Pisco Punch

## La increíble leyenda de un trago peruano-norteamericano

Trago insignia de San Francisco desde fines del siglo XIX hasta los años '20 cuando se sanciona la ley seca en EE.UU., el legendario Pisco Punch desapareció con el cierre del bar Bank Exchange y la muerte de su creador Duncan Nicol. Este barman celoso de la receta, se la llevó a la tumba y por décadas pareció ser una incógnita, acrecentando la leyenda. Su fama supo rebasar fronteras, tanto que cuando en Europa se preguntaba por él, la respuesta era categórica: Montgomery con Washington - Bank Exchange - San Francisco - América. En una época de whiskies ásperos, este trago dulzón, agradable y fácil de beber, que contenía básicamente pisco, trozos de piña macerados en almíbar, y hielo, logró conquistar paladares y volverse famoso. Casi 80 años después, comenzó a renacer en Perú y en San Francisco mismo el interés por este trago "avant garde" pero con un aditivo: la polémica por la veracidad de su receta original.

Por Daniel Estremadoyro\*

**P**ocas ciudades pueden ufanarse de haber nacido en la riqueza; solo una puede asegurar que fue alumbrada al grito de "¡Oro, Oro, Oro!".

La Fiebre del Oro del siglo XIX convirtió a California en la capital del American Dream y San Francisco fue su epicentro. Miles de aventureros acudieron a su llamado y contribuyeron a formar el especial carácter de una ciudad, que pronto se convertiría en sinónimo de consumo desmedido y ostentación.

No es difícil imaginar entonces que el cocktail haya encontrado en San Francisco un buen lugar para establecerse, y tan rápido como las primeras pepitas salieron de las montañas, se convirtió en una de las capitales del trago. El dinero del oro pagó cuanto ingrediente exótico requirieron las barras, y a los mejores bartenders como Jerry Thomas. Los bares que empezaron dentro de simples tiendas de campaña, pronto se convertirían en verdaderos templos del buen beber. El más afamado fue sin duda el Bank Exchange.

Ubicado en la esquina sureste del "Montgomery Block", por entonces el más grande edificio de la ciudad, todo era de un lujo superlativo: sus pisos de mármol, la sólida barra de caoba, sus pinturas valuadas en 100 mil dólares. Fue el punto de encuentro obligado de los capitanes de la industria, nuevos ricos, políticos, escritores y artistas de renombre, que lo frecuentaron desde que abrió en 1853. Su fin fue en 1920, cuando la Ley Volstead (o "seca") prohibió la producción, el consumo y el transporte de alcohol en todo EE.UU. Sin embargo, la fama del Bank Exchange no perduró por sus lujosos interiores ni por su selecta concurrencia, sino gracias a una sola cosa: la leyenda del Pisco Punch.

La historia dice que a fines de la década de 1870, el barman escocés Duncan Nicol se hizo cargo del bar Bank Exchange, y desarrolla la fórmula del

trago exaltado por locales y viajeros que ponderaban su delicada suavidad y engañosa potencia. El trago se hizo famoso hasta en Inglaterra, debido a escritores como Oscar Wilde, Mark Twain, Roger Kiplin, con una historia parecida a la del Daiquiri en el Floridita con Ernest Hemingway. Se decía que la policía no permitía el consumo de más de uno por persona, y hay incluso relatos periodísticos de gente que dice haber sentido "ser llevada por los aires" debido a su efecto.

No es extraño que muy pronto los bares de San Francisco hagan sus versiones del Pisco Punch (y algunos solo ofrecían este trago). Pero la receta original era solo conocida por el barman autor, y su clientela sabía que el único lugar donde se podía beber el auténtico cóctel, con ingrediente secreto y todo, era su barra del Bank Exchange. Duncan Nicol jamás reveló la receta, ni siquiera cuando -debido a la Ley Seca- tuvo que cerrar definitivamente las puertas del bar. El viejo barman moriría en 1926 y se llevaría el secreto a la tumba.

Con el final de la Prohibición algunos intentaron hacer pasar por auténticas, recetas apócrifas sin éxito, y hasta una compañía de bebidas quiso vender Pisco Punch embotellado en los años '30. Inclusive en los '40, San Francisco contó con una "House of Pisco" ... Todo basado en la leyenda de la receta perdida. Para los '50, los intentos por reproducir la receta como el mismo pisco, habían desaparecido de la ciudad.

Medio siglo después la intriga reflató: ¿cuál había sido el ingrediente que tan celosamente había guardado Duncan Nicol, y que había convertido al Pisco Punch en un trago legendario? Guillermo Toro Lira, un investigador peruano residente en San Francisco, quien ha realizado el mejor trabajo de investigación histórica sobre

el Bank Exchange hasta la fecha (publicando en 2006 el libro "Alas de Querubines" -ver recuadro-), dejó entrever que el ingrediente secreto del Pisco Punch era... cocaína!

Los comentarios registrados eran "exacerbados" sobre los efectos alucinógenos. El escritor Roger Kiplin mencionó la metáfora que el trago contenía "polvo de alas de querubines" (que luego da nombre al libro de Toro Lira). La asociación con dicha droga, que se importaba de Perú y vendía libremente por entonces, (no) es pura coincidencia.

El mismo uso de Pisco peruano como base resultó ser un enigma inicial. En efecto, el tradicional Spirit de uva ha sido un gran ignorado por la coctelería norteamericana de todos los tiempos y en casi todos los lugares. Pero en San Francisco se convertiría en la estrella de las barras desde los albores de la Fiebre del Oro. Los mismos barcos que daban la vuelta al continente con aventureros y mercancías para la ciudad dorada, hacían paradas regulares en puertos peruanos para abastecerse del destilado.

El chef e investigador peruano José Antonio Schiaffino sostiene que la 1ª importación documentada de pisco a California data de 1830, y la más importante en 1839.

La misma estructura del punch (o ponche en español), no es un secreto para los bartenders; de hecho fue la bebida combinada por excelencia por más de 2 siglos antes de la llegada del Cocktail. Spirits, azúcar, agua, cítricos y especias (éstas ausentes en los ponches de los últimos tiempos). Los ponches eran fuertes y de sabor exótico. Por eso mismo, ¿cómo era posible que acostumbrados a los ponches, los consumidores se hayan sorprendido tanto por el Pisco Punch?

Los años pasaron, muy pronto se olvidó el tema,



**Arriba)** Foto del original bar Bank Exchange donde nació la leyenda del Pisco Punch en San Francisco, el más importante de la ciudad entre 1853 y 1920.

**Medio)** Foto antigua del Bank Exchange, justo antes de la ley seca de 1919, tomada como acto de "protesta". Se ven 3 policías de San Francisco brindando con las manos vacías, y los bartenders con los brazos cruzados. Duncan Nicol, el inventor del Pisco Punch, es el 2° de la izquierda entre las 2 puertas.

**Abajo)** Emulando la foto anterior, posa el equipo del "Pisco - Latin Lounge", bar que busca recuperar en la misma ciudad la magia del Bank Exchange. Su dueño es Guillermo Tora-Lira, autor del libro "Alas de Los Querubines" (el 1° de la izq. junto al org. y al chef).

hasta que resurgió en Perú con el auge renovado del Pisco. Entonces varios historiadores e interesados comenzaron a investigar y publicar conclusiones. No tardaron en instalarse las dudas y la polémica: ¿el creador de la receta la confesó antes de morir, o se la llevó enteramente a la tumba?; ¿Es posible de reproducir el trago? Aparentemente sí.

John Lannes había sido contratado por Duncan Nicol como encargado del Bank Exchange durante el último año de funcionamiento del bar, y para los años '40 afirmaba haber podido reproducir la receta secreta gracias a que, en su posición, le era sencillo controlar lo que el viejo barman ingresaba en el cuarto donde elaboraba su mix secreto. Lannes confesó la receta por escrito en una carta a un cliente amigo.

En 1964, el historiador William Bronson descubrió la carta con la receta, y dedicó 9 años a investigar a Lannes, Nicol y al Bank Exchange. Solo cuando estuvo seguro se animó a publicar el hallazgo en la "California Historical Society". Allí permaneció escondido para el gran público hasta que su hijo Knox decidió publicar la historia en un ignoto blog.

Pero dicha carta, publicada su copia por la California Historical Society Magazine (Vol.52-Nº 3-1973) contiene una receta para elaborar Pisco Punch para un grupo de personas, en una ponchera. No como estilaba Nicol, 1 x 1.

El cóctel en sí presenta una notable simplicidad en su receta. El aparente "secreto" pareciera ser el uso de un "jarabe de goma" (almíbar simple) saborizado con ananá, y la extraña mención al uso de agua destilada.

Para la época en que Nicol creó su Pisco Punch, hacía ya mucho que los bartenders habían dejado de usar jarabe de goma auténtico, debido a su costo. Lo habían reemplazado con almíbar de azúcar simple, conservando el nombre. El jarabe de goma en realidad debía su nombre al uso de goma arábica, la savia cristalizada de dos especies de acacia.

Es que en los más potentes ponches de la época, se recomendaba la adición de gelatinas de frutas ricas en mucilago (como la guayaba), para que tuviesen la textura de una emulsión en la boca. Así, el ataque alcohólico pasa desapercibido, mientras se apreciaban el sabor y la calidad de los ingredientes.

Recién entonces las piezas cayeron en su lugar... los syrups (almíbares) atenúan las notas alcohólicas en boca, es por ello que sus contemporáneos juraban que sabía a limonada y que "pegaba como patada de mula". Por eso mismo es que se animaron a tomar 4 copas de Pisco Punch, antes de darse cuenta de que "eran llevados por el aire".

Ni pseudo-alucinógena absenta, ni adictiva cocaína. ¡El viejo Nicol había logrado "esconder" los 50° de alcohol del antiguo pisco, en un armonioso cóctel con predominio de sabor a ananá! Duncan Nicol había cumplido el sueño de todo barman: crear un gran trago utilizando ingredientes de 1° calidad, a la vez que le había dado a la clientela, lo que la clientela quería.

Duncan Nicol había cumplido el sueño de todo barman: crear un gran trago a través de todo su arte, utilizando ingredientes de 1° calidad, a la vez que le había dado a la clientela, lo que la clientela quería. ●