

Grabado del libro *'Underground or Life Below the Surface'* (1874) del neoyorquino Thomas Knox. La fiebre del pisco 40 años antes que el limeño pisco sour.



*From an old print*

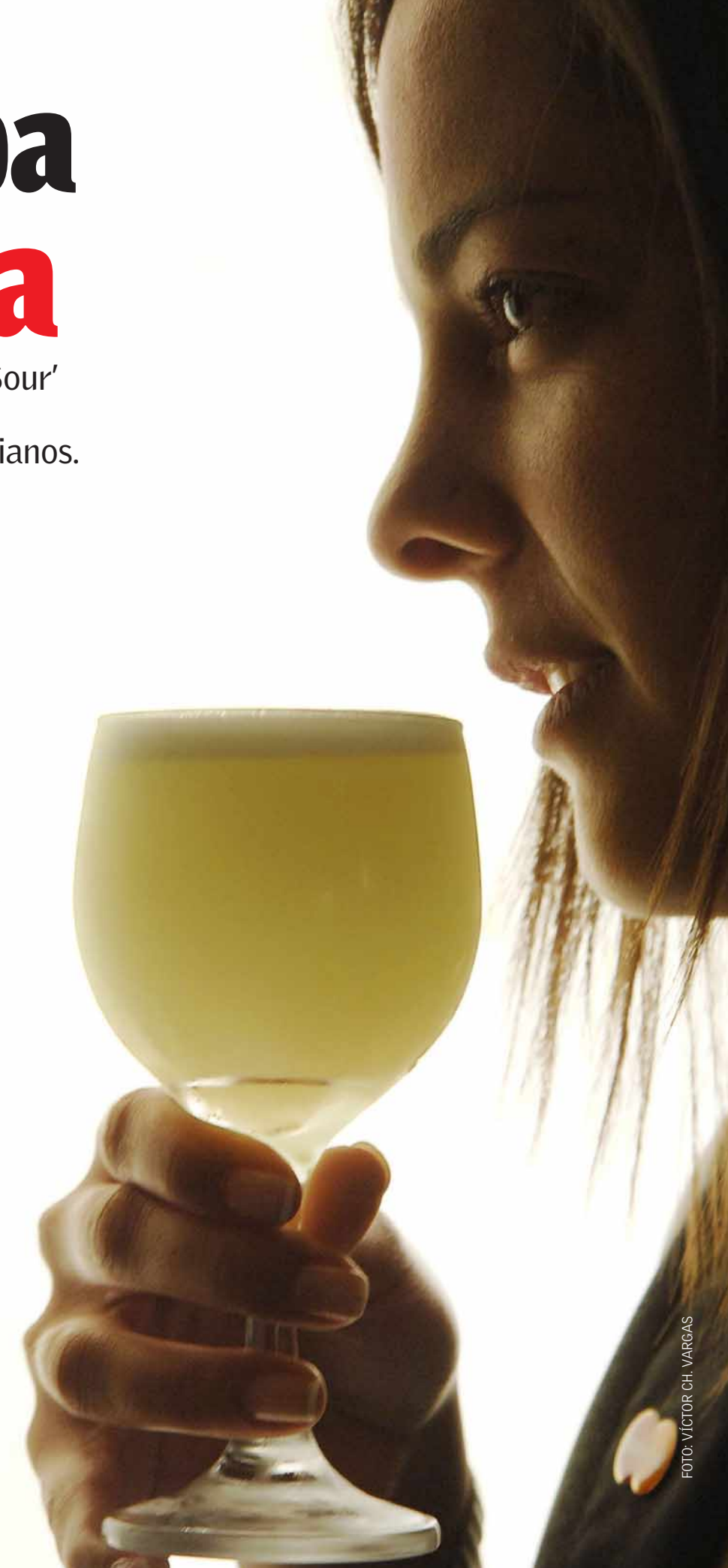
**DRINKING PISCO IN A SAN FRANCISCO  
SALOON**

# La Copa Nostra

'Día Nacional del Pisco Sour'  
anuncia dulces resacas  
para sibaritas y parroquianos.

**S**ED o no sed. Esa ya no es la cuestión. Ahora la pregunta es cuánto y cómo. Un viril 4-1-1 (pisco, limón, azúcar) o un aplacado 3-1-1 (menos pisco, más sobriedad). Un quebranta o un italia. Un acholado o un Mosto Verde. Un aperitivo o dos tumbadores. En licuadora o en coctelera. En copa Riedel o en botellón. Ríos de tinta y mares de copas han hecho del pisco sour lo que es hoy: ícono de patriotismo y chauvinismo en igual medida. Ahora se come, discute y escribe pisco. Ahora se habla del deber de beber. Del brillo, la pureza y el bouquet. De la textura de su terciopelo al posarse en el paladar. Del pisco sour que se bebe en Palacio para pasar el trago amargo de cada anuncio oficial. Y en la efeméride del pisco sour —el primer sábado de febrero— los parroquianos recorrerán los siete bares con recogimiento. Morirán, se levantarán y andarán, redivivos al tercer día, luego de ver la conversión del agua en pisco en la pileta de la Plaza Mayor. No siempre fue así.

El camino del cóctel fue sinuoso. Ya en el Morris Bar —Calle Boza 847, Jirón de la Unión, circa 1920— podía libarse esa atípica variante del whisky sour. El 'Gringo' Morris la había preparado. Californiano nacido en Berkeley (San Francisco), Víctor V. Morris había abierto las puertas de su bar para ofrecerle a Lima la variedad de cócteles que en Estados Unidos camuflaban el alcohol de la infame Ley Seca del 20. "Podemos decir que el pisco sour es un trago limeñísimo de padre extranjero", asegura el investigador José Antonio Schiaffino, no sin antes comentar el artículo que Jorge 'el cumpa' Donayre publicó en CARETAS 46. "Un gringo inventó el Pisco Sauer" fue la versión de Donayre sobre el "yanqui flaco que tenía una pierna de palo", donde habló de la fama







En "El origen del Pisco Sour" Schiaffino evoca la celebración pisquera de una victoria del puro sangre Dardanus (Maury 1966).

que se granjeó Morris y la absoluta miseria en que falleció. Para entonces, el *Grand Hotel Maury* y el Bolívar ya lo habían popularizado entre los protobebidos. Pero ya antes existía en San Francisco 'El Capitán', acaso un Manhattan de pisco. Y también el Pisco Punch, ponche tío abuelo del pisco sour. Y ya Rudyard Kipling había descrito al pisco en 1899 como "el más noble y hermoso producto de nuestra era [...] compuesto de alitas de querubines, la gloria de un amanecer tropical, nubes rojas de atardeceres y fragmentos de antiguas epopeyas escritas por grandes maestros fallecidos" (del libro *"From Sea to Sea"*). Décadas después llegarían los afiches de Gustavo Rodríguez para CARETAS 1744, las viñas de la ira chilena, la labor del ubicuo Johnny Schuller y el pregón de Raúl Vargas. Y finalmente, después de trabajar el cristal por 250 años, la copa Riedel. Largo camino para que este fin de semana –considerando la generosidad propia de una fiesta– el peruano de turno pueda beber sin deber. **(Carlos Cabanillas)** ■

**"Podemos decir que el Pisco Sour es un trago limeñísimo de padre extranjero" (José A. Schiaffino).**



El Country homenajeará con un 2x1 y música en vivo al pisco sour el 1, 2 y 3 de febrero. El cierre incluirá pisada de uvas.

FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS

Tricampeón Roberto Meléndez, Jefe de Bares del Country Club, y su pisco sour 4-1-1.