

Bolaño, Hemingway o Baudelaire: inspiración y refugio en un cóctel

Álvaro Mutis creó su propio combinado: el maqroll.

Buñuel llegó a beber hasta cinco dry martini diarios.

El gimlet, todo un homenaje a Chandler en particular y al género negro en general.



Los escritores, que bien pueden presumir (no todos, claro está) de haber dado alas a nuestra imaginación gracias a sus historias, no pueden en cambio alardear tanto de haber sido creadores de cócteles, pese a lo mucho que a muchos les gusta el alcohol.

Hay uno, sin embargo, Álvaro Mutis (*La nieve del almirante*), que sí puede sumarse este tanto, pues, como asegura Antonio Jiménez Morato en *Mezclados y agitados*, suyo es el *maqroll*, combinado bautizado como su personaje más popular. Hacerlo no necesita musas ni literatura: basta con verter en un vaso bajo de whisky tres hielos, una medida de bourbon, una de Carpano y una de vermut rojo. Y como detalle: una rodajita de naranja.

La evasión en vaso de cóctel

Bolaño y el charro negro: En dos de sus cuentos aparece el cóctel *charro negro*: Putas asesinas y Llamadas telefónicas. Hacer este combinado que beben las prostitutas de Bolaño requiere poco: un vaso largo y estrecho cuyo borde impregnamos de



lima para añadirle sal después; tras esto, ponemos hielo picado en una coctelera y añadimos, en igual medida, tequila, Coca-cola y zumo de lima. Agitamos y listo.

Luis Buñuel y el dry martini:



Un verdadero fan, Buñuel, de este combinado que, según Morato, llegaba a ingerir hasta cinco diarios. Tuvo que detener el ritmo por consejo médico. "Los barman que lo atendieron sus últimos años en Madrid, ya fuera en Chicote o el bar del hotel Plaza, comentaban que, si la copa no había sido de su gusto, se iba de mal humor, pero que si le había convencido llegaba a hacer reverencias". Ginebra y unas gotas de vermut es todo lo necesario para preparar este cóctel.

Truman Capote y el destornillador:

El absolutamente poco afín a convenciones y normas sociales que ya desde su infancia prefería disfrazarse de niña en lugar de guerrero, nunca, más bien todo lo contrario, ocultó su fascinación por el alcohol. No en vano afirmó el autor de *A sangre fría* afirmó: "Esta profesión es un largo paseo entre copas". Cuentan en Mezclados y agitados que durante una entrevista en Nueva York el escritor bebía un destornillador. Para acercarnos alcohólicamente a Capote al menos, podemos verter en un vaso alto lleno de hielo dos medidas de vodka, cinco de zumo de naranja, removemos y ya tendremos el inicio del viaje al personaje que fue Capote.



Hemingway y el daiquiri:



Aunque sea uno de los combinados con más adeptos del mundo, fue el autor de *El viejo y el mar* quien lo inmortalizó. Sobre todo por los que se tomaba Hemingway en el bar Floridita. Aparte de él, otros autores, como Salinger y Graham Greene, lo introducen en

sus novelas. El inventor de la bebida fue el ingeniero Jennings Cox, trabajador en una mina próxima a la playa de Daiquirí (Santiago de Cuba). En una ocasión le faltaba ginebra así que lo solventó añadiendo al ron azúcar y zumo de limón. Y así quedó para siempre este combinado: dos medidas de ron blanco, una de zumo de lima, azúcar y hielo picado. Agitamos todo, lo vertemos en una copa de cóctel previamente enfriada con hielo hasta arriba, y ya podemos embarcarnos en la lectura de Hemingway.

Chandler y el gimlet:

Es el cóctel homenaje al género negro. La razón: estaba presente en muchas novelas de Chandler, cuyo detective Marlowe lo tomaba. Después, las adaptaciones al cine hicieron el resto. Bogart o Mitchum que pusieron cara al detective pidiendo un gimlet lo elevaron a la popularización. Como anticipa su nombre, hay que mezclar ginebra (dos medidas) y zumo de lima (una medida) con azúcar en un vaso mezclador repleto de hielo. Lo mezclamos y listos para honrar al detective más famoso de la historia.



Baudelaire y la absenta:

El poeta encontró refugio en la misma bebida que su adorado Poe, absenta, el alcohol "capaz de hacer olvidarlo todo". Como este potente aguardiente se prohibió en algunos países y en otros se restringió, se sustituyó con el sazerac, que fue el primer cóctel que se vendió embotellado. Eso sí: en 1873 en Francia cambiaron el brandy sazerac por la absenta. Para hacer un Sazerac y atraer, como Baudelaire, a las fuerzas de la evasión llenamos de hielo un vaso bajo, ponemos en otro un terrón de azúcar con tres gotas de amargo de Peychaud y machacamos todo. Añadimos whisky y media cucharadita de sirope de azúcar. Vaciamos el vaso del hielo para verter un chorro de absenta, agitarlo, y tras remover la mezcla del otro vaso, lo echamos en el vaso impregnado de absenta.