

La guía del barman

Todos los derechos reservados.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Título original: *The Bon Vivant's Companion
or How to Mix Drinks*

Diseño gráfico Gloria Gauger

© De la invitación, Ray Loriga

© De la traducción, Antonio Jiménez Morato

© De las ilustraciones, Carlos Baonza

© Ediciones Siruela, S. A., 2024

c/ Almagro 25, ppal. dcha.

28010 Madrid.

Tel.: + 34 91 355 57 20

www.siruela.com

ISBN: 978-84-10183-51-3

Depósito legal: M-13.521-2024

Impreso en Cofás

Printed and made in Spain

Papel 100% procedente de bosques gestionados
de acuerdo con criterios de sostenibilidad

Por el profesor

Jerry Thomas

antiguo jefe de barra del hotel Metropolitan de Nueva York
y de la Casa del Colono en San Luis

LA GUÍA DEL BARMAN

o cómo preparar cócteles
sencillos y elegantes



Invitación de Ray Loriga

Introducción de Herbert Asbury

Ilustraciones de Carlos Baonza

Traducción del inglés de Antonio Jiménez Morato

Siruela

Libros del Tiempo

ÍNDICE



NOTA A ESTA EDICIÓN 9

SOÑAR BEBIENDO

Invitación de Ray Loriga 13

INTRODUCCIÓN

de Herbert Asbury 17

PREFACIO A LA PRIMERA EDICIÓN 53

CÓMO PREPARAR CÓCTELES

SENCILLOS Y ELEGANTES 57

PONCHES 59

PONCHE PREPARADO Y ESENCIAS DE PONCHE 109

CÓCTELES 116

CÓCTELES PREPARADOS PARA EMBOTELLAR 127

CRUSTAS 130

BEBIDAS ELEGANTES 132

BEBIDAS VARIADAS 159

PONCHES DE HUEVO 170

JULEPES 175

NEGUS 181

ESPECIADOS (*MULLS*) 184

<i>FLIPS</i>	189
<i>FIZZES</i>	198
MAJADOS	202
SORBETES (<i>SHRUBS</i>)	204
<i>COBBLERS</i>	208
MARGARITAS	212
TOM COLLINS	215
<i>FIXES</i>	217
<i>SOURS</i>	220
<i>TODDIES</i>	223
<i>SLINGS</i>	226
SANGRÍAS	229
<i>SKINS</i>	232
SIROPES, ESENCIAS, TINTURAS, COLORANTES, ETC.	234
BEBIDAS SIN ALCOHOL	240

ÍNDICE ALFABÉTICO DE BEBIDAS 249



NOTA A ESTA EDICIÓN



Este libro tiene hoy una función más cercana al documento histórico que a servir como libro de referencia sobre la coctelería.

No hemos querido incomodar la lectura incluyendo los ingredientes en sus cantidades exactas siguiendo el sistema métrico decimal vigente hoy en casi todo el planeta, sino que se ha respetado el tono menos minucioso del original. No se trata de imponer la compra de una jarra medidora para la realización de las mezclas que ofrece esta guía.

Tampoco podíamos reproducir de modo acrítico las indicaciones realizadas en el sistema de medidas imperial, que sigue siendo hoy la referencia en los Estados Unidos. Eso habría complicado mucho la vida de los lectores poco o nada familiarizados con él, que además carece de la sistematización decimal. Nada más alejado de la intención de un libro de lectura amable y de consulta que imponer como principal herramienta una calculadora al lector que quiera poner en práctica estas recetas.

Por eso hemos decidido ofrecer las cantidades recurriendo a elementos clásicos de la coctelería que pueden encontrarse con facilidad en nuestras casas:

cucharas soperas (15 ml o media onza líquida)
y de postre (5 ml),
vasos de pintas (560 ml o 20 onzas),
chupitos (30 ml o 1 onza)
y copas de vino (salvo que se especifique otra cosa,
la «copa» se refiere a una de vino; ha de tenerse
siempre en cuenta que una copa de vino son los
150 ml que se sirven por defecto, ya que una botella
de vino de 750 ml alberga cinco copas normales).

El resto de las medidas son tan inexactas y variables como en cualquier otro recetario: chorrito, pizca, punta, etc.

Si las recetas presentaban cantidades enormes —en algunos casos el original habla de preparados de 28 o 30 litros— y resultaba sencillo hacer una reducción equilibrada de los ingredientes, así se ha hecho para simplificar su preparación.

Conviene, como en todo recetario, leer la lista de ingredientes y las indicaciones por entero antes de comenzar la preparación de la mezcla.

Hay algunas recetas que utilizan ingredientes que hoy no son de consumo humano. Hay indicaciones al respecto para recordar al que se plantee prepararlas que prescinda de algún ingrediente que hoy sabemos ya que es nocivo.

También se debe tener en cuenta que en el momento de la escritura de este recetario por parte de Jerry Thomas no existía la coctelera tal y como hoy la conocemos; la patente de la actual, la de tres piezas que incluye la tapa con el colador incorporado, data de

1884. En muchos casos lo más cómodo hoy es ignorar las indicaciones acerca del recipiente donde hacer la mezcla y usar la coctelera sin más.

No se ha pretendido tampoco modificar el tono cercano y económico del libro con una edición que, si bien podría resultar esclarecedora, desactivaría al mismo tiempo la espontaneidad tanto del texto original atribuido a Jerry Thomas como del prólogo y la edición realizados por Herbert Asbury.

Salud.

ANTONIO JIMÉNEZ MORATO

CÓMO PREPARAR
CÓCTELES
SENCILLOS Y ELEGANTES



PONCHES



Para aproximarse a la perfección cuando toca elaborar cualquier ponche, hay que extraer la esencia de la ambrosía del limón frotando terrones de azúcar sobre la corteza, lo que rompe los delicados recipientes que contienen la esencia y, al mismo tiempo, la absorbe. Tener esto presente, y hacer siempre la mezcla dulce y fuerte, utilizando té en lugar de agua, y así amalgamar por completo todos los compuestos, de modo que ni el sabor de lo amargo, ni el de lo dulce, ni el del alcohol, ni el del aromatizante se hagan más perceptibles los unos sobre los otros. Este es el gran secreto de su elaboración, que solo se adquiere mediante la práctica.

Para hacer un *hot toddy*, o ponche caliente, hay que poner el espirituoso antes que el agua. En cambio, para hacer un ponche frío, un grog, etcétera, se

hace justo al contrario: vertiendo primero el agua y sobre ella la bebida alcohólica.

Las proporciones exactas de licor y agua, o incluso las de la acidez y el dulzor, no pueden seguir una regla general, ya que difícilmente dos personas harán el ponche exactamente igual.



PONCHE DE BRANDI

Servir en vaso de bar grande.

Una cuchara de postre de sirope de frambuesa

Dos cucharas soperas de azúcar blanco

Una copa de agua

Copa y media de brandi

Medio limón pequeño

Dos rodajas de naranja

Un trozo de piña

Llenar el vaso que previamente se ha llenado con hielo picado, agitar bien y aderezar la parte superior con bayas de temporada. Añadir una pajita para poder sorberlo.



PONCHE DE BRANDI

Para una fiesta de veinte personas.

Cuatro litros de agua
Tres litros de brandi
Media pinta de ron jamaicano
Un kilo de azúcar
El zumo de seis limones
Tres naranjas en rodajas
Una piña troceada
Un chupito de cura o
Dos chupitos de sirope de frambuesa
Hielo, y añadir bayas de temporada

Mezclar bien los ingredientes en una ponchera grande, y así se obtendrá un ponche espléndido.



PONCHE MISISIPI

Servir en vaso de bar grande.

Una copa de brandi
Media copa de ron jamaicano
Media copa de whisky bourbon
Media copa de agua
Cuchara sopera y media de azúcar blanco
Un cuarto de un limón grande
Un vaso largo lleno de hielo picado

Todos los ingredientes anteriores deben agitarse bien, y aquellos a los que no les guste notar en sus tragos ningún tipo de poso pueden valerse de un tubo de vidrio o una pajita para sorber el líquido que queda por debajo de la superficie. Este ponche debe adornarse con pequeños trozos de naranja y bayas de temporada que floten en la superficie.



PONCHE DE RON Y BRANDI CALIENTE

Para quince personas.

Un litro de ron de Jamaica

Un litro de brandi de coñac

Medio kilo de azúcar refinado blanco

Cuatro limones

Tres litros de agua hirviendo

Una cuchara de postre de nuez moscada

Se debe frotar el azúcar —lo ideal sería contar con pan de azúcar— sobre los limones hasta que haya absorbido toda la parte amarilla de la monda, y luego hay que poner el azúcar en una ponchera. Se van a ir agregando los ingredientes y se remueve todo para que ligue la mezcla. Primero se vierte agua hirviendo sobre el azúcar, y se revuelve bien la mezcla. Se le agrega el ron, el brandi y la nuez moscada. Se mezcla bien de nuevo y el ponche estará listo para servir. Como ya se dijo antes, es muy importante, para ob-

tener el mejor ponche, que todos los ingredientes se añadan con generosidad, y para asegurarnos un fruto exitoso, el proceso de la mezcla debe ser atendido de modo diligente. Un litro de esta bebida debería ser suficiente para cuatro personas. Pero esta norma debe ser seguida *cum grano salis*, ya que la resistencia con esta bebida varía considerablemente de una persona a otra.



PONCHE DE WHISKY ESCOCÉS

Remojar las finas virutas amarillas de la monda del limón en el *whisky*, que debe ser de la mejor calidad. El azúcar debe disolverse en agua hirviendo. Debido a que se requiere *ingenio* para preparar el ponche de *whisky*, sería impertinente dar unas proporciones marcadas.



PONCHE DE WHISKY

Una copa de whisky (irlandés o escocés)

Dos copas de agua hirviendo

Azúcar al gusto

Hay que disolver bien el azúcar en un vaso de agua, luego verter el *whisky* y equilibrar el resto con agua. Se

endulza al gusto, y se añade un trocito de la monda del limón o una rodaja fina.



PONCHE FRÍO DE WHISKY

Servir en vaso de bar grande.

*Una cuchara sopera de azúcar en polvo disuelto
en un poco de agua*

El zumo de medio limón pequeño

Copa y media de whisky irlandés o escocés

Llenar el vaso con hielo picado, agitar bien y adornar el borde del vaso con dos rodajas finas de limón y bayas de temporada en la superficie. Servir con pajita.

Esta bebida debe prepararse siempre con agua hirviendo, y dejar que ligue todo y se enfríe durante uno o dos días antes de servirla. De este modo, los ingredientes se amalgaman de modo más intenso de lo que jamás podrían llegar a hacerlo el agua y el *whisky* fríos. En cuanto a la estupenda adaptación que hacen entre sí el ron y el agua fríos, es algo digno de toda alabanza, ya que constituye uno de los logros más exquisitos de la naturaleza.