

Coctelería práctica



VICENTE ARAGUAS

Q

ue os escritores beben é cousa sabida. Que os poetas beben moito é choio

consabido. Non falo de beber auga (que tamén); reffrome agora ao consumo ou inxesta de produtos derivados do alcol, versión fermentados, versión destilados. O rol dos escritores aos que lles gusta (gustaba) pifar sería interminable. Por máis que o Arcipreste de Hita xa avisara dos perigos aos que leva o abuso do viño; tremor das mans e todo iso.

Así e todo cabe supoñer que Juan Ruiz era bebedor habitual. De Villon, por exemplo, temos absoluta seguridade. De Baudelaire, Maupassant, Hemingway, Scott Fitzgerald, James Joyce, Añón, Pessoa, Carlos Barral, Gabriel Ferrater, ningunha dúbida. Que isto fixera ben ou mal á súa escrita é outro cantar. Así e todo neste sesno compre lembrar a cita de L. Farnoux-Reinoud: "Sendo o home o único animal que bebe sen ter sede, é preciso que o faga con discernimento". Cita que tomo do tratado de David Ortiz Borrás, "O libro dos cócteles" (Edicións Xerais, Vigo, 2016), un dos meus compañeiros teimosos nun verán de moita seca, a meirande en Galicia nos últimos cen anos, seica, que ataco con baños exteriores (de praia e río) e interiores (con discernimento, e seguindo os consellos, sabidos e sabedores, de David).

Copropietario do Baobab Bar, de Coruña, onde cada día deleita aos

"O manual este vén acompañado dun índice que ordea moi os contidos do libro, tamén os licores dos que se dá testemuña explicando, moi ben explicadas, orixes e circunstancias que acompañaron a súa descuberta"

"Dos que non coñecía tomei nota de "Sex on the beach virgin", aínda é cedo para beber un cóctel con alcohol, a base de zumes de pexego, arandos e laranxa, todo ben arrefriado"

agradable. Por iso boto de menos neste volumen a receita do "Porto Flip", tan alimenticio. Claro que no apartado, non podía faltar, dos oruxos e bagazos, bato cun "Roi Xordo", onde a augardente vai acompañada da moi sabedora xema de ovo. Co que xa estamos matando dous paxaros dun tiro. Así e todo o amante do xénero aquí atopará de todo, desde a gama dos cócteles a base de xenebra (o "gin tonic" tan "fashion" hoxe, acabará deixando o seu paso a outras fórmulas) a cousas moito máis alquitaradas ou alambicadas (e nunca mellor dito).

O manual, o "vademécum" este, vén acompañado dun índice que ordea moi cartesianamente os contidos do libro, tamén os licores dos que se dá testemuña explicando, moi ben explicadas, orixes e circunstancias que acompañaron a súa descuberta. Dos que non coñecía tomei nota (de feito estou tomado un agora) de "Sex on the beach virgin", aínda é cedo para beber un cóctel con alcohol, a base de zumes de pexego, arandos e laranxa, todo ben arrefriado. E, xa metidos en materia, para as resacas, compre saber preparar un bo "Bloody Mary" (apúntome á teoría de que o nome vén da filla de Caterina de Aragón e Henrique VIII, sanguinaria cos protestantes). Heno preparatr seguindo a lección de David Ortiz Borrás, que nos demostra, ¿facía falla?, que o idioma galego serve para calquera finalidade. Para a cocteleira, igualmente.

presentes coa súa sabencia en materia cocteleira. Como ben sabe este "bartender", eu son dunha época na que compría combinar o útil co



O LIBRO DOS CÓCTELES
DAVID ORTIZ BORRÁS
Xerais, 2016

