

CULTURAL

Pisco sour del Perú

Pisco sour from Perú

Carmen del Pilar Lazo Rivera ¹.

Si bien el pisco del Perú se produce desde fines del siglo XVI, el cóctel llamado pisco sour se originó en el Perú en los años veinte del siglo XX en el Bar Morris, en la calle Boza 847, en el Jirón de la Unión del centro de Lima, que había abierto sus puertas en 1915 y que dejó de existir en 1933, en el cual se ofrecía como una novedad el pisco sour, inspirado en el whisky sour.

Este trago fue creado agregando, a la tradición inglesa del sour, varios otros ingredientes, que en conjunto, equilibran la acidez del limón del Perú.

Desde entonces y por su sabor, este aperitivo se ha difundido sin cesar no solamente en el Perú, sino en los países a donde llegó gracias a los restaurantes de comida peruana que ahí existen.

En "Lima, la Ciudad de los Virreyes", una guía de Lima de los años 1928-1929, escrita por Cipriano Lagos, aparece una nota promocionando el Bar Morris, en la cual se señala al pisco sour como una de sus especialidades.

Los hoteles más elegantes de la época lo imitan y así llega el pisco sour al Hotel Maury, en la esquina de los jirones Ucayali y Carabaya, y al Hotel Bolívar, en la Plaza San Martín intersección con la avenida Colmena. También se ha señalado que fueron los barman del Bar Morris, que al cerrar, difundieron la receta en los hoteles de Lima. El Hotel Maury se atribuye la creación del pisco sour en su actual formulación.

Por otro lado, Luciano Revoredo, siguiendo la hipótesis de Guillermo Toro Lira que sostiene que el origen del pisco sour sería anterior al bar Morris, ha descrito en su obra una mención que encontró en el Mercurio Peruano, sobre la preparación de pisco con limón en el siglo XVIII en Lima, a

Revoredo podría ser un antecedente del Pisco punch.

Legislación peruana reciente

- En el 2003, el Gobierno peruano dictó un instructivo para fomentar local e internacionalmente su consumo. Así, todas sus misiones diplomáticas, consulares y representaciones ante organismos internacionales, en sus cuentas de gastos en compras de licores, deberán disponer del cincuenta por ciento para adquirir pisco y cincuenta por ciento para otros licores. El entusiasmo de los productores locales de pisco por esta medida oficial ha sido tal que el incremento de su producción ha sido notorio. Del mismo modo, se dispuso que en las tarjetas de invitaciones oficiales ya no se mencionara el clásico "cóctel de honor" o "vino de honor" sino "*pisco de honor*".
- Por Resolución Ministerial 161-2004-PRO-DUCE, con fecha 22 de abril de 2004, se instituyó "*el primer sábado del mes de febrero de cada año, como el día del Pisco Sour, a nivel nacional*".
- El 18 de octubre de 2007 el Instituto Nacional de Cultura del Perú (INC) declaró al Pisco Sour como *Patrimonio Cultural de la Nación* basado en la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación y la Directiva sobre Reconocimiento y Declaratorias de las Manifestaciones Culturales Vigentes como Patrimonio Cultural.

Receta clásica del pisco sour del Perú

¹ Médico Cirujano - Cirujana Maxilo facial. Clínica de especialidades médicas, San Borja, Perú

consecuencia de la prohibición de la venta de aguardiente por las peleas que originaba cerca a la Plaza de Toros de Acho de aquella ciudad. Este periódico relata que allí nació un producto denominado Punche, vendido por los esclavos y preparado en base a pisco y limón, que según



- 3 onzas de pisco.
- 1 onza de jugo de limón pequeño muy verde.

- EDELNOR, Un poco de historia del Pisco Sour (2006)
- Redacciononline (2006), El pisco sour según Eloy Cuadros (2007)
- Resolución del Ministerio de Producción del Perú, N° 161-2004-PRODUCE, sobre el Día del Pisco Sour
- Andina, Agencia Peruana de Noticias (2007), Declaran Patrimonio Cultural de la Nación al Pisco Sour, Lima [2007]

Correspondencia: **Carmen del Pilar Lazo Rivera**
carmen.lazo@gmail.com

- 1 onza de jarabe de goma.
- 1 clara de huevo.
- 6 cúbos de hielo.
- 1 ò 2 gotas de amargo de angostura.

Esta combinación ha de agitarse en coctelera hasta que los ingredientes se combinen. Si se usa licuadora, han de licuarse todos los ingredientes, menos la clara de huevo por un minuto; apagada la licuadora agregar la clara de huevo y licuar por cinco segundos más. Esta receta del pisco sour se hace más agradable si se le colocan dos clases de pisco, uno puro y otro que sea aromático.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Huertas L. Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. En: Revista Universum, 2004; 19 (2).
- RPP Noticias (2004), Un poco de historia, Lima, Perú (2007)

FÉ DE ERRATAS

En la edición anterior volumen 61 (4) 2008 en el artículo *Comparación de tres géneros musicales como método analgésico no farmacológico: estudio randomizado ciego simple*, página 221. En autores se cometió el siguiente error:

Dice: Ana Lucia Liu Chang
 Debe decir: Ana Lucia Sui Chang