

EL MANHATTAN



Ah. Un Manhattan.

Es difícil no rendirse a un Manhattan.

Por tantas cosas...

Porque en estos días de Gin Tonics y suplementos dominicales, estos días de "yo, más", de Duffy y de subirte al carro de las cosas que (dicen) molan.

Estos días de *musts*. De blogs de moda, de Wayfarer y packs con regalos navideños.

En estos días de vidas que no son las nuestras, un Manhattan nos reconcilia con ese espacio que olvidamos al pasar la primera página. Ese rincón del libro con la esquina doblada y las fotos sin marco.

Tu vida.

Un poco de historia.

Sí. También en la historia del Manhattan anda enfangado Winston Churchill.

Y sí. Era el puto amo.

En concreto Lady Randolph Churchill (la señora madre del primer ministro británico) organizó una fiesta en el bar "Manhattan" de New York para celebrar la candidatura a la presidencia de un fulano llamado Samuel J. Tilden.

Perdió.

Pero el mejunje que sirvieron en la bacanal, una extraña mezcla de whisky, vermut y angostura se quedó grabado en el paladar de los invitados.

Y de la historia, claro.

Masculinidad, Dean Martin y prejuicios.

El Manhattan es uno de los seis combinados imprescindibles de David A. Embury. Gurú de la coctelería y escritor del clásico "*The Fine Art of Mixing Drinks*".

Tiene gracia. En el libro lo reseña como "*The drinking man's cocktail*".

Si el Cosmopolitan es el cóctel de las chicas Cosmo venidas a más, el Manhattan es la bebida del hombre urbano. La bebida de Eddie Felson. De Frank Sinatra, Dean Martin, Sammy Davis, Jr., Peter Lawford y Joey Bishop. Joder, el puto Rat Pack.

Drinking man's cocktail ¿Por qué?

Porque es corto, directo y sencillo. Got it.

1. Ingredientes y preparación. Empieza el juego.

- 6cl de Rye whisky (whisky canadiense si se desea un Manhattan más seco) o de Bourbon (si se prefiere más dulce).
- 9cl de vermut dulce. Martini Rosso, en pocas palabras.
- 2 golpes de angostura.
- 1 cereza al marrasquino.

Servimos todos los ingredientes en un vaso mezclador hasta las trancas de hielo. El orden, como en tantas otras cosas, es fundamental: primero la angostura, después el whisky y finalmente el vermut.

Un apunte, si rociamos la mezcla de angostura (como hacen en tantas coctelerías de pos-tín) el excesivo amargor arruinará el combinado. Recuerden, sólo dos golpes.

Removemos con garbo durante diez segundos y se sirve la copa, con un colador, en una copa Martini bien fría.

Demonios, congelada como una meretriz de Hitchcock.

El toque final, la cereza.

2. Cristalería. Se sirve en copa cóctel (o copa Martini).

Un cono de cristal, base del mismo tamaño que el borde y cuello fino. Finísimo. Tan fino como para imaginar los dedos de Veronica Lake acariciando la copa. Haciendo girar el mundo.

No sé por qué extraña razón, en las últimas barras que he pisado han puesto sobre la mesa copas de cóctel con aberrantes curiosas mutaciones. Copas bajas, copas con formas extrañas y líneas singulares. Diseño, lo llaman.

¿Qué mierdas pasa? Un copa de cóctel es una puta copa de cóctel.

Dejemos los experimentos para otro momento. Dejemos a Barceló, a Las Von Trier y a John Cage para otro momento.

¿Por qué cambiar algo que **ya** es perfecto?

3. El truco final.

Se bebe sin prisa. Como se folla o se escribe.

Se bebe lento, escuchando cada sorbo y saboreando el sonido del cristal. De la vida escapando en tus dedos.

Y el último trago se debe hacer con la cereza. Masticándola junto con las últimas gotas del cóctel.

Un golpe al corazón.

4. Hay otros Manhattan.

Cuando hablamos de un Manhattan, así, a pelo, estamos hablando un "sweet" Manhattan. Pero demonios, no es el único:

- **Dry Manhattan:** Se sustituye el Martini Rosso por vermut blanco seco.
- **Perfect Manhattan:** Ni tuya ni mía. Mitad de vermut blanco seco y mitad de vermut dulce.
- **Rob Roy:** Lo han adivinado. Se sustituye el whisky canadiense por escocés.

Otro día hablaremos largo y tendido sobre "*Uisge beatha*". El agua de la vida. La bebida de la bienvenida y de la despedida.

5. Nuestro Manhattan: "Honey Manhattan".

Ingredientes: Bourbon, Martini Rosso, Bitter naranja y touch de Drambuie.

Un combinado más sedoso. Más largo. Más dulce. Más femenino.

Un cóctel que podríamos etiquetar "*para ellas*", al menos si no fuese un problema, y qué triste problema, decir que "*para ellas*" es sinónimo de seda, sensualidad y dulzura.

Quizás no tan Billie Holiday, quizás menos metálico y más Norah Jones.

¿Qué sentido tiene?

Sentido, dicen. Cuando a Scott Fitzgerald (háganse cargo) le preguntaban por qué bebía, el autor de "El gran Gatsby" dudaba. El genio de la Generación Perdida, aquella de "*todos los dioses muertos, las guerras combatidas y la fe en el hombre destruida*" respondía:

· "*Porque cuando bebo ocurren cosas*".

Así sea.

APUNTES

Este artículo está pensado a escote con Diego Cabrera, barman de la coctelería Sergi Arola y autor del libro "Cócteles sin coctelera" (ed. Grijalbo) que, evidentemente, recomendando encarecidamente.

Diego es un amante desmedido del Manhattan, del jazz argentino y el buen cine.

Ese en el que "ocurren cosas".

Los cócteles, las fotografías, las noches con humo y el "Honey Manhattan" se gestaron en Sergi Arola (Zurbano 31, Madrid).