



Alphonse Gabriel Capone, alias Al Capone, en el centro, de sombrero blanco y gabardina oscura / AMERICAN HISTORY ARCHIVES

Al Capone, el contrabandista más buscado de los años veinte

“El 99% de la gente bebe y apuesta, mi ofensa sólo ha sido proveerlos”

THE SPEAK, Dènia

Pocas historias en el mundo se comparan a la del gánster por excelencia del siglo XX. Restaurantes, series, películas, camisetas... hoy, su nombre se escucha por medio mundo y su leyenda, similar a la de narcotraficantes como Pablo Escobar, se ha expandido como la pólvora en nuestras sociedades. Y no es para menos, Alphonse Gabriel Capone (Al Capone) se convirtió en el hombre más buscado por el FBI en la década de 1920. En medio de una depresión económica y con las secuelas de la Primera Guerra Mundial, el gánster consiguió amasar cien millones de dólares gracias a sus negocios de prostitución, juego ilegal y contrabando en los barrios de Chicago y Manhattan. Y eso que en su tarjeta de visita se describía como un “vendedor de anti-güedades”.

Los servicios especiales americanos anduvieron tras sus pasos durante más de veinte años, pero nunca consiguieron vincularle con ninguna actividad ilícita ya que Al Capone (o *scarface*, cara cortada, como le llamaba su entorno por las cicatrices que tenía en la cara), siempre se es-

condía tras empresas pantalla y testaferros. Además, se tiene constancia de que consiguió librarse de algunos cargos sobornando a la policía y amenazando a los testigos. Se cuenta que Al Capone tenía comprados incluso a algunos jueces. En cierta ocasión le preguntaron si se dedicaba al contrabando de alcohol y el mafioso respondió: “Por supuesto, y un par de nuestros mejores jueces beben mi producto”.

Su carrera como gánster
Originario de una familia italiana sin ningún lazo con la mafia, Al Capone comenzó sus vínculos

con el crimen organizado con 15 años de edad, mientras trabajaba de *bartender* en Manhattan. Muy pronto se unió a una de las bandas más temidas de la zona, *Five Points*, en la que fue ascendiendo hasta convertirse en su dirigente principal. Desde ahí y después de tener que emigrar a Chicago, inició una guerra entre bandas en la que asesinó a todos sus rivales con la única finalidad de controlar todo el contrabando de alcohol en la ciudad.

En 1919 el gobierno americano había decretado la Enmienda 18 o Ley Seca, que prohibía el consumo, la venta y la distribución

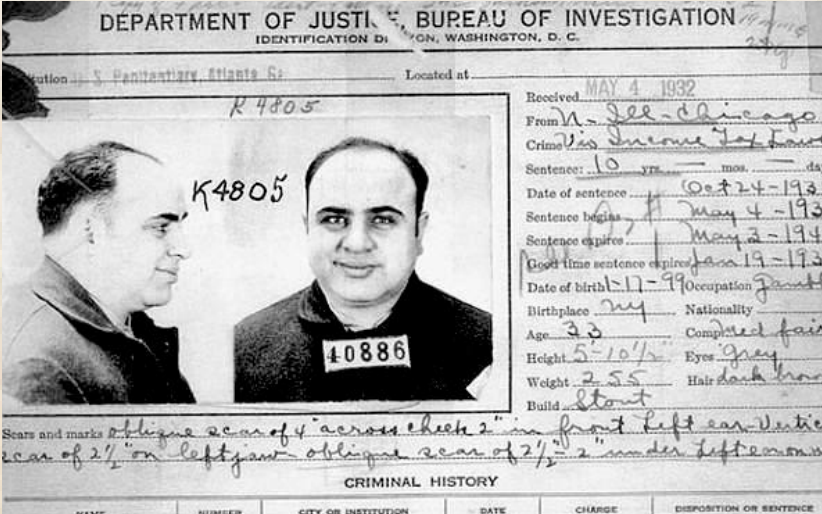
Al Capone es el Pablo Escobar del siglo XX. Era un criminal pero muchos los consideran un héroe que burló al Estado y creó los comedores sociales

de bebidas alcohólicas. Prohibición que sirvió para que la riqueza y el poder de los gánsters como Al Capone aumentara.

Un final agrio y sin cargos
Después de años burlando a la justicia, el gánster finalmente tuvo que enfrentarse a un juicio. En 1931, un grupo de policías encabezados por Elliot Ness consiguieron acusar a Al Capone de evasión de impuestos. Si era rico, se preguntaron... ¿dónde estaba su contribución a las arcas públicas? Gracias a eso pudieron sentarle en el banquillo, pero nunca juzgarle por los asesinatos y sus otros muchos crímenes.

El gánster fue condenado a 11 años de prisión y encerrado en una cárcel federal de Atlanta, de donde tuvo que ser trasladado a una prisión de alta seguridad por seguir dirigiendo sus negocios desde la cárcel. En 1939, dos años antes de lo estipulado, salió de Alcatraz enfermó de sífilis por una relación sexual de su juventud. Se mudó a su mansión de Miami y allí amaneció un día muerto en la bañera por una neumonía. Hacía ocho días que había cumplido 48 años y pocos meses de la derogación de la Ley Seca en todos los estos de Norte América.■

Ficha de Al Capone del departamento de justicia. En 1931, el gánster fue juzgado y encarcelado durante 9 años por evasión fiscal. Nunca pudieron imputarle todos los asesinatos y crímenes que había cometido y salió dos años antes de prisión por “buen comportamiento”.



FOOD MENU

COCINA CLANDESTINA

TO START

- Edamames * stir-fried with chili 5.80 € (8,11)
- Empanada criolla, homemade 2.50€/un (1,5, 10, 13)
- Chorizo criollo a la parrilla (1,6,10)
With bread and chimichurri 6.50 €/2un
- Bravas Speak * 6.50€
- Nachos El Chapo baked with homemade chili con carne,
guacamole, salsas and cheese 8.50€ (10,13)
- Tiritas Corleone crispy chicken tenders 7.50€ / 5un
- Crunchy Gyozas 6'50/ 4un (3, 8, 10, 11, 14)
- Montadito Al Capone (1,6,10,13)
Bread with sirloin, brie cheese and caramel onion 4.00€
- Provolone jazz * (1, 13)
Baked Provolone cheese with bread 7.90€
- El gran Yakuza (8, 10, 11)
Angus beef Tataki marinated in sesame 10.90€
- Salad of the day 9.50

CARNES *ESPECIALIDAD*

- Enmienda XVIII (10)
Entrecot cooked on volcanic stone with grilled potatoes
and corn with butter 250gr 16.50€ / 400gr 22.90€
- Asado de tira (10)
Argentinian” Churrasco” (beef) cooked on volcanic stone
with grilled potatoes and corn with butter 14.90€
- Milanesa napolitana (1,5,10,13)
Crunchy-breaded Veal Steak grilled with tomatoe sauce,
cheese and bacon. Cames with fries. 11.50€
- Special Parrillada: Includes tapa of the day, grilled
provolone cheese with bread and Parrillada with day
special meats, chorizo criollo and potatoes. 15'90 per
person, min 2, from 13h to 16h. + 4€ pp at night.

Ask for our day specialities!

BURGERS AND HOT-DOGS

They all include fries

- La Clandestina (1,6,8,10,13)
Burger Angus 200gr, cheddar cheese, tomatoe,
rúcula and mustard-honey sauce 11€
- La Calabresa (1,6,8,10,13)
Burger Angus 200gr, parmesano cheese, bacon,
mezclum, reduction of Pedro Ximénez 11€
- La Alcapone (1,6,8,10,13)
Beef Burger 150gr, goat cheese, caramelised
onion, mezclum, mustard 10€
- El Chivito Charrúa (1,6,8,10,13)
Veal Steak, bacon, cheddar, mezclum, tomatoe,
caramelised onion and mayonaise 10.50€
- El Hot Dog Pancho Villa (1, 6, 10,13)
Grilled Hot Dog with cheddar cheese and
homemade jalapeño mustard 7'50€
- Choripan Speak (1, 6, 10,13)
Grilled chorizo criollo, tomatoe, mezclum,
chimichurri sauce 7'50€
- La Veggie* ((1,6,8,10,11,13)
Burger Veggie, mezclum, tomatoe, brie cheese
and honey-mustard sauce 10€

RINCÓN MÉXICO: TACOS

- Tacos de Cochinita Pi-Bill 8€/2 un
Slow cooked chipotle pulled pork (10,13)
- Tacos del Pastor estilo Speak 8€/2un
Beef cooked on volcanic stone (10,13)
- Tacos de picaña en pan bao 8€/ 2un
Picaña cooked on volcanic stone(10,13)
- Tacos Speak 8€/2un (10,13)
Shredded slow cooked BBQ ribs with jinger
- Chicken Enchiladas grilled 8€/ 2un (10,13)
- Tacos Veggie* 8€/ 2un (11,13)
- Chicken Quesadillas 8€/ 2un (10,13)
- Veggie Quesadillas * 7€/ 2un (13)

If you don't like spicy, please, let us know

IMPORTANT

THE SPEAK DÉNIA we are a casual informal place where we welcome you to enjoy without hurries. We are a space to gather together and share good products in a fun relaxed way and in good mood. Please, have into account that we are not a restaurant. Our kitchen and facilities are small. However, we work a lot in order to offer you our best attention and we do really hope that you enjoy our concept and your time here. Anything, please, do not hesitate in asking. Thank you very much, we are happy to have you here :) Follow us: @thespeakdenia #sentimientoclandestino

Food Allergies

- 1)Gluten 2) Shelled Fruit 3) Crustaceans
4) Celery 5) Eggs 6)Mustard 7)Fish 8)Sésam 9)Peanuts 10)Sulfitos
11)Soya 12)Lupins 13)Milk 14)Mollusks

VEGETARIAN dishes marked with (*)

Extra ingredient in burgers +0'50€

Fries Portion 4€



CARTA DE BEBIDA

GINTONICS , CERVEZAS Y VINOS

GIN&TONICS
SPECIALS
8€

With a different touch

Gin1
Jinger

Gin2
Flowers

Gin3
Citricus

Gin4
Passion Fruit

Gin5
Mediterranean

HOMEMADE INFUSED
GINS & TONIC
8€

Infused with teas and fruits. We
recommend Citrus and Maracuyá.

GIN
PREMIUM
10€

Please, come to the bar and we show you
what we have available

✿ HAPPY HOUR ✿
from 18h to 20h
COCKTAILS
& DRINKS
6'00€

It does not include Mezcal or Premium Brands

MAKE YOUR
DRINK
7€

Choose wich SODA you want

Gin
Vodka
Ron
Whiskey
Tequila

BEERS & WINES

Estrella Damm
Small 2€ / Medium 2'90 / Big 3'90€
Turia
Small 2'40€ / Medium 3'20/ Big 4'20€
No alcohol beer 3€
Beer Mexican Style- Michelada 6,50€
Vermouth 4€
Glass of Wine from 3€
Bottle of Wine from 15'90 €

Drink+tapa
Small beer +tapa 3€
Wine +tapa 3'50€
Soda +tapa 3'50€
Tinto de verano + tapa 4€

*Tapa:Brie cheese with bread/
Chorizo criollo with bread / Crunchy Gyoza

SODAS

Coca-Cola, Fanta, Aquarius: 2'50€
Juice (orange/ pineapple): 2€
Still Water: 2€
Sparkling Water: 2'50 €
Tonic: 3€

COCKTAILS
CLÁSICOS OUR STYLE
7, 50€

Tómate un clasico con el toque del Speak

Manhattan

Bourbon, Vermouth, angostura, amor

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, arándanos, pasión

Margarita

Tequila, triple sec, lima, ganas

Old Fashioned

Whiskey, angostura, soda,
azúcar moreno, emoción

Gin Fizz

Ginebra, lima, soda, azúcar, felicidad

Caipirinha pasión

Cachaça, lima, fruta de la pasión, azúcar,
perdición

Mandarine Martini Dry

Ginebra, Vermouth Dry, mandarina,
cítricos, ilusión

Apple Martini

Ginebra, Vermouth, manzana, soda,
cítricos, confusión

Expresso Martini

Ginebra, Vermouth, licor de café,
café expresso, glamour

Moscow Mule

Vodka, lima, Ginger beer, azúcar, justicia

Mai Tai

Ron blanco y oscuro, triple sec,
Orgea, lima, nuez moscada, amor

= Disponible para llevar /
Available to take away

OUR RECIPIES
LET'S EXPLORE THE WORLD
8€

Recetas secretas del Speak

Brazil

Cachaça, Triple Sec, Lima, perejil, nuez moscada, ritmo

Perú

Pisco, Ginger Beer, fiselis, mandarina, chili, corazón

Londres

Ginebra, Triple Sec, Albahaca, lima, jengibre, azúcar, paz

Jamaica

Ron, sauco, papaya, lima, pimienta jamaicana, buena onda

Uruguay

Ron, hierba mate, dulce de leche, candombe

Venezuela

Ron, cítricos, mango, papaya, panela, rumba

COCKTAILS TIKI
POLINESIA STYLE
7'50€

Recetas con fruta natural

Sabaii

Ginebra, triple sec, jengibre, piña, manzana, risas

Tahití

Vodka, cítricos, maracuyá, azúcar, talento

Molokaii

Ron, licor de banana, coco, fresa, locura

Tahaa

Whiskey, triple sec, naranja, pomelo, maldad

Maupití

Cachaça, passoa, hierba buena, papaya, cítricos, curiosidad

Taitiroa

Vodka, licor de sauco, pomelo, mandarina, ilusión

COCKTAILS

CARTA DE BEBIDAS

COCKTAILS
CLÁSICOS
7'50€

COCKTAILS
TEQUILA 100% Y MEZCAL
8€

If you don't find yours, please, let us know

Our best creations

Mojito 🌿

Ron, lima, azúcar, hierbabuena, ginger ale, sabrosura

Mojito de fruta 🌿

Ron, hierbabuena, lima, azúcar, fruta (fresa, coco, maracuya o mango), chachacha

Caipirinha 🌿

Cachaça, lima, azúcar, positividad

Daiquiri de fruta 🌿

Ron, lima, azúcar, fruta (fresa, maracuyá o mango), energía

Daiquiri clásico

Ron, lima, azúcar, alegría

Sex on the beach 🌿

Vodka, melocotón, naranja, arándanos, granadina, orgasmos

Piña Colada 🌿

Ron, coco, piña, crema, cariño

Dry Martini

Ginebra, Vermouth Dry, aroma de cítrico, clase

Long Island Ice Tea 🌿

Ginebra, Vodka, Ron, Triple Sec, Sour, Coca-Cola, maldad

Negroni

Ginebra, Campari, Vermouth, estilo

Bloody Mary 🌿

Vodka, zumo de tomate, salsa Perrins, limón, sal, pimienta, energía

Cocktails Sour

Pisco/ Whiskey/ Amaretto/Gin , clara de huevo, lima, azúcar, jazz

Porn Star 🌿

Vodka, Passoa, fruta de la pasión, vainilla, adicción

Ágave azul

Tequila, licor de sauco, jalapeños, lima, azúcar, alegría

Monterrey

Tequila, Triple Sec, manzana, jengibre, laurel, fuerza

Guadalajara

Tequila, pomelo, mandarina, fresa, buena onda

Mano Santa

Tequila, triple sec, sour mix, cítricos, chili, pimienta, magia

Me vale madre

Tequila, ron blanco, fruta de la pasión, sour mix, clara de huevo, picardía

La Clandestina

Mezcal, licor de Sauco, frambuesa, lima, azúcar, maldad

Bien chido

Mezcal, Aperol, sirope de agave, bitter de naranja, ginger beer, cítricos, sensaciones

El Chingón

Mezcal, Grand Marnier, sirope de agave, cítricos, chili, jengibre, desorden

Muero por ti

Mezcal, sirope de agave, chili, vainilla, cítricos

TIP: COMBINE WITH NACHOS, TACOS AND QUESADILLAS!

“En el cielo no hay mezcal,
por eso nos lo bebemos aquí”
Mario Moreno

THE SPEAK, Dènia

Era difícil que una prohibición como la del alcohol fuese efectiva en una sociedad boyante como lo americana de los años 20. Intelectuales, escritores, músicos, artistas y las primeras mujeres independientes del país compartían sus ideas entre taburetes y barras en forma de conversaciones y amistades nunca vistas antes. De los bares clandestinos o speakeasy del momento se cuentan cientos de historias con protagonistas alucinantes que bañaron en oro ese magia característica de los años 20.

El jazz, sin ir más lejos, fue el telón de fondo de todas estas anécdotas. Los dueños de los speakeasy se dieron cuenta de que una de las formas de evitar una redada era invitar a un músico conocido de la zona para entretener a los clientes. Así que muchos artistas locales negros que habían tenido las puertas cerradas hasta ese momento, se hicieron famosos a ritmo de trompeta. La combinación de música en directo y copas tuvo muy buena recepción por el público, especialmente por las esferas más intelectuales del país; músicos afroamericanos como Duke Ellington empezaron a cotizarse a precio de estrella.

Mujeres contrabandistas

Las mujeres también lograron ganarse un espacio en el pódium de la clandestinidad. Tradicionalmente apartadas del mundo del entretenimiento y la cultura y relegadas al ámbito doméstico, los años 20 supusieron el comienzo de una liberación que todavía continúa. Madam Queen es el vivo ejemplo de esta vertiente progresista de los speakeasies, pues ella, mujer y negra, llegó a ser propietaria de

Bares clandestinos: cultura del alcohol, fiesta, arte y jazz



Mujeres bailando a ritmo de jazz y charleston en el Parody Club, Nueva York, 1926. / HULTON ARCHIVE

uno de los establecimientos más famosos de América. Fue una de las primeras en tener hombres empleados a su cargo y era conocida como una de las mejores jugadoras de lotería ilegal. Cuentan que llegó a apostar 10.000 dólares en una timba y sobornar a los políticos para que terminaran con el Ku Klux Klan, una organización racista de extrema derecha.

Otras, como Texas Guinan, la dueña del famoso Club 300 en la calle 54 de Nueva York,

consiguieron convertirse en verdaderas estrellas de la era de la Prohibición. Guinan se hizo tan popular que a su funeral asistieron 8.000 personas... Era famosa porque cuando entraba la policía solía decir “los clientes deben de haber traído su propio alcohol y el consumo, agentes, no está penado”. Nunca la pudieron multar y consiguió que las grandes estrellas de cine muero del momento (como Gloria Swanson o Clara Bow) estuvieran siempre de su parte. Y

La policía nunca encontró la bodega del Club 21, en la que guardaban dos toneladas del mejor whiskey

es que si algo sabían hacer los dueños de los speakeasy era in-

geniárselas para eludir sanciones y sabotear la ley. Cuentan, por ejemplo, que el dueño del Club 21, una de los más glamorosos del momento, escondió tan bien la bodega de su local, que la policía nunca pudo encontrarla a pesar de las mil y una redadas que sufrió. Escondía dos toneladas del mejor whiskey... A día de hoy, la bodega sigue existiendo y guardando su escondite original: una puerta secreta mimetizada en una pared de ladrillos. Cultura, fiesta, alcohol y jazz... ■

Literatura y Whiskey

Escritores de la talla de F.S. Fitzgerald eran clientes habituales de los Speakeasy

THE SPEAK, Dènia

Si hay un matrimonio que se pueda catalogar de famoso en los años 20, sin duda alguna, era el que formaban los Fitzgerald. Francis Scott fue un escritor de éxito y a Zelda se la considera como la primera *flapper* americana (*flapper* hace referencia a un nuevo tipo de mujer que vestía faldas cortas, fumaba, bebía licores fuertes, conducía, etc.). Eran jóvenes, ricos y pasaban noches enteras en los locales de moda de las grandes ciudades americanas y europeas. Su lugar favorito durante la Ley Seca fue Chumley's, un speakeasy que despertaba gran interés entre el sector literario.

Fue precisamente en el Chumley's donde dicen que F.S. Fitzgerald escribió una de sus obras maestras: El gran Gatsby. En la novela, escrita en 1925, el escritor reflexiona sobre los excesos de los años 20 y retrata la

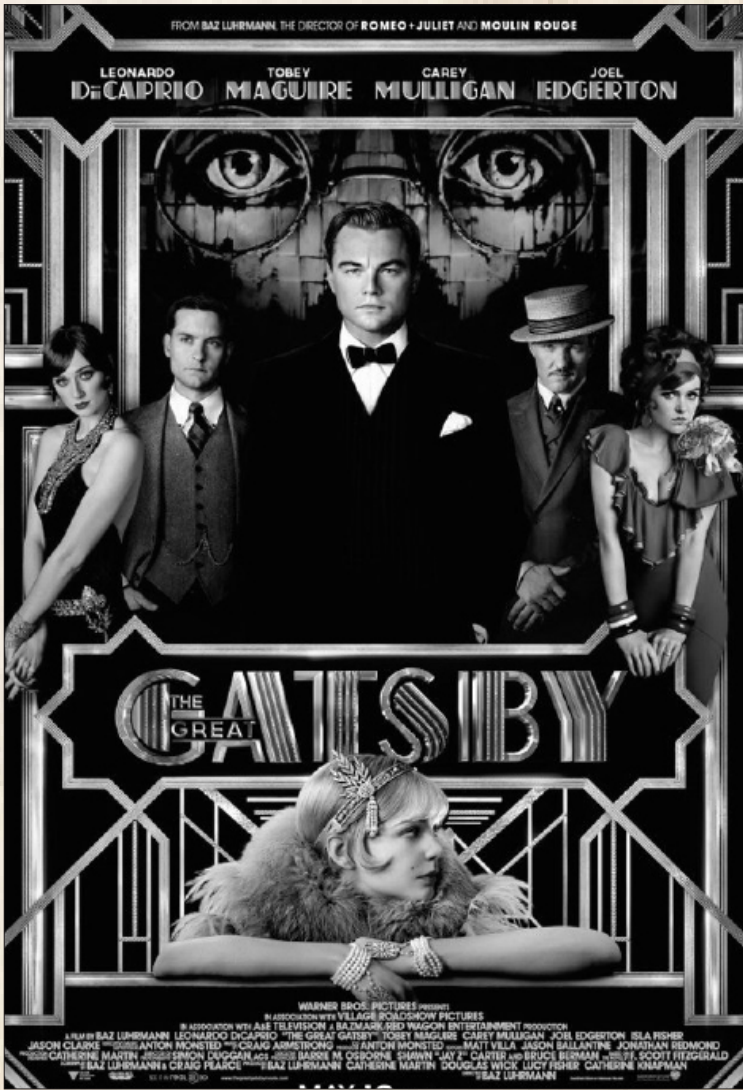
época con una dureza y reflexión mejor que cualquier otro texto. Quizás por eso, en el momento no vendió muchas copias y el escritor murió años más tarde creyéndose un fracaso y pensando que su obra estaba en el olvido. Hoy se estudia como un clásico de la literatura e incluso a inspirado a artistas de cine como Leonardo Di Caprio. Un ejemplo ilustrativo de una época que fue testigo de lo mejor y lo peor de la esencia de la humanidad.

Inciso por el Cotton Club

Es imposible escribir sobre los años 20 y no nombrar el club más famoso de Nueva York, todavía abierto hoy en día: El Cotton Club. El local fue abierto por el campeón de los pesos pesados Jack Johnson, pero pronto (1923) lo traspasó al contrabandista y gánster Owney Madden quien lo bautizó con dicho nombre. Fue un club mítico en la época ya que era el escaparate de

las principales novedades musicales, como Fletcher Henderson, Duke Ellington, The Nicholas Brothers, Ella Fitzgerald, Louis Armstrong, Nat King Cole, Billie Holiday o Ethel Waters. Los domingos eran frecuentes las “*Celebrities Nights*”, a las cuales asistían de público personas destacadas de la política y la cultura, como Jimmy Durante, George Gershwin, Al Jolson, Mae West, Irving Berlin, Eddie Cantor e incluso el alcalde de Nueva York del momento, el señor Jimmy Walker.

El club estuvo cerrado brevemente en el año 1925 por la venta ilegal de licor, pero volvió a abrir sin la constante presión de la policía. Madden volvió a ser encarcelado en Sing Sing en 1933, pero con el privilegio de que de vez en cuando las bailarinas y strippers podían acudir a deleitarlo. Su historia se narra en la película de Francia Coppola: *Cotton Club*, de 1984.



Cartel de la película *Gatsby*, escrita por Fitzgerald en un Speakeasy.

Coctelería con estrella

o cómo lo que empezó con licores de mala calidad acabó convirtiéndose en Gourmet

THE SPEAK, Dènia

Y la pregunta del millón... ¿cómo puede ser que una bebida que se creó para camuflar los licores que no podían beberse solos se haya convertido en un arte reconocido a nivel mundial? Torneos, barmans con sueldos millonarios, cócteles igual de elaborados que un plato de Ferran Adrià... La coctelería ha transformado por completo la manera de entender la bebida y ya no existe barista que se precie que no sepa agitar la coctelera.

De ser el licor que quedaba al fondo del barril disfrazado con zumos y frutas, el cóctel se ha transformado en una bebida de vanguardia. Como describe un periódico parisino: “ahora, la alta cocina se degusta en un vaso largo”. Y es que tomar una copa ya no se trata sólo de beber alcohol, sino de una experiencia para los sentidos.

La figura del barman se ha profesionalizado y su misión acaba siendo parecida a la de un metre en la cocina: jugar con los sabores y las texturas para sorpren-

der a los paladares más exquisitos. Tomar una copa se convierte en el siglo XXI en toda una experiencia sensorial.

La mixología molecular

La coctelería en sí misma es el arte de mezclar, en inglés *to mix*, por eso muchas veces se describe a los cocteleros como mixólogos. La coctelería clásica (negroni, old fashioned, dry martini) es una de las más difíciles de conseguir, ya que al llevar mucha proporción de alcohol y poca fruta, zumo o azúcar las cantidades deben de ser muy exactas para que la copa esté en perfecto equilibrio y ningún sabor esté por encima del otro.

A esta proporción exacta de licores e ingredientes se le suma el toque del siglo XXI: el adjetivo molecular.

La mixología molecular es una forma especializada de mezclar bebidas que introduce la química como elemento principal. En 1980 comienza a aplicarse esta disciplina en la cocina, gracias a un francés conocido como Hervé. A finales de los 90, ya co-

En el siglo XXI, la cocina de alta gama se degusta en vaso largo

La clave es combinar el carácter creativo del barman con conocimientos de química y flair

mienza a aplicarse a la coctelería como una disciplina que consiste en aplicar una metodología de análisis y técnicas científicas para la elaboración de cócteles. Es una combinación del criterio creativo del barman con conocimientos de química, y el uso de elementos como el nitrógeno líquido o el alginato de sodio para



El flair es una de las especialidades mejor consideradas. / ACH

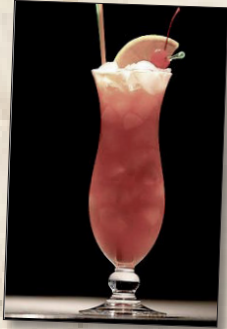
crear texturas que sorprendan. Espumas, geles, nubes y vapores se mezclan con los licores para ofrecer una bebida única.

Acrobacias en el bar

Para ofrecer una copa única, hoy en día no sólo sirve con que la bebida esté buena, sino con que la manera de servirla sea especial. Por ello entre las mejores barras del mundo se ha popularizado la técnica del flair, que no es otra cosa que el arte de servir un cocktail entre acrobacias. Este estilo de trabajo que existe desde hace más de 150 años, cuando el legendario bartender americano Jerry Thomas recorrió América y Europa con

su show de bartending, en el que destacaba un espectáculo con fuego. Sin embargo, el flair moderno no resurge hasta finales de los 70, cuando los bares comenzaron a contratar, además de camareros, actores, comediantes y artistas de la calle. Pronto, botellas, vasos y frutas comenzaron a ser lanzados, i y a los clientes les encantó! Hoy en día, el flair ha evolucionado más allá de lo que Jerry Thomas jamás hubiera soñado. Bares y restaurantes que tienen flair bartenders han crecido y son ahora las estrellas de la barra. Así, con esa combinación de química y acrobacias, es cómo el cóctel se consolida como la copa gourmet por excelencia. ■

SINGAPORE SLING



En 1915, tanto en Singapur como en gran parte del mundo, las mujeres tenían prohibido beber alcohol en público. Al bartender chino Nigiam Tong Boon, barman del famoso Hotel Raffles, se le ocurrió crear un cocktail disfrazado de ponche para que las mujeres pudieran beber sin que la policía les dijese nada. O a veces, para que sus propios maridos no se diesen cuenta... Este cocktail se conoce como Singapur

Slim y tiene un color rosado gracias al Cointreau y al ponche de cereza. Esta receta que permitía a las mujeres burlar la ley se ha convertido en uno de los cocktails más consumidos de Singapur y en un reclamo turístico.■

DRY MARTINI



Este cóctel es sin duda el favorito del agente secreto James Bond, personaje de ficción que cambió la receta al 100%, creando una gran polémica entre bartenders. Al agente 007 no se le ocurrió otra cosa que pedir un Dry Martini, pero con vodka en vez de ginebra y , a poder ser, “agitado y no revuelto”. Hasta ese momento, el cocktail siempre estaba compuesto por ginebra, vermut dry y hecho en un vaso mez-

clador, jamás en coctelera, pero Bond cambió la tendencia. La opción por la que optan muchos barman actuales es la de separar ambos combinados y crear el “vodkatini”, la bebida predilecta de un 007. ■

CUBA LIBRE



La historia del origen del Cuba Libre tiene dos versiones. La primera cuenta que este combinado se inventó en 1900, en Habana, Cuba, mezclando ron y bebida de cola. La mezcla la hacían las fuerzas norteamericanas que se encontraban en Cuba durante la guerra Hispano-Estadounidense y lo denominaron así por el grito de batalla de las tropas cubanas. En la otra versión, el

invento se debe a Fausto Rodríguez, que estando en un bar de la Habana ordenó un ron Bacardi, con Coca-Cola y hielo. Otros clientes también lo pidieron y brindaron por el país recién liberado: “¡Por Cuba Libre!”. ■

BLOODY MARY



Este famoso combinado a base de zumo de tomate y vodka tiene un título con indudable resonancia histórica: María la Sanguinaria, o en inglés, Bloody Mary. Este era el sobrenombre de la reina María I de Inglaterra, también conocida como María Tudor. Su apodo surgió entre los protestantes, ferozmente perseguidos durante su reinado: la soberana anuló las reformas religiosas de su padre, Enrique VIII,

y volvió a someter a Inglaterra a la autoridad del papa, condenando a centenares de dirigentes religiosos, 300 de los cuales fueron ejecutados. El nombre surgió cuando una chica llamada María lo sirvió en París y lo bautizó de esa manera ■

DAIQUIRI



Este cóctel, hecho de ron blanco y zumo de lima, es un símbolo cubano que lleva el nombre de una playa y de una mina de hierro cerca de Santiago de Cuba y cuyo mejor exponente es el mezclado en uno de los bares más famosos del mundo, el Floridita, en La Habana. Se cuenta que el cóctel lo inventó un ingeniero norteamericano que trabajaba en esa mina, llamado Jennings Cox, al terminársele la ginebra y no

tener otra solución que servir a sus invitados ron local mezclado con zumo de limón y azúcar. El Daiquiri fue una de las bebidas favoritas de Hemin-gway, como recoge su cita célebre: “Mi mojito en La Bodeguita, mi daiquiri en El Floridita”. ■

MARGARITA



Se cuenta que, una tarde de octubre del año 1941, el bartender de la Hussong’s Cantina en Ensenada, México, Carlos Orozco, se puso a experimentar nuevas combinaciones, aprovechando que no había demasiada clientela en el local. Al llegar inesperadamente Margarita Henkel, hija del embajador alemán en el país, Carlos le ofreció un trago de la mezcla que se traía entre manos. La joven, según cuentan,

quedó “fascinada” por la combinación, así que Orozco decidió bautizar la bebida en su honor. Pero una búsqueda rápida basta para comprobar que el origen del Margarita es confuso y que son muchos los que se atribuyen su creación ■

¿Por qué la palabra cocktail significa cola de gallo?



Una de las primeras barras de lujo de Estados Unidos, a principios de 1900 / AMERICAN HISTORY ARCHIVE

THE SPEAK, Dènia

El nacimiento e historia de los cocktails es tan complejo y difuso como su propio nombre. El significado literal del inglés es, en teoría, cola (tail) de gallo (cock) pero... ¿qué relación tienen un ave y sus plumas con un combinado?

Una posible explicación se remonta a tiempos de la reina Victoria. Cuenta que comerciantes ingleses de maderas preciosas llegaban al puerto de “San Francisco de Campeche” en México. Estos comerciantes bebían en las tabernas vinos y licores sin mezclar, pero cuándo eran de mala calidad los revolían con una cuchara de metal, lo que podía dar mal sabor a la bebida. En una ocasión, vieron al barman emplear unas raíces delgadas, finas, lisas, de una planta que los mexicanos llamaban por su forma, “cola de gallo”. Le preguntaron qué era eso y si servía para evitar el mal sabor, y el barman les respondió: “en efecto señores, esto es un cocktail”. Otra de las explicaciones, según el diccionario Oxford, tiene su origen en el Siglo XVII, siendo “Cocktail” el término que se daba a los caballos que tenían la cola cortada en forma de “cola de los gallos”. Generalmente, eran caballos que tiraban de los carruajes ya que al no ser de pura sangre no podían competir. De ahí se adoptó la palabra para los alcoholes que no eran puros, sino combinados.

Y por si esto no fuera suficiente, todavía hay una referencia bastante más creíble que se atribuyó a los estratos más populares. Dicen que en la Inglaterra de años a, los cantine-

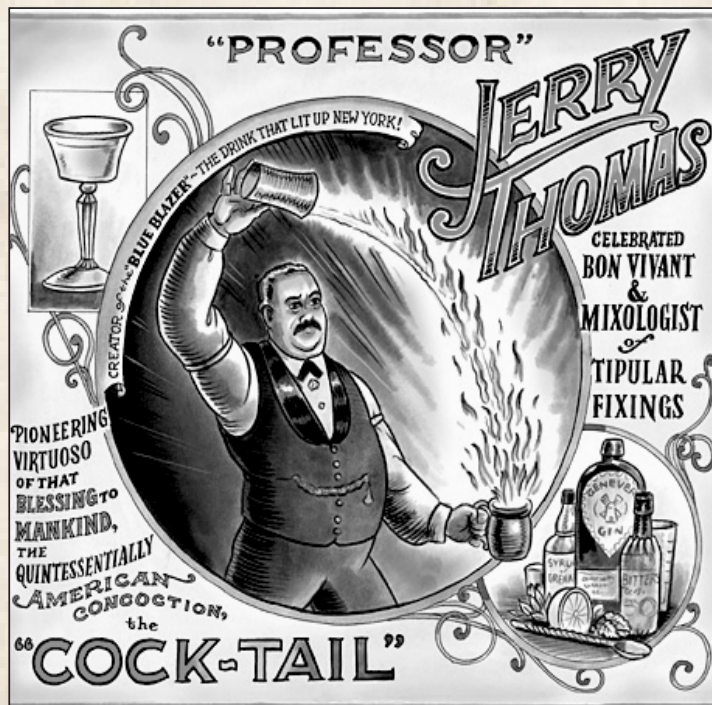
Los bartender se las ingeniaban para esconder el sabor de las ginebras de bañera y los whiskies de granja

ros mezclaban lo que quedaba al fondo de los barriles de diferentes licores con hierbas, frutas o zumos que camuflaran su mal sabor. Esto lo vendían u ofrecían a bandidos contrabandistas y piratas que frecuentaban las tabernas, que pedían un poco de “cocktail”. “Cock” era el término que recibía la llave del barril y “Tail” hacía referencia a beberse lo último del barril, es decir, la cola. Fue un farmacéutico de New Orleans de la época, Antoine Peychaud, el primero en dar una definición de cocktail. Dijo: “Cocktail es toda armónica unión de bebidas, agitadas dentro de un recipiente de metal o, en su defecto, mezclada con suavidad en un vaso grande de cristal, hecha para deleitar al consumidor”. Por ello, aseguran, dejó la Farmacia y montó un bar.

No son pocos lo que relacionan el inicio de la coctelería con las medicinas y bebidas medicinales, que desde antaño mezclan los licores con hierbas y jugos.

La ley Seca, un impulso

La primera vez que aparece la palabra “cocktail” escrita en referencia a una bebida combinada es en el periódico neoyorkino *Balance*, en 1806.



Jerry Thomas y su cocktail con fuego, el “Blue Blazer” / ARCHIVO

Aunque se tiene constancia que el primer cocktail documentado como tal fue una combinación de Bourbon en el siglo XVI, conocido hoy en día como Old Fashioned. No obstante, su consumo y popularidad no hubiese sido posible sin la Ley Seca.

Debido a la prohibición de venta, importación y fabricación de alcohol y de la confianza que los dueños de los locales debían depositar en los contrabandistas (que no siempre disponían de buen género), era difícil acceder a licores de buena calidad. Los bartender tenían que ingeniárselas de mil maneras para esconder el sabor de las ginebras de bañera y los whiskies de granja, por lo que usaban esencias, azúcares y jugos de fruta para disfrazar el mal sabor.

Después del crack de 1929, muchos barman tuvieron que emigrar a Europa y popularizaron esta manera de tomar combinados, sembrando la semilla de la pasión actual por la coctelería. La fiebre de cócteles se extendió rápidamente por el otro lado de Atlántico y se popularizó entre los mejores hoteles de Londres, París y Montecarlo. El célebre bar Americano del exclusivo hotel Savoy de Londres o el Harry’s Bar de Nueva York se convirtieron en el lugar de reunión de los personajes más famosos y glamurosos de la alta sociedad.

La Segunda Guerra Mundial (1939-1945) supuso un parón en esta tendencia, que no tardó en recuperarse con la paz. Porque cada cocktail tiene una historia que contar... ■

Jerry Thomas, el padre de la coctelería y el working flair

T.S. Dènia

En 1832 nace la figura más importante dentro del mundo de la coctelería, tanto fue así que se ganó el apodo de “El Profesor”. Jerry Thomas es conocido actualmente como el padre de la coctelería por sus múltiples aportes a la profesión, ya que es el creador del primer libro registrado sobre cócteles y fue el primero en usar el flair (acrobacias) tras la barra.

Recorrió el mundo llevando el arte de la profesión de barman a otro nivel y haciendo de ella un arte respetado por todos.

Dicen, que llegó a tener un salario mayor al del vicepresidente de los Estados Unidos de esa época. Y es que Thomas tenía muy claro lo que la gente buscaba en un cocktail. Cuando en una de las entrevistas se le preguntó a qué se debía su éxito, dijo: “primero tienes que sentir amor y pasión por lo que haces, luego, para despertar los cinco sentidos de las personas, tienes que despertar los tuyos... sólo así serás un gran bartender”.

Después de ser el coctelero más famoso del mundo, con 51 años perdió todo su dinero en la bolsa y murió solo y arruinado en Nueva York. Se le reconoce como creador del primer libro de coctelería registrado, en el que se recogen gran cantidad de cócteles famosos, entre ellos el primer combinado con fuego llamado “Blue Blazer”. El libro fue publicado en 1862 con el título de “The Bartender’s Guide, How to Mix Drinks or The Bon Vivant’s Companion”.

El New York Post escribió en su obituario: “Despidanse del más popular de su clase y el más conocido hombre de club de todos los tiempos por su pasión, que es su mayor legado”.

La barman más famosa

Una de las primeras barman de las que se tiene constancia es Ada Coleman, una mujer inglesa conocida como Coley. Corría el año 1899 y fue la primera vez que el hotel más famoso de Londres, el Savoy, tuvo una encargada de barra. Coleman comenzó como una camarera más pero gracias a sus actitudes de barista y a su carácter abierto, se convirtió en una de las mujeres más famosas del Londres del momento. Inventó el “Hanky Panky”, un cocktail con base de ginebra, vermut y fernet que sirvió a personajes de la talla de Mark Twain, Charles Chaplin o el príncipe de Gales. ■



Ada Coleman, barista / ARCHIVO

THE SPEAK

... SENTIMIENTOCLANDESTINO ...



Life is too short not to have a
cocktail