

EL PISCO SOUR

SU HISTORIA

Siempre habíamos pensado que el Pisco Sour fue creado en el Morris Bar de la calle Boza. Existen incluso varias publicaciones que así lo consignan. Pero yendo un poquito más allá le preguntamos a Donna Morris, la nieta de don Víctor Morris, cuál era su versión sobre el tema, y nos contó lo siguiente.

En marzo de 1904, Víctor Morris estaba ya en Cerro de Pasco trabajando como un ejecutivo de la línea férrea. A doce días del 28 de julio de 1904, coincidiendo con el octogésimo tercer aniversario de la independencia del Perú, arribó con mucha pompa el primer tren a dicha ciudad serrana. El evento inaugural fue realmente extraordinario, con la asistencia de unas cinco mil personas, y la noticia fue cubierta por todos los periódicos de la época. El tabladillo se había preparado para recibir a todas las personalidades ilustres, incluyendo cónsules, delegados de la minera, abogados, doctores, sacerdotes y numerosos miembros de la sociedad. Las damas de la ciudad llevaron dos banderas, una peruana y otra americana, hechas de seda, oro y plata, que fueron colocadas en la parte delantera de la locomotora que mostraba el número 100 en su mascarilla. Se pusieron cientos de banderas peruanas y americanas en los vagones de primera clase. Toda la ciudadanía cerreña estaba presente en el evento.

En su papel de superintendente, Víctor Morris era el anfitrión, encargado de las decoraciones y de preparar los cocteles. Él les comentó a sus parientes que debido a la gran cantidad de personas no podría utilizar *whiskey* para la preparación de los *sours*, pues no alcanzaría, optando por utilizar pisco: grande fue su sorpresa al comprobar que el sabor resultó mucho mejor. Esa tarde, después de muchos brindis y presentaciones, terminó el evento casi al anochecer. Había nacido el Pisco Sour.

Ya casado con Mary Isabel Vargas y con tres niños, Víctor Morris se retiró y decidió vivir en la ciudad de Lima, donde abrió el Bar Morris. Nunca imaginó que el Pisco Sour iba a resultar un éxito en su bar, convirtiéndose en el favorito de sus clientes que hicieron de su local un permanente punto de reunión de la crema y nata de la sociedad limeña.

Lo que viene después del Bar Morris es otra historia. Según lo contado por Giselle Plenge en su libro *El bar* (de su colección "Tras la barra del bar", junio 1998), trabajaba con Mr. Morris un joven *bartender* de apellido Mesarina, que aprendió los trucos en el Morris Bar y luego pasó a ser el *barman* titular del recién inaugurado Hotel Maury, en el centro de Lima, donde se siguieron preparando los ya famosos pisco sours. Con él también entra a trabajar otro *barman*, Graciano Cabrera, quien fue enviado a un concurso internacional de *bartenders* en Colombia, resultando ganador con el Pisco Sour. De esa manera, nuestro coctel adquirió reconocimiento internacional.