



GASTRONOMÍA ~ RESTAURANTES ~ RECETAS...

Gourmet

"Mi cocina intenta despertar los cinco sentidos" (Ferran Adrià)

Mai Tai, un cóctel con «historias»

Ya ven que decimos "historias" y no "historia", porque, a la hora de hablarles de uno de los cócteles más legendarios del pasado siglo, nos encontramos con diferentes orígenes, diferentes recetas... según las fuentes que consultemos. En lo que todos están de acuerdo, es en su exquisito y dulce sabor. No se lo pierdan.



A pesar de su nombre, y de sus "adornos" exóticos, el cóctel Mai Tai, tal y como reflejan en la mayoría de los libros de cócteles, que no en todos, fue creado en Oakland, California, en 1944, en el restaurante Trader Vic. Un local con solera, referente del exotismo de Polinesia, cuyos orígenes se remontan a 1932, cuando Víctor J. "Trader Vic" Bergeron, monta, con ayuda de su familia, un pequeño pub

cerca de una carretera, el llamado Hinky Dink's.

Por otro lado, un amigo pero rival de Trader Vic, llamado Don the Beachcomber, se atribuye la autoría del Mai Tai, creado, según él, en 1993 en su entonces pequeño bar situado en las laderas de Hollywood.

Según los expertos, la receta del Beachcomber poco tiene que ver con la del Trader, siendo la primera mucho más complicada y de sabor completamente diferente.

Ángel San José, barman del Casino de Madrid preparó para la Revista su particular versión del Mai Tai.



"MAI TAI" DE ÁNGEL SAN JOSÉ

En coctelera con hielo:

- Ron jamaicano Plantions
- Lima
- Curaçao Rojo
- Apricot Brandy
- Zumo de piña



Se agita con fuerza y se sirve con hielo en vaso medio. Se decora con una rodaja de naranja y con corteza de limón. Ángel aconseja esta combinación para media tarde.

¿Y por qué el nombre de Mai Tai? Al parecer, su creador lo preparó en honor de dos clientes tahitianos, amigos suyos, que visitaban el local. Al probarlo, exclamaron: "mai tai, roa aé", que quiere decir: "fuera del mundo, es el mejor".

Tal y como nos cuenta Juan Luis Recio el "Mai Tai" se suele asociar a los cócteles hawaianos, aunque también se ha vinculado a la película "Blue Hawai", protagonizada por Elvis Presley en 1961, y en donde el argumento gira en torno a un magnate de la producción de piñas, adorno habitual de esta popular combinación. Seguramente estas informaciones sean incorrectas, como la que hace buscar el origen de este cóctel en un cierto bar "Mai Tai" de Honolulu...

En la década de los cincuenta el "Mai Tai" se convirtió en un cóctel muy popular en las islas hawaianas, olvidando sus orígenes a caballo entre California y Tahití. "Estemos nosotros en una u otra parte del globo —dice Juan Luis Recio—, siempre habrá un instante para saborear este atractivo combinado y sen-

tirnos también fuera de este mundo".

La fórmula original del Mai Tai es la siguiente: 2 onzas de ron J. Wray & Nephew 17 años, sobre hielo picado; zumo de una lima fresca; 1/2 onza de Holland De-Kuyper Curaçao de naranja; 1/4 onza de Sirop de Caramelo de Trader Vic; 1/2 onza de Sirop francés Garnier Orgeat. Se agita vigorosamente y se le añade una rama de menta fresca. Se sirve en vaso alto.

Como es habitual, le pedimos al barman del Casino de Madrid, Ángel San José, nuestro guía particular en este curioso mundo de la coctelería, que nos preparara, especialmente para la Revista, su particular versión del Mai Tai. Aquí la tenemos. Y no se queden con las ganas de probarlo, Ángel se lo preparará como en el mejor bar de la Polinesia, perdón, queríamos decir como en el mejor bar de California, "cuna" del auténtico "Mai Tai".

La invención del Mai Tai en 1944 y la moda de las novelas y películas ambientadas en el Pacífico tras la Segunda Guerra Mundial, contribuyeron en gran medida al crecimiento del número de aficionados a este cóctel.

Una obra imprescindible para los amantes del whisky de Malta

Acaba de salir al mercado un interesante libro, obra de Ramón Muñoz Torrent, en el que se recoge un singular y prolongado recorrido por la historia de los whiskies de Malta, y por las tierras de singular belleza en las que se elabora este exquisito licor.

El autor ha contado con la colaboración de Ángel San José, barman del Casino de Madrid, quien elabora para la publicación seis cócteles cuyo principal componente es el whisky de Malta. En las mismas páginas, Ángel recomienda tres marcas que, en la actualidad, elaboran exquisitos whiskies "para los paladares más exigente": Benromach, Old Pulteney 1994 y Caol Ila 1993.

