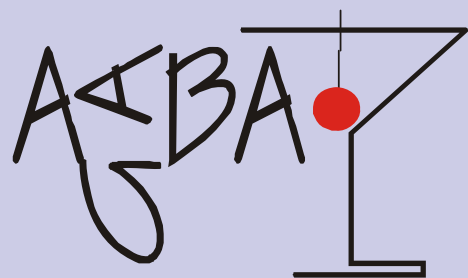


Publicación Bimensual
para Asociados



Asociación Galega de Barmen



Delegación Oficial en Galicia de F.A.B.E.
Federación de Asociaciones de Barmen Españoles.

Número 3
Mayo 2002



Asociación Galega de Barmen
A Barcia. Carretera Santiago - Noia km3
Apartado Postal 571. 15896 Santiago de Compostela

Editorial. La cultura del Pelotazo.

Boletín
Bimensual nº 3
Mayo 2002



¡¡Vamos a tomar unos pelotazos!!

Cada día más, podemos escuchar esta frase entre los grupos de amigos que van a disfrutar de una salida nocturna. Durante toda la noche, irán de bar en bar pidiendo r o n d a s de “pelotazos”, “c u b a t a s”, “copas”, deseando que la noche no acabe. Esto es lo que, la mayoría de nosotros pide

cuando salimos de copas una noche, tomamos un licor en la sobremesa después de una comida con amigos o simplemente pedimos a la hora del aperitivo. Todos tendemos a pedir las consumiciones típicas entre las que se encuentran aparte de los citados “pelotazos”, “c u b a t a s”, “copas”, deseando que la noche no acabe. Esto es lo que, la mayoría de nosotros pide

frenético ritmo de vida en el que nos vemos envueltos a diario, así como la economía personal de cada uno. Debido a esto, nos vamos siempre a bebidas rápidas en elaboración y económicas si las comparamos con lo que conocemos por cocktail. Y es que cuando nos encontramos con un cocktail en la carta de algún bar, ve-

(Continúa en la página 3)

Editorial: La cultura 2 del pelotazo.	
Noticias A.G.A.B.A.	3
De películas va la 6 cosa.	
Disfruta de un buen 7 cocktail	
Conoce las bebidas. 8 El Whisky.	
Beber bien.	9
Aprendamos poco a 10 poco	
El Trotabares	13
El mundo no se acaba 16 en cuatro copas	
Los Clásicos y sus 18 Recetas. Rob Roy	



En este número.....



★ ★ ★ ★ ★
★ Rob Roy ★
★ Pasión ★
★ Escocesa ★
★ ★ ★ ★ ★



(Viene de la página 2)

mos horrorizados en la mayoría de las ocasiones el precio de los mismos casi al tiempo que los comparamos con los de las bebidas convencionales. ¡¡¡Decidido!!! vamos a lo seguro puesto que nos saldrá más barato y además no nos encontraremos con sorpresas a la hora de degustar nuestra bebida.

Desde este humilde artículo, me gustaría animaros a que poco a poco esto vaya cambiando, que modifiquemos nuestros hábitos al menos en un pequeño porcentaje, de forma que podamos descubrir que, sin ningún tipo de alteración para nuestros bolsillos, se abre ante nosotros un grandísimo abanico de posibilidades a la hora de pedir nuestras consumiciones en los establecimientos. Nosotros, en A.G.A.B.A. nos hemos propuesto hacer llegar el cocktail a todos los rincones, desde el empresario, hasta la clientela que frecuenta los locales, de modo que la oferta y el reconocimiento del cocktail vaya resurgiendo para todos. Es posible que entonces vayamos dándonos cuenta que podemos sustituir nuestra bebida sin alcohol por un delicioso San Francisco, un Very Well o un Pussy Food. Que el vermouth o el Bitter de antes de comer, darán paso a unos incomparables Americanos, Negronis o Combinaciones. El licor de después de las comidas, tendrá grandes rivales en el cremoso Alexandra o el refrescante Stinger. Y como no podía ser de otra forma, el famoso recetario de “pelotazos” dejará paso a tragos algo más elaborados como el Gin Fizz, Mula Moscovita, Screwdriver.

Bueno amigos, como veis, siempre encontraremos un cocktail como alternativa a cualquier bebida. Solo quiero invitaros a que la “cultura del pelotazo” no se sienta tan sola y la enriquezcamos disfrutando de nuevas sensaciones y sabores. Hasta pronto.

Juan José Fernández Morales.

NOTICIAS DE A.G.A.B.A.

Nuestros socios Sonia Costas Vázquez e Íñigo Martínez Berjano, representarán a Galicia a mediados de este mes de mayo en la final nacional del Bacardí – Martini Grand Prix en las categorías Junior Prix y Premio Paisa respectivamente. Ambos ganaron en sus modalidades en la fase regional celebrada en Vigo.

Desde aquí, queremos desearles muchas suerte.

Esperamos poder contar que de nuevo tenemos en Galicia otro Trofeo Nacional.

¡¡¡Ánimo Campeones!!!

NOTICIAS DE A.GA.BA.

A.GA.BA. Realizará su primer curso de iniciación a la coctelería clásica la primera quincena de junio en el Centro Superior de Hostelería de Galicia. Tal y cómo habréis recibido en vuestra carta de solicitud, el precio del curso será de 30 €. La duración del mismo será de 30 horas en dos semanas de lunes a viernes en horario de tarde. Las plazas son limitadas y esperamos vuestras solicitudes por escrito a nuestra dirección antes del 20 de mayo.



El pasado mes de marzo y por aprobación unánime en nuestra Asamblea General, se hizo entrega del diploma que acredita al Centro Superior de hostelería de Galicia como nuestro primer Socio Protector, por su labor de ayuda y colaboración con A.GA.BA. Muchas gracias.



El pasado 27 de abril, A.GA.BA. celebró una “Noche Temática” de coctelería en el Pub “La Bolera” de Santiago de Compostela. La respuesta del público fue bastante positiva y se elaboraron bastantes tragos a lo largo de la noche. Agradecer a nuestro nuevo socio y propietario del local Carlos Landín su interés y colaboración con nosotros.



En breve, se os hará entrega del carné de A.GA. BA. a todos los socios que no lo tengáis. Asimismo, se os enviará el de F.A.B.E. en cuanto nos sea remitido de la Federación Nacional. Se ruega a todos los socios que no hayáis enviado la foto, lo hagáis a la mayor brevedad posible.



NOTICIAS DE A.GA.BA.

A finales de abril, recibimos de la Federación Nacional las bases del concurso Vichy Catalán que se celebrará los días 10, 11 y 12 de junio de 2002 en el Hotel Balneario Vichy Catalán en la localidad de Caldas de Malabella en Gerona. Las bases permitían participar a un concursante por cada Asociación regional. La falta de tiempo para realizar una selección y la incompatibilidad de fechas nos han hecho decidirnos por no concursar este año. Deseamos poder acudir al mismo la próxima edición.



Os informamos a todos los socios que a finales de octubre o principios de noviembre celebraremos nuestro primer concurso anual de A.GA.BA. Dicho concurso permitirá participar a los dos primeros clasificados en la Final Nacional de F.A.B.E. que tendrá lugar sobre el 9 de diciembre en Lanzarote coincidiendo con la Asamblea General de la Nacional. Dicho concurso Nacional será clasificatorio para el Mundial de la International Bartenders Asociation, (I.B.A.) que se realizará en Estados Unidos en 2003. Os enviaremos la documentación y las bases del concurso en cuanto tengamos fijado el lugar y la fecha del mismo. Además, anticiparos que los dos clasificados tendrán todos los gastos pagados durante su estancia en Lanzarote teniendo que abonar solo el gasto del viaje.



La Junta Directiva os recuerda que esta es vuestra revista y que de vuestra colaboración depende su realización. Nos gustaría poder crear un “rincón del asociado” en el que todos expreséis las inquietudes que tengáis. De la misma forma, sería fantástico empezar a contar con artículos para publicar. Recordad que no es necesario ser un maestro de la literatura para expresaros y poder llegar a todos los socios con esta publicación y con la revista de la federación Nacional. Una vez más, gracias por anticipado.



De Películas va la cosa



Espero que los cinéfilos y amantes de la cocktelería disfruten de esta sección tanto como yo y que a partir de ahora se fijen un poco más en esos pequeños detalles y guiños que nos hacen los realizadores y guionistas de las películas.

En este artículo hablaremos de Pearl Harbor, una película que nos recuerda el trágico día para los Estados Unidos, producido por el ataque de los japoneses, tras haberse tomado una copa de Sake el 7 de diciembre de 1941.

En la citada película, podemos ver entre bomba y bomba algunas desde algunas escenas amorosas hasta como los protagonistas se beben más de una copa. Podemos observar a través del celuloide las pintas de cerveza que beben los aviadores en el aeródromo de la R.A.F. en plena guerra con los alemanes, los “chupitos” de whisky para homenajear al amigo desaparecido o al que vuelve, Dry Martinis en la sala de fiestas donde pilotos y enfermeras intiman y el Champagne en una de las escenas más románticas entre Ben Affleck (Rafe) y Kate Beckinsale (la enfermera).

Aparte de todo esto, aparecen algunos cocktails hawaianos entre los que se encuentra el “Pearl Harbor”, bebida espumeante de color verde pálido que degusta Kate Beckinsale junto a Josh Hartnett (Danny, el amigo de Rafe) tras haber visto a Chaplin en “El Gran Dictador”. Aunque este cocktail no había sido inventado aún en esa época, su apariencia externa en la película es la misma que la receta actual. De cualquier

forma, siempre tendremos una buena ocasión para degustar un “Pearl Harbor” mientras vemos la película.

La receta que aparece en el film es la siguiente:
PEARL HARBOR.

Cocktail preparado en cocktelera y servido en copa de cocktail.

- 1/3 de Vodka.
- 1/3 de Zumo de Piña.
- 1/3 de Midori.
- 1 chorrito de Jarabe de azúcar.

Posiblemente halláis observado en la receta una bebida hasta ahora desconocida para muchos. El Midori es un licor de melón verde presentado en 1971 por la empresa Suntory en una recepción a los barmen americanos. Este licor tuvo tal éxito, que la compañía trabajó con ahínco hasta desarrollar el Midori. Se presentó en público en 1978 en la discoteca neoyorquina del momento

(Continúa en la página 7)



(Viene de la página 6)

“Studio 54”, local frecuentado por Andy Warhol, Thrumán Capote o Mick Jagger. Desde entonces su éxito fue creciendo. Si te apetece saber más sobre esta bebida, visita la página web www.midoriworld.com

Natascha López del Río

Disfruta de un buen Cocktail



Paseando por Santiago un día caluroso de primavera, se me ocurrió entrar, por primera vez en el archiconocido “Momo”.



La verdad es que me sorprendí gratamente cuando al entrar me encontré con una pequeña calle

llena de encanto representada con todo lujo y detalle. Me senté en una de las terrazas, en concreto la del café Paris, y para saciar mi sed pedí uno de los cocktails más refrescantes, un “Margarita frozen”, que estaba delicioso.

Los cocktails que allí se pueden disfrutar son muy variados al igual que los diferentes decorados que te puedes encontrar dependiendo de la época del año o de la fiesta que van a realizar.

Sus cocktails estrellas son la Caipirinha y el Mojito para los más mar-

chosos, pero también se pueden degustar los clásicos Daiquiri y Margarita y para los más sanos el San Francisco. El cocktail de la casa es la Caipiríssima que es igual que la Caipirinha pero se hace con Vodka en lugar de utilizar Cachaça.

La música es muy variada, y puedes disfrutar de marchas totalmente distintas, desde los conciertos de cantautores más tranquilos como el conocido Ricardo Parada, a las fiestas, noches temáticas, dónde la música, decorados, cocktails y bebidas marcan el estilo de esa noche. En definitiva, el “Momo” es un lugar rodeado de un gran encanto, perfecto para un café relajado, o para sorprender a ese visitante de un “Santiago” al margen de Piedra y Religión.

**Natascha López.
Silvia Taboada.**

Conoce las Bebidas.....El Whisky



El Whisky es una bebida alcohólica que se obtiene de la destilación de un mosto de cebada o centeno que ha sufrido un proceso de malteado y fermentado con levadura. Tiene una graduación alcohólica entre 42° y 52° y debe envejecer al menos durante 3 años en toneles de madera de una capacidad inferior o igual a 700 L.

Como cosa curiosa, para la elaboración de los Whiskys escoceses e irlandeses, el envejecimiento se realiza en toneles que anteriormente hayan contenido vinos de Jerez, y en el caso de los americanos, los toneles han de estar quemados por dentro y solo pueden ser utilizados una vez.

Se cree que su origen es Irlandés, pasando después a Escocia y más tarde a América del Norte, aunque más concretamente seguiría la siguiente evolución, donde según los estudiosos el origen del Whisky se dio después de la llegada de Colón a América, en 1494, cuando se destinó el presupuesto de finanzas de la corte de Escocia "ocho bolls de cebada para el monje John Cor para hacer acqua vitae" (agua de la vida).

Pero la historia moderna del

Whisky se remonta a 1820, cuando se establecieron medidas legales para la destilación, de la misma forma muy pocas destilerías fueron autorizadas para su elaboración.

A raíz de esta autorización, la industria del Whisky empezó a crecer rápidamente, pues realizaron diversas mezclas que originaron diversos tipos de Whisky con sabores más agradables. Todo esto sucedió hacia 1860.

A principio del siglo pasado el crecimiento de la industria del Whisky se intensificó, sin embargo en 1909 el Whisky, en Escocia, se gravó con impuestos muy altos que detuvieron el

crecimiento, por ellos, los productores decidieron abrir su mercado e iniciaron sus exportaciones a Gran Bretaña y Estados Unidos, principalmente.

Dentro de los vaivenes de la historia del Whisky, en 1920, después de gozar de gran aceptación en el continente Americano, fue prohibida su venta por 13 años.

El Whisky también tuvo reve-

(Continúa en la página 9)



Raúl A. Álvarez Fernández.

(Viene de la página 8)

ses durante las dos Guerras Mundiales, durante estos sucesos el consumo disminuyó considerablemente. Al término de la Segunda Guerra Mundial las ventas de exportación del Whisky escocés se incrementó y con ella su fama.

Actualmente, el Whisky es fabricado en diversos países entre los que destacan Estados Unidos, Canadá, Japón, Irlanda y España, países en los que varían la materia prima.

Beber Bien



Últimamente ha saltado al terreno político la idea de que en este país no se sabe beber, pero solo se limitan a observarlo en los jóvenes. Es cierto, que nuestros padres ejercen como modelos para nosotros generación tras generación, y puede que los jóvenes vean a sus progenitores beber todos o casi todos los días, aunque sólo sea una caña de cerveza. Pero a mí me gustaría llegar más allá, al inicio de esta educación, allí donde se debería incidir desde el principio, en enseñar valorando lo que se enseña, en saber apreciar sabores, aromas, texturas e infinidad de matices más, que hoy en día no se valoran.

¿Qué fue del cocktail? ¿Qué pasó con aquellas maravillosas y perfectas mezclas que estremecían el paladar más selecto? Simplemente creo que se olvidó, que pasó a ser algo prehistórico o simplemente se piensa que es algo exclusivo de los más pudientes, pero también creo que esto debería cambiar, que debemos demostrar a todos que no solo hay que beber con moderación, sino beber bien.

Raúl Álvarez Fernández.



PROMOCIÓN PARA ASOCIADOS
Por cada 10 socios que presentéis dispuestos a pertenecer a A.G.A.BA. obtendréis una cuota anual gratuita. Ayuda a A.G.A.BA. En su expansión.

Aprendamos poco a poco
Construyamos Nuestro Bar II
Utensilios Complementarios



Como recordareis, en el número anterior hablábamos de los dos utensilios principales que hemos de tener en cuenta a la hora de montar nuestro bar particular de cocktelaría. En esta segunda parte, abordaremos los utensilios complementarios que, si bien no son tan importantes como la cocktelera y el vaso mezclador, son siempre necesarios para el trabajo del barman.

GOTEROS.

También llamado “*Bitero*”, es un utensilio de cristal con una base sobre la que sale un cuerpo redondo que acaba por arriba en un cuello largo y estrecho. En la parte superior del cuello lleva un tapón de corcho con un agujero en el centro en el que se introduce un dosificador de metal por el que sale el líquido del interior por gotas o chorritos.

Debemos tener siempre en los goteros todos aquellos ingredientes que, según la oferta que tengamos en cocktails, necesitemos administrar por gotas, chorros o cantidades muy pequeñas. Para servir gota a gota inclinaremos el gotero para que el líquido vaya saliendo. Para servir un chorro, lo volcaremos y daremos cuatro golpes y para los chorritos dos.

RALLADOR DE NUEZ MOSCADA.

Utensilio pequeño de metal que tiene un compartimento superior para guardar la nuez moscada. El cuerpo contiene el rallador y la parte de abajo es hueca para que el polvo de la nuez moscada caiga directamente al cocktail para aromatizarlo. A la acción de decorar y aromatizar un cocktail con nuez moscada se le denomina también “*Florear*.”

ACANALADOR.

Utensilio propio de cocina que se utiliza en ocasiones para obtener tiras finas de la piel de algunos frutos, los cuales utilizaremos normalmente para decorar.

(Continúa en la página 11)

(Viene de la página 10)

SACACORCHOS.

Utensilio base en la hostelería cuya obvia utilidad principal es la de descorchar botellas. Hoy en día, existen infinidad de modelos y tipos, desde los más típicos de bolsillo hasta otros mucho más grandes y decorativos pero que no son tan prácticos.

ABREBOTELLAS.

Al igual que ocurre con el sacacorchos podremos encontrar infinidad de modelos. Aunque pueda parecer absurdo nombrarlo, es conveniente no olvidarlo pues es absolutamente indispensable como herramienta para cualquier barman.

PUNTILLA.

Pequeño cuchillo con una hoja de unos 10 centímetros que ha de estar muy afilado y que utilizaremos para cortar guarniciones y decoraciones de algunos frutos.

TABLA DE CORTE.

Pequeña tabla de PVC que utilizaremos para preparar las guarniciones, decoraciones o todo aquello que tengamos que cortar apoyándonos sobre su superficie.

CUBITERAS.

Utensilio metálico en el que colocamos el hielo a fin de poder tenerlo siempre cerca de nuestra zona de trabajo o transportarlo a donde sea necesario. Existen diferentes tamaños acorde con las diferentes necesidades que podamos tener.

PICADORA DE HIELO.

Máquina que nos permite picar el hielo que necesitemos para la elaboración de cocktails. Tienen un compartimento en el que se colocan las piedras de hielo. Al fondo de éste, suelen tener una rueda giratoria con una cuchilla que es la que pica el hielo. Existen modelos en los que la cuchilla es fija pero si tenemos la posibilidad sería bueno tener otros en los que la misma es regulable, por lo que podemos medir el tipo de picado de hielo según nuestras necesidades. (Hielo roto, hielo frappé, hielo pilé.....). Según la cantidad de hielo que tengamos que picar a diario, nos merecerá la pena tener una picadora eléctrica o manual. Si, debido a la poca necesidad, no nos mereciese la pena tener ninguna picadora, recurriremos a un paño de cristal limpio en el que pondremos las piedras de hielo. Acto seguido cerramos el paño y lo golpearemos sobre una tabla de corte con un mazo de madera dándole nosotros al hielo el grado de picado que nos interese. Lo malo de este método es que el ruido que se produce al golpear con el mazo podría resultar molesto para los clientes.

(Continúa en la página 12)

(Viene de la página 11)

PINZAS DE HIELO.

Las utilizaremos para coger el hielo y otras guarniciones o decoraciones. Cuando no la usemos, la tendremos normalmente dentro de la cubitera con el hielo mirando hacia abajo. Debemos evitar la costumbre existente de colocarlas pinchadas hacia arriba porque esto podría provocar que nos enganchemos con ellas y tiremos algo que estas puedan arrastrar provocando un accidente. Según modelos, nos podemos encontrar con diferentes tipos de dureza en cuanto al muelle que las separa. Esto no significa necesariamente que sean de mayor o menor calidad. Debemos escoger la que más cómoda nos resulte a nosotros para trabajar.

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS.

Siempre es conveniente tenerlo a mano para exprimir zumos naturales, ya sea eléctrico o manual.

CUCHARA PARA ESCURRIR.

Se trata de una cuchara que tiene en su parte cóncava unos orificios que escurren el líquido cuando va-

mos a servir hielo picado, (para no aguar en exceso la mezcla), guindas, olivas, cebollitas u otros ingredientes o elementos que debamos dejar secos cuando vamos a agregarlos al cocktail, pero que han de estar conservados en líquido.

PAJEROS.

T a m b i é n l l a m a d o s "portasorbetes", tienen como misión alojar las pajitas de diversos tamaños para colocar en alguna bebida o por si el cliente nos lo solicita.

MOLINILLO DE PIMIENTA.

Generalmente de madera y de muy variados tamaños. En él tendremos la pimienta en grano lista para ser molida al instante, pues, aunque se disuelva peor, es mucho más aromática.

ESPECIEROS.

En los especieros tendremos ciertos aderezos o decoraciones en polvo que nos puedan ser necesarios, (sal, sal de apio, sal de ajo, pimienta molida, cacao, canela, etc...)

Hasta la próxima entrega.

Juan José Fernández Morales.



El Trotabares. Primera Parada: O Galo de Ouro



jueves, 4 de abril de 2002

Son las siete menos cuarto de la tarde, en Santiago luce el sol, y algo así hay que disfrutarlo. El sitio lo elijo yo, la plaza de la Quintana. Mientras fumo un cigarrillo y me entretengo con el paso de la gente, voy contando los minutos que faltan para que den las siete, hora en que puntualmente abre "O Galo de Ouro".

Un minuto antes de que suenen las campanadas en el reloj de la catedral, me acerco por el local, y me encuentro a Don Jorge dispuesto a comenzar su jornada laboral. Mientras cierra la puerta a su paso, llamo y soy invitado a entrar. Tras comentarle que vengo a hacerle aquella entrevista, que un día acordáramos, me siento en un taburete de la barra y espero a que termine de organizarlo todo para comenzar nuestra charla:

-¡Buenas tardes y gracias por atenderme! Para empezar me gustaría completar algunos datos:

-Nombre: *Jorge Hombre*

-Edad: *58 años*

-Profesión: *Barman*

-Currículum: *Sobre esto mejor solo te doy algunos nombres porque mi currículum es muy amplio. Por ejemplo: barman en el Hotel Dorchester de Londres, también en el Hotel Carlton Tower, Food and Beverage Manager en el Hotel Royal Garden de la misma ciudad. Jefe de barra en algunos casinos nocturnos como el Curson House Club o el Club 21. Todo esto no supone ni la cuarta parte de los locales en los que he trabajado.*

-Y además regenta "O Galo de Ouro" ¿desde qué año?

Desde el año 76.

-¿Cuáles fueron tus inicios en esta profesión? ¿Estudios?

Empecé a los 17 años en Londres, me decidí por lo que me gustaba: el vino y las bebidas, también por el dinero y el trato con la gente. Curse estudios de Hostelery and Catering en el Wenstminster College.

-¿Cómo era el estudio en aquellos años? ¿En el extranjero?

El choque era muy fuerte, como avanzar cincuenta años en el tiempo. Atendía un colegio de arte y música (en principio quería ser rockero). Mientras estudiaba tenía que ganar un dinerillo y así llegue a la hostelería. Fueron grandes años, en Londres había muchas ayudas del gobierno y no tenía que pagar nada por los estudios.

(Continúa en la página 14)

(Viene de la página 13)

-¿Por qué Barman?

Básicamente por el trato con la gente, además permite incursiones en la alta sociedad, no hay paro...

-¿Cómo se hace un buen barman?

Debe ser una persona culta capaz de hablar de muchos y diversos temas. Además se necesita don de gentes, el que no lo tenga mejor que no se meta a barman.

-En una charla anterior me comentaste que perteneciste a una asociación de barmans ¿cómo nació?, ¿Qué buscabais? ¿Qué conseguisteis?

Fuí delegado sindical de la Bartenders Association Guild of Great Britain. Buscábamos mejoras para los asociados, homologar y estandarizar los cocktails en toda Gran Bretaña. También se buscaban mejoras salariales y en la atención al cliente.

-¿Qué actividades fomentabais? ¿algún concurso?

No, los concursos no los considero para profesionales. A mi modo de ver es una practica más latina, de Italia y España. Nosotros teníamos una máxima: ¡no hay competencia! ; fomentábamos la estandarización frente a la competencia. Esto generaba un sentido de responsabilidad y compañerismo.

-¿Quién fue tu maestro? ¿o aquella persona de la profesión que recuerdas con mayor afecto?

Era un escocés-americano que se llamaba Mike Mac Mahon, de él destacaría su elegancia, porque un combinado lo hace cualquiera, pero no todos tienen ese saber estar que lo hacía distinto.

-De toda tu trayectoria ¿qué anécdota o etapa destacarías?

Probablemente cuando trabajé en los Pinewood Studios de Londres, en el catering. Trabajábamos de sol a sol, desde que se empezaba a rodar hasta que se terminaba. Allí serví cocktails a gente como: Sean Connery, Jacqueline Bisset, Ingrid Bergman, Lauren Baccal... algunos empezaban a beber incluso antes de empezar a rodar.

-¿Para ti cual fue la época dorada del cocktail en Londres?

Sin duda los años 60.

-¿Qué cocktails eran los más pedidos?

Sobre todo los clásicos: Dry Martini, Manhattan, Rusty Nail, White Lady (éstos dos sobre todo para después de cenar), los Collins, Whisky Sour,... y los Americanos que estaban muy de moda en aquella época.

-¿Y en Santiago? ¿Ha habido una época en la que se demandaran los cocktails? Ahora empiezan a pedirse bastante. De todas formas yo no sirvo un cocktail a cualquiera, tiene que ser un cliente habitual o alguien que yo sepa que lo va a apreciar. Esos que vienen pidiendo un cocktail sin saber, por snobs, no se lo sirvo porque no van a saber apreciarlo.

(Continúa en la página 15)

(Viene de la página 14)

-¿Por qué “O Galo de Ouro”?

Pues en realidad no lo sé muy bien. El local era de mi familia y yo lo cogí ya con el nombre que le puso el último dueño. Podría venir de Cock D’Or, quizás.

(Entre tanto llegan unos clientes habituales y piden dos Pink Lady, Jorge se toma su tiempo en servirlos y seguimos la charla)

-¿Qué cocktail ha sido el que más le han pedido?

No sé... Manhattans, Dry Martini, Gibson...

-¿Cuál es ese que mejor prepara?

Ninguno en especial. Los cocktails los tengo memorizados y los hago según un estándar.

-¿Cuál es para ti el cocktail perfecto?

Si tuviera que elegir uno creo que diría el Manhattan porque tiene un equilibrio entre el dulzor del bourbon, el toque del Martini y la Angostura que lo hace completo, redondo...

-¿Tienes alguno de cosecha propia?

Sí, algunos.

-¿Por ejemplo...?

El George Special.

-No te voy a pedir la receta pero ¿me dirías que lleva?

Bourbon, Dry Martini y Licor de Moras.

-Hace poco leí una entrevista en la que un Barman se definía como: psicólogo, alquimista y relaciones públicas. ¿Estas de acuerdo con la definición? ¿añadirías algo?

Me parece bastante completa. No sé añadir nada más... Quizás diría que tiene que ser “cool”, que en español viene a ser algo así como... templado... (la música cesa, coge unas monedas y se dirige hacia la maquina de discos mientras confiesa que no sabe currar sin música).

-¿Qué es lo que te gusta de hacer lo que haces?

El trato, hablar con la gente. Incluso de un minuto de hablar con un niño se puede aprender. Y aprender, llena.

-Un momento detrás de la barra, el que prefieras.

Cuatro de la mañana, cuando acabas, te quedas con los cuatro de turno tomando algo, y sin problemas hasta el amanecer.

-Por último: Un consejo para la Asociación. Otro para un Barman.

Que no os desaniméis, en la profesión no falta un momento alegre.

Para el Barman, que sea discreto (... esto lo puedes poner en la definición de antes), tiene que ser un confesor, detrás de la barra es la persona en la que el cliente confía. Tú eres su psicoanalista, por eso hay que saber escuchar.

(Continúa en la página 16)

(Viene de la página 15)

-No me puedo ir sin pedirte que me hagas un cocktail. El que tu quieras. Tras la charla me prepara un Manhattan, mientras lo tomo seguimos hablando, ahora de cosas más intrascendentes, una cliente se une a la conversación. Cuando el cocktail llega a su fin me despido dando las gracias a Jorge. Salgo feliz, me he quedado ligeramente encantado por lo escuchado y un punto simpático después del brebaje. Son las ocho de la tarde y aún luce el sol en Santiago. Antes de despedirme, comentaros que si os apetece degustar una copa en ambiente agradable, podéis pasaros por O Galo D'Ouro en la Rúa da Conga 12-14 muy cerca de la Plaza de Platerías. Con la esperanza de que hayáis disfrutado de estas letras, se despide, hasta la próxima, vuestro colega.

Diego Montes Fornos



El Mundo no se acaba en cuatro copas

Como asociados de A.G.A.B.A. sabéis que nuestro principal objetivo es la promoción y el conocimiento de la coctelería a todos los niveles. Este objetivo pasa por la formación, de empresarios, trabajadores del sector y estudiantes de hostelería, en todos los trucos y lógicas que encierra el cocktail. Probablemente muchos tengan la impresión que la coctelería es una moda pasada que algunos profesionales de la hostelería de cierta edad denominados "barmans" se empeñan en mantener viva. Sin embargo, la coctelería, lejos de sucumbir ante las nuevas modas y tendencias, se mantiene cogiendo más auge cada año que pasa. Es obvio que la razón principal es que cada vez más, la gente joven se interesa por el tema.



Quizás, uno de los canales por el que la coctelería llega a los jóvenes estudiantes y profesionales de la hostelería sean los concursos. Año tras año, tengo la suerte de ver como concursos, tanto oficiales como los que patrocinan las casas comerciales, se llenan de gente joven repleta de ilusión esperando que su actuación sea la más puntuada por los jurados, por poder decir aquello de "soy cam-

(Continúa en la página 17)

(Viene de la página 16)

peón de..."

Todo esto está muy bien y esperemos que los concursos sigan sirviendo de reclamo a los jóvenes para iniciarse en la coctelería. Sin embargo, si bien el ganar un concurso puede darnos alas e incentivos para seguir, el hecho de no conseguir el triunfo, de no ganar, de no clasificarse para la siguiente fase, ha hundido a más de uno y le ha hecho perder la motivación, desligándose a partir de ahí de todo lo que tenga que ver con el cocktail. En un concurso, entran en juego aleatoriamente muchos factores. Los nervios que tenemos que dominar cuando concursamos, el tiempo y la ilusión invertidos en practicar, la interpretación de los jurados..... En definitiva, demasiadas cosas para jugársela en apenas cinco minutos de participación en los que hemos de elaborar cuatro copas ante un jurado observador, pasando después por otro degustador.

Este artículo quiere haceros comprender que un concurso no demuestra de manera justa nuestros esfuerzos y nuestra ilusión, pues nos jugamos todo esto a la "lotería de las cuatro copas." Para ganar un concurso "sólo" hemos de hacerlo bien el día justo, en el momento justo y no cabe duda que la suerte influye notablemente en el resultado final. He podido ver a mucha gente llena de ilusión antes de comenzar la competición, ilusión que se transformó en disgusto una vez finalizado. He visto caras tristes, llantos desconsolados, enfados, desmotivación y una serie de estados que nada tenían que ver con las expectativas con las que comenzábamos. Todo comenzó con nuestra salida a la barra de trabajo. Después conseguimos no olvidar la receta ni confundirnos de cocktail. Supimos trabajar con elegancia y manejar con soltura los utensilios. Terminamos de agitar la coctelera y nos dispusimos a servir. La suerte estaba echada. Llenamos una, dos, tres y..... contemplamos horrorizados que en la coctelera no queda suficiente para la cuarta. Ahí se va nuestro trabajo por la borda. No calculamos bien las medidas, algo que habíamos ensayado una y mil veces y todo se acabó. Terminamos decorando el cocktail con los últimos ápices de ilusión que nos quedan y saludamos al jurado. Este podría ser uno de los muchísimos ejemplos que se pueden ver en los concursos. Conclusión: No quiero saber nada más de esto.

Queridos amigos y amantes de la coctelería, no cometáis este error. Esperemos que los concursos de coctelería no mueran jamás porque son una experiencia realmente apasionante y difícil de olvidar. Pero pensar que en ellos entra en juego la suerte y que la línea entre triunfar o no, es verdaderamente pequeña. Si en algún momento habéis sufrido lo que antes os comentaba, pensad que el mundo no acaba en cuatro copas y que es posible que a la próxima ocasión todo sea distinto. Reponeos, buscad el lado positivo, valorad la experiencia y sobre todo tened claro que lo mejor de la coctelería está por llegar.

Juan José Fernández Morales.

Los Clásicos y sus Recetas. El Rob Roy



En este número vamos a continuar hablando de las recetas clásicas de la coctelería. Haciendo coincidir la bebida principal del cocktail que abordamos, con nuestra sección “conoce las bebidas”, vamos a comentaros una forma de degustar el whisky a través del “Rob Roy.”

No se sabe con certeza si se puede considerar una derivación de su hermano el “Manhattan.”. Su nombre se debe al héroe rebelde del mismo nombre que protagoniza la novela de Walter Scott, ambientada en el siglo XVIII.

Cuando hablamos del Rob Roy, lo hacemos de un cocktail aperitivo que puede ser el prelude de una estupenda comida. Sin embargo, por sus ingredientes, también puede ser degustado a media tarde o como copa

de noche. En él, podemos admirar la fuerza del whisky escocés, ligeramente endulzado por el vermouth rosso y la guinda que lo decora, dando la angostura un último toque amargo.

El Rob Roy se elabora en vaso mez-

clador con hielo es de trago corto y servido en copa de cocktail con la siguiente receta:

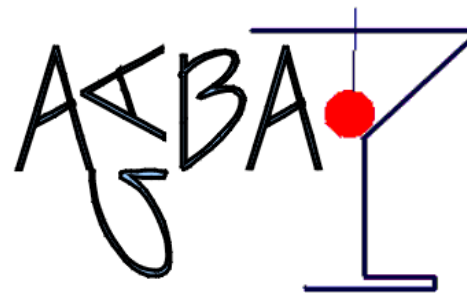
- 3/4 Whisky Escocés.
- 1/4 Vermouth Rosso.
- 4 Gotas de Bitter Angostura.
- Se decora con una guinda.

Estimados amantes del whisky, si no habéis probado nunca esta mezcla, os animo a que descubráis algo distinto sin abandonar vuestra bebida favorita.



Hasta el próximo número.

Juan José Fernández.



Espacio reservado para vuestra publicidad.
Si estáis interesados, consultar tarifas en:

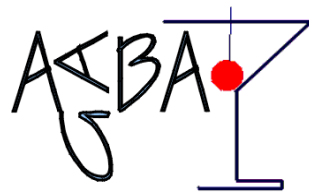
Asociación Galega de Barmen
A Barcia. Carretera Santiago - Noia km3
Apartado Postal 571,
15896 Santiago de Compostela
Telf.637809183
E-Mail: aqabamail@terra.es

Bienvenida a los socios de A.G.A.B.A.
Desde la Junta Directiva, os queremos dar la
bienvenida a los nuevos socios de A.G.A.B.A.

Nº Socio.	Nombre.
23	Rubén Robledo Perlado.
24	José Manuel Iglesias García.
25	Bernardo Blanco Pazos.
26	Sonia Costas Vázquez
27	Laura Arias Cubria.
28	Sara Palomo Carmona.
29	Ramón Montaña Hernández.
30	Iñigo Martínez Berjano.
31	Luis Riobó Llorens.
32	Raquel Lema Cabaleiro.
33	Carlos Landín Martínez.



**No olvidéis enviarnos tus
recetas, artículos o impresio-
nes a nuestra dirección
de correo electrónico:
Agabamail@terra.es**



Asociación Galega de Barmen
A Barcia. Carretera Santiago - Noia km3
Apartado Postal 571.
15896 Santiago de Compostela
Telf. 637809183
E-Mail: agabamail@terra.es
www.agaba.cjb.net

