



empezó en el interior del país, comenzó a beberse nuevamente en Buenos Aires un fuerte licor a base de hierbas. Y hoy el trago de moda en los bares porteños es el fernet con Coca-Cola.

El lugar donde más se bebe es en las discotecas, pero el fernet con

cola se consume también con desenfado en el exclusivo barrio de La Recoleta, donde el *happy hour* convoca a los jóvenes y exitosos de la nueva economía. En el Hard Rock Café de La Recoleta, por ejemplo, una calurosa noche de enero ve a la gran mayoría de los argentinos tomar fernet mientras los turistas extranjeros prefieren el daiquiri.

Un interesante fenómeno sociocultural etílico se está dando al otro lado de la cordillera y va en sentido contrario de lo que pasa en México, Brasil y Argentina.

En Chile el trago tradicional es el pisco, y la mejor manera de tomarlo ha sido siempre con jugo de limón, como pisco sour.

Pero el pisco sour, aunque sigue consumiéndose en los hogares al igual que el vino, ya no está de moda.

Lo que se bebe con pasión en los bares santiaguinos es el ron. Trago mirado en menos durante mucho tiempo por su connotación caribeña y tropical, ahora está de moda precisamente por eso. Guatemala, el Caribe, Cuba, República Dominicana y la península de Yucatán son hoy los destinos turísticos de los chilenos y de allí es la música que se escucha en las discotecas. El ron es la extensión natural de esta moda y además es una buena excusa para aprender a bailar salsa y merengue, ritmos que les cuestan a los flemáticos chilenos.

"Lejos lo que más se vende es ron", confirma un mesero del Liguria, uno de los bares más cotizados del momento. "Y es muy funcional", agrega Hans Hilburg, *barman* del peruano Café Bohe-

FERNET CON COLA (ARGENTINA)

- Dos onzas de fernet
- Coca-Cola a gusto
- Hielo

mia, que inauguró en enero una franquicia en Chile. El monarca todavía es el Cubalibre, dicen, pero está entrando con fuerza el mojito, un ron sour con hojas de menta, de origen cubano.

COCA DE LOS ANDES. En Pantagruel, restaurante limeño que cultiva una nueva tendencia de la cocina peruana basada en ingredientes precolombinos, el trago que se impone es el Coca Sour.

Suena adictivo. En realidad se trata del conocido pisco sour preparado con pisco en el que se han macerado hojas de coca, lo que le da un tinte verdoso. Se sirve además espolvoreado con migajas de hojas de coca. ¿Resultado? Un poco más amargo que el pisco sour tradicional, muy sabroso.

Colombia, tierra de dispares geografías, tiene también tragos disímiles donde se experimenta con desenvoltura. En la costa atlántica, Barranquilla y Cartagena de Indias, ha entrado con fuerza el Siete, un trago que combina el ron blanco Tres Esquinas con Cuatro, el refresco con sabor a pomelo de The Coca-Cola Co. En la serrana Bogotá, en cambio, los jóvenes profesionales experimentan con emociones más fuertes. En el Lloyd's Pub, uno de los sitios de moda, lo que hay que pedir es el cóctel Lloyd's y prepararse para el golpe: lleva brandy, champaña, crema alcorada de banana, jugo de naranja y concentrado de cereza. Y si eso todavía suena suave, hay una opción todavía más tentadora: Pezones Resbalosos, hecho de Bailey's y sambuca.

Mientras tanto, la noche en El Gato Tuerto de La Habana termina pasadas las cuatro de la mañana, con varios Orgasmos del Gato en el cuerpo. Ha sido una noche de bolero, de parejas que se buscan. "Te pido amor y no una aventura", susurra una mujer. Y el *barman*, disfrazado de Tom Cruise, le ha regalado un cóctel en llamas a la esposa de nuestro sacrificado corresponsal. □

—Con informes de Rodrigo Berríos en La Habana, María Eugenia García en Ciudad de México, Andreas Adriano en São Paulo, Gustavo Stok en Buenos Aires, Hugo Sabogal en Bogotá, Felipe González en Santiago y Raúl Ferro en Lima.