



70 / 90

* más información sobre los ingredientes y muchas sorpresas en bastardosaffrin.blogspot.com

Hola amigos

Si os tuvierá que decir un cóctel "hawaiano", así rápido, os diría el Mai Tai, por varios motivos.

Oficialmente fue creado por Victor Bergeron (alias Trader Vic) en 1944, aunque Don the Beachcomber aseguraba que él lo servía desde 1933. Lo cierto es que la receta de Don no se parecía mucho a la de Victor, y esta última es la que, más o menos, llega a nuestros días. *Mai Tai*, en tahitiano, significa "bueno", y al parecer el origen del nombre del cóctel proviene de una tarde en la que Victor preparó este cóctel para unos amigos suyos de Tahití y estos, al probarlo, exclamaron *Mai Tai roa!*, que significa "muy bueno", y a Victor le pareció un buen nombre.

Como en todos los cóctels clásicos, hay tantas recetas como *barman*, aunque la original de 1944 es la siguiente:

- 2 oz. ron J. Wray & Nephew 17 años
- 1/2 oz. Curacao naranja Holland Dekuyper
- 1/4 oz. Sirope de Caramelo de Trader Vic
- 1/2 oz. Sirope francés Garnier Orgeat
- zumo de una lima

La que yo hago es bastante parecida, pero yo de momento no soy muy riguroso con las marcas de los rones:

- 1 oz. ron de Jamaica
- 1 oz. ron de Martinica
- 1/2 curacao naranja
- 1/4 sirope de orgeat*
- 1/4 sirope de azucar
- zumo de una lima

Decorar con una rama de menta fresca

Llenad un vaso old-fashioned con hielo picado y echadlo en la coctelera. Añadid los ingredientes, incluidas las cáscaras de las limas que habremos exprimido a mano, y agitar como locos durante unos diez segundos.

Poner en el vaso y si es necesario añadir más hielo. Y sobretodo una ramita de menta fresca. Ponerle también la sombrillita adjunta, una cereza, un trozo de piña y todo lo que os parezca guay.

El otro día estuve en el Aloha, uno de los bares tíks de Barcelona, y mi amigo Miguel Angel y yo nos pedimos sendos Mai Tais y no tenían nada que ver con la receta que os he puesto, era mucho más dulce. Es curioso, pero hace unas semanas probé un Mai Tai en el Kahiki, otro de los bares de aquí, y era totalmente diferente, tenía un curioso sabor a cereza... Apuesto a que el del Kahala no tiene nada que ver con ninguno de los otros. No es que sean malas bebidas, pero no son un Mai Tai real, o al menos uno original.

Pero bueno, no os preocupéis por las recetas. Si te gusta, es un buen Mai Tai!

Un par de curiosidades. En la película *Blue Hawaii* (Amor en Hawái), del Elvis, 1961, Angela Lansbury (sí, la señora Fletcher), que hace de la madre de Elvis, se pone fina de Mai Tais, la señora le tira a los palomos cosa mala. Y tengo una amiga, Matanc, que desde que se enteró de que se hacía un combinado que se llama como ella, me recuerda periódicamente que le debo uno.

Y tengo que decir que en estos cinco minutos es mi cóctel favorito. De momento.

