

DR. COCA & ESTEBAN FLORES

EL COCA SOUR

HISTORIA Y RECETAS

Dr. Coca & Esteban Flores

Coca Sour

El único licor creado a base de pisco, coca y tradición®

PRODUCTOS KALLPA
AV. 24 DE JUNIO 480, AYACUCHO
TELF: (51) 66-317070
PEDIDOS: TELEFAX: (511) 436-5964
E-MAIL: VENTA@KALLPA.COM.PE
WWW.KALLPA.COM.PE

PRIMER LIBRO SOBRE LOS ANTECEDENTES Y ANTECESORES DEL LICOR QUE ESTA DESTINADO A CONVERTIRSE EN LA BEBIDA REPRESENTATIVA NACIONAL COCA Y PISCO, DOS PRODUCTOS PERUANOS AL SERVICIO DEL BUEN BEBER. RECOMENDACIONES PARA APRENDER A BEBER SIN INTOXICARSE

Introducción

Muy pocas personas saben que en la segunda mitad de los 1800s se desarrolló en Europa una próspera industria de bebidas a base de las hojas de Coca como el famoso Vino Mariani elaborado en 1863, que hizo millonario al químico italiano radicado en París y de donde se derivó en 1886 la aún más famosa Coca Cola, en USA, que contiene extracto de coca en su fórmula secreta. Por diversos motivos que no son el objetivo de este folleto las bebidas a base de coca fueron desapareciendo y también su exitosa y alabada industria quedando en el mercado sólo cuatro preparados: una réplica del vino Mariani a base de hojas de coca macerado en vino borgoña preparado en Bolivia; la internacional Coca Cola preparada con hojas de coca descocainizadas y cafeína; las tradicionales infusiones de hojas de coca usadas en medicina tradicional en las región andina y los macerados de hojas de coca en aguardientes (cocachados). En la década de los 1970s en el Perú se inició la industrializaron las hojas de coca molidas y envasadas en sobres filtrantes conteniendo 1 gramo, bajo la denominación comercial de Mate de Coca y posteriormente también en Bolivia y Colombia. En el Perú es una costumbre artesanal preparar macerados de coca en aguardiente de diversos grados alcohólicos, como los elaborados en Huanuco y Puno, y en los últimos años la preparación de macerado o mezcla no macerada de coca con nuestro famoso Pisco. De esa nueva práctica se creó en 1992 (Cucho La Rosa), el nuevo licor denominado **Coca Sour** que reúne todos los requisitos de historia e ingredientes para convertirse en el verdadero licor peruano. Eso es lo que vamos a demostrar.

Teobaldo Llosa Rojas (1)
Esteban Flores-Chumbe (2)

- (1) Dr. Coca, Asesor científico en temas de coca
- (2) Don Esteban, Industrial, Gerente de productos Kallpa

Lima, Perú, Febrero del 2008

Contactos

Productos Kallpa
Av. 24 de Junio No. 480, Ayacucho, Perú, Telf (66) 317070
Delivery: Telf (1) 4365964 - Lima

Asesoría en productos con Coca: Dr. Teobaldo Llosa, Coca Médica (Consultoría), Torre de Consultorios, Alfredo Salazar 314, C-402, San Isidro, Lima, telf 4219939, anexo 442,
e-mail cocamedica@hotmail.com

Breve historia del Pisco y de los licores con Pisco

La historia del *Pisco*, aguardiente de uva, es la historia de una bebida producida en el Perú y elaborada fundamentalmente mediante la destilación del producto de la vid, como el Brandy y el Coñac, aunque no suele poseer una prolongada crianza. Cronistas de la época informan que en la hacienda llamada "Marcahuasi", en el Cusco, fue donde se produjo la primera plantación de vid en América del Sur. Sin embargo, de acuerdo con el testamento de Pedro Manuel el Griego, ya desde antes de 1613 se producía pisco en el corregimiento de Ica. El primer encomendero del valle de Pisco fue el conquistador Pedro Martín de Sicilia, natural de Don Benito, en Extremadura, pero tiene valor histórico económico el testamento de don Pedro Manuel el Griego, quién en 1613, dejaba a una esclava criolla, treinta tinajas llenas de pisco, un barril del mismo licor, una caldera grande de cobre y todos los implementos tecnológicos para producir esta bebida. Es lógico pensar que un testamento da a entender la producción misma tiempo atrás (este testamento se encuentra custodiado en el Archivo General de la Nación, en Lima, en los protocolos notariales, protocolo número 99 del notario Francisco Nieto, de fecha 30 de abril de 1613).

Coca y Pisco peruanos

Pero la historia de los productos de los que ahora nos enorgullecemos está impregnada de extranjerismos. Por ejemplo, los defensores de las hojas de coca tienen que reconocer que la coca se hizo famosa en el mundo gracias al químico italiano Angelo Mariani quien en 1863 comenzó a elaborar su famoso vino Mariani, y que gracias a la Coca Cola producida en Atlanta en 1886 por John Pemberton la palabra coca y nuestra planta andina son conocidas en todos los rincones del mundo.

Asimismo, los que defienden la peruanidad del *Pisco* saben muy bien que el pisco peruano se hizo famoso en la ciudad de San Francisco, USA, gracias a peruanos como el navegante limeño don Francisco de la Bodega y Cuadra y Mollinedo, que a principios de los 1800s llevaba Pisco italia a esa zona de California. Sin embargo muy pocos saben que este peruano, junto al inglés George Vancouver fundaron la ahora famosa ciudad canadiense de Vancouver. Es evidente que el piso peruano llegó a tales latitudes en aquellas épocas. La primera importación documentada de Pisco a California proviene de la ciudad de San Diego en 1827 y la primera hacia la ciudad de San Francisco en 1839. Otras bebidas a base de pisco como el Chilcano de pisco o diversos macerados en aguardientes son de uso popular en varias regiones del país.

El Pisco Punch

Pero el pisco peruano se hizo famoso en San Francisco gracias a un licor preparado a base del pisco italia peruano, el famoso Pisco Punch, que me presentó Carla Pogy a través del libro que nos informa noveladamente la investigación del peruano Guillermo Toro-Lira, *Alas de los Querubines*, donde relata: **Pisco punch** era un cóctel inventado por Duncan Nicol en un bar llamado el Bank Exchange a fines del 1800, en San Francisco, Estados Unidos de América. El Bank Exchange estaba localizado en la esquina sureste de la intersección de las calles Montgomery y Washington, en el edificio Montgomery Block, donde actualmente se encuentra la Pirámide Transamérica. El pisco del Perú estaba disponible en San Francisco desde la década de los años 1830 cuando fue importado por comerciantes de pieles y cebo que hacían comercio con pueblos de California. Durante la fiebre del oro de California de 1849, el pisco ya estaba disponible en San Francisco.

El Bank Exchange & Billiard Saloon servía pisco, entre otros licores, cuando abre sus puertas en 1853. Muchos ponches a base de pisco se prepararon en el Bank Exchange durante el transcurso de una larga sucesión de dueños, la que culmina en 1893, con Duncan Nicol. Nicol fue el último dueño del Bank Exchange hasta que el bar cierra sus puertas permanentemente debido a la Ley seca de los Estados Unidos de 1919. Duncan Nicol inventó una receta de *pisco punch* (ponche de pisco) usando pisco del Perú, piña (Ananas comosus), jugo de limón, azúcar, goma arábica y agua destilada. El ponche era tan fuerte que un escritor de la época escribe que "*sabe a limonada pero regresa como la patada de un toro salvaje recién enlazado*". Otros decían que "*haría al más pequeño de los mosquitos pelear contra un elefante*". Harold Ross, el fundador de la revista New Yorker escribió en 1937 que "*en los viejos días de San Francisco había un famoso trago llamado Pisco Punch, hecho de pisco, un brandy peruano... [el cual] sabía a limonada pero que pateaba como vodka, o peor*".

Receta del Pisco Punch (del Libro "Pasión por el Pisco", de **Johnny Schuler**)

Ingredientes

4 onzas de pisco
2 cucharadas de jugo de piña
2 cucharadas de jarabe de goma o de almíbar
jugo de limón
4 gotas de amargo de angostura
Hielo

Preparación

Colocar en una coctelera el hielo y el pisco. Agregue el jugo de piña y el jarabe de goma o almíbar, el jugo de limón y el amargo de angostura. Agitar bien hasta integrar y servir en un vaso.

El Pisco Sour

El **pisco sour** es un cóctel de origen peruano inventado, según opina la mayoría de historiadores, por el americano Víctor Morris en base al pisco y al jugo de limón con diversos agregados. Es parte de la gastronomía peruana y ahora de otros países, existiendo variaciones sustanciales en las proporciones de sus preparaciones. Si bien el pisco se produce en el Perú desde fines del siglo XVI, el cóctel llamado **pisco sour** se originó en el Perú en los años veinte del siglo XX en el "Bar Morris", en la calle Boza 847, en el Jirón de la Unión del centro de Lima, en el cual se ofrecía como una novedad el pisco sour, inspirado en el whisky sour. Allí habría sido preparado por los barmen peruanos Alfonso Bregoye, Graciano Cabrera y Alberto Mezarina; por otro lado, José Antonio Schiaffino sostiene, en "*El Origen del Pisco Sour*", que el inventor de la fórmula fue el californiano Víctor V. Morris, propietario del Bar Morris, que había abierto sus puertas en 1915 y que dejó de existir en 1933.

Este trago fue creado agregando, a la tradición inglesa del *sour*, varios otros ingredientes, que en conjunto, equilibran la acidez del limón del Perú. Desde entonces y por su sabor, este aperitivo se ha difundido sin cesar no solamente en el Perú sino en los países a donde llegó gracias a los restaurantes de comida peruana que ahí existen. Por otro lado, Luciano Revoredo, siguiendo la hipótesis de Guillermo Toro-Lira sobre que el origen del pisco sour sería anterior al bar Morris, ha descrito en su obra una mención que encontró en el Mercurio Peruano, sobre la preparación de pisco con limón en el siglo XVIII en Lima, a consecuencia de la prohibición de la venta de aguardiente por las peleas que originaba cerca a la Plaza de Toros de Acho de aquella ciudad. Este periódico relata que allí nació un producto denominado *Punche*, vendido por los esclavos y preparado en base a pisco y limón, que según Revoredo podría ser un antecedente del *Pisco punch*.

EL COCA SOUR

“Es un licor de origen peruano a base de coca, pisco y tradición”

Introducción

Cuando en 1993, el investigador y psiquiatra Teobaldo Llosa, conocido como el **Dr. Coca**, estudioso internacional de la coca y sus derivados para uso medicinal e industrial, publicó un folleto titulado *La Industria de la Coca*, presentó en la carátula la *receta* de un licor que no conocía y que era prácticamente desconocido para el público, el **Coca Sour**, aparecida en la sección C de El Comercio de Lima, con fecha 13 febrero del 1993. No se mencionaba autor. Dicho folleto y receta desde esa fecha fue repartido a cientos de asistentes en diversos congresos sobre la industria legal de la coca, tanto en el Perú como en el extranjero. Los estudios del Dr. Llosa han servido de base para la elaboración de productos a base de coca y su mejor aprovechamiento industrial nutricional y medicinal. Uno de sus estudios fue demostrar en laboratorio, junto con el Dr. Ernesto Chang-Fung y el industrial Esteban Flores, gerente de productos Kallpa, por qué los Incas y sus descendientes usaban y usan una sustancia alcalina (cal, bicarbonato de sodio, llipta, troca, troqa) cuando chacchan las hojas de coca, demostrando lo que los Incas “ya sabían desde hace miles de años”..., que los efectos estimulantes y antifatigantes de las coca se incrementan cuando se chacchan mezclada con una sustancia alcalina, mejorando su absorción intestinal. Dicho trabajo fue presentado en el congreso mundial de investigadores, NIDA/CPDD llevado a cabo en Québec en junio del 2007 y a partir de allí el conocido e inocuo bicarbonato de sodio de las amas de casa, comenzó a utilizarse como ingrediente en los nuevos productos a base de coca como galletas, panes, guisos con coca y bebidas preparadas con coca, sean alcohólicas o no.

Pero la historia del coca sour se remonta a 1992, y se atribuye su formulación al Cheff y estudioso de nuestra tradición culinaria y de la corriente novandina Cucho La Rosa. En eso parece que nadie duda de su paternidad. Lo que está por puntualizarse es el local dónde se preparó por primera vez. Según informa Gastón Acurio en su libro *la Cocina de Gastón Acurio* (pisco, cócteles y piqueos, El Comercio, 2005), fue en el restaurante Pantagrúel, aunque otras versiones indican que fue en el bar del restaurante El Comensal. Mejor dejemos que los entendidos en la historia del coca sour la relaten.

Historia del Coca Sour (Colaboración de Cucho La Rosa, extraída de Internet).

El coca sour es el nuevo cóctel del Perú. “La invención de este cóctel se puso en escena en el año 1992 en el bar del restaurante "El Comensal". Este fue un local pequeño de apenas seis mesas, ubicado en el Bosque del Olivar de San Isidro. El nombre fue cedido por el periodista gastronómico Bernardo Roca Rey, quien firmaba sus crónicas en *El Comercio* con el seudónimo El Comensal. La trascendencia de este restaurante radica en que fue el primero en mostrar al público los encantos de la cocina novoandina. El **coca sour** tiene como principio fundamental la maceración. Los peruanos sabemos de macerados. ¿Quién no ha preparado, probado o mezclado aguardiente y frutas? Tanto la paciencia como la calidad del producto dan como resultado virtuosos y divertidos licores caseros. Macerados de guinda, pasas, albaricoque, huesillo, uva, naranja e incluso de verduras, tienen fama de repotenciar el entusiasmo y la creatividad. Fue precisamente esto último lo que iluminó la composición de este cóctel. No fue fácil llegar a la proporción perfecta. Se tuvo que buscar el pisco ideal, la cantidad de hoja de coca por ración de pisco, el jarabe industrial o el casero; se indagó sobre la nobleza del limón, de la clara del huevo, del hielo y por supuesto, de la técnica y secuencia a seguir en la preparación. Un reto interesante y mucha práctica por delante nos convirtió en expertos”.

“De la ciudad de Ica llegaron al restaurante "El Comensal" muchas damajuanas de pisco de diferentes marcas, chacras, uvas y aromas, entre las cuales había una de la chacra Santa Rosa del distrito de la Tinguilla, propiedad de don Lolo Uribe, mi respetado suegro y gran conocedor del buen aguardiente. Concentrados en nuestra labor, bien preparado y resueltos, dimos inicio a la primera de mil prácticas, casi siempre acompañados del doctor Gonzalo Villegas, amigo y promotor de la novoandina. ¡Salud! Las primeras conclusiones fueron asomando en un ambiente achispado y crítico. El pisco deberá ser puro, de uva quebranta y de muy buena calidad. Un pisco comercial bastante recomendable es el Viejo Tonel. Olvídense de aquella teoría desubicada de que el pisco para cóctel debe ser de medio pelo. La calidad debe mandar. La hoja de coca no tiene que ser muy fresca, que no es fácil de encontrar, ni muy seca ni avejentada. Es sencillo conseguirla, sólo debe ir al puesto 106 del mercado N° 1 de Surquillo. La proporción de hoja de coca para una botella de pisco estándar de 750 cm³ o ¾ litro es de 25 g. La hoja va entera, bien lavada. Se tapa de preferencia la botella con corcho y se deja macerar cuando menos 30 días. Un dato importante es saber que la coca proyecta, contra todo pronóstico, un sabor dulzón que la hace versátil para emplearla en cocina, repostería y panadería. Se recomienda preparar cantidad de macerado y mantener el stock. A esperar. Mientras tanto, prepare un jarabe casero de la siguiente manera: en un bol, se colocan 5 tazas de azúcar y se disuelve con 2 tazas de agua hirviendo. Se lleva a fuego lento por 10 minutos para que termine de tomar punto. Se deja enfriar y se cuela antes de embotellar. Rinde casi 1 litro”.

El moderno y cada día más popular Coca Sour

Desde 1992 mucho “pisco ha corrido bajo el puente”. Recién a partir del año 2000 y con el incremento del turismo extranjero y los movimientos a favor del buen uso de la coca y sus derivados, los macerados de coca en pisco comenzaron a hacerse populares, pero curiosamente más en los restaurantes de lujo y en los hoteles 5 estrellas que en los restaurantes populares. Esto se debe en gran parte al proceso de investigación y peruanización de nuestras comidas por los chefs que requerían también, especialmente para acompañar la comida novandina, un trago con ingredientes peruanos y dirigido fundamentalmente a los extranjeros, Pero cada día es mayor la demanda de este licor, lo cual ha originado múltiples variantes de preparación, no todas de la calidad deseada. Una de las medidas para evitar la deformación y la disminución de la calidad de este nuevo cóctel llevó a Productos Kallpa buscar el apoyo técnico del Dr. Coca, quién junto al industrial Esteban Flores elaboraron el macerado de coca en pisco, con licencia de Digesa (R.S. P9303007 EAARCA), y luego formularon el Coca Sour Standard y el Coca Sour Forte.

Campaña a favor del Buen Beber y prevención de accidentes y alcoholismo

Se fundamentó la asesoría técnica (explicaciones y algunas justificaciones) en el principio que tomar bebidas alcohólicas es una costumbre social ancestral, y que de ninguna manera es sinónimo de embriaguez o intoxicación. Se debe beber buscando un placer, que no lo da la embriaguez. Tomar licor no es malo, como una copa de vino en el almuerzo para regular el colesterol, salvo que se sufra del hígado, del páncreas o de alcoholismo. Prueba de ello, sin malas ni deformadas interpretaciones, es que el primer milagro de Cristo fue convertir el agua en vino en las Bodas de Canaan, y que en la misa católica el sacerdote bebe una copa de vino. Por otro lado, las campañas policiales contra el alcoholismo chocan drásticamente con la campaña nacional a favor del Pisco peruano, lo que podrían crear jurisprudencia con los Seguros si ante un accidente los niveles de alcoholemia sanguínea superasen lo tolerado cuando se ha bebido pisco, ya que la promoción del pisco puede llevar a compulsiones y excesos subliminares. Es por eso que las campañas a favor de los licores y cervezas deben enseñar a prevenir los excesos para evitar llegar a niveles de intoxicación. En otras palabras, ya que es una realidad que los medios de comunicación, el marketing, el turismo y los deportes están impregnados de promociones de bebidas alcohólicas, en vez del combatir el alcoholismo ciega y punitivamente, debería enseñarse a los jóvenes a beber adecuadamente, informándoles sobre los diversos tipos de licor y su contenido alcohólico, los riesgos del exceso y cómo reducir sus efectos (por ejemplo, no beber con el estómago vacío..., no mezclar tragos fuertes...no beber alcohol si se están tomando medicinas..., no manejar si ha bebido mucho..., no usar drogas). Se debería reforzar las normas y entrenarlos en no manejar con alcohol, aun con dosis no tóxicas. Es preferible que maneje otro que no haya bebido o ir y regresar en taxi. Esa es nuestra opinión. Por supuesto que esta es sólo la opinión de un especialista realista y no moralista e hipócrita, como aquellos que recomiendan no fumar pero ellos sí fuman, o no beber pero ellos sí beben. Por supuesto que en esto están excluidos los diagnosticados como alcohólicos. Sólo su médico sabrá qué es lo mejor para ellos. El Coca Sour, el nuevo y auténtico licor peruano debe beberse para disfrutar y los auténticos amantes de los productos peruanos, pisco y coca, deben evitar a toda costa que se convierta en un medio de intoxicaciones con todas sus consecuencias, a fin de evitar enfermedades y accidentes y la pérdida de ingresos de los industriales y comerciantes legales de productos como el pisco y la coca en pisco. Aunque sabemos que cada organismo tiene un límite de tolerancia química y equilibrio psicológico, es preferible no acercarse a él. Si bien es cierto que la presencia de la coca en el licor reduce los efectos de somnolencia de los que lo beben, lo recomendable es beber una copa de coca sour, lo que debería ser suficiente para justificar beberlo. Lo demás es por su cuenta y riesgo (**Dr. Coca**).

Coca en Pisco Kallpa (Perú). El aguardiente de uva quebranta, que sólo se puede elaborar y disfrutar en el Perú, ahora al alcance de todos los peruanos y turistas. Especialmente destilado y macerado para preparar el Coca Sour, la nueva y estimulante bebida nacional, que se puede convertir en el licor representativo del Perú ya que en otros países que están copiando nuestro pisco (aunque no igualándolo), como Argentina y Chile, no está permitido el uso de la coca para usos industriales. En la región noroeste argentina sólo se permite para uso tradicional muy localmente. En Bolivia no existe este licor, pero si intensen elaborarlo, las características de su aguardiente de uva Singani, preparado con uva moscatel siguiendo otras pautas, no reúne las cualidades ni condiciones de nuestro Pisco para obtener la calidad del Coca Sour peruano Kallpa.

Sin embargo es necesario mantener la calidad del producto para acostumbrar al público al sabor de calidad, de tal manera que las copias tanto nacionales como extranjeras, que es imposible evitar, sean detectadas fácilmente por los que prefieran el Coca Sour a otros licores. Este licor no tiene competencia para declararlo licor nacional, en todo caso, *Andino*, si quisiéramos compartirlo o asociarnos con Bolivia, siempre y cuando nos compren nuestro Pisco y lo preparen con él...

RECETAS DE COCA SOUR

Recomendación a los Barman (Bartender)

Sea cual fuese la receta con la que se preparará el Coca Sour, siempre deberá predominar (suave o intenso de acuerdo al gusto), el sabor típico de la coca en el paladar. No debe predominar el pisco, el jarabe ni el limón. El mejor Coca Sour será el que sabiendo y oliendo a coca, también deje sentir claramente el sabor del pisco peruano. Una de las características del buen Coca Sour será que aún tomando un Coca Sour Forte, no se sentirá mareado ni intoxicado, pero sí satisfecho. El buen barman cuidará de no exagerar la cantidad de hielo para evitar que al final del vaso o de la copa, los últimos sorbos se sientan aguados y pierdan su sabor inicial a coca y a pisco (*recomendación del Dr. Coca*).

La original (para 2 personas) autor: **Cucho La Rosa**, Lima, 1992

Vamos a preparar un coca sour doble y seco; si usted lo prefiere más dulce, solo debe agregar en forma pareja y proporcional más jarabe y más limón. Es necesario disponer de una coctelera grande; el resultado en licuadora dista mucho de lo perfecto. De preferencia, la coctelera debe estar fría. **Preparación:** coloque 5 ó 6 cubos de hielo de cubetera casera, es decir, hielo grande y bien duro. A continuación, incorpore 6 onzas del macerado de coca que también deberá estar frío; recuerde que el alcohol no se congela, acostúmbrese a tenerlo en la parte alta del refrigerador. Asimismo, incluya 2 ½ onzas de jugo de limón recién exprimido y colado y 2 ½ onzas de jarabe casero. Dé una ligera batida antes de incluir la clara de 1 huevo. Tape la coctelera y bata, enérgicamente, por 20 segundos. Sirva en copas o vasos de 8 onzas igualmente fríos. Decore con hoja de coca molida muy fina. Un aperitivo diferente.

El Comercio (Publicada el 13 de febrero de 1993)

Es importante notar que esta receta no usa macerado de coca sino la infusión enfiada de las bolsitas de mate de coca (de Enaco en esa época). Esta fórmula se aleja del clásico pisco sour y se parece al californiano pisco punch.

Ingredientes: 3 bolsitas filtrantes de mate de coca,

3 cucharaditas de pisco

3 cucharaditas de miel de abeja

3 rodajas de piña

preparación

Con la esencia de las bolsitas filtrantes de hojas de coca licuar el pisco, la miel de abejas y la piña, agregar azúcar al gusto. Servir con cubitos de hielo, adornando con una piña o marrasquino.

Gastón Acurio (Colección La Cocina de Gastón Acurio, El Comercio, 2005)

Si bien la refiere a Cucho La Rosa, su receta es diferente y además no lleva clara de huevo (o fue falla de imprenta)

Ingredientes

3 onzas de pisco macerado en Coca

1 onza de jarabe de goma

1 onza de jugo de limón

hielo al gusto

preparación

Agite todos los ingredientes en un vaso mezclador, durante dos minutos. Sirva en un vaso y decore con hojas de coca.

Otra receta de El Comercio (Colección Tragos & Piqueos, 2006)

Ingredientes (para dos porciones)

13 cubos de hielo
8 onzas de pisco macerado en coca
4 onzas de jugo de limón
4 onzas de jarabe de goma
1 clara de huevo
2 hojas de coca

Preparación

ponga cinco cubos de hielo en la coctelera y deje enfriar durante un minuto. Deseche el hielo y agregue el pisco macerado de coca, el jugo de limón, el jarabe de goma, la clara de huevo y los cubos de hielo restantes. Bata de ocho a diez segundos y sirva colando en dos copas previamente enfriadas. Decore con las hojas de coca. También puede preparar esta bebida en la licuadora.

LOS COCA SOUR KALLPA

El macerado embotellado de **Coca en Pisco** elaborado por **Kallpa** evita que los macerados no industriales (caseros o preparados de acuerdo a la demanda) tengan diferentes sabores y concentraciones alcohólicas. La calidad y estabilidad de nuestro macerado (42 grados de alcohol en 500 ml) ahora de venta en los supermercados facilitará que las recetas del Coca Sour siempre le salgan igual y como usted desea y esperaba (**Esteban Flores, Kallpa**).

Coca Sour Kallpa Standard 3-1-½ (Viviana y Flores), 2007

Ingredientes

3 onzas de coca en pisco (macerado de coca en pisco Kallpa)
1 onza de jarabe de goma
½ onza de jugo de limón
1 clara de huevo
1 Cubo grande de hielo por copa
Harina de coca Kallpa

Preparación

Mezclar todos los ingredientes menos la harina de coca en una coctelera. Batir enérgicamente unos 20 segundos. Servir en copa grande de boca ancha, con el hielo. Añadir 1/3 de cucharadita (o al gusto) de harina de coca Kallpa en la superficie. ¡Disfrutar...!

Si lo prepara en licuadora, tener previamente el macerado en la refrigeradora para que esté frío, mezclar los ingredientes sin el hielo y la harina de coca. Una vez batida la mezcla agregar el hielo sin tritularlo. En la copa servida añadir la harina de coca.

Coca Sour Kallpa Clásico, dulcete, 3-2-1 (2008)

Ingredientes

3 medidas de coca macerada en pisco Kallpa
2 medidas de jarabe de goma
1 medida de jugo de limón
1 clara de huevo
Hielo (4 a 6 cubitos)
Harina de coca

Preparación

Colocar en el vaso de licuadora los ingredientes macerado de coca en pisco, jarabe de goma, jugo de limón, en el orden indicado

Encender la licuadora de menor a mayor velocidad - solo para romper el hielo - y añadir la clara de huevo, de modo envolvente. Una vez servido en copa de boca ancha, agregar 1/3 de cucharadita (o al gusto) de harina de coca Kallpa.

¡Disfrutar...!

Todo el proceso dura de 8 - 10 segundos.

Coca Sour Forte (Dr. Coca & Flores), 2008

Los mismos ingredientes y pasos que en el Coca Sour Kallpa Standard, más 1/2 de cucharadita de bicarbonato de sodio.

Preparación

Mezclar los ingredientes, incluyendo el bicarbonato de sodio, menos la harina de coca en una coctelera. Batir. DESTAPAR CON CUIDADO PORQUE EL BICARBONATO DE SODIO LIBERA GASES DE LA SOLUCIÓN. Servir en copa grande de boca ancha. Añadir un 1/3 de cucharadita (o al gusto) de harina de coca Kallpa en la superficie. ¡Disfrutar...!

Maridaje: acompañar de preferencia con quesos serranos de sabor fuerte.

Información: el bicarbonato de sodio es un antiácido que libera la cocaína contenida en las hojas de coca y en el macerado, lo que reduce los efectos de somnolencia del pisco y por otro lado combate la acidez estomacal. En otras palabras los que beben Coca Sour Forte mantienen, a dosis iguales, mejor lucidez y resistencia al alcohol que los que beben Coca Sour sin bicarbonato de sodio. La cantidad usada en la preparación del Coca Sour no altera el sabor de la bebida. Al igual que cuando se chaccha coca y se bebe mate de coca o sus mixturas, los exámenes toxicológicos de los que beben Coca Sour pueden dar resultado positivo a los alcaloides de la coca (**Dr.Coca**)

GLOSARIO BÁSICO

Licor. Bebida alcohólica obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, compuesta de alcohol, agua y azúcar a los que se añaden esencias aromáticas o frutas: licor de manzana.

Pisco. Es aguardiente obtenido del mosto (jugo de uva fermentado)

Sour. Palabra inglesa (muchos ignoran su significado). Ácido, agrio, avinagrado, amargo (bitter)

Infusión. Acción de introducir en agua caliente ciertas sustancias orgánicas para extraer de ellas las partes solubles: pon el té de roca en infusión. El Mate de Coca se prepara en infusión. Por extensión, bebida que se obtiene de diversos frutos o hierbas aromáticas, introduciéndolos en agua hirviendo: infusión de tila.

Maceración. Ablandamiento de una sustancia sólida golpeándola o sumergiéndola en un líquido: maceración de la carne, maceración de frutas, de hierbas. Ablandar una cosa estrujándola, golpeándola o sumergiéndola en un líquido: ha puesto el pescado a macerar en adobo. Mantener sumergida alguna sustancia sólida en un líquido a la temperatura ambiente para extraer de ella las partes solubles: macerar una fruta en licor.

Preparados con Pisco: pisco puro, pisco punch, pisco sour, coca sour (macerado de hojas de coca en pisco y harina de coca en pisco), frutas en pisco, mate de coca con pisco, chilcano de pisco, etc.

Preparados con Coca: macerados/cocachados (licor de coca/hojas de coca en aguardiente), harina de coca en aguardiente, macerado de hojas en vino (tipo vino Mariani).

¿Qué es la Coca?

Es una planta oriunda de Sudamérica cuyo nombre científico es **erythroxylum coca**, de la que existen más de 250 especies. En la actualidad crece principalmente en Colombia >Perú >Bolivia >norte de Argentina. Contiene altas cantidades de nutrientes (calcio, hierro, tiamina, caroteno, fósforo, entre otros), además de 14 alcaloides, uno de los cuales es la cocaína. Con la planta coca se han elaborado (y se elaboran actualmente) una serie de productos industriales, algunos de ellos con enorme aceptación internacional usados como productos farmacéuticos (anestésicos), refrescantes (coca cola), medicinales (mixturas aromáticas), bebidas alcohólicas (vinos de coca, macerados de coca en aguardientes y pisco), alimenticios (harina de coca), y energizantes (mate de coca). Todos los productos legales e ilegales conocidos de la planta se obtienen de las hojas especialmente la cocaína, pero últimamente se ha comenzado a industrializar otras partes como los tallos para la elaboración de papeles

¿Qué es la Harina de Coca?

Es el polvo resultante de la molienda de las hojas de coca, especialmente en un molino de bolas, o en molinos especiales de acero inoxidable, pueden ser de discos o de martillos, a temperatura ambiente ligeramente elevada por el proceso mecánico de la molienda y que da como resultado una sustancia de consistencia polvorienta (hojas de coca micropulverizadas), integral (con todos los elementos químicos y nutrientes de la hoja de coca natural), de acuerdo a lo informado por la química Silverio Dongo, de ENACO en el 2006. La harina de coca preparada y expandida por ENACO SA, (que es la que utilizan los productos Kallpa), ha sido analizada en laboratorios de química y el promedio de sus especificaciones técnicas es el siguiente: “Polvo de hoja de coca, áspero al tacto, de color verde con aroma y sabor propio a hoja de coca, humedad entre 8 y 12%, límite máximo de alcaloides de 1.2 g%, cenizas 8.5%, acidez 1.46 g/100, subproducto obtenido de la molienda de hoja de coca empleada para filtrantes. Vida útil de ionizado de 2 años en condiciones de almacenamiento adecuadas, frescas y secas. Se puede envasar en bolsas de polietileno a granel, o bolsas de aluminio bilaminado”. Asimismo, muestras de harina de coca sometidas a análisis microbiológicos y fisicoquímicos, indicaron ausencia de salmonellas y los otros elementos (mohos, bacilos, levaduras, enterobacterias), estuvieron dentro de los rangos permisibles (ver folleto “Guía para el uso de la Harina y Cápsulas de Coca”, de Teobaldo Llosa y Esteban Flores, 2007),

¿Qué es la Llipta?

Conocida también como *tocra*, *toqra*, *lejía* o *cal* o con otros nombres locales, las lliptas son sustancias fundamentalmente de composición química alcalina, preparada con raíces o tallos de diversas plantas de la región, de consistencia harinosa o polvorienta o presentada como una masa redonda de consistencia pastosa y de color oscuro, que se mezcla con las hojas de coca durante el chacchado. En la costa generalmente se prepara con cal calcinada y en la puna y sierra con cenizas de plantas quemadas, como quinua, cañihua, kiwicha, vainas de cacao, cactus y hierbas aromáticas. En su composición química se encuentra potasio, calcio, magnesio, hierro, fosfatos, sulfatos, cloruros y amonio, entre otros elementos, según informó David Browman en el 2004. En ciertas regiones se prepara con raspado de conchas marinas o se usa cal viva. Últimamente se utiliza para otros fines, especialmente como complemento en la elaboración de alimentos que contengan harina de coca, mezclándolas con bicarbonato de sodio (**Llosa, Chang-Fung, Flores, Québec, Canadá, 2006**). Nosotros hemos realizado el primer estudio toxicológico y psicofisiológico de la llipta en voluntarios, usando llipta de quinua y bicarbonato de sodio mezclada con harina de coca disuelta en agua fría y comparando con los resultados de mezclar harina de coca disuelta en agua caliente sin llipta, demostrándose que la llipta (o el bicarbonato de sodio), mezclada con harina de coca extrae más cocaína de la harina que cuando la harina se ingiere sin llipta o preparada en agua fría, demostrando por primera vez que el uso de llipta por los chacchadores tradicionales obedece a la experiencia milenaria de mezclar coca con polvo de ciertas plantas o minerales a fin de obtener mayores efectos estimulantes del uso de las hojas de coca (Handbook on Oral Cocaine as Agonist Therapy in Cocaine Dependence, T. Llosa, 2007)

EQUIVALENCIAS DE PESOS Y VOLÚMENES PARA COCINAR Y BEBER

Entérate cuánto bebes. Disfruta, pero cuídate y cuida a tu familia y a tus amigos.

1 vaso grande de boca ancha (pisco sour doble) contiene aproximadamente 12 onzas (fluidas), que equivalen a 360-400 mililitros de Coca Sour preparado.

Nota: hay que recordar que el vasito (la tapa) de las cocteleras Standard para pisco sour contiene 3 onzas de pisco y la coctelera puede contener 28 onzas (840 ml).

De Volumen

½ onza (fluida)	15 mililitros
1 onza (fluida)	30 mililitros
2 onzas (fluidas)	60 mililitros
3 onzas (fluidas)	aprox 90 -100 mililitros

De Peso

½ onza	14 gramos
1 onza	28 gramos
2 onzas	56 gramos