

LBRIS

We know
books

Jane PEYTON



FILOSOFIA COCKTAILURILOR



Traducere din limba engleză de Antoaneta Olteanu



CETATEA DE SCAUN
EDITURA

**CUPRINS**

INTRODUCERE.....	9
Dulapurile cu băuturi	9
LA ÎNCEPUT	15
ÎN CĂUTAREA NEMURIRII	23
APA SFÂNTĂ ARDENTĂ.....	31
ALEGE ȘI AMESTECĂ.....	37
LUMEA VECHĂ CĂTRE LUMEA NOUĂ	49
AMESTECĂM TOT	60
EPOCA DE AUR	72
COCKTAILURI ȘI CULTURĂ	87
MENIUL DE COCKTAILURI	101
ABSINT Moarte la-amiază.....	102
BRANDY Sidecar	103
GIN French	104

ROM Daiquiri	105
TEQUILA Margarita.....	107
VODCA Black Russian.....	108
WHISKY Manhattan.....	109
GLOSAR DE TERMENI	113
FORMATE DE COCKTAIL.....	117
COCKTAILURI CU NUME DE LOCURI.....	119
LECTURI SUPLIMENTARE	123

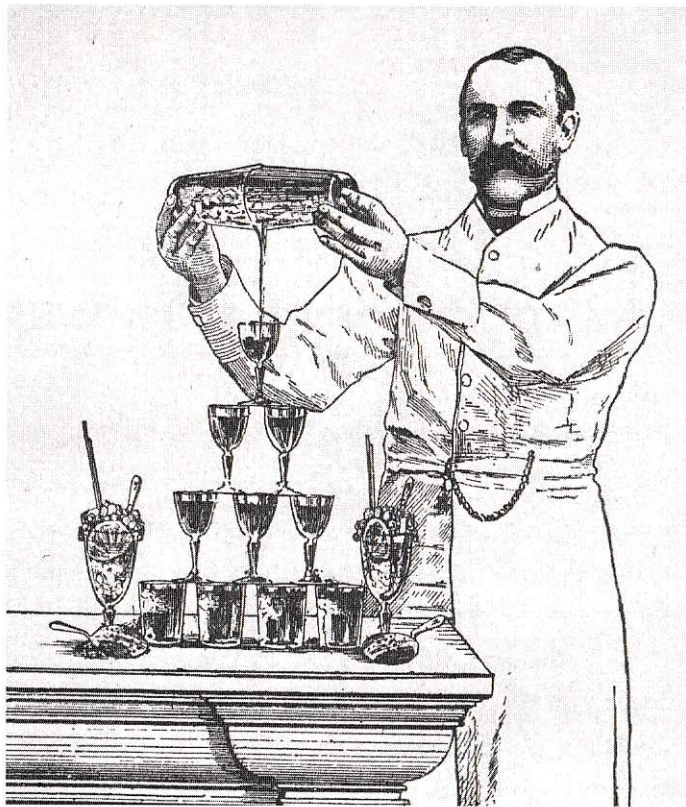


INTRODUCERE

Dulapurile cu băuturi

Prietenul meu Mike din Los Angeles este un pasionat de cocktailuri care trimite în mod regulat mesaje text cu meniuri de la barurile pe care le-a vizitat și fotografii cu ceea ce bea. Din cauza diferenței de fus orar dintre Los Angeles și Marea Britanie (acasă), acestea sosesc de obicei după ce-mi pornesc telefonul dimineața, ceea ce înseamnă că încep ziua cu un cocktail, chiar dacă unul virtual. Mesajele lui Mike îmi amintesc, fără excepție, de cum băuturile alcoolice unesc oamenii din întreaga lume. De asemenea, ele confirmă uimirea și intriga cocktailurilor. Pentru mine, acestea sunt definiția lichidă a expresiei „mai mare decât suma părților sale”. Îmi place să beau băuturi spirtoase pure, în special gin, whisky și rom, dar atunci când sunt amestecate cu vermut, bitter sau suc de lime și frunze de mentă, apoi garnisite, sunt transformate în poțiuni magice cu nume precum Martini, Manhattan și Mojito. Un cocktail nu este niciodată doar despre lichidul în sine; este vorba și

despre ritual și natura transportatoare a libației care adaugă o strălucire modului în care ne simțim în acel moment.



Toate componentele unui cocktail provin din produse alimentare, astfel încât persoana care îl prepară este echivalentul unui bucătar care combină ingrediente pentru a crea un întreg. Mixologii sunt magicieni, iar

crearea de cocktailuri este un teatru în care recuzita este shakerul, agitatorul, jiggerul, strecuratorul, garnitura și paharele, urmate de marea dezvăluire.

Un alt prieten din Los Angeles, Marc, își descrie plăcerea de a crea cocktailuri acasă astfel: „Momentul de mixare a cocktailurilor marchează o schimbare a zilei și o schimbare de mentalitate.” Înseamnă să mă relaxez, să mă răsfăț și să fiu puțin auto-indulgent. Procesul este distractiv, parcurgerea pașilor, obținerea proporțiilor corecte, alegerea paharului și a garniturii corecte și, sperăm, finalizarea cu ceva care are un gust bun.”

Eram familiarizată cu cocktailurile înainte să comand vreodată unul, deoarece playlist-ul meu muzical le includea pe Sarah Vaughan cântând despre un Mint Julep răcoros într-o zi de vară în „You Hit the Spot” și pe Nancy Wilson, care s-a oferit să prepare un Martini rapid în „Guess Who I Saw Today”. Când am vizitat New York City și am stat în barul hotelului „Algonquin”, am urmat exemplul lui Julie London, rugându-l pe barman „să-mi facă încă un Old Fashioned, vă rog”, așa cum făcuse și ea în cântecul cu același nume. A fost foarte matur, sofisticat și potrivit pentru locație. Primul meu cocktail, sau, cel puțin, așa credeam înainte de a fi scris această carte. Ce era acel gin cu lime pe care obișnuiam să-l comand, ca nou-născut băutor legal în pub-ul „Black Horse”, dacă nu un Gimlet, și acele petreceri acasă ale adolescenților unde cel mai mare randament al

investiției pentru viteza intoxicației venea sub deghizarea unei sticle de vermut roșu? „Mă întreb ce gust ar avea cu puțin din asta?”, spuneam în timp ce percheziționam camera și găseam o sticlă de Gordon's. Făcând asta, creasem fără să vreau Gin & It, urmând vechiul obicei al lui Homo sapiens de a experimenta cu ceea ce este disponibil pentru a crea ceva de luat masa.

Stilul lui Harry Johnson de a strecura băuturi mixte pentru un grup de șase persoane. *Harry Johnson's Bartender's Manual*, 1888

Ce este un cocktail? Conform Dicționarului *Oxford English* există două definiții:

- O băutură făcută de obicei dintr-un amestec de una sau mai multe băuturi alcoolice.
- Un amestec de elemente sau substanțe diferite, de obicei care nu se amestecă bine între ele.

După cum voi sublinia în capitolul următor, ființele umane se bucurau de cocktailuri cu milenii înainte de apariția băuturilor spirtoase așa că, în scopul acestei cărți, extind definiția pentru a include orice băutură alcoolică sau nealcoolică amestecată.

Istoria cocktailurilor abundă de mituri, posibilități și afirmații despre proveniență care nu pot fi întotdeauna dovedite, dar este clar că cea mai veche utilizare

înregistrată a cuvântului „cocktail” în legătură cu alcoolul a fost într-un ziar londonez din 1798, deși etimologia este confuză. Există mai multe teorii în spatele originii cuvântului, iar acestea sunt cele mai plauzibile:

1. „Cocktailing-urile”, drojdia de pe fundul butoaielor din hanurile britanice, erau amestecate și vândute la reducere.

2. O practică obișnuită la caii metiși era să le taie coada, care apoi semăna cu o coadă de evantai a unui cocoș. Cocktailurile sunt băuturi amestecate, deci se referă la caii metiși.

3. O altă legătură cu caii este practica, acum discreditată, de a introduce o bucată de rădăcină de ghimbir în anusul unui cal bătrân. Asta îl făcea să-și incline coada în stare de șoc și putea fi prezentat potențialilor cumpărători drept o creatură mai tânără și mai vioaie.

4. Era o pronunție greșită a vechiului cuvânt francez pentru o băutură mixtă, *coquetel*, sau a termenului francez pentru *coquetier*, care era folosit în baruri pentru măsurarea lichidelor.

Această carte analizează factorii care au influențat dezvoltarea și popularitatea cocktailurilor, așa că începe cu băuturile preistorice, apoi examinează utilizarea distilării pentru a crea alcool pentru consum medicinal;

analizează modul în care colonizarea a răspândit obiceiul de a consuma băuturi spirtoase pentru recreere, precum și influența politicii și a evenimentelor mondiale asupra culturii cocktailurilor și modul în care băuturile au fost glamurizate. America și Marea Britanie au avut cel mai mare impact, așa că accentul se pune pe aceste două națiuni.

Unele dintre cele mai memorabile personaje ale culturii populare sunt legate în mod indelebil de cocktailuri. Carrie Bradshaw este și o băutoare de vin, dar ne gândim la ea comandând Cosmopolitan cu prietenele ei în localurile la modă din New York din serialul TV „Sex and the City”; James Bond bea și bere, dar îl asociem cu Martini și ni-l imaginăm purtând un smoking elegant în cazinoul din Monte Carlo. Cocktailurile sunt servite în cele mai elegante baruri din lume și este greu de crezut că sunt urmașele băuturilor mixte create de oameni cu mii de ani în urmă, dar așa sunt. Așadar, umpleți un shaker cu amestecul vostru preferat, amestecați-l și ridicați un pahar pentru strămoși.

LA ÎNCEPUT

Când arheologii de la Universitatea Penn State au dezgropat un mormânt în regiunea centrală a Turciei, cunoscută anterior sub numele de Frigia, au văzut aur, ceea ce era potrivit, căci acesta era locul de veci al regelui Midas (sau posibil al tatălui său, Gordius; nimeni nu este sigur). Aurul, de fapt bronzul, a fost o descoperire uluitoare și a format cel mai mare set de vase de băut din epoca fierului găsite vreodată, cuprinzând 157 de boluri, ulcioare și cuve, unele dintre ele decorate cu capete de lei și berbeci.

La câteva decenii după săpăturile din 1957, arheologul biomolecular dr. Patrick McGovern a analizat reziduurile prezente pe metal. Markerii organici au dezvăluit un amestec de vin de struguri, bere de orz și mied (miere fermentată), care probabil rămăsese de la ospățul funerar al regelui. Midas (sau Gordius) fusese înmormântat, în jurul anului 740 î.Hr., cu o rezervă de cocktailuri pentru a-l împrosăta în viața de apoi.

Nu doar frigienii erau înclinați spre această mixtură; cercetătorii au studiat materiale arheologice din situri din Creta și Grecia continentală datând din aproximativ