



Διάσημα cocktails που εξελίχθηκαν στον χρόνο



Οι άνθρωποι από τη φύση τους έχουν μάθει να θεωρούν πολλά πράγματα δεδομένα, αλλά η ζωή ανατρέπει εύκολα τέτοιους είδους βεβαιότητες. Θα αναφέρω ένα απλό, «αναίμακτο» παράδειγμα. Πόσοι γνωρίζουν ότι το dry martini δεν ξεκίνησε την καριέρα του ως ξηρό κοκτέιλ, αλλά ως γλυκό μιας και αρχικά η συνταγή απαιτούσε ίσες ποσότητες από τζιν και γλυκό vermouth; Ή ότι ο Winston Churchill, στην μεταγενέστερη και ξεκάθαρα προσωπική εκδοχή του martini, γέμιζε το ποτήρι του μόνο με τζιν και το έπινε στην υγεία της Γαλλίας;

Φαίνεται ότι με το πέρασμα των χρόνων, καθώς ο χώρος του ποτού μεγάλωνε και διαφοροποιούνταν, τα cocktails ακολουθούσαν μια ανάλογη εξελικτική πορεία. Έτσι αυτά που εμείς σήμερα θεωρούμε κλασικά είτε διαφέρουν κατά πολύ από την αρχική τους μορφή είτε -αφού έχουν περάσει από πολλές μεταμορφώσεις- έχουν γυρίσει στην πρώτη τους φάση.

Πέρα από το προαναφερθέν dry martini αλλαγές έχει υποστεί το εξαιρετικά δημοφιλές Mojito, που φημολογείται πως ξεκίνησε την «καριέρα» του περίπου το 1500 στην Κούβα, όταν οι Ισπανοί κατακτητές το έπιναν ως φάρμακο ενάντια στη δυσεντερία και στο σκορβούτο, σύμφωνα με τον θρύλο. Αν και η βάση του παραμένει η ίδια, ο τρόπος παρασκευής έχει αλλάξει εντελώς, καθώς πλέον ο πάγος θρυμματίζεται και ανακατεύεται με το μείγμα της ζάχαρης-μέντας.

Το Daiquiri επίσης έχει περάσει από διάφορες φάσεις εκ των οποίων σίγουρα θυμάστε την frozen εκδοχή με την προσθήκη διαφόρων χυμών φρούτων – πλέον τα πράγματα έχουν ξαναγυρίσει στην Αβάνα του 1800 όπου το διάσημο κοκτέιλ φτιαχνόταν απλά με ρούμι, λάιμ και ζάχαρη. Θα μείνω στον ίδιο αιώνα γιατί θέλω να σας μιλήσω για το Old Fashioned. Όταν πρωτοπαρουσιάστηκε στα μπαρ το 1880 η συνταγή ξεκινούσε με το λιώσιμο ενός κύβου ζάχαρης με λίγο νερό σε ένα ποτήρι, στο οποίο πρόσθεταν μερικές σταγόνες bitters και στη συνέχεια έριχναν από πάνω το ουίσκι. Πολύ αργότερα στον κύβο ζάχαρης προστέθηκαν το πορτοκάλι και το κερασάκι maraschino (κι αυτό ξέπεσε σταδιακά), ενώ πλέον οι bartenders χρησιμοποιούν για ευκολία σιρόπι ζάχαρης.

Για το τέλος άφησα το αγαπημένο μου Sazerac, ένα στιβαρό κοκτέιλ που ονομάστηκε έτσι από το Sazerac Coffee House στη Νέα Ορλεάνη, μέσα στο οποίο γεννήθηκε στα μέσα του 1880 (το μπαρ με τη σειρά του χρωστά το όνομά του στο θρυλικό κονιάκ Sazerac de Forge et Fils). Το 1873 στην αρχική συνταγή προστέθηκε ασπέντι, ενώ όλα άλλαξαν όταν η επιδημία της φυλλοξήρας κατέστρεψε τα αμπέλια στη Γαλλία και κατ'επέκταση έκανε το κονιάκ και το μπράντυ δυσεύρετα. Έκτοτε το Sazerac έχει βάση το αμερικάνικο γγε, κατά κύριο λόγο. Στη συνταγή προστίθεται ασπέντι ή λικέρ Herbsaint, ζάχαρη και μια φλούδα λεμονιού που χαρίζει άρωμα και ένταση.

Σε κάθε περίπτωση πάντως, μελετώντας την εξέλιξη των ποτών, φτάνει κανείς εύκολα στο συμπέρασμα ότι τα πράγματα σε αυτόν τον τομέα αλλάζουν όταν βρεθεί μια καλύτερη έκδοση σε αυτό που αγαπάμε να πίνουμε, την οποία αντιγράφουν κατόπιν όλοι. Και το καλύτερο, όπως φροντίζει να μου λέει συχνά ένας φίλος από τον χώρο των μπαρ είναι αυτό που φαίνεται πιο καθαρό και πιο σέξι.

