



Quill - μια μυθιστορηματική παραλλαγή του Negroni

Όταν το ανακάλυψα, με παρότρυνση φίλου, αναρωτήθηκα γιατί δεν το είχα σκεφτεί νωρίτερα και νομίζω ότι το ίδιο θα συμβεί και σε εσάς. Το Quill είναι ένα κοκτέιλ που με μια γρήγορη ματιά μοιάζει με ένα κλασικό Negroni στο οποίο έχει προστεθεί αφέντι. Φαντάζομαι ότι τώρα κάνετε τους υπολογισμούς στο μυαλό σας για να φανταστείτε τη γεύση του, η οποία συνδυάζει την αίσθηση του γλυκόπικρου με τη διακριτική παρουσία του γλυκάνισου, αλλά σας διαβεβαιώνω ότι είναι πολλά περισσότερα από έναν απλό συνδυασμό - άθροισμα αλκοολούχων ποτών. Το αφέντι κατορθώνει να δώσει στο Negroni λάμψη και βάθος, εκτοξεύοντάς το σε μια άλλη διάσταση.

Η συνταγή για το Quill συμπεριλαμβάνεται στον οδηγό Harry's ABC of Mixing Cocktails του Harry McElhone, όμως όπως αυτός δημοσιεύτηκε τη δεκαετία του 1990, ενώ δεν εμφανίζεται σε παλαιότερες εκδόσεις. Τα credits για την ονομασία του συγκεκριμένου κοκτέιλ ανήκουν, σύμφωνα με το βιβλίο, στον νεοϋορκέζο Frank C. Payne έναν αρθρογράφο για θέματα θεάτρου, ο οποίος το 1920 ίδρυσε με άλλους συναδέλφους του ένα σωματείο για να προστατέψουν τα δικαιώματά τους. Αυτό το σωματείο, στο πλαίσιο των αγωνιστικών δράσεών του, είχε εκδώσει κι ένα περιοδικό με το όνομα The Quill (η πένα).

Το εν λόγω κοκτέιλ, παρά το όνομά του, δεν γνώρισε μεγάλη λογοτεχνική καριέρα όπως για παράδειγμα το τζείμσποντικό Vesper Martini του Ian Fleming ή το Green Isaac's Special του μεγάλου Hemingway στο Islands in the Stream (ενημερωτικά για τους



λάτρεις του Ernest, αυτό το βιβλίο δημοσιεύτηκε μετά τον θάνατό του). Παρόλα αυτά, το Quill δε κάνει τίποτα από τη μαγεία που έχουν όλα εκείνα τα έργα που περιστρέφονται γύρω από γραφομηχανές, μελάνι, χαρτί και «καταραμένους» συγγραφείς.

Για να το φτιάξετε θα χρειαστείτε:

- Μια κουταλιά της σούπας αφέντι για να ξεπλύνετε το ποτήρι
- 30 ml London dry gin
- 30 ml Campari
- 30 ml sweet vermouth (εγώ προτιμώ το Carpano Antica Formula)
- Φλούδα πορτοκαλιού για τη γαρνιτούρα

Σε ένα χαμηλό ποτήρι θα προσθέσετε πάγο μέχρι τα χείλη και το αφέντι. Μετά θα το στριφογυρίσετε ώστε να πάει παντού. Θα πετάξετε το περιεχόμενο και θα το αφήσετε στην άκρη. Σε ένα mixing glass θα βάλετε όλα τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής μαζί με πάγο και θα ανακατέψετε προσεκτικά. Κατόπιν θα πάρετε το ποτήρι που ξεπλύνετε με αφέντι, θα προσθέσετε ένα μεγάλο παγάκι και θα σουρώσετε πάνω του το περιεχόμενο του mixing glass. Στη συνέχεια, θα στρίψετε την πορτοκαλόφλουδα πάνω από το κοκτέιλ ώστε να απελευθερώσει τα αρωματικά της έλαια και θα τη ρίξετε στο ποτήρι. Στην υγεία σας.

