

2021-02-28 Cocktails m m

Heimdall-vänner,

Allra först ett meddelande till dem av Er som är Heimdall-medlemmar: Årsmötesbeslut föreligger nu per idag helt i enlighet med det den 13 februari utskickade utkastet till protokoll med det tidigare missade textavsnittet i verksamhetsberättelsen numera vederbörligen infört.

Så över till Förströelse-avdelningen.

På redaktörens bokhylla upptäcktes i eftermiddags en häftad publikation med titeln Benjamins cocktailsbok, utgiven 1931 av Bonniers med författare en redaktörens ingifte släkting, nämligen konsul Erik Bergengren (1900-1977), Helsingborg, ibland Snoken kallad för sitt intresse för denna reptil, manifesterat bl a i namnet på hans villa på Tågaborg, Snokehus, och genom dekorationen på hans gravsten.

Fyndet ledde till efterforskande av ursprunget till beteckningen cocktail. Därvid visade sig svenska Wikipedia lapidariskt förmedla att "[d]et finns en mängd försök till förklaring av ursprunget till ordet cocktail. Ett av dem är att det skulle komma från benämningen på en häst av blandras." Någon samband mellan drinken och hästar av halvblod gavs emellertid inte.

Också engelska Wikipedia anför att "[t]he origin of the word cocktail is disputed". Man fortsätter "The first use of cocktail not referring to a horse is found in The Morning Post and Gazetteer in London, England, March 20, 1798", varjämte diskuteras hur uttrycket kommit att användas om hästar.

Om drinken lämnar man dessutom följande intressanta upplysningar: "The first cocktail party ever thrown was allegedly by Mrs Julius S Walsh Jr of St Louis, Missouri, in May 1917. Walsh invited 50 guests to her home at noon on a Sunday [!]. The party lasted an hour, until lunch was served at 1 pm. The site of this first cocktail party still stands [!]. In 1924, the Roman Catholic Archdiocese of St Louis bought the Walsh mansion at 4510 Lindell Boulevard, and it has served as the local archbishop's residence ever since [!]."

Därjämte meddelar engelska Wikipedia att "[m]ixed drinks without alcohol that resemble cocktails are known as mocktails or virgin cocktails" samt att "[w]hen a mixed drink contains only a distilled spirit and a mixer, such as soda or fruit juice, it is a highball".

I sin publikation presenterar Bergengren recept på cocktails med följande programförklaring.

Flertalet av recepten har jag under årens lopp själv framexperimenterat i min dunkla källare, men en del av dem har jag fått av auktoriteter på detta blandningskonstens speciella område eller andra connoiseurer, som jag träffat ute på min stråt. --- Att det cocktailen åsatta namnet ej har någon betydelse framgår därav att om jag i ett antal svenska och utländska receptböcker slår upp en den vanligaste cocktail, exempelvis Manhattan, så finner jag att denna ej har samma ingredienser i någon av dem. Huvudsaken är att namnet låter trevligt och originellt och att cocktailen i fråga smakar bra.

Hans namnsättning bär syn för sägen. Vad sägs t ex om 1867 års cocktail med vit curaçaolikör, rött portvin, whisky & italiensk vermouth, Vännen Arturs färdknäpp, "en halvsöt, gulbrun cocktail", Augusticocktail med kräftrom, Blondin med - för sex personer - 1 tsk orange bitter, 1 tsk angostura, 4 cl maraschino & 15 cl cognac samt därtill väl kyld champagne & en tärning konserverad ananas på

stickan, Cheops Cocktail med samma ingredienser som föregående men fransk vermouth och gin i st f cognac och champagne & en oliv på stickan i st f ananas, M/S Stella Polaris med bl a punsch, pale madeira & gin, Fiskehuset Østers Cocktail, en ”ostroncocktail med sherry”, Golf Club Cocktail, ”stark, torr, rödviolett cocktail”, Jerlovs Tuting med vit curaçalikör, pale madeira & /mycket/ Skåneakvavit, Lavendelfröken med rhenvin, Parfait d’Amour & gin med en kanderad viol på stickan, Memphis Cocktail med rå apelsinsaft, cherry brandy & /mycket/ gin samt Morens sista suck, ”söt äggvitecocktail”?

Men Bergengren ger också ”uppgifter om en del glas och deras totala rymd”, varav t ex framgår att enligt honom bör ett likörglas rymma 2,5 cl och ett sherryglas ”vanligen ” 6 cl! Och han känner väl den James Bondska skillnaden mellan ”stirred” och ”shaken”, när det gäller drinkar: Vid tillredning av cocktails kan man använda sig av tvenne sätt. Dels genom ingrediensernas sammanskakande i en shaker och dels genom att med en barsked hastigt sammanröra beståndsdelarna i ett barglas, barsked och barglas förstås noggrant beskrivna.

Också om ursprunget till beteckningen ”cocktail” ger han sin nedan återgivna ”plausibla” förklaring, man anar dock med en lurifax-blinkning till läsaren.

F ö meddelar Hellquists etymologiska ordbok att det engelska ”tail” och det svenska ”tagel” har samma ursprung, medan Nordisk Familjeboks Uggle-upplaga inskränker sig till att förklara att ”cocktail är en kapplöpningshäst som ej är helblod”.

Håll till godo!

Frank

Ordf

Ur Benjamins cocktailsbok med dess underrubrik

Nya recept på 222 cocktails och 77 bålar.

Cocktail betyder som vi veta tuppstjärt. Då emellertid kanske många gör sig den frågan varför denna vår tids aptitretare fått ett så egendomligt namn, vill jag här nedan giva en plausibel förklaring, som förtalades mig av en gammal ibero-amerikansk bartender på utställningen i Sevilla [väl världsutställningen 1929]. Cocktailen har nämligen ett långt äldre ursprung än man skulle tro.

Vid de animerade fester under bar himmel, som de gamla hetlevrade spanjorerna och portugiserna på sin tid höllo, var bl a tuppfäktning ett mycket uppskattat nöje. För att få de till kamp utlottade stridstupparna i det rätta, hetsiga humöret brukade deras ägare före striden och bakom domarnas rygg traktera dem med alkoholblandad föda. När spanjorer och portugiser utvandrade till Nya Världen medtogo de dit sin förkärlek både för tuppfäktning och för att gå bak domarnas rygg och i Sydamerika utvecklade sig tuppfäktningen till sin höjdpunkt. En tuppfäktning slutade alltid traditionsenligt med att den segrande tuppens ägare satte den besegrade tuppens granna stjärtfjädrar i sin hatt och höjde sin pokal, därmed givande tecknet till att festens dryckeslag kunde börja. Man drack oftast därvid - till

skillnad från annars - blandade drycker, på festplatsen omsorgsfullt tillredda av det gamla hemlandets viner samt gin och whisky ofta med tillsats av olika hetsande örtextrakt och kryddor. Varje lag hade sina egna olika recept och så började man kalla dessa mixed drinks för cocktails med lagets namn, dagshjältens, ingrediensernas eller annat som tillnamn.

Efter att flera hundra år hava varit de utvandrade ibero-amerikanernas dryck, har cocktailen i våra dagar genom nutidsmänniskans längtan efter omväxling och genom yankeens sinnelag fort nog blivit oändligt många människors dagliga aptitretare och sällskapsdryck. Till Europa kom den från Amerika till England och fick kanske sin sista raffinerade och omväxlande utformning i Paris. Man kan ju lugnt säga att cocktailen numera serveras överallt i metropolerna och på badorterna, i den ärevördiga bodegan likaväl som i den ultramoderna funkisbaren. Ombord i lyxångaren, på pullmantåget, på flytande brickor i klubbarnas swimming-pools och på miniatyrbaren i zeppelinarens gondol.

Till slut, av naturliga skäl är det ju inte så ofta som våra lokala massmedia innehåller något om tuppfäktnig, i vart fall om inte i överförd bemärkelse, men lustigt nog råkar dagens Sydsvenska innehålla en notis i ämnet: Ägare dödad av sin stridstupp. Stridstuppen var beväpnad med ett långt knivblad, men inte alls sugen på tuppfäktnig. När djuret vildsint försökte fly skadades ägaren illa och förblödde. Dödsfallet inträffade i delstaten Telangana i södra Indien. !!