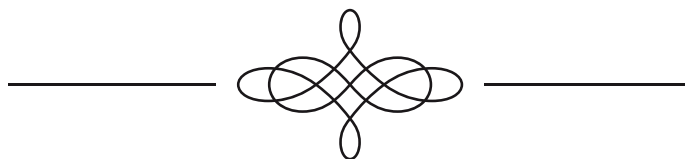






COCKTAILS

DE BIJBEL VAN DE BARMAN



TRISTAN STEPHENSON

DELTAS



First published in the United Kingdom in MMXXI under the title *The Curious Bartender: Cocktails at home* by Ryland Peters & Small Limited, 20-21 Jockey's Fields, London WC1R 4BW.

Text copyright © Tristan Stephenson MMXXI
Design and commissioned photography copyright © Ryland Peters & Small MMXXI
All rights reserved.

© Zuidnederlandse Uitgeverij N.V.,
Vluchtenburgstraat 7, B-2630 Aartselaar,
België, MMXXI.

Alle rechten voorbehouden.

Deze uitgave door: Deltas, België-Nederland.
Nederlandse vertaling: Yvonne van 't Hul-Aalders.

D-MMXXI-0001-244
NUR 447





INHOUD



INLEIDING	7
MATERIAAL EN GLASWERK	8
KEUKENINGREDIËNTEN	17
DE WETENSCHAP VAN SMAKEN	21
DERTIEN FLESSEN	26
EEN DRANKJE MAKEN	31
GIN	35
WODKA	77
WHISKY/WHISKEY EN BOURBON	97
RUM	127
TEQUILA	165
BRANDY, SHERRY, WIJN EN AMARO	179
REGISTER	204
OVER DE AUTEUR	207
FOTOVERANTWOORDING	208



INLEIDING



Ik vind het leuk om vrienden uit te nodigen voor een dinertje, maar moet bekennen dat ik zelden cocktails voor hen maak. Ik denk dat dit een verrassing is voor sommige mensen, die (terecht) verwachten dat iemand die leeft van het mixen van drankjes iedere avond martini's mixt. Er zijn twee redenen waarom ik thuis niet vaak drankjes maak: de eerste is dat ik in mijn bars al voldoende cocktails drink en het soms leuk is om gewoon een fles wijn open te trekken en op de bank te gaan zitten. De tweede reden is wat zorgelijker, want die is dat ik thuis drankjes mixen eigenlijk gewoon een klusje vind. Na deze onthulling vraag je je misschien af hoe dit boek jou kan leren een cocktailheld te worden in je eigen keuken als de persoon die het boek heeft geschreven – de persoon die de laatste twintig jaar duizenden cocktails heeft gemaakt – het te veel werk vindt om voor zijn eigen vrouw een cocktail te maken.

Het probleem is dat ik, net zoals iedereen op deze planeet, nooit heb geleerd om thuis lekkere drankjes te maken. Ik heb geleerd om barman te zijn... in een bar. Maar een professioneel cocktailstation en een thuiskeuken hebben heel weinig met elkaar gemeen. Een topbartender vragen om thuis drankjes te maken van wereldklasse is net zo eenvoudig als verwachten dat een Michelin-topchef een heerlijk menu produceert in een thuiskeuken. Het is niet onmogelijk, maar daarvoor moeten de vaardigheden worden vertaald naar een andere omgeving, ander materiaal en dat allemaal in een meestal veel kleinere ruimte. Je moet het anders aanpakken, maar voor een professionele bartender is dat soms een moeilijke overgang. Je moet jaren van training en opgedane ervaring van je afschudden en helemaal opnieuw beginnen met een laag werkblad, geen crushed-icebak en een inefficiënt samenstel van afvalbakken, gootstenen en koelkasten.

Voor iemand die nooit in een bar heeft gewerkt en die nooit heeft ervaren hoe het is om op een zaterdagavond om elf uur te 'verdrinken' in de bestellingen, is leren om in een keuken te mixen echter helemaal niet zo'n uitdaging. En in sommige opzichten is je keuken al redelijk geschikt voor het mixen van drankjes: je hebt stromend water, een koelkast, veel ingrediënten en heel veel keukengerei.

Het geheim zit hem dan in oefenen en voorbereiden: begrijpen wat je nodig hebt, wanneer je het nodig hebt en hoe je alles het best kan voorbereiden. Net zoals met koken is het heel goed mogelijk om iets heerlijks te produceren en tegelijkertijd een ontzettende rommel te maken. Maar anders dan met koken zullen je gasten niet blij zijn als ze een blad vol prachtige cocktails de kamer zien binnenkomen terwijl jij de deur dicht trapt om een complete ravage in de keuken te verbergen. Een van de leuke en bijzondere dingen van het mixen van drankjes is dat je vrienden en familie willen kijken naar en commentaar willen geven op het bereidingsproces. De beleving van cocktails is kijken naar de bewegingen van de bartender en zien hoe het kiezen, gieten en roeren van ingrediënten leidt tot een perfect eindresultaat.

Kortom, er zijn drie dingen waarvan ik hoop dat jij, beste lezer, ze uit dit boek haalt. Het eerste is begrijpen welk materiaal en welke ingrediënten je moet gebruiken of aanschaffen. Het tweede is de basistechnieken begrijpen die je onder de knie moet krijgen om het beste te halen uit de ingrediënten en daarbij een prof te lijken. En ten slotte hoop ik dat je het leuk vindt om meer te leren over de geschiedenis van ieder drankje, net zoals ik, en dat je deze nieuwe kennis gebruikt om voor iedere gelegenheid vakkundig de ideale cocktail te kiezen.



DARK & STORMY

120 ML 'HOT' (PITTIG) GEMBERBIER
50 ML GOSLINGS BLACK SEAL-RUM
EEN PARTJE LIMOEN

Bouw het drankje op in een longdrinkglas gevuld met veel ijsblokjes. Anders dan bij de meeste cocktails is het goed om dit achterstevoren aan te pakken en de rum als laatste in het glas te schenken, samen met een gekneusd partje limoen. Je krijgt dan het volledige effect van de storm, omdat de lichte en zware vloeistoffen vechten om uit elkaar te blijven.



Slechts een handvol cocktails in de wereld zijn een wettelijk handelsmerk en om onbekende redenen zijn ze op een na (de Sazerac) gebaseerd op rum. De Dark 'n' Stormy is zo'n drankje, gemaakt met rum, gemberbier en, soms, limoensap. Het is in handen van de Gosling Brothers in Bermuda sinds het voor het eerst verscheen tijdens de Eerste Wereldoorlog. De oorsprong van deze smaakcombinatie is ouder en uiteraard ben je vrij om een combinatie van donkere rum en gember te noemen zoals je wil, maar als je de naam Dark 'n' Stormy (of Dark & Stormy) op een cocktailmenu of zelfs in een boek gebruikt, ben je wettelijk verplicht om Goslings in het recept te gebruiken. Dat is niet echt erg, omdat Black Seal een benchmark-blend is. Hij is gemaakt met Jamaicaanse rum en zoetsappige Guyanese rum, bekroond met een goede scheut *spirit caramel* (E150) voor extra effect. Goslings registreerde het drankje aan het eind van de jaren zeventig en sindsdien is Bermuda de officieuze thuis van het drankje geworden. De spirituele thuis is natuurlijk de zee, wat Bermuda een goede keuze maakt omdat het bijna 1000 kilometer van het dichtstbijzijnde vasteland ligt.

Tegen het eind van de 19de eeuw was er meer handel in specerijen dan in suiker op sommige Caribische eilanden, zoals Grenada. Koopvaarders die handel dreven tussen de havens in de Cariben en de Britse eilanden, namen naast hun specerijen regelmatig rum mee. Blendfers hielden van deze specerijen en gebruikten ze om hun rums te aromatiseren, maar ze werden ook gebruikt voor het maken van frisdranken en medicinale tonicums. Gemberbier was de smaak van het victoriaanse Engeland, omdat het net zoals thee een viering was van de buitenlandse veroveringen van het Britse Rijk. De British Royal Navy raakte erg geïnteres-

seerd in het spul en begon het aan boord van hun schepen te brengen. Misschien was het een poging om het alcoholisme onder de bemanning te beteugelen of om te helpen bij zeeziekte of misschien diende het zelfs als een herinnering aan thuis – hoe dan ook, het was zo populair dat tussen 1860 en 1920 de Royal Navy Dockyard op Ireland Island (in Bermuda) zijn eigen bottelfabriek voor gemberbier had. En hoewel er geen gedocumenteerd bewijs is, is het niet zo raar om te denken dat sommige zeelieden experimenteerden met het mixen van hun rantsoen rum met gemberbier.

Ondertussen werd Londen overspoeld met gemberbier. Straatverkopers verkochten op iedere hoek van de straat hun eigen unieke recept. Een van hen, William John Barritt, reisde in 1874 naar Bermuda en opende een winkel in Hamilton. Zelfs nu, na vijf generaties, bestaat Barritt's nog steeds. Goslings had ook een gemberbier gemaakt: Gosling's Stormy Ginger Beer. Dit werd aangeprezen als 'het enige gemberbier dat speciaal is gemaakt voor een Dark 'n' Stormy.' Dit bier is redelijk goed, maar er zijn wel betere soorten te vinden. Mijn persoonlijke voorkeur is de soort die in de fles wordt gefermenteerd.

Wat de naam van het drankje betreft: die werd waarschijnlijk gekozen vanwege zijn broeierige uiterlijk – donkere wolken alcohol en specerijen die elkaar op een verontrustende manier verzwelgen. Maar de term 'Dark and Stormy' is waarschijnlijk ontleend aan *Paul Clifford* (1830), een succesvolle roman van Edward Bulwer-Lytton. De eerste paragraaf begint met: 'Het was een donkere en stormachtige [*dark and stormy*] nacht; de regen viel in stromen', en hij wordt vaak genoemd als archetypisch voorbeeld van melodramatisch proza in fictie.