

EL CÒCTEL DE LA 2a. JORNADA PATRIMONI I ESCOLA

Sacsejat, no barrejat

PLANTEJAMENT:

- Hi ha uns ingredients mesurats (experiències) i una manera de barrejar-los (sacsejades) que en determinen el resultat.
- Els millors còctels per fer experiències didàctiques patrimonials d'èxit, surten de la decantació reposada d'una idea, de la fermentació lenta d'unes maneres de fer.

ELEMENTS:

Bartender (tècnic, educador o docent):
és un expert *mixòleg*, que sap combinar química i
inspiració

<i>Perfect server</i> o acció educativa		
Equivalències per mesurar els ingredients		
Quantitat	Volum	Unça
1 culleradeta	0,5 cl.	0,2 oz.
<i>Chupito</i>	3 cl.	1 oz.
Tassa cafè	9 cl.	3 oz.

Cristalleria i estris
jigger o mesurador
vasos i copes
coctelera
batedora
glaçonera

Referències audiovisuals

El Gran Gatsby. Francis Scott Fitzgerald & Gin Rickey

Mad Men. Don Draper & Old Fashioned

6 EXPERIÈNCIES, 6 REFERÈNCIES LITERÀRIES, 6 CÒCTELS

Charles Baudelaire (1821- 1867). Obres: *Les flors del mal*, *Spleen de París*

“¡Es hora de emborracharse! ¡Para no ser mártires esclavos del tiempo, emborráchense; emborracharse sin cesar! Con vino, poesía o virtud, como gustéis”

Spleen de París

Sazerac. És un invent d'Antoine Amedie Peychaud, que data de 1838. Fou, a més, el primer còctel que es va comercialitzar embotellat. El nom prové del primer ingredient que es va fer servir, el brandy Sazerac, que el 1873 fou substituït per l'absenta.

Per preparar-lo: S'usa un primer vas *old fashioned* i s'hi posa gel per refredar-lo. En un altre vas es prepara la mescla. Primer s'introdueix un terròs de sucre amb tres gotes d'amarg de Peychaud i es pica amb una mà de morter. S'hi afegeix whisky de sègol i mitja cullereta de cafè de xarop de sucre. Es buida el gel del primer vas i s'aboca un petit raig d'absenta (mitja cullereta de cafè). S'agita perquè l'absenta aromatitzi tot el vas. Es remou la barreja del segon vas fins que quedi lligada i, després de refusar tota l'absenta sobrant al primer vas, s'aboca al vas ja impregnat. Podeu decorar el còctel amb un tirabuixó de pell de llimona.

Alejo Carpentier (1904-1980). Obres: *Los pasos perdidos*, *El siglo de las luces*, *La consagración de la primavera*

“Una noche, después de mucho beber y marearse con tufos de tabaco frío, dejados por sus amigos, Marcial tuvo la sensación extraña de que los relojes de la casa daban las cinco, luego las cuatro y media, luego las cuatro, luego las tres y media...”

Viaje a la semilla

Daiquiri. El seu inventor va ser Jennings Cox, un enginyer que treballava a una mina propera a la platja de Daiquirí, a El Caney, una població propera a Santiago de Cuba. En una celebració es va quedar sense ginebra i afegí suc de llimona i sucre al tosc rom local. La beguda començà a estendre's quan un metge de la marina nord-americana l'introduí al Club de l'Exèrcit.

Per preparar-lo: Es posa a refredar una copa de còctel plena de gel. A la coctelera s'hi aboquen dues unces (o mesures) de rom blanc, una unça de suc de llima, sucre i gel picat o frapé. S'agita tot durant uns trenta segons i s'aboca a la copa després d'haver retirat el gel amb el que l'hem refredat.

John Cheever (1912- 1982). Obres: *Crónica de los Wapshot*, *En la cárcel de Falconer*, *Diarios*

“Anotar lo que sé tanto como lo que espero saber. Describir mi sed de alcohol que comienza a las nueve de la mañana, y que a las once y media ya escapa a todo control. Describir la humillación de beber furtivamente y el sabor amargo de la ginebra; escribir sobre el peso del desaliento y la desesperación”

Diarios

Manhattan. El còctel el va inventar un home anomenat Black que tenia un local a Brodway a la dècada dels anys seixanta del segle XIX. És un dels còctels més antics que existeixen i que inicia la línia que relaciona tres còctels famosos: el manhattan, el martínez i el martini, que no són sinó lleugeres variacions l'un de l'altre.

Per preparar-lo: Refredar una copa de còctel amb gel i aigua. En una coctelera plena de gel s'hi aboquen dues unces de whisky de sègol (si fos escocès ja és un altre còctel, un *rob roy*), una de vermut sec i unes gotes d'amarg d'Angostura. S'agita amb energia la coctelera. Es buida la copa i s'hi aboca la barreja ja colada. S'hi afegeix una cirera dolça al Marrasquí (licor) per decorar.

Dorothy Parker (1893- 1967). Obres: *Sonets in Suicide, Enough Rope, Ha nacido una estrella*

“— Están bien cargados —dijo él—. Pero sientan bien. No pueden hacer daño a nadie si te tomas solo uno o dos, y te vas a la cama pronto. Lo de estar en pie hasta el amanecer es lo que te machaca. No lo voy a hacer nunca más.”

Mañana tengo un día horrible

Algonquin. L'hotel Algonquin, al número 59 oest del carrer 44 de Nova York, va ser seu d'una curiosa tertúlia cultural. Molts dels seus membres van participar en la creació de la revista *The New Yorker*. Amb la crisi del 1929 es dissolgué. Més endavant va aparèixer aquest còctel. Es tracta d'un manhattan assaonat amb pinya.

Per preparar-lo: Refredar una copa de còctel amb gel i aigua. En una coctelera plena de gel es barregen dues unces de whisky de sègol, una de vermut sec i una de suc de pinya. S'agita amb energia i, un cop buida la copa de gel, s'hi cola el contingut de la coctelera. Decorar amb una cirera al Marrasquí.

Fernando Pessoa (1888- 1935). Obres: *Mensagem, Libro del desasosiego*

“En las copas de mi meditación solo bebo la sonrisa del vino dorado; lo bebo solo con los ojos, cerrándolos, y la Vida pasa como vela a lo lejos”

Libro del desasosiego

Porto Flip. El vi d'Oporto és, en si, un còctel resultat d'afegir un destil·lat a un fermentat. El seu origen es remunta al segle XVI, quan al vi de l'Alt Duero s'hi afegia brandy durant el procés de fermentació per estabilitzar-lo i conservar-lo a les llargues travessies marítimes. Conté, com tots els còctels que s'anomenen “flip”, rovell d'ou, com era habitual en els còctels més antics, quan alguns dels amaniments més habituals eren la llet, la mel, les espècies o l'ou.

Per preparar-lo: Es refreda la copa de còctel amb gel i aigua. Alhora, omplim la coctelera amb gel i s'hi afegeix una unça d'oporto ruby, mitja unça de brandy i un rovell d'ou. Barrejar amb molta energia fins que el rovell lligui amb els licors. Es cola el contingut i s'aboca, amb el gel de la coctelera a la copa. S'hi empolvora una mica de nou moscada per sobre.

William Faulkner (1897- 1962). Obres: *¡Absalón, Absalón!, Luz de agosto, El ruido y la furia.*

“Tuvo que ser como si pasara por delante del sorbete y quizá supiera que iba a llegar al aparador donde estaba el whisky y se diera cuenta en ese instante de que a la mañana siguiente sí le iba a apetecer el sorbet”

¡Absalón, Absalón!

Julepe de menta. És la beguda que es serveix habitualment al Derby de Kentucky des de 1875 i és un símbol del Sud confederat. El nom prové del licor medicinal anomenat julepe al que s'hi afegien fulles de menta per donar un aroma més agradable.

Per preparar-lo: En un vas doble *old fashioned*, s'hi posen fulles de menta, arrupides al fons del vas. S'hi afegeix una cullerada de xarop o almívar. S'omple el vas amb gel picat i es reomple fins a la vora amb bourbon (tres o quatre unces). Es guarneix amb un brot de menta i un parell de palletes per xarrupar la beguda.