



Coctail, flip, fizz, Sling, Smash & Sour



Jak wszędzie, tak i w cechu pijackim istnieje prawica i lewica, konserwatyści i postępowcy, P. P. C. i P. P. B. (partja pijących ciągle i partja pijących bezustannie), tradycjonalisci i reformiści. Prawica pije wódkę i wino (patrz artykuł w poprzednim numerze „Pani“), prawica jest zdania, że „to, panie dobrodzieju, jest grunt i na żadne inne wymysły nie damy się wziąć”. Prawica ma rację. Cześć prawicy!

Lewica natomiast uprawia fantastyczną sztukę eksperymentalną. Wódką, owszem, nie gardzi, wina dobrego łyknie z satysfakcją, lecz oprócz tego... od czasu do czasu... jakaś nowa idea zaprzątnie radykalną i zawiąną łepetyną... Lewica poetyzuje, szuka nowych

dróg, miesza trunki, tworzy nowe kombinacje — i pije to wszystko. Lewica także ma rację. Cześć lewicy!

Stworzyła ona nowe perspektywy, nowe zagadnienia i nowe cuda. Jej to dziełem są rozpozyczne na zachodzie, a mało u nas znane american drinks, coctails, flipy, fizze, i inne rozkosze wymienione w tytule. Przy picu owych kongredjencyj ważną rolę odgrywa fantazja mixera i spożywcy. Zmieszane w smukłym cienkim kieliszku, napoje mieniają się barwami, fermentują na poczekaniu, napawają wzrok czarodziejską alchemią kolorów. Taki naprzykład *Pousse café* składa się z sześciu warstw kolejno wlewanych do kieliszka płynów: parfait d'amour lub raspberry sirup, marschino, zielony vanille, czerwony curaçao, żółty chartreuse i wreszcie ciemno-żółty koniak. Sam widok daje przedsmak podróży do Barzistanu tęczowym samolotem. Ale mixer to artysta, to wyrafinowany poeta swego fachu. Potrafi wśliznąć w samo centrum tej płynnej palety jakąś zwinną żmijkę słodkiej różowości crème de rose lub olejku jasno-fioletowego i oto zaczyna się przedziwna walka rozchobotanych, wzbu-

rzonych, rozedrganych barw: tutaj żyłką wejdzie zieleń w czerwień, tam wydłużoną kropelką przeciągnie fiolet po żółto-czerwonej granicy chartreuse'y i curaçao, muśnie pasemkiem koniak żłocisty, omdlewająco zakolują w kieliszku aromatyczne esencje, aż wreszcie uspokaja się ten kalejdoskop szlachetnych soków. O, radości oczu! Tak wygląda pewno sen kolibri o pawim ogonie.

— O, Pani! jak to się mówi. Jeżeli masz męża, kochanka, ojca, ewentualnie syna lub szwagra, to weź:
2 żółtka,
1 kieliszek Cherry Brandy,
3 łyżeczki curaçao,
tyłek likieru Prunelle,
1 kieliszek koniaku,
i 3 łyżeczki boon kamp of mag bitter,
zmieszaj wszystko i daj mu to wypić.

Nie poznasz człowieka! Ten „Brahmaputradrink” lepszy jest niż „Pick me up”, lepszy niż „Forget me not”, lecz gorszy niż „Morning glory coctail”, składający się z absyntu, brandy, whisky, wermutu, i soku cytrynowego.

Coctails przyrządza się zwykle w specjalnej maszynie. Jest to puszka porcelanowa lub szklana z wprawioną sprężyną, ubijająca pianę (jeżeli w skład driuku wchodzi białko, lub żółtko) i sprawująca wogóle rolę mieszadła. Całość wkłada się do aluminiowej blaszanki, którą mixer z uroczą miną trzęsie tak długo, aż gość nie wypije przy barze kilku wstępnych i nieskomplikowanych sznapsów.

Odmianą coctailu jest flip: bywa zimny i gorący. Używa się doń zawsze świeżego surowego jajka, wobec czego należałoby karmić nim dzieci. Jajka są bowiem bardzo pożywne. Lube maleństwo piłoby napewno z większą satysfakcją „Admiral-flip” na gorąco (szklanka whisky, 2 białka i jedno żółtko, kieliszek koniaku i cukier), niż mdłe mleko.

Fizz jest odmianą flipu, fix odmianą fizzu, julep odmianą fixu (ale zawsze z domieszką likieru miętowego), slingo julep z wodą i likierem, smash jest kombinacją slingu z winem, sour zaś ishrub — to także wysmienite rzeczy.

Zupełnie poważnie. Ostatnio Ameryka szaleje za „Sangaree” (syrop imbirowy i portwein na lodzie), ale ja oświadczyć wolę „Golden slipper”: 10 rodzajów wina, 9 likierów, 8 wódek i 7 dni murowanej nieprzytomności.

J. TUWIM

