



Marek Przyborek "Uisge beatha czyli aqua vitae"

Fahrenheit Crew

Z dedykacją dla Cordi, Krugera i Flamenco,

którzy przeczytali poprzedni tekst i powiedzieli, żeby napisać następny.

Przyszło mi do głowy, żeby napisać tekst o whisky, whiskey i jeszcze kilku produktach pochodnych. Najpierw go porzuciłem po pierwszym, z trudem napisanym akapicie. Potem napisałem kawałek następnego i odłożyłem na bliżej nieokreśloną półkę na dysku, bo akurat miałem coś innego do roboty. A potem ktoś zapytał, o czym będzie następny tekst. Więc postanowiłem napisać o whisky. O szkockiej, irlandzkiej, amerykańskiej, a nawet japońskiej i radzieckiej. Takiej, którą da się pić z colą lub z wodą sodową, a także o kilku standardowych koktajlach na bazie tego szlachetnego trunku. Chcę także wspomnieć o Michaelu Jacksonie, który dla odmiany nie śpiewał o Billy Jean.

Kiedy byliśmy jeszcze w liceum, na lekcje angielskiego mieliśmy przygotowywać prezentacje dotyczące Wielkiej Brytanii. Jako że przynależałem do klasy wybitnie żeńskiej (jakoś mało humanistów mieliśmy, a niektórzy potem i tak zdradzili historię z naukami ekonomicznymi)[\[1\]](#), to można było posłuchać kilku fajnych rzeczy o angielskich zabytkach, świętach i rodzinie królewskiej. Ja z kolegą postanowiliśmy pójść w zupełnie odmienną stronę. Przedstawić coś niesztampowego i mocno nietypowego. Wybraliśmy rzecz, bez której nie udałaby się większość westernów. Jako że Samuel Colt urodził się w Connecticut i z Wielką Brytanią nie miał wiele wspólnego, napisałem prezentację o whisky. Dla niepoznaki dodaliśmy też herbatę i tytuł o najbardziej znanych brytyjskich napojach. Na arkuszu czarnego papieru nakleiliśmy kontur Szkocji, flagę, faceta w tartanie i etykietę Ballantines. Nie powinno się od dzieciaków z liceum wymagać znajomości mocnych alkoholi przecież. A już single maltów szczególnie. A gdybym miał robić coś takiego dzisiaj i miał nieograniczony dostęp do butelek? Ograbiłbym (i tu w zasadzie rozpoczyna się część niniejszego tekstu mocno związana z fantazjowaniem... albo nawet fantastyką) piętnastoletnią Balvenie Single Barrel, starego Obana albo Lagavulin.

Wszystkie te whisky, w które da się i warto inwestować, zostawiłbym, stworzył porządny portfel inwestycyjny i czekał ze szklaneczką w dłoni, patrząc na trzycyfrowe stopy zwrotu. Bo inwestycja w różne ciekawe alkohole robi się ostatnio coraz bardziej popularna, powstają nawet stosowne firmy, które chętnie pomogą potencjalnym inwestorom ledwie za marżę. Ale świadomość posiadania w portfelu skrzynki Macallana z 1926 roku[\[2\]](#) - ja bym chyba porównał ten trunek z wielkim fotelem, puszystym białym kotem i marzeniami o przejęciu władzy nad światem.

Ale wracając do mojej historii... Potem poszedłem do gastronomiki, zacząłem pracę w barze jednego z pięciogwiazdkowych hoteli w Warszawie i nauczyłem się o whisky i whiskey nieco więcej. Poznałem kilku znawców i „znawców”, a nawet dorobiłem się jednej czy dwóch butelczyn single maltów na półce. Ekspertem w żadnym stopniu się nie czuję, w niniejszym tekście próżno też będzie szukać wielu unikalnych szczegółów, które zazwyczaj znajdują się w paradokumentalnych filmach o barmanach/kelnerach. Ale może po jego przeczytaniu ktoś postanowi poszukać poważniejszych źródeł lub spróbować pogłębianych badań organoleptycznych. Nie wskażę konkretnej bibliografii, a tylko jedno wiele mówiące nazwisko: Michael Jackson. Wielki, niestety już nieżyjący, znawca whisky i piwa (które empirycznie z fandomem kojarzy się niemal nierozzerwalnie), człowiek, który sprzedał przeszło trzy miliony egzemplarzy swoich książek. Nie śpiewał o Billy Jean i w Polsce nie zawsze jest łatwo dostać jego opracowania, a zdecydowana większość internetowych wyszukiwarek i tak będzie

się odnosiła do króla popu. Ale warto szukać.

Więc tak... Jak wiele innych znanych alkoholi – w przypadku whisky zaczęło się od mnichów i wody życia. I to nie w Szkocji, którą wielu ludzi uznaje za ojczyznę, Mekkę i Walhallę tego alkoholu. Prawdopodobnie zaczęło się to wszystko w Irlandii, a według podań palce maczał w tym między innymi św. Patryk, który najczęściej chyba jest kojarzony z piwem i dniem św. Patryka. Mnisi pędzili z racji dominacji łaciny aqua vitae, co akurat nie dziwi, skoro głównym obszarem zastosowania tego, co wyprodukowali, miało być leczenie różnych schorzeń. Tłumacząc wodę życia na gaelicki, otrzymano w którymś momencie uisge beatha (w wersji irlandzkiej uisce beatha, więc chronologicznie powinienem poprzestawiać), z którego to wyrażenia powstały nazwy używane obecnie. Najpierw uisge beatha skrócono do uiskie, a potem whisky i whiskey.

Nawiązując do nazw – terminy whisky i whiskey – są rozróżnieniem przede wszystkim geograficznym. Whisky jest pisownią szkocką, whiskey – irlandzką. Ponoć główne rozróżnienie powstało w XIX wieku, który dla bimbru szkockich górali (z powodu wysokich podatków nakładanych przez Koronę większość produkcji była średnio legalna, wewnątrzklanowa) nie był najlepszym czasem. Irlandczycy dodali wtedy do nazwy „e”, żeby odróżnić swoje produkty. Dochodzi także kwestia techniczna – whisky jest zazwyczaj destylowana podwójnie, a whiskey – potrójnie. Sprawa zgoła podobna do koniaku i armanaku, które starałem się przybliżyć w poprzednim tekście.

Między innymi w związku z aktywnością Brytyjczyków w kwestiach kolonizacyjnych, whisky/whiskey zaczęła być produkowana w kilku innych miejscach, co obecnie wiąże się z dodatkowymi krajowymi regulacjami prawnymi. Generalnie whisky jest produkowana poza Szkocją także w Kanadzie, Australii, czy Japonii; whiskey odnosi się do produktów irlandzkich oraz amerykańskich (z kilkoma wyjątkami).

Whisky/whiskey są różne. Ogólnie rzecz biorąc, można je destylować ze zboża, wśród którego szczególną estymą darzy się jęczmień, lub słodu, zwłaszcza jęczmiennego, oraz wody. Jeżeli ma się ochotę, można też połączyć wypracowane efekty obu wariantów. Mamy więc trzy podstawowe rodzaje whisky (skupiam się w tym momencie przede wszystkim na whisky szkockiej), co jest widoczne na etykiecie złocistego trunku:

- grain – czyli zbożowa. Na rynku chyba najtrudniej dostępna w stanie czystym.
- malt – słodowa.
- blended – mieszana z dwóch poprzednich rodzajów (ładnie i uczenie można to samo określić słowem „kupażowana”). Większość butelek ogólnodostępnych na sklepowych półkach należy właśnie do tej grupy. Niektóre da się kupić w rozsądnych cenach, inne (zwłaszcza marki z kolorowymi etykietami) potrafią osiągać ceny wyższe niż kilkunastoletnie single malty.

W Szkocji wyróżnia się jeszcze dwie kategorie rozwijające temat blended whisky:

- blended malt (określana także mianem vatted malt lub pure malt) – kupażuje się wyłącznie whisky słodowe.
- blended grain – analogicznie, ale pozostając w kręgu whisky zbożowych.

Wspomniałem w niniejszym tekście kilka razy zupełnie pobocznie określenie „single malt”. Whisky opatrzona etykietą zawierającą te dwa słowa jest maltem wyprodukowanym w konkretnej destylarni. Może, choć zupełnie nie musi, pochodzić z jednego rocznika, czy nawet beczki (wtedy uzyskuje prawo do umieszczenia na etykietach określenia „single cask”). W przypadku whisky mieszanej z różnych roczników na etykiecie podawany jest wiek najmłodszego użytego w produkcji. Regulacje

prawne w Szkocji zakładają, że każda whisky musi przeleżakować w beczkach minimum trzy lata. Jako pewną ciekawostkę można dodać, że w przeciwieństwie do wina whisky nie dojrzewa już zabutelkowana.

Najczęściej używa się albo beczek nowych (opalanych w środku), albo używanych: a to po sherry, a to po sauternesie, burbonie i tym podobnych. Ma to potem spory wpływ na charakter, smak i nuty zapachowe złościstego trunku, który ostatecznie i tak wyląduje w niskiej szklance albo małym kieliszku o dość charakterystycznym kształcie. Nie chcąc robić tu komukolwiek reklamy (nie to jest wszakże moim celem), fajnie jest – w miarę możliwości oczywiście – spróbować tej samej whisky, tyle że z różnych beczek. Ciekawym zjawiskiem w tym kontekście jest marka Glenmorangie, posiadająca w portfolio kolekcję dwunastoletnich whisky przechowywanych uprzednio w różnych beczkach: Quinta Ruban (beczki po porto), Lasanta (beczki po sherry oloroso), Nectar d'Or (beczki po sauternesie).

Stwierdzenie, że single malty różnią się od siebie dość znacznie, okaże się zapewne mocno trywialne. Wcale nie powiem, że tak nie jest. Po prostu szukałem sposobu, jak tu płynnie przejść do kwestii podziału regionalnego Szkocji. Bo coś takiego także istnieje i bardzo mocno wpływa na charakter finalnego destylatu. Regionów produkcji whisky jest w obecnej Szkocji pięć. Było więcej, było mniej, ale o ile mi wiadomo, obecnie jest pięć:

1. Lowland, w ramach którego obecnie funkcjonują zaledwie trzy destylarnie, z których najpopularniejsza jest bodaj Glenkinchie. W tym regionie whisky zazwyczaj destyluje się trzykrotnie, otrzymując finalny produkt o bardzo łagodnym smaku. Według mnie, warto zaczynać swoją przygodę z single maltami właśnie od tego regionu, bo whisky z innych regionów (dużo cięższe i bardziej torfowe) niejednokrotnie mogą na wstępie bardzo skutecznie odstraszyć. Od pewnego Brytyjczyka słyszałem na określenie wymienionej marki, że to taka ladies' whisky. Może...

Idąc bardziej na północ mamy:

2. Highland, w skład którego wchodzi także whisky produkowane na większości wysp. Jeden z głównych regionów, dający wiele znanych marek, choćby wspomniane już Glenmorangie, Macallan, Oban... Generalnie w porównaniu do whisky z Lowland mają mocniejszy, głębszy smak, są bardziej dymne i torfowe.

Trudniej ogólnie opisać whisky z wysp, charakteryzujące się dużą indywidualnością. Do bardziej znanych należą Talisker (ze Skye), czy Isle of Jura.

Będąc w temacie okołoszkockich wysp, gładko daje się przejść do kolejnego regionu:

3. Islay – ogranicza się on do tak właśnie nazwanej wyspy na zachodzie Szkocji. Whisky z Islay znane są ze swojego ciężaru, dymu, torfu. Wielu doszukuje się w nich aromatów medykamentów (jodyny na przykład), soli, zapachów lekko stajennych i tym podobnych. Próbując ich w ramach pierwszych przygód z single maltami, można zrazić się szorstkością, ale dla mnie nie ma wielu innych alkoholi, które powtórzyłyby utrzymujący się niemal aż do skończenia świata nos 16-letniego Lagavulina. Inni znani i obecni na polskim rynku producenci to Ardbeg i Laphroaig.

W kierunku południowym od Islay, już na stałym lądzie, znajduje się kolejny region:

4. Campbeltown – kiedyś nazywane światową stolicą whisky, obecnie posiadające jedynie trzy czynne destylarnie: Glen Scotia, Glengyle i Springbank.

Piąty region znajduje się po przeciwnej, położonej najbardziej na wschodzie stronie Highlandu:

5. Speyside. Jest to region charakteryzujący się największą obecnie liczbą aktywnie działających destylarni tego trunku w Szkocji. Jest także domem wielu spośród najbardziej znanych i najlepiej sprzedających się marek. Stąd pochodzi Glenlivet oraz doskonale znany, łatwy do dostania w większości barów i restauracji Glenfiddich, ale także Macallan, Balvienie, Benromach, Cragganmore i co najmniej jeszcze kilka innych.

Wypadałoby także napisać choć kilka słów o whiskey z Irlandii. Podobnie jak w Szkocji można spotkać whiskey słodową i zbożową oraz blend. Dość charakterystyczna jest whiskey destylowana z mieszanki jęczmienia słodowego i „zielonego”, jeszcze nie kielkującego. Obowiązujące prawo nakłada rygor zawartości alkoholu w trunku, który chciałby używać nazwy whiskey. Magiczną barierą jest 94,8% – jak spirytus na polskich półkach sklepowych.

Określenie „irlandzka whiskey” odnosi się w sensie geograficznym do dwóch krajów, zarówno Republiki Irlandii, jak i Irlandii Północnej (będącej w końcu częścią Zjednoczonego Królestwa). O tym, że zazwyczaj whiskey irlandzką destyluje się trzykrotnie, już zdaje się wspominałem. Dodam, że podczas procesu słodowania nie zawsze używa się dymu torfowego, przez co whiskey irlandzkie są generalnie delikatniejsze od szkockiej (oczywiście są wyjątki po jednej i po drugiej stronie).

Na polskich półkach Irlandczyków dostrzec jest stosunkowo łatwo, zwłaszcza Jameson jest popularny i osiągalny za strawną cenę. Oprócz niego jest jeszcze Old Bushmills (uznawana za najstarszą oficjalną destylarnię whiskey nie tylko w Irlandii Północnej, ale i na świecie, z rodowodem ciągnącym się aż do 1608 roku) i Tullamore Dew.

Swego czasu bardzo zainteresowały mnie whiskey/whisky ze Stanów Zjednoczonych. Głównym produktem tworzącym whisky/whiskey w Irlandii i Szkocji jest jęczmień, w USA już niekoniecznie. Dlatego też rodzajów tego trunku destylowanych za Wielką Kałużą jest całkiem sporo. Chyba dwa najbardziej popularne to burbon i Tennessee whiskey. Co ciekawe ten drugi produkt nie funkcjonuje w oficjalnych federalnych aktach prawnych. Burbon, a i owszem – musi być produkowany z zacieru zawierającego przynajmniej 51% kukurydzy. Jest także whiskey kukurydziana, wtedy wymagane jest 80% procent zawartości kukurydzy. W Stanach, kraju wielkich możliwości, można destylować (Nieustannie ciśnie mi się na klawiaturę słówko „pędzić” i obrazek starego, brodatego bimbrownika z ceramiczną flaszką w dłoni. Swoją drogą bimber po angielsku nazywa się wprost cudownie i bardziej poetycko niż u nas, „moonshine”.) whiskey pszeniczną – wtedy w zacierze musi być 51% właśnie tego zboża. Mając do dyspozycji żyto, można stworzyć rye whiskey lub tenże trunek w wersji słodowej. Jest możliwość także pójścia w stronę zupełnie tradycyjną z aktywnym zastosowaniem słodowanego jęczmienia (którego, podobnie jak w większości poprzednich przypadków, też wystarczy tylko i aż 51%). Co ciekawe, nazewnictwo (że tak beczelnie napiszę po angielsku labelling) może się zmienić w przypadku produktów sprzedawanych poza Stany Zjednoczone.

Jeżeli chodzi o Tennessee whiskey, to definicja tego konkretnego trunku funkcjonuje głównie w umowach międzynarodowych, zwłaszcza w ramach NAFTA. Zgodnie z nimi taka nazwa przysługuje burbonom starzonym w nowych dębowych beczkach przez minimum dwa lata, wyprodukowanych na terenie stanu Tennessee. Oczywiście najbardziej znaną z czterech obecnie produkowanych marek jest Jack Daniel's.

Z pozostałych amerykańskich specjałów stosunkowo łatwo dostępnych na polskim rynku w zasadzie jest jeszcze Jim Beam (nawet jeżeli zostaje przelewany do plastikowych butelek), a potem długo, długo nic.

W porównaniu z pozostałymi trunkami, które do tej pory starałem się wziąć na warsztat, temat whisky/whiskey jest dość trudny, choć może nie jest to najbardziej trafne słowo. Jest obszerny. Geograficznie i produktowo. Dzięki temu, chcąc ją – nawet pobieżnie – opisać w całości, trzeba

raczej przygotować się do wydania książki (a po co polskim wydawnictwom książka o whisky napisana przez fantastę po dwudziestce?). Dlatego milczeniem muszę pominąć co najmniej kilka ważnych krajów produkujących ten trunek oraz większość whisky kupowanych. W ramach ciekawostki poruszę tylko fakt, że whisky można produkować nawet w tak egzotycznym miejscu jak Japonia (pierwszą destylarnię założono już w 1924 roku! Znanym producentem jest Jamazaki). Warto wspomnieć, że japoński trunek coraz odważniej walczy ze szkockimi czy irlandzkimi o podniebienia smakoszy – i zdobywa uznanie.

W pewnym sensie produkcję whisky można prowadzić także w Polsce. Posługując się pewnym daleko idącym uproszczeniem, za whisky (a przynajmniej trunek zbliżony) można uznać naszą starkę – w sensie metody produkcji. Od czasu do czasu na rynku pojawiają się także polskie produkty z whisky w nazwie (zazwyczaj bazujące na importowanych półproduktach, ale zawsze). Jakości są... ekhm... zazwyczaj wątpliwej, prawda. Ale przecież mamy osiągnięcia w innych dziedzinach alkoholowej wytwórczości z żytem w nazwie.

Napisałem co nieco o whisky, przemilczałem ceny, bo zupełnie nie o nie mi chodzi w tym tekście. Dość powiedzieć, że w przypadku wielu wymienionych przeze mnie marek niskie nie są. Z tym wiąże się też kwestia, jak pić i z czym mieszać.

Jedną z podstawowych zasad gastronomicznych jest podawanie trunku właśnie tak, jak życzy sobie gość. Z lodem, wodą, colą, cytryną... Nawet jeżeli jest to superstary single malt z colą i lodem, choćby barmanowi miało się kroić serce, wypada podać wedle upodobań osoby stojącej po drugiej stronie baru. Osoby, która płaci rachunek. Pamiętam kiedyś człowieka, który postanowił napić się whisky. Nie był zdecydowany, co wybrać, zatem wyrecytowałem formułki o wszystkich posiadanych single maltach (po co najmniej jednym przedstawicielu każdego ze szkockich regionów w przedziale wiekowym 12-21 lat). Stało na dwudziestoletnim Glenlivet (Speyside, notabene jedna z najstarszych, jeżeli nie najstarsza zarejestrowana szkocka destylarnia). Cena okrągła. Pan poprosił o colę, bo normalnie pije blenda z kolorową etykietą, ale skoro dzisiaj płaci ktoś inny...

Generalnie do maltów dolewa się kroplę wody. Do nieco „mniejszych” whisky można dodać kilka kostek lodu (obniżanie się temperatury powoduje osłabienie wszystkich aromatów). To trochę taka amerykańska szkoła. Z colą – jest na rynku kilka marek, które zwłaszcza w swoich podstawowych wersjach nadają się tylko do tego, żeby je zmieszać z colą. I Jack Daniel's. Takie amerykańskie połączenie, do bólu zębów klasyczne. Gdybym palił papierosy to delektowałbym się tą miksturą pewnie jeszcze z Marlboro do kompletu.

Ale tak się życie i kultura alkoholowa potoczyła, że whisk(e)y wcale a wcale nie musi być spożywana, że tak powiem, *sauté*, zastępując ulubiony koktajl prawdziwych Słowian o urokliwej nazwie „wódka w szklance”. Można się pokusić o spróbowanie któregoś z likierów na bazie tego szlachetnego trunku. Idąc w stronę Saint Louis – Southern Comfort, czyli mieszanina whisky, brzoskwiń, pomarańczy i cynamonu. Pomysł zupełnie nie nowy, bo zdążył się narodzić jeszcze przed prohibicją na początku XX wieku. Twórca zaczynał od „poprawiania” Burbonów dostarczanych mu w beczkach.

Następnym, tym razem szkockim likierem na bazie whisky jest Drambuie. Nazwa pochodzi od gaelickiego (a jakże!) zwrotu, mającego oznaczać „napój, który zadowala”, a jego historia wiąże się z pretendentem do angielskiego tronu, znanym jako Bonnie Price Charlie. Książę Karol Edward Stuart, arystokrata o polskich korzeniach (ze strony matki prawnuk Jana III Sobieskiego), w wyniku różnych nieciekawych zawirowań politycznych został zmuszony do ucieczki na wyspę Skye. Tam za udzieloną mu pomoc odwdzieczył się swą sekretną recepturą członkom pewnego klanu. Klan ten do dzisiaj produkuje likier z whisky (w dużej mierze wspomnianego już Taliskera), miodu i przypraw.

Sam siebie lekko zaskakuję, ale niezamierzenie pozostanę w tonacji trójkowej, czyli trzech krajów:

były Stany Zjednoczone i Szkocja, teraz jeszcze Irlandia. Likier, który – postanowiłem sobie nieco spontanicznie – zostanie na zakończenie. Głównie dlatego, że ze wszystkich likierów bazujących na whisk(e)y jest najbardziej znany. Bo któż nie zna Baileysa? Tak się składa, że w jego produkcji bierze udział Bushmills (kolejna poważna marka na świecie, co ciekawe) oraz około 40 tysięcy wyselekcjonowanych irlandzkich krów (choć gdy oglądałem oficjalną stronę internetową celem potwierdzenia pewnych rzeczy, to w gałki oczne uderzyła mnie Krasula, taka biało-czarna, rasy holenderskiej, których pełno na polskich łąkach, czyżby kolejna po winniczkach gałąź eksportu?).

Tak sobie pomyślałem... Drambuie, kostki lodu w szklance, garniowany i z dodatkami. Tak, whisky z powodzeniem da się zastosować w koktajlach. To nie będzie to samo co gin, przez wiele autorytetów uznawany za króla napojów mieszanych, ani rum, ale znajdzie się kilka standardów. Bo tak się już składa, że jeśli miałbym już o koktajlach pisać, to wolę poruszać się w ich świecie. Co do pozostałych – wystarczy zdać się na barmanów, którzy jak świat długi i szeroki tworzą nowe rozdziały mieszanej historii. Więc podam tutaj przepisy na oficjalne koktajle IBA (Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów), te z działu niezapomnianych (źródło, podaję chętnie dla chętnych i żądnych nowych kolorowych wrażeń: <http://www.iba-world.com/index.php>, zakładka Official Cocktails)[3]. Wiele ich nie ma, ale każdego warto spróbować. W ramach aperitif, przed kolacją z piękną dziewczyną lub uroczym chłopakiem, amerykańską nutą wielkiego świata będzie Manhattan (50 ml rye whiskey, 20 ml czerwonego wermutu, kropla Angostury zmieszane i przelane do kieliszka koktajlowego udekorowanego wisienką koktajlową). Jeżeli komuś kieliszki koktajlowe nie odpowiadają, przed kolacją może się postarać o oldschoolowy, że tam powiem, Old fashioned, w szklance zwanej prawie po polsku whiskówką lub właśnie old fashioned (45 ml burbona lub rye whiskey, 2 krople Angostury, kostka cukru, trochę wody z lodem i kawałkiem pomarańczy oraz wisienką koktajlową). Ciekawym rozwiązaniem jest także koktajl z rodziny zastępującej barmanom ćwiczenia na siłowni, Whiskey sour (45 ml burbona, 30 ml soku z cytryny i 15 ml syropu cukrowego mocno wstrząśnięte w shakerze i podane albo w kieliszku koktajlowym, albo na lodzie w whiskówce z kawałkiem pomarańczy i wisienką).

Gdy na kolację szef kuchni podał coś mocno szkockiego, typu haggis, zakończyć to można łykiem Rusty nail. Zardzewiały gwóźdź swoją drogą jest dość oryginalną nazwą dla koktajlu z 45 ml szkockiej whisky i 25 ml Drambuie na lodzie i ze skórką cytryny.

Spoza tej listy dodam dwie rzeczy. Jeden koktajl z działu Contemporary Classics IBA i jeden prawie zupełnie spoza listy (choć w kilku miejscach widziałem go wśród innych do niej należących), choć już wiekowy (datowany na 1894 rok!). Pierwszy umieszczam tutaj z racji przywiązania do książkowo-filmowego bohatera. Marlon Brando ukształtował wystarczająco wiele schwarccharakterów, żeby go wymienić z koktajlu; Godfather jest prosty do zrobienia. 35 ml szkockiej i 35 ml Di Saronno amaretto w szklance z lodem. Bez zbędnych przyozdobień. Drugi honoruje jednego ze szkockich bohaterów narodowych, Roba Roya McGregora, i jest w zasadzie klonem koktajlu o nazwie Manhattan. Różnica jest tylko jedna, dla niektórych dość istotna – zamiast amerykańskiej barman leje szkocką (można też podać na lodzie w old fashioned).

Większość bez przesadnego wysiłku można zrobić w domu, szklanka nie zawsze musi być old fashioned, a czasami można podobną dostać w zestawie z butelką złocistego trunku. Proporcje można liczyć na kieliszki od wódki (coraz więcej znajduje się na rynku naczyń z linijkami pokazującymi pojemność), a lód kupić (są firmy, które w ciągu paru godzin mogą bez problemu dostarczyć nawet ciężarówkę lodu w kostkach, a i w paru sklepach widziałem lód do drinków i nawet nie trzeba mrozić go w lodówce).

*

Trochę się rozpisałem, choć w gruncie rzeczy to i tak kropla w morzu. Opisałem wiele rzeczy mocno

pobieżnie, o innych zupełnie nie wspomniałem, ale mam nadzieję, że lektura sprawiła komuś przyjemność. Na zakończenie, przy dźwiękach zespołu Metallica (nomen omen „Whiskey in the jar”), wisienka na torcie. Whiskey radziecka, o której wspomniałem na samym początku. Z alkoholem wedle powszechnego przekonania ma całkiem sporo wspólnego, choć w nieco innym sensie. „Whiskey” to w natowskiej nomenklaturze określenie radzieckich okrętów podwodnych projektu 613, ulepszonych U-Bootów XXI. W sumie powstało ich około 270 sztuk. W tym także cztery dla Polski, m.in. ORP Orzeł (według Wikipedii w służbie do końca 1983 roku).

Mówiąc/pisząc zupełnie szczerze: gdy siadałem do komputera z mocnym postanowieniem napisania pierwszej wersji niniejszego tekstu, nie brałem ich pod uwagę. Przeglądarka wyświetliła stronę o oryginalnie nazywanych okrętach, spodobało mi się kulturowe przełożenie, i proszę. Mamy także sowiecki mariaż szkockiego bimbru.

Pozdrawiam szklaneczką Lagavulin, zachęcam do pytań, krytycznych komentarzy i kłaniam się nisko.

MP

[\[1\]](#) Ja w sensie.

[\[2\]](#) To niestety już historia alternatywna, bo butelki są nieosiągalne. Prawdopodobnie ostatnią sprzedano na aukcji za jakieś 33 tysiące funtów.

[\[3\]](#) Na stronie używa się w przepisach określeń cl (10 ml) i dash (D, czyli 1 kropla). Ja już przetłumaczyłem bardziej na nasze.