

Dry martini – drinken som ger evig ungdom



Inga-Britt Ahlonius,
generaldirektör
Riksrevisionsverket

Det handlar om civilkurage

"I våras köpte jag alla åtta delarna av Marcel Prousts *På spaning efter den tid som flytt*. Jag försökte läsa första delen för länge sedan på franska, men det tog för mycket kraft. Jag har njutit av dem under sommaren; krupit ner tidigt i sängen och läst tills ögonen fallit igen. Med sådana böcker får man ha tålmod, med det ger mycket tillbaka.

På nattduksbordet

Åke Ortmarks *Ja-sägarna* är ett par år gammal, men mycket aktuell för mig. Han berättar om vad som händer i slutna miljöer där ingen säger ifrån.

Boken är en påminnelse om vad som händer om vi inte har orädda och opartiska tjänstemän, som förmår uttrycka en välgrundad åsikt. Sådant civilkurage – som ibland är obekvämt – är en förutsättning för demokratin. Tyvärr har detta ansvarsbegrepp urholkats på senare år.

Just nu är jag på väg mot Lekvattnet. Som värmlänning är jag förstas förtjust i Göran Tunströms böcker: *Skimmer*, *Tjuven* och *Juloratoriet*. Gunnar Ekelöfs dikter ligger också på nattduksbordet. För oss som har ont om tid är poesin ett sätt att få intellektuell stimulans och påfyllnad – i komprimerad form."

Nedtecknat av
INGVAR VON MALMBORG

Sveriges andra dagliga affärstidning?

Den första enligt proffsen!
Finanstidningen utsågs till
"Bästa dagliga affärstidning" av
Sveriges finansanalytiker.

FINANSTIDNINGEN

Ingen drink slår dry martini. Den är genialt enkel, smakar alltid apptretande gott och kan drickas före vilken middag som helst och även njutas i fulla drag mellan måltider.

En dry martini består av gin och torr vermouth som blandas i en shaker med is, mycket is. Proportionerna kan varieras efter tycke och smak, men den klassiska fördelningen är fyra delar gin och en del vermouth.

En del av oss hängivna dry martinifans, som med entusiastisk noggrannhet provat alla tänkbara varianter, föredrar sju delar gin och en del vermouth, som förenas genom ett försiktigt, men bestämt rörande.

Atta varv med pinnen eller omröringskedan räcker, då skadas inte de delikata kryddor och örter som ger karaktär åt både gin och vermouth.

Den första dry martinin rördes i New York 1914 av Martini Taggia, som var förste bartender på klassiska Knickerbocker Hotel i New York.

Efter honom, och inte vermouthmärket Martini, har denna förnämliga drink sitt namn.

I början användes faktiskt fransk vermouth och en tid kallades dry martini för *gin-and-french*. Men ganska snart började den italienska fabrikanterna Martini & Rossi i Turin marknadsföra sin vermouth som den enda rätta.

Den eviga ungdomens källa

En bidragande orsak till dry martinins snabbt växande popularitet var att både gin och vermouth sedan länge haft en stark position inom folkmedicinen i de anglosaxiska länderna. Gin anses ge lindring mot reumatism och gikt, samt bot mot muskelsmärk och förkylning, och dessutom ha en positiv effekt på vissa typiskt kvinnliga åkommor.

Den torra ginen – *London dry gin* – som är helt dominerande i dag, har enbart som mest framträdande krydda. Namnet gin kommer av *juniperus* som är latin för just enbär. Andra kryddor är koriander, kanel och kardemumma. Söt gin är vad holländarna kallar *genever*.



Drinken dry martini fick sitt namn efter en känd bartender på Knickerbocker Hotel i New York.

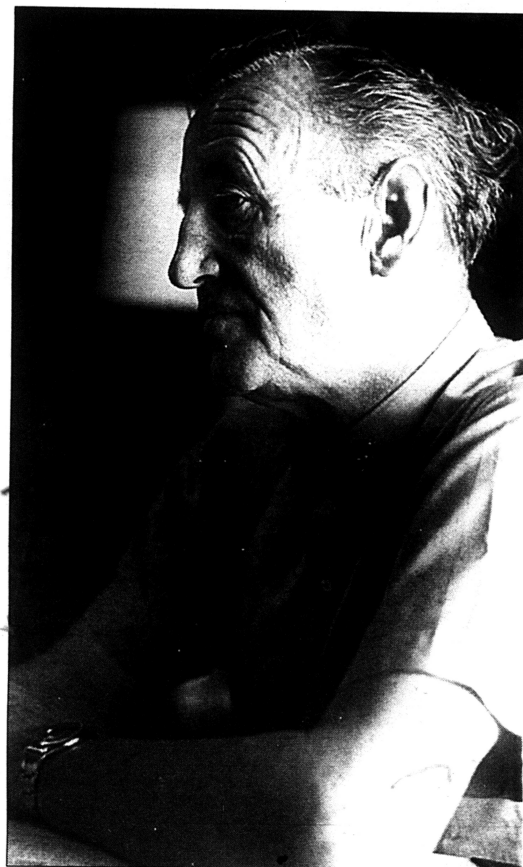
Torr vermouth får sin smak av malört, som på tyska heter *wermut*. Vermouth innehåller också kryddor som nejlika och saffran.

Även vermouth ansågs ha medicinska effekter, som att bota enkla magåkommor och lättare febertacker.

Så givetvis blir en blandning av dessa två hälsobringande drycker inte enbart välsmakande, utan också livgivande. Dry martini har likaså rykte om sig att motverka åldrande och kallas ibland för *en dryck ur den eviga ungdomens källa*.

Artisten Noel Coward skrev en hyllningsång i vilken han (i fri översättning) sjöng:

*För att hålla sig ung
till kropp och sinn'
skall man bara dricka
vermouth och gin.*



Dry martini-älskare 1. Författaren Ian Fleming var mycket förtjust i dry martini. Därför lät han sin hjälte Mr James Bond alltsomoftast framträda med ett trekantigt glas i handen, liksom de många inblandade damerna.

Den flitige, alltid muntre författaren P. G. Wodehouse drack dry martini före middagen varje dag livet ut – han blev 93 år.

Han framhöll ofta att dry marti-

ni har "en lugn pondus". Bland andra kända författare som på olika sätt hyllar dry martini finns Somerset Maugham, Kingsley Amis och givetvis James Bonds skapare Ian Fleming.

Inga grönsaker till dry martini

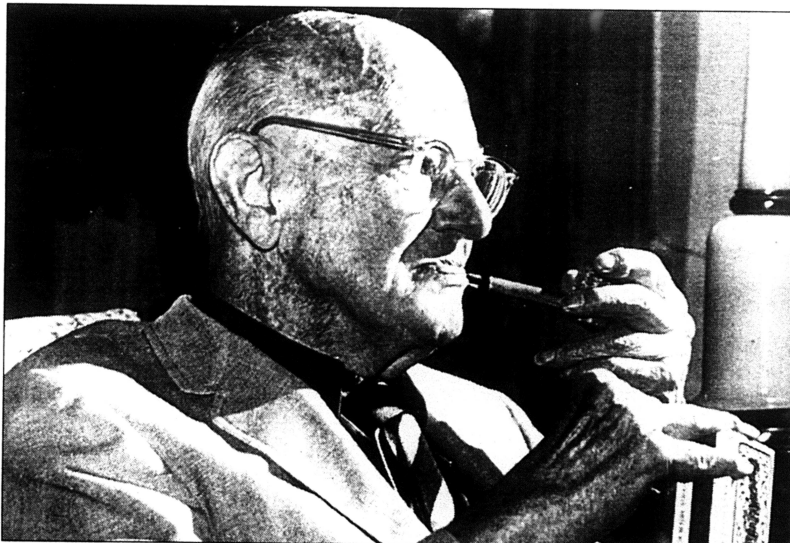
Det har blivit vanligt att servera dry martini med oliver. De renliga tycker dock att sådana grönsaker tar för stor plats i glaset – och därför bör serveras separat vid sidan om.

Samma sak gäller för syltlök. Man kan dock tolerera att glaset dekorerats med en liten strimma av ett citronskal, se dock till att inte få med det vita på insidan av skalet, som har en fadd smak. Glaser skall ha hög fot så att inte värmer från handen påverkar dry martinins temperatur.

Vill man få fram det allra bästa ur en dry martini bör man i förväg kyla både glas och flaskor.

Det finns snobbar som anser att man inte skall dricka starka drinkar före maten.

Det gäller givetvis inte för dry martini. En bra komponerad middag tål utan tvekan ett par dry martini. En slarvigt anrättad måltid behöver ett par räddande "drajor"



Dry martini-älskare 2. Författaren P. G. Wodehouse skrev böckerna om den oförläpplige butlern Jeeves, som gått som TV-serie. Han drack en dry martini varje dag före maten till hans dog vid 93.

RUNE OLAUSSON