

# Skakad eller rörd?

Bartendern och skribenten Tina Shine skriver om James Bond och hans ikoniska drink – Vesper Martini.



Vid en elegant cocktailbar i ett grandios utsmakat rum observerar en äldre man och en ung vacker kvinna med stor anspänning ett parti poker. Runt det ovala spelbordet med sin typiska gröna filtatta sitter åtta personer av olika etnicitet som spelar om ära och miljoner. En av männen har ett grått öga och vi har tidigare fått veta att han, på grund av en rubning i tårkanalen, ibland kan komma att fälla en tår av blod. Han kallas för Le Chiffre. Mitt emot honom sitter agent 007 vid Storbritanniens underrättelsetjänst MI6. Ja, det är såklart James Bond jag pratar om. Spelad av Daniel Craig. Filmen är, som ni redan gissat, "Casino Royale" från 2006. Men vad kanske inte alla vet är att Casino Royale är Ian Flemings allra första bok i serien om agent 007, som släpptes 1953.

Scenen jag nyss gav er är nervkittlande överlag, men vad som särskilt fångar mitt intresse är hur Bond beställer sin signaturdrink av bartendern. Vi är vana vid att höra "Vodka Martini, shaken not stirred". Men den här gången, när servitören tillkallas, går beställningen till enligt följande:

'A dry martini.'

'Oui, Monsieur'

'Wait. - - - Three measures Gordon's, one of vodka, half of Kina Lillet, shake it over ice, then add a thin slice of lemon peel.'

'Yes, sir.'

Så vad är det här för variant? Jo, det är James Bond's (Ian Fleming's) egna påfund. I romanen ser scenen lite annorlunda ut och man har alternerat dialogen en aning i filmen. När Bond beställer drinken i romanen sitter han vid en bar tillsammans med Mr. Leiter, som efter Bond's bestämda beställning kommenterar: "Gosh, that's certainly a drink." varpå Bond svarar: "I never have

more than one drink before dinner. But I do like that one to be large and very strong and very cold and very well-made. I hate small portions of anything, particularly when they taste bad. This drink is my own invention. I'm going to patent it when I can think of a good name.”

Den unga vackra damen som jag inledningsvis nämnde satt i baren på kasinot och som med anspänning observerade pokerspelet är - spoiler alert - en dubbelagent vid namn Vesper Lynd. Hon och Bond inleder såklart en affär och i romansens begynnande crescendo uppkallar Bond drinken efter henne – Vesper Martini.

## Skakad eller rörd - vad spelar det för roll?

Att skaka och röra drinkar är två olika tekniker som används för att kyla ned, späda ut och blanda drinkens ingredienser. Om en drink innehåller vätskor med olika tjocklek, viskositet, ska den skakas. Ofta gäller det cocktails på till exempel starksprit och fruktjuice - som är tunna vätskor med låg viskositet - som mixas med vätskor av hög viskositet, till exempel sockerlag, likörer, grädde och äggvita. Skak-tekniken har utöver nedkylning, urvattning och blandning av ingredienser också en annan avsikt; att ta udden av starka smaker, framförallt den starka smaken av sprit. Sådär beskriver cocktailmästaren Kazuo Uyeda (författare av "Cocktail Techniques") hur det går till och hur han ser på saken: "Föreställ er de beståndsdelar som utgör alkoholens element som en fyrkant. De flesta tenderar att tänka på skakandet som ett sätt att runda av de skarpa kanterna på den fyrkanten, men som jag ser det, forcerar jag luft in i fyrkanten vilket "puffar ut den" och gör kanterna runda på så vis. Med andra ord agerar luftbubblorna som bildas en kudde som förhindrar ingrediensernas och alkoholens vasshet från att direkt attackera tungan. Bubblorna expanderar alkoholen och smaken blir lenare." Dessutom blir färgen på skakade drinkar aningen grumlig. Och det är just de här två egenskaperna (len och grumlig) man inte vill åt när det kommer till vissa drinkar. Det gäller drinkar som i huvudsak består av en bassprit som man blandar med lite sockerlag eller likör för att förhöja smaken av just den basspriten. Martini är en typisk sådan drink. Den består av två ingredienser med relativt likartad viskositet, som för bästa resultat kyls ned och blandas med en teknik som innebär att man i ett rörglas med is helt enkelt rör samman vätskorna. Vätskorna förenas då till ett element men man behåller dess vasshet och klarhet.

## En skakad martini makes no sense!

James Bond's Vesper Martini är en drink som innehåller vätskor med likartad viskositet och som alltså är relativt enkla att blanda. En Vesper Martini bör för bästa resultat röras och inte skakas! Och när det kommer till Vodka Martinin så står det i böckerna att Bond vill ha den rörd och inte skakad! Men när serien skulle filmatiseras bestämde man att det lät bättre med "shaken, not stirred" och så blev det. Det lät så bra så att det spred sig så pass att näst intill alla som bjuder Bond på en drink i filmatiseringarna, vare sig det är skurkar, vackra kvinnor eller allierade, tycks vara väl bekanta med exakt hur Mr. Bond vill ha sin Martini. "Shaken, not stirred" slog lika hårt hos oss som den gjorde i Bond's universum. Visst är det lite komiskt att den här otroligt etablerade tag-linen är så orimlig? För en bartender är den ärligt talat skattretande. Men det är ju även karaktären James Bond i mångt och mycket... Man får ta både honom och hans underliga drinkbeställning för vad de är: image.

/Tina Shine

### Se också



## Vesper Martini

Tina Shine's egna recept på James Bond's klassiska signaturdrink.

[Läs mer](#)

---



### Hernö Gin

Systembolagsnummer: 86927

328,00 kr

---

En prisvinnande hantverksgin av utomordentlig kvalitet.  
Passar utmärkt i en Vesper Martini eller en vanlig Dry Martini.

## Se också



O.P. Anderson Distillery lanserar ekologisk hantverksgin.

I O.P. Anderson Distillery produceras stora delar av svensk akvavit och snaps. Nu lanserar man sin första gin: O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin.

[Läs mer](#)

---





## Förvandla groggen till cocktail.

Det behöver inte vara komplicerat att göra goda och vackra cocktails. Bartendern Tina Shine ger här sina knep som förvandlar en grogg till cocktail.

**Läs mer**

---