

Örjan Westerlund om gin, förbudstiden och drinkens födelse.

Vi välkomnar varmt vår nye krönikör, dryckesexperten och skribenten Örjan Westerlund. I sin första krönika djukdyker han i tillvaron för Harry MacElhone, skaparen av drinkarna French 75 och White Lady, och skildrar barlivet under det glada tjugotalets Paris. Dessutom bjuder han på massor av kul och intressant info om gin!



Vårsolen strålar i Paris. Gatsoparna virvlar upp dammet längs trottoarerna med sina riskvastar. Några kvarter från operan på Rue Daunou putsar Harry MacElhone glaset i sin bar. Det är öppningsdags på stället han tog över för ett par månader sedan. Harry är åter i Paris efter att ha skakat drinkar i USA och London. Efter krigstjänst i brittiska flygvapnet tillhör han de lyckliga som överlevde kriget.

Om än Harry anlände med lätt packning till Paris, så bar han med sig tungt kunnande från New York om drinkmixande. Vid denna tid fanns ett etablerat intresse för drinkar och barhäng, kanske jämförbart med den barhapp som just nu driver ginkokare och mixekvilibristerna mot skyarna. Då kom trenden från USA med start sent artonhundratalet. Via London spred den sig till Paris och resten av Europa.

Förbudstiden hade lägrat sig i USA sedan 1920. Detta sociala experiment syftade till att minska alkoholkonsumtionen, men effekten blev den motsatta. Svartkrogar spirade och prickskytte sporrades mellan gängmedlemmar. Bathub gin och andra fulblandningar tog livet av folk snabbt eller långsamt. Gick det långsamt krävdes ändå skickligt bartenteri och mycket angostura för att dölja dunkspriten.

Harry drev ett etablissemang som skulle komma att kopieras tusen och tusen gånger runt om i världen. En långsträckt lokal med träpaneler och vitrinskåp lockade till sig amerikaner med hemlängtan och många andra. På Harry's New York Bar skapades drinkkonst. Hit kom kändisar som fick sina hemuniversitets flaggor på väggarna. Hemingway satt i ett hörn och pimplade plirande i sig White Lady, F Scott Fitzgerald drack Last Word, Humphrey Bogart rosslade i sig Dry Martini och ärkebritten Ian Fleming

sänkte Tom Collins som käglor på en bowlingbana.

Nu har Harry just ställt ner alla stolar från borden. Bardisken är blank som en iskana. Han sträcker den vita jackan och justerar slipsen. Dörrarna reglas upp och han kisar ut i vårsolens sken. Dammet drar förbi med en kylig sista fläkt av vårvintern. Mot honom kommer de första kunderna. Två unga män som skrattar och gruffas hälsar honom på bred amerikansk engelska. Harry visar in dem och kilar in i bakom baren. Diskussionen kommer in på hur gängkrigen i Chicago och New York urartar, med polis och stat som inte kan stå emot. En yvig ordväxling går över på läget i Europa och hur de strama tyskarna flackar hit och dit med svaga regeringar och en ekonomi på väg ner i diket. Men – nu dags att prioritera första beställningen, istället för politiken! Bargästerna känner den europeiska myllan alltför väl från Flanderns skyttegravar. Där har de också lärt känna ginälskande briter axel mot axel. Nu käbblar de om hur de med briter och fransmän tvingat tyskarna på knä. God save the king, the Champagne and the yanks! Det blir en gin sour var.

– Och du Harry! ropar den ene då Harry just hållt upp och skjutit fram glaset till dem.

– Vi har inte setts på fem år, så toppa upp med lite god skumpa också! Det kommer att slå som en fransk sjuttiofem!

... Kanske var det så den uppstod – drinken French 75, *Soixante Quinze*? Harry brukar få äran att ha uppfunnit den. Och det på Rue Daunou 5 i Paris. Helt sant är att det är en förbaskat god drink.

Gintressant?

- Drinkar som företeelse såg dagens ljus sent artonhundratalet. Födelsen kan sägas ha skett år 1862 då bartendern Jerry Thomas publicerade drinkboken "How to Mix Drinks, or the Bon Vivant's Companion". Den kom i flera utgåvor med kända recept som Martinez, Manhattan och Tom Collins.
- Gin dominerande som bassprit i drinkar över vodka större delen av 1900-talet. Detta bröts 1967 i USA, som en följd av att Smirnoff år 1951 drog igång kampanjen med rubriken "Leaves you breathless". En lättklädd dam sopade mattan med bourbon och gin.
- 1922 gav Harry MacElhone ut sin bok "ABC of Mixing Cocktails". Bland mycket annat slog han fast att en Gimlet ska vara lika delar gin och Rose's lime.
- Milton Henry öppnade sin New York Bar på Rue Daunou 5 redan Allhelgonahelgen 1911, och Harry MacElhone tog över 1923. Adressen marknadsfördes som "Sank Roe Doe Noo". Genialt för att engelskspråkiga skulle kunna ta taxi direkt till rätt port.
- På Harry's New York Bar skapades klassiska drinkar som French 75, Bloody Mary, Boulevardier och den variant av White Lady med Cointreau och gin som idag oftast serveras. Harrys tidigare blandning var med Crème de Menthe, men det är en annan historia.

Som final på äventyret i Paris en av Harrys klassiker, i sin moderna version, cocktailen White Lady.

/Örjan Westerlund

Örjans White Lady och mer om gin



White Lady.

Den klassiska drinken White Lady men med en liten twist i form av O.P. Anderson Distillery Organic Gin som ger friskhet åt denna delikata cocktail.

[Läs mer](#)



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](#)



Dryckesexperten Örjan Westerlunds kärlekshistoria till gin.

Han har skrivit 47 uppskattade böcker om dryck, och nu har han skrivit boken Gin – en kärlekshistoria.

[Läs mer](#)
