

Dry Martini – född samma år som Ian Fleming.

I min förra artikel besökte vi Harry's New York Bar och fick oss några etablerade gindrinkar. Fortsättning kunde ha blivit dagens buzzigaste gindrink; Gin & Tonic. Den har gått från stel överläpp med bara citron, gin och tonic till en bohemisk tornado med frukt, fluff och örter. Inspirerande tycker jag. Men vad hände med den andra klassikern då – Dry Martini?



Dry Martini började varieras decennier innan gin och tonic vågade släppa loss från sitt arv. Slående med Dry Martini, är att denna allmänna egendom tidigt blev vad konsten har varit för Absolut Vodka; en arena där kändisar kunnat skapa en egen signatur. Och visst har denna cocktail marknadsfört sig själv galant utan kampanjer? Låt oss ta en tripp från sent 1800-tal till idag.

Bartendern Jerry Thomas blev år 1862 först att publicera drinkrecept. I hans drinkbok omskrevs numera klassiska groggrecept, i serveringsvolym stor nog att söva hästar. Där finns kända recept som Manhattan och Tom Collins. I den sista, postuma utgåvan 1887 av drinkboken ingick Martinez. Med blandning av gin och vermouth är Martinez en ur-drajja, om än den är långt ifrån torr. Nära tjugo år senare, 1908, publicerades första gången ett recept på Dry Martini, i boken "The World's Drinks And How To Mix Them" av bartendern William "Cocktail Bill" Boothby.

Som väntat anmälde sig fler som upphovsmän till Dry Martini. Lätt att föreställa sig snacket, tänker jag: "Guvagott! Vad heter den här och vad kommer den från?" frågade gästen med höjda ögonbryn. "Äsch, den gamla grogen har jag hittat på..." sa bartendern med spelad blygsamhet, trots att han drack den månaden innan på baren i grannkvarteret. Nåväl. En sådan snackis är barchefen Martini di Arma di Taggia på Knickerbocker Hotel i New York. År 1910 sägs han av många ha varit först att servera Dry Martini.

Tillbehören ger också snack. I ett sekelskiftesgammalt recept av bartendern Martin Baggett rörs lika delar torr vermouth och torr gin med is. Bruk av bitters avråds bestämt, och en oliv rekommenderas som garnering. End of story kan man tro. Icke. I rubriken står "Gibson Cocktail", och Gibson brukar ju vara Dry Martini med syltlök istället för oliv, eller hur?

Dags för en spritskröna nu? Yrselkänslige Gibson som just ska sätta i sig tre-martini-lunch med sin affärspartner in spe. Gibson ber i tysthet sin förtrogne bartender att servera gästen starka drajvor med oliv. Gibson själv får en sexa vatten flaggad med syltlök.

Affärerna lär ha gått bra för Gibson.

Näste, nye Gibson in på scenen var Charles Dana Gibson; en illustratör som nådde formtoppen tidigt 1900-tal. Han var känd för sina bilder på yppiga kvinnor, Gibson girls. Gibson hade en bartender, Charley Connelly, som inte fuskade med lösa skott. Istället skapade Connelly drinkhistoria då han med egen bildlig talang illustrerade Gibsons drajjor med två yppiga lökar på svärd i drinken. Ridå.

Åter till Dry Martini. Den har blivit en ikon. En elegant, enkel blandning som många har velat ge egen stämpel med torrheten som ledstjärna. I början lika delar London dry gin och torr, vit vermouth. Vid tiden för andra världskriget hade Dry Martinin blivit medelålders och börjat få den karaktär vi känner i dag. Torra brittiska gentlemän blandade torra cocktails. Fältmarskalk Montgomery, som helst stred i stort numerärt överläge, gav därför mängden gin ett rejält övertag. 15 mot 1. Sir Winston var inte sämre. Men torrare. Winnies rekommendation var att antingen ringa upp någon som just öppnat en flaska vermouth, eller att bara röra gin med is och slänga en blick på vermouthflaskan. Om än han var principfast, så är det en välsignelse för oss att Sir Winstons vurm för torr Dry Martini inte urartade till ett hinder i kampen mot nazister och fascister. Hans såvliga vapendragare och bäste allierade Roosevelt var nämligen varm vän av oljig, Dirty Martini grumlig av olivspad. Vämjeligt, tyckte Sir Winston.

Vid sidan av Nobelpristagaren Churchill ska även Hemingway nämnas. Här blir referenserna något äldre, som i "Farväl till vapnen" (1929). Scenen är norditalienska fronten i första världskriget. I en passus är huvudpersonen Frederic Henry på dejt med sin kärlek. Efter några drajjor konstaterar Frederic att drinkens svala renhet får honom att känna sig civiliserad. Och kanske också full av insikt?

Dry Martini har även präglat oss från filmduken, inte minst genom Hollywood. Så till den grad att den sista tagningen vid filminspelningar kallats "the Martini shot". Tänk vidare på Sex and the City, där cocktail på gin blev ett med den lilla svarta. Och vem har inte väntat på dagens Dry Martini i ett avsnitt av M.A.S.H.? Lämnar vi sjukvårdstälten och glider in på den actionmättade arena där elegans mixas med lönnmord och sängkammarscener hittar vi än mer Dry Martini: James Bond såklart! Dry Martinins överstepräst. Skakad och inte rörd blev en gimmick, svårsmält för varje besserwisser. Sedan fick gin ge vika för vodka, innan vi äntligen lärde oss att blanda gin, vodka och Lillet Blanc i en len Vesper.

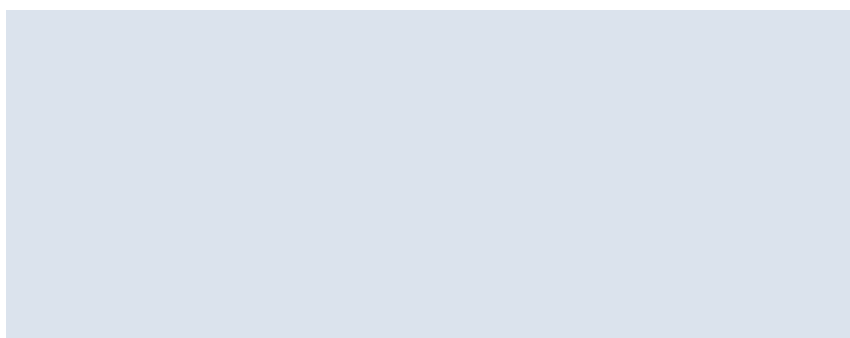
Allt nog – spad, homeopatiska doser av vermouth eller inte, så har ursprungsreceptet på 1:1 torkat bort. I dag nämns ofta proportionerna 1:5 med övervikt på gin. Jag är själv svag för Gerald Fords idé att röra isen med vermouth som hålls bort innan gin rörs runt, silas av och serveras. Gamla recept förbjuder tillsats av bitter; men det hejdade inte surrealisten Salvador Dali att sätta sin vridna profil på drajjan genom att badda isen med Angostura Bitter. Huruvida det ska vara oliv eller citronzest – eller båda – är en oliver-twist som ger animerade diskussioner. I diplomatisk ton vill jag hävda att skalet fint fångar ginens citrustoner, och nog är en oliv i drinken ett rationellt sätt att få snacks på köpet, eller hur?

GINtressant?

- Föregångaren Martinez blandas på gin, röd vermouth, torr vit vermouth och Maraschinolikör i fallande proportionerna 4:2:1:0,5. Garnera med cocktailkörsbär.
- En "Perfect Martini" blandas på gin och lika delar torr och söt vermouth.
- En Dry Martini är lika privat som nattens drömmar, men ärrade martinistas rekommenderar stark gin och rörd drajja, då världens mest ikoniska drink annars riskerar bli sönderslagen och vattenskadad – Bond-förnuft?

/ Örjan Westerlund

Mer från Örjan





Dry Martini.

Dry Martini - en mytomspunnen klassiker som florerar mycket inom populärkulturen. Här får du receptet på en klassisk "dräja".

[Läs mer](#)



Örjan Westerlund om gin, förbudstiden och drinkens födelse.

Vi välkomnar vår nye krönikör, dryckesexperten Örjan Westerlund, som här djupdyker i gin, förbudstidens barliv och drinkens födelse.

[Läs mer](#)



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. Martini.

Örjan Westerlund utökar Dry Martini-repertoaren med ett nordiskt bidrag och bjuder på en härlig cocktail med gin från O.P. Distillery.

[Läs mer](#)
