

COCTELERIA

ORIGEN DEL CÒCTEL

Si volem aprofundir en l'origen de les combinacions de licors, vins o aiguardents, en trobem referències des del temps d'Hipócrates que, 400 anys abans de Jesucrist, elaborava veritables combinats amb aiguardent, canyella, gingebre, sucre i herbes aromàtiques.

A l'edat mitjana trobem combinacions de vins, aiguardents i herbes a les quals era molt afeccionada Catalina de Médicis.

Al segle XVI, Jerónimo Savonarola crea el "aqua ardens composita", una barreja d'aiguardent amb aromes de flors i plantes.

Després segueix l'època on els monjos d'alguns monestirs francesos i escocesos feien les seves barreges espirituoses i finalment apareix el vermut, culminat a l'any 1786 per Antonio Benedetto Carpano, amb el seu "vinus abshintatus", fins que arribem a l'època en que es comença a conèixer la paraula "còctel".

La paraula còctel significa en anglès "cua de gall" (cock-tail). Partint d'aquest significat podríem trobar l'origen d'aquesta denominació.

* Alguns estudiosos de la matèria situen l'origen d'aquest nom en les baralles de galls que es feien a Anglaterra, i més concretament en les barreges que els donaven a aquests animals per augmentar la seva agressivitat.

* D'altres situen el principi de la cocteleria en el golf de Mèxic, on uns mariners varen descobrir una beguda local molt forta, formada per una combinació de licors, que remenaven molta estona amb una cua de gall.

* Hi ha moltes més llegendes sobre el seu origen: Anglaterra, França, Sud-amèrica, etc., però potser la més acceptada i veritable la trobem al segle XVIII a Nova Orleans, on un emigrant francès va instal·lar una botiga on es podien adquirir infusions, brebatges i elixirs, entre ells una recepta creada a Santo Domingo que es va fer molt famosa, que era un combinat que oferia als seus clients en vasos per a ous anomenats "coquetiers". Una possible deformació de la paraula podria haver derivat en "còctel".

Però ja sigui a causa de baralles de galls, celebracions històriques, aperitius farmacèutics o reminiscències de begudes medievals, el cert és que el còctel apareix en un escrit per primera vegada l'any 1806 quan el diari americà "The Balance" el defineix com "una beguda estimulants composta a base d'alcohols diversos, als quals s'afegeix sucre, aigua i bitter".

DEFINICIÓ

Podríem definir el còctel no com una mescla de begudes feta a l'atzar, com pot pensar molta gent, sinó com la combinació d'almenys dues o més begudes per aconseguir-ne una de nova, amb sabor i color diferents, però guardant una harmonia entre els components, essent aquesta condició la més difícil a l'hora de realitzar un bon còctel.

TIPUS DE CÒCTELS

- Segons la quantitat de líquid que es serveix els podem diferenciar en:

SHORT DRINKS: vasos o copes petites.

LONG DRINKS: vasos o copes llargues.

- Segons la quantitat de sucre que contenen:

MOLT SECS (per exemple, Vodkatini).

SECS (Dry Martini).

SEMISECS (Manhattan).

DOLÇOS (San Francisco).

- Segons la seva finalitat:

AMOROSOS: Alexander, Porto Flip.

APERITIUS: Americà, orange Blossom, White Lady.

DIGESTIUS: Clover Club.

ENERGÈTICS: Egg-nog, Grasshopper.

ESTIMULANTS: Alaska, Rob Roy, Gin Fizz.

EXCITANTS: Champagne Cocktail, Mint Julep.

MEDICINALS: Ginger Highball, Acapulco.

NUTRITIUS: Golden Fizz, Magnòlia.

REFRESCANTS: Planter's Punch, Screwdriver.

TONIFICANTS: Grog, Windsor.

"SENSE ALCOHOL": San Francisco, Very Well.

CONTRA LA RESSACA: Bloody Mary.

- Segons el licor o beguda bàsica, còctels a base de:

AIGUARDENTS

CAVA

VI

COINTREAU

RON

CALVADOS

LLET

ROVELL D'OU

CERVESA

MENTA

CAFÈ

GINEBRA

SUCS DE FRUITA

BRANDI

TEQUILA

ETC...

MATERIAL ESPECÍFIC DE COCTELERIA

Per a treballar en cocteleria, són necessaris a més dels elements que per regla general ja figuren en qualsevol bar, una sèrie d'utensilis que, bàsicament són els següents:

- Coctelera.
- Vas mesclador.
- Degotador.
- Pinceres per a gel.
- Pebrers.
- Salers.
- "Puntilles" o ganivets petits.
- Llevataps.
- Pallers.
- Portaescuradents.
- Posavasos.
- Ratllador de nou moscada.



Altres ingredients i elements decoratius:

- Cireretes verdes i vermelles.
- Olives.
- Cebetes "perla".
- Llimones.
- Taronges.
- Xarop de sucre.
- Ous.
- Palles o canyes.
- Fulles de menta
- Pinya i altres fruites naturals.
- Perrin's, Tabasco i d'altres salses embotellades.



També podem tenir un petit stock d'elements propis de decoració i ornament, com paraigües de paper, etc..., segons el tipus de cocteleria que elaborem al nostre establiment.

Estació central

L'estació central és el lloc de la barra on són col·locats els elements imprescindibles per a l'elaboració de còctels.

Per regla general, s'aconsella col·locar sobre la barra un tovalló en forma triangular, romboïdal o rectangular, sobre el qual es disposen tots els elements indispensables, intentant guardar harmonia i estètica. Aquests elements poden ser la coctelera, vas mesclador, degotadors, colador, cullereta llarga, saler, pebrer i pallers.

Els altres elements hauran d'estar prop de l'estació central per tenir-los a mà quan s'hagi d'elaborar un còctel.

Coctelera

És un aparell de material fort (acer inoxidable, alpaca platejada o plata) que es compon de tres parts: vas, cubre-vas, que fa les funcions de colador, i cubre-boca.

La utilitzem per a preparar còctels que necessiten una forta agitació. Són còctels que han de ser ben batuts i solen portar entre els ingredients cremes espesses, llet, ous, nata, sucre, etc.



Vas mesclador

És l'aparell de vidre que fem servir quan els elements no s'han de batre, sinó que solament s'han de mesclar. Aquest elements no són ni sucs, ni licors espessos ni cap dels que hem anomenat quan parlàvem de la coctelera.

El vas mesclador es complementa amb el colador o "gusanillo" (cuc) i la cullereta mescladora.

També hi ha còctels que es preparen directament al vas on s'han de servir. Solen ser còctels especials (grog, nicolashka...) o combinacions llargues acabades amb soda, ginger-ale, cola, o d'altres begudes carbòniques.



CRISTALLERIA

Trobem en el mercat d'altres tipus de copes que podem fer servir en coctelaria, com poden ser copes de cervesa, de Cognac, copes per a sucs, vasos d'aperitiu, etc., ja que cada dia surten nous models.

Hem d'escollir el model més adient segons el còctel que volem fer, la quantitat de líquid (short o long drink) i la necessitat de col·locar elements de decoració o no, segons el cas.



10 REGLES BÀSIQUES PER A PREPARAR UN CÒCTEL

1.- PROCURAR QUE TOT L'INSTRUMENTAL ESTIGUI PERFECTAMENT NET.

Recordem que les restes d'anteriors còctels poden malmetre el que estem elaborant actualment.

2.- TENIR UNA COMPLERTA "MISE-EN-PLACE".

De cristalleria, estació central, gel i altres ingredients. Recordar que hem de preparar sempre la cristalleria abans de fer el còctel. Algunes copes les haurem de tenir fredes o glaçades.

3.- TENIR A MA EL GEL NECESSARI.

Els glaçons han d'ésser d'aigua inodora i insípida. Al calcular la quantitat de cada ingredient cal tenir en compte el gel que, al fondre's produeix aigua. No fer servir mai trossets petits de gel en la coctelera o vas mesclador: hi ha el perill d'aigualir el còctel sense mesclar ni refredar els ingredients. Recordem les tres funcions del gel en la coctelaria: REFREDAR LA BEGUDA, AJUDAR A MESCLAR ELS INGREDIENTS I TEMPERAR ELS NIVELLS ALCOHÒLICS.

4.- EXTREMAR EL RIGOR DE LES PROPORCIIONS.

Respectar les quantitats indicades en la fórmula original.



5.- POSAR ELS INGREDIENTS A LA COCTELERA O AL VAS MESCLADOR DE FORMA ORDENADA.

Seguirem el següent ordre: sucre, ous, llet, sucs, i begudes alcohòliques de major a menor contingut alcohòlic.

Quan s'hagi de matisar un còctel amb "un cop" d'algun líquid, el posarem sempre al final.

6.- USAR LA COCTELERA O EL VAS MESCLADOR ADEQUADAMENT.

COCTELERA per a preparacions que han de ser batudes.

VAS MESCLADOR per a preparacions que s'han de mesclar.

7.- NO INTRODUIR A LA COCTELERA O VAS MESCLADOR BEGUDES AMB GAS.

Les begudes com Cava, Champagne, soda o d'altres carbòniques les posarem al vas on s'han de servir un cop combinades les altres begudes i la quantitat que hi posem depèn del gust del client.

8.- PREPARAR EL CÒCTEL EN EL MOMENT DE LA SEVA DEGUSTACIÓ I PER ALS CLIENTS PRECISOS.

Podem fer al mateix temps dos, tres o quatre còctels alhora (si la coctelera o vas mesclador tenen prou capacitat). Si ens sobra líquid no el podem aprofitar perquè segurament s'haurà aigualit o fet malbé al poc temps d'ésser elaborat.

9.- ADORNAR AMB IMAGINACIÓ, PERÒ SENSE EXAGERACIONS.

Ja que aquestes poden afectar al gust del còctel.



10.- NO DUBTAR A CONSULTAR FITXES O RECEPTES DE COCTELERIA.

En cas d'algun dubte, val més perdre 15 segons en una consulta que quedar malament amb un client.

ELEMENTS BÀSICS, COMPLEMENTARIS I MATISADORS

Són elements bàsics els que donen consistència, caràcter i generalment l'aportació alcohòlica fonamental al combinat. A aquest grup pertanyen els aiguardents, licors, en alguns casos els sucus -en els còctels sense alcohol-, fins i tot la llet, el cafè i d'altres infusions poden ésser elements bàsics.

Els ingredients complementaris tenen com a missió fonamental actuar sobre aromes, sabors i força de la beguda bàsica, transformant-la en uns casos, potenciant-la en d'altres i realitzant ambdues funcions en quasi tots. A tal fi s'utilitzen els amargs, bitters, vermuts, sucus de fruita i naturalment d'altres begudes de les considerades bàsiques, però en proporcions més petites.

Dins el grup d'elements matisadors trobem aquells que tenen la missió de ressaltar un sabor, aromatitzar lleugerament una beguda o afegir un matís al combinat, Actuen preferentment com a tals les espècies com la menta, canyella, nou moscada i d'altres "complementaris" utilitzats en proporcions ínfimes mitjançant els degotadors.

Tot el secret de la cocteleria es podria resumir en la correcta utilització d'aquests tres tipus d'ingredients, un punt d'imaginació i una correcta elaboració i decoració de la beguda.



BREU VOCABULARI DE COCTELERIA

GEBRAR o escarxar: decorar la part superior de les copes o vasos amb una substància preparada a base de sucre i un líquid determinat que donarà el color a aquest sucre. Per gebrar hem de girar la copa lentament sobre aquest preparat perquè s'impregni de forma homogènia i fina. El podem preparar amb diferents colors:

GROC amb Licor 43

BLANC amb sucre i llimona

VERD amb Peppermint

VERMELL amb granadina

BLAU amb Curaçao blau

LILA amb Parfait Amour

XAROP DE SUCRE: preparat a base d'aigua, sucre i pell de llimona molt útil i que substitueix el sucre en moltes preparacions.

Es prepara de la següent manera: mesclar en un recipient un litre d'aigua amb un quilo de sucre, afegint unes pells de llimona; deixar coure a foc lent fins que adquireixi consistència. Tot seguit, escumar i deixar refredar i finalment embotellar o guardar en gerres de vidre.



SHAKER: coctelera.

MIXER: vas mesclador.

TUMBLER: nom que es dona al vas llarg o long-drink.

LONG DRINK: beguda llarga.

SHORT DRINK: beguda curta.

HOT DRINK: còctel que te la particularitat de servir-se calent.

DEGOTADOR: recipient que serveix per posar al còctel unes gotes o "cops" de l'element necessari. Molt útils pels bitters i amargs. Són de vidre i acabats en un dosificador metàl·lic.

MESURES I PROPORCIONS

1 VAS DE LICOR..... 2 cl. 1 VAS DE CÒCTEL..... 5 cl.
1 MESURA DE WHISKY.... 4 cl. 1 COP.(una gota)..... 0,1 cl.
1 RAIG.(1o gotes)..... 1 cl. 1 CULLERADA DE CAFÈ (c.c.)0,5 cl.
1 CULLERADA SOPERA...1,5 cl.
1 AMPOLLA DE 0,7 lt.: 14 còctels, 35 vasos de licor.
1 AMPOLLA DE 1 lt.: 20 còctels, 25 whiskies, 40 vasos de licor.

