

# The Cocktail Chart of Film & Literature

The chart displays 49 cocktails, each with a diagram of the glass and a list of ingredients. The cocktails are arranged in a grid, with some having additional notes or variations. The ingredients listed include various spirits like whiskey, gin, rum, vodka, and tequila, as well as mixers, fruits, and herbs.

A la novel·la 'El gran Gatsby', a Daisy Buchanan li agradava beure Mint Julep, un còctel fresc i aromàtic amb menta i whisky. Holly Golightly, la protagonista d'Esmorzar a Tiffany', es decantava pel White Angel, una barreja de ginebra i vodka. I el Don Draper de 'Mad men' acostumava a tenir un Old Fashioned a la mà. Sobre aquestes línies, un cartell de la firma Amara ([www.amara.com](http://www.amara.com)) on trobareu 49 dels còctels més famosos de la literatura i el cinema amb el recipient adequat per beure'ls

Fem inventari dels còctels que han acompanyat la creació literària: des del Dry Martini, associat a l'escriptura de Truman Capote, fins al Gimlet, predilecte de la criatura de Raymond Chandler, el detectiu Philip Marlowe

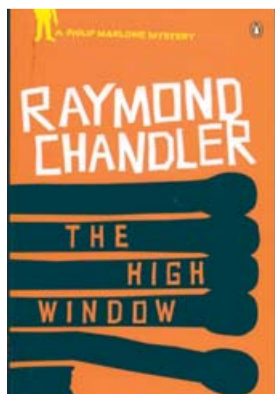
## El 'gin' conseller i inspirador

BARCELONA, BOTIGA CINEMASCOPE, carrer Sepúlveda amb Muntaner, mitja tarda d'un dia de principis dels 2000. "Nens, deixeu-me seure una estona que m'acabo de fotre dos Dry Martini", ens diu Terenci Moix. I seua una estona i conversa amb nosaltres de pel·lícules, dels actors que li agraden. Acabats els minuts de repòs i de xerrera, s'aixeca i enfila cap a casa seva, a baix de tot de Muntaner. Segur que volia escriure, probablement un fragment arravatat i inspirador d'*El arpista ciego*, la novel·la en què estava treballant, l'última que va publicar. Al Terenci li agradava degustar un bon Dry Martini, preparat amb ofici, remenat amb el pols ferm i amb el punt just de fortor que emana de la contundent fusió entre la ginebra i el vermut sec, puntejada, esclar, pel toc inconfusible de l'oliva. Una beguda que, per cert, fascinava molt més perillosament –a ell tan sols l'entretenia– un altre escriptor amb qui molts cops el van comparar.

Tantes vegades va haver de sentir-se penjar l'etiqueta d'*enfant terrible*, de frívol amant del paper cuixé, d'amic de celebritats. Tantes com segurament Truman Capote, que durant algunes èpoques de la seva vida va tenir la ginebra com a companya de viatge ineludible, agent inspirador per a l'escriptura i alhora algú per ofegar les seves habituals dissorts amoroses. Diuen que l'atzarós procés d'escriptura d'*A sang freda* no hauria sigut el mateix sense tenir ben a mà el perfil elegant i distingit de la copa cònica clàssica del Dry Martini i la sempre sàvia i serena presència de la seva gran amiga Harper Lee –morta recentment, per cert– disposada a brindar per la memòria de l'etern retorn.

"Bec per fer interessants les altres persones"

GROUCHO MARX



Raymond Chandler

També a Francis Scott Fitzgerald li costava concebre l'acte de la creació sense l'ajuda d'una bona ampolla d'espirituós transparent a mà. "L'alè fa molt més bona olor si te'l perfumes amb ginebra", afirmava, convençut de les virtuts d'una beguda que li permetia transitar amb el cap ben alt pels exigents (i diuen que fabulosos) anys vint. Segur que li hauria agradat habitar per sempre a les festes i la disbauxa de l'alta societat que va retratar a *El gran Gatsby*. Un atac de cor (el tercer en pocs anys) el va enviar a l'altre món massa jove, ben agafat a l'ampolla. El seu còctel preferit, al qual sempre li venia de gust retornar i perfumar-se així l'alè, era el Gin Rickey: dues mesures de ginebra, una de llimona, aigua mineral i gel pilé. Un altre combinat mític, el Gimlet –dos terços de ginebra i un terç de suc de llima–, era el predilecte del detectiu Philip Marlowe, la creació més recordada del gran Raymond Chandler. Els cinèfils empedreïts recordem els múltiples rostres que el personatge ha tingut a la gran pantalla al llarg dels anys: Humphrey Bogart, a *El somni etern* (1946), Elliott Gould, a *El llarg adéu* (1973), i Robert Mitchum, a *Adéu, nena* (1975) i *Detectiu privat* (1978), tots ben predisposats a deixar-se entabanar per una clienta i pels efluvis del gin. I és que el gènere negre ha sigut sempre procliu als alcohols, als cants de sirena de la borratxera com a aliat inefable del detectiu turmentat. És famosa l'afició de Dashiell Hammett pel mam i per injectar als seus personatges la mateixa proverbial embriaguesa. Les aventures del detectiu Sam Spade (*El falcó maltès*) es van escriure sota l'influx de la millor de les seves conselleres. A aquestes altures, segur que ja sabeu quina és, oi? Val la pena revisar el film *Julia* (1977), de Fred Zinnemann, en què assistim a la vida quotidiana de Hammett, acompanyat de ben a prop de la seva inseparable esposa, Lillian Hellman, extraordinària novel·lista i guionista de films com *La lloba* (1941), *La calúmnia* (1961) i *La caça de l'home* (1966), totes també ben perfumades d'alcoholisme.

"El gintònic ha salvat més vides i ments d'hommes anglesos que tots els metges de l'Imperi"

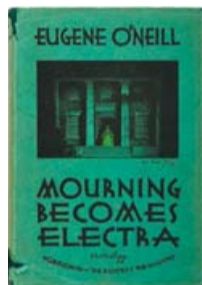
WINSTON CHURCHILL

"No hi ha cosa que m'agradi més que un gintònic. Tot i que el meu fill em vigila"

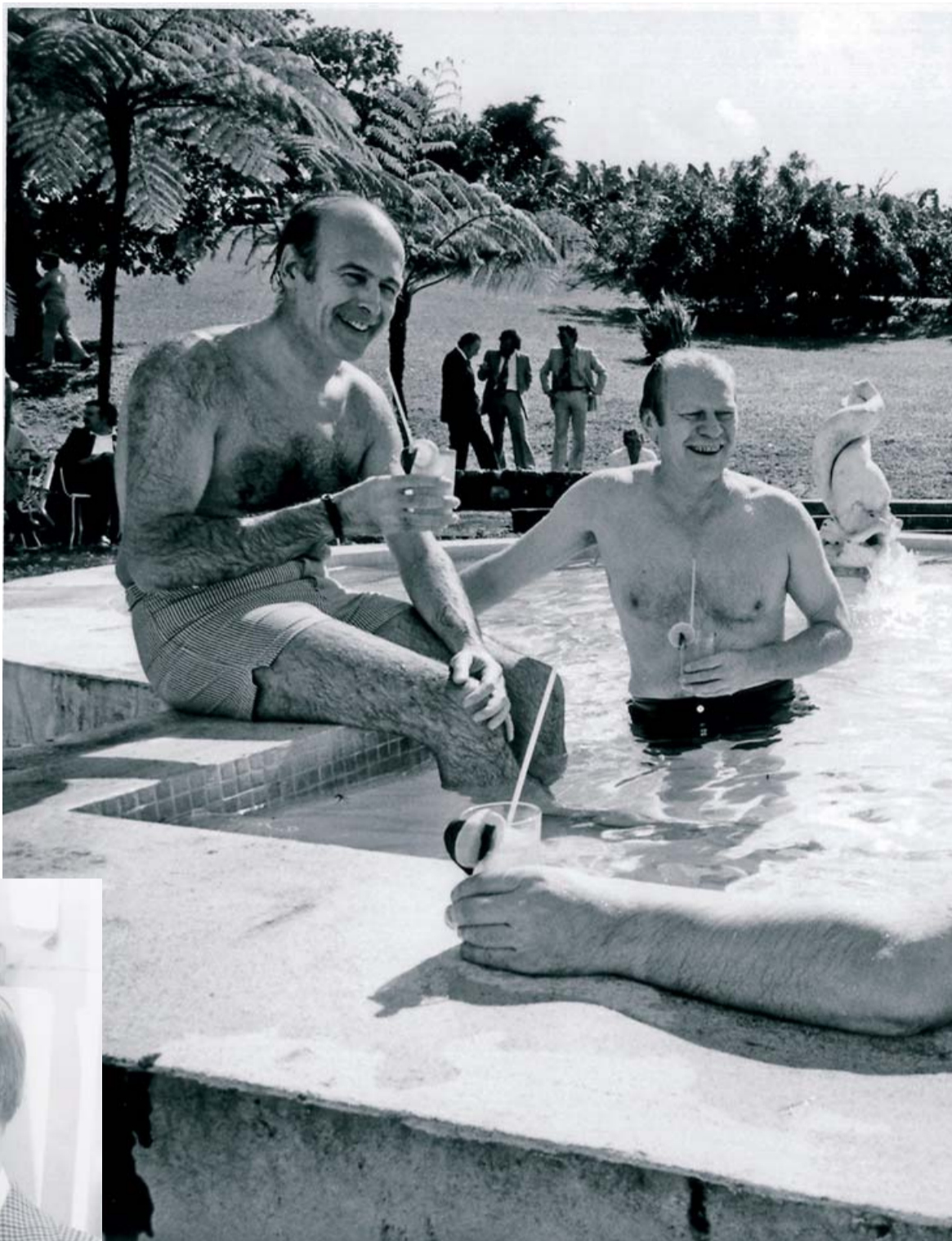
ANA MARÍA MATUTE

per Toni Vall

“La civilització comença amb la destil·lació”  
WILLIAM FAULKNER



“El treball no és pas més respectable que l'alcohol i serveix exactament per al mateix objectiu: distreure la ment i proporcionar a l'home l'oblit”  
ALDOUS L. HUXLEY



*El còctel preferit de Francis Scott Fitzgerald era el Gin Rickey: dues mesures de ginebra, una de llimona, aigua mineral i gel pilé*

“El meu mojito a La Bodeguita, el meu daiquiri al Floridita”  
ERNEST HEMINGWAY

Explica la llegenda que Ian Fleming, per sempre el pare de James Bond, era capaç de beure's una ampolla de ginebra al dia i quedar-se tan tranquil. El seu fetge no devia quedar-s'hi tant i, alertat pel seu metge de capçalera, va decidir canviar d'hàbits. Va deixar la ginebra, en efecte, per passar-se a un entreteniment més saludable: el bourbon. Qui sap si per contrast o perquè volia totes les existències per a ell tot sol, l'agent 007, el fill més llargu -etern, caldria dir- de Fleming, no era gaire partidari de la ginebra. Com tothom sap, ell preferia alegrar-se la vida amb un Martini amb vodka. Ah! Sacsejat, no pas remenat, no fos cas que se li posés malament i no pogués seduir la noia que ja tenia clissada al fons del bar.

Hi ha altres noms destacats de la literatura universal que mai van amagar -només calia coincidir amb ells en algun bar- que la vida es veia millor amb un bon combinat escalfant-los l'estómac i les idees. El Ramos Fizz (ginebra, llet, clara d'ou, suc de llimona, aigua de gessamí i sífó) li tenia el cor robat a Tennessee Williams, i a Eugene O'Neill li encantava portar la contrària i en lloc d'un Dry Martini demanar-ne una variació subtil: el Gibson, barreja de ginebra amb vermut sec i decoració de cebetes avinagrades. Ve de gust enrecordar-se també de Wilkins Micawber, el personatge de David Copperfield que Charles Dickens va perfilar a imatge i semblança del seu propi pare i que tenia per costum ofegar les penes amb un curiós ponx fet amb ginebra i llimona.

Per parlar de la importància del gintònic en l'imaginari dels escriptors moderns ens caldria un altre article, molt més *cool* que aquest, perfumat de cardamom, clau, pebre, anís, fruites vermelles, gingebre, canyella, regalèssia, cogombre i tot tipus d'herbes per a l'amanida. Aquesta, però, per sort, és una altra història. ■

“Un home que no beu no és, en la meua opinió, completament un home”  
A. P. TXÉKHOV





### CÒCTELS A LA CIMERA

Desembre del 1974. Leyritz Hotel a la Martinica. Cimera franco-americana per tractar de la crisi energètica. Els mandataris es relaxen a la piscina amb un còctel a la mà. D'esquerra a dreta, el president francès Valéry Giscard d'Estaing, el president dels Estats Units Gerald R. Ford, el secretari d'Estat nord-americà Henry Kissinger i el ministre francès d'Exteriors Jean-Paul Sauvagnargues.

“El dia que vaig llegir que l'alcohol era dolent per a la salut vaig deixar de llegir”

JIM MORRISON



DAVID HUME KENNERLY/EFE



### UN NEGRONI PER A LA MOLINER

És ben coneguda, gairebé llegendaria, la tirada d'Empar Moliner pels còctels (a més del vi i del *running*), i en particular la debilitat que sent pel Negroni, un dels que més s'estima i que prefereix a l'hora del vermut. Un terç de ginebra, un de Campari i un de Martini Rosso. Ella el prefereix preparat en got mesclador i servit en copa Martini. En les pàgines d'aquest diari, l'Empar ha deixat escrit que “no hi ha res més divertit i solemne que entrar en una cocteleria fosca, seure a la barra, treure alguna cosa per llegir i demanar un Negroni”. Aquesta passió per la cultura dels còctels traspua en l'obra de la Moliner, en els seus relats, novel·les i articles (no oblidem que la seva filla es diu Ginebra).

“M'agrada prendre'm un Martini. Dos com a molt. Després del tercer sóc sota la taula. Després del quart sóc sota l'amfitrió”

DOROTHY PARKER

*El Ramos Fizz  
(ginebra, llet, clara d'ou, suc de llimona, aigua de gessamí i sífó)  
li tenia el cor robat a  
Tennessee Williams*