

JURGEN LIJCOPS

IT'S 5 O'CLOCK SOMEWHERE



50 COCKTAILKLASSIEKERS
DIE JE MOET (S)MAKEN

MANTEAU

OLD FASHIONED	10
DAIQUIRI	14
CORPSE REVIVER	18
AVIATION	24
BIJOU	28
PALOMA	34
VIEUX CARRÉ	38
AMERICANO	42
AMARETTO SOUR	46
LAST WORD	50
WHITE RUSSIAN	56
APEROL SPRITZ	60
CLOVER CLUB	66
MAI TAI	70
BRANDY CRUSTA	76
ZOMBIE	80
TOM COLLINS	84
BELLINI	88
EGGNOG	92
OLD PAL	96
CAIPIRINHA	102
BLOODY MARY	108
EL DIABLO	112
PENICILLIN	116
DARK 'N STORMY	122
WHITE LADY	126

BOULEVARDIER	130
ESPRESSO MARTINI	134
SEX ON THE BEACH	140
MANHATTAN	144
COSMOPOLITAN	148
MOJITO	152
SAZERAC	156
SBAGLIATO	160
MARGARITA	166
DRY MARTINI	170
FRENCH 75	174
NEGRONI	178
SHERRY COBBLER	184
SIDECAR	190
HANKY PANKY	194
JUNGLE BIRD	198
MOSCOW MULE	202
LONG ISLAND ICED TEA	206
MINT JULEP	212
SINGAPORE SLIN	216
NEW YORK SOUR	220
BRAMBLE	224
PAINKILLER	228
PINA COLADA	232
COCKTAILGLAZEN	236

Wanneer ik in Londen ben, vind je me vroeg of laat in The American Bar in het Savoy Hotel. Het is een ideale plek om je onder te dompelen in 's werelds cocktailgeschiedenis. Toen de bar in 1893 opende, was het een van de eerste bars die de Amerikaanse cocktailtraditie in Europa introduceerde. Sindsdien hebben er tal van beroemde bartenders gewerkt. Harry Craddock bijvoorbeeld, auteur van het invloedrijke *Savoy Cocktail Book*, en Ada Coleman, een van de eerste vrouwelijke mixologen, die haar cocktail de Hanky Panky serveerde aan een internationale clientèle.

Ook nu ontmoeten mensen van over de hele wereld elkaar hier. Het is niet ongebruikelijk dat ze een praatje maken met de bartender en dat hun cultuur en voorkeuren een nieuwe cocktail inspireren. Juiſt dat vind ik zo geweldig aan hotelbars. Het zijn sfeervolle ontmoetingsplekken die tegelijk dienen als creatief laboratorium. Dat is ook wat ik beoog met mijn eigen Bar Burbure in Antwerpen, een plek waar mensen elkaar vinden en waar onze bartenders je iets lekkers schenken wat paſt bij het seizoen of bij je stemming.

Natuurlijk kun je pas improviseren als je de klassiekers onder de knie hebt. Die vind je in dit boek. Ik koos drankjes die de tand des tijds hebben doorstaan, die een verhaal vertellen en die bovenal lekker smaken. Als sommelier vergelijk ik een topcocktail vaak met een grote wijn. Beide zijn complex, gelaagd en in balans. Mijn persoonlijke favorieten zijn de Old Fashioned, de Daiquiri en de Corpse Reviver nr. 2. Ik ben benieuwd om te horen wat de jouwe zijn. Ik hoop dat dit boek je inspireert om thuis een beetje te experimenteren. En dat het je aanzet om een praatje te maken met een bartender. Wie weet komt daar wel een nieuwe klassieker van.

Geniet ervan,

Jurgen Lijcops





OLD FASHIONED

Dankzij *Mad Men* is de Old Fashioned weer hedendaags, al weten trouwe fans dat deze cocktail nooit echt uit de mode is geweest. Het is de oudste *mixed drink* uit de cocktailcanon, een eenvoudige combinatie van whisky, suiker, water en bitter. Oorspronkelijk stond hij op de kaart als een Whisky Cocktail, wat nadien veranderde in Old Fashioned Whisky Cocktail en daarna dus gewoon Old Fashioned.

In seizoen drie van *Mad Men* toont Don Draper hoe je zijn *go to*-drankje maakt. Zijn bar heeft geen bourbon, de klassieke keuze voor deze cocktail, dus hij kiest rye. Beide opties zijn gangbaar. De zoetstof in een Old Fashioned kan een klontje suiker zijn dat je plet met een paar druppels bitter, maar simpele siroop werkt even goed. Daarbij voeg je de whisky, die je omroert met wat ijs. Nog een twist sinaasappel en je glas cocktailgeschiedenis is klaar.

Tijdens het begin van de twintigste eeuw, bekend als de *cocktail era*, werd de Old Fashioned wat overschaduw door nieuwkomers als de Martini en de Manhattan, maar in de jaren dertig en veertig herstelden veel bars deze *original* weer in ere. Tegenwoordig is een Old Fashioned een symbool van elegantie en eenvoud dat vrij spel geeft aan creatieve mixologen die goochelen met verschillende whisky's, bitters en garnituren. Een Old Fashioned is dus allesbehalve ouderwets.

HOE SMAAKT HET?

Warm, zoet, bitter

HOE MAAK JE HET?

60 ml bourbon of rye whisky

1 suikerklontje (of 1/2 theelepel suikersiroop)

2 scheutjes angostura

Ijsblokjes

GARNERING: sinaasappelschil en een kers

Doe het suikerklontje in een tumbler en voeg de angostura toe. Plet het suikerklontje met een muddler of de achterkant van een lepel totdat het goed vermengd is met de angostura. Voeg een paar ijsblokjes toe en giet er langzaam de whisky over. Roer de cocktail voorzichtig gedurende 20-30 seconden om de smaken te mengen. Garneer met een sinaasappelschil en eventueel een kers.



Artisanal Rum
PLANTATION
3 STARS
BARRADOS JAMAICA TRINIDAD
★★★★★

DAIQUIRI

Niet elke cocktail is een creatie van een professionele mixoloog. De Daiquiri bijvoorbeeld werd bedacht door de Amerikaan Jennings Cox. De ingenieur maakte deel uit van een groep mijnwerkers die tijdens de Spaans-Amerikaanse oorlog van 1898 ijzererts uit de mijnen van Daiquiri in Cuba ontgonnen. Ingenieurs als Cox werden goed betaald om hun comfortabele jobs in de VS in te ruilen voor een positie in Cuba, waar ze riskeerden gele koorts op te lopen. Ze ontvingen ook maandelijks rantsoenen en Cox had de plaatselijke rum, Bacardi Carta Blanca, op het lijstje van proviand gezet. Hij zag dat zijn Cubaanse collega's hun Bacardi mixten met water, frisdrank of koffie en dat inspireerde hem om zelf wat te experimenteren.

Die probeersels resulteerden in de Daiquiri, een mix van witte rum, limoensap en suiker. De cocktail werd populair onder Amerikaanse officieren en soldaten die in Cuba gestationeerd waren en verspreidde zich met hen naar andere delen van de wereld. De bekendheid kreeg een extra boost dankzij de schrijver Ernest Hemingway, die in de El Floridita-bar in Havana zijn eigen versie bestelde. De Hemingway Daiquiri of Papa Doble, bevat grapefruitsap, marasquin en minder suiker. Andere bekende varianten zijn de Strawberry Daiquiri en de Frozen Daiquiri.

HOE SMAAKT HET?

Fris, zoetzuur

HOE MAAK JE HET?

60 ml Cubaanse witte rum

30 ml vers limoensap

15 ml suikersiroop

Ijsblokjes

GARNERING: schijfje limoen of limoenschil

Vul een shaker met ijsblokjes. Voeg rum, limoensap en siroop toe. Sluit de shaker goed af en schud krachtig gedurende ongeveer 15 seconden om de ingrediënten goed te mengen en de cocktail te koelen. Gebruik een zeefje om de cocktail uit de shaker in een gekoelde coupe te gieten. Garneer eventueel met een schijfje limoen of een limoenschil.

Met dank aan: Sociëteit De Verloren Kost, Sander Gouwkens en Tijn Kempinksi

© 2024 Manteau/Standaard Uitgeverij België nv,
Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen en Jurgen Lijcops
www.standaarduitgeverij.be – info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

Eerste druk: oktober 2024

Tekst: Evy Ballegeer
Fotografie en receptuur: Jurgen Lijcops
Omslagontwerp en binnenwerk: Jirka De Preter

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN 978 90 223 4145 2
NUR 440
D/2024/0034/321