

Toen Peter in een e-mail vroeg wie er zin in zou hebben om een Wodehouse talk te houden stak ik een beetje onnadenkend mijn virtuele hand op. Het zal ons allen wel eens opgevallen zijn dat er in verhalen en romans van Wodehouse vaak cocktails en andere alcoholica voorbijkomen en ik was half en half van plan om daar eens in te duiken, in al dat Wodehousiaanse drankgebruik. Misschien zou er een stukje voor *Nothing Serious* in zitten, dacht ik. Dat werd het niet; het werd een Wodehouse-talk.

Om te beginnen: laten we rationeel en ordelijk zijn. Als we het over de cocktail willen hebben moeten we twee dingen onderscheiden: (a) wat is de cocktail en (b) wat doet de cocktail. Ik begin met (b).

Hoofdstuk VIII van *The Little Warrior* begint zo: "Doctors (...) tell us that the vitality of the human body is at its lowest at two o'clock in the morning (...). Every thinking man, however, knows that this is not so. *The true zero hour, desolate, gloom-ridden, and spectre-haunted, occurs immediately before dinner while we are waiting for that cocktail.*" Een ander voorbeeld van wat de cocktail doet vinden we in hoofdstuk II van *Dr. Sally*, waar we een kort dialogje lezen:

"*Squiffy, have you ever felt a sort of strange emptiness in the heart? A sort of aching void of the soul?*"

"*Oh, rather!*"

"*What do you do about it?*"

"*I generally take a couple of cocktails.*"

Desolation en *gloom* zijn dus met het eerste slokje van de cocktail voorbij, en zielepijn verdwijnt erdoor. Maar dan (a), want wat is dat eigenlijk, een cocktail? Om te beginnen, neem whisky-and-soda (Nederlanders zeggen meestal: whisky-soda): dat is geen cocktail. Gin-and-tonic (zo je wilt: gin-tonic): is geen cocktail. Ik drink ze graag maar 't zijn *highballs*. Een dosis gedistilleerde drank en het glas dan bijgevuld met al of niet koolzuurhoudend water of frisdrank is een highball, en vooral in Amerika wordt er dan nog een halve ijsberg ingekieperd. Overigens zullen velen van ons het vrolijke verhaal *My Battle with Drink* van 1915 kennen, waarvan de highball, in de allerlaatste zin van het verhaal, als het ware de *pointe* is. En die werd weer gebruikt als titel van het leerzame boek dat ik van Vikas mocht lenen: "Highballs for breakfast". Maar over highballs gaan we het dus niet hebben. Overigens: de herkomst van het woord highball is onbekend, en dat geldt ook voor het woord cocktail. Hoge bal, hanestaart – waar die woorden vandaan komen weet niemand.

Dit alles om misverstanden te voorkomen. In de *Anglers Rest* [niet 'Anglers Rest, ook niet Angler's Rest maar Anglers' Rest; zie Wodehouse passim] wordt zelden een cocktail gedronken; daarop kom ik straks nog terug, maar Miss Postlethwaite schenkt vrijwel uitsluitend bieren, sherry, whisky-and-splash, gin met of zonder iets en aanverwanten. Nu is er over de traditionele Engelse pub véél meer te vertellen – ik heb daarvoor ook veel veldonderzoek gedaan – maar dat is nu niet aan de orde. Lees een of meer Mulliner-verhalen – desgewenst in "Mr Mulliners sterkste verhalen", de creatieve vertaling van onze eigen Leonard Beuger – maar wij kunnen ons nu verder concentreren op wat Bertie Wooster graag de *res* noemt, de zaak zelve dus, de cocktail. En die dan *immediately before dinner* of wanneer dan ook, doorgaans (a) ter versterking van de inwendige mens, (b) het kalmeren van de zenuwen, (c) het versterken van moed en daadkracht, (d) het vereenvoudigen van ingewikkelde kwesties of (e) gewoon voor de gezelligheid.

Waar komt de cocktail dan vandaan? Zoals gezegd, de herkomst van het woord is onzeker en in de meeste gevallen ook van al die gemengde drankjes, maar voor het in de mode komen ervan moeten we teruggaan naar de jaren twintig in Amerika. Men danste de charleston en dronk cocktails – ondanks de *prohibition* van 1920 tot 1933, en misschien wel dank zij de *prohibition* en de talloze *speakeasies* waar je min of meer stiekem kon drinken.

En mensen die wat geld konden stukslaan gingen ook, in avondkleding en bontmantels, naar nachtclubs zoals de New Yorkse Cotton Club, waar Duke Ellington, Cab Calloway en Louis Armstrong optraden. Plotseling was er een cocktail-cultuur. En die sloeg snel over naar Engeland en verder naar het vasteland van Europa.

Midden in die vrolijke tijd – vrolijk voor wie het kon betalen - werd in 1925 in Parijs een half jaar lang, van april tot oktober, de *Exposition internationale des Arts décoratifs et industriels modernes*, gehouden, de internationale expositie van de moderne decoratieve en industriële kunsten. Die lange naam werd in Parijs snel tot 'art déco' afgekort. Dat was midden in de jazz age, de tijd van jazzmuziek, flapper-girls, Charleston, Black Bottom en Vodo-de-o. De dolle jaren van het interbellum, les années folles in Frankrijk, en de Weimar-republiek in Duitsland – die niet zo vrolijk aan zijn einde kwam, maar dat is een heel ander verhaal.

Die internationale expositie in Parijs markeerde het definitieve einde van Jugendstil, Art nouveau, Arts and Crafts en Sezession. 'Art déco' werd een aanduiding voor allerlei elementen van een stijl die in korte tijd overliep in

wat modernisme genoemd ging worden. Alles werd art déco! Alles werd modern! Om een idee te krijgen: kijk naar de decors, kleding, architectuur in de series *Jeeves en Wooster* en dito de series van *Poirot*, met David Suchet; ze zijn tot in de kleinste details wat modern was in de jaren dertig. Denk bijvoorbeeld ook aan de Nieuwe Zakelijkheid hier, aan De Stijl, aan de vroege Bordewijk, aan de meubels van Gispen, aan Rietveld. Bij de moderne decoratieve en industriële kunsten hoorde ook alles wat binnenshuis zijn plaats had; ontelbare vernieuwingen in wit en primaire kleuren, van sieraden tot industriële gebouwen, van kleding tot automobielen, rechte lijnen, cirkels. Een prachtige verwijzing naar die tijd vind je in die 53 seconden intro van de afleveringen van de ITV-series *Jeeves and Wooster*, dat swingende muziekje met die knappe animation.

Ik ga niet doorpraten over de art déco en het modernisme van het interbellum - maar kom in één kleine stap terug bij het eigenlijke onderwerp. Want in die Parijse expositie werd tussen al die nieuwe vormen en kleuren een bescheiden maar heel nieuw model drinkglas voor alcoholica gepresenteerd.

Natuurlijk kun je cocktails uit alle soorten glazen drinken, maar kijk: **dit** was in 1925 het nieuwe, cocktailglas¹. Wikipedia zegt het eenvoudig en nauwkeurig: *Een cocktailglas is een drinkglas met een steel en een wijde, puntvormige kelk. Het voetje is wijd genoeg om voor balans te zorgen. De steel zorgt ervoor dat de gebruiker het glas kan vasthouden zonder met zijn lichaamstemperatuur de drank te beïnvloeden.*

Let op het ontwerp: een gelijkbenige driehoek, omgekeerd en op de punt rondgedraaid, op een vertikaal die rust op een horizontaal. Een meetkundig concept dat paste in de moderniteit van de Art Déco. En dat is nog steeds, bijna een eeuw later, het definitieve cocktailglas. En op dit plaatje zie je dat glas in gebruik, in het wild, zogezegd. Let ook op de jurken!

En nu nog even een waarschuwing voor wie Amerika gaat bezoeken. Bestel gerust een cocktail, welke cocktail dan ook, in dat land. Ze hebben er een eeuw ervaring mee. Maar ze zullen een groot glas nemen, het volgooien met ijs en daaroverheen de cocktail schenken. Je drinkt dan, als je niet snel drinkt, voornamelijk iets wat niet sterker is dan een biertje. Vraag dus om je cocktail *straight up*. Alleen dan krijg je een cocktail waarvan je weet dat die *shaken, not stirred* is, en dat je die in een cocktailglas krijgt. Shaken not stirred – geschud, niet geroerd - is meer dan een James Bond-grapje. Door het

¹https://en.wikipedia.org/wiki/Cocktail_glass

schudden in de cocktailshaker (zó) is de cocktail fatsoenlijk gekoeld maar niet onfatsoenlijk met ijswater verdund.

Maar let op: totnogtoe heb ik het nu voornamelijk over wat ik de oer-cocktail zou willen noemen, de martini. Ik haal er nu even de cocktail-bijbel bij: kijk maar. Ik heb het over het *Savoy Cocktail Book* van 1930. Ik moet even kwijt dat dit een prachtig boek is, voor iedereen die geïnteresseerd is in typografie, in het ontwerpen van boeken, en in – jawel – Art Déco. Zoals je ziet is de rug in de afgelopen negentig jaar losgeraakt, en de band niet meer puntgaaf. Ik heb het van mijn geliefde echtgenote cadeau gekregen, maar als je ergens een gaaf exemplaar in goede staat op de kop kunt tikken moet je er ten minste 2.500 pond voor neertellen.

Maar nu ter zake. De martini, in zijn variaties, is de bekendste, de klassieke cocktail. Die variaties zijn *dry*, *medium* en *sweet*. *Dry* is twee derde gin en een derde witte vermouth; onthoud dat. Noteer het misschien even. *Medium* is minder gin en meer vermouth en *sweet* is dan nog minder gin en nog meer vermouth. Maar als je het over een martini hebt dan heb je het over de dry martini. En maak je geen zorgen: ik houd me wel degelijk aan mijn onderwerp, want de dry martini was Plum's favoriete cocktail. Dat weten we uit diverse biografieën, en een paar weken geleden konden we dat nog eens uit de mond van Plum's stief-achterkleinzoon Hal Cazelet horen in die Indiase Zoom-presentatie; en bovendien dat hij ze behoorlijk sterk dronk. En Cazalet bevestigde wat ik al eens eerder had vernomen: dat Plum, als hij zijn cocktail op had, Ethel, zijn vrouw, altijd het restje uit de cocktail-shaker in zijn glas uitschonk, het dividend, zoals Plum dat altijd noemde. Ik had het al gezegd: de dry martini is twee delen gin en een deel Franse, witte vermouth. Noilly Prat is daarvoor een goede en klassieke keus.

Als een gin-and-tonic, een whisky-and-soda en zo geen cocktails zijn, wat zijn dan wel cocktails? Dat *Savoy Cocktail Book* is natuurlijk Engels, zoals gezegd uit 1930, en het biedt 750 cocktailrecepten; en zie hier het Amerikaanse *The Official Mixer's Manual* van Patrick Gavin Duffy (1940) waar ik zo'n 2000 recepten tel. Plus nog een paar bescheidener uitgaven, die minder naar volledigheid streven. Ik denk dat er, zo na de jaren '80, wel honderden bijgekomen zijn, vooral met rare kleuren en papieren parasolletjes. Je begrijpt dat ik op het punt van cocktails nogal conservatief ben – maar ik moet toegeven dat de Margarita in het Mexicaanse restaurant hier om de hoek lekker is (tequila, cointreau en limoensap).

En dus is een cocktail een aangename koele menging in een cocktailglas van tenminste twee alcoholhoudende dranken, bijvoorbeeld één gedistilleerd en één op wijnbasis, waarbij de som lekkerder is dan de delen op zichzelf.

Er zijn ingewikkelder definities, maar omdat, zoals gezegd, de oorsprong eigenlijk onbekend is, hoeven we er niet moeilijker over te doen.

Maar waar was ik gebleven? Juist, cocktails in Wodehouse's oeuvre. De aanleiding om wat onderzoek te doen was dat ik een maand of wat geleden *Heavy Weather* las, en daarin een bij naam genoemde cocktail tegenkwam. Dat was een *Lizard's Breath, hagedissenadem*. Dat viel me op, want bij Wodehouse kom je om de haverklap een cocktail tegen, maar zelden wordt hij bij naam genoemd. Ik wilde weten wat er in zo'n *Lizard's Breath* gaat en ging dus in mijn cocktailboeken zoeken naar het recept. Geen hagedis te vinden. Dan dus het internet op. Talloze vindplaatsen voor hagedissen, hun ademsystemen en andere biologica, maar ook daar geen cocktail van die naam te vinden; Google bracht me dus niets, maar Duckduckgo, de zoekmachine die je niet volgt, vond één citaat. En dat was raak. De term *Lizard's Breath* bleek voor te komen in een artikel van Ken Clevenger, oud-voorzitter van de Amerikaanse Wodehouse Society, in het kwartaalblad van genoemde Society, voorjaar 2008.

Dat artikel was getiteld *A Study in Scotch: Drinks in Mulliner*. Voor wie z'n Sherlock Holmes kent: dat moet een knipoog zijn naar *A Study in Red*. Welnu, Clevenger had er 43 Mulliner-verhalen voor doorgeploegd. Ik weersta de verleiding om eruit te citeren, en wie het artikel wil lezen kan het zelf opzoeken of mij een mailtje sturen, dan stuur ik je de link. Zeer de moeite waard, en een interessante aanvulling op het verhaal van Bart Pepermans, vorige maand, en op het naschrift van Peter in het genoemde 'Mr Mulliners sterkste verhalen'.

Clevenger catalogiseert 50 verschillende 'drinks' in de Mulliner-verhalen en dat zijn bijna allemaal de aanduidingen van de vaste klanten van de *Angler's Rest* met hun vaste consumpties. Maar bij die vijftig zijn ook een paar cocktails. En een ervan was de genoemde *Lizard's Breath*.

Dus, wilde ik weten: wat is het recept voor een *Lizard's Breath*? Ik had mijn best gedaan, en was tot de conclusie gekomen dat de *Lizard's Breath* helemaal niet bestaat, dat die naam verzonnen was door Wodehouse zonder over de eventuele ingrediënten na te denken. En Clevenger bleek het daarmee eens te zijn. Hij telde er zeven in totaal in alle Mulliner-verhalen: de *Dynamite Dewdrop*, de *Dreamland Special* en de *Undertaker's Joy* komen in één verhaal voor, namelijk *The Story of William*, en alle drie zijn ze verzonnen door Wodehouse. Hun namen worden alleen maar genoemd, niet beschreven, en in het verhaal blijkt dat ze vooral goed zijn tegen liefdesverdriet. Die *Lizard's Breath* komt voor in *The Knightly Quest of Mervyn*

(1933). In dat verhaal vinden we ook de *All Quiet on the Western Front*, ook een verzonnen cocktail, maar niet een verzonnen naam, want dat is de Amerikaanse vertaling van *Im Westen Nichts Neues*.

En daar schrok ik van, want dat gaat verder dan wat leuk is. Te ver. Erich Maria Remarque heeft dat boek over zijn ervaringen in de Eerste Wereldoorlog in 1929 geschreven en het is in hetzelfde jaar vertaald. Punt is dat Wodehouse die titel niet met goed fatsoen een paar jaar later voor de grap voor een fictieve cocktail had mogen geven. In 1933 werd het boek door Goebbels verboden en Remarque vluchtte naar Amerika. Zijn zuster die niets met het boek te maken had gehad werd uit wraak onthoofd.

In 1930 kwam de Amerikaanse film *All Quiet on the Western Front* uit; hij werd met Oscars bekroond; boek en film waren meteen beroemd. Laten we maar aannemen dat Wodehouse het boek niet gelezen en de film niet gezien heeft, en er ook niet over gelezen of gehoord heeft, behalve dat hij de titel ergens oppikte. Wellicht is Wodehouse's blindheid voor politiek belangrijke zaken een excuus. In de kwestie van zijn Berlijnse radio-uitzendingen is dat voldoende vastgesteld, en daar zullen we het maar bij laten. Of biografen of anderen over deze ongetwijfeld grappig bedoelde cocktailbenaming gestruikeld zijn is mij niet bekend.

Sorry voor deze wat zwaardere passage in mijn verhaal, die valt een beetje uit de toon, maar ik heb hem toch maar niet geschrapt.

In die *Knightly Quest* van Mervyn komen trouwens ook twee echte, bestaande cocktails voor: de *Side Car* (Cointreau, brandy, citroensap) en de *Bronx Cocktail* (Gin, Franse en Italiaanse vermouthe en sinaasappelsap). Beide zijn klassiek en wie ze een keer wil uitproberen stuurt me maar een mailtje; ik stuur het recept dan wel.

Tot zo ver over de Mulliner-verhalen. Maar hoe zit het dan met al die cocktails in al die andere boeken van Wodehouse? Ik denk niet dat er ooit iemand geweest is die ze allemaal geturfd heeft, maar in mijn ervaring – met enige medewerking van Clavenger, met wie ik plezierig e-mailcontact heb gekregen – wordt de cocktail bijna nooit nader genoemd. Er staat dan gewoon 'cocktail' of 'cocktails'. Bijna nooit, want ik zou er een paar bij name kunnen noemen, maar die zijn dan toch ook weer door Plum verzonnen; ze klinken goed maar bestaan niet buiten de boeken. Ik houd het op eentje, omdat die zo typisch Wodehousian is; het is een *May Queen*.

Die komt voor in *Uncle Fred in the Springtime*, hoofdstuk 10. Ik citeer Lord Ickenham die over de *May Queen* zegt: "Its full name is: "To-morrow'll be of all the year the maddest, merriest day, for I'm to be Queen of the May, mother, I'm to be Queen of the May", en zo voort, uit een lang gedicht van

Tennyson, en we krijgen er het recept bij dat minstens even gek is, namelijk:

"Its foundation is any good dry champagne, to which is added liqueur brandy, Armagnac, kummel, yellow Chartreuse and old stout, to taste." Een ondrinkbare mix van alcoholica die nog nooit tezamen in een glas zijn aangetroffen. Een cocktail die May Queen heet bestaat dan ook niet buiten het werk van Wodehouse.

Nog meer met naam genoemde cocktails? We komen de *Mint Julep* een paar keer tegen, maar dat is een highball: bourbon whiskey met suiker, water, verse munt en een heleboel ijs; een wellicht verfrissend glas uit de zuidelijke regionen van Amerika. Trouwens, wat je niet kunt horen is dat Ieren en Amerikanen whiskey met ey schrijven; Schotten en Engelsen met alleen een y aan het eind. Nutteloze informatie. Interessanter is wat we kunnen lezen in *Jeeves and the Feudal Spirit*: Bertie wil 'a strengthening cocktail' drinken en Jeeves vraagt: "A martini or one of my specials, sir?" en Bertie antwoordt "The latter" en die krijgt hij ook. Wodehouse schrijft: "The effect was magical" maar we zullen nooit weten wat erin zat. Let op: 'one of my specials' - dus Jeeves heeft méér speciale cocktailrecepten in zijn geweldige geheugen, maar we zullen nooit weten wat de recepten waren...

In *The Rummy affair of Old Biffy*, een verhaal uit *Carry on Jeeves* komen we nog een 'Green Swizzle' tegen. Daarvan wordt verteld dat die in een West-Indische bar wordt geschonken en uit ten minste zeven ingrediënten bestaat. De *Green Swizzle* bestaat, is van West-Indische herkomst, maar is voor de purist niet een cocktail maar een highball van rum met sapjes, wellicht wat verse munt of wat druppels Angostura, al wordt er soms nog een scheut crème de menthe bijgedaan. Toch een highball. Dan vinden we ook een *Lightning Whizzer* in *Extricating Young Gussy*. Die wordt door een bartender naar eigen recept gemixt voor Bertie, maar we weten wéér niet wat erin zit.

Zo is het zoeken naar echte cocktailrecepten elke keer weer een doodlopende weg. Maar het gaat Wodehouse ook alleen maar om grappige en gekke namen, naar de mode van die tijd. Ik open *the Savoy Cocktail book* op een willekeurige bladzij en kom dan de *Broken Spur Cocktail* tegen, en de *Bunny Hug Cocktail*, de *Bosom Caresser Cocktail*, de *Big Boy Cocktail*, de *Between-the-sheets Cocktail*, de *Boomerang Cocktail* en de *Bull-dog Cocktail* - en dan heb ik alleen maar een willekeurig handjevol bij de letter B genoemd.

Dus: Wodehouse was een liefhebber van cocktails, maar hoogstwaarschijnlijk alleen maar van de martini. In *Jill The Reckless* las ik "For once the heal-

ing gin-and-vermouth had failed to do its noble work". En dat is, denk ik, voor Wodehouse zelf en voor zijn ganse oeuvre het *leitmotiv*: allerlei mensen drinken rare cocktails met rare en komische namen, maar *de* cocktail is de martini, de dry martini. Andere cocktails mogen er zijn, maar de *healing*, die helende, genezende combinatie van twee derde gin en een derde witte vermouth is de essentiële vloeistof voor lichaam en geest van mensen die behoefte aan zulke *healing* hebben, of gewoon trek in een lekker glas.

Dat klinkt een beetje afsluitend, maar we zijn er nog niet helemaal. We weten allemaal dat Jeeves een mengsel kan verschaffen dat de zwaarste kater verjaagt – en Bart Pepermans heeft ons de diverse variaties daarvan opgesomd: de *Broken Compass*, de *Sewing Machine*, de *Comet*, de *Atomic*, de *Cement Mixer* en de *Gremlin Boogie*, kortom, het gevolg van tè veel alcohol.

De Engelse cultuur kent een traditioneel kater-antidotum: *a hair of the dog*. De volledige uitdrukking is: *a hair of the dog that bit you*.

De veronderstelling is dat een kleine dosis van wat je de vorige avond teveel gedronken hebt je de volgende morgen je weer gezond en fris zal maken. Dat gaat terug op een eeuwenoud medisch bijgeloof: als je gebeten bent door een hond moet je de wond verzorgen met een paar haartjes van die hond. Dat werkte prima, wist men in de Engelse middeleeuwen. Een soort antieke homeopathie, zal ik maar zeggen, maar daar zullen we maar niet verder op ingaan, behalve dan dat ik meer fiducia zou hebben in een allopathische *Pick-me-up* van Jeeves. Waaruit bestond die eigenlijk?

Daarvoor gaan we terug naar de dag waarop Jeeves voor het eerst in het leven van Bertie Wooster komt, met de fameuze woorden "I was sent by the agency, sir. I was given to understand that you required a valet." Dat is in *Jeeves takes charge* van 1916.

In de avond daarvoor had Bertie veel te veel ingenomen en hij leed nog aan de gevolgen ervan. Jeeves suggereert dan dat Bertie '*a little preparation of my own invention*' inneemt. Hij geeft geen recept, maar vertelt dat er Worcestershire Sauce in gaat, rode peper en een ongekookt ei². Merkwaardigerwijs gaan er ook drie decennia later Worcestershire Sauce en een ongekookt ei – de dooier blijft heel - in de zogenoemde *Prairie Oyster* in het verhaal '*Sally Bowles*' van Christopher Isherwood. Daarover is veel meer te vertellen, over verhaal en auteur, maar ook daarmee raken we verder van huis. De *preparation* van Jeeves zal ook wel wat *hair of the dog*, althans al-

² "It is a little preparation of my own invention. It is the Worcester Sauce that gives it its colour. The raw egg makes it nutritious. The red pepper gives it its bite.

cohol bevatten, gezien de explosieve resultaten, en wellicht nog meer, maar weten zullen we het nooit..

Dus nu echt tenslotte, de cocktail die we als P.G. Wodehouse Society boven alle andere cocktails zouden moeten verheffen, en ik zou het bestuur en de leden willen vragen om goed op te letten:

Wijlen Queen Mother Elizabeth was, zoals wij allen weten, *patron*, beschermvrouwe, van onze P.G. Wodehouse Society, een waardigheid die is overgegaan op de hertogin van Cornwall. De door allen geliefde Queen Mother, die door generaties Britten gezellig *the Queen Mum* genoemd werd, dronk graag en vaak alcoholhoudende dranken. Dat is voldoende gedocumenteerd; en ze is er 101 mee geworden.

Haar favoriete en vrijwel dagelijkse cocktail was een menging van twee derden gin en één derde Dubonnet. Bij mij thuis wordt deze variatie op de martini dan ook een *Queen Mum* genoemd. Mij dunkt dat de leden van de P.G. Wodehouse Society, tenzij ze om welke reden dan ook niet aan alcohol doen, zichzelf en hun beminden regelmatig en frequent op een Queen Mum moeten trakteren, om zo een fraaie traditie in ere te houden.