

SISSEJUHATUS

Keset New Yorgi Hiinalinna on salakaval urbanistlik maskeerimine ühe kauplusefassaadi peaaegu märkamatuks muutnud. Silt väidab, et selles majas asub sisekujundussalong, mis ei vasta küll tõele, kuid see pole ka tähtis, sest tellingutest puur fassaadi ümber ei lase sõnu nagunii kokku lugeda. Kõrval paistab hiina-keelne silt. Isegi ülakorruse korteritesse viiva ukse külge kinnitatud majanumbrist pole palju abi. Kui te pole tulnud otsima just nimelt seda konkreetset maja, libiseb silm sellest otsejoones üle.

Ent kui teid ootab kokkulepitud kohtumine ja te suudate lahendada majanumbri mõistatuse, võite umbes oma piha kõrgusel oleval aknal märgata paberitükile kirjutatud sõnu. Seal seisab **BOOKER AND DAX**.

Iga hästi informeeritud newyorklane teab, et Booker and Daxi nime kannab õdus tellisseintega Lower East Side'i baar, mis jääb sellest paigast umbes kahekümne kvartali kaugusele. See on napsisõprade pühapaik – väidetavalt on tegu ühe kõige teaduslikumat laadi joogikohaga maailmas. Booker and Daxi mitte lihtsalt ei valata kokteile, vaid neid leiutatakse, selitatakse spetsiaalsete ensüümide abil ja kallatakse kokku laborinõudest, segatakse klassikaliste retseptide alusel, nõudlikumate standardite kohaselt ümber – ja kõike seda teeb napsivõlur Dave Arnold isiklikult.

See Hiinalinna poefassaad kuulub tema nõiaköögile.

Columbia ülikoolis skulptoriks õppinud Arnold on Prantsuse kulinaariainstituudi endine kokandustehnoloogia juht, tehnoloog, kes seisab mitme maailma kõige eksperimendialtima koka taga, populaarse raadiosaate ja toidublogi autor, aga ennekõike on ta leiutaja – ta mõtleb välja uusi vidinaid ja seadmeid, ent ka kokteile. Ta segab vanu tuttavaid jooke kokku nii, et need maitsevad paremini, kui te iial oskaksite oodata, ja teeb täiesti pööraseid jooke, mis maitsevad fantastiliselt.

Turritavate halliseguste juustega jässakas Arnold hakkab rääkima kohe, kui uksest sisse astub. Ta laseb endale klaasi mullivett, milles sisalduv süsihappegaas pärineb laborisse ehitatud CO₂-seadmest – see on reguleeritud täpselt tema juhiste järgi, sest talle meeldivad kindla suurusega mullid –, ja hakkab üle vaatama tervet hulka projekte. Võlur on oma söiduvees.

Labor mahub ära nappide mõõtmetega tuppa, mis on heal juhul kuus meetrit lai; keldrisse on veetud 220voldine vool ja kogu ruum on täis elektrilisi tööriistu. Peakorrusel seisab märkmetega kaetud valge tahvel ja ühel seinal troonib labori klaasnõude kuivatusrest. Teist seina katavad otsast otsani riiulid, paremal pool on raamatud ja ülejäänud pinnal alkoholipudelid. Arnold taaskasutab pudeleid, hoides neis kõike, mida tal töös tarvis võib minna; originaalsildile kinnitatud sinise teibi juppidel on kirjas, mida pudelid *tegelikult* sisaldavad. Näiteks Beefeateri kandiline džinnipudel on pooleldi täidetud pruuni läbipaistmatu vedelikuga – selge ebakõla igaühe silmis, kes on baari tagaseina riiuleid jõllitades märkimisväärselt palju aega veetnud. Arnold haarab pudeli ja asetab selle minu ette, viinapitsi kõrvale. „Võta ainult vähekene,“ ütleb ta. Käsitsi kirjutatud silt ütleb: „25% seedrit“. Valan klaasi sortsu vedelikku ja rüüpan sellest ära poole. Maitseb nagu hautatud katusesindel. Arnold vaatab mu nägu

krimpsu tõmbumas ja mähatab kergelt. See pole tal kuigi hästi välja kukkunud.

Kaugemal vasakul, pudelite taga, seisavad valged plastämbrid ja kemikaalipudolid. „Ma ei tea isegi, mis mõne sees on,“ sõnab Arnold. Ta võtab riulilt ühe ämbri ja loeb selle silti. „Mis kura-muse asi on „Keltrol Advance Performance“?“

Selle asja nimi on ksantaankummi – emulgaator, mis sunnib vedelike ja tahkete ainete kombinatsioone kenasti ja kreemjalt koos püsima. Tegelikult jaguneb enamik Arnoldi kasutuses olevaid keemilisi aineid kolme liiki – Keltroli-laadised paksendajad, ensüümid valkude lõhustamiseks ja selitused, mis aitavad vedelikest eemaldada tahked koostisosad. „Iga uue puuvilja või maitse lõhna* puhul proovin ma jooki esmalt selitada ja vaadata, mis juhtub,“ lausub Arnold. Želatiin ja kalaliim seovad hästi tanniine; kitosaan (mis on tehtud koorikloomade kestadest) ja ränidioksiid eraldavad piimast tahked osakesed. Ent veganid ei söö kitosaani, želatiini ega kalaliimi – kõik need tooted on loomset päritolu. Arnold tahaks baaris ka neile midagi pakkuda. Seenerakkude seintest toodetud kitosaan võiks veganitele sobida, kuid see ei selita nii hästi, märgib ta; sama käib bentoniidiks nimetatava mineraali kohta. Mõnikord kasutab Arnold vetikatest valmistatavat agarit. „Mina eelistan selitamisel agarit želatiinile,“ märgib ta. „Neil on erinevad maitse lõhnad. Mõnikord tuleb see kasuks ja mõnikord kahjuks. Sõltub, kus seda kasutada.“

Kogu selle kupatuse mõte on jõuda kõige keerukama keemia ja peente laboriseadmete abil üheainsa täiusliku hetkeni, mil baarimees asetab kliendi ette joogi ja klient võtab esimese sõõmu. Näiteks pakub Booker and Dax kokteili Aviaator, kummardust

* Maitse lõhn ehk fleiv – kombinatsioon haistmis- ja maitsemisaistingutest.

klassikalisele kuiva seaduse ajastu eelsele kokteilile Aviatsioon, mis koosnes džinnist, sidrunist, maraskiinoliköörist ja piisakesest *crème de violette*'ist. Õigesti segatuna on sel omapärane piimjalt kumav helesinine värvitoon ja sidruni jäiselt suskav maitse. Arnold kasutab seda selitatud greibi- ja laimimahla segades, nii et see jääb vesiselgeks ja muudab samal ajal originaali intensiivsed „džinn taimede ja tsitrusega“ maitselõhnad veelgi paremaks. Alkohoolsed joogid on omal moel palju keerukamad kui isegi kõige *haute*'m kõigest *cuisine*'idest. Just sedasorti suhtumine annab Booker and Daxi tegevusele hoogu juurde. Arnold sellele siiski päriselt alla ei kirjuta. „Ma ei püüa muuta seda, kuidas inimesed joovad. Ma püüan muuta seda, kuidas jookke segatakse,“ väidab ta. „Ma ei proovi kliente nende mugavustsoonist välja lükata.“

Tegelikult lausa vastupidi. Arnold väidab, et kogu tema nokitsemine ja putitamine, kogu see rotaatoraurustiga destilleerimine ja kitosaaniga timmimine tähendab inimeste tõukamist mugavustsooni *sisse*. Ta püüab kasutada ranget, teaduslikku lähene-mist, et muuta viimane kui üks rüüppamise hetk täiuslikuks.

Kuigi Arnoldi nõiakunsti hindamiseks pole kliendil tarvis teada triki saladust, on siiski hea, kui klient võluväge vähemalt märkab. „Mõnikord, kui klient sugugi ei tea, mida me teeme, võib see tekitada probleeme,“ tunnistab Arnold. Booker and Daxi algusaegadel, kui Arnold veel igal õhtul ise baarileti taga seisis, astus kord sisse mees, kes tellis viina seltersiga. Väidetavalt on see kõige nürimeelsem kokteil, mis eales leiutatud. Enamikus baarides täidab baarimees klaasi jääga, kallab selle peale annuse odavat viina – mitte baarileti tagant riulist, vaid selle all asuvast „kaevust“, kus on sagedamini kasutatavad margid – ja seejärel lisab kassa kõr-vale ühendatud plaspüstolist sortsu moepärast gaseeritud vett. Aga mitte Booker and Daxis. Arnold mõtiskles hetke ja teatas siis mehele, et ikka saab, aga sellega läheb kümme minutit aega

ja kas klient võiks ehk täpsustada, kui kanget kokteili ta soovib? Arnold kavatses välja arvutada tavapärase, jää ja seltersi lisamisel saavutatava lahjendusastme, tiitrida viina ja ehk ka veidikest selitatud laimimahla veega ning seejärel sellesse baari CO₂-torust gaasi lasta.

Kas asjatundmatu maitsemeele rõõmustamise nimel on üldse mõtet nii suurt vaeva näha? „Milleks seda üldse pakkuda?“ küsin ma. „Viin seltersiga on rämpsjook.“

„Minu meelest on viin seltersiga rämpsjook seepärast, et seda gaseeritakse viletsalt,“ vastab Arnold. „Kui ma suudan jooki gaseerida nii, nagu mulle meeldib, ei ole see rämpsjook. Ma ei paku kokteili, mis teeb mu meele kurvaks.“ Käin endiselt peale. „Aga kui klient tahabki oma viletsat viina seltersiga, baaripüstolist lisatava soodaveega, sest ta on harjunud seda jooma?“

„Tead sa, pole meie asi inimeste maitse-eelistusi hinnata. Aga mina sulle rämpsu ei serveeri.“ Arnold teeb korraks pausi ja rüü-pab vett, mis on gaseeritud tema enda baaris. „Ma pole kunagi kohanud klienti, kellele poleks parem variant meeltemööda olnud.“

Olen kogenud nii mõndagi täiuslikku baarihetke. Need andsidki viimaks tõuke käesoleva raamatu kirjutamiseks. Üks neist hetkedest oli järgmine. Pidin pärast tööd sõbraga kokku saama, et suvises higist kleepuvas Washingtonis väikesed joogid võtta, ja olin hiljaks jäänud. Tormasin läbi linna baari poole ja jõudsin kohale sagrisena, kaenlaalused märjad, juuksed laubale kleepunud.

Baar oli aga jahe ja kuiv – mitte lihtsalt kliimaseadme-jahe, vaid sel moel jahe, nagu pumpaksid nad sinna sisse hilissügisest õhtut. Päike polnud veel loojunud, kuid tumedad seinapaneelid

tekitasid tunde, et kell näitab kümnendat öhtutundi. Heas baaris näitab kell alati kümnendat öhtutundi.

Tellisin õlut, ma ei mäleta, millist nimelt. Baarimees noogutas ja aeg lasi pöörded alla. Ta asetas minu ette neljakandilise aluse, haaras pindise klaasi ja astus kraanide juurde. Ta pööras kraani ja õlu hakkas voolama. Baarimees tõstis õlleklaasi minu ette, selle küljed pärlendasid kondenseerunud niiskusest. Haarasin õlle, tajusin selle külmust oma käes, tundsin klaasi tõstes selle kaalu. Rüüpasin esimese sõõmu.

Aeg seiskus. Maailm nihkus. Tundub, nagu oleks see tühiasi – üks mees astub lihtsalt baariuksest sisse –, kuid see on telg, mille ümber pöörleb praegune raamat. Tegu on kõige tähtsama sündmusega maailma ajaloos. Iga päev tehakse seda kogu maailmas tuhandeid, vahest isegi miljoneid kordi, ent ikkagi on see inimsaavutuste, teaduse ning loodusliku ja tehnilise maailma tajumise kulminatsioon. Mõned arheoloogid ja antropoloogid on väitnud, et õllepruulimine ärgitas inimesi paikseks jääma ja põllumajandust arendama – sõna otseses mõttes juuri mulda suruma ja vilja kasvatama, selle asemel et jätkuvalt nomaadidena ringi rännata. Väidetavalt sai alkoholi tootmisest alguse sotsiaalne ja majanduslik revolutsioon, mis võimaldas *Homo sapiens*'idel saada tsiviliseeritud inimolenditeks. See on inimelu apoteoos maakeral. See on ime.

Tegelikult küll kaks imet. Esimesele neist eelnes 200 miljonit aastat evolutsiooni. Käärimine – protsess, mille käigus pärmseen muudab lihtsuhkrud süsihappegaasiks ja etanooliks – hõlmab hingematvalt keerulist nanotehnoloogiat. Käärimine ja etanool eksisteerisid Maal ammu enne seda, kui siia tekkisid inimesed, ning meeldiv mõju, mida etanool ajule avaldab, on lihtsalt kõrvalsaadus, mis tekib siis, kui meiega samal planeedil elavad

mikroobid seda omavahelises nähtamatus, igikestvas sõjas keemiarelvana kasutavad.

Hoolimata oma tähtsusest tööstusliku keemia kõikvõimalike allharude jaoks annab käärimise biokeemia teadusuuringutele siiani ainek. Lõppude lõpuks polnudki see nii väga ammu, kui maailmakuulsad keemikud ja bioloogid vaidlesid, mis asi see pärm üldse on. Avastusega, et *Saccharomyces cerevisiae* ehk pagari-pärm on elusolend ja ühtlasi tekitab käärimist, sai kuulsaks Louis Pasteur ja see andis tõuke ka kaasaegse rakubioloogia tekkeks. Pärmseente geneetikas jätkub tänini saladusi: millal ja miks tekkis pärmi etanoolitootmise võime ning millal hakkasime meie, inimesed, seda enda huvides ära kasutama.

Inimesed hakkasid kääritamise teadlikult tegelema umbes 10 000 aastat tagasi, seades selle seenega suhted sisse juba siis, kui nad veel ei teadnud, millega on tegemist. Me kodustasime selle mikroobi samamoodi, nagu kodustasime koerad ja veised. Meil oli vaja teha ära üks töö: valmistada napsi.

Teise ime me löime umbkaudu 2000 aastat tagasi omaenda kätega: leiutasime destilleerimise, ühe varaseima töövõtte, mida kasutasid esimesed teadlased. Alkeemikud, kes otsisid kõige aluseks olevat vaimu, mis kõigele maal leiduvale elu annab, leiutasid destillaatori ja avastasid juhuslikult täiesti uue mooduse maitse ja aroomi edasiandmiseks. Tulemuseks oli terve rodu jooke, mis leidsid väärika koha inimeste toidulaual. Peale selle lükkas destillaator käima kaasaegse keemiateaduse arengu ning pani aluse inimkonna naftapõhisele majandusele.

Need imed muudavad võimalikuks ka täiusliku baarihettek. See, mis leiab aset sekundite ja tundide jooksul pärast esimest lonksu või teist kokteili, pole sugugi vähem hämmastav. Etanooli maitse lõhn on ainulaadne ja annab paremini kui miski muu edasi teisi maitse lõhnu. Joogi valmistamine on käsitöö – Wild Turkey,

Abita või E. & J. Gallo töötajad ei pea tundma molekulaarbioloogiat, pärmien süümi kinemaatikat, metallurgiat ega polüaromaatsete süsivesinike orgaanilist keemiat. (Kuigi sageli nad ikkagi tunnevad.) Nad teavad, et destillaatori kuju ja metall, millest see on valmistatud, muudavad piirituse maitseomadusi, ning nad teavad ka seda, et laagerdamine eri liiki puidust valmistatud vaadides annab lõpptoodetele erineva maitse lõhna. (Sile tamm annab jaapani viskile võrtsikama maitse kui burbooni ja šoti viski jaoks kasutatav Ameerika tamme puit. Kas pole imelik?)

Inimesed arvavad mõnikord, et teadus tähendab avastamist. Ent teaduse parim osa ei seisne tegutsemises, millegi tegemises (või selle kohta lugemises) ja vastuste leidmises. See seisneb küsimuste esitamises selle kohta, mida me veel ei tea. Protsessis, mille käigus toodetakse kääritatud jooke ja seejärel destilleeritakse need piirituseks, on iga etapi taga tõeline teadus ja suur hulk teadlasi, kes püüavad kõike lõpuni selgeks saada.

Sellest see raamat kõnelebki. Täiuslik baarihetsk tähendab inimese ja keskkonna suhete kulminatsiooni, tehnoloogia tippu ning inimkeha, -aju ja -käitumise kõige olulisemate aspektide mõistmist. Väidetavalt on William Faulkner öelnud: „Tsiivilisatsioon saab alguse destilleerimisest“. Mina astuksin destilleeritud piiritusest sammukese kaugemale – veini, õlle, mõdu, sake ... ja kõigi jookide maailma. Alkohool on klaasi kallatud tsiivilisatsioon.

Tänu ühisele armastusele *film noir*'i ja Los Angelese ajaloo vastu läksime kord emaga õhtustama Hollywood Boulevard'ile Musso & Frank Grilli, ühte linna vanimasse restorani, mis on asutatud juba 1910. aastatel. Minu lapsepõlves oli mu vanemate lemmikjook vein, kuid ema oli oma emalt pärinud igatsuse martiini järele ning see tunne võttis temas aeg-ajalt võimust. Seega tellis ta oma steigi kõrvale martiini – jää ja kahe oliiviga. (Džinn. Võeh.)

Ettekandja tõrkus soovitud jooki toomast. Jää rikub selle ära, ütles ta. Lõpuks sai ema oma martiini siiski kätte – seda oli jääga segatud või loksutatud ja siis oli jook kokteiliklaasi kurnatud. Ja mina sain olulise õppetunni: joomisel on reeglid. Jooke on parem serveerida teatud kindlal viisil. Baari käitumismallide ja eelistuste taga on algoritmid. Ja algoritmid ... nojah, neid mõtlevad välja inimesed.

Ülikoolis käimise ajal olin ma vaene, kuid aeg-ajalt kraapisin kokku paar taala ja läksin ühte Bostoni kesklinna peenesse restorani magustoitü sööma. Sealses baaris oli tolle aja kohta ebatavaliselt korralik valik Šoti ühelinnaseviskit ja kui isa mulle ükskord külla tuli (mõistagi koos oma krediitkaardiga), viisin ta sinna ja teatasin, et hakkame neid maitsma. Kumbki meist polnud seda varem teinud.

Et tegemist ei olnud nädalavahetusega, polnud baaris üleliia rahvast ja baarimees demonstreeris meile suurima heameelega oma oskusi. Täiesti juhulikul valisime isaga eri viskid ja küsisime baarimehelt, kuidas oleks kõige parem neid juua. Puhtalt, koos veega, kõlas vastus. Nii need meile ka serveeriti. Viskiklaasid saabusid, nuusutasime ja võtsime esimese sõõmu. Ja ütlesime täpselt ühekorraga: „Oh, pagan küll.“ Sest me teadsime, et sellest kujuneb üks kallis harrastus.

Kujuneski. Tegelikult ütlesin paar aastat hiljem isale, et olen nüüd küllalt lugenud. Olin valmis minema nädalaks Šotimaale viskivabrikuid külastama. Isa ütles, et tahab kaasa tulla. „Hästi,“ vastasin, „aga see on viskivabrikute reis. Muuseumidesse ega lossidesse me ei lähe.“ Isa jäi nõusse ega teinud meie sealviibimise ajal kordagi juttu, et tahaks golfi mängida – kuigi ühte lossi me viimaks ikkagi sattusime. Kõige rohkem tahtsin ma aga sõita Šotimaa kauges edelanurgas asuvasse Campbeltowni, sest seal valmistatakse maailma parimat viskit. Sajand tagasi oli seal vis-