

## Historien om punschen som glatt så många

En dag 1733 kom den första ostindiefararen *Friedricus Rex Sueciae* till Göteborgs hamn. I lasten fanns förutom porslin och kryddor, även arrak, som är huvudingrediensen i punsch.

Det var starten för en av de mest klassiska dryckerna inom svenskt umgängesliv.

I dag är punsch, som kan drickas både varm och kall, ett välkommet inslag i samband med allt ifrån högtidliga fester, till ärtsoppan eller skidutflykten på vårvintern.

Det var under senare delen av 1700-talet som punschen fick sitt stora genombrott i Sverige och i Europa. I början var det en dryck för de mer välbärgade i samhället eftersom de importerade ingredienserna var mycket dyra.

I mitten av 1800-talet började punschen tappas på butelj. På det sättet blev drycken mer lättillgänglig för en bredare skara.

Först med att sälja färdigbryggd punsch var vinhandelsfirman *J. Cederlunds Söner*, som 1845 kunde bjuda sina kunder denna nyhet. *J. Cederlunds Söner* hade sina lokaler under Stockholms slott där lagringskärnen stod i långa rader. Det största kärlet rymde 24 000 liter.

Med tiden började allt fler vinhandlare tillverka punsch, och drycken hade sin storhetstid under senare delen av 1800-talet.

Då avnjöts punschen vid alla tänkbara tillfällen – efter en lyckad jakt, på militärmässarnas verandor, på ångbåtar, på studentnationer och i trädgårdsmästarnas paviljonger.

Kort efter bildandet av *Vin & Spritcentralen* övertog bolaget all tillverkning av punsch i Sverige. Fyra märken bevarades, varav tre finns kvar än i dag. När *Vin & Spritcentralen*s monopol upphörde 1995 kom det genast ut flera nya märken på marknaden.

Kanske går punschen mot en ny storhetstid?

**Fotnot:** Arrak är ett slags brännvin som i första hand tillverkas av kokosnöt. Det fanns även arrak gjord på ris eller sockerrör men den betraktades som mindre delikat än den som tillverkades av kokosnöt. Den arrak som köptes in var till försäljning på den svenska marknaden men gällde också som dryck till besättningen under resan hem. Av arrak kunde man sedan tillverka punsch.

**(Källa: *Vin & Sprithistoriska Museet*.)**

**Till slut vill vi ge receptet på Göthes cocktail ”Slashing”:**

**2 cl Absolut Vodka**

**4 cl Flagg-Punsch**

**2 cl Roses Lime**

*Skakas med is och serveras*