

КОД КОКТЕЙЛЯ

КОД КОКТЕЙЛЯ

ОСНОВЫ • ФОРМУЛЫ • ЭВОЛЮЦИЯ

2-е издание. Легендарная книга

АЛЕКС ДЕЙ • НИК ФОШАЛЬД • ДЭВИД КАПЛАН

При участии Девон Тарби

Фотографии Дилана Джеймса Хо и Джени Афусо

Иллюстрации Тима Томкинсона

Перевод с английского Татьяны Дудковой

хлеб*соль®

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ 6

ВВЕДЕНИЕ 8

1 | «ОЛД-ФЭШЕНД» 11

2 | «МАРТИНИ» 69

3 | «ДАЙКИРИ» 111

4 | «САЙДКАР» 159

5 | «ВИСКИ ХАЙБОЛ» 207

6 | «ФЛИП» 249

ПРИЛОЖЕНИЕ 288

Коктейли | Сиропы и кордиалы | Настойки | Домашние заготовки и содовые
Соль на ободке | Растворы, тинктуры и концентраты

РЕСУРСЫ 309

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА 310

БЛАГОДАРНОСТИ 311

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 313



ПРЕДИСЛОВИЕ

Это произошло зимой 2006 года в Нью-Йорке, когда я был студентом колледжа, получал знания днем, а ночью прогуливался по городу и наслаждался ночной жизнью. Однажды холодным снежным вечером немного навеселе я зашел в бар на углу Седьмой авеню и улицы Леруа. Он располагался внутри крошечного Флэтайрон-билдинга, а дверь на самой его вершине открывала дорогу к ведущей вниз лестнице, где звон коктейльных шейкеров и звуки труб приглашали меня войти. С этого момента подробности той ночи покрыты пеленой тумана. Я помню поставленное передо мной небольшое блюдце для шампанского со спиралевидной полоской цедры лимона на поверхности и яркий аромат напитка. Мои губы коснулись края ледяного бокала, и я сделал глоток бархатистой жидкости коктейля «Мартини».

Этот миг изменил все.

Мое первое посещение бара Little Branch оставило след в моей душе. Сначала я стал интересоваться коктейлями и спиртными напитками на уровне хобби, которое быстро стало делом всей моей жизни.

Вскоре я поймал себя на мысли, что пытаюсь отыскать в Нью-Йорке хороший напиток. В итоге все закончилось тем, что в начале 2008 года я оказался возле барной стойки в Death & Co. Я сразу же дал себе клятву, что буду здесь работать: в баре подавали не только безукоризненные коктейли, но при этом смотрели в будущее и делали так, чтобы все чувствовали себя как дома. Спустя три года я стал совладельцем Death & Co, изложив свою историю восхож-

дения на бумаге. В нашей первой книге *Death & Co: Modern Classic Cocktails* описаны первые годы работы этого особенного бара и креативный подход барменов к созданию всех напитков. Книга отражает развитие бара на Восточной Шестой улице, в том числе нашу деятельность по открытию новых баров и консультирование по разработке коктейльных карт по всему миру.

Для многих людей первоначальной стратегией при изучении коктейлей является зазубривание определенного набора рецептов. Однако хорошо известный (но редко признаваемый) секрет среди барменов состоит в том, что происхождение почти каждого когда-либо существовавшего коктейля можно проследить

от одного из небольшого числа основополагающих напитков. Многие классические коктейли объединяются в «семейства» или группы напитков, сделанных по одному и тому же принципу. Это позволяет охватить гораздо большую группу рецептов, связанных между собой схожестью основополагающих ингредиентов.

Несмотря на то что это помогает заучить множество «спецификаций» (термин для быстрых и простых рецептов) и понять сходство их составов, этот подход всегда казался мне немного неполноценным – он лишь поверхностно затрагивает истинное понимание коктейлей.

Бармен может постигать, что «Мартини» и «Манхэттен» похожи, но понимает ли он, почему в рецептах указаны разные вермуты, иногда в неодинаковых пропорциях? Запоминание семейств напитков полезно, но это не всегда способствует пониманию, почему происходят изменения в части формул (успешно или нет).

За последние полтора десятилетия я изучал коктейли как бармен, работающий за стойкой, как любитель выпить, восседающий на каждом принимавшем меня барном стуле, и как студент, уткнувшись носом в библиотечные книги об алкогольных напитках, техниках и философии великих напитков.

Первые визиты в Little Branch и Death & Co (и многие другие бары) были больше чем просто воодушевляющими – они также сбивали с толку. Для новичка коктейли выглядят волшебными зельями, сделанными из нескончаемой на вид коллекции бутылок, которые разливают в небольшие бокалы с экстравагантными украшениями. А если добавить ко всему еще и театральное представление бармена, то ремесло изготовления коктейлей может показаться ошеломительным! Для тех, кто впервые сталкивается со смешанными напитками, мир коктейлей может испугать в той же степени, как и воодушевить. Если вы читаете эту книгу, значит, вы воодушевились. Продолжайте в том же духе – мы поддержим вас.

По мере того как мы с коллегами узнавали больше информации про коктейли, мы меньше рассматривали напитки с точки зрения родства и семейственности, а больше – с позиции интуитивного развития, которое берет начало из небольшой группы хорошо известных шаблонов: «Олд-Фэшэнд», «Мартини», «Дайкири», «Сайдкар», «Хайбол» и «Флип». В этой книге мы попытаемся обучить вас внутреннему механизму всех коктейлей, используя эти шесть шаблонов для того, чтобы снять завесу тайны со всех возможных рецептов и простимулировать вашу креативность. Годами открывая новые бары и обучая

барменов, мы пришли к выводу, что все создатели коктейлей должны использовать интуитивный подход к делу и подключать свои креативные способности, работая в хорошо укомплектованном различными напитками баре. Некоторые бармены принялись за изучение работ предыдущих мастеров, для того чтобы получить информацию и стимулировать свое понимание коктейлей, другие разобрали на части поддающиеся количественному измерению данные состава разнообразных напитков с научной точностью. Несмотря на то что мы считаем важным изучать классику и понимать научное обоснование великого коктейля, наш подход учитывает все. После того как вы освоите классику и получите понимание необъятного мира коктейлей, вы сможете применять эти знания. С помощью этой книги мы поможем вам понять, как по-настоящему проявляют себя коктейли, и использовать эти знания, чтобы постигнуть все более необозримую вселенную коктейлей, чтобы вы смогли добавить в нее свое собственное творение.

Ваше здоровье,
Алекс Дей

ВВЕДЕНИЕ

Цель этой книги – научить как новичка, так и опытного изготовителя напитков тому, как освоить полдюжины культовых коктейлей и изобрести собственные, используя подход, ставший неотъемлемой частью наших программ по разработке барных карт, – фундаментальные коктейли. Книга разбита на шесть глав, в каждой из них используется классический, или основополагающий, коктейль для обучения принципам, которые можно применить ко всем коктейлям.

Наша книга не учебник по истории коктейлей; эту работу мы оставляем в более надежных руках (я обращаюсь к Дэвиду Вондричу, Гари Регану и другим). Но и не научное исследование о коктейлях (спасибо Дейву Арнольдду!). Знания про шесть фундаментальных коктейлей – это в большей степени про подход для понимания основы основ и в меньшей – об истории происхождения напитков. Изучая каждый из этих шести напитков, вы освоите механизмы конкретного семейства коктейлей, а также важные уроки в плане техники и ингредиентов, которые в целом поднимут ставки в вашей коктейльной игре. Мы потратили последние пятнадцать лет не только изучая коктейли, но и преподавая науку их составления бесчисленному количеству других барменов. За это время мы обнаружили, что подобная стратегия – освоение этих шести коктейлей, изучение их состава и объяснение, каким образом они связаны с другими напитками, – доказанный метод,

который развенчивает мифы об ошеломляющем многообразии коктейлей.

Именно здесь написанный рецепт сталкивается с реальным миром, где абстрактное становится осязаемым и где точность техники может оказаться решающей, чтобы хороший коктейль стал великолепным.

Все великие люди искусства – от художников до поэтов, от виолончелистов до поваров – начинали с изучения классики в выбранной ими сфере деятельности, затем подражали и практиковались до тех пор, пока не выработали свой собственный фирменный стиль и начали создавать самобытные работы. Мы применяем тот же самый подход, исследуя каждый фундаментальный коктейль, изучая, как другие придумывали вариации каждого рецепта, заменяя один ингредиент другим или добавляя оттенок чего-то нового и ароматного, и рассматривая, чего достигает каждая из новых вариаций.



На протяжении всей книги мы используем небольшое количество терминов, которые помогают объяснить роль ингредиента (или набора ингредиентов) в каждом коктейле. Мы сосредотачиваемся всего на трех областях – **основа, баланс и оформление**, – которые помогают проявить всю внутреннюю работу над коктейлем. Мы определяем основу как первичный ароматический компонент напитка. Основой может быть один ингредиент или несколько. В случае с коктейлем «Олд-Фэшэнд» это виски, в то же время в «Мартини» основа состоит из джина и вермута. Несмотря на то что основа – сердце любого коктейля, каждый из них доводят до баланса ингредиентами, которые повышают питкость основы путем добавления сладости, кислотности или того и другого вместе.

Наконец, мы оформляем наш коктейль ингредиентами, которые дополняют или контрастируют с основой, добавляя интригу и характер полученному напитку. Эти три компонента (основа, баланс, оформление) важны для понимания того, как проявляют себя коктейли, – и как только вы их освоите, наука создания новых коктейлей будет даваться вам фантастически легко.

Совершенно неважно, впервые вы оказались в мире коктейлей или тысячный раз. Книга структурирована таким образом, чтобы знания накапливались постепенно,

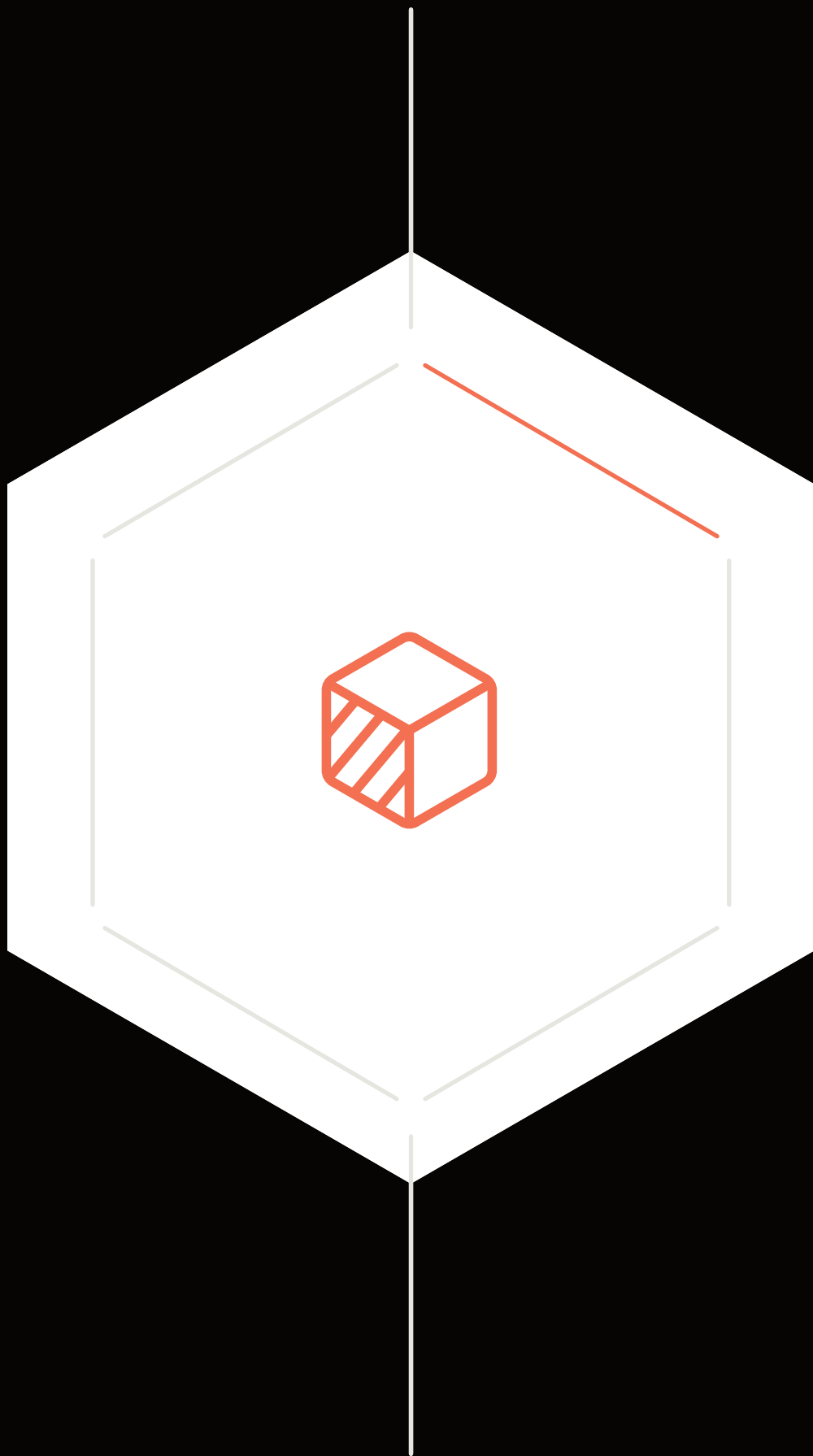
по мере того как вы продвигаетесь вперед. Каждая глава начинается с исследования одного из шести фундаментальных коктейлей, сравнения его устоявшихся **классических рецептов** с улучшенным (по нашему мнению) **основополагающим рецептом**. Мы предлагаем простую теорию, определяющую ключевые характеристики напитка, затем шаблон напитка разбиваем на составляющие или рецепт, выявляя ключевые компоненты, которые затем рассматриваем с глубочайшим вниманием. Следующий шаг – глубокое погружение в основу, баланс и оформление коктейля, исследование ингредиентов и техник, имеющих отношение к каждому компоненту, в том числе рекомендуемые нами бутылки с алкоголем, большая часть из которых широко представлена по умеренным ценам во многих сетях, а значит, подходит даже для использования в коктейлях на повседневной основе.

Когда вы закончите чтение и будете готовы практиковаться, мы предложим несколько рецептов, которые проиллюстрируют вам эти фундаментальные основы. Они помогут понять связь между разноплановыми коктейлями, такими как «Олд-Фэшэнд» и коктейлем с шампанским, «Мартини» и «Негрони» или «Флипом» и «Пино Коладой». Затем после небольшого любовного послания коктейлям от одного из талантливых создателей напитков из нашей группы баров мы исследуем

специальные **техники**, которые помогут вам в дальнейшем овладеть основополагающим рецептом (и его многочисленными вариациями), и объясняем, почему для его подачи используется определенный вид бокала.

Если вы читаете книгу только ради рецептов, то переходите сразу ко второй половине каждой главы, где мы предлагаем **вариации** на каждый основополагающий рецепт и рецепты для **составляющих семейства** этого коктейля. Если вам больше по вкусу красивая экипировка и продвинутые техники, каждая глава содержит раздел **про техники следующего уровня**, которые помогут вам переосмыслить знакомые ингредиенты и создать совершенно новые, погружаясь в такие темы, как настойки и сиропы «су-вид», осветленные соки, альтернативные кислоты, газированные коктейли и многое другое.

Вы можете пройтись книгу от начала до конца или выбрать только интересные места для своего удовольствия. Да, мы уже будем в восторге, если вы найдете для себя несколько рецептов, которые станут вашими любимыми! Но мы все же надеемся, что вы пойдете дальше этого и потратите время на освоение шести классических коктейлей – «Олд-Фэшэнд», «Мартини», «Дайкири», «Сайдкар», «Хайбол» и «Флип». Овладев ими, вы сможете освоить все коктейли.





1

«ОЛД-ФЭШЕНД»

OLD-FASHIONED





КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ

Вариацию коктейля «Олд-Фэшэнд» можно найти почти в любой книге о коктейлях. Самая простая форма содержит спирт, сахар, биттер и воду (в замороженном виде, то есть лед) и часто выглядит примерно так:

«Олд-Фэшэнд»

1 кубик сахара

2 дэша¹ биттера Angostura

60 мл бурбона

**Украшение: 1 ленточка² цедры
лимона и 1 ленточка цедры
апельсина**

Растолките кубик сахара с биттером в бокале «олд-фэшэнд». Добавьте бурбон и кубик льда и помешивайте, пока напиток не охладится. Украсьте цедрой лимона и апельсина.

¹ Дэш – мера объема, принятая у барменов, равная 3–5 каплям. *Прим. перев.*

² Узкая длинная полоска из цедры лимона, лайма или апельсина, снятая овощечисткой и свернутая в спираль. Ее еще часто называют «твист». *Прим. ред.*

НАШ ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

В первую очередь для рецепта мы выбираем бурбон довольно отчетливый, но не слишком доминирующий во вкусе. В мире бурбонов существует множество вариантов, которые могут придать коктейлю «Олд-Фэшэнд» совершенно различный привкус. Бурбоны имеют разнообразную крепость и могут изготавливаться из смеси сладких и пряных злаков: больше кукурузы – и бурбон становится слаще; больше ржи – и он сухой и пряный. Для основополагающего рецепта (представим его чуть позже) мы выбрали бурбон, находящийся на середине спектра: он и полнотельный, и обладает характером. Это Elijah Craig Small Batch. Кроме того, он доступен по цене.

Во-вторых, приготовление классического «Олд-Фэшэнд» начинается с того, что бармен толчет сахарный кубик. Мы считаем, что эта техника устарела: кубик рафинада плохо растворяется, поэтому мы используем сахарный сироп, чтобы удостовериться, что сахар равномерно распределился в коктейле. Добавление обычного сиропа в пропорции, равной сахарному кубику – 7,5 мл – слишком сильно разбавит коктейль, учитывая, что обычный сироп состоит из равного количества сахара и воды. Поэтому вместо этого мы используем более плотный сироп из тростникового сахара демерара (стр. 54), который добавляет насыщенную густоту коктейлю, одновременно подчеркивая некоторые характеристики выдержанного виски.

В-третьих, чтобы усилить структуру коктейля, которую обеспечивает биттер Angostura, и создать больше интриги, мы добавляем дополнительный дэш ароматического биттера Bitter Truth. Он придает едва различимый привкус корицы и гвоздики, которые еще больше усиливают аромат бурбона.

В заключение мы украшаем «Олд-Фэшэнд» как лимонной, так и апельсиновой цедрой. Сначала мы выжимаем сок из апельсиновой цедры в коктейль и аккуратно проводим ею по краю бокала, таким образом сладкие масла апельсина не только добавляют аромат коктейлю, но и становятся элементом первого глотка. Затем мы выдавливаем сок из лимонной цедры в коктейль, но поскольку масла лимона менее сладкие и более

резкие, чем у апельсина (они могут изменить впечатление от всего коктейля), мы не проводим ею по кромке бокала.

Обе ленточки цедры затем вертикально вставляем в коктейль, таким образом продолжая переносить аромат в напиток (они могут быть убраны по желанию гостя). (Более подробно о цедре цитрусовых см. «Оформление: украшения» на стр. 88.)

В итоге всех этих манипуляций получается наш идеальный «Олд-Фэшэнд».

Наш идеальный «Олд-Фэшэнд»

60 мл бурбона Elijah Craig Small Batch

1 чайная ложка сиропа из демерары (стр. 64)

2 дэша биттера Angostura

1 дэш ароматического биттера Bitter Truth

Украшение: 1 ленточка цедры апельсина и 1 ленточка цедры лимона

Перемешайте все ингредиенты со льдом, затем процедите в двойной бокал «олд-фэшэнд» поверх большого кубика льда. Выдавите сок из апельсиновой цедры в напиток, затем аккуратно проведите ею по кромке бокала и поместите в напиток. Выдавите сок из лимонной цедры в напиток, затем поместите и ее в коктейль.

