

ФЁДОР ЕВСЕВСКИЙ

АМЕРИКА

Родина коктейля

Гид по КОКТЕЙЛЯМ и НАПИТКАМ

BAR STYLE

№ 2

18+

Предупреждение

Автор и издательство предупреждают читателя о том, что умеренность является нормой культурного потребления спиртных напитков и здорового образа жизни. Только умеренное потребление позволяет прочувствовать и оценить все достоинства спиртных напитков и коктейлей.

Издание предназначено для лиц, достигших совершеннолетнего возраста.

© Федор Евсевский, 2013.

© Оформление «Евробукс», 2013.

УДК 663.25
ББК 36.87

ISBN 978-5-904332-08-2

Никакая часть данного издания не может быть воспроизведена, записана в какой-либо информационно-поисковой системе или передана в любой форме и любыми средствами — электронными, механическими, с помощью фотокопирования, записи или иными методами — без предварительного письменного разрешения издательства «Евробукс».

- СОДЕРЖАНИЕ -

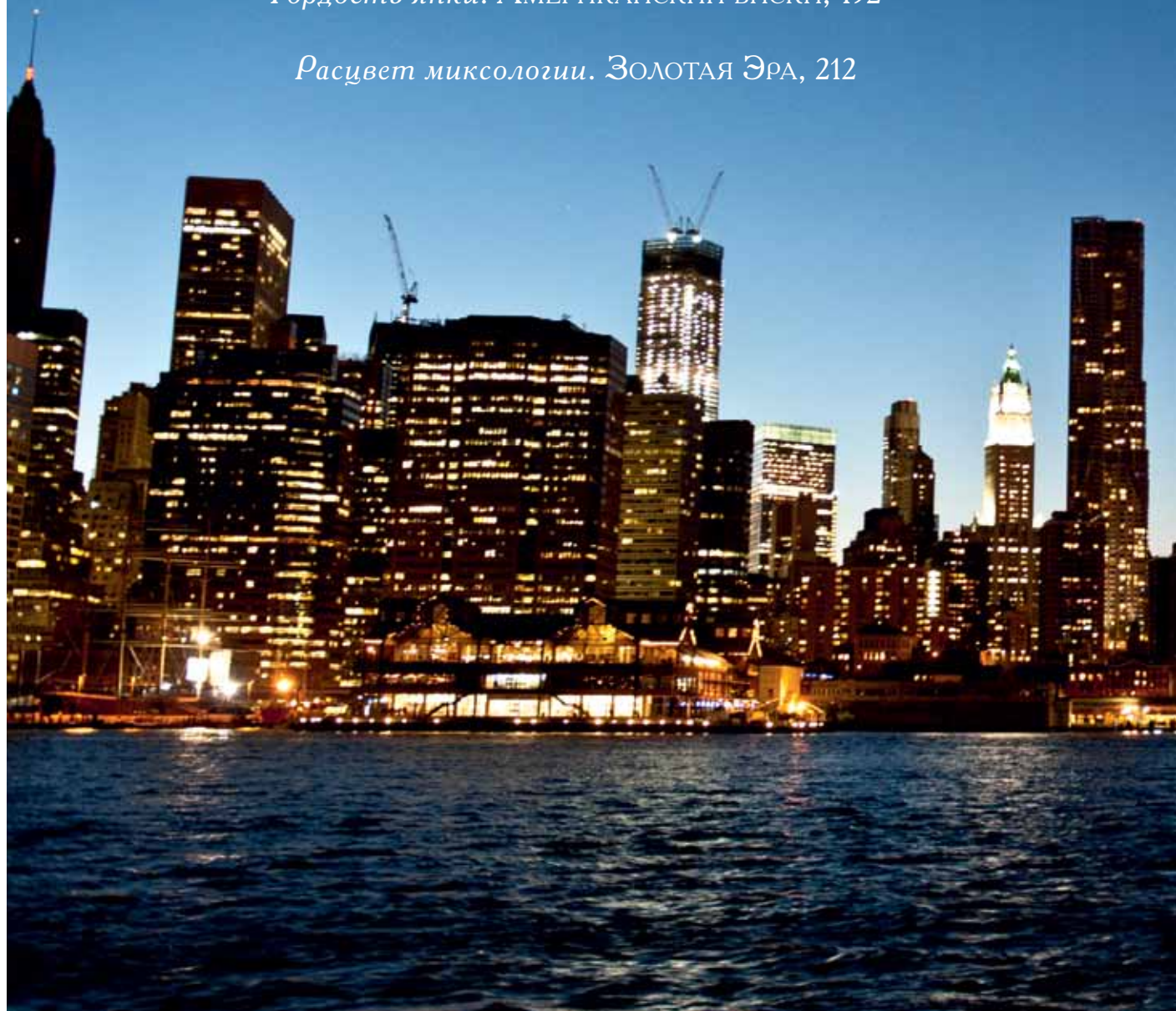
Никогда не спящий город Нью-Йорк, 12

По стопам Джерри Томаса. На заре миксологии, 102

Археология коктейля. Новый Орлеан, 136

Гордость янки. Американский виски, 192

Расцвет миксологии. Золотая Эра, 212



- СОДЕРЖАНИЕ -

Великая ошибка. СУХОЙ ЗАКОН, 268

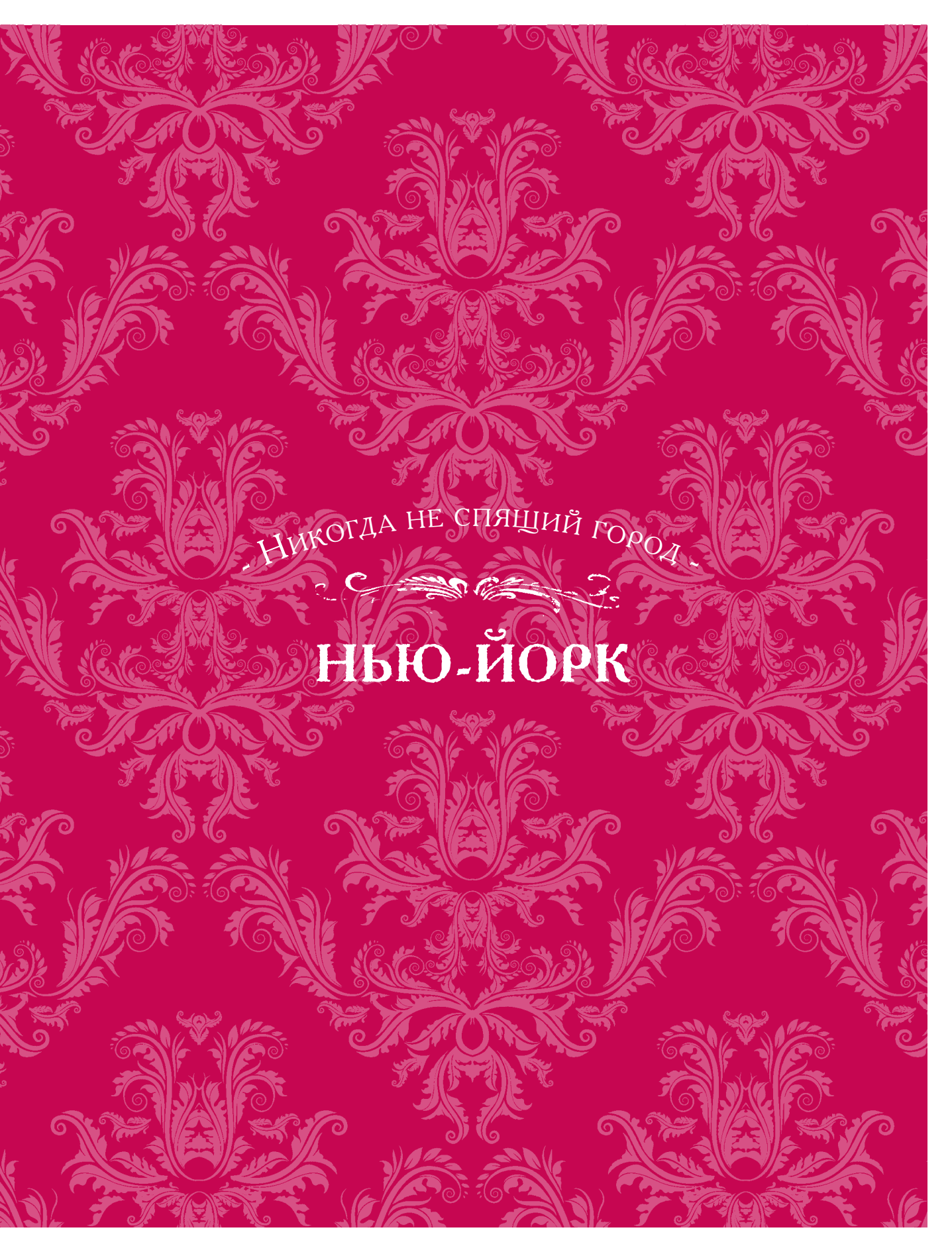
Америка. ВТОРАЯ РОДИНА ВОДКИ, 294

Короли экзотики. ТИКИ & СО, 326

Блюз САН-ФРАНЦИСКО, 354

Аппендикс. НОМЕМАДЕ. УКАЗАТЕЛЬ, 388





НИКОГДА НЕ СПЯЩИЙ ГОРОД



НЬЮ-ЙОРК



Я не скажу ничего нового, сообщив вам, что Нью-Йорк — самый космополитичный город Земли. В истории человечества не существует и, по-видимому, не будет существовать другого мегаполиса, где перемешалось столько народов, столько культур, с их традициями, продуктами и умениями. Как говорят в Нью-Йорке, если ты смог чего-то добиться здесь, ты сможешь добиться этого в любой точке Земного шара, поскольку Нью-Йорк — грандиозная миниатюра нашей маленькой планеты.

Разнообразные влияния, сделавшие Нью-Йорк столицей мира, оказали свое воздействие и на миксологию: на манеру работы бармена и на подаваемые в здешних барах коктейли.

Как говорит Стив Шнайдер: «Напитки, которые мы предлагаем — уникальны в том смысле, что они сочетают азиатское и европейское влияния, покоящиеся на краеугольном камне, — коктейле, изобретенном здесь, в Соединенных Штатах, непосредственно в Нью-Йорке в XIX веке. Это что-то уникальное, поэтому приготовление коктейля в Нью-Йорке носит особый характер».

Космополитизм отражается и на клиентуре нью-йоркских баров. Любителей коктейлей в Нью-Йорке столько же, сколько и знатоков. «Именно эти люди делают Нью-Йорк тем, что он есть», — объясняет Стив: «Культуры столь разнообразны, поведение настолько отличается, вкусы и ожидания столь различны, а временами и противоположны, что мы вынуждены подстраиваться под любую ситуацию, под любого клиента и предлагать ему сервис высочайшего качества, соответствующий привычкам и вкусам каждого. Мы способны адаптироваться под кого угодно — от новичка до самого уважаемого знатока коктейлей. И с каждым днем мы эволюционируем, поскольку здесь все меняется очень быстро».





- Тридцать три тысячи баров -



Перечислить здесь все достойные внимания бары Нью-Йорка невозможно, число их слишком велико. Знаменитый американский информационный портал Yelp насчитывает в Нью-Йорке 3.000 баров и 30.000 баров-ресторанов. Помимо этой поразжающей воображение цифры, потрясает количество ДОСТОЙНЫХ баров, где подают ДИВНЫЕ коктейли, и где бармен, даже если он и не входит в число знаменитостей, УДОВЛЕТВОРЯЕТ самым высоким требованиям в своей области. Следует отметить, что в Америке бармен — почетная и уважаемая профессия. И главное — это профессия, позволяющая весьма неплохо зарабатывать на жизнь. Хороший бармен, без сомнения, получает больше, чем плохой врач.

В общем, я не знаю, где коктейли лучше — в Нью-Йорке или в Лондоне, — но утверждаю, что хороших баров в Нью-Йорке больше, чем во всем Объединенном Королевстве.

Более того, разрекламированные бармены представляют лишь малую часть тенденций и жизни нью-йоркских баров. Существуют еще гениальные мастера своего дела, высочайшая репутация и известность которых ограничены лишь тем небольшим баром, где они работают. Каждый день это тихое большинство смешивает напитки поразительного вкуса, равновесия и оригинальности, подавая их клиентам, которые ежедневно признаются себе, что они счастливейшие из смертных, ибо живут в Нью-Йорке.

В продолжение темы предлагаю вам обзор более и менее известных баров, где можно попробовать лучшие коктейли Нью-Йорка.







Джефф Белл, бар-спикизи RDT, Нью-Йорк.

Возьмем, к примеру, PDT. Нельзя сказать, что это настоящий спикизи. Заведение элегантно и комфортабельно. Внешний вид барменов выдержан в изысканном салунном стиле 30-х годов. А что касается напитков, то можете не сомневаться: они на высшем мировом уровне. Джим Михан — один из лучших бар-менеджеров, его книга «The PDT Cocktail Book» пользуется всемирным успехом, а его легендарный бар притягивает весь Нью-Йорк. А когда его бармен Джефф Белл закатывает рукава рубашки, чтобы приготовить коктейль, в зале непременно падают в обморок одна-две девушки...

Тот, кто чувствует себя несколько обделенным, и кому кажется, что жизнь проходит зря, не должен читать эти строки. Так же, как он не должен читать про историю нью-йоркского успеха Саша Петраске, который заново изобрел концепцию «спикизи», и чьи бары расцвели до самого Лондона, предлагая одни из лучших коктейлей, какие мне довелось попробовать. Его Milk & Honey остается излюбленным баром равнодушных к коктейлям жителей Нью-Йорка. Он лучший из лучших, несмотря на то, что внешне он смахивает на траншею времен Первой мировой войны.

Недалеко от него находится Arotheke, гениальный бар, вдохновленный идеей старинной аптеки. Зайдя в помещение наподобие древней гнуэзской лавки, забудьте о снотворных, антидепрессантах и всяческих химических стимулянтах: работающие здесь бармены в длинных белых блузах получили серьезное медицинское образование. Они подают лучшие натуральные лекарства для души. В Arotheke все коктейли готовятся с настоями трав, пряностями, биттерами и тысячей других ингредиентов. Здесь, можете мне поверить, не существует неизлечимых болезней.

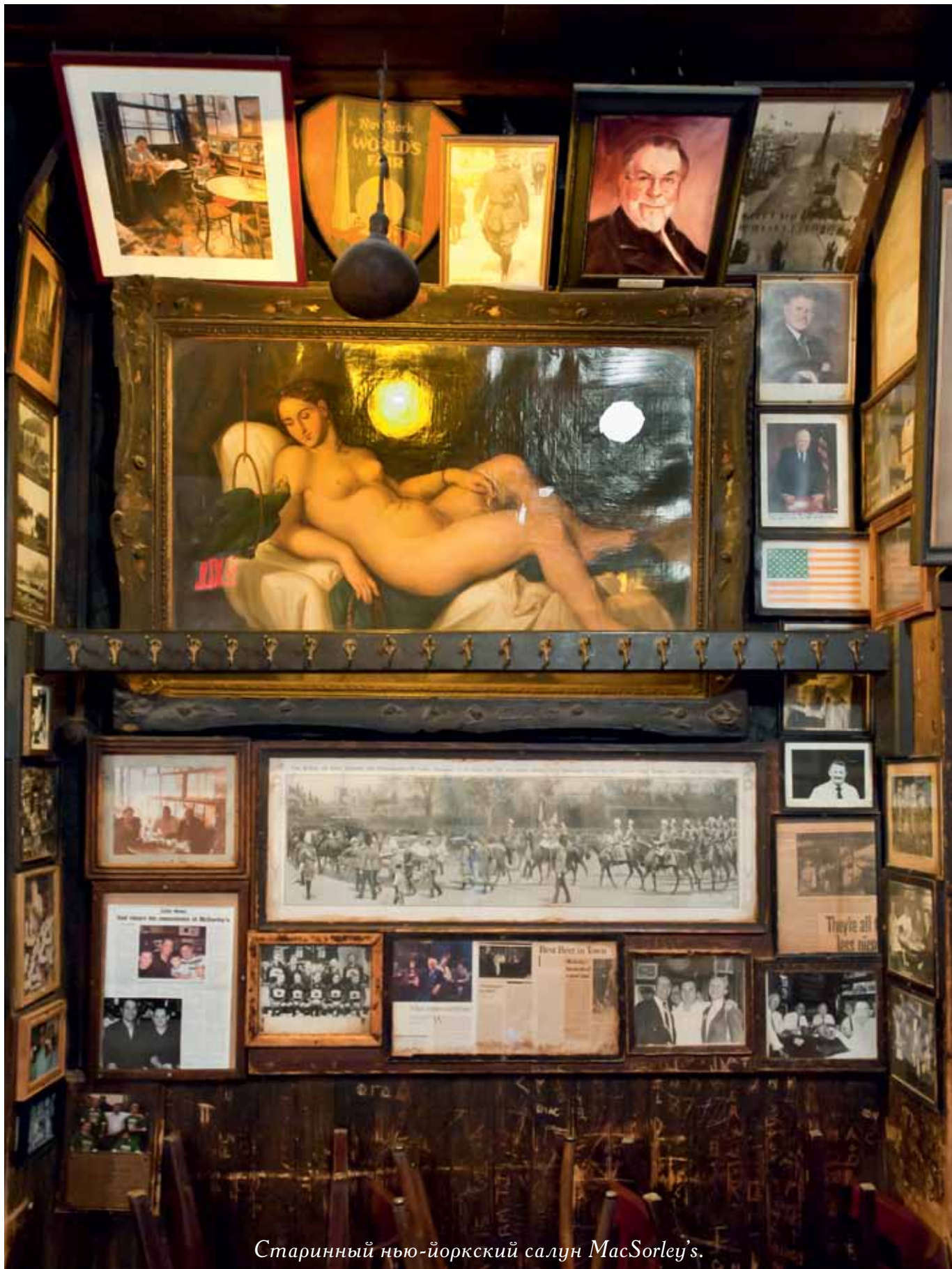
Интересуетесь более экзотическим баром? Зайдите в Mayahuel, великолепный бар с мескалем и текилой. Майяуэль — это ацтекская богиня опьянения и агавы. И как только вы зайдете в бар, названный ее именем, то почувствуете, будто вошли в мексиканскую гробницу. Но у вас не возникнет ни малейшего желания из нее выйти. В день моего посещения богиня, увы, не появилась. Зато ее с успехом заменил «Розовый Фламинго» Роба Фуэнтевиллы, божественный нектар с райским вкусом.

Другие стили, другие кварталы, другие бары. Employees Only, признанный Лучшим баром мира, Brandy Library, Death and Co, Flatiron. Расположенные в Бруклине Dram и Clover Club.



*Легендарный флакон коньяка Louis XIII, воссозданный в 1874 году,
был запатентован в Америке в 1878 году.*





Старинный нью-йоркский салун MacSorley's.

Clover Club — одновременно элегантный и непринужденный прекрасный бар в старинном стиле, с входом с улицы. Здесь пьют коктейли в любое время дня. Здесь бармены прикованы к своим шейкерам с 11 утра до 11 вечера. И не абы какие бармены. Ибо речь идет о мэтре

Николасе Джаррете и бесподобном Брэде Фарране...

А поскольку мы покинули Манхэттен, то направимся на Лонг-Айленд: в Dutch Kills, один из последних баров Саши Петраске, представляющий собой более уютный и роскошный вариант Milk & Honey и Little Branch, с пианистом за фортепьяно и коронным номером Петраске: льдом, вырезанным из единого блока. Сначала его пилят, затем раскалывают на бруски (spears) для коллинза или на кубики для рокса, которым придают округлую форму с помощью барной ложки. Прежде чем выпить коктейль в духе Фрэнка Мейера, обратим внимание на мастерскую работу барменов: их непринужденность, плавные движения, исключительное внимание к малейшим деталям. В результате, их коктейли наполнены историей и эмоциями в той же мере, что и ароматами. Если бы мне пришлось прожить жизнь заново, я бы посвятил ее работе барменом в Dutch Kills.

Я пропускаю бары, и немало. Стоп, вот еще один: Amog у Amorgo, принадлежащий тем же владельцам, что и Mayahuel, название которого, как я думаю, подсказано биттером Amargo Chuncho. Это заведение наполнено биттерами всех сортов, которые возгоняют в коктейлях уникальные вкусы и ароматы.

В Нью-Йорке есть также бары, не ориентированные специально на миксологию, но где побывать просто необходимо. Например, старейший салун P.J. Clarke's. Расположенный на втором этаже бар-ресторан носит название «Сайд Кар». Угадайте, что там пьют? На первом этаже напротив портрета президента Кеннеди вы можете перекусить за баром устрицами в компании «белых воротничков», работающих в этом районе Манхэттена.

Прежде чем окунуться в безумие расположенной неподалеку площади Таймс-сквер, не забудьте заглянуть в Keeps. Обойдите набитый азиатскими туристами ресторан и пройдите в редкостной аутентичности бар, с по-настоящему аутентичными американскими коктейлями, с аутентично обнаженной мисс Кинз, нависающей над баром, и Робом Бирнсом, который приготовит вам лучший аутентичный «Манхэттен», лучший аутентичный «Сазерак», о котором вы только могли мечтать, и все это пока вы поглощаете гигантский стейк. Нет, сэр, это не слон, это самый, что ни на есть аутентичный бык! И все это под пристальным взглядом президента Авраама Линкольна.

Кроме того, в Нью-Йорке есть немыслимый MacSorley's. Один из старейших пивных баров города. Здесь нет ни коктейлей, ни крепких напитков, только пиво (нет, нет, мы не подаем «Бренди Круста», мы даже не знаем, что это такое). Я не пил пива лет десять. Но из





Эйприл Уотчер, бар Lanі Kai, Нью-Йорк.

MacSorley's невозможно уйти. Он хранит практически всю память Америки. Хочется унести с собой кусочек. Но это невозможно, поэтому приходится заказать еще пива, взирая на портрет Теодора Рузвельта. Это так в Америке — всегда есть президент, который следит за тем, что вы пьете!

Наконец, я хотел бы рассказать здесь тоже о престижных барах таких, как Pegu Club, где японский мастер Кента Гото — человек, который никогда не улыбается, — делает свое дело со всем возможным профессионализмом. Если бы из всех барменов Нью-Йорка требовалось выбрать лучшего, возможно, это был бы он.

В Нью-Йорке тоже есть Bemelmans Bar, где последовательно работали такие яркие звезды миксологии, как Одри Сондерс и Брайан Ван Фландерн. Но я берегу последнюю белую рубашку для бара King Cole, что в отеле «Святого Реджиса», где меня встречает грандиозная фреска, которую я столько раз рассматривал в Интернете. И вот я здесь, в самом сердце Истории коктейля, поскольку Пит Петтио, изобретатель «Кровавой Мэри», работал здесь после парижского «Гаррис бара». Наследовавший ему Билл встречает вас таким пряным «Красным люцианом», что в течение ближайших шести месяцев насморк вам точно не грозит.

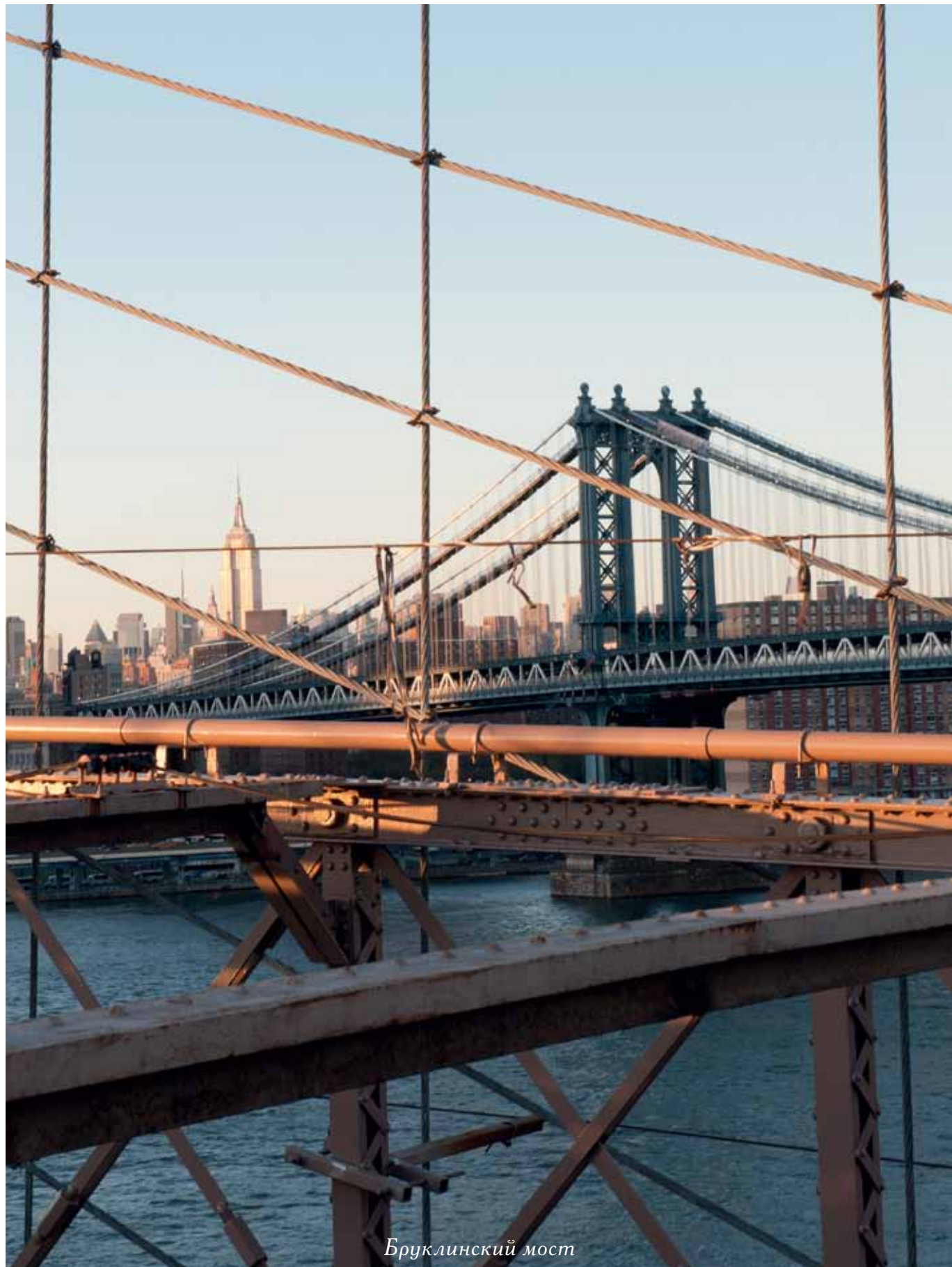
Наконец (и это действительно конец), если вы, подобно мне, ходили дни напролет по барам в поисках затаившейся жемчужины, вы почувствуете, что нашли ее посреди вокзала Гранд Централ. Фантастический бар Campbell Apartment мало известен миксологам, но пользуется успехом у широкой публики. Как перевести на русский язык слово «stunning»? Так вот, этот бар действительно «stunning» — сногшибательный. Его история восходит к седой старине, это настоящий храм коктейлей и выдающихся напитков. Самые элегантные и богатые виски, редчайшие односолодовые сорта, грандиознейшие и самые дорогие коньяки... Эльпидио, великий Эльпидио (он тоже управляет баром «Эмпайр Стейт Билдинга») стоит у руля этого заведения, которое как бы вышло прямо из «Матрицы», со старинными креслами и приглушенным светом...

Это место вне времени, предназначенное для того, чтобы потягивать коньяк «вне возраста», ожидая поезда в никуда...









Бруклинский мост



Виа Ваг, Ист-Вилледж, Нью-Йорк

В 1626 году Петер Минуит — третий губернатор колонии, носившей тогда имя Новые Нидерланды, — выкупил у индейцев остров Манхэттен за скромную плату, эквивалентную 24 долларам и состоящую по преимуществу из разных безделушек. Это произошло неподалеку от того места, которое теперь называется Уолл-стрит (а тогда носило имя Вааль-страат).

С тех пор ставки на Уолл-стрит поднялись, но принципы остались прежними.

Фактория, построенная на острове голландскими первооткрывателями, получила название Нового Амстердама. Но в 1664 году англичане захватили этот стратегический пункт, оставив голландцам изобиловавшие дичью внутренние земли. И назвали поселение Нью-Йорком. Но голландское влияние оставалось значительным, в том числе и в зарождающейся миксологии. Как известно в начале 1860-х годов Джерри Томас использовал в коктейлях голландский джин, или знаменитый жenever, привезенный из Нидерландов.

НОВЫЙ АМСТЕРДАМ

NEW AMSTERDAM

Новый Амстердам — первое название Нью-Йорка, который, как известно, был основан голландскими переселенцами.

Рецепт Джима Михана, PDT, Нью-Йорк.

Джим Михан. «*The PDT Cocktail Book*», 2011

год.

...

60 мл жenevera Bols Genever

30 мл киша

Барная ложка сиропа из сахара Демерара (см. рецепт на стр. 390)

Два дэш биттера Peychaud's

...

Перемешать ингредиенты в стакане для смешивания, заполненном льдом. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. Украсить твистом из лимонной цедры.

ОДЕТ ФИЛИПП

ODETTE PHILIPPE

Граф Одет Филипп служил хирургом в наполеоновской армии. В битве при Трафалгаре он был захвачен англичанами и оказался в плену в багамской тюрьме. Оттуда он сумел сбежать в Америку, прихватив с собой несколько косточек грейпфрута... Сегодня, благодаря Одету Филиппу, Флорида является мировым центром выращивания грейпфрутов.

Адаптация рецепта Эйприл Уотчер из нью-йоркского бара Lani Kai.

...

30 мл жenevera Bols Genever

10 мл ликера Bols Apricot Brandy

15 мл аперитива Aperol

22.5 мл медового сиропа

22.5 мл свежевыжатого лимонного сока

Несколько капель грейпфрутового биттера

...

Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно несколько кусочков льда.

Украсить твистом из цедры грейпфрута.



— ODETTE PHILIPPE —
Бар Lanі Kai, Нью-Йорк

SE HABLA
ESPAÑOL

212-505-1788

Bee WINE & LIQ

225

LOTTO





- БЫТЬ БАРМЕНОМ В НЬЮ-ЙОРКЕ, - или спорт на всю жизнь

Рассказывает Кеннет Уильямс из Flatiron Lounge
(Вот уже почти 20 лет он стоит за барной стойкой в городе,
который никогда не спит)

Я начал работать посудомойщиком в соседнем ресторане, когда мне было 15 лет. Потом выполнял всякие другие обязанности, постепенно перебрался в зал ресторана и, в конце концов, получил должность бармена. Когда у меня стали заказывать «Негрони» и «Манхэттен», я начал проявлять интерес к способам приготовления коктейлей, в зависимости от которых они могли получиться вкусными или нет. У этих коктейлей была своя история и свои поклонники. Они возвращались в бар, потому что я умел их готовить. Это был другой мир. Я осознал, что работа бармена требует большого умения и начал старательно изучать классику. У меня появилось чувство гордости от того, что мои коктейли становились все более удачными. В течение 18 лет, работая барменом, я учился каждый день. Это напоминает гольф — спорт на всю жизнь. А проявляющееся в последнее десятилетие возрождение «творческого стиля работы бармена» подняло эту профессию на новый уровень.

При создании коктейлей меня вдохновляют разные источники. Коктейль — это, прежде всего, набор вкусов. Так, в первую очередь, мне служит подсказкой все то, что я пробую в ресторанах. Я изучал все, что касается вкусов и их сочетаний (как классических, так и самых экзотических), работая в ресторанах, наблюдая за шеф-поварами и пробуя приготовленные ими блюда. Я сам люблю готовить и постоянно изучаю массу кулинарных статей и рецептов. В распоряжении современных шеф-поваров, равно как и барменов, имеется огромное количество ингредиентов, в отличие от того, как было 20-30 лет назад. По крайней мере, в конце 70-х — начале 80-х годов не было тамаринда, кокосовой воды или юзу. Я люблю пробовать на рынках незнакомые фрукты, экспериментирую новые сочетания спиртных напитков. Кроме того, я коллекционирую и изучаю старинные книги, посвященные коктейлям. Один из моих друзей-барменов как-то сказал: «В книгах можно найти тысячи коктейлей, которые мы еще не пробовали готовить. Что мы делаем на кухне?». И он был прав. Ты должен найти время и на посещение библиотеки. Нельзя забывать долгую историю коктейля, и каждый бармен должен начинать с классики. Таковы составные части нашего мастерства, и именно отсюда приходит вдохновение.

В начале периода возрождения коктейлей — 10 лет назад, или около того — здесь был лишь бар Angel's Share, а несколько позже появился Milk & Honey. Вскоре открылся и Flatiron Lounge, но уже без всяких потайных дверей и секретных телефонных номеров. В этом году нам исполняется 10 лет. В приготовлении коктейлей Джули Рейнер (совладелица Flatiron



Кеннет Уильямс, Flatiron Lounge, Нью-Йорк.



Lounge) многому научилась у Дейла ДеГрофа и воплотила эти знания, используя свое видение классического коктейль-бара. Во «Флэтайроне» мы используем настой чая, имбирный лимонад собственного изготовления, лед Kold-draft, свежевыжатые соки и предлагаем на выбор флайт дня из 3 классических коктейлей. «Флэтайрон» находится в авангарде, помогая перевоспитать мир в том, что касается приготовления коктейлей. Но просвещение публики на этом не заканчивается. Можно назвать многих людей, работавших за стойкой «Флэтайрона», которые впоследствии открыли собственный бар или перешли на работу в другие бары. Возникло целое родословное древо коктейль-баров, в основе которого стоит «Флэтайрон», и мы очень этим гордимся.

Десять лет для бара — это вечность. Сегодня я скромно сознаю, что в этом есть доля моего участия. Мы продолжаем создавать новые, современные коктейли и глубоко исследуем каноны классики. Я горжусь тем, что я несу ответственную должность шеф-бармена в баре, название которого стало синонимом высокого качества. Не только в Нью-Йорке, но и во всем мире. Недавно, в течение двух лет подряд, «Флэтайрон» получал звание «Best High Volume Cocktail Bar» на конкурсе «The Tales of the Cocktail».

Я люблю путешествовать вместе с женой. Особенную радость мне доставляет то, что всюду есть свои местные блюда и спиртные напитки. Разные вкусовые сочетания. Если попробовать местные сорта рома на разных Карибских островах, можно открыть много нового. Тропические соки тоже могут стать открытием, равно как сочетание местных блюд с коктейлями. Яркий пример — Мексика. В подобных местах бары — это другой мир. Приходится терпеть пластиковые стаканчики и ограниченный выбор напитков, но это прекрасно — находиться в тысячах миль от дома и по другую сторону барной стойки. Иногда там можно встретить бары более высокого уровня, но их число все равно ограничено, да и свежевыжатые соки в них не используют. Как я говорил, надо радоваться им, таким, какие они есть. Пока бармен любезен, все прекрасно. И пока моя жена со мной.

Недавно я побывал в Лондоне и Копенгагене. Посещал их коктейльные бары, которые в обоих городах открываются ежедневно. Лондон более разнообразен, но, по-видимому, это связано с его размером. Там есть все — от баров, заставляющих почувствовать себя как дома, в Нью-Йорке, до экстравагантных баров отелей, потрясающих элегантностью и красотой. При этом я должен отметить различия в технике и инструментах. Забавно наблюдать за барменами, делающими одно и то же, но слегка по-разному. Мы полностью находимся под влиянием полученного нами наследия. И еще приятно видеть, что повсюду мастерство растет.

Кеннет Уильямс, шеф-бармен Flatiron Lounge





— PEGU CLUB —
Pegu Club, Нью-Йорк

ПЕГУ КЛУБ REGU CLUB

Исторический рецепт, переработанный Одри Сондерс, — владелицей одноименного нью-йоркского клуба.

...

60 мл джина
22.5 мл свежевыжатого сока лайма
22.5 мл ликера Bols Dry Orange Curaçao
Дэш Ангостуры или апельсинового биттера

...

Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать в охлажденный бокал купет. Украсить ломтиком лайма.

ДЖИН-ДЖИН МУЛ GIN-GIN MULE

Рецепт Одри Сондерс (Regu Club, Нью-Йорк), для которого она использует имбирное пиво собственного приготовления. За 10 лет коктейль распространился по всему миру, став новой американской классикой. Для того чтобы усилить имбирный вкус коктейля, можно использовать парочку ломтиком имбиря, предварительно размяв их на дне шейкера, а уже затем добавить мяту и другие ингредиенты.

...

60 мл джина
Две веточки мяты
30 мл сахарного сиропа
22.5 мл сока лайма
30 мл охлажденного имбирного пива

...

На дне шейкера слегка растолочь мятные листья с сахарным сиропом. Добавить лед, джин и сок лайма. Слегка взбить и отфильтровать в бокал хайбол, заполненный кусочками льда. Добавить имбирное пиво и перемешать. Украсить веточкой мяты и кружком лайма.

КОРЕННОЙ НЬЮ-ЙОРКЕЦ NATIVE NEW YORKER

Рецепт бара Dutch Kills, Нью-Йорк.

...

45 мл ржаного виски (или бурбона)
15 мл яблочного бренди (или кальвадоса)
20 мл свежевыжатого лимонного сока
20 мл сиропа из оршада (или миндального)
4-5 капель биттера Ангостура

...

Взбить все ингредиенты, кроме биттера, в шейкере без льда (dry shake). Перелить в охлажденный хайбол, заполненный дробленым льдом. Перемешать методом «суизл». Добавить биттер, перемешать методом «суизл» еще раз. Добавить дробленый лед. Посыпать молотой корицей. Подавать с трубочкой.

АБСЕНТ МАЙНДЕД ABSINTHE MINDED

Рецепт Кеннета Уильямса, Flatiron Lounge, Нью-Йорк.

...

60 мл джина из Плимута
22.5 мл свежевыжатого сока лайма
22.5 мл ликера Velvet Falernum (см. рецепт на стр. 393)
Три-четыре мятных листика
Абсент (для ополаскивания бокала)

...

Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный бокал купет, ополоснув его предварительно абсентом. Украсить мятным листиком и твистом из апельсиновой цедры.





ЛИБЕРТИ

LIBERTY COCKTAIL

«Либерти» — один из эмблематичных коктейлей Нью-Йорка. Перед вами его старинный рецепт, который был опубликован в 1934 году в сборнике коктейлей американского миксолога Билла Бусби. Он содержит равные части рома и кальвадоса, напоминая о французском происхождении Статуи Свободы. Современный и более освежающий вариант подачи коктейля — в бокале хайбол с дробленым льдом. Взбитый в шейкере коктейль разбавляется содовой водой (50 мл).

...

22.5 мл белого рома

22.5 мл яблочного бренди (или кальвадоса)

Чайная ложка сахара

Два дэи лимонного сока

...

Взбить ингредиенты шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. Украсить твистом из лимонной цедры.

ТАЙМС-СКВЕР

TIMES SQUARE COCKTAIL

(в расчете на 15 порций)

Красный цвет коктейля напоминает «Red Steps» — знаменитую Красную лестницу, расположенную на Таймс-сквере. А входящее в его рецепт шампанское и его тонизирующие пузырьки приглашают вас на праздник до самого утра.

...

225 мл ликера Southern Comfort

45 мл вермута Martini Rosso

90 мл Гренадина

Две бутылки охлажденного шампанского Piper-Heidsieck

...

Перемешать ликер с вермутом и Гренадином. Накрыть и поставить в холодильник на 2-6 часов. Перед подачей разлить по 10 охлажденным фужерам. Сверху аккуратно налить шампанское.

NOTES

Таймс-сквер, расположенный на пересечении Бродвея и 42-й улицы, получил свое название от газеты «Нью-Йорк Таймс», потому что там находилась ее редакция. В настоящее время Таймс-сквер символизирует динамизм и, как скажут некоторые, безумие Нью-Йорка.



С наступлением вечера на Таймс-сквере загораются огромные рекламные панно. Они вызывают у прохожих возбуждение, которое трудно поддается описанию и воздействует на организм наподобие хорошего коктейля: вы чувствуете себя наэлектризованным, полным энергии, будто вам только что сменили батарейки.

Американское правительство использует в своих интересах эйфорию, захватывающую толпу на Таймс-сквере. Прямо здесь, среди сюрреалистической атмосферы расположен пункт по найму в армию. А в нескольких шагах Живая Статуя выражает свое видение свободы, поднимая руки и испуская вопль всякий раз, когда ее увеченное во много раз изображение отображается на фасадах соседних зданий. Возбужденная толпа вопит вместе с ней. И тогда безумие Таймс-сквера достигает своего апогея.









*Эльпидио стоит у руля и за стойкой
сногшибательного бара Campbell Apartment, расположенного на Манхэттене.*