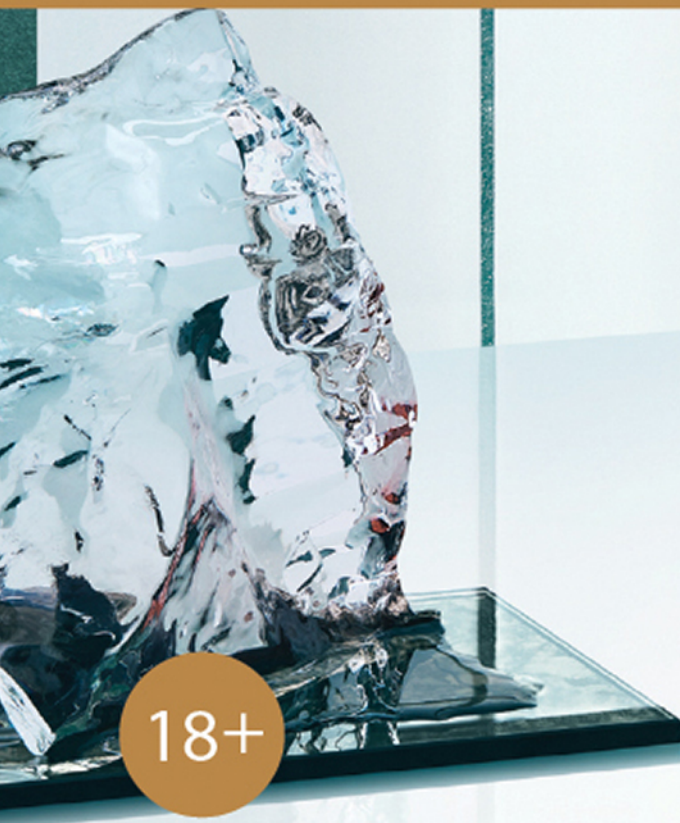


ФЁДОР ЕВСЕВСКИЙ

Remixed

... БИБЛИЯ ... БАРМЕНА



ЕВРОБУКС



УДК 663.5(091)+641.87(083.12)
ББК 36.81
Е25

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, вин и коктейлей.

ИЗДАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ЛИЦ, ДОСТИГШИХ
СОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ВОЗРАСТА.

Эта книга или ее часть не может быть переведена или издана в любой форме – электронной или механической, включая фотокопию, репринтное воспроизведение, запись или использование в любой информационной системе – без получения разрешения от ее автора.



СОДЕРЖАНИЕ

Часть вступительная За барной стойкой

Профессия: Бармен 10

- Двойная жизнь в многоликом мире • Гостеприимство
- Быстро и хорошо • Задачи бармена
- Творчество • Правила подачи напитков
- Каким должен быть бармен • Бар бэк • Структура бара
- Ответственность при подаче напитков

Часть 1 Спиртные напитки

1. Хроника алкоголя и коктейлей	24
2. Методы производства спиртных напитков	34
3. Аперитивы и биттеры	38
• Вермуты	40
• Хинные настойки	46
• Абсент	48
• Анисовые настойки	49
• Биттеры и амаро	51
• Коктейльные биттеры	54
4. Водка	56
5. Джин	68

6. Виски	80
• Шотландский виски	82
• Ирландский виски	112
• Американский виски	118
• Японский виски	124
7. Ром и кашаса	127
8. Текила и мескаль	146
9. Коньяк и другие бренди	154
• Армянский коньяк	166
• Арманьяк	170
• Другие бренди	171
• Писко	172
• О-де-ви из фруктов и ягод: • Кирш • Кальвадос	173
10. Ликеры	174
11. Вино	181
• Производство вина • Покупка вина • Подача вина	
• Франция	185
• Италия	187
• Испания	188
• Южная Африка	190
• Чили	191
Игристые вина: • Просекко • Шампанское	192
Крепленые вина: • Херес • Порто	202
12. Пиво	204



Часть 2

Коктейли и Барная культура

13. Искусство коктейля

210

- Аксессуары и инструменты
- Бокалы для бара
- Способы смешивания
- Украшение коктейлей
- Про лед
- Настойки
- Домашние заготовки
- Коктейли из бутылок и из бочек
- Классификация коктейлей

- Дары Ирландии
- Лондон на пороге Коктейльной революции

14. American Bar

238

- Старый-добрый олд скул
- Golden Age (конец 1860-х – 1919)
- Новый Орлеан – микс американского с французским
- Сухой закон
- Холодная война (1946 – 1991)

16. Экзотика

294

- Фиеста Латина
- Тики-планета
- Остров рома

17. Италия

322

Победное трио: вермут, биттер и просекко

18. Париж. Миксология в изгнании

332

- Коктейли Парижа. «Ритц»
- Тем временем в «Гаррис баре»...
- Французские коктейли-аперитивы

19. Новейшая миксология

344

Коктейльная революция 21 века

15. Британия и колонии

276

- Викторианское наследие
- Эпоха Ар-деко и Гарри Крэддока

Указатель коктейлей

374





ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ

- Профессия: Бармен • Двойная жизнь в многоликом мире
- Гостеприимство • Быстро и хорошо • Задачи бармена
- Творчество • Правила подачи напитков • Каким должен быть бармен • Бар бэк: улыбка сквозь слезы
- Структура бара • Ответственность при подаче спиртных напитков

ПРОФЕССИЯ: БАРМЕН

Слово «бармен» в английском языке имеет, как минимум, два синонима, что говорит о многогранности профессии. Первый синоним – «бартендер», то есть держатель бара, наиболее точно передает смысл этой работы, охватывая все необходимые обязанности и полномочия. Кроме того, существует слово «миксолог», означающее специалиста, который посвящает свою деятельность, главным образом, созданию и приготовлению коктейлей.



Согласно академическому определению профессии, бармен подает напитки и разрабатывает коктейли. Он принимает участие в организации работы коллектива и атмосферы заведения. Он руководит сотрудниками, которые находятся под его началом, а также следит за кассой, запасами напитков и других необходимых продуктов. Он отвечает за подготовку бара, порядок и чистоту.

Соответственно, бармен – это профессия, вбирающая определенное количество обязанностей, главной из которых является приготовление и подача напитков гостям. Но помимо этой основной функции, существует целый круг других задач, которые делают профессию бармена одной из наиболее всеобъемлющих и увлекательных.

Профессия бармена является частью ресторанного дела и гостиничного бизнеса, а также, в более широком смысле, – индустрии развлечений. Это богатая и процветающая область, в которой каждая личность, обладающая соответствующими качествами, может найти себе применение в меру своей компетенции и таланта.

Для кого-то эта работа – второй шанс, для кого-то – призвание. Но каждый человек, если он любит труд и честен, всегда найдет себе достойное место.

Далее перечислены три основных аспекта профессии бармена.

1. Подача качественных напитков в доброжелательной обстановке

Для выполнения этой основной задачи необходимо владеть методами приготовления коктейлей, знать историю и производство спиртных напитков, а также знать вина, безалкогольные напитки и все другие продукты, с которыми приходится работать. Эта фундаментальная задача требует общей культуры. Кроме того, она требует от амбициозного бармена знания как уже зарекомендовавших себя методов смешивания, так и авангардных технологий, появляющихся ежегодно, поскольку профессия бармена находится в непрерывном развитии.

Клиентура при этом пребывает в постоянном ожидании новых вкусов, новых текстур, новых концепций. Бары, желающие вырваться вперед в конкурентной борьбе, должны прежде всего опираться на креативного бармена-миксолога с верным вкусом, чтобы иметь оптимальное предложение коктейлей.

В отличие от шеф-повара, не вступающего в непосредственный контакт с гостями, бармен персонально отвечает за вкус своих напитков. Поэтому любезность и гостеприимство должны всегда оставаться в центре требований, предъявляемых к профессии.

Кроме того, бармен должен быть психологом, поскольку он обязан разрешать непростые ситуации, чреватые разными эксцессами.

Не зря говорят, что бармен – «доктор души»!

Эта сторона профессии никогда не менялась – со времен первых салунов, где трудился Джерри Томас, до самых современных и безумных концепт-баров, какие только могут существовать сегодня.

2. Обеспечение работы бара

Для выполнения данной задачи необходимо уметь каждый день готовить бар к работе, что позволит затем трудиться без суеты и спешки, без задержек в обслуживании, которые могут привести к потере качества. Эта задача охватывает множество вещей: подготовка фруктов, льда, проверка бокалов, напитков, чистота, контроль различной техники... Кроме того, здесь потребуются менеджерские способности, так как необходимо уметь управлять персоналом, за который вы отвечаете. А также надо уметь отчитываться перед начальством.

3. Общеадминистративный аспект

Третий круг задач в большей мере административный. Он включает осуществление и контроль кассовых операций. Сюда же относится обеспе-



чение контактов и переговоры с поставщиками, а также составление заказов, исходя из имеющихся запасов. Кроме того, к этим задачам относится создание меню коктейлей, которое соответствует концепции бара. В некоторых случаях бармену также приходится отвечать за ивенты.

Список вышеперечисленных задач далеко не полон. Он доказывает, что любой сотрудник может подняться по карьерному лифту и дорасти от бар-бэка до директора, если научится анализировать ситуацию и будет повышать свою квалификацию, отвечая требованиям к компетенции на всех уровнях иерархической лестницы.

Многогранная профессия Бармена, когда один день не похож на другой, открыта всем желающим. Только надо отдавать себе отчет в том, что трудно найти личность, которая будет соответствовать всем требованиям. Каждый из нас может лучше проявить себя при решении какой-то части этих задач. Кто-то может быть хорошим администратором и королем общения, другой, возможно, – великим креативщиком и миксологом. Получается, что главное качество хорошего бармена – влиться в команду и занять там свое место. Потому что успешный бар – это бар, где все сотрудники умеют поддерживать друг друга и трудятся вместе в полной гармонии.



ДВОЙНАЯ ЖИЗНЬ В МНОГОЛИКОМ МИРЕ

Как и все люди, работающие на публику, бармены ведут двойную жизнь. Именно в этом частично заключается аттрактивность профессии.

Вы выходите из «бабушкиной двушки», пробегаете мимо ободранных почтовых ящиков, едва не спотыкаетесь на выходе из подъезда, но вам есть к чему стремиться.

Вы знаете, что через три четверти часа у вас под ногами будет толстый ковер роскошного клуба. Или же вы ступите на мраморный пол пятизвездного отеля. Или, может быть, вы встретитесь с командой друзей и коллег, вместе с которыми создали свой небольшой бар, паркет которого уже истерт толпами посетителей. Бар, который столь дорог вашему сердцу.

Вы снимете пальто, расправите рукава безупречной рубашки и, наконец, сможете вступить в блестящую часть вашей двойной жизни.

Что общего, помимо напитков, можно найти между роскошным баром отеля класса «люкс» и баром дискотеки, или между спикизи и баром круизного лайнера? По сути, почти ничего. Все разное. Клиенты, обстановка, меню. Однако, во всех этих местах делают ту же самую работу!

А получив опыт в барной сфере, вы сможете не только найти работу в любой точке страны, но и – везде в мире, обеспечив себе очень интенсивную жизнь.

Вы будете проводить время в заведениях, иногда роскошных, иногда экзотических, но всегда волнующих.

Найти себе подходящий бар

Все мы разные, и каждый бармен может, а точнее должен найти тип бара, соответствующий его характеру. Я никогда не перестану советовать бармену набираться опыта в различных заведениях. Разумеется, каждый бар уникален. Их невозможно подвергнуть строгой классификации. Но я вам представлю несколько типов баров. Так вы поймете, какой из них вам больше подходит и может стать вашим будущим местом работы. Выбор за вами.

Спикизи

Весь мир знает, или должен знать историю спи-

кизи – баров, возникших в эпоху сухого закона. Первые спикизи были тайными заведениями, спрятанными от глаз федеральных агентов.

Они снова вошли в моду благодаря Саше Петраске, открывшему в 1999 году в Нью-Йорке первый спикизи нашего времени – Milk&Honey. Продолжение известно: с тех концепция спикизи покорила весь мир.

Спикизи, тайный и интимный, сближает гостя с барменом. Поэтому столь важна личность стоящего за стойкой. От него в большой мере зависит, вернется клиент или нет. Подаваемые коктейли часто носят индивидуальный характер (bespoke). Глядя на гостя, вы должны понять, что ему нравится, суметь приспособить коктейль к его вкусам и настроению.

Требуемые качества: способность видеть в темноте (с этим лучше справляются голубые глаза), знание великой американской классики и ее мельчайших нюансов, яркая креативность, умение предугадать желание гостя, коммуникативные способности.

Бар гранд-отеля

Бар отеля должен быть воплощением уюта и комфорта. Гость расслабляется при входе и погружается в состояние блаженства. Этому способствует высокая культура обслуживания и приятная спокойная обстановка, которая тешит самолюбие гостя. Ибо даже если, в принципе, каждый может время от времени заплатить за коктейль в гранд-отеле, делают это далеко не все.

Гость ждет от бармена, чтобы он был образованным, приятным в общении, знатоком человеческих душ и коктейлей. Гость желает попробовать исторические или новаторские напитки, уносящие его в утонченную вселенную высокой гастрономии.

Он ожидает, что они будут приготовлены из лучших ингредиентов, самых утонченных и дорогих спиртных напитков, поскольку в некоторых подобных барах пара коктейлей стоит как целый ужин в неплохом ресторане.

Обращаясь к истории, можно сказать, что бары отелей распространили коктейльную культуру

по всему миру. В Англии, во Франции, в Италии, в Восточной Европе и Азии поначалу подавали американские коктейли американским гостям в гранд-отелях. А потом и местная клиентура стала заказывать смешанные напитки, и они вошли в обиход.

Все это к тому, что типичный бар гранд-отеля выдержан в классическом стиле.

Вместе с тем, в отеле может быть и экстремально трендовый бар, находящийся на передовой линии миксологии. Очевидно одно: бары отелей объединяет стремление к абсолютному совершенству, погоня за идеалом в мельчайших деталях, будь то в искусстве приготовления коктейлей, в общем уровне обслуживания, в образовании персонала и его манерах.

Если ваша цель – быть барменом в гранд-отеле, вы должны понимать ожидания гостей. И если вы не перфекционист в крайней степени, лучше проходите мимо.

Требуемые качества: скрупулезность, высшая степень личной гигиены, ухоженность, вежливость и образованность, скромность, соблюдение субординации, широкая улыбка (необходимо регулярное отбеливание и детартраж зубов).

Лаунж-бар

Поскольку лаунж вдохновлен атмосферой гранд-отеля, логично, что он часто оказывается вариацией бара гранд-отеля. Это заведение отличается пространством, элегантностью и роскошью. По причине большого размера помещения, бармен находится дальше от клиента, и его лучшим способом общения становится совершенство в обслуживании, качество коктейлей и внимание ко всем деталям.

Работа в лаунж-баре – это в большей степени работа в коллективе, поскольку при меньшем значении личности, все – от уборщицы до управляющего – являются представителями бара и ответственны за его успех.

Аперитивные бары

Аперитивный бар – итальянская традиция. Коктейлям и прочим напиткам в этой стране со-

путствуют роскошные буфеты, предлагающие широкий выбор закусок, при условии соответствующего заказа выпивки.

Если, покидая бар, вы все еще ощущаете голод, это ненормально, и ничто не помешает вам написать об этом в ТрипАдвизоре.

По примеру итальянских баров, предложение закуски тем, кто заказывает бокал, распространяется в мире коктейлей. Поэтому современный бармен должен все лучше разбираться в гастрономии.

В барах данного типа бармен обязан знать правила гастрономических сочетаний, а также уметь подавать свои коктейли к определенным блюдам, европейским или азиатским. Кроме того, очень востребовано знание вин, вермутов, просекко и шампанского.

Тики

Работа в тики-баре требует особых качеств. Во-первых, следует знать культуру тики (так, зомби – это не клиент, это коктейль!). Надо, чтобы эта культура вас интересовала. Необходимо любить экзотику и выглядеть соответственно. Желательно быть готовым носить рубашку с цветочными принтами и, временами, шляпу. Не злоупотребляйте услугами солярия, хотя выглядеть загорелым круглый год – несомненный плюс.

Следует отметить, что тики-бары – самые гостеприимные заведения планеты. Логично предположить, что ваш период работы в тики-баре будет вычтен из вашего пребывания в Раю.

Дискотека

Работа бармена в дискотеке может шокировать миксолога из крафтового бара. Но обратное тоже справедливо.

Мир ночной жизни и праздника многолик. Подача сотен, а то и тысяч напитков за один вечер/ночь, сохраняя при этом допустимый уровень качества, – это изматывающий труд, который невозможен в течение долгих лет.

От бармена дискотеки требуется, в частности, физическая выносливость и терпимость к громкой музыке. Мой совет: умение читать по губам – это большое преимущество.



ГОСТЕПРИИМСТВО

У истоков бара стоит гостеприимство. В давние времена бармендер, он же хозяин заведения (часто усатый) следил за благополучием своего небольшого мирка. Он сам и был душой бара, предназначенного для развлечения, беседы и отдыха. Тогда не существовали ни телевидение, ни интернет. Местом социального общения был бар. Учитывая, что люди проводили много времени в одном и том же баре (транспорт не был столь же развит, как в наши дни), бармендер становился их другом и поверенным. Его слова поддерживали завсегдатаев наравне с сервируемыми напитками. Он служил лекарем для тела и для духа.

Бармендер был центральным действующим лицом общественной жизни, а его характер и человеческие качества значили не меньше, чем манера смешивать и подавать напитки.

Позже, в ходе индустриализации и развития конвейерного производства, появился человек-робот, который сделался образцом общественной жизни. Люди начали одеваться одинаково, мыслить одинаково и, разумеется, пить одно и то же. Гостеприимство стало расплывчатым понятием, профессиональной обязанностью, а не смыслом жизни. Столь значимая раньше индивидуальность бармендера теперь считалась скорее недостатком, чем достоинством.

Бармен, лишенный индивидуальности, был нужен, чтобы подавать стандартные напитки. Не следовало требовать от него большего. А в случае проблем обращались к директору.

Но все эпохи имеют свой конец. Даже худшие. Коктейльная революция возвела на пост бармена креативную личность, живущую страстью к коктейлю и вкусу. Эту личность даже называли давним, не слишком употребительным именем, несколько отдававшим наукой: «миксолог». Новый миксолог, зачастую запершийся в своей башне из слоновой кости, погруженный в творчество, не был специалистом по гостеприимству, но, по крайней мере, то, что он создавал, было вкусно. Благодаря ему, люди вновь открыли для себя вкус коктейлей и потянулись в бары из гурманских соображений. Профессия бармена опять вошла в моду. Даже девушки из хороших семей стали посещать бары. Бар снова сделался центром общественной жизни, как в старые добрые времена. А после улучшения качества коктейлей оставалось лишь улучшить прием гостей. С этим мы подошли к дню сегодняшнему. Или к прошлой неделе, или, если вам так больше нравится, к будущему вечеру пятницы. Пришли к той

самой эпохе, о которой уже и не думали, что она когда-нибудь наступит. Уникальный момент истории, где разом столкнулись прошлое, настоящее и будущее. Когда бармендер со своей индивидуальностью и харизмой (не забывая про усы) и миксолог со своим одиноким гением, встретились в одном лице, чтобы подавать с широкой улыбкой немыслимо вкусные, филигранные коктейли, которые сердечная атмосфера делает еще лучше.

Те, кто пережил индустриальную эпоху, а потом и жизнь в Фейсбуке, снова стали настоящими людьми, любящими настоящую жизнь а, следовательно, и настоящие бары. Как по волшебству, бармендер вернулся на свое центральное место: он вновь стал публичным персонажем с характером, одновременно доверенным лицом, другом, советником и гарантом успеха своего бара. А прием, гостеприимство, являющиеся основой профессии бармена, вернулись на ту позицию, которую никогда не должны были потерять, то есть, на первое место.

Что такое гостеприимство?

Гостеприимство – широкое понятие, оно включает и сам прием, и сервируемые напитки. Работа в баре состоит из тысяч деталей, и все они должны быть на высоте. Когда цель достигнута (а она никогда не бывает достигнута полностью), вы становитесь великим бармендером.

Поданный с улыбкой плохой коктейль похож на замаскированную попытку убийства. А сервированный с пренебрежением хороший коктейль унижает гостя, и он больше не вернется. Гостеприимство не должно быть в ущерб качеству, и наоборот. Они неразрывно связаны.

Принять гостя – это тоже немного ему помочь, особенно в экстремальных ситуациях. Человек, искавший при -22°C полтора часа вход в спикизи (и, в конце концов, отыскавший его), заслуживает большего, чем прохладный прием. Почему бы, в память о всех тех, кто не сумел найти вход, не поднести ему напиток за счет заведения?

Беседа

Самое трудное дело в приеме гостей – это, наверное, завязать беседу, что зависит от природных качеств и дано не всем. Для этого необходимо развивать общую культуру и интересоваться другими вещами, помимо бара. В первую очередь, необходимо интересоваться людьми. Обязательно немедленно спрашивать их, что они

ОТНОШЕНИЯ С КЛИЕНТАМИ

- Улыбайтесь и никогда не демонстрируйте свое плохое настроение.
- Всегда держите гостей в поле зрения, чтобы сразу же заметить, если им что-то потребуется.
- Не заставляйте гостя ждать, если он хочет повторить заказ. Как только его бокал опустеет, сразу же предложите ему новый. Если клиент больше ничего не желает, не забирайте пустой бокал.
- Обращайтесь с каждым клиентом так, как если бы он был исключительным.
- Что бы вы ни увидели или ни услышали, не распускайте сплетни.
- Все время возвращайте сдачу, как бы мала она ни была. Не сдавайте сдачу мелкими деньгами в расчете на большие чаевые. Клиентов это раздражает.

Кроме того, не заставляйте посетителей ждать и сдавайте сдачу как можно быстрее, не надеясь на их возможный уход. С вашей стороны это было бы неприлично.

- Узнайте имена своих гостей и запомните, что они заказывают. Когда они вновь посетят вас, сразу же предложите им их любимый напиток, они непременно это оценят.



будут пить. Можно для начала спросить, как у них дела. Следует подбирать сердечные и благожелательные слова, где присутствует слово «да» и отсутствует слово «проблема». Но слова – это еще не все. Говорят, что половина общения между людьми происходит при помощи невербалики: жестикюляции, мимики, интонаций, взглядов и т. д.

Гости

Гость не может вас раздражать, он ваша профессия. Без него вас бы здесь не было. Как только вы это усвоили, вы способны к дальнейшему развитию.

Каждый клиент хочет, чтобы его признали, сначала как человека, затем как желанного гостя.

Существуют два типа клиентов. Тот, кто пришел в первый раз, нуждается в поддержке и одобрении. Для него важен визуальный прием. Если бармен покажет, что заметил его, хотя бы издали, гость сразу же почувствует себя более уверенно. Существует правило, что со вновь пришедшим клиентом следует поздороваться в течение минуты с момента его появления. Если этот сигнал запоздает, то настроение клиента ис-

портится и прием окажется неудачным. Второй тип клиентов – завсегдатаи. Чувствуя себя как дома, они допускают легкие задержки обслуживания, но в ответ ждут, чтобы их узнавали. В этом случае, они почувствуют признательность, которая отразится на их заказах и чаевых. В противном случае, они ощутят разочарование, фрустрацию. Их верность вашему бару может быть поставлена под вопрос.

Следует знать, что доброжелательность персонала помогает забыть о невольных мелких погрешностях в обслуживании. Даже в стремлении к совершенству нельзя быть уверенным в его достижимости. Гостеприимство поможет сгладить проблемы.

Наконец, прием – это командная работа. Он начинается с превосходно поставленной телефонной беседы, начатой после максимум трех звонков. Он продолжается встречей при входе. В приеме участвуют все, и даже для уборщицы найдется своя роль, поскольку неадекватное поведение любого сотрудника будет рассматриваться в ущерб всем остальным.

За стойкой бара «Московский»,
отель Four Seasons, Москва.

На следующем развороте.
Михаил Мельник, El Copitas Bar,
Санкт-Петербург.





БЫСТРО И ХОРОШО

ГИГИЕНА

Для директора бара гигиена должна быть одним из приоритетов, а барменам и остальному персоналу следует постоянно о ней помнить. Личная гигиена должна быть безупречной. Необходимо полностью избавиться от запаха тела. Волосы и ногти должны быть аккуратно подстрижены (желательно короткая стрижка).

ГИГИЕНА РУК

- Всегда мыть руки перед работой и регулярно во время работы.
- Всегда мыть руки после туалета.
- Всегда мыть руки, прикоснувшись к деньгам (неважно, монетам или купюрам) и газете.
- Всегда мыть руки после к губки или тряпки для уборки, а также после пользования моющими средствами.
- Всегда мыть руки перед и после работы с продуктами питания.
- Во время обслуживания не прикасаться к волосам и лицу.

Быстрота исполнения и стабильное качество при приготовлении серии коктейлей одного за другим – это два момента, отличающие бармена-профессионала от любителя, собравшего друзей у себя дома.

Быстрота достигается благодаря правильным приемам работы. Речь не идет о том, что все следует делать в спешке, словно устанавливая мировой рекорд, отмеченный разбитыми бокалами, помятым шейкером и облитыми клиентами. Достаточно иметь под рукой все подготовленные ингредиенты, заранее четко представлять себе процесс приготовления и, благодаря усвоенной технике исполнения, совершать как можно меньше лишних движений, чтобы полностью сосредоточиться на самом коктейле.

В результате коктейли настоящего профессионала с верными движениями будут сохранять стабильное качество. Они будут приготовлены быстро и хорошо.

ЗАДАЧИ БАРМЕНА

- Задача бармена – участие в деятельности бара при соблюдении правил и требований, установленных его работодателем. Он встречает, информирует, консультирует, принимает заказы и обслуживает клиентов. Главные цели его деятельности – прибыльность бара и удовлетворение запросов клиента.
- Бармен обязан следить, чтобы подаваемые им или его подчиненными напитки соответствовали вкусам и пожеланиям клиента, а их подача отвечала нормам гигиены и безопасности, а также осуществлялась в рамках правил, установленных стилем бара.
- Бармен контролирует запасы спиртных напитков, принимает решение о закупке продуктов и оборудования и следит за их пригодностью к использованию.
- Бармен может также контролировать кассовые операции.
- Бармен принимает участие в подборе напитков и в составлении карты бара.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ НАПИТКОВ

Способ подачи напитков играет не меньшую роль, чем они сами по себе. Если вы подаете напитки или коктейли в неподходящих бокалах или игнорируете правила сервировки, то сведете на нет все свои усилия.

Вот перечень требований к подаче напитков, который существует в «Школах профессиональных барменов Америки» («Professional Bartending Schools of America»), а также предъявляется лучшими профессионалами мира.

- Как еще в 1888 году писал Гарри Джонсон: «Каждый напиток должен подаваться в соответствующей ему посуде. Клиент вправе почувствовать себя разочарованным, если мартини не будет подан в бокале для мартини».
- Качество и стиль бокала должны соответствовать стилю заведения и материальному уровню клиентов.
- Чистота бокала должна быть безупречной.
- Никогда не поворачивайтесь спиной к гостю, когда вы наливаете ему напиток или готовите его в шейкере. Используемые бутылки и их этикетки всегда должны быть хорошо видны.
- Подавая напиток, всегда кладите под бокал новую подставку.
- Всякое повторение заказа должно восприниматься как новый заказ.
- Если вы подаете напиток с трубочкой или палочкой для смешивания, последняя должна всегда быть повернута в противоположную от клиента сторону.
- За исключением вина, бокалы должны быть наполнены минимум на три четверти высоты, чтобы не производить впечатления «недолива». Они не должны быть заполнены до краев, чтобы клиенту не было трудно поднести напиток ко рту.
- Подавать бокал следует с улыбкой, а не с мучительной гримасой, как будто вы проделали тяжелую работу.

ТВОРЧЕСТВО

Некоторые бармены вспоминают свои рискованные смеси, вежливо одобренные на праздновании дня рождения, и думают, что они могут продолжать в том же духе и в баре, который отважился взять их на работу.

Такие бармены не понимают, что искусство составления коктейлей не менее сложно, чем литературное творчество. Любой из нас способен написать текст, но Пушкин – только один!...

В конечном счете самым трудным для начинающего бармена будет сдерживание излишней творческой активности. Именно поэтому, в первую очередь, он должен научиться готовить наилучшим образом, точно, ловко и в академической манере классические коктейли. Только когда его «Манхэттен» будет походить на настоящий «Манхэттен», «Дайкири» сохранит свою свежесть, не утопая в растаявшем льду, от «Мохито» не будут склеиваться зубы, а «Космополитен» окончательно обретет тонкое равновесие между крепостью алкоголя и фруктовой сладостью, возможно, бармен будет готов проявить свое творческое видение. Но, поверьте, путь будет длинным.

Пикассо сделался Пикассо, способным изменить мир в своей области, только тогда, когда он пол-

ностью освоил классическую манеру живописи. Не забывайте об этом, и сэкономите массу времени.

Если у вас есть тяга к творчеству, она проявится сама собой. Когда вы овладеете мастерством управления вкусом и пропорциями, вам удастся добавить к коктейлям собственный штрих. Если вы талантливы и достигли высокого уровня, то ваши коктейли обретут признание. А если вы к тому же – харизматичная личность, то станете выдающимся барменом. Но не все наделены способностью к творчеству. Творчество требует большого внутреннего напряжения. Это постоянная, непрерывная и выматывающая погоня за совершенством вкуса. А в данной области не существует непреложных истин, и нет ничего менее долговечного, чем коктейль.

КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ БАРМЕН

- Бармен должен знать все подаваемые им напитки: их происхождение, производство, разновидности, условия хранения, правила подачи.
- Он должен уметь отлично обращаться с инвентарем бара, в первую очередь, с шейкером и стаканом для смешивания, а также со всеми остальными аксессуарами и оборудованием.
- Он должен знать правила смешивания и помнить наизусть перечень классических коктейлей, а также коктейлей, включенных в меню бара. Он обязан быть в курсе новых тенденций и веяний моды, чтобы суметь удовлетворить любые запросы клиентов.
- Бармен может принимать участие в разработке рецептов новых коктейлей. Поэтому он должен обладать тонким вкусом.
- Бармен должен быть честным и щепетильным. Он не должен пить спиртное во время работы, но обязан знать вкус всех предлагаемых им напитков.
- Внешний вид бармена, разумеется, должен быть безукоризненным. Это касается как физического, так и психологического аспекта. Его карманы не должны раздуваться от бесполезных личных вещей. Ногти – ухожены.
- Девушки-бармены не должны носить броские украшения, а аромат их духов может ощущаться лишь в непосредственной близости.
- Очень важно, чтобы одежда и общий вид бармена сочетались с общим стилем заведения, в котором он работает.
- Бармен должен уметь выслушать клиента, поддерживать беседу, соблюдая при этом необходимую дистанцию.
- Он не должен вступать ни в какие споры, за ис-



Андрей Казимиров, бар Voda, Москва.

ключением рабочих моментов со своими коллегами.

- Один из основных аспектов его деятельности – развитие профессиональных качеств с целью установления хороших отношений с клиентурой, поэтому он должен следить за своей речью и при необходимости совершенствоваться в этом. Он должен быть в курсе текущих событий, чтобы суметь поддержать разговор.
- Он должен суметь уменьшить дозу алкоголя перебравшему клиенту и отказать в обслуживании пьяному.
- Он должен уметь обслужить клиента во всем, что входит в его обязанности.
- Даже если бармен исполняет роль шоумена, он не должен забывать о том, что вкус коктейлей не менее важен, чем манера их приготовления. Слишком часто приготовленные с необыкновенной ловкостью коктейли разочаровывают вкусом, не соответствующим ожиданиям.
- Не следует рассчитывать на антисептические свойства спирта и творить невесть что за спиной клиента. Постоянной заботой бармена должна быть самая строгая гигиена.
- Бармен должен следить за своей манерой речи, за словами, которые он употребляет. Это относится как к общению с вышестоящим, так и с подчиненным персоналом. Он не должен выставлять напоказ свои религиозные или политические взгляды во время работы.

ЧИСТОТА

- Постоянно следите за чистотой бокалов и приборов (в частности, чайных ложек).
- Никогда не берите бокал, касаясь его внутренней поверхности.
- Никогда не берите ложки и прочие приборы за часть, непосредственно соприкасающуюся с напитком или пищевыми продуктами.
- Постоянно следите за чистотой своей части стойки.
- Фрукты – это возможные источники пищевого отравления. Особую осторожность нужно проявлять в отношении цитрусовых, которые подвергаются обработке сильнодействующими пестицидами. Если вы используете цитрусовые и их цедру, постарайтесь закупать экологически чистые фрукты. Если это невозможно, перед употреблением тщательно промойте их под проточной водой. Каждый фрукт следует мыть в течение 20 секунд. Фрукты вытирают чистым полотенцем. Это очень важно, поскольку некоторые вещества иначе удалить нельзя. В ожидании использования фрукты помещают в чистую емкость, а нарезают их чаще всего только в последний момент.

БАР БЭК: УЛЫБКА СКВОЗЬ СЛЕЗЫ

В мире бара бар бэк – фундаментальная фигура. С одной стороны, он занимает нижнюю ступень в иерархии, и в его обязанности входит вся неблагодарная работа. С другой стороны, он символизирует будущее, поскольку все лучшие бармены начинали как бар бэки или бас бои.

Bar Back – английское выражение, одновременно обозначающее место позади барной стойки и человека, который должен содержать это место в порядке. Его синоним – Bus Boy (бас бой) – в большей мере употребляется в Соединенных Штатах и применяется к сотрудникам, ответственным за поддержание чистоты и порядка, как в баре, так и в ресторане.

Иногда функции бар бэка входят в обязанности бармена. Но в крупных коктейльных барах, где многочисленные заказы почти не оставляют времени на одновременное приготовление напитков и поддержание порядка, бар бэк – отдельная должность, занимаемая соответствующим лицом.

Основные аспекты его работы сводятся к следующему.

- Он убирает и чистит стойку бара и место за баром (или отведенную ему секцию), а также все те аксессуары, которые не моют бармены.
- Он проверяет уровень напитков в бутылках и в случае необходимости заменяет их новыми.
- Он проверяет расположение бутылок на полках и следит за тем, чтобы их этикетки были чистыми и всегда видны. Он протирает их влажной тряпкой.
- Он готовит ингредиенты для коктейлей: от сахарного сиропа до льда. Что касается фруктов, то, за исключением некоторого количества лимонов и лаймов, плоды не нарезают заранее. Их следует только аккуратно помыть и почистить, а нарежет их бармен перед подачей.
- Он моет и проверяет бокалы, откладывает поцарапанную, разбитую

и испорченную посуду.

- Он подчиняется бармену и делает все то, что требуется тому для хорошего исполнения своей работы.

Великий бармен Гарри Джонсон в своем «Учебнике бармена» 1888 года издания подчеркивает ответственность бармена перед своим учеником. В определенной мере обучение бар бэка входит в обязанности бармена, и если ученик работает плохо, может статься, что он всего лишь подражает характеру и манере работы своего наставника. Необходимо, чтобы отношения между барменом и его помощником были вежливыми, но строго иерархическими, а указания бармена – четкими, точными и логичными.

Бармен должен без колебаний учить бар бэка всему, что умеет сам, ибо профессиональный опыт передается именно так. В результате сложное, тонкое и удивительное искусство работы за барной стойкой перейдет к следующему поколению. Нежелание делиться своими познаниями с другими, в конечном счете, лишь свидетельствует о слабости бармена.

Что же касается бар бэка, то он должен усвоить, что его неблагодарная работа – временная, и относиться к ней как к испытанию. Если он выполняет свои обязанности, не проявляя недовольство, то у него есть все данные, чтобы стать хорошим барменом.

В любом случае в этот период он должен привыкнуть к атмосферой бара и быть предельно наблюдательным, реактивным и быстрым, поскольку функционирование заведения зависит в большой степени и от его усилий.

Должность бар бэка – обязательный этап в карьере бармена.

Когда вы, в свою очередь, станете директором бара или хозяином собственного заведения, вы убедитесь, что отправлять прямо в бой бармена, вооруженного лишь теоретическими знаниями о профессии, по меньшей мере, неразумно.

СТРУКТУРА БАРА

Склад. Шеф-бармен управляет запасами: он отвечает как за пополнение запасов бара со склада, так и за закупки напитков для бара. Он проводит инвентаризацию.

Хозяйственный отдел. Шеф-бармен взаимодействует с хозяйственным отделом, который снабжает бар салфетками, посудой и т.д.

Кухня. Во взаимодействии с кухней шеф-бармен может включить в меню бара разные закуски, тапас, сэндвичи...

Ресторан. Шеф-бармен взаимодействует с рестораном в отношении кофе, коктейлей и других напитков, которые готовятся в баре, но подаются в зале ресторана.

В отелях шеф-бармен занимается организацией приемов и cocktail party.

Он также ведает мини-барами в гостиничных номерах.

Шеф-бармен занимается приемом на работу и обучением барменов и бар бэков, он составляет график работы.





Бар Dirty Dick, Париж.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ПОДАЧЕ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Спиртные напитки должны подаваться ответственными людьми. Это, разумеется, относится как к бармену, так и ко всем людям, когда они принимают друзей или устраивают вечеринку.

Уметь оценить степень опьянения клиента

Одна из самых важных обязанностей бармена – оценивать степень опьянения гостя. Он должен уметь отказать в обслуживании клиенту, превысившему определенную дозу, если тот может нарушить атмосферу заведения, нанести существенный вред собственному здоровью или угрожать безопасности окружающих.

Будучи профессионалами в мире спиртных напитков, вин и коктейлей, мы знаем, что они несут в себе культуру и цивилизацию. Но мы осознаем и ту опасность, которую они могут представлять для людей слабых, зависимых или переживающих сложный период в жизни.

Бармен, будучи сознательным профессионалом, никогда не должен пользоваться подобной слабостью. Наоборот, потребление напитков в баре должно сделаться предпочтительнее бесконтрольного домашнего пьянства, а бармен обязан помогать тому, кто испытывает алкогольную зависимость, отказывая ему в обслуживании. На всех нас алкоголь действует по-разному. Поэтому бессмысленно составлять таблицы и правила, ограничивающие максимальные дозы для каждого клиента. Но бармен должен стремиться приспособиться к каждой конкретной ситуации

и отслеживать заметно перебранных клиентов, представляющих опасность для самих себя или окружающих.

Поэтому бармен всегда должен помнить число бокалов и количество спиртного, поданного клиенту и, при необходимости, оценить в момент нового заказа физическое и психологическое состояние этого человека.

При этом он обязан проявить такт и наблюдательность, а также помнить, что очень крепкий напиток, употребленный в большом количестве за едой, оказывает пропорционально меньший эффект, чем более легкий, но выпитый в качестве аперитива натошак.

Легендарный бармен Алекс Бомон не рекомендовал выпивать в час более одного коктейля.

Другие правила

- Тем, кто заказывает крепкий спиртной напиток в чистом виде или со льдом, регулярно подавайте стакан с водой. Некоторые бармены также подают стакан воды к коктейлю типа «Мартини».
- Если вы отказываетесь обслуживать перебравшего клиента, сообщите об этом своему руководству и всему персоналу, чтобы эта мера соблюдалась всеми.
- Когда вы крайне вежливо, со всей возможной корректностью и тактом отказываете клиенту в обслуживании, предложите ему бесплатно фруктовый сок, любой другой безалкогольный напиток или, например, небольшую порцию закуски, чтобы он лучше себя почувствовал.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЗА РУЛЕМ

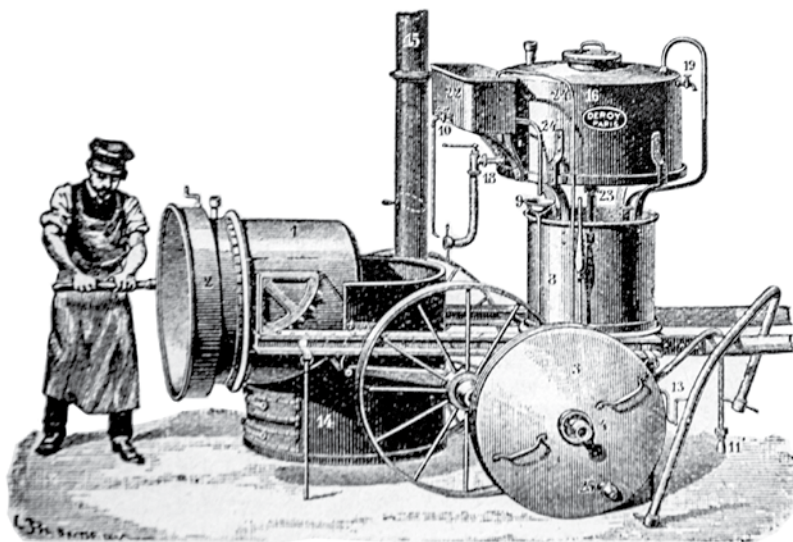
Если бармен узнает о том, что клиент в состоянии опьянения собирается сесть за руль, он должен этому воспрепятствовать. В подобном случае ему следует либо обратиться к друзьям клиента, способным отвезти его домой, либо вызвать такси. Такая моральная ответственность распространяется и на хозяина дома, организовавшего вечеринку, и на директора компании, пригласившего своих подчиненных на корпоративный праздник, и на любого гражданина, осознавшего, что пьяный собирается сесть за руль. Каждый отвечает как за своих гостей, так и за клиентов. Только при соблюдении этого условия спиртные напитки могут украсить торжество.



.... ЧАСТЬ № 1

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

- Хроника алкоголя и коктейлей
- Методы производства спиртных напитков
- Аперитивы и биттеры • Водка
- Джин • Виски • Ром и кашаса • Текила и мескаль
- Коньяк и другие бренди
- Ликеры • Вино • Пиво



ХРОНИКА АЛКОГОЛЯ И КОКТЕЙЛЕЙ

«АКВАВИТА ХОРОШО ИЗЛЕЧИВАЕТ ВСЕ БОЛЕЗНИ ОТ ХОЛОДА. ОНА ПОМОГАЕТ ЛЮДЯМ СО ЗЛОВОННЫМ ДЫХАНИЕМ, ПРОТИВ ГНИЛЫХ И ЗАРАЖЕННЫХ РАН, ПРОТИВ НЕИЗЛЕЧИМЫХ БОЛЕЗНЕЙ, ПРОТИВ УКУСОВ ЯДОВИТЫХ ТВАРЕЙ».

Письменный источник эпохи Средневековья

Нашим доисторическим предкам приходилось довольствоваться только напитками, полученными путем брожения: ферментированным соком винограда и перебродившим настоем ячменя. В те далекие времена само брожение представлялось священным процессом, связанным с влиянием богов.

Что касается искусства перегонки, то оно могло зародиться в Китае, однако этой стране не хватает точных данных для подтверждения такой гипотезы. Поэтому Египет берет на себя роль колыбели дистилляции, используя в качестве доказательства настенные изображения.

Дистилляция в Античности

Во времена Античности древние греки внесли огромный вклад в развитие перегонки. В то время дистилляция была занятием философов и лекарей, которые предавались смолокурению, получая ценные масла и эссенции для медицинских целей.

Перегонный аппарат того времени чаще всего состоял из котла, служившего водяной баней, реторты, содержащей исходный продукт, а также вытянутого сосуда, в котором скапливались пары, и трубки, по которой они проходили, кон-

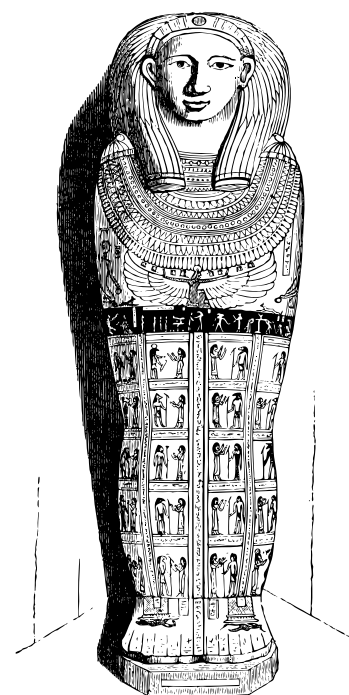
денсируясь в приемнике дистиллята.

Вероятно, в те далекие времена вино и пиво еще не особо интересовали наших предков в качестве объектов перегонки. Так, первое письменное упоминание о перегонке вина встречается лишь в позднеантичном документе (3-й век нашей эры). Он называется «Трактат о красках». Его автор Маппаз Клавикюла пишет: «Смешивая чистое и крепкое вино с тремя частями соли и грея смесь в подходящем сосуде, получается огненная вода, которая может гореть не обжигая материю, на которую она налита». Как свидетельствует название данного труда, этот «предшественник» бренди все еще не предназначался для питья.

Знания в Средневековье

В период Средневековья важнейшей наукой была алхимия, сплетавшая между собой химию, философию, религию и искусство. Алхимики, среди которых было много монахов, активно занимались изготовлением «воды жизни» (аквавита), которая, по их представлению, должна была излечивать от всех болезней, а на самом деле стала предшественницей спиртных напитков.

В 13 веке итальянские и французские монахи



Египет берет на себя роль колыбели дистилляции. По всей видимости, первым объектом перегонки была кедровая смола. Получаемое из нее масло служило для бальзамирования покойников, благодаря чему мумии сохранялись на протяжении тысячелетий.

Так же пройдет еще не одно тысячелетие, пока продукт перегонки не будет предназначен для питья.





изготавливали **древние аналоги современных биттеров и ликеров**, перегоняя травы и корни. Использовались они в медицинских целях.

В 1310 году Виталь дю Фур – настоятель монастыря, впоследствии ставший кардиналом, обучавшийся в Париже и Монпелье, воспекает полезные для здоровья свойства «воды жизни» из Гаскони, которую можно считать предшественницей современного **арманьяка**, старейшего спиртного напитка Франции.

В 15 веке изыскания алхимиков увенчались значительным прогрессом в технике дистилляции. Так, монах-бенедиктинец Базиль Валентин советовал погрузить трубы с алкогольными испарениями в чан холодной воды, которую рекомендовал менять почаще для ускорения конденсации. А для получения более крепкого спиртного он предлагал повторять перегонку.

В свое второе путешествие в Новый Свет в 1493 году Христофор Колумб берет ростки сахарного тростника, который впоследствии станет сырьем для производства рома.

В 1494 году в шотландском письменном источнике упоминается «вода жизни», полученная из ячменя. Это первый известный нам предшественник **шотландского виски**.

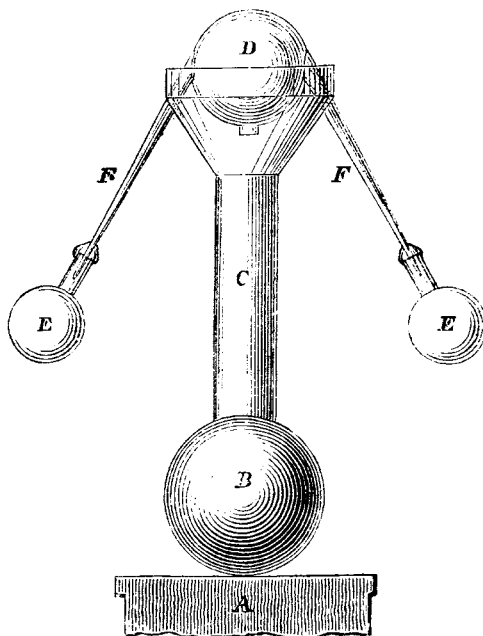
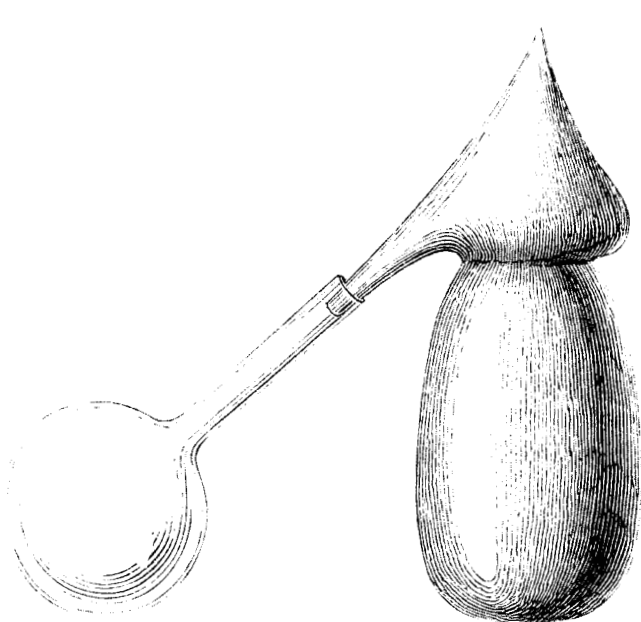
В начале 1500-х годов испанцы знакомят Мексику с мастерством перегонки. Так на свет появляется **мескаль** – дистиллят перебродившего сока агавы.

Можжевельный напиток **жenever** появляется на свет в конце 16 века. Его придумал голландец Франциск Сильвиус в качестве средства от желудочных болей.

ЛЕКАРСТВО И НЕ ТОЛЬКО (1600-е – 1700-е годы)

К 1600-м годам методы перегонки стали достаточно развиты, что дало возможность получать алкоголь в большом количестве. На этом закончилась его «медицинская» эпоха и началась эпоха торговли.

В то время начинают использовать **выдержку**. Для перевозки спиртное наливали в дубовые бочки, которые долго пребывали в трюмах кораблей. Было замечено, что древесина улучшала грубый вкус аквавиты и придавала напитку красивый оттенок. Так выдержка в бочках стала



Наверху. На протяжении многих веков алкоголь можно было приобрести исключительно в аптеках, ибо он использовался только в медицинских целях.

Внизу. Древние, примитивные перегонные «аппараты».

играть важную роль в процессе изготовления многих спиртных напитков.

В 1608 году произошла легализация древнейшей дистиллерии – ирландской винокурни Бушмилс, которая производила виски даже и до того времени, но подпольным образом.

Наряду с изготовлением виски в Шотландии и Ирландии, в начале 17 века в районе реки Шаранты, во Франции начинают «жечь» белое вино. Продукт перегонки получает название «бренди из Коньяка» (впоследствии – просто «коньяк»).

В первой половине 17 века на Руси появляются казенные и частные винокурни. (В 16 веке спиртное гнали прямо при кабаках). На винокурнях брагу начинают перегонять по нескольку раз. Предшественник нынешней водки становится крепче и чище.

Во второй половине 17 века в Англии развивается винокурение и местное спиртное с можжевеловой ягодой получает название «джин». В это же время монах Дом Периньон совершенствует шампанское вино во Франции.

В другой части земного шара – на Карибских островах – начинают подвергать перегонке перебродившую патоку сахарного тростника, получая при этом ром.

В 17 веке под английским влиянием появляются первые смешанные напитки – пунши, в первую очередь – на основе рома и бренди.

В 1732 году был создан один из старейших рецептов смешанных напитков, дошедших до наших дней. Он зародился в клубе Fish House в Филадельфии. Напиток называется «Фиш Хаус Пунш» и включает коньяк, ром, персиковый бренди, лимонный сок, воду и сахар.

В середине 18 века в Англии появляются смешанные напитки группы «Сауэр», взбитые из лимонного сока, сахара и алкоголя. Самый известный их представитель – «Виски Сауэр».

Во второй половине 18 века итальянский город Турин становится центром производства вермутов на основе пьемонтских вин и душистых альпийских растений.

А в Англии появляется традиция готовить на рождественские праздники смешанный напиток «ег-ног» из спиртного (коньяк или ром), молока, сахара и яичного желтка.

Конец 18 века стал свидетелем зарождения бурбона в Америке, а также изобретения швейцарским доктором Ординером абсента.

Ранняя миксология и непрерывная дистилляция

Около 1800 года в Виргинии появился на свет известный исторический коктейль «Минт Джулеп» (мята, сахар и – в то время – коньяк).

Кроме того, начало 19 века стало свидетелем появления американских смешанных напитков группы «кобблер» (смесь вина, сухого или крепленого, кусочки фруктов и часто ликера Кюрасао), которые включали забавное нововведение: трубочку. Говорят, что они получили свое название от маленьких «cobble», то есть «камешков» льда, которые входят в их рецепт.

В то же время в Англии появляются «флипы», в основе которых тоже лежало крепленое вино. Его взбивали с желтком и сахаром, а потом посыпали молотым мускатным орехом.

1806 год стал символическим в истории миксологии, ибо к нему относится первое письменное упоминание слова **коктейль** применительно к смеси спиртных напитков. А именно, в американской газете «The Balance» была опубликована статья, где говорилось, что «cock tail» (писалось в два слова) – это «*бодрящий напиток, составленный из спиртного, сахара, воды и биттеров. Его также называют "биттеред слинг"*». Ироничный журналист представляет коктейль в качестве «предвыборного напитка», поскольку, по его словам, после большого бокала можно выслушать речь политика и заглотить любую его идею.

К первой половине 19 века относится появление легендарного «Шампань-коктейля», который первоначально состоял из шампанского, куска сахара, пропитанного биттером, и цедры лимона.

Ирландец Аэнеас Коффи в 1831 году изобретает революционный аппарат непрерывной перегонки, который улучшил очистку спирта, позволив гнать его в большом количестве. Это изобретение вскоре стало использоваться некоторыми производителями виски, а также джина, рома и других напитков.

В середине 19 века в Новом Орлеане зарождает-



Слово «коктейль»

В соответствии с версией, которой придерживается большинство историков, коктейли пришли к нам из Англии. Выражение cock tail (петушинный хвост) означало скачки нечистокровных лошадей с развевающимися как у петуха хвостами. Смешение кровей прямо ассоциировалось со смешиванием напитков.

Вторая гипотеза гласит, что на родине коньяка в Шаранте смесь вина с крепким спиртным называли «coquetelle». Так появилось слово «коктейль» для обозначения смешанных напитков, которые сначала готовили в домашних условиях. Затем это слово получило широкое распространение и приобрело несколько английское звучание.

Наконец, существует множество других легенд о происхождении слова «коктейль», более или менее правдоподобных, которые продолжают служить темой для споров в барах. В этом, вероятно, и заключается их главный интерес.

