

14

Мартіні

Ніхто не знає достеменно, звідки справді пішов напій, який письменник Е. Б. Вайт прозвав еліксиром спокою. Дехто каже, що його винайшов бармен з міста Мартінес, Каліфорнія, наприкінці XIX століття. Хтось каже щось інше. Надто багато людей щось каже, і я б дуже хотів, щоби вони припинили це робити. Урешті-решт, його походження не має значення. Важливо, що Мартіні існує. А найважливіше для мене те, що він існує в сухій формі (до речі, на сторінках цієї книжки слово «Мартіні» завжди писатиметься з великої літери).

Оригінальний Мартіні роблять із сухого вермуту й джину в пропорції один до двох (версія із солодким вермутом зветься «Перфектний Мартіні»). Але з роками Мартіні ставав дедалі сухішим, тобто вермуту лили дедалі менше — аж доки напій не почали робити зовсім без вермуту. Письменник Ноел Кавард заявляв, що Мартіні — це «налили склянку джину й махнути нею в бік Італії», і я погоджуюся з ним. Кажуть, під час Другої світової в Англії використовували скотч замість вермуту, який з очевидних причин складно було дістати. Цю історію можна вважати апокрифічною, але мені до вподоби така винахідливість.

Я готував Мартіні за цим рецептом, і вийшло смачно. Як на мене, вермуту можна лити зовсім трохи або й геть забути про нього — якщо дозволяє якість джину або горілки. Крім того, я вважаю, що Мартіні має бути змішаний, а не збовтаний, хай би що там казав агент 007 барменам упродовж шістдесяти років. Але в готелі «Дюк» у Лондоні, де, як подекують, пан Флемінг вигадав свого легендарного джентльмена-шпигуна, Мартіні не змішують і не збовтують, хіба що на вимогу. Холодна картопляна горілка заливається відразу в крижаний бокал з доданням оливки або лимонного твісту (смужки цедри цитрусових для прикрасення коктейлів) — на вибір клієнта. І хоча я пишаюся своїм умінням пити, відсутність льоду, що потроху розбавляє алкоголь, обумовлює випадки, коли мені доводиться просити бармена нагадати, як мене звуть.

Я навчився робити пристойний Мартіні не тоді, коли працював у «В Альфредо» багато років тому, а значно пізніше, уже в ролі відвідувача. Це сталося в готелі «Майорка» неподалік від будинку, де я мешкав під час зйомок у фільмі, про який, слава богу, мало кому відомо. Якось після виснажливої гри в теніс я припхався в бар і замовив сухий Мартіні. Як і завжди, я спостерігав за барменом яструбиним оком, поки той мутив моє надвечірнє питво, щоб пересвідчитися, що він уміє орудувати водночас і шейкером, і стрейнером — ситечком для коктейлів (я завжди уважно спостерігаю за барменами, коли помічаю, що їм складно, або ж ввічливо прошу стати за бар і змішати свій коктейль власноруч). На щастя, той бармен, італієць, прекрасно знався на своїй справі. Ось як він змішував Мартіні — і завдяки йому я роблю так само.

Мартіні

*Лід**Сухий вермут**Джин або горілка**Оливки або лимонний твіст для прикрашення*

- Наповнити льодом склянку для змішування.
- Залити пів шоту гарного сухого вермуту.
- Ретельно збовтувати 15 секунд.
- Залишити стояти на 30 секунд.
- Ще раз збовтати.
- Вицідити вермут.
- Залити 3–4 шоти гарного джину або горілки.
- Ретельно збовтувати 30 секунд.
- Залишити стояти на 30 секунд.
- Ще раз збовтати 30 секунд.
- Залишити стояти ще на 30 секунд.
- Швидко збовтати.

- Вицідити в охолоджений бокал.
- Додати 1 або 3 оливки (у жодному разі не 2) або прикрасити лимонним твістом.
- Випити.
- Відчути себе іншою людиною.

Я відкрив для себе Мартіні після випуску з коледжу, у ресторані «Кафе Люксембург» у нью-йоркському Верхньому Вест-Сайді. Це престижне французьке бістро, де вже сорок років подають незмінно смачні страви, і, на щастя, воно працює донині. Грошей тоді в мене не водилося, але я часто засідав за відполірованою ліктями барною стійкою, смакував одним-двома Мартіні та пригощався крутими яйцями, які пропонували до напоїв. Так, жахлива дієта, але я був молодим і мав на те право. Я несамовито радів, що опинився в тому кінетичному середовищі, де читав, писав або просто спостерігав за заможними людьми, які замовляли розкішні страви й пляшки вина, і сподівався, що колись і сам зможу дозволити собі таке. Тоді Мартіні не мав такої популярності, як тепер, а марок джину чи горілки було значно менше. Але я, безнадійний романтик, помішаний на добі тридцятих-сорокових, пив його з надією, що він наділить мене шармом і дотепністю актора Вільяма Павелла або вже згаданого раніше майстра уїдливої мудрості Ноела Каварда. Зазвичай я просив зробити Мартіні з джином «Бомбей», що давалося взнаки скромному бюджетові мого батька, але було того варте. У середині вісімдесятих «Бомбей» запустив бренд «Сапфір». Завдяки геніальній маркетинговій кампанії він здобув несамоовиту популярність, і я, скуштувавши його,

негайно вніс поправку в склад свого Мартіні — попри більш ніж скромні заробітки. З тих далеких днів у «Кафе Люксембург» Мартіні став незмінним компонентом моєї дієти.

Під час зйомок у моєму вагончику нерідко можна побачити переносний набір для приготування Мартіні, яким я охоче розважаюся в кінці дня, у кріслі гримера, коли з мене знімають «маску», як ми, актори, помпезно звемо грим (я — ні, а от Раян Рейнольдс — напевне⁴⁸). Я користуюся цим набором (а також іншими) багато років і залюбки пригощаю Мартіні кожного, хто жадає його після дня на майданчику так само, як я.

Під час зйомок «Капітана Америки» режисер Джо Джонстон так приохотився до нього, що навіть тоді, коли я закінчував раніше, його асистент стукав до мене у двері й просив трохи затриматися, щоб не позбавляти Джонні його вечірнього еліксиру (я охоче виконував його забаганку — звісно, у межах розумного, — адже він класний чувак). Тоді ж ми подружилися з Крісом Евансом і Гейлі Етвел та відтоді залишаємося близькими друзями — і не в останню чергу завдяки «Трейлертіні», як ми з ними прозвали Мартіні, що я готував у своєму вагончику. З талановитим режисером Баррі Зонненфельдом ми хлиськали Мартіні під час останнього кадру мало не кожного знімального дня — обидва рази, коли я з ним працював. Тим, кому пощастило не потрапити в шоу-бізнес, поясню: останній кадр знімального дня зветься «кадр Мартіні», тож ми просто старалися відповідати моменту. А до відомих людей, знайомством з якими я тут хизуюся, ми ще повернемося.

⁴⁸ Раян Рейнольдс — мій добрий друг, і він ніколи б так не сказав. На відміну від Коліна Ферта. — *Прим. авт.*

Трохи більш як десять років тому, під час зйомок «Милих кісток», мені пощастило працювати з талановитим гримером Пітером Кінгом. Ми разом створили образ жахливого персонажа, якого я зіграв, — гвалтівника й серійного вбивці на ім'я містер Гарві. Режисер Пітер Джексон, Пітер Кінг і я вважали, що персонаж має бути непримітним у середовищі американських передмість зразка сімдесятих. Для цього ми використали перуку, вставні зуби, накладні вуса, блакитні контактні лінзи, а ще довелося трохи висвітлити мені шкіру (досі не розумію, чому не можна було просто запросити іншого актора). А з накладним пузцем, у сіренькому одязі та в окулярах-крапельках мене майже неможливо було впізнати. І це добре, адже за емоційним і психологічним навантаженням це одна з найскладніших моїх ролей. Я щодня з нетерпінням чекав, поки з мене «змиють» містера Гарві.

Коли я позбувався того ласкавого обличчя зла, то, мушу визнати, потребував Мартіні як ніколи. Я змішував кілька порцій Пітерові й собі (на щастя, він поділяв мою пристрасть до Мартіні — і не тільки), і той келих стирив усю тривогу й емоційний дискомфорт, що мучили мене під час зйомок. Ті, кому пощастило скуштувати добре змішаний охолоджений сухий Мартіні, знають, що після першого ковтка негайно заспокоюєшся, а світ здається кращим. Безперечно, будь-яка випивка після робочого дня здатна загладити гострі кути, але один уміло зроблений Мартіні робить це ефектніше, а другий — сточує їх упричерть.

Коротше, із джином чи горілкою, Мартіні — то квінтесенція вишуканості, якої ми прагнемо, і, як нам здається, досягаємо, коли вип'ємо. Але, підносячи тіло, він також може стати причиною духовного падіння.

Якщо вірити чуткам, письменниця Дороті Паркер казала:

*Я б випила Мартіні
Чи два перед сном.
А три — і я вже синя,
Чотири — під столом.*

15

Ми з дружиною Фелісіті Блант познайомилися на весіллі її сестри трохи більш ніж через рік після того, як не стало Кейт. Весілля святкували на озері Комо в розкішному маєтку, що належав другу молодят, чиє ім'я звучить схоже на «Джордж Клуні». Я поїхав туди поїздом із Флоренції, адже саме перебував у Тоскані з батьками, трьома дітьми, падчеркою та тестем. Ми з Кейт давно мріяли вирушити в цю подорож такою компанією, але нам завадила тривала хвороба дружини, тож я вирішив так ушанувати її пам'ять.

Весілля гуляли три дні, і, як виявилось, та передишка була мені потрібна, адже зо дня смерті Кейт я майже не відлучався від родини. Я зустрів давніх друзів і завів нових, зокрема вже згадану сестру своєї приятельки, з якою ми через кілька років одружилися. У ті три дні ми з Фелісіті багато розмовляли — вона, можна сказати, переслідувала мене (я маю докази — записи з камери спостереження). Наші розмови здебільшого точилися навколо їжі. Через два тижні я мав прибути на зйомки «Капітана Америки» в Лондон, — що було зручно, адже вона жила там, тому ми домовилися повечеряти разом. Так почався наш... кулінарний роман.

14

Мартіні

Ніхто не знає достеменно, звідки справді пішов напій, який письменник Е. Б. Вайт прозвав еліксиром спокою. Дехто каже, що його винайшов бармен з міста Мартінес, Каліфорнія, наприкінці XIX століття. Хтось каже щось інше. Надто багато людей щось каже, і я б дуже хотів, щоби вони припинили це робити. Урешті-решт, його походження не має значення. Важливо, що Мартіні існує. А найважливіше для мене те, що він існує в сухій формі (до речі, на сторінках цієї книжки слово «Мартіні» завжди писатиметься з великої літери).

Оригінальний Мартіні роблять із сухого вермуту й джину в пропорції один до двох (версія із солодким вермутом зветься «Перфектний Мартіні»). Але з роками Мартіні ставав дедалі сухішим, тобто вермуту лили дедалі менше — аж доки напій не почали робити зовсім без вермуту. Письменник Ноел Кавард заявляв, що Мартіні — це «налили склянку джину й махнути нею в бік Італії», і я погоджуюся з ним. Кажуть, під час Другої світової в Англії використовували скотч замість вермуту, який з очевидних причин складно було дістати. Цю історію можна вважати апокрифічною, але мені до вподоби така винахідливість.

Я готував Мартіні за цим рецептом, і вийшло смачно. Як на мене, вермуту можна лити зовсім трохи або й геть забути про нього — якщо дозволяє якість джину або горілки. Крім того, я вважаю, що Мартіні має бути змішаний, а не збовтаний, хай би що там казав агент 007 барменам упродовж шістдесяти років. Але в готелі «Дюк» у Лондоні, де, як подекують, пан Флемінг вигадав свого легендарного джентльмена-шпигуна, Мартіні не змішують і не збовтують, хіба що на вимогу. Холодна картопляна горілка заливається відразу в крижаний бокал з доданням оливки або лимонного твісту (смужки цедри цитрусових для прикрасення коктейлів) — на вибір клієнта. І хоча я пишаюся своїм умінням пити, відсутність льоду, що потроху розбавляє алкоголь, обумовлює випадки, коли мені доводиться просити бармена нагадати, як мене звуть.

Я навчився робити пристойний Мартіні не тоді, коли працював у «В Альфредо» багато років тому, а значно пізніше, уже в ролі відвідувача. Це сталося в готелі «Майорка» неподалік від будинку, де я мешкав під час зйомок у фільмі, про який, слава богу, мало кому відомо. Якось після виснажливої гри в теніс я припхався в бар і замовив сухий Мартіні. Як і завжди, я спостерігав за барменом яструбиним оком, поки той мутив моє надвечірнє питво, щоб пересвідчитися, що він уміє орудувати водночас і шейкером, і стрейнером — ситечком для коктейлів (я завжди уважно спостерігаю за барменами, коли помічаю, що їм складно, або ж ввічливо прошу стати за бар і змішати свій коктейль власноруч). На щастя, той бармен, італієць, прекрасно знався на своїй справі. Ось як він змішував Мартіні — і завдяки йому я роблю так само.