



— Стены бара «Бодегита» расписаны автографами посетителей, русские надписи можно обнаружить даже под потолком



Дайкири № 1

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 12,5 мл сока лайма
- 3) 1 чайная ложка сахара
- 4) поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 5) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить долькой лайма

Дайкири № 2

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 12,5 мл сока лайма
- 3) 1 чайная ложка сахара
- 4) 10 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 5) 5 мл ликера Cugасао
- 6) Поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 7) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить цедрой апельсина

Дайкири № 3

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 10 мл сока лайма
- 3) 5 мл свежевыжатого грейпфрутового сока
- 4) 5 мл ликера Maraschino
- 5) 1 чайная ложка сахара
- 6) поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 7) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить долькой лайма и коктейльной вишенкой

Дайкири № 4 («Флоридита дайкири»)

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 12,5 мл сока лайма
- 3) 5 мл ликера Maraschino
- 4) 1 чайная ложка сахара
- 5) Поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 6) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить долькой лайма и коктейльной вишенкой

Дайкири № 5

- 1) 60 мл Havana Club Anejo 3 Anos
- 2) 12,5 мл сока лайма
- 3) 5 мл гренадина домашнего приготовления (свежевыжатый гранатовый сок с сахаром в пропорции 1 к 2)
- 4) 5 мл ликера Maraschino
- 5) Поместить ингредиенты в шейкер, наполненный смесью дробленого и кускового льда, и хорошо взбить.
- 6) отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, украсить долькой лайма и коктейльной вишенкой

Мохито в «Бодегите»

После десятиминутной прогулки по Старой Гаване (самый древний район города) мы попадаем в не менее туристическое, но совершенно другое по духу заведение — бар-ресторан Bodeguita del Medio. Заведение неизменно является центром притяжения людей, однако если бы не желтая табличка с названием между домами, найти его было бы непросто: улица Empleado ничем не отличается от соседних.

«Бодегита» намного живее ее туристической сестры «Флоридиты». Под бар здесь выделен очень небольшой пятачок, но зато он ходит ходуном от музыкантов, бесконечного мохито и туристов, к которым периодически примешиваются кубинки, выпрашивающие у очередного иностранца коктейль за его счет. Российские бармены сказали бы, что местный мохито сделан не по «классическим» правилам и что с кусковым льдом он не так хорошо охлаждается. Но никакие профессиональные доводы не смогут лишить вас понимания, приходящего сразу после первого глотка. Понимания того, что именно этот мохито настоящий, живой. Это не тот вычурный коктейль, который заказывает очередная дива в одном из московских клубов. Это простой, освежающий и вкусный коктейль, который можно пить бесконечно, как это и делал в свое время Хемингуэй.

Легенда гласит, что первую версию мохито придумал пират Ричард Дрейк, который служил в 1570–1580-х годах небезызвестному сэру Френсису Дрейку. У Френсиса было прозвище Эль Драке («el draque» по-испански — «дракон»). Ричард назвал свою вариацию коктейля в честь своего начальника «Драке», или «Дракесито», и состоял он из сахара, лайма, агуардиенте (спирт из сахарного тростника) и местной разновидности мяты под названием Hierba Buena. Согласно историку Мигелю

Бонере, мохито готовили в баре La Concha в Гаване еще в 1910 году. Всемирную же популярность коктейль приобрел благодаря Ангелу Мартинесу, владельцу «Бодегиты», и Эрнесту Хемингуэю.

Кубинские кантинерос отточили приготовление мохито до автоматизма — насыпаешь две чайные ложки сахара, наливаешь сок лайма, чтобы он покрыл весь сахар, бросаешь мяту, наливаешь ром (обязательно выдержанный Havana Club Anejo 3 Anos), доливаешь содовую, мнешь все это от души мадлером (специальный вид барменской ступки, происходит от английского слова «muddle» — «мять») и добавляешь четыре кубика льда. На приготовление одного мохито в «Бодегите» у бармена уходит максимум одна минута. Обычно он делает сразу три-четыре порции за это время, ведь никто не будет пить здесь в одиночку.

Заднее помещение «Бодегиты» занимает ресторан. На что сразу обращаешь внимание, так это на стены: они покрыты надписями, сделанными гостями. Преимущественно, конечно, надписи оставлены туристами из испаноязычных стран. Но судя по автографам, здесь побывало много американцев, англичан, ирландцев, французов, итальянцев. Есть надписи и русских туристов, сделанные прямо под потолком (не понятно, как они туда забрались, ведь высота помещения составляет не меньше пяти метров). Поверх надписей висят фотографии знаменитостей, гостей ресторана. Среди них: поэт Пабло Неруда, писатель Габриэль Гарсиа Маркес и, конечно же, Эрнест Хемингуэй.

«Бодегита» передает кубинскую атмосферу праздника, счастья и веселья. Здесь нет места тоске: мы стоим бок о бок с музыкантами и уже инстинктивно начинаем отбивать ногой ритм, подпевать «Гуантанамера» и кричать бармену на испанском: «Dos mojitos por favor».