# Martini

Pravděpodobně žádný jiný koktejl není tak známý jako je Martini. Dejte se na baru do řeči s kterýmkoliv hostem a zmiňte se o Martini a v tom okamžiku dostanete další z milionů receptů za který jsou jeho vyznavači ochotni bojovat.

Tomu navíc moc nepřidají ty bary které na svém koktejlovém lístku uvádí tucet nebo i více Martini koktejlů které vám jejich barman je schopen namíchat. Se všemi koktejly jako je Cosmopolitan, Lemon Drop a Manhattan, které jsou kategorizovány jako druh Martini, se nedivím, že pro mnohé návštěvníky baru je snadnější si objednat prostě pivo.

Když se podíváte na původ Martini koktejlů tak vidíte, že trpěli jistou schizofrenií po celou délku jejich života. Nejenom že jejich recepty byly v neustálém toku stejně tak jako jejich názvy.

## Původ Martini

Málokdo by chtěl popírat, že Martini vzniklo z jednoho starého koktejlu zvaného Martinez. Existuje několik koktejlových knížek napsaných těsně na přelomu minulého století které používají střídavě jak Martini, tak i Martinez.

V těchto dnech běžné ingredience pro Martinez byl Old Tom Gin, Sladký Vermouth, jeden nebo dva střiky Maraschia a nebo Curaçao, a střik Orange Bitters. Poměry ginu a vermutu neuvádím protože ty se velice lišily, ale většinou to byly stejné díly nebo spíše více vermutu než ginu.

Možná že si v moderních historických popisech Martini povšimnete, že Martinez používal francouzský (nebo suchý) vermut a angosturu bitters. To je proto, že starší recepty uváděli jen "vermut" a "bitters" jako ingredience které v těch dnech byly chápány jako "suchý vermut" a "Angostura Bitters", což nebylo vždy pravidlem.

V 1880 byl sladký vermut do koktejlů používán daleko častěji a Angostura byla jen jedna z dalšího tuctu jiných ingrediencí které byly používány. Ve starších barmanských knihách které specifikovaly druh vermutu používaného do Martinez, to byl vždy sladký vermut a Bitters byl velmi často (ale ne vždy) pomerančový.

Pokud porovnáte někdejší starý Martinez s dnešním Martini, tak si povšimnete, že tyto dva koktejly jsou od sebe na míle vzdáleny. To ale tak vždy nebylo. Těsně před rokem 1990 bylo vydáno několik barmanských knížek které uváděly recepty pro běžný Martinez ale pojmenovávali je Martini, zatímco jiné knihy je uváděli jako Martinez, ale v poznámce uváděli, že mohou být nazývány Martini (nebo opačně). Kdy přesně tyto rozdílné názvy byly používány není známo, což vlastně přidalo na celé záhadě.

## Co je Suché

Začátkem let 1990, se začaly objevovat recepty na Martini které se blížily dnešním receptům. Některé knihy uváděly ingredience jako je gin, sladký vermut a Orange Bitters, neboli něco jako zjednodušený Martinez. Některé tyto knihy také uváděly "suché" Martini, ve kterém prostě jen zaměnili sladký vermut za suchý, a někdy vynechali Orange Bitters.

Harry Cradock ve své knize "The Savoy Cocktail Book"(1930), uvádí dva rozdílné recepty pro ?suché? Maritni. Nejprve uvádí "Suché Martini" (v oddělení ?D?) ve kterém je recept na stejné díly ginu a suchého vermutu se střikem Orange Bitters. Následně pak ve stejné knize uvádí "Martiny (dry) Cocktail" pro který uvádí jeden díl suchého vermutu v poměru ku dvou dílům ginu bez Orange Bitters. Skutečnost, že v této knize se setkáme se dvěmi rozdílnými recepty pod názvem Dry Martini jen ilustruje již tehdejší nesrovnalosti ve způsobu jak tento legendární koktejl připravovat.

Důležité je si uvědomit, že původní Suché Martiny dostalo své jméno podle toho, že obsahovalo suchý vermut místo sladkého. To byl (a stále ještě je) popis koktejlů které obsahují vermut ať již jako hlavní nebo vedlejší ingredienci. Nejběžnější koktejl který se dnes drží této zásady je Manhattan. Manhattan se připravuje se sladkým vermutem. Suchý Manhattan používá suchý vermut, a "Perfekt Manhattan" používá jeden díl suchého a jeden díl sladkého vermutu. Tyti stejné jmenovatele ve stejných poměrech se používají i pro Marini koktejly, a pak přišla prohibice.

## Opravdová Suchá Léta

Prohibice, tato zvláštní a zajímavá léta v americké koktjelové historii byla nejspíše katalyzátorem pro mnohé zvyklosti pití Američanů a ve skutečnosti celého světa. Během této doby lihoviny a jejich konzumace se dostala do podzemí. Američané kteří při svých cestách do zahraničí navštěvovaly cizí bary rozšířili své návyky pití po celém světě čímž se vlastně koktejly staly tak populární.

## Z druhého pohledu

Po skončení prohibice, se ukázalo, že Martini bylo jen v jakémsi spánku. Během té doby došlo jen k velmi malé změně v poměru ginu k vermutu, ale i to se rychle změnilo. Během 40' a 50' let došlo ale k několika důležitým změnám. Používání Bitters úplně vymizelo, důležitost vermutu byla čím dále tím menší a marketingovému oddělení Smirnoff se podařilo přijít s konceptem který nahradil vodku za gin.

Martini od této doby obsahovalo jen suchý vermut, nikdy již sladký a hosté požadovali suchá Martini čím dále tím více a vermutu čím dále tím méně.

## Vstup do Moderního Věku

Koncem 60? let Martini prožívaly tvrdá léta. Martini byly sice stále ještě objednávány, ale dostaly se na zadní sedadlo. Na prvé místo se dostávaly ?soda pops? a víno. Na toto téma by mohly být napsány celé spisy, ale dá se však říci, že v polovině 80' let přišlo k obrodě obliby Martini.

## Dnešní Martinï

Bylo by zajímavé si představit co by vám dnes v jakémkoliv baru podali pod názvem Martini pokud byste nespecifikovali co si pod tím názvem myslíte.

Původně to byl drink ze sladkého vermutu, ginu, angostury, maraschina pravděpodobně ozdobený třešničku. Dnes, pokud si objednáte Martini ta vám nejspíše podají drink ze studeného ginu, podávaný se zelenou olivou.

V Americe, kolébce koktejlů, se dnes s Martini které by obsahovalo nějaký vermut již vůbec nesetkáte, což je také z důvodu ceny. Když poslal host Martini zpět se stížností, že obsahuje málo vermutu, bylo velice snadné vermut přidat, jestliže si ale stěžoval že toho vermutu je moc, tak bylo nemyslitelné ho odebrat.

Dnes ale jsou i hosté, kteří bez bližší specifikace očekávají, že Martini je připravené z vodky.

Proč Vám ale jako studentům Hostovky toto tak obšírně popisuji je proto, že v Česku při objednávce vašeho Martini musíte být specifičtí a možná se dívat barmanovi do ruky abyste věděli co za své peníze dostáváte.

Já jsem totiž nedávno, konkrétně 21. února 2006, v pražské restauraci KOGO ve Slovanském Domě zažil něco, co je přímo výsměch již tak zprofanovanému českému pohostinství.

To že všichni obsluhující jsou Černohorci, Srbové, Chorvati, Jugoslávci nebo prostě Balkánci mi vadí nejméně. Spíše mi vadí to, že když jsou jugoslávskou restaurací, že kuchaři jsou většinou češi, jako kdyby čeští kuchaři nenašli své uplatnění v nějakých českých restauracích.

To že menažer posedává na baru takkže se vás při příchodu do restaurace téměř nikdo nevšimne mně také moc neudivilo, protože s něčím podobným se setkáte i v jiných pražských restauracích.

Spíše mi vadilo že ti obsluhující neumí pořádně česky a že s jejich angličtinu to také není žádný zázrak. Nejvíce mi ale vadila ta velice nízká odbornost protože všichni cizinci si zřejmě myslí, že to je český standard.

Začíná to například tím, že obsluhující nevědí, že v Česku se nože neprostírají ostřím směrem od talíře a že když si ku stolu prostřenému pro dva sedne jeden host, se to druhé prostření sklízí. Nechci rajtovat ani na tom, že toho Minestrone Pollo, které jsem si objednal, byl sice škopíček, ale že se spíše podobalo zeleninovému čaji a za nic nestálo, což je nehorázná chucpah.

Nechci ale dělat ani vědu z toho, že jejich T-bone steak byl jako žvýkačka, protože to je daň z blbosti každému kdo si myslí, že ty steaky se v česku krájí z nějakého uzrálého nebo tenderizovaného masa.

Co je ale nehorázná drzost je jejich Martini.

Rád si sedávám čelem k baru, abych viděl, jak mi "barmani" či výčepáci mé drinky mixují či pančují.

Objednal jsem si Dry Vodka Martini a byl jsem přímo šokován, když jsem viděl, že mi do vysoké nevychlazené sklenice, přímo z lahve, ten "barman" nalil odměrku vodky a na to stejné množství suchého vermutu. S nějakým vychlazením toho drinku si ten barnan nelámal hlavu protože u nich doma se to zřejmě tak dělá, ale s výběrem správné sklenice se také nezabýval.

Nechtěl jsem dělat nějaký "tyátr" a byl jsem po tom celodenním shonu unavený, a tak jsem to Martini vypil. Objednal jsem si ale další Martini, a mému číšníkovi jsem se snažil vysvětlit, že "Dry" sice znamená suché, ale že to také znamená "málo" nebo vůbec žádný vermut. Viděl jsem jak se o tom s tím barmanem dohaduje, a že přesto toho vermutu tam ten barman nalil více než bylo třeba.

Já jsem se již několikrát zmínil o tom, že se považuji za odborníka v pohostinství a proto že jsem také profesionální konzultant, že si ale nestěžuji. Kdybych si totiž stěžoval, tak by se mně lidé třeba i zeptali co tedy je špatné a očekávali by moji odbornou odpověď a to většinou zadarmo a jelikož si toho ve většině případů lidé ani neváží, tak jsem se tyto manýry již odnaučil.

Ukázalo se ale, že se mám v tom pohostinství ještě hodně co učit a že všechny lumpárny přeci jenom ještě neznám.

Vzal ale čert to, že ten T-bone steak stál 660,00 Kč a že 2 dl vína Vranac stálo 140,00 Kč, a že jsem tudíž za 2x2 dl zaplatil 280,00 Kč, ale když jsem se pak doma podíval na ten pokladní blok, tak jsem zjistil, že mi za ty dvě Martini počítali, 2x85,00 Kč za vodku a 2x85 za Martini vermut neboli 340,00 Kč.

Já vím, že jsem hochštapler, když za tak mizernou večeři dám 1462,00 Kč, (účtenku a fotografie mám schované), ale tentokrát musím přiznat, že jsem i velký blbec že jsem se hned nevšiml že jsem se nechal tak primitivně okrást.

No, já s tím již nic neudělám, ale jako učitel Hostovky považuji za svoji povinnost se o tuto moji špatnou zkušenost s Vámi podělit aby se Vám něco podobného nestalo.