

LBRIS

We know
books

Băutura noastră cea de toate zilele

ISBN: 978-606-94865-8-0

Traducere: Andrei Covaciu

Redactare: Cătălin Georgescu, Andrei Eberhat

Corectură: Dușa Udrea-Boborel

Tehnoredactare: Carusel Multimedia

Ilustrații: Freepik

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

AMIS, KINGSLEY

Băutura noastră cea de toate zilele / Kingsley Amis ;

trad. din lb. engleză de: Andrei Covaciu. - București :

Carusel Books, 2022

Index

ISBN 978-606-94865-8-0

I. Covaciu, Andrei (trad.)

821.111

Titlul original: *Everyday Drinking*

Autor: Kingsley Amis

Copyright © 2008, The Estate of Kingsley Amis

All rights reserved

© 2018 pentru prezenta ediție: Carusel Multimedia S.R.L.

Această carte este protejată prin copyright și nu poate fi reprodusă, parțial sau integral, fără permisiunea scrisă a deținătorului copyrightului.

CARUSEL BOOKS este un imprint al Carusel Multimedia S.R.L.

www.caruselbooks.ro

contact@caruselbooks.ro



Kinsley Amis

Băutura noastră cea de toate zilele

Traducere din limba engleză de

Andrei Covaciu

carusel
b o o k s

București, 2022

Cuprins

<i>Nota editorului</i>	7
I. Despre băutură	9
Introducere	11
Lecturi pentru băutori	16
Băuturile propriu-zise	21
Băuturile scurte	22
Băuturile lungi	31
Băuturile fierbinți	37
Uneltele meseriei	42
Trusa barmanului amator	42
Paharele	44
Lăcașul dionisiac	47
Primele cugetări despre vin	52
Ghidul celor cărora nu le place vinul	55
Alte cugetări despre vin	58
Ghidul cumpărătorului de vin	63
Cum să potrivești băutura cu mâncarea	69
În străinătate	71
Ghidul zgârciomanului afurisit	73
Ghidul zgârciomanei afurisite	76
Mahmureala	79
Mahmureala fizică	80
Mahmureala metafizică	84
Literatura pentru mahlureală	84
Muzica pentru mahlureală	85
Trei mic-dejunuri demne de luat în seamă	87

Dieta băutorului de cursă lungă	89
Ce veți mânca	90
Ce veți bea	91
Ce să faceți ca să nu vă-mbătați	93
II. Băutura noastră cea de toate zilele	97
III. Cum vă este paharul?	185
<i>Introducere</i>	187
<i>Lista abrevierilor</i>	189
<i>Chestionare</i>	190
Vinul – nivel elementar	190
Vinul – nivel mediu	192
Vinul – nivel avansat	193
Vinul – Franța	195
Vinul – Germania	197
Vinul – Italia, Spania, Portugalia	198
Vinurile – altele	200
Berea, în general	201
Berea, în particular	202
Vodca	204
Aperitivele și altele asemenea	205
Ginul	207
Lichiorurile	208
Romul	210
Coniacul și armagnacul	211
Brandy-ul (o treaptă mai jos)	213
Distilarea	214
Spirtoasele minore	215
Scotch whisky (I)	217
Scotch whisky (II)	218
Whisky-uri și whiskey-uri	220
Porto	221
Sherry-ul	223
Madeira, Marsala și altele	224
Cocktailurile și băuturile combinate	226
Inventatori și invenții	227
Pousse-café (I)	229

Pousse-café (II)	230
Pousse-café (III)	232
Alcoolul și organismul dumneavoastră	233
<i>Răspunsuri</i>	235
Vinul – nivel elementar	235
Vinul – nivel mediu	236
Vinul – nivel avansat	237
Vinul – Franța	239
Vinul – Germania	241
Vinul – Italia, Spania, Portugalia	243
Vinurile – altele	244
Berea, în general	245
Berea, în particular	246
Vodca	248
Aperitivele și altele asemenea	250
Ginul	251
Lichiorurile	252
Romul	254
Coniacul și armagnacul	255
Brandy-ul (o treaptă mai jos)	257
Distilarea	258
Spirtoasele minore	259
Scotch whisky (I)	260
Scotch whisky (II)	262
Whisky-uri și whiskey-uri	263
Porto	264
Sherry-ul	265
Madeira, Marsala și altele	267
Cocktailurile și băuturile combinate	268
Inventatori și invenții	270
Pousse-café (I)	271
Pousse-café (II)	273
Pousse-café (III)	274
Alcoolul și organismul dumneavoastră	275
<i>Glosar</i>	278
<i>Index</i>	280

Nota editorului

Cărțile care compun această colecție – *Despre băutura. Băutura noastră cea de toate zilele* (volum de la care am împrumutat titlul cărții de față) și *Ce-ți mai face paharul* – au fost scrise de Amis între 1971 și 1984, o perioadă prolifică, în care au văzut lumina tiparului alte opt cărți, precum și o serie de reeditări. Cele două titluri reprezintă munca unui om al cărui interes pentru alcool transcende în chip evident zona preocupărilor ocazionale. Într-adevăr, Amis a fost un băutor – chiar un „băuturolog”, dacă se poate spune așa – deopotrivă savant și practicant și, mai presus de toate, un *connoisseur*.

În pofida faptului că uneori susținea că e ignorant, cunoștințele lui despre băutura erau impresionante, chiar enciclopedice. Și, enciclopedice la rândul lor, aceste volume se impun a fi redactate fără prescurtări. Ceea ce, pe alocuri, va crea o anumită redundanță. Ca toți tovarășii de pahar, și Amis se repetă din când în când. Dar, aidoma celor mai buni dintre aceștia, el este întotdeauna amuzant – iar să ignori cea de-a doua disertație a lui, absolut comică, referitoare la vinul albanez (sau la scotch-ul Speyside, sau la scandaloasa combinație dintre berea lager și limetă), doar pentru că a mai existat una în interiorul cărții ar fi ca și cum ai refuza un Laphroaig doar pentru că ai băut un Glenfiddich la începutul serii.

Iată așadar aici, necenzurată, întreaga colecție de cugetări amisiene referitoare la băutura, în care va fi vorba și despre istorie, etichetă, moravuri sociale, secrete comerciale, mistere și, desigur, despre aspectele practice ale convivialității. Acesta este, prin urmare, un Amis de cea mai bună calitate: netrunchiat, nefiltrat și înnobilit de patina timpului. Noroc!

— E.D.

Lecturi pentru băutori

Una dintre trăsăturile inconfundabile ale adevăratului băutor este faptul că acesta citește tot ce-i pică-n mână referitor la subiect, de la cărțile de specialitate la acele pliante minuscule cu rețete, pe care producătorii le atașează uneori de gâtul sticlelor. Apropo: să nu le desconsiderați niciodată pe acestea din urmă, privindu-le ca pe niște simple tertipuri de marketing. Dimpotrivă, producătorul știe mai multe despre propriul produs decât oricine altcineva și, indiferent de motivele sale principale, și-a testat cu mare grijă recomandările în prealabil. În zilele noastre, și listele de prețuri ale magazinelor de băuturi pot oferi informații de primă mână.

Această vigilență autoimpusă vă va răsplăti cu o grămadă de ponturi folositoare, pe care nu le veți găsi altundeva. Nu mai știu unde am citit că poți stoarce mult mai multă zeamă dintr-o lămâie dacă o pui mai întâi într-un vas cu apă caldă și o lași acolo peț de câteva minute decât dacă o iei direct din coșul cu fructe, și cu atât mai puțin dacă ai ținut-o la rece, dar sfatul este adevărat, iar eu, unul, întotdeauna îl urmez când prepar un Bloody Mary (de exemplu) și am răgazul și răbdarea necesare. Pe de altă parte, cărțile sunt dolidora de informații pe care veți avea rar (sau poate niciodată) ocazia să le puneți în practică. Mă gândesc, de exemplu, la acele atrăgătoare fantezii precum rețeta din *Arta combinării băuturilor* (bazată pe *Cartea Băuturilor*, editată de revista *Esquire*) pentru „punciul Amiralului Russell“. Aceasta presupune de la bun început faptul că va trebui să-i cereți barmanului să achiziționeze patru butoaie de tip *hogshead* cu brandy și să îi explicați faptul că *hogshead*-ul potrivit are o capacitate de 63 de galoane (americane), echivalentul a peste 50 de galoane britanice sau a peste 300 de sticle. Pe lângă alte ingrediente, cum ar fi peste două kilograme de nucșoară rasă, este necesară zeama obținută din 2 500 de lămâi, a căror temperatură la stoarcere nu este menționată. După calculele mele, cantitatea obținută (punciul include și foarte mult vin) va satisface un număr de 2 000 de invitați, pentru o petrecere ceva mai intensă decât una

obișnuită – sau, alternativ, șase oameni care vor să se facă mucii un an întreg. Încercați cea de-a doua variantă cândva și spuneți-mi și mie cum a decurs experiența, dacă veți mai fi în stare. Este important să vă alegeți cu grijă partenerii de băutură.

Într-un mod și mai practic, veți irosi o groază de timp – în afara cazului în care folosiți manualul de băuturi pe post de dipsografie, echivalentul alcoolice al pornografiei – citind despre tot felul de combinații care necesită lucruri la care nu aveți acces. Se prea poate să vă placă cum sună numele unui „Grand Slam“, așa cum este acesta prezentat în *Cartea de băuturi a Diners Club*, cu jigger-ul¹ lui de rom Carioca (orice ar însemna asta), jumătățile de jigger cu brandy și Curaçao, stropul de Kirschwasser etc., însă, lăsându-i la o parte pe barmanii profesioniști și pe colecționarii de alcooluri, va trebui ca, atunci când vă documentați, să căutați ceva care să conțină doar ingrediente pe care le puteți achiziționa. (O metodă prin care veți putea surmonta această problemă este menționată în observațiile mele referitoare la „Lăcașul dionisiac“.)

Majoritatea băutorilor doresc să aibă în bibliotecă o enciclopedie consacrată și cât mai cuprinzătoare despre țările. Această carte, deși este de-a dreptul copleșitoare în ceea ce privește competența în domeniu, nu este și cuprinzătoare (din motive pe care le voi explica în altă parte) sau, cel puțin, nu în ceea ce privește numărul rețetelor. *Rafinata artă a combinării băuturilor*, a lui David A. Embury, este, din acest punct de vedere, cu câteva clase peste cartea pe care o țineți acum în mână, fiind totodată scrisă într-un stil plăcut și prietenos. Aceasta este și – inevitabil – foarte americană, ceea ce îi subminează ușor utilitatea în context britanic (sau european – n.r.), iar autorul, aș îndrăzni să spun, greșește pe ici, pe colo, cartea rămânând însă, fără îndoială, cea mai bună achiziție pe care ați putea-o face. Cu privire la ghidurile similare de mai mici dimensiuni, vă recomand *Barul cu 3 sticle* de H.I. (da, scris cu „i“ mic, nu știu nici eu de ce) Williams. Ambele cărți au fost publicate în ediții paperback.

Nici Embury, nici Williams nu au prea multe de spus despre vin, cu excepția rolului jucat de acesta în puncniurile calde sau reci. Competența lor se reduce la cocktailuri, *cooler*-uri, *cobbler*-uri și *summer cups*. Adică la amestecuri de băuturi, de fapt. Foarte puțini dintre cunoscătorii acestui domeniu știu sau se arată interesați de vinul în sine, așa cum pasionații de vin știu prea puține despre cocktailuri. După cum va observa și cititorul acestor rânduri, eu nu prea mă număr printre cei din urmă, însă unii dintre prietenii mei cei mai buni se încadrează în această categorie, așa că le-am cerut sfatul experților în domeniul respectiv.

1 Jigger – Recipient americanesc folosit în prepararea cocktailurilor, echivalentul a 44 ml (N.t.).

Ghidul prescurtat al vinului, oferit gratuit de asociația Wine Development Board, îi oferă băutorului începător toate cunoștințele de care va avea nevoie, în cele douăzeci și patru de pagini ale sale pline de informații de bună calitate și atent selecționate, precum și de sfaturi competente. Pentru cei avansați sau pentru cei puțin mai curioși din fire, *Enciclopedia vinurilor și spirtoaselor* (dar și a tuturor celorlalte băuturi), scrisă de Alexis Linchine, este o lucrare foarte bine documentată și profesionist întocmită, punând accentul pe vinuri, în detrimentul spirtoaselor. De exemplu, aceasta dedică mai mult spațiu uneia dintre cele treizeci de zone viticole ale Burgundiei (Gevrey-Chambertin) decât ginului. *Vinurile și spirtoasele din lumea întreagă*, editat de Alec H. Gold, este un volum la fel de cuprinzător și de orientat spre vinuri, dar care are și o sumedenie de fotografii splendide. O adevărată orgie dipsomaniacă, atât de bine întocmită, încât a trebuit să mă lupt, vreme de câteva secunde, cu mine însumi înainte de a îndrăzni să adaug că am găsit una sau două omisiuni: nu există nicio referire la vinurile produse în statul New York, a cărui producție este comparabilă cu cea a Ciprului... Dar cei care, asemenea mie, au degustat vinuri produse în statul New York, nu vor suferi din această pricină. În fine, volumul *Vinurile*, apărut la Penguin Books și scris de Allan Sichel, este un excelent ghid din categoria celor ieftine: fără mari pretenții, cuprinzător (300 de pagini), extrem de practic, plin cu denumiri și prețuri aduse la zi (1971).

Ca în orice alt domeniu, chiar dacă veți citi toate aceste cărți, nu vă așteptați să deveniți un expert doar cu ajutorul cuvântului tipărit. Puteți stoca în memorie tot ce a scris Lichine despre Gevrey-Chambertin și tot nu veți ști dacă vinul produs acolo vă place sau nu. Cititul trebuie combinat cu atâta experiență bahică câtă vă permit portofelul și ficatul.

O ultimă recomandare. Nu-i nevoie să vă preocupe cătuși de puțin toate aceste subiecte pentru a extrage o grămadă de informații din cartea *Secretele petrecerilor cu cocktailuri*, scrisă de Vernon Heaton. Titlul ei mi-a declanșat o serie de fantezii referitoare la Martini-uri pe bază de alcool industrial, *whisky sour*-uri stropite cu LSD etc. În plus, am fost cucerit de îndrăznețea afirmație de la început, oferită drept răspuns la o întrebare la fel de provocatoare: „La ce bun o petrecere cu cocktailuri?“, care constituie și titlul primului capitol al volumului respectiv:

Ocazional, toată lumea

(a) își dorește

(b) simte că ar trebui [sic],

(c) sau are motive [sic] să

își distreze propriii [sic] prieteni în incinta propriilor [sic] locuințe [sic].

În continuare, autorul sugerează câteva dintre motivele pentru care oamenii ajung să aibă asemenea idei, cum ar fi faptul că le plac petrecerile sau că le organizează drept replici la petreceri date în casele altor oameni. Într-o manieră la fel de descriptivă, autorul menționează că petrecerile pot fi mici sau mari; că necesită pregătiri, însă sticlele pot fi înșirate din timp; că trebuie să te decizi (a) pe cine vrei să inviți, (b) pe cine crezi că trebuie să inviți, (c) pe cine ar fi oportun să inviți; că acolo unde condițiile oferă posibilitatea, ar trebui să existe o garderobă; și multe, multe altele. Pe cuvânt, dacă și acestea sunt informații secrete, atunci mă întreb: *Oare în ce-ar mai consta cunoștințele publice referitoare la acest subiect care presupun că au trecut neobservate în tot acest timp?*

Trebuie neapărat să pun mâna și pe celelalte scrieri ale aceluiași autor: *Eticheta la nunți, explicată în detaliu și Îndatoririle cavalerilor de onoare*. Parcă văd deja ce scrie acolo: „Oamenii se căsătoresc pentru că (a) își doresc asta, (b) simt că ar trebui s-o facă, (c) cineva îi amenință cu o armă automată...”

Pentru a prepara berea de cocoș:

Se iau zece galoane (45 de litri) de bere slabă și un cocoș mare — cu cât mai bătrân, cu atât mai bine. Opăriți cocoșul, jupuiți pielea de pe el și apoi pisați-l într-un mojar de piatră până când i se sfărâmă toate oasele (atunci când îl jupuiți, trebuie să-l și eviscerați). Puneți cocoșul într-o jumătate de galon de vin alb dulce sau demidulce, adăugând 1 kg de stafide uscate la soare, pe o piatră, apoi câteva bucăți de nucșoară și câteva cuișoare. Puneți toate acestea într-un sac de pânză și, cu puțin timp înainte să constatați că berea a încetat să mai facă bule, puneți berea și sacul împreună într-un vas. După o săptămână până la nouă zile, trageți ceea ce rezultă în sticle — umplându-le numai până la baza gâtului —, după care lăsați-le încă o săptămână să se transforme într-o nouă bere.

— Veche rețetă oferită în cartea lui E.C. Lloyd,

Arta și tehnica vinului

Pentru a împrăști butoaiele mucegăite:

Luați niște balebă proaspătă de la o vacă de lapte și combinați-o cu o anumită cantitate de apă caldă, astfel încât rezultatul să fie suficient de lichid ca să poată fi trecut printr-o pâlnie. Înainte de asta, dizolvați în apă un kilogram de sare de mare și o jumătate de kilogram de piatră-acră. Puneți apoi vasul pe foc, amestecați conținutul cu un băț și,

când acesta ajunge aproape de punctul de fierbere, vărsați-l în butoi. Sigilați butoiul, clătiți-l cu vigoare, după care lăsați-l să stea preț de două ore. Zgâlțâți-l apoi încă o dată, iar după alte două ore, acesta poate fi clătit cu apă rece.

— Soluție oferită în cartea lui F.C. Lloyd,
Arta și tehnica vinului

Băuturile propriu-zise

În cele ce urmează, vă propun o selecție. Un inventar complet al tuturor băuturilor cunoscute, de la A(bsint) la Z(oom) (cocktail ce conține brandy, miere, smântână – nu azi, mulțumesc frumos), ar fi ceva monstruos atât pentru cel care scrie, cât și pentru cel care citește. Exhaustivitatea ar presupune, de asemenea, recapitularea multor informații îndeobște cunoscute. Ar fi nepotrivit să câștig un ban explicând, de exemplu, că ginul tonic constă în combinarea ginului și a apei tonice, plus gheață și o felie de lămâie. Profit însă de ocazie pentru a face observația că această băutură remarcabil de răcoritoare pare să potolească și mai bine setea dacă îi adăugăm și un strop de zeamă de lămâie peste felia deja pusă, și să anunț

P.G. 2: Orice băutură care, în chip tradițional, este acompaniată de câte o bucățică de fruct sau de legumă merită îmbogățită cu un strop de suc stors din acesta/aceasta.

Prin urmare, mă voi mărgini să vă ofer rețetele în privința cărora sunt încredințat că există o amprentă personală, indiferent dacă este vorba despre un pont modest, asemenea celui tocmai oferit, despre o combatere a vreunei prejudecăți sau, în unele cazuri, despre vreo formulă absolut inedită – dacă mai poate exista așa ceva într-un domeniu atât de intensiv și extensiv studiat. Ceea ce urmează este rodul câtorva zeci de ani de cercetare. Beau de foarte multă vreme – să nu aveți nicio îndoială în această privință –, însă a trebuit să ajung la un anumit grad de bunăstare înainte de a-mi permite să sacrific bunătate de băutură pe altarul cine știe cărui experiment stupid. Cele trei categorii ale mele sunt: băuturile scurte, băuturile lungi și băuturile fierbinți. O categorisire lipsită de logică, dar – cum nu există, de exemplu, băuturi scurte fierbinți – una practică.

Băuturile scurte

Dacă, așa cum observa nu demult Philip Larkin, epoca jazzului (care nu este același lucru cu *The Jazz Age*) s-a desfășurat, cu aproximație, între anii 1925 și 1945, era cocktailului a cuprins cam aceeași perioadă, începând probabil un pic mai devreme și luându-i ceva mai mult să se stingă. Cele două s-au zămislit însă împreună. În vremea prohibiției din Statele Unite, clientul care frecventa cârciumile ilicite obișnuia să consume niște spirtoase absolut înfiorătoare, amestecate cu alte substanțe al căror scop era să facă rezultatul cât de cât pasabil, în vreme ce muzica celor de la New Orleans Rhythm Kings ori Original Memphis Five îl ajuta pe client să nu se gândească la ce îngurgitează.

Dispariția jazzului nu poate avea prea multe în comun cu cea a cocktailului, care s-a petrecut probabil în timp, odată cu dispariția servitorilor de prin casele bogătanilor. Aproape orice cocktail trebuie să fie proaspăt preparat, la fiecare servire, așa că pentru acest lucru trebuie fie să angajezi un barman, fie să-ți părăsești tu însuși, din când în când, partenerii de băutură, ca să umpli carafa. Băuturile simple se servesc mai repede, iar invitații pot – și adesea chiar o fac – să se servească singuri.

Dry Martini-ul (și variantele acestuia) a supraviețuit mai mult decât majoritatea celorlalte cocktailuri. În cazul acestuia, este într-adevăr posibil să prepari o cantitate mare, pe care să o ții apoi la rece, însă această procedură are câteva hibe. Frigiderele obișnuite nu răcesc suficient băutura pentru a o putea ține apoi afară mai mult de o jumătate de oră, în vreme ce rafturile congelatorului nu sunt de obicei suficient de înalte pentru a putea găzdui o carafă încăpătoare. (Ai putea să te chinui folosind cești sau ceva asemănător, însă asta îți va lua la fel de mult timp ca prepararea unor cocktailuri proaspete.) O ladă frigorifică poate ține băutura rece cât îți dorești, dar trebuie să pui carafa la loc după fiecare rând pe care îl servești, ceea ce înseamnă să te fâțâi continuu încoace și-ncolo.

Cei mai mulți dintre cunoscători îți pot spune că savoarea Martini-ului începe să se diminueze de cum l-ai combinat, afirmație care poate părea subiectivă, însă, când vorbim despre băutură, subiectivitatea este întotdeauna importantă. Prin urmare, regret să o spun, dar singurul fel în care vei putea să-ți servești oaspeții cu un Martini de primă mână fără să te agiți prea mult este să-i inviți pe aceștia la un cocktail-bar de primă mână. La tine acasă, va trebui să strângi din dinți și să te pui pe treabă, în felul următor:

Dry Martini

12–15 părți gin

1 parte vermut sec

Coajă de lămâie sau cepe de cocktail

Cuburi de gheață

Cu câteva ore înainte să înceapă petrecerea, adunați toate paharele necesare. Acestea ar trebui să fie destul de mici – partea de jos a unui pahar de Martini prea mare se va încălzi înainte ca băutorul să ajungă la ea – și să aibă picior sau o bază de sticlă solidă, pentru a împiedica degetele să încălzească astfel cocktailul. (v. Paharul nr. 2 din capitolul „Unelte meseriei”, p. 42.) Umpleți paharele cu apă și puneți-le în frigider.

Cu circa cincisprezece minute în avans, luați-vă inima-n dinți și încercați, pe cât posibil, să vă achitați de blestemata sarcină de a tăia coaja de lămâie – atât de subțire, încât cuțitul să nu ajungă la stratul alb al cojii. Umpleți – până sus! – o carafă cu gheață, vărsați peste aceasta ginul și vermutul, în cantități suficiente pentru prima tură – de exemplu, aproximativ o sticlă de gin la fiecare zece invitați. (Veți învăța repede să apreciați din ochi cantitatea de vermut necesară.) Amestecați temeinic preț de un minut, apoi lăsați carafa să stea două-trei minute. Cărțile de specialitate nu recomandă acest lucru, susținând, pe bună dreptate, că veți lăsa gheața să se topească și mai tare, diluând compoziția, însă diferența de temperatură va fi sesizabilă, ceea ce mă face să stipulez direct:

P.G. 3: Este mai important ca o băutură care se servește rece să fie cât mai rece cu puțință decât să fie cât mai concentrată posibil.

În vreme ce carafa stă pe masă, goliți paharele cu apă și puneți câte o feliuță de coajă de lămâie în fiecare dintre ele. Dacă sunteți în stare, încercați să stângeți cojile între degete, deasupra fiecărui pahar în parte, pentru a elibera uleiul puternic aromat conținut în acestea. Cu siguranță există un secret al acestei anevoioase operațiuni, însă eu nu l-am aflat niciodată, așa că, parțial din acest motiv, prefer să înlocuiesc coaja de lămâie cu câte o ceapă de cocktail.

Amestecați din nou preț de câteva secunde, apoi turnați în pahare. Dacă v-a mai rămas ceva alcool, aveți permisiunea mea să-l băgați în frigider până la următoarea tură, cu condiția să înlăturați mai întâi orice urmă de gheață.

Note:

- (i) Folosiți un gin marca Booth's, din cel galben. Ginul alb se potrivește cu băuturile lungi – cu apă tonică, suc bitter lemon etc.
- (ii) Folosiți un vermut sec marca Martini e Rossi. Noilly Prat închide la culoare băutura, făcând-o să pară mai seacă decât este în realitate și, în plus, are o aromă excesiv de pregnantă. (Cu toate acestea, este probabil cel mai bun vermut sec pe care îl puteți bea simplu.)
- (iii) Ca o anexă la P.G. 3, țineți la îndemână cuburile de gheață, pentru a răci din nou paharele pe jumătate băute ale leneșilor sau secăturilor care nu țin pasul cu restul musafirilor.
- (iv) Experții vor obiecta că nu am descris prepararea unui Dry Martini, ci varianta mai seacă a acestuia, Gibson-ul, în care, într-adevăr, se pune câte o ceapă de cocktail în locul cojii de lămâie. Ei bine, așa este, însă eu cred că puțini dintre cei care au încercat rețeta mea – unde aroma de vermut dispare, fără ca aroma cocktailului în sine să fie redusă doar la gustul de gin simplu – vor dori să se întoarcă la proporțiile de 4:1 sau 3:1 deja împământenite. În plus, varianta mea este mai tare.

Lucky Jim (Jim cel norocos)

- 12-15 părți vodcă
- 1 parte vermut sec
- 2 părți zeamă de castravete
- Felii de castravete
- Cuburi de gheață

Pentru această variantă de Vodca Gibson, repetați, acolo unde este posibil, pașii parcurși pentru prepararea unui Dry Martini. Zeama de castravete poate fi obținută destul de simplu, cu puțin efort, tăind o bucată – sau mai multe – de circa cinci centimetri lungime și punând-o într-un storcător obișnuit de citrice. Treceți ce rezultă în urma stoarcerii printr-o strecurătoare, vărsând zeama în vasul de mixare, peste alcool, amestecați și serviți. Băutura pe care le-o oferiți musafirilor trebuie tratată cu respect, nu neapărat pentru că este deosebit de tare, ci pentru că la gust va părea deosebit de slabă și de blândă. Aspectul acesteia este neobișnuit, chiar misterios: ușor colorată și puțin tulbure, încât ați putea avea senzația că vinul verde pe care obișnuiau să-l bea împărații Chinei și-a găsit un nou stăpân în paharul dumneavoastră. Din motive estetice, felia de castravete care va pluti în pahar trebuie lăsată cu coaja pe ea.

Note:

- (i) Folosiți o vodcă locală, din cea mai ieftină, pentru a urma

P.G. 4: Pentru orice băutură care urmează să fie combinată cu suc de fructe, de legume etc., îndulcitori, întăritori puternic aromați și altele asemenea, alegeți o vodcă ieftină. Nu vă irosiți rezerva de vodcă rusească sau poloneză etc.

- (ii) Personajul după care am numit această băutură ar face o față lungă dacă i-aș oferi un pahar, însă ar fi printre primii care ar aprecia faptul că blândețea ei aparentă poate deschide inimile doamnelor sfioase, în cazul în care a mai rămas vreuna pe aceste meleaguri.

Copenhaga

- 4-5 părți vodcă
- 1 parte akvavit¹ danez
- Midgale opărite
- Cuburi de gheață

Procedați ca mai înainte, punând câte o migdală în fiecare pahar. Mirându-se ce caută migdala acolo (cred că e vorba despre o superstiție scandinavă, aducătoare de noroc), oaspeții tăi vor pâlăvrăgi până când licoarea îi va face să vorbească câte-n lună și-n stele. Având o tărie de circa 40%, akvavitul este o băutură puternică, atât de puternică încât își transmite tăria întregului amestec.

Următoarele băuturi scurte se pretează preparării la pahar, nu la carafă.

Pink Gin

Da, da, gin și câțiva stropi – nu mai mult – de bitter Angostura, plus gheață. Aveți însă grijă ca ginul să fie marca Booth's (alegerea mea) sau Plymouth (preferatul celor mai mulți dintre cunoscătorii) și, pentru un efect rapid, diluați cu apă marca Perrier sau Apollinaris, dacă vă dă mâna, iar dacă nu, cu sifon în loc de apă plată. Aceasta va ține seama de:

¹ Akvavit (cunoscută și sub denumirile de aquavit, akevitt sau akvaviitti) este o băutură distilată specifică țărilor nordice, aromată, cu o tărie alcoolică de 40-45 de grade și a cărei denumire vine de la sintagma latinească „aqua vitae” (apa vieții) (*N. red.*)