

Elliot Martyn

CELE MAI FAIMOASE JOCURI DE BĂUT DIN ISTORIE

De la cele notorii
la cele pe bună dreptate uitate

Traducere din limba engleză
de Dan Bălănescu

POLIROM
2025

Cuprins

<i>Nota autorului</i>	9
1. Să azvârlim cupa laolaltă cu prietenii <i>Kottabos, Grecia antică, cca 600 – 300 î.Hr.</i>	11
2. Bere, balade și buimăceală <i>Carafe-puzzle și câni enigmatice în Anglia începutului modernizării, 1500–1750 d.Hr.</i>	19
3. Ulcioarele suferinței <i>Boluri de pulque și ritualuri preotești în America Centrală pre-colonială, cca 700 – 1490 d.Hr.</i>	28
4. Încearcă-ți norocul <i>Nobila artă a touhu, China și Coreea antice, cca 500 d.Hr. – prezent</i>	38
5. Nebunii de carnaval, gorzałka, wódka și lubrifiantul social <i>Să sorbi spiritul Poloniei, 1500–1935</i>	49
6. Cu asemenea prieteni, cine are nevoie de dușmani? <i>Passatella în Italia, 1800 – prezent</i>	65
7. Cum se dă de dușcă pe baze științifice <i>Astronomie, automate și alcool în Germania aristocratică, 1400–1750 d.Hr.</i>	77
8. Istorie scăldată în vodcă <i>Jocuri de băut (ne)diplomatice în Rusia, 1200 d.Hr. – prezent</i>	87

Cuprins

<i>Nota autorului</i>	9
1. Să azvârlim cupa laolaltă cu prietenii <i>Kottabos, Grecia antică, cca 600 – 300 î.Hr.</i>	11
2. Bere, balade și buimăceală <i>Carafe-puzzle și câni enigmatice în Anglia începutului modernizării, 1500–1750 d.Hr.</i>	19
3. Ulcioarele suferinței <i>Boluri de pulque și ritualuri preotești în America Centrală pre-colonială, cca 700 – 1490 d.Hr.</i>	28
4. Încearcă-ți norocul <i>Nobila artă a touhu, China și Coreea antice, cca 500 d.Hr. – prezent</i>	38
5. Nebunii de carnaval, gorzałka, wódka și lubrifiantul social <i>Să sorbi spiritul Poloniei, 1500–1935</i>	49
6. Cu asemenea prieteni, cine are nevoie de dușmani? <i>Passatella în Italia, 1800 – prezent</i>	65
7. Cum se dă de dușcă pe baze științifice <i>Astronomie, automate și alcool în Germania aristocratică, 1400–1750 d.Hr.</i>	77
8. Istorie scăldată în vodcă <i>Jocuri de băut (ne)diplomatice în Rusia, 1200 d.Hr. – prezent</i>	87

Preferințe moderne

Odată cu transformarea coloniilor într-o națiune, s-au conturat rapid și noile tendințe și preferințe în materie de băuturi, dar o veche problemă rămăsese nerezolvată: americanii nu reușeau, în pofida celor mai mari eforturi, să cultive vița-de-vie. În ciuda notițelor lui Jefferson, în care se arată că el crede că Statele Unite ar putea „face o diversitate de vinuri la fel de mare ca în Europa”⁹, încercările au eșuat mereu, mai întâi în Florida, în secolul al XVI-lea, încât abia în anii 1800 s-au cules primii struguri în Statele Unite.

Totuși, eșecul de a obține strugurii acasă nu i-a împiedicat pe americani să prindă gustul acestei băuturi, mai ales prin povestea aparte a vinului de Madeira. Vinul vechi de Madeira era un produs popular în comerțul cu coloniile americane, fiind trimis de pe o insulă izolată din Atlantic aflată deja pe ruta spre Americi, ceea ce îi prelungea durata de păstrare. Era și scutit de taxe, datorită unei alianțe comerciale între Portugalia și Marea Britanie.

O vreme, totuși, turbulența vânturilor și a curenților din jurul insulei, aflată la circa 500 de mile marine la sud-vest de Lisabona, a împiedicat navele să mai oprească acolo. Pentru a-și menține stocurile, localnicii au conservat vinul proaspăt, alterându-l intenționat prin adăugarea de distilat de struguri și prin încălzire, pentru a crea un vin fortificat. S-a descoperit că acesta rezista mult mai bine și că aroma i se îmbunătățea pe măsură ce vinul era rostogolit în butoaiile din calele umede ale vapoarelor care se îndreptau spre Lumea Nouă, o călătorie care, de obicei, altera vinurile nefortificate. De fapt, vinul de Madeira se îmbunătățea atât de mult prin acest proces, încât transporturile europene au început ulterior să se facă ruta dus-întors prin America, vinul

fiind folosit și ca balast pe corăbii, obținându-se astfel în Europa aceleași calități și arome ca acelea apreciate în colonii.

Vinul de Madeira a fost extrem de popular printre cei înstăriți din tânăra Americă, într-o așa măsură încât Jefferson a închinat un toast pentru Independență cu el. După Independență, vinurile franțuzești au ajuns și ele în America, domeniile Hexagonului fiind dornice să înlocuiască piața aristocratică dispărută după Revoluția Franceză. Totuși, condițiile de transport rămăneau nefavorabile, iar vinul european nefortificat a continuat mult timp să fie un lux costisitor, rezervat celor foarte bogați.

La început, berea era greu de produs de către primul val de coloniști și se făceau numeroase experimente pentru a găsi o modalitate de a potoli setea. Atât de multe, încât au rămas consemnate rețete desperate de „bere de molid”, făcută din ace de pin, ca mărturie ale eforturilor curajoase de a domoli pofta de o halbă bună¹⁰. Deși ulterior, în America timpurie, s-a produs bere britanică tradițională (*ale*), abia odată cu industrializarea din anii 1800, berea, astăzi băutura preferată în toate cele cincizeci de state, a început să devină tot mai mult băutura preferată a muncitorilor în *saloon*-urile apărute în orașele din Nord. Situate lângă fabrici și în centrele orașelor, aceste adevărate cantine serveau bere, prânzuri gătite și distracție pentru bărbații din clasa muncitoare. Se spune adesea că femeile nu frecventau *saloon*-urile, dar, de fapt, adesea ele intrau ca să cumpere o „carafă” de bere pentru acasă, în timp ce unele femei lucrau în local, la tejghea sau, în unele cazuri, ca prostituate.

Saloon-urile serveau bere, și o bere foarte diferită de berea britanică tradițională, de tip *ale*, datorită a doi factori importanți: apariția refrigerării și influența imigrației germane și cehești, care au adus Americii a treia independență (de berea britanică) sub forma berii *pilsner lager*. Multă vreme, producătorii de bere din America s-au confruntat cu o problemă: răcirea pe scară largă

a berii era posibilă doar când exista gheață (iarna și în statele nordice), în timp ce cererea era cea mai mare în Sud, și anume vara, când era cald. Berarii trebuiau să producă iarna, estimând cât se va bea în vara următoare, și pierdeau bani fie dacă produceau prea puțin, fie dacă produceau prea mult și se iroseau cantități mari de bere. Răspândirea refrigerării, mai întâi prin depozitele speciale de gheață ca locuri de conservare a gheții și ulterior prin aparatele de refrigerare propriu-zise, a permis ca berea să fie fabricată pe întreg parcursul anului, în întreaga țară, până la sfârșitul secolului al XIX-lea, pentru a potoli setea bărbaților și femeilor din clasa muncitoare¹¹. În același timp, emigrantul german John Wagner producea bere *lager* germană încă din 1840, aducând cu el drojdie de *lager*; această metodă, combinată cu berea cehească de tip *pils*, aurie și limpede, a prins și a ajuns să domine producția de bere americană, marcând adevărata independență față de britanici la o sută de ani de la prima declarație de independență (1776)¹².

În același timp, pentru cei mai înstăriți, bolul de puncii și băutura amestecată cu rom deveneau tot mai populare, *sling*-urile fiind amestecate tot mai frecvent cu bitter pentru a face ceea ce se numea un „cocktail”. În 1862, barmanul Jerry Thomas menționa pentru prima dată cocktailul în ghidul său de băuturi amestecate, descriindu-l ca fiind adesea preparat și îmbuteliat pentru excursiile la țară, dar unele referințe mai vechi arată că *sling*-ul cu bitter se prepara la New York încă din 1806.

Interdicția și urmările ei

Tot acest consum de alcool a iscat însă îngrijorare, iar la sfârșitul secolului al XIX-lea a apărut o puternică mișcare pentru

temperanță. Mișcarea, care recunoștea impactul pe care barurile și abuzul de alcool al bărbaților îl avea asupra familiilor lor, a fost strâns legată de lupta pentru dreptul de vot pentru femei. Metodele sale au fost diverse, de la personalități radicale, precum Carry Nation, care spărgea sticlele din barurile din orașe, până la marșuri, discursuri și acțiuni politice tot mai eficiente, unele state, precum Maine, adoptând devreme, încă din 1851, prohibiția privind consumul de alcool.

Totuși, lipsa unor standarde de publicitate în America secolului al XIX-lea făcea ca evitarea alcoolului să nu fie deloc ușoară. Un istoric a descoperit că, la începutul anilor 1900, un jurnalist a chestionat membrele Woman's Christian Temperance Union (WCTU, Uniunea Creștină a Femeilor pentru Temperanță) și a aflat că 75% dintre ele consumau tonice pentru sănătate care, de fapt, erau puternic alcoolizate, în pofida etichetelor lor mincinoase. Printre acestea se numărau Parker's Tonic, „pur vegetal” și „pentru alcoolici”, dar cu 42% alcool, Hoofland's German Bitters, „fără stimulent alcoolic”, în realitate cu 26% alcool, și Colden's Liquid Beef Tonic, „recomandat pentru tratarea dependenței de alcool”, care, deloc întâmplător, conținea 27% alcool¹³.

În ciuda acestor începuturi confuze, Mișcarea pentru Temperanță a crescut constant și, printr-un efort susținut, a dus la declararea Prohibiției Naționale prin cel de-al 18-lea Amendament, în 1920. Îngrijorarea politică privind efectele alcoolismului generalizat asupra sănătății, moralității, criminalității și familiei a dus la concluzia că doar o măsură drastică putea rezolva problema. Conform Volstead Act, era ilegal ca vreun american să cumpere, să vândă sau să consume alcool, deși o formulare vagă din Secțiunea 29 permitea fabricarea de „sucuri nealcoolice din fructe” pentru consum propriu, o porțiță folosită din ce în ce mai mult în anii care au urmat interdicției. Prohibiția fusese

aplicată deja în timpul Primului Război Mondial, dar abia în 1920 interdicția a devenit deplină și cu adevărat națională. În noaptea dinaintea Prohibiției, America era profund împărțită: unii o sărbătoreau, alții o deplâneau. La restaurantul (și patinoarul) Golden Glades din New York, un sicriu deschis a fost purtat în jurul ringului de dans, iar „ultimul pahar” al fiecărui participant a fost aruncat în mod ceremonios în coșciug¹⁴.

O națiune foarte descurcăreață

Americanii, mereu inventivi, au găsit repede modalități de a produce și a face rost de ceva care să le țină moralul sus. Contrabanda cu alcool, arta de a-ți produce propriile băuturi, a fost pentru unii o simplă revenire la vremurile în care fiecare se bizuia doar pe sine însuși. Pentru distilatorii de băuturi din porumb din zonele izolate, producerea de „*moonshine*”^{*} a explodat, pe fondul cererii crescute pe piața neagră, dar și al costurilor mai mari, fiindcă trebuia să mituiești pe oricine afla de activitatea ta clandestină. Se estimează că americanii au produs acasă 2,65 miliarde de litri de bere în perioada Prohibiției¹⁵, iar la mijlocul anilor '20 o jumătate de milion de oameni lucrau activ în comerțul de contrabandă¹⁶. Unii produceau singuri, în timp ce alții împărțeau riscul, ca de pildă gangsterul Frankie Yale din Brooklyn, care plătea familiilor 15 dolari pe zi ca să țină un cazan de distilare în bucătăriile lor¹⁷.

Totodată, mari cantități de băutură erau introduse clandestin în Statele Unite, iar compania canadiană de whiskey Seagram a

* Alcool de contrabandă al cărui nume derivă din faptul că se prepara noaptea, la lumina lunii (*moonshine*).

profitat atât de mult de pe urma Prohibiției, încât a plătit guvernului american 1,5 milioane de dolari într-o înțelegere negociată după încheierea interdicției¹⁸. Alte dovezi clare ale acestui comerț de contrabandă pot fi văzute în cifrele de export: exporturile Moët & Chandon către Canada au crescut de la 1.000 de lăzi la 22.000 în 1923, scăzând apoi din nou după sfârșitul Prohibiției¹⁹.

Unde se petrecea?

Pe lângă faptul că își produceau propriile băuturi, americanii au găsit și noi moduri de a consuma în grup, de la petrecerile de acasă, până la barurile clandestine care au proliferat, cel puțin pentru cei cu relațiile potrivite și, previzibil, cu resurse financiare suficiente. În 1929, comisarul poliției din New York estima că existau 32.000 de astfel de localuri în oraș, de două ori mai multe decât localurile legale licențiate înainte de Prohibiție. În general, barurile clandestine aveau clienți înstăriți, cele mai bune formații de jazz, bucătari de top și toate facilitățile, dar pentru a ține poliția la distanță și a descuraja un număr prea mare de clienți, prețul la intrare și prețul băuturilor erau de două și chiar de zece ori mai mare față de cel normal. Ajutau și disimulările: de pildă, un antreprenor inventiv de pompe funebre din Detroit a fost descoperit aducând în sicrie cantități de băutură de contrabandă pentru cei veniți la priveghi²⁰. Deși Prohibiția a lăsat moșteniri precum faimosul Stork Club, care a debutat ca un bar clandestin din New York, ea a lăsat și o dâră de rușine. Se bănuiește că, în acea perioadă, zeci de mii de oameni au murit din cauza intoxicațiilor cu alcool metilic, *moonshine* sau alte băuturi de contrabandă.