

# Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

## BOTANISTUL EUFORIC





# BOTANISTUL EUFORIC



**PLANTELE DIN CARE  
SE FAC CELE MAI  
GROZAVE BĂUTURI  
DIN LUME**

de

*Asay Stewart*

---

Traducere din engleză și note de  
Mihaela Sofonea

*Apertiv x*

*Despre rețete xv*

### **PARTEA ÎNTÂI**

**EXPLORĂM PROCESELE ALCHEMICE ÎNGEMĂNATE  
ALE FERMENTĂRII ȘI DISTILĂRII, DIN CARE IES  
VINUL, BEREA ȘI BĂUTURILE SPIRITOASE**

*Să purcedem ordonat, parcurgând alfabetul:  
Clastett, de la agave la grâu 1-107*

*Apot să trecem la degustarea unor surse mai obscure de alcool  
din întreaga lume: băuturi stranii iii*

### **PARTEA A DOUA**

**APOI NE INFUZĂM CREAȚIILE CU UN  
AMESTEC MINUNAT DIN BOGĂȚIA NATURII**

*terbură & mirodenii 135, Flori 204, Arbori 227,  
Fructe 259, Noct & semințe 306*

### **PARTEA A TREIA**

**ÎN SFÂRȘIT, NE AVENTURĂM ÎN GRĂDINĂ,  
UNDE ÎNTĂLNIM O ABUNDENȚĂ DE COMBINAȚII  
ȘI PLANTE NUMAI BUNE DE CĂRNISIT BĂUTURA,  
CARE VOR FI ADĂUGATE, ÎN FUNCȚIE DE SEZON, LA  
COCKTAIL, ÎN ULTIMUL STADIU AL PREPARĂRII**

*Sortate în mod similar: terbură 320, Flori 327, Pomii 332,  
Baze & plante agățătoare 340, Fructe & legume 345  
inclusiv rețete și suficiente instrucțiuni din horticultură*

*Digestiv 355*

*Câteva informații finale:*

*Lecturi recomandate 357, Note 361, Mulțumiri 365*

## COCKTAILURI

- Margarita clasică (8)*  
*Intervenția franceză (13)*  
*Cupa de cidru (20)*  
*Afacerea Vavilor (25)*  
*Rusty Natl (38)*  
*Old-Fashioned (48)*  
*Cocktail cu vermut (61)*  
*Pisco Sour (67)*  
*Black Gold (75)*  
*No. 1 Sake Cocktail (80)*  
*Manhattan (86)*  
*Honey Drtp (93)*  
*Daiquiri (99)*  
*Mojito y Mas (104)*  
*Sangria din cactus Opuntia (128)*  
*Bay Rum (137)*  
*Cocktail cu tarba zimbrului (147)*  
*Pimm's Cup (161)*  
*Dr. Struwe's Suze and Soda (164)*  
*Moscow Mule (167)*  
*Marlton clasic (173)*  
*Dombey's Last Word (175)*  
*Pastilsul perfect (181)*  
*Sazerac (184)*  
*Jerry Thomas' Regent's Punch (186)*  
*Dansul cu Zâna Verde (201)*  
*Avalton (226)*  
*Cocktail cu șampante (229)*  
*Mamant Gin & Tonic (238)*  
*Expediția Douglas (244)*  
*Royal Tannenbaum (251)*  
*Cartbou (258)*  
*Valencia (261)*  
*Kir (267)*  
*Brooklyn Cocktail (hibridizat) (275)*  
*Sloe Gin Fizz (283)*  
*Red Lion Hybrid (289)*  
*Negroni (292)*  
*Ciao Bella (295)*  
*Expediția Frank Meyer (297)*  
*Blood Orange Sidecar (301)*  
*Ramos Gin Fizz (303)*  
*Mat Tat (304)*  
*Cafea irlandeză Buena Vista (311)*  
*Walker Percy's Mint Julep (326)*  
*Cocktail cu șampante, lavandă și flori de soc (330)*  
*Marlton cu lavandă (331)*  
*Jack Rose (339)*  
*Afacerea Frézier (351)*  
*Blushing Mary (354)*

## **SIROPURI, INFUZII ȘI ORNAMENTE**

*Strop de cactus opunita (127)*

*Strop capillare (185)*

*Tonte din flori de soc (207)*

*Strop de gumă arabică (253)*

*Cireșe maraschino de casă (273)*

*Noctno de casă (316)*

*Strop simplu cu infuzie de plante de grădina (324)*

*Măslina în saramură (336)*

*Grenadine de casă (338)*

*Vodet infuzate (343)*

*Limoncello și alte lichioruri (344)*

*Cocktailuri de grădina:  
model pentru experimentare (348)*

*Murături din frigider (349)*



## APERITIV

**ACEASTĂ CARTE A FOST INSPIRATĂ** de o întâmplare întâmplătoare la o convenție a scriitorilor interesați de grădinărit, în Portland, Oregon. Stăteam în holul hotelului cu Scott Calhoun, din Tucson, expert în agave și cactuși. Cineva tocmai îi dăduse o sticlă de Aviation, un gin bun, produs local.

— Nu sunt un mare băutor de gin, a spus el. Nu știu ce să fac cu asta.

Eu știam ce să fac cu sticla.

— Am o rețetă de băutură care te va face să tubești ginul, i-am răspuns. M-a privit neîncredător, dar am continuat. Vom avea nevoie de niște ardei jalapeño proaspeți, niște coriandru, câteva roșii cherry...

— Oprește-te, a zis el. Ajunge. M-ai convins. Nimeni din Tucson nu poate rezista unui cocktail bazat pe jalapeño.

Am petrecut după-amiaza alergând prin Portland, strângând ingredientele. Pe drum, Scott a fost nevoit să mă asculte trâmbitând despre numeroasele virtuți ale ginului.

— Cum poate cineva care are chiar și un interes minor față de botanică să nu fie fascinat de chestia asta? am întrebat. Uită-te la ingrediente. Ienupăr! Este un confer. Cortandru, care e, desigur, fructul plantei cu același nume. Toate felurile de gin conțin coajă de citrice. Acesta, în mod particular, are și muguri de lavandă. Ginul nu este altceva decât extractul alcoolic al tuturor acestor plante nebune din întreaga lume – coajă de copac, frunze, semințe, flori și fructe.

Ajunseserăm la magazinul de băuturi alcoolice între timp și gestulam frenetic înspre rafturile din jurul nostru. E horticultură! În toate aceste sticle!

Am căutat ingredientul de care aveam nevoie – apă tonică adecvată, făcută cu chinină și *Saccharum officinarum* adevărate, nu porcăria aceea artificială –, în timp ce Scott se uita la selecția de *Agave tequilana* îmbutelată. Avea obiceiul să cutreiere Mexicul în căutarea agavelor și a cactușilor rari și tocmai dăduse peste multe dintre prețioasele sale exemplare teșind dintr-un alambic din Oaxaca, făcut manual.

Înainte să plecăm, am stat în prag un minut, privind în jur. Nu exista nicio sticlă în magazin căreia să nu îi putem atribui un gen sau o specie. Bourbon? *Zea mays*, o iarbă care a crescut peste măsură. Absint? *Artemisia absinthium*, o plantă mediteraneeană foarte greșit înțeleasă. Vodcă poloneză? *Solanum tuberosum* – o buruiană care este una dintre cele mai stranie familii de plante care au existat vreodată. Bere? *Humulus lupulus*, o plantă agățătoare lipicioasă, care se întâmplă să se înrudească îndeaproape cu canabisul. Brusc, nu ne mai aflam într-un magazin de băuturi alcoolice. Eram într-o seră fantastică, cea mai exotică grădină botanică, genul de seră ctudată și năpădită de buruienii pe care o întâlnim doar în vise.

Cocktailul (Mamant Gin & Tonic, p. 238) a avut un mare succes printre scriitorii botaniști. Eu și Scott am dat autografe pe cărțile noastre la standul editurii în seara aceea și am lăsat pe rând stiloul din mână ca să tăiem ardei și să amestecăm cortandru. Schița acestei cărți a fost concepută chiar atunci, după două sau trei din acele cocktailuri

bazate exclusiv pe plante și botanică. Ar trebui să o dedic persoanei care i-a dat lui Scott șticle de Aviation – dacă vreunul dintre noi și-ar putea aminti cine a fost.

În secolul al XVII-lea, omul de știință britanic Robert Boyle, unul dintre fondatorii chimiei moderne, a publicat *Opere filosofice*, un tratat în trei volume despre fizică, chimie, medicină și istorie naturală. Înțelegerea perfect legătura dintre băutură și botanică, care mă fascinează și pe mine. Iată o versiune prescurtată a abordării sale pe această temă:

*„Locuitorii Insulelor Caratbe ne furnizează exemple remarcabile în care rădăcina otrăvitoare Mandiboca este transformată atât în pâine, cât și în băutură: dacă este mestecată și scuipată în apă, elimină în scurt timp nocivitatea ei. Dar fiindcă pe unele dintre plantațiile noastre americane malțul din porumb de calitate s-a dovedit greu de obținut, mai întâi îl transformă în pâine, apoi pregătesc o băutură foarte bună din el. În China, vinul se face din orz; în partea de nord a țării, din orez și mere. În Japonia se prepară de asemenea un vin tare din orez. Și tot, în Anglia, avem o mare varietate de vinuri din cireșe, mere, pere și altele, cu nime inferioare celor de proveniență străină. În Brazilia și în alte părți se face un vin tare din apă și tresite-de-zahăr, iar în Barbados sunt multe lichioruri care ne rămân necunoscute. Printre turci, unde vinul din struguri este interzis de lege, evreii și creștinii servesc, în cărciumile lor, o băutură alcoolică din stafide fermentate. Sura din Indii de Est este făcută din sucul care curge din arborele de cacao; iar marinarii s-au îmbălat adesea, în țara aceasta, cu licorile făcute din sucuri fermentate, obținute prin tăierea legumelor.”*

Și așa mai departe. În întreaga lume, se pare că nu există copac, arbust sau floare de câmp delicată care să nu fi fost culesă, preparată și îmbuteliată. Toate progresele înregistrate în explorarea în universul botanicii sau în știința horticulturii au fost însoțite de o creștere a calității băuturilor noastre alcoolice. Botaniști chercheliți? Dat fiind rolul pe care îl joacă în crearea celor mai bune băuturi din lume, este de mirare că mai există botaniști treji.

Cu cartea aceasta sper să ofer o perspectivă de ansamblu asupra plantelor în relație cu băuturile alcoolice, furnizând puțină istorie, puțină horticultură, ba chiar și câteva sfaturi agricole pentru cei care doresc să-și cultive propriile plante. Voi începe cu plantele pe care le transformăm în alcool, printre care strugurii și merele, orzul și orezul, trestia-de-zahăr și porumbul. Oricare dintre ele poate, cu ajutorul drojdiei, să fie transformată în molecule de alcool etilic îmbătător.

Dar acesta este doar începutul. Un gin grozav sau un lichter francezesc fin este parfumat cu nenumărate ierburi, semințe și fructe, unele adăugate în timpul distilării, iar altele, exact înainte de îmbutellere. Iar după ce sticla ajunge la bar, o a treia serie de plante este pusă la treabă: ingrediente combinatorii, precum menta, lămâia și, dacă petrecerea este la mine acasă, jalapeño proaspăt. Am structurat cartea în jurul acestor călătorii, de la teacă și alambic, până în sticlă și pahar. În fiecare secțiune, plantele sunt aranjate în ordine alfabetică, după numele lor obișnuit.

Ar fi imposibil să descriem toate plantele care au parfumat vreodată o băutură alcoolică. Sunt sigură că, exact în acest moment, dețnătorul unei distilerii artizanale din Brooklyn smulge o buruiană de la marginea trotuarului, întrebându-se dacă ar conferi o aromă bună unui nou sortiment de bitter. Marc Wucher, producător alsacian de rachiu, i-a mărturisit cândva unui reporter: „Distilăm orice, mai puțin soacrele” și, dacă ai fost vreodată în Alsacia, știi că nu exagera.

Astfel că am fost forțată să aleg și să selectez din abundența de plante a lumii. Deși am încercat să cuprind și câteva dintre plantele mai obscure, mai exotice și uitate pe care le consumăm și să vă povestesc despre câteva băuturi studiate pe care le-ați putea degusta doar colindând lumea, majoritatea plantelor pe care le veți întâlni în această carte vor fi recunoscute de băutorii americani și europeni. Am inclus 160 în total și așa fi putut explora cu ușurință alte câteva sute. Multe dintre ele au istorii botanice, medicinale și culinare atât de vaste, încât câteva pagini ar fi insuficiente și, de fapt, câteva dintre ele, printre care chinina, trestia-de-zahăr, merele, strugurii și porumbul, au fost abordate deja în tratate distincte, așa cum merită. Ce sper să fac aici este să vă ofer doar o idee despre viețile uluitoare de bogate, complexe și delicioase ale plantelor care stau la baza tuturor acelor sticle din șapele barului.

Înainte să purcedem se impun câteva precizări. Istoria consumului de băuturi este plină de legende, distorționări, jumătăți de adevăr și minciuni sfruntate. Nu credeam că există domeniu de cercetare mai susceptibil la mituri și afirmații eronate decât botanica, dar asta se întâmpla înainte să încep să mă documentez despre cocktailuri. Faptele tind să fie denaturate după o rundă de băuturi, iar companiile de băuturi alcoolice nu sunt câtuși de puțin obligate să spună adevărul: formulele lor secrete pot rămâne secrete și s-ar putea ca pungile de pânză de sac cu plante, împrăștiate prin distilerie, să fie acolo doar pentru ambianță sau chiar pentru a induce în eroare. Dacă afirm negru pe alb că o băutură spirtoasă conține o anumită plantă este pentru că producătorul sau altcineva, care deține cunoștințe directe, la prima mână, despre proces, spune că este așa. Uneori putem doar ghici ingredientele secrete, astfel că am încercat să fiu foarte precisă atunci când am recurs la o supoziție. De asemenea, dacă povestea originii unei băuturi pare îndoielnică sau nu poate fi verificată decât pe baza unui petec de ziar îngălbenit, vă voi anunța.

Pe cei care aveți un interes mai mult decât trecător pentru distilare sau mixologie vă îndemn să fiți precauți când vine vorba să experimentați cu plante necunoscute. În calitate de autoare a unei cărți despre plante otrăvitoare, vă pot spune că introducerea plantei nepotrivite într-un alambic sau într-o sticlă cu scopul de a-i extrage ingredientele active s-ar putea să fie ultimul vostru act de creativitate. Am inclus câteva avertismente despre sosii letale și rude botanice periculoase. Nu uitați că plantele utilizează substanțe puternice pentru a se apăra tocmai de lucrul pe care vreți să li-l faceți, adică să le smulgeți din pământ și să le devorați. Înainte de a vă apuca de căutări, luați un ghid practic respectabil și urmați-l îndeaproape.

Este de asemenea important să remarcăm că producătorii pot utiliza utilaje sofisticate pentru a extrage aromele dintr-o plantă, îndepărtând moleculele dăunătoare, însă un amator care înmoaie o mână de frunze în vodcă nu are un asemenea control. Unele dintre plantele descrise în această carte sunt otrăvitoare, ilegale sau aflate sub un control strict. Doar pentru că o distilerie poate lucra cu ele în siguranță nu înseamnă că o puteți face și voi. Este mai bine să lăsăm unele lucruri în seama experților.

În cele din urmă, un avertisment legat de plantele medicinale. Istoria multora dintre ierburile, condimentele și fructele din această carte se confundă cu istoria medicinei. Multe dintre ele au fost utilizate tradițional și sunt încă folosite pentru a trata o serie de afecțiuni. Această istorie mi se pare fascinantă și am împărtășit câte ceva aici, dar niciunul dintre lucrurile menționate nu constituie sfaturi medicale. Un digestiv italian poate fi un calmant surprinzător pentru stomac sau o minte tulburată; mai mult de atât nu sunt dispusă să speculez.

---

Orice băutură grozavă începe cu o plantă. Dacă sunteți grădinar, sper ca această carte să vă inspire să puneți la cale o petrecere cu cocktailuri. Dacă sunteți barman, sper să vă convingă să faceți o seră sau cel puțin să semănați ceva într-o Jardineră pe pervazul ferestrei. Vreau ca toată lumea care se plimbă printr-o grădină botanică sau urcă pe coama vreunui munte să vadă nu doar verdeața, ci însuși elixirul vieții – *aqua vitae* – pe care ni-l oferă lumea plantelor. Întotdeauna mi s-a părut că horticultura este o disciplină îmbătător de agreabilă; sper că și vouă vi se va părea astfel. *Noroc!*

Respect pentru oameni și cărți

Acestea sunt rețete simple, clasice, care exprimă cel mai bine felul în care poate fi folosită o plantă în alcool. Sunt câteva rețete originale, dar chiar și acestea reprezintă variațiuni ale celor clasice. Dacă sunteți novice în mixarea băuturilor, iată câteva ponturi.

**CANTITATEA:** Cocktailul nu trebuie să fie o băutură enormă. Paharul modern de martini este o monstruozițe; umplut cu vârf, conține 225 de mililitri de lichid. Ceea ce înseamnă patru sau cinci băuturi, mai mult decât ar trebui să dea pe gât oricine dintr-odată. (Dacă nu din alt motiv, atunci măcar pentru că se încălzește înainte de a-l termina.)

O porție de tărie simplă are în jur de 45 de mililitri, adică partea mai largă a unui jigger. (Partea mai mică, numită pony, are 22 de mililitri.) Dacă adăugați lichior sau vermut, o băutură nu prea tare poate conține echivalentul a 60 de mililitri de tărie.

Rețetele din această carte se conformează acestui standard. O băutură bine dozată, sorbită cât e încă rece, este ceva încântător. Mai beți una dacă doriți, dar obișnuiți-vă să vă pregătiți câte un singur pahar mic și decent. În acest scop, măsurați-vă alcoolul și vă rog să scăpați de toate paharele imense de cocktail (sau păstrați-le pentru băuturi care conțin în mare parte suc de fructe) și investiți într-un set de pahare cu picior de dimensiuni mai mici. O, că tot veni vorba de pahare, pentru rețetele din această carte vă puteți descurca folosind pahare de șampanie, de vin și următoarele:

- **Pahare de whisky** – pahar tumbler de 175-235 de mililitri.
- **Pahare highball** – pahare mai înalte, în care încap în jur de 350 de mililitri. Merge și un pahar mare, standard, de 475 de mililitri, sau un borcan mason.
- **Pahare de cocktail** – pahare cu picior, conice sau în formă de cupă; paharul obișnuit pentru martini.



**ALȚI CĂȚIVA TERMENI, INGREDIENTE ȘI IDEI CARE  
AR PUTEA AVEA NEVOIE DE EXPLICAȚII SUPLINENTARE:**

**GHEAȚĂ:** Nu ezitați să adăugați gheață sau puțină apă într-o băutură. Nu o diluează, ci o face mai bună. Apa diminuează efectul alcoolului asupra moleculelor aromatice, ceea ce intensifică savoare în loc să o atenueze.

**PISAREA:** Plantele sau fructele se pisează sau se zdrobesc pe fundul unui shaker de cocktail, deseori cu o ustensilă de lemn numită pisălog. Dacă nu aveți așa ceva, folosiți o lingură de lemn. Cocktailurile făcute cu ingrediente pisate se strecoară, astfel încât planta zdrobită să nu ajungă în pahar.

**SIROP SIMPLU:** Este un mix în părți egale de apă și zahăr, încălzit până la clocot pentru a dizolva zahărul și apoi lăsat la rece. Apa cu zahăr atrage bacteriile, așa că nu vă deranjați să pregătiți o cantitate mare - nu rezistă mult. Amestecați cantități mici când aveți nevoie. Dacă nu aveți timp, un cuptor cu microunde și un congelator pot grăbi considerabil fierberea, respectiv răcirea.

**AVERTISMENT PRIVIND CONSUMUL DE ALBUȘ:** Unele rețete conțin albuș proaspăt. Dacă vă temeți că ar putea provoca posibile probleme de sănătate din pricina consumului de ouă crude, vă rog să nu le folosiți.

**APĂ TONICĂ:** Nu stricați alcoolul de calitate cu un tonic groaznic. Căutați mărci de mână întâi, cum ar fi Fever-Tree sau Q Tonic, care sunt făcute cu ingrediente adevărate, nu cu arome artificiale și sirop de porumb cu conținut ridicat de fructoză.

---

**VIZITAȚI [DRUNKENBOTANIST.COM](http://DRUNKENBOTANIST.COM)  
PENTRU MAI MULTE REȚETE ȘI TEHNICI.**

## PARTEA ÎNȚĂI

***Explorăm procesele alehtmtee îngemănate  
ale fermentării și distilării, din care apar vinul,  
berea și țărțile***

Lumea botanică produce alcool din abundență. Sau, ca să fim mai preciși, plantele fac zahăr, iar când zahărul se întâlnește cu drojdia, se naște alcoolul. Plantele absorb dioxid de carbon și lumină solară, produc zahăr și emană oxigen. Nu exagerăm prea mult susținând că procesul care ne oferă ingredientele principale pentru rachiu și bere este același cu cel care susține viața pe planetă.

## CLASICII

ÎNCEPEM PRIN A EXPLORA CLASICII,  
PLANTELE TRANSFORMATE CEL MAI  
FRECVENT ÎN ALCOOL, PARCURGÂNDU-LE  
FRUMOS, ÎN ORDINE ALFABETICĂ,  
*de la agave la grâu.*<sup>2</sup>



*Agave tequilana***AGAVACEAE (FAMILIA AGAVELOR)**

**A**gava este mai cunoscută pentru ceea ce nu este decât pentru ceea ce e. Unii oameni cred că este un fel de cactus; de fapt, face parte din ordinul botanic Asparagales, ceea ce o face să semene mai mult cu sparanghelul și alte câteva rude improbable: crinul de toamnă ornamental de grădină, care tubește umbra, zambila albastră și yucca cea țepoasă.



O altă preconcepție survine atunci când agavele sunt numite plante centenare, sugerând că înfloresc o dată la o sută de ani. În realitate, multe înfloresc după opt-zece ani, dar „plantă decenală” nu sună câtuși de puțin la fel de romantic. Însă mult așteptata înflorire este vitală: produce ingrediente brute pentru tequila, mezcal și zeci de alte băuturi distilate sau fermentate din această stranie plantă succulentă, tubitoare de căldură.

**pulque**

Prima băutură făcută din agave a fost pulque, o băutură ușor fermentată, obținută din sevă sau *aguamiel*. Știm din vestigiile descoperite de arheologi că agava – numită maguey în Mexic – a fost cultivată, prăjită și consumată cu 8000 de ani în urmă; cu siguranță, seva dulce a plantei era băută. În picturile murale datând din 200 d.H., de la piramida din Cholula, Mexic, apar oameni care beau pulque. În codexul aztec Fejérváry-Mayer, una dintre puținele cărți precolumbiene care nu au fost distruse de spanioli, este portretizată Mayahuel, zeița agavelor, care își ține la sân copiii-tepuri beți, hrănindu-i probabil cu pulque în loc de lapte. Avea 400 de copii – „Centzon Totochtin” – și sunt cunoscuți drept zei-tepuri ai pulque și ai beției.

Cea mai cunoscută dovadă a originilor străvechi ale băuturii pulque ne-a fost oferită de botanistul Eric Callen, care, în anul 1950, a introdus

analiza coprologică sau studiul fecalelor umane găsite în siturile arheologice. A fost ridiculizat de colegii săi pentru specializarea sa bizară, dar a făcut niște descoperiri uluitoare în ceea ce privește dieta popoarelor antice. Susținea că putea confirma prezența „berii din maguery” în fecale de 2 000 de ani, doar din mirosul mostrelor rehidratate în laborator – ceea ce ne arată fie că nasul său era foarte sensibil, fie că străvechea pulque avea un buchet puternic.

Pentru a face pulque se tate pețitul agavei înflorite, exact când începe să se formeze. Planta așteaptă întreaga sa viață acest moment, depozitând zaharuri timp de un deceniu sau mai mult, pentru acest unic surplus. Tăierea sa face ca baza să se umfle, fără a crește mai înaltă; în acest punct, tăietura este acoperită și lăsată să-și revină câteva luni, timp în care se acumulează seva. Apoi este străpunsă din nou, ceea ce face ca miezul să putrezească. Acest interior putred este îndepărtat, iar cavitatea este curățată în mod repetat, ceea ce irită planta atât de mult, încât seva începe să curgă din abundență. După ce începe să curgă, seva este extrasă în fiecare zi, cu ajutorul unui furtun de caucuc sau, pe vremuri, cu un tub făcut dintr-o tărtăcuță numită *acocote*. (*Acocote*, în caz că sunteți tentați să o cultivați singuri, este adesea făcută din segmentul lung și subțire al *Lagenaria vulgaris*, o tărtăcuță obișnuită care poartă numele de calabash, folosită de asemenea pentru a face boluri și instrumente muzicale.)

O singură agavă poate secreta aproape patru litri de sevă pe zi, luni în șir, producând un total de 946 de litri, mult mai mult decât ar conține planta la orice moment dat. În cele din urmă, seva se eputzează, iar agava se ofilește și moare. (Agavele sunt monocarpe, ceea ce înseamnă că înfloresc doar o dată, apoi mor, așadar nu este o tragedie atât de mare pe cât ar părea.)

Seva are nevoie de mai puțin de o zi pentru a fermenta – tradițional, procesul se desfășura în butoaie, piei de porc sau de capră –, iar apoi este gata pentru a fi băută. De obicei se adaugă puțin din recolta anterioară, din „mamă”, pentru a iniția procesul. Fermentează repede în mare parte datorită bacteriei naturale *Zymomonas mobilis*, care trăiește pe agave și pe altele plante tropicale transformate în alcool, precum trestia-de-zahăr, palmierii și arborii de cacao. (Aceste bacterii sunt atât de eficiente în producerea etanolului, încât sunt folosite pentru a face biocombustibili astăzi.) Cu toate acestea, acest