

# Despre băutură



## 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. Apropos: 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 dădora 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 „punchul 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 li 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 (punchul 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 muci 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.

Intr-un mod și mai practic, veți trosi o groază de timp – în afara cazului în care folosiți manualul de băuturi pe post de dipsografie, echivalentul alcoolic 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-ul<sup>1</sup> 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. *Rafinată artă a combinării băuturilor*, a lui David A. Embury, este, din acest punct de vedere, cu câteva cluse 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 li subminează ușor utilitatea în context britanic (sau european – n.r.), iar autorul, aș îndrăzni să spun, greșete 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 puncturile 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 (ml).

## 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 înfloritoare, 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 băutară, 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 fâși continuu încoace și-ncolo.

Cei mai mulți dintre cunoscătorii 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 băutară, 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 băutura 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:

*PG. 3: Este mai important ca o băutară care se servește rece să fie cât mai rece cu putință 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 îndăturați mai întâi orice urmă de gheață.



Astăzi voi începe prin a prezenta o rețetă inventată de mine însumi. Combinați într-un pahar un strop de calvados (brandy de mere), puțin bitter Angostura și o linguriță rasă de zahăr dizolvată în puțină apă, apoi amestecați cu vigoare. Adăugați cuburi de gheață și amestecați din nou, la fel de vigouros. Scoateți gheața, umpleți paharul cu un cidru de calitate, răcit în prealabil, adăugați o felie de măr și serviți.

Băutorii cu vechime își vor fi dat deja seama că aceasta este o variantă cu mere a cocktailului Champagne, făcut din brandy și șampanie. În plus, este mult mai ieftină – calvadosul este puțințel mai scump decât un coniac de trei stele, doar că până și cel mai fin cidru costă mai nimic în comparație cu cea mai banală șampanie. Cu toate că n-ar trebui să recunosc un asemenea lucru, Normandy (Normandia fiind livada de meri a Franței) este un cocktail delicios, având o tărie ascunsă (fiți, așadar, cu băgare de seamă).

Calvadosul, o băutura tare, distilată în cazan din boască de mere, aparține categoriei brandy-urilor de fructe. A nu se confunda cu lichiorurile cu aromă de fructe pe care le-am descris aici acum câteva săptămâni, al căror alcool este produs din struguri, porumb, păstărnac etc. Diferența poate fi, de exemplu, cea dintre brandy-ul de fructe Kirsch (un distilat sec, incolor, din boască de cireșe) și lichiorul Cherry Heering (o băutura cu aromă de cireșe, vâscoasă, dulce, închisă la culoare). Ambele sunt minunate în felul lor. În chip înșelător, fiind ținut la învechit în butoaie de lemn, calvadosul însuși are o culoare întunecată, numai că este sec, suav, având un iz penetrant, plin... adăugați dumneavoastră alte calități olfactiv-gustative. Bucătaria normandă abundă în mâncăruri grase, din care se preling smântâna și untul, iar calvadosul este „antidotul” perfect al unui astfel de meniu. De fapt, este o băutura care poate încuruna orice prânz sau cină consistentă.

Același lucru se poate spune și despre celelalte brandy-uri de fructe. Cele mai multe provin dintr-o regiune din estul Franței și din zonele adiacente din Germania și Elveția. Alături de cele din cireșe, acolo se mai produc brandy-uri precum *poire Williams* (din pere), *quetsch* și *minabelle* (din corcodușe), *prunelle* (din porumbe), *framboise* și *Himbeergeist* (din zmeură) și așa mai departe. Exista chiar și un brandy

făcut din ilice (*Ilex aquifolium*), deși mă indoiesc că producătorii mai pot convinge pe cineva să culegă fructele acestui arbust în zilele noastre.

Toate acestea sunt niște băuturi deosebit de fine și de neobișnuite. Ca să achiziționați o sticlă ar trebui să scoateți din buzunar 12-15 lire, însă merită să le încercați cu vreo ocazie specială sau drept cadou de Crăciun oferit cuiva care ia în serios astfel de sărbători. Totuși, aceste brandy-uri trebuie servite cu ceva știință. Calvados-ul poate fi turnat direct în pahar, însă pentru celelalte varietăți, cel puțin în Germania, trucul este să răciți paharele în prealabil, nu și sticla. Tot acolo, aceste brandy-uri se servesc mai degrabă înainte mesei.

În țările balcanice există șlbovița, care se face din prune. Pusă puțin pe foc într-un ibric și combinată cu miere, constituie un „încălzitor” și un remediu împotriva răcelii cunoscut sub numele de „ceai sârbesc”. Cum îmi spunea cineva care a gustat această băutura: „E în regulă, doar că, după două-trei pahărele, începi să simți cum îți se subțiază pereții stomacului”. Așa că fiți cu băgare de seamă.



Cel care a inventat conceptul de *oneupmanship* a fost regretatul Stephen Potter<sup>1</sup> sau, dacă nu l-a inventat, el a fost cel care l-a pus pe tapet. Termenul înseamnă cu aproximație „tehnica necesară pentru a avea întotdeauna de spus ultimul cuvânt în relația ta cu o altă persoană, uneori blufând, alteori îngroșând obrazul, ba chiar mințind cu nerușinare”. Lumea băutorii, în care snobismul și prezentarea ostentativă a cunoștințelor (reale sau nu) în domeniu abundă, este cu siguranță ofertantă din acest punct de vedere.

Potter a scris niște pagini remarcabile referitoare la ceea ce el numea „vinabilitate” (*wineupmanship*), în care arăta cum poți scăpa basma curată oferindu-le oaspeților o poșcă ordinară și, în același timp, trecând în ochii acestora drept mare expert. Într-o anumită măsură, contează gesturile pe care le faci: când te prefaci că te duci în pivniță pentru a lua o sticlă de vin, când scoaterea dopului îți ia o veșnicie, când

<sup>1</sup> Stephen Meredith Potter (1900-1969) – scriitor britanic, cunoscut pentru cărțile în care parodiază literatura motivațională (N.L.).

# Questionare

## Vinul – nivel elementar

Fără să pun întrebări de genul „De ce vinului roșu i se spune vin roșu?” sau „Ce este șampania?”, am reușit totuși să fac în așa fel încât acest prim chestionar să fie cât mai ușor. Cu toate acestea, vă îndemn să răspundeți la întrebări și să adunați „puncte albe pentru chestionarele negre” (adică dificile) ce vor urma. Vom intra direct în subiect, fără să insistăm asupra unor explicații privitoare la motivele pentru care vinul este adesea ținut în sticle ori băut din pahare etc.

1. Vinurile se deosebesc în fel și chip, însă poate cel mai important aspect este cantitatea de alcool pe care acestea o conțin. Ce procent de alcool v-ați aștepta să găsiți:
  - (a) într-un vin slab
  - (b) într-un vin tare?
2. Atunci când despre un vin se spune că nu are suficientă „corpolență”, considerăm că acestuia i se aduce o critică – și toată lumea știe despre ce este vorba, fără să poată neapărat spune cu precizie ce anume înseamnă „corpolență”. Dumneavoastră puteți?
3. Uneori vinurile pot fi deosebite după sticlele în care sunt îmbuteliate. Descrieți pe scurt forma caracteristică a unei sticle cu:
  - (a) vin de Burgundia
  - (b) vin roșu de Bordeaux
  - (c) vin de Chianti

4. O uncie lichidă (britanică) reprezintă a douăsprezecea parte dintr-un pint. Spuneți care este:
  - (a) numărul de uncii lichide dintr-o sticlă de vin standard
  - (b) echivalentul metric al aceleiași cantități, socotite în litri
 Pentru o bună măsură în toate (ha, ha, ha!), explicați
  - (c) ce vrea să spună un american atunci când se referă la „o cincime de băutură”<sup>1</sup>.

5. Ce vor să spună cei care se plâng că un vin are „efect de dop”<sup>2</sup>?

6. Următoarele sunt niște varietăți – de ce anume?

Carbernet	Sauvignon	Muscat
Riesling	Gamay	Sylvaner

7. Iată trei vinuri francezești bine cunoscute. Descrieți-le, sumar, pe fiecare în parte (de ex., „un vin alb, sec”) și numiți regiunea în care sunt produse. Se oferă puncte în plus pentru precizie. În această întrebare, precum și în următoarele două, este vorba despre produsul principal (sau cel obișnuit), așa că, dacă într-o anumită zonă se produce mult vin roșu și puțin alb, răspunsul va trebui să fie „vin roșu”.

- (a) Barsac
- (b) Sancerre
- (c) Beaune

8. Iată trei vinuri italienești. Procedați ca mai înainte, cu toate că numirea zonelor va fi mai dificilă. Prin urmare, dublați punctele obținute dacă le știți și pe acestea.

- (a) Asti Spumante
- (b) Valpolicella
- (c) Frascati

9. Iată și trei vinuri din... alte locuri. Dublați și aici punctele obținute.

- (a) Rioja
- (b) retsina
- (c) *vinho verde*

<sup>1</sup> În limba engleză, în original, a fifth of liquor – explicația se găsește în secțiunea Răspunsuri (N.L.).  
<sup>2</sup> Un articol înmuntor găsiți aici <https://vinul.ro/gardenii-aromelor-nature-si-tehnologie.html> (N.L.).

- Alcoolul consumat în cantități mari este un factor evident care duce la beție. La fel și băutul pe stomacul gol. Puteți sugera și alți factori?
- În afara consumului exagerat de alcool, ce altceva pare să mai agraveze mahmureala de a doua zi?
- Cei mai mulți dintre noi au învățat deja să nu mai vadă în alcool un „stimulent”. Acesta ar avea, de fapt, (și tot auzim acest lucru) un efect deprimant. Oare alcoolul cauzează, inevitabil, depresie?
- Băutul în exces poate cauza ciroză. Adevărat sau fals?
- Băutul în exces, în special când este vorba despre porto, cauzează apariția gâtului. Adevărat sau fals?
- În afară de inimaginabila soluție de a bea mai puțin, există vreo altă metodă prin care pot fi limitate ravagiile produse asupra organismului de către alcool?
- „Ce e bun” și „ce nu e bun” la mahmureală reprezintă o problemă atât de personală, atât de supusă sugestiilor de tot felul, încât regulile nu pot fi stabilite decât cu titlul de experiment. Faceți uz de cunoștințele dumneavoastră și încercați să oferiți, lăsându-vă călăuziți de bun-simț și de rațiune:
  - două soluții benefice
  - două soluții inutile sau dăunătoare
- Cu toate că îngurgitarea zilnică a unei mici cantități de alcool este benefică pentru sănătate, vor exista mereu voci care să susțină ceea ce noi, englezii, numim *teetotalism-ul*<sup>1</sup>. Ce cuvânt oribil, vor spune unii. Care este originea acestuia?

1 Engli: abstinenta (W.T.).

## Răspunsuri

### Vinul – nivel elementar

- (a) 8–10%  
(b) 13–15%
- Proporția dintre partea obținută direct din struguri și conținutul de apă. Un vin cu o bună corpolență este, în acest sens, un vin „gros”.
- (a) cilindrică, cu umeri oblici.  
(b) Cilindrică, cu umeri ceva mai dreupți. „Claret” este termenul britanic uzual care definește vinurile roșii de Bordeaux. Acum este folosit și în cazul altor vinuri din aceeași categorie.  
(c) În mod tradițional, cu gât lung, corp pântecos, îmbrăcată în partea de jos cu o împletitură din paie. Un punct în plus dacă ați știut că în zilele noastre Chianti-ul se vinde într-o sticlă asemănătoare celei de la întrebarea (b).
- (a) 26%. Nu este o cantitate evidentă, însă pare destul de potrivită.  
(b) Trei sferturi de litru sau 75 cl. Francezii (și alții) trebuie să se fi gândit că și acesta este un volum potrivit.  
(c) (O sticlă conținând) o cincime de galon american, care este mai mic decât cel imperial (128 uncii fluide față de 160). Atunci când o mică diferență în mărimea unciei fluide americane este luată în considerare, cincimea reprezintă 46,5432 inchi cubici, volum foarte apropiat de cel al sticlei standard de vin, care are 46,2458 inchi cubici. Așa că și americanii s-au gândit că este vorba despre un volum potrivit.

# Glosar

*best bitter* – o categorie medie a berilor ale<sup>1</sup>, în care sunt incluse atât variantele mai slabe sau „bitterul ordinar” (până la 4,1% alcool), cât și cele mai tari, „premium” sau „bitterul puternic” (un bine-stimulă procent de 4,8% alcool sau chiar mai mult)

*Black Velvet (Catifesa neagră)* – un cocktail făcut din bere brună și vin spumant alb – de obicei se combină bere Guinness cu șampanie

*gornă* – telefon

*bob* – (arg.) un șiling; adică 12 pence sau a douăzecea parte a unei lire

*Bovril* – un extract concentrat de drojdie, cu aromă de carne de vită, care se poate servi întins pe tartine sau combinat cu apă fierbinte, drept băutură

*perche de becafine reci* – oricare două păsări gălile, servite la temperatura camerei

*cahăr de piperniță* – zahăr tos de granulație fină  
*Chambéry* – lichior de zmeură (*framboise*); substituit de Chambord

*cătru de șampanie* – un cătru fermentat, acidulat, produs după o metodă asemănătoare celei utilizate pentru obținerea șampaniei

*vinificație* – metodă de fortificare a țării vinului prin adăugarea unei anumite cantități de zahăr boabelor de struguri care încă nu au început să fermenteze

*claret* – oricare dintre vinurile de Bordeaux. Afinitatea britanicilor pentru aceste vinuri poate fi documentată în timp până în Evul Mediu, când zona din care face parte regiunea se afla sub stăpânirea coroanei normannde. După ce regele Ioan al Angliei i-a scutit pe locuitorii de câteva taxe, sperând să revigoreze anumite localități subrezite, Bordeaux a devenit un important furnizor de vin (închizând și *claret*-ul specific) pentru Anglia

*cărpaci* (sau *cizmar*) – o băutură lungă conținând lămâie, sirop, zahăr și ceva alcool – de obicei gin, bourbon sau sherry

*deficitor de dop-coronă* – nici dop, nici coronă; dopul-coronă nu este altceva decât capacul de pe sticla de bere. Primele deficitoare au fost fabricate de firma Crown

Cork & Seal Company – de unde și numele –, acestea făcând acum parte din instrumentarul de băut al oricărui barman

*Clubul Derby & Joan* – orice club frecventat de persoane în vârstă

*dipsografie* – scriere referitoare la băut, în special cu caracter literar; nu se includ aici bilețelele pe care se notează cantitățile consumate, citatele inocente și alte lucruri asemănătoare

*Double Diamond* – bere din categoria bitter, fabricată de Carlsberg UK, disprețuită de unii și adorată de alții

*Marmite* – un dezgustător extract din drojdie, savurat de britanici și de australieni, care obișnuiesc să îl întindă pe pâine

*GLC* – *Greater London Council*: forul însărcinat cu administrarea Londrei și a zonelor limitrofe între anii 1965 și 1986

*hock* – orice vin alb german produs pe Valea Rurului. Numele provine de la cel al satului Hochheim. Dacă bei singur, poți alege un Riesling, dar dacă ai companie, s-ar potrivi mai bine un Liebfraumilch

*scotch-ul sofului* – un whiskey (de exemplu J&B) a cărui culoare deschisă îl face să pară combinat cu apă

*a face pe găgăuși* – a face pe prostul sau a pretinde că ești lipsit de gust

*apă de Malvern* – apă de izvor, preferată de familia regală și un ideal însoțitor al unui scotch de calitate

*Montilla* – un sherry *fino*, numit după orașul spaniol Montilla-Morales, unde este produs

*Moselle* – un vin produs în zona Mosel-Saar-Raiver din Germania

*actor bătrân* – un veteran, un expert; în acest context, probabil un bețivan inveterat

*vin de pierrick* – de obicei, un chardonnay cu aromă de pierrick, încă disponibil pe scară largă și numărându-se printre vinurile

preferate ale necunoscătorilor. La un moment dat, a fost descris ca „vinul perfect pentru privitul la televizor”

*poten* – un alcool de contrabandă irlandez, deosebit de coroziv, făcut din cartofi, mai rar din orz și drojdie. Englezii l-au interzis în anul 1670. În pofida faptului că, de-a lungul timpului, doctorii au susținut că poate cauza intoxicații cu alcool și chiar provoca boli mintale și că mărcile comerciale (care, în principiu, nu ar trebui să provoace orbire) au fost legalizate în 1997, adepții formulei tradiționale încă preferă autenticitatea băuturii distilate în casă

*sack* – un vin spaniol tare, precedent cherry-ului. Termenul poate fi aplicat și vinurilor din Madeira, Malaga și Insulele Canare. Preferatul lui Falstaff din piesa omonimă a lui Shakespeare, probabil datorită concentrației de alcool, care poate ajunge la 16%

*Sassaparil* – o poteclă (ușor peiorativă) dată de scoțieni englezilor

*PSD* – Partidul Social Democrat din Anglia  
*plăboviță* – alcool asemănător brandy-ului, făcut din prune fermentate, extrem de periculos

*petrecere în picioare* – un banchet la care felurile de mâncare sunt puse pe un bufet, spre deosebire de dineu, unde se servesc la masă

*stare* – în jergonul irlandez: o asociație studentescă

*tope* – bețiv, pifangiu, o persoană convivială

*tot* – o treisprezeșime dintr-o sticlă de țărle; 25 ml

*Worthington* – fabrică de bere cunoscută pentru marca Worthington's White Ale, o bere tradițională din categoria *India pale ale*. Acum este deținută de Coors, care încă mai vinde marca White Shield ca specialitate de bere *ale*

*jobbo* – conform Oxford English Dictionary, „un tânăr necioplit, grosolan”

1 În țările vorbitoare de limbă engleză, berea este de obicei împărțită în două categorii: lager (bere blondă obișnuită, acidulată și servită rece) și ale (bere care poate fi neagră, roșie, arămie etc., în funcție de subcategorii, dar care este, de cele mai multe ori, neacidulată sau slab acidulată și servită aproape la temperatura camerei) (N. red.).

1 Cork – Dop, în limba engleză (N. red.).