

# Sobrebeber

Una destilación de

**Kingsley Amis**

introducida por

**Christopher Hitchens**

y traducida por

**Ramón de España y Miquel Izquierdo**

# Sobrebeber

## Kingsley Amis

**MALPASO** BARCELONA MÉXICO BUENOS AIRES

## La musa del trago

ES SOBRADAMENTE CONOCIDO que la elaboración de bebidas alcohólicas es un arte que se remonta a los orígenes de la civilización humana (hay antiguos poemas, mosaicos y otros objetos por el estilo dedicados a la celebración de ese gran hallazgo), pero no es menos sabido que, una vez abierto, el frasco de alcohol puede dar entrada tanto al infierno como al paraíso. Siendo esto así (y algún día desvelaremos la etimología que nos lleva a usar la sencilla palabra italiana *fiasco*, «garrafa», del modo como lo hacemos), más nos vale contar con un genuino Virgilio en el papel de guía por esas regiones a veces infernales y a menudo celestiales.

El difunto sir Kingsley (que escribió estos breves pero enjundiosos volúmenes antes de que le nombraran caballero y que era el experto a quien se debía consultar en temas tan peliagudos como el origen de la palabra *fiasco*) era lo que los irlandeses llaman «tu hombre» en asuntos relativos a la bebida. Tal vez más, incluso, que Graham Greene, del que escribió una sucinta biografía: podría decirse que el alcohol fue su musa. No se me ocurre ni una sola de sus obras de ficción donde la bebida no aparezca, ocupando en muchos casos un lugar preponderante. (La famosa escena de la resaca en *La suerte de Jim*, no igualada en las comedias etílicas de nuestra literatura ni tan siquiera por el portero nocturno de Shakespeare o su caballero obeso, sólo tiene parangón, que yo recuerde, en el aterrador despertar de Peter Fallow en *La hoguera de las vanidades* de Tom Wolfe.) Fiascos aparte, otros libros de Amis, como *Un inglés gordo* o *El hombre verde*, contienen sabios y esporádicos consejos sobre cómo seguir bebiendo sin perder del todo el oremus.

Se ha dicho que el alcohol es un buen criado y un mal amo. No está mal visto. Lo cierto es que el alcohol hace que los demás (y la vida misma, de hecho) resulten mucho menos aburridos. Kingsley captó este hecho esencial en una etapa muy temprana de su existencia y, por así decirlo, nunca permitió que se le escapara el concepto. Esto no significa que no haya pelmazos del vino, pelmazos del whisky de malta y personas que incrementan sus emisiones de aburrimiento cuando la pillan. En estas páginas, te cruzarás con ellos y aprenderás a reconocerlos (así como a tratarlos).

En mi opinión, Kingsley (que es como me permitía llamarlo) era un muy comedido pelmazo del cóctel. O, por lo menos, tenía que aparentarlo para escribir su columna fija sobre bebidas en una revista dirigida a la población masculina. En la vida «real» era un bebedor que iba al grano y que no tenía ningunas ganas de hacerle perder el tiempo a un buen barman con absurdas instrucciones. Pese a ello, hacía una excepción que creo poder diagnosticar en perspectiva y que se relaciona con su gran admiración por las novelas de Ian Fleming. ¿Qué pretende realmente James Bond cuando especifica la clase de martini que quiere y cómo lo quiere? Pues le está diciendo al barman (o al camarero, si no hay más remedio) que sabe de lo que habla y no está para tonterías. Yo aprendí la misma lección cuando ejercía de crítico de bares y restaurantes para el *City Paper* de Washington. Como llevaba mucho tiempo soportando a esa gente que pedía, con cara de enterado, «un Dewar's con agua» en vez de un whisky con agua, decidí preguntarle a un barman de confianza qué me endilgarían si no especificaba una marca concreta. La respuesta fue un giro confidencial del pulgar en dirección a una botella con muy mala traza que había debajo de la barra. La situación era aún más siniestra si hablábamos de ginebra y vodka, convirtiéndose en terrorífica al llegar al «vino blanco», algo que sigo sin poder soportar que pida nadie.

Si no dejas claras tus preferencias, la bebida se convierte en una mala partida de póquer o una apresurada transacción de drogas: lo que diga el camello irá a misa. Por favor, que esto os quede bien claro.

Algo fundamental en King (a algunos se nos permitía llamarlo también así) era lo mucho que detestaba la mezquindad. De él aprendí la contraseña básica de su propio hogar, que era más cálida pero menos educada que su habitual «¿cómo tienes el vaso?». Rezaba así: «Yo te serviré el primer trago; y después, si te quedas sin, allá tú, joder, que ya sabes dónde está». A través de estas páginas descubriréis (atentos a la secciones «Guía del tacaño» y «Guía del tacaño con la comida») la férrea actitud que adoptaba ante cualquier muestra de cicatería. En el ritual alcohólico, todo se basa en la generosidad. Si abres una botella de vino, ten el detalle de deshacerte del maldito corcho, por lo que más quieras. Si eres el invitado en vez del anfitrión, no se te ocurra dejar caer la copa para luego exclamar (como le oí a Amis en cierta ocasión) «oh, menos mal que estaba vacía». La clase de anfitrión que precisa esas indirectas es la clase de anfitrión que hay que esquivar a las primeras de cambio.

Sobre las consecuencias, a veces penitenciales, de la generosidad, no olvidéis consultar el brillante capítulo dedicado a las resacas física y metafísica. Es una pieza de investigación altruista llevada a cabo por un pionero. Os puede ahorrar mucho dolor evitable, pues así lo ha hecho en mi caso. Gracias a la excelente biografía de Zachary Leader, el mundo ya está al corriente de lo que sólo conocían los innumerables amigos de Kingsley; a saber, que al final el alcohol pudo con él y le robó el ingenio y el encanto, además de la salud. Pero no todos saben seguir sus propios consejos, o no eternamente, y los alegres y sabios comentarios aquí reunidos nunca te llevarán al huerto, querido lector. En cierta ocasión, Winston Churchill presumió de haberle sacado más a la bebida de lo que la bebida

## Sobrebeber

le había sacado a él; y con lo que le gustaba apostar a la vida, es muy probable que estuviera en lo cierto. En estas páginas conoceremos a otro hombre que supo utilizar la bebida en beneficio propio y también ajeno.

CHRISTOPHER HITCHENS

## Nota del editor

LOS LIBROS QUE componen este volumen (*Sobre el beber*, *El trago nuestro de cada día* y *El estado de tu copa*) fueron escritos por Amis entre 1971 y 1984, un período de gran actividad que arrojó otros ocho libros y unos cuantos volúmenes editados. Representan la obra de un hombre cuyo interés en el alcohol trascendió en buena medida lo puramente circunstancial. Amis era sin duda un bebedor (puede que incluso un hedonista de la bebida), un erudito y practicante y, tal vez por encima de todo, un conocedor.

Pese a que a veces aduce ignorancia sobre la bebida, sus conocimientos al respecto eran sorprendentes y hasta enciclopédicos. Y al ser enciclopédicos, es mejor presentar estos textos en su totalidad; lo cual puede dar origen a ciertas repeticiones en algunos momentos: como todos los compañeros de copas, Amis se repite de vez en cuando. Pero como los mejores, nunca deja de entretenernos, por lo que perderse su segunda e hilarante disertación sobre el vino albanés, el whisky Speyside o la ofensa de mezclar cerveza con lima, únicamente porque ya se encuentra repetida en otro rincón del libro, resultaría tan frustrante como rechazar un Laphroaig porque ya te has tomado un Glenfiddich al comienzo de la velada.

Así pues, aquí están todos los pensamientos verbalizados de Amis sobre la bebida, incluyendo la historia, la etiqueta, las costumbres sociales, los secretos del oficio, las anécdotas y, claro está, los aspectos prácticos de la vida alegre. Esto es puro y completo Amis: sin cortar, sin filtrar y convenientemente mejorado por la edad. A vuestra salud.

I

## Sobre el beber



## Prólogo

LOS ANTROPÓLOGOS NOS aseguran que donde hay un hombre, se habla. Pese a los amantes de los chimpancés, el único animal capaz de reír es el hombre. Y aunque es posible que alguna tribu no descubierta de la selva brasileña aparezca un día de éstos y constituya la excepción a la regla, todas las sociedades actuales utilizan el alcohol, como hicieron la mayoría en el pasado. No negaré que compartimos otros importantes placeres con el sector más bruto de la creación, pero debo afirmar el hecho básico de que la conversación, la risa y la bebida están conectadas de un modo especialmente íntimo y profundamente humano.

De esto se pueden extraer varias conclusiones. Una de ellas podría consistir en que no se da en otras drogas un nexo tan saludable: motivo suficiente para ponerse en guardia ante ellas. Y lo que es más: los beneficios sociales de la bebida en colectividad (basándonos en esa evidencia) superan los desastres individuales que puede precipitar. Recientemente, un equipo de investigadores norteamericanos llegó a la conclusión de que sin el estímulo aportado por el alcohol, y sin la relajación que promueve, la sociedad occidental se habría desmoronado de manera inevitable durante la Primera Guerra Mundial. La bebida vino para quedarse; moraleja aparente: si ella se va, nosotros también.

Sin duda alguna, su presencia en nuestras vidas se ha incrementado con el desplazamiento de la humanidad hacia las ciudades y con el incremento general de la prosperidad. El vino y la cerveza son (en su origen, en los países productores) bebidas típicas aldeanas y de las clases pobres; la ginebra y el whisky son de la ciudad y, por lo menos actualmente, de aquéllos a los que les va bien. En otras palabras, nuestras bebidas se están haciendo más fuertes y más frecuentes.

Estos incrementos suelen achacarse, puestos a acuñar una frase, al estrés y las prisas de la vida urbana. No quisiera disentir del todo de esta teoría, pero me gustaría destacar el estrés (o las prisas) como algo mucho más agobiante y extendido que la mayoría de las cosas: se trata de una confrontación repentina con extraños totales o parciales en circunstancias que requieren grandes dosis de relaxo y simpatía... Una experiencia que yo, sin ir más lejos, siempre contemplo con cierta aprensión, aunque suelo acabar encontrándola satisfactoria. Mientras la aldea constituía la unidad social básica, los extraños aparecían de forma esporádica; y cuando lo hacían, siempre estaban muy superados en número por tu familia, tus amigos y gente que conocías de toda la vida. Pero ahora, en la era del almuerzo de negocios, de las grandes cenas, de las fiestas con los de la oficina y de los jolgorios de todo tipo, los extraños no paran de asomarse a tu horizonte.

El motivo por el que yo personalmente, y muchos otros, suelo acabar disfrutando de esas criaturas es, simple y obviamente, la presencia de la bebida. La raza humana no ha descubierto otro sistema para eliminar barreras, conocer con prontitud al de enfrente y romper el hielo que resulte la décima parte de eficaz y oportuno a la hora de permitirte relacionarte con los demás en un entorno agradable: basta con interrumpir tu sobriedad. Evidentemente, quien estudie en serio los efectos de la bebida acabará adoptando el tono severo y cascarrabias de quien estudia en serio los efectos de la bebida; me parece muy bien, pero ¿y lo que ocurre después? ¿Qué decir de los que beben, no para dejar de estar totalmente sobrios, sino para emborracharse? ¿Y de los que beben a solas?

A ver, ¿qué pasa con todos éstos? Yo no tengo nada que decir, no tengo nada más que añadir a las sesudas especulaciones sociológicas sobre las causas y los motivos de la indulgencia en el alcohol. O tan sólo esto: dejando aparte a los dipsómanos, la mayoría de los cuales nacen, no se hacen, creo que hay muy poco que añadir que resulte cabal acerca de los motivos para beber. Me remito al vere-

dicto del poeta que dijo que bebemos porque «estamos secos, o porque así vamos tirando, o por cualquier otro motivo».

Dónde, qué o cómo bebemos, o deberíamos beber, son preguntas distintas y mucho más interesantes. En cuanto a dónde, se trata de un asunto tan obvio de preferencias individuales y oportunidades geográficas que no debería ni tenerlo en cuenta, pero lo haré porque así me concedo el deseo largamente acariciado de soltar una andanada, breve y colérica, contra lo que se ha hecho y se sigue haciendo con ese lugar tan arraigado y tradicional de la bebida británica: el pub.

Con algunas meritorias excepciones, de las que forma parte mi propio local, el pub se está convirtiendo a marchas forzadas en un lugar inhabitable. Hace quince o veinte años, las empresas cerveceras empezaron a advertir que sus pubs necesitaban urgentemente una cara nueva, y se lanzaron a gastar millones de libras en ponerlos al día. Algunos resultados de las reformas han sido admirables: asientos cada vez más confortables, mejora de la higiene, cervezas heladas y cosas para comer que, por regla general, han alcanzado tal nivel que, si buscas un sitio para almorzar en territorio desconocido, acabarás encontrando en el pub un servicio mejor y unos precios más razonables que en la *trattoria* de la esquina.

Pero ahí terminan las mejoras. Hoy día, el interior de los pubs tiene que parecer digno de un anuncio de televisión, con todo el espanto satinado que eso implica. Se introducen «temas» repulsivos: el pub de las batallas británicas, el pub modelo crucero, el pub de los alegres noventa. La cerveza de barril ya no es realmente de barril, sino de bombona, y consiste en una sustancia híbrida procedente de lo que es en realidad una botella de metal gigante diseñada para que sea la misma en todas partes, por perezoso e incompetente que sea el distribuidor; y en los casos de, por lo menos, dos marcas muy conocidas y anunciadas, se consigue que el producto dé asco en todos lados. Todo esto se podría sobrellevar con cierta alegría de

no ser por la puñetera música (o esa clase de gruñidos que conservan cierta relación con un primitivo estilo de música conocido como pop). En realidad, yo no me opongo a la música pop en sí, aunque se trate de algo que antes, junto a los parroquianos de más de treinta o treinta y cinco años, habría esquivado refugiándome en el pub. Por razones en parte distintas, también me opondría a escuchar la *Sinfonía coral* de Beethoven a todo trapo mientras intento disfrutar en paz de una pinta\* de cerveza con los amigos. Si no te gusta lo que suena, desperdicias paciencia y energía tratando de ignorarlo; y si te gusta, querrás escucharlo y no hablar ni que te hablen, que es a lo que ha venido siempre la gente al pub, dicho sea de paso.

Siempre di por sentado que la música popular llegó a los pubs porque los fabricantes de cerveza confiaban detener así la caída de jóvenes clientes que se hizo evidente durante el período de posguerra. Si estoy en lo cierto, se equivocaban. La música pop no sólo expulsa al parroquiano de cierta edad, sino que tampoco atrae (e incluso mantiene alejados) a una gran parte de los jóvenes, que prefieren escucharla en su propio terreno. Me pregunto cómo le iría el negocio al patrón que pusiera en la puerta de su local un letrerito que dijese «aquí no hay música». ¿Alguien se anima a hacerlo? Sea como fuere, poderoso caballero es don dinero, y el que paga manda (apagar la música en este caso).

Hasta entonces, seremos muchos los que preferimos beber en nuestra casa o en la de algún conocido. Pero también allí (como sucede en el hogar de más de un amigo mío), el bebedor más bien serio y de razonable discernimiento puede encontrar muchos motivos de ofensa sin ir más lejos. Lo que más le salta a la vista es que no se le da lo suficiente. Ni los pobres ni los mezquinos harán nada al respecto. Pero por el bien de quienes no son ni una cosa ni otra, pero no han entendido sus prioridades, permitidme enunciar lo que sigue:

\* Aproximadamente medio litro. (N. del T.)

P. G. (principio general) 1: *Hasta cierto punto (ejemplo: ni se te ocurra servirles a tus invitados alguno de esos matarratas balcánicos etiquetados como vino, jerez chipriota, aguardiente irlandés y cosas semejantes) opta por la cantidad sobre la calidad. La mayoría de la gente prefiere beberse dos vasos de un oporto decente que uno de una cosecha especial. En la misma línea de pensamiento, dales vasos grandes, no pequeños, con excepciones que se especifican más adelante. Los bebedores serios se mostrarán complacidos y tranquilos, mientras que los no serios no se ofenderán, y tú perderás menos tiempo de amena cháchara en rellenar las copas.*

Mi observación definitiva, antes de entrar en detalles, es que servir buenos tragos, al igual que producir cualquier cosa que valga la pena, desde un poema a un vehículo motorizado, es laborioso y caro. (Por si estáis interesados, os diré que un poema decente le resulta muy oneroso al poeta, en el sentido de que casi siempre ganaría más dinero dedicándose a cualquier otra actividad.) Pero me comprometo, en lo que viene a continuación, a mantenerme ojo avizor en ambos aspectos para mostrar dónde y cómo se puede minimizar el esfuerzo y hasta qué punto se pueden abaratar costes de manera legítima.

La historia deja inquebrantable testimonio  
de que los licores han sido utilizados  
por las razas más fuertes, sabias, hermosas  
y (en muchos otros aspectos) mejores de todos los tiempos.

GEORGE SAINTSBURY

Si tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería  
la renuncia a las libaciones flojas.

WILLIAM SHAKESPEARE  
(Falstaff, *Enrique IV*, segunda parte)

Sin duda no hay nada que calme tanto el espíritu  
como el ron y la religión verdadera.

LORD BYRON

## Bebiendo literatura

UNA SEÑAL INFALIBLE del genuino bebedor es que lee todo lo que se escribe al respecto, desde libros enteros hasta esos pequeños folletos informativos que los fabricantes suelen colgar del cuello de sus botellas. Y por cierto, el fabricante de turno nunca sabe más que los demás de su propio producto, pese al folletito de marras, cuyas recomendaciones vete tú a saber si ha seguido. Actualmente, además, se puede obtener información de muchas otras maneras.

Esa actitud vigilante y prevenida te aportará útiles datos fuera de los circuitos habituales: ya no recuerdo dónde leí que puedes sacar mucho más zumo de un limón previamente sumergido en agua caliente durante unos minutos que de uno instalado tranquilamente en el frutero, por no hablar de un sitio fresco, pero resulta que es verdad y que yo siempre sigo ese consejo al prepararme un bloody mary (por ejemplo) si dispongo del tiempo y la paciencia necesarios. Por otro lado, los libros rebosan de una erudición que muy raramente (si es que llega a darse el caso) tendrás la oportunidad de llevar a la práctica. Pienso en fantasías tan atractivas como la receta que aparece en *The Art of Mixing Drinks* (basado en el *Esquire Drink Book*) para el ponche del almirante Russell. La cosa empieza invitando al mezclador a hacerse con cuatro pipas de brandi, y explica que una pipa contiene 63 galones norteamericanos, que equivalen a algo más de cincuenta galones británicos o a 230 litros, es decir, a más de trescientas botellas. Hay que incluir, además, ingredientes como dos kilos de nuez moscada, convenientemente rayada, y el zumo de 2.500 limones, sin especificar si fríos o calientes. Yo calculo que la totalidad (también hay que echarle a la mezcla un montón de vino) puede satisfacer a unos 2.000 invitados a una fiesta algo más intensa de lo habitual en estos casos; o también, de manera alternativa, a

seis personas dispuestas a pasarse todo un año borrachas. Intentad esto último durante un tiempo y ya me contaréis qué tal os va, si podéis. Y sobre todo, elegid cuidadosamente la compañía.

La verdad es que perderéis un montón de tiempo (a no ser, claro está, que utilicéis el manual de bebidas como una muestra de «dipsografía», equivalente etílico de la pornografía) leyendo sobre pócimas que necesitan unos materiales inalcanzables. Puede que os guste como suena ese grand slam que aparece en *The Diner's Club Drink Book*, con su chorrito de ron Carioca, sea eso lo que sea, sus salpicaduras de brandi y curaçao, sus gotitas de kirschwasser y toda la pesca, pero, dejando aparte a los profesionales del cóctel y a los coleccionistas fanáticos de bebidas exóticas, lo más probable es que debáis seguir leyendo en busca de algo que se pueda hacer con lo que tenéis a mano. (Encontraréis una manera de reducir este problema en mi anotación sobre «La alacena de las bebidas».)

La mayoría de los bebedores, sin embargo, querrán sentir que tienen en su estantería una enciclopedia del licor tan autorizada como razonablemente exhaustiva; y este librito, aunque no haga falta decir que es de una autoridad aterradora, no es exhaustivo, por lo menos en lo referente a sus recetas. *The Fine Arts of Mixing Drinks*, de David A. Embury (Faber), es muy eficaz a este respecto y está escrito con simpática camaradería. Es también, inevitablemente, estadounidense, lo cual disminuye un punto su utilidad en el contexto británico. Asimismo, me atrevería a decir que el autor se muestra equivocado por aquí y por allá, pero eso no quita para que el libro sea una buena inversión. En cuanto a guías más breves de este estilo, yo recomendaría *3 Bottle Bar*, de H. i. (sí, «i»). No, no sé por qué) Williams (Faber). Ambos se encuentran en edición de bolsillo.

Ni Embury ni Williams tienen gran cosa que decir sobre el vino, como no sea para explicar su papel en ponches fríos y calientes y cosas por el estilo. Lo suyo son los cócteles, las neveras, las medidas y las tazas; lo suyo son, básicamente, las mezclas de bebidas. Muy

poca gente ducha en este terreno muestra el más mínimo interés por el vino en sí, y lo mismo puede decirse a la inversa de los devotos del vino. Como el lector podrá comprobar, yo no soy muy amigo del vino, pero algunos de mis mejores amigos sí, por lo que he recurrido a la ayuda de un experto que me guíe en ese campo.

La *Easy Guide to Wine*, publicada de forma gratuita por la Junta de Desarrollo del Vino (Snow Hill, 6, Londres EC1), le explicará al principiante casi todo lo que debe saber en sus veintitantas páginas de consejos e informaciones cabales y bien escogidos. Para los más avanzados, o más inquisitivos, la *Encyclopedia of Wines and Spirits* de Alexis Lichine, que incluye todo tipo de bebidas alcohólicas (Cassell), es de una solidez muy profesional y factual, prestando mayor atención a los vinos que a los licores: le dedica más espacio a Gevrey-Chambertin, uno de los treinta distritos de Borgoña donde se produce vino, que a la ginebra. *Wines and Spirits of the World*, editado por Alec H. Gold (Virtue) es igual de exhaustivo y asimismo orientado al vino, pero con un montón de fotografías espléndidas intercaladas por ahí y que constituyen un genuino desparrame «dipsográfico». Hasta el extremo de que me he visto obligado a pelear con mi buen carácter natural durante unos segundos antes de tomar la viril decisión de añadir que hay una o dos omisiones: ni se mencionan los vinos del estado de Nueva York, con una cosecha comparable a la de Chipre... Aunque a aquéllos que, como yo, hayan probado algún vino del estado de Nueva York, les traerá bastante sin cuidado. Finalmente, *The Penguin Book of Wines*, de Allan Sichel, es una guía tan excelente como barata: carente de pretensiones, completa (300 páginas) y muy práctica, con cantidad de nombres y de precios puestos al día (1971).

Con todos esos libros, como con cualquier otro sobre el tema, no esperéis convertirlos en expertos a través únicamente de la letra impresa. Os podéis aprender de memoria todo lo que dice Lichine sobre la zona de Gevrey-Chambertin y seguir sin tener ni idea de



qué vinos os gustan. Hay que combinar la lectura con toda la experiencia bebedora que os permitan el bolsillo y el hígado.

Una última recomendación. No necesitáis experimentar el menor interés en ninguno de estos asuntos para sacarle mucho partido a *Cocktail Party Secrets*, de Vernon Heaton (Elliot Right Way Books). El título me inspiró fantasías basadas en alcohol industrial, whisky cortado y sazonado con LSD, etc. Y me atrapó la contundente declaración inicial, ofrecida a modo de respuesta a una pregunta no menos retadora, «¿por qué una fiesta con cócteles?», que sirve como título del primer capítulo:

*De vez en cuando, todo el mundo*

- a) la desea,*
- b) siente que debería celebrar una*
- c) o encontrar un motivo para alternar con los amigos en sus propias casas.*

El autor acaba sugiriendo razones por las que la gente debería tener esas ideas, como que les divierten las fiestas o pretenden devolver el jolgorio ofrecido por alguien en su hogar. En ese mismo estilo comprensivo, señala que las fiestas pueden ser con pocos invitados o numerosas; que requieren preparativos, pero que las bebidas pueden estar alineadas con antelación; que tú eres quien decide *a)* a quien quieres invitar, *b)* quién crees que debería acudir, *c)* a quién estimas que deberías invitar, y *d)* a quién consideras que te conviene que estuviera; también te indica que, en la medida de lo posible, debería haber un guardarropa; y más cosas, muchas más. Francamente, si eso son secretos, ¿cuál será la información al alcance de todos que ha sido ignorada a lo largo de todos estos años?

Tengo que conseguir otros dos libros del mismo autor: *Wedding Etiquette Properly Explined* y *The Best Man's Duties*. Ya me imagino el

contenido: «Las personas se casan porque a) así lo desean, b) creen que deberían hacerlo, c) alguien les está apuntando con una recortada...».

*Para hacer cerveza de gallo:* Coger 25 litros de cerveza y un gallo grande, cuanto más viejo, mejor. Sancochar el gallo, despellejarlo y darle de morterazos hasta que se le rompan los huesos (hay que limpiarlo y vaciarlo mientras se le despelleja); a continuación, meter el gallo en dos litros de sack (vino blanco dulce o dulzón) y añadirle un kilo y medio de pipas de girasol, unas hojas de macis y un poco de clavo; meter todo eso en una bolsa de tela y, un poco antes de comprobar que la cerveza ha cumplido su función, pasar el líquido resultante junto a la bolsa a un recipiente; en cosa de una semana o nueve días, hay que embotellarlo todo, llenando las botellas hasta justo por encima del cuello, y dedicarle el mismo tiempo de maduración que a cualquier otra cerveza.

Antigua receta contenida  
en *Art and Technique of Wine* de F. C. Lloyd

*Para endulzar barriles mohosos:* Recoja unas boñigas de vaca lechera cuando aún estén frescas y mézclelas con agua caliente en cantidad suficiente para que el resultado sea tan líquido como para pasar por un embudo; disuelva previamente unos 900 gramos de sal marina y unos 450 de alumbre; a continuación métalo todo en una olla al fuego, remuévalo con un palo y, cuando esté a punto de hervir, introdúzcalo en el barril, cierre éste con cuidado y decisión, agítelo un poco y déjelo reposar un par de horas; luego vuelva a agitarlo y al cabo de otras dos horas ya podrá enjuagarlo con agua fría.

Instrucciones recogidas  
en *Art and Technique of Wine* de F. C. Lloyd.