

Ordering at a pub

A Londra circa un terzo delle persone che lavorano in ufficio pranza alla propria scrivania (*eat lunch at their desk*). Fortunatamente ci sono ancora quelli che riescono a ritagliarsi un intervallo di un'ora (*those who manage to squeeze in one hour break*) e in questo intervallo le opzioni sono due: se il tempo è bello si resta fuori – seduti su una panchina (*on a bench*), un prato (*on the grass*) o accanto a una fontana (*by a fountain*) – a mangiare un sandwich acquistato da un venditore ambulante (*at a food truck*) o portato da casa in un apposito contenitore (*lunchbox*); se piove o fa troppo freddo si va al pub. E **al pub non si può non ordinare una birra.**

Nel regno Unito permane la regola che non si servono alcolici a chi non può dimostrare di avere almeno diciotto anni e che non si può bere per strada (se fate attenzione alla gente che beve fuori da un pub vi accorgete che nessuno si allontana da quella linea invisibile ma reale che delimita la proprietà del locale, *the pub premises*).

Ma come ordinare al pub?

Partiamo dalla premessa: come farsi notare dallo staff (che assolutamente non dobbiamo chiamare *bartenders* (ma *bar staff*, perché si offenderebbero!) tenendo a mente alcune fondamentali regole non scritte:

- 1. Nei pub inglesi non esiste il servizio al tavolo (*waiter service*).** Se volete una birra dovete andare al bancone (*go up to the bar*), ordinarla, pagarla e portarvela al tavolo. Nel raro caso in cui il servizio al tavolo sia previsto, paghereste un supplemento. Quindi, nel dubbio, fate da soli perché il rischio è di rimanere seduti e aspettare invano che qualcuno si accorga di voi!
- 2. Se siete in un gruppo evitate di andare a ordinare la birra in dieci!** Anche se non esiste una fila (*queue*), così come nel Regno Unito avete visto fare ovunque (nei negozi, alla fermata dell'autobus, davanti all'ascensore, alle biglietterie...), in realtà la fila esiste. È solo che non la vedete! Lo staff di un pub è generalmente molto esperto e sa benissimo a che punto della fila siete (*the queue is still there, and the bar staff are aware of each person's position in the "invisible" queue*). Quindi, evitate di cercare di passare davanti a tutti (*don't even try to "jump" the invisible queue*) e non suonate il campanello (*don't ring the bell!*), che ha lo scopo di avvertire i clienti che è vicina l'ora di chiusura ed è il momento per l'ultima ordinazione (*last*

orders!). Suonarlo a sproposito provocherà scompiglio e rissa al bancone. Nessuno presterà più attenzione a voi, se non per lanciarvi occhiate e insulti con parole a voi incomprensibili.

- 3. Il trucco sta nel catturare lo sguardo (*the object is to catch the barman's eye*)** in modo non aggressivo ma neanche troppo rilassato: si deve capire che state aspettando e siete fiduciosi, ma non mostratevi troppo contenti altrimenti il barista potrebbe pensare che vi abbiano già servito (*Do adopt an expectant, hopeful, even slightly anxious facial expression. If you look too contented and complacent, the bar staff may assume you are already being served*).
- 4. Se volete pagare separatamente, ordinate separatamente.** Se ordinate per il gruppo dovete pagare tutto insieme (*If you wish to pay for your drinks individually, then order individually*).
- 5. Pagate in contanti (*pay cash*).** Anche se siamo nel XXI secolo, nei pub non è comune pagare con la carta di credito. E non aspettatevi la ricevuta!
- 6. Il rituale *And one for yourself*:** Non è consuetudine lasciare la mancia (*tip*) in un pub. Quello che potete fare (e questo vi renderà parte della cerchia di "quelli che sanno") è offrire una birra alla persona che vi sta servendo. Il contesto culturale è questo: la struttura sociale di un pub è "ugualitaria" (*egalitarian*), il che significa che il personale non è in nessun modo inferiore alla sua clientela, anzi, il gestore del pub è una persona che di solito incute rispetto (*the publican often commands great respect*). Per questo motivo lasciare una mancia potrebbe addirittura risultare offensivo. Ecco che allora entra in scena il rituale. E cioè: dopo aver ordinato per voi, prima di pagare, potete dire al barman *And one for yourself?*, oppure *And*



will you have one yourself? in tono interrogativo. Se la vostra offerta verrà accettata il barman risponderà *Thank you, I'll have a half...* avendo cura di scegliere una birra non troppo costosa. A quel punto vi dirà quanto dovete pagare in totale (inclusa la birra-mancia che avete appena offerto): *That'll be seven pounds twenty then, please.* Quella birra che avete offerto verrà bevuta in un successivo momento di calma, ma se voi sarete ancora nel locale potrete avere la soddisfazione di cogliere lo sguardo del barman che con un semplice cenno del capo e un sorriso (*a nod and a smile*) vi dice grazie.

Ordinare una birra: i fondamentali / Ordering beer: the basics

Chiedere “una birra” in un pub inglese è un po’ come chiedere “del vino” in un ristorante francese o italiano. Ci sono centinaia di diverse varietà di birra disponibili, ognuna con il proprio gusto e caratteristiche distintive. I pub spesso hanno una gamma di circa venti birre diverse, molte delle quali alla spina (*on draught*), alcune in bottiglia (*in bottles*) e alcune altre in lattina (*in cans*). Potete ordinare una birra scura (*dark stout*), una birra chiara (*pale ale*) dal gusto più leggero, o una birra dal gusto amaro (*bitter*). E poi ovviamente dovere saper dire se volete una pinta (*a pint*) o una mezza pinta (*a half*). Una pinta equivale a 0,568 litri e se ordinate una pinta in realtà l’unità di misura non la dite perché è sottintesa. *A Lager* significa che volete “una pinta di Lager”. Se invece ne volete la metà dovete specificare: *A half of Lager, please* oppure *A half of bitter, please*. Abbreviando potete anche dire *Half a Lager, please*.



BITTER, ALE, LAGER, PORTER, IPA, STOUT...

<i>Bitter</i> (<i>XB - Extra Bitter, Special Bitter</i>)	birra dove i luppoli hanno prevalenza di gusto e rendono la birra amarognola e leggermente secca. È una birra dal colore ambrato o dorato, di gradazione piuttosto bassa (3,5% vol.)
<i>Pale Ale</i>	birra “pallida” ad alta fermentazione, di solito di grado alcolico contenuto e molto equilibrata e rotonda
<i>Mild Ale</i>	birra più leggera della <i>bitter</i> , piuttosto scura, tendente al dolce, delicata ma saporita nonostante la bassa gradazione
<i>Brown Ale</i>	birra ambrata o marrone, dal sapore di caramello o cioccolato, spesso di nocciola
<i>IPA</i> (<i>Indian Pale Ale</i>)	birra una volta prodotta per le colonie più lontane dell’impero britannico volutamente resa più alcolica e amara
<i>Porter</i>	birra scura, cremosa e intensa
<i>Lager</i>	birra a bassa fermentazione più vicina alla tradizione germanica e prodotta per soddisfare un pubblico più estero che anglosassone
<i>Stout</i>	birra ad alta fermentazione, dal colore quasi nero e una tostatura molto marcata; gusto amaro intenso e gradazione bassa. È la birra preferita dagli irlandesi. Famosissima quella prodotta da Arthur Guinness a Dublino
<i>Scotch Ale</i>	birra ad alta fermentazione, tipicamente corposa, abbastanza alcolica e carica di sapori. Originaria di Edimburgo ma molto popolare in Belgio e Usa

Mangiare in un pub

Non c’è una regola fissa su come ordinare del cibo in un pub. In alcuni pub vi servono al tavolo, in altri esiste un diverso bancone (*counter*) dove ordinare da mangiare. Alcuni pub hanno un vero e proprio menu stampato, altri scrivono su una lavagna l’elenco dei piatti del giorno (*Today’s Specials*). In ogni caso, resta valida la regola per cui le bevande si ordinano e si pagano al banco.

Come riconoscere un pub

Nel 1393 re Riccardo II obbligò gli osti (*hosts*) a erigere insegne al di fuori dei loro locali: «Chiunque abbia intenzione di produrre birra in città, con l’intento di venderla, dovrà appendere all’esterno un’insegna, altrimenti perderà per confisca la propria birra».

Prima della Riforma molti pub avevano un nome a tema religioso, ad esempio The Crossed Keys, l’emblema di San Pietro, oppure George and Dragon.

Con la riforma di Enrico VIII i nomi iniziarono a ruotare intorno alla famiglia reale: The King’s Head o The Rose&Crown. Il nome Red Lion di-



venne uno dei più comuni dai tempi in cui venne ordinato di esibire il leone di Scozia su tutti gli edifici di importanza pubblica, pub compresi.

Siccome i re erano famosi per essere grandi cacciatori, molti pub, soprattutto quelli ubicati vicino ai territori di caccia, assunsero nomi riconducibili a questo sport. Il più comune è tuttora The Greyhound, come l'omonima razza canina, la preferita durante le battute di caccia. Ma ci sono anche Fox&Hounds, Dog&Duck, Hare&Hounds.

Alcuni pub col tempo hanno preso il nome di personaggi importanti, ad esempio The Duke of Wellington, Admiral Nelson e Shakespeare.

tankard



tulip



lager



pilsner



tumbler



balloon



weizen



beer glass



ORDERING A BEER

Se il barman è loquace vi chiederà:

What would you like to drink? (Cosa vorresti bere?)

What are you having? (Cosa prendi?)

What can I get you? (Cosa ti porto?)

A queste domande, evitate di rispondere con:

A beer, please (Una birra, per favore)

I'd like to drink a beer, please (Mi piacerebbe bere una birra per favore)

I'll have a beer, please (Prendo una birra, per favore)

Queste frasi andrebbero bene al bar, ma in un pub dovete avere le idee più chiare e dovete essere più decisi! Al bar il cameriere vi chiederebbe

Which beer would you like? (Che birra vuoi?)

Would you like draught or bottled beer?

(Vuoi una birra alla spina o in bottiglia?)

E a questa domanda potreste rispondere:

A draught beer, please o *A bottled beer, please*

Al pub invece si ordina così:

I'll have a pint of Lager, please (Una pinta di birra chiara, per favore)

I'll have a Lager, please (in questo caso la parola "pinta" è sottintesa ma totalmente comprensibile al barman)

Half a Lager, please (Una mezza pinta di Lager per favore)

YES PLEASE!

La parola *please* al ristorante dovrebbe sempre essere usata perché è l'unico modo per far capire a una persona che le stiamo parlando con rispetto e cortesia. In italiano si può distinguere tra "tu" e "lei": «Mi porti un'insalata» è sicuramente più formale di «Portami un'insalata». In inglese questa differenza non esiste perché diamo a tutti "del tu" quindi usare *please* diventa necessario. *Never forget this, please!*