

**MANUÁL
KAŽDODENNÍHO
PIJÁKA**

KINGSLEY

**S
A
M
I
E**

PLUS



PLUS

KINGSLEY AMIS

**MANUÁL
KAŽDODENNÍHO
PIJÁKA**

KINGSLEY AMIS

**MANUÁL
KAŽDODENNÍHO
PIJÁKA**

Přeložili Ivar Tichý a Miroslav Jindra

PLUS

EVERYDAY DRINKING

Copyright © 2008, The Estate of Kingsley Amis

All rights reserved

Translation © Ivar Tichý, 2012

Translation © Miroslav Jindra, 2012

Cover Illustration © Michal Cihlář, 2012

ISBN 978-80-259-0095-6

Knihy, které tvoří tuto sbírku – *O pití*, *Každý den skleničku* a *Máte nalito?* –, napsal Kingsley Amis mezi léty 1971–1984, v plodném období, kdy vydal osm dalších titulů a řadu odborných prací. Představují práci muže, jenž ve svém zájmu o alkohol zašel o něco dál, než bývá obvyklé. Amis byl přímo profesionální piják, teoretik i praktik, a především znalec.

Navzdory občas proklamované nevědomosti měl v oboru alkoholických nápojů ohromující, přímo encyklopedické znalosti. A tak je asi nejlépe tato pojednání vzhledem k jejich encyklopedičnosti představit v nezkrácené verzi. Proto se také na několika místech do jisté míry překrývají; Amis, stejně jako většina kamarádů z mokré čtvrti, se tu a tam opakuje. Ale jako ti nejlepší z nich je neochvějně zábavný, a pominout jeho druhé komické pojednání o albánském víně či speysideské skotské nebo pohanu ležáku s limetkou jen proto, že někde jinde v knize už o nich byla zmínka, by bylo pro čtenáře stejným ochuzením, jako kdyby si nechal ujít skleničku Laphroaig jen proto, že si už dříve dal Glenfiddich.

Britské nakladatelství Bloomsbury vydalo tento soubor v roce 2008 a neprovádělo v textech žádné úpravy, co se týče

dobových i místních reálií a v neposlední řadě cen, za jaké se v těch dobách alkohol ve Velké Británii prodával. Kdyby se pro čtenářovo pohodlí ceny ilustrativně převáděly na dnešní úroveň, musely by se brát v úvahu nejruznější ekonomické ukazatele, bylo by to složité a koneckonců asi i zbytečné.

Je nabíledni, že ještě krkolomnější a ošemetnější by takové pokusy byly, kdybychom chtěli tehdejší britské ceny i další reálie převádět do dnešní české skutečnosti, a proto je i my ponecháváme v původní podobě. V tomto bodě doufáme ve shovívavost čtenářů a věříme, že pobavení a poučení, jež jim kniha poskytne, je za to bohatě odmění.

Zde tedy je úplný, necenzurovaný kompilát Amisových úvah o pití, jenž obsahuje dějiny, etiketu, společenské zvyklosti, obchodní tajemství, léčivé účinky a samozřejmě i praktické aspekty družného života. Toto je kompletní, archivní Amis: neřezaný, nefiltrovaný a vylepšený jen dlouhým zráním. Tak tedy: Do dna!

Alkohol jako múza

Je poměrně dobře známo, že kvašení a vaření alkoholických nápojů se zrodilo v době příhodné pro vzestup lidské civilizace (dochovaly se starobylé básně, mozaiky a podobné záležitosti, které jsou oslavou této skutečnosti), a je přinejmenším stejně dobře známo, že láhev alkoholu otevírá bránu, která může vést jak do pekla, tak do nebe. Je-li toto ten případ – a jednoho dne přijdeme na etymologický důvod, proč prosté italské slovo označující láhev, *fiasco*, užíváme tak, jak je užíváme –, pak jako bychom za průvodce sférami pekelnými i rajskými měli samotného Vergilia.

Zesnulý sir Kingsley Amis (jenž napsal tyto útlé, ale hlubokomyšlné texty ještě dříve, než dostal rytířský titul, a jenž byl rovněž odborníkem na takové věci, jako je původ slova *fiasco*) byl ohledně alkoholu, jak říkají Irové, „náš člověk“. Možná o něm – více než o Grahamu Greenovi, jehož krátkou biografii kdysi napsal – lze tvrdit, že chlast mu byl múzou. Nedokážu si vybavit žádné z jeho beletristických děl, kde by alkohol nehrál vůbec žádnou roli, přičemž v některých jeho románech sehrává roli přímo klíčovou. (Onen slavný popis kocoviny ve *Šťastném Jimovi*, jemuž se v naší humoristické tvorbě tema-

ticky spojené s alkoholem nevyrovná ani Shakespearův noční vrátný či tělnatý rytíř, má jen jednoho soupeře, jenž člověku přijde na mysl, a tím je *Ohňostroj marnosti* od Toma Wolfeho.) Když necháme stranou fiasko, pak další Amisovy knihy jako *Thlustý Angličan* a *U zeleného muže* obsahují některé, mimochodem moudré, rady, jak při pití udržet tempo a zůstat v provozuschopném stavu.

Slyšel jsem, že alkohol je dobrý sluha, ale zlý pán. I tak se to dá říct. Pravda je prostá: díky alkoholu jsou ostatní lidé a vlastně i život sám mnohem méně nudní. Kingsley tento základní fakt pochopil ve velmi časně fázi svého života a už jej (tak říkáje) nepustil ze zřetele. To ale neznamená, že by neexistovala nudná vína, nudné whisky a lidé, kteří jsou po alkoholu ještě nudnější než obvykle. Potkáte se s nimi na stránkách této knihy a dozvíte se, jak je rozpoznat.

Dle mého soudu sám Kings – jak jsem mu směl říkat – byl z pijanského hlediska drobátko suchar. Nebo to alespoň musel předstírat, aby mohl sekat svůj pravidelný sloupek na stránkách časopisu zaměřeného na mužskou populaci. V „reálném“ životě to byl celkem rozumný piják a měl pramalý sklon mařit čas dobrých barmanů hnidopišskými připomínkami. Nicméně při zpětném pohledu mám pocit, že jsem byl schopen odhalit jednu výjimku, a ta je spojená s mimořádným obdivem, jenž choval k románům Iana Fleminga. Co James Bond ve skutečnosti dělá, když upřesňuje, jaké martini chce a jak ho chce? Říká barmanovi (či výčepnímu, chcete-li), že ví, o čem mluví, a že z něj nikdo nebude dělat vola. Sám jsem dostal podobnou lekci, když jsem pro washingtonský *City Paper* psal články o veřejném pohostinství. Jelikož mi už dlouho lezli na nervy hosté, kteří si místo skotské zasněžené ob- jednávali Dewar's s vodou, rozhodl jsem se zeptat jistého důvěryhodného barmana, co bych dostal, kdybych nepožádal o konkrétní typ či značku. Odpověď bylo důvěrné trhnutí palcem ve směru, kde se pod barem nacházel podezřele vyhlížející džbán s čímsi, co připomínalo skotskou. Situace byla

ještě žalostnější, pokud šlo o vodku a gin, a stávala se obludnou, když došlo na „bílé víno“, což je objednávka, kterou dodnes nemohu vystát. Pokud jasně neřeknete, co chcete, pak je to jako hrát špatně poker nebo ve chvatu nakupovat drogy: Dostanete akorát to, co dealer tvrdí, že to je. Mějte to, prosím, na paměti.

Na Kingovi – někteří z nás mu dokonce mohli říkat i takhle – byl obdivuhodný jeho odpor k lakotě. Od něj jsem se naučil onomu drsnému pravidlu, ctěnému v jeho domě, které bylo o to vřelejší, o co bylo méně zdvořilé než jeho civilní „Máte nalito?“ Znělo takhle: „Naleju ti prvního panáka a potom, když nebudeš mít co pít, tak se třeba p...r. Kde je flaška, víš.“ (Od té doby totéž říkám svým vlastním hostům.) Z následujících stránek se dozvíte – viz kapitoly *Skrblíkův průvodce* a *Skrbličin průvodce* – jak příkrý postoj zaujímal k jakékoli formě škudlilství. Podstatou alkoholických rituálů je štedrost. Pokud otevřete láhev červeného, mějte pro Kristovy rány v sobě tolik slušnosti, abyste vyhodili zátku do koše. Pokud nejste hostitel, ale host, tak hleďte, ať nemusíte upustit sklenku s výkřikem (jak to Amis jednou udělal) „Ojoj – naštěstí byla prázdná!“ Hostitelům, které musíte upozorňovat takovýmto způsobem, byste se měli vyhýbat na sto honů.

Kající tendence přivozené vám cizí štedrostí řeší brilantní kapitola o fyzické a morální kocovině, která shrnuje výsledky nesobeckého sebezpozorování podstoupeného skutečným průkopníkem. Může vám ušetřit spoustu nikoli nevyhnutelného trápení, což potvrzují na základě vlastní zkušenosti. Díky vynikající biografii od Zacharyho Leadera se svět dozvěděl to, co si uvědomoval i bezpočet Kingsleyho přátel: že ho chlast nakonec dostal a obral jej o rozum, šarm i zdraví. Ale ne každý se dokáže držet vlastních rad, nebo aspoň ne navěky, a veselý a moudrý rádce, jenž se vám zde nabízí, vás, milí čtenáři, na scestí nesvede.

CHRISTOPHER HITCHENS

O

PITÍ



ANTROPOLOGOVÉ NÁS UJIŠŤUJÍ, že kdekoli naleznete člověka, tak ten člověk mluví. Ať si milovníci šimpanzů myslí, co chtějí, kromě člověka neexistuje tvor schopný smíchu. A třebaže nějaký dosud neobjevený kmen v brazilské džungli se zítra může stát výjimkou, všechna současná společenství požívají alkohol, stejně jako jej většina z nich požívala v minulosti. Nepopírám, že s oněmi hrubými stvořeními sdílíme ostatní důležité radosti; jen konstatuji základní fakt, že konverzace, veselí a alkohol se snoubí hluboce lidským, příznačně důvěrným způsobem.

Z toho lze vyvodit několik závěrů. Jedním z nich bude, že v případě jiných drog žádné podobně zdravé spojení neexistuje; to je hlavní důvod, aby se před nimi měl člověk na pozoru. A navíc: kolektivní společenská prospěšnost požívání alkoholu zcela (na základě daných důkazů) převažuje nad případným neštěstím, jež může přivodit jednotlivci. Tým amerických výzkumníků nedávno dospěl k závěru, že bez opory, již nám alkohol skýtá, a bez uvolnění, které přináší, by se zá-

padní společnost neodvratně zhroutila už za první světové války. Udrzuje nás nejen alkohol; zdá se, že když upadá morálka, upadáme také.

Význam alkoholu v našem životě bezpochyby vzrostl s tím, jak se lidé po celém světě stěhují do měst, a s obecně vzrůstající prosperitou. Víno a pivo jsou – v zemích, kde se vyrábějí – nápoje tradičně přináležející vesnici a chudším třídám; gin a whisky patří k městu a, na každý pád v současné době, k lépe situovaným lidem. Jinými slovy: alkoholické nápoje jsou stále silnější a stále jich přibývá.

Odpovědnost za tento nárůst se obvykle přičítá stresu a nárokům městského života. Určitě to nebudu popírat, ale jednu stresující situaci bych vypíchl jako významně tíživější a častější než většina ostatních: náhlá setkání s naprosto či aspoň relativně neznámými lidmi za okolností, které vyžadují, aby člověk projevoval uvolněnost a přátelskou vstřícnost – zkušenosť, již pokaždé čelím s jistými obavami, byť nakonec se obvykle dobře bavím. Oproti tomu vesnice zůstala společenskou jednotkou, cizinci se zde objevují jen zřídka, a pokud se tak stane, jsou mohutně přečíslení vaší rodinou, přáteli, lidmi, které znáte celý život. V dnešní době, v éře pracovních obědů, večeří, firemních večírků a večírků takových či večírků makových, se neznámí lidé řinou přes obzor proudem, jenž nebere konce.

Důvodem, proč se mi – a se mnou i většině ostatních – setkání s takovými tvory nakonec líbí, je prostě a dobře přítomnost alkoholu. Lidské plémě dosud nevymyslelo lepší způsob, jak bořit zdi, jak se rychle poznat s jiným člověkem a jak rozpouštět ledy; způsob, který by byl aspoň z desetiny tak šikovný a účinný, jako když jeden i druhý ustoupí v přibližně stejné míře a v přijatelném prostředí z pozic naprosté střízlivosti. No dobrá, namítne seriózní student zkoumající účinky alkoholu chmurně mrzutým tónem příznačným pro seriózní studenty, kteří zkoumají účinky alkoholu; no dobrá, ale co s tím, co se stane později? Co ti, kteří pijí ne proto, aby ustou-

pili z pozic naprosté střizlivosti, ale aby se opili? A co ten, kdo pije sám?

Nuže, co si s tím počít, co si počít s tím či oním? Nemám co nabídnout, nemám co dodat k seriózním sociologickým spekulacím, proč a nač se lidé oddávají alkoholu. Nebo snad jen tohle: když necháme stranou dipsomany, kteří se jimi nestávají, ale rodí, tak k verdiktu onoho básníka, jenž pravil, že pijeme, „neboť důvodů je pět proč sát, víno – přítel – suchý pysk –, sucho v krku můžeš mít – a každý další důvod pít“, můžeme asi dodat jen málo.

Jinou a důležitější otázkou je, kde, co a jak pijeme, či bychom měli pít. Pokud jde o to kde, je to natolik věc osobních preferencí a geografických příležitostí, že bych ji měl nechat v tu ránu plavat, kdyby mi nedávala dlouho očekávanou šanci na krátký, mrzutý výpad na konto toho, co za příkoří se událo a dosud se děje tradičnímu britskému centru popíjení, tedy hospodě.

Hospody se, krom několika zářných výjimek, k nimž počítám lokál v místě, kde bydlím, rychle stávají neobyvatelnými. Před nějakými patnácti dvaceti lety se pivovarnické společnosti začaly probouzet a uvědomovat si skutečnost, že jejich nálevny zoufale potřebují novou tvář, a utratily miliony liber za jejich modernizaci. Některé výsledky jsou obdivuhodné: více pohodlného posezení, lepší hygiena, chlazené pivo a občerstvení, které obecně dosáhlo takového standardu, že když se rozhodnete posvačit někde, kde to neznáte, obvykle se vám dostane v hospodě daleko rychlejších a levnějších služeb než v sousedním restaurantu.

Ale to je asi tak všechno. Interiér současného hostince musí vypadat jak z televizní reklamy, se vší tou pozlátkovou hrůzou, kterou to s sebou nese. Podsouvají se vám odpudivé „motivy“: britské bitvy, zámořské parníky, veselá devadesátá léta. Točené pivo není, co bývalo, ale jakási hybridní substance, která se dodává v kegu, jenž v konečném důsledku není ničím jiným než obrovskou kovovou lahví zkonstruo-

vanou tak, aby pivo z ní bylo všude stejné bez ohledu na to, jak líný či neschopný je výčepník, a v případě nejméně dvou usilovně propagovaných značek všude stejně hnusné. Ale s tím vším by se člověk ještě nějak smířil, kdyby nebylo té zatracené hudby – respektive toho hluku, jenž má určité stylové znaky hudebního primitivismu a říká se mu pop. Nebrojím vlastně proti popu jako takovému, i když pop je přesně z těch věcí, jimž se tak jako většina lidí ve věku od třiceti či pětatřiceti výše, jdu-li do hospody, snažím uniknout. Z trochu jiných důvodů bych se ohradil i proti Beethovenově 9. symfonii, hřmící tam, kde bych si chtěl s přáteli v klidu vychutnat pintu piva. Pokud se vám nelíbí, co hrají, musíte mít energii a trpělivost, abyste to dokázali ignorovat; v opačném případě se zaposloucháte a nemáte náladu mluvit a naslouchat druhým, tedy to, kvůli čemu do hospody zpravidla přicházíte.

Předpokládám, že populární hudba přišla do hospod na popud pivovarů doufajících, že tak přilákají mladší zákazníky, jejichž úbytek byl v poválečném období citelný. Je-li můj předpoklad správný, pak ten jejich byl mylný. Pop nejenže má tendenci vyhánět starší zákazníky; popu se ani nedaří přitáhnout mladé a naopak jejich velkou část přímo odpuzuje, včetně některých z těch, kteří pop na jeho vlastní půdě vítají. (Moc mě zajímá, co by to udělalo s kšeftem, kdyby hostinský vyvěsil nápis „Tady hudbu nepouštíme.“ Vyzkouší to někdo?) My koneckonců platíme, oni jedí náš chléb; měli bychom být s to dovolat se prostředí, které není zamořené hudbou.

Pokud je ta možnost, dají mnozí přednost popíjení doma nebo u přátel. Ale i zde (přínejmenším v domácnostech několika mých přátel) dokáže jakžtakž seriózní, přiměřeně vybíravý pijan nalézt bez velkého pátrání dost prohrěšků proti dobrému mravu. Jako první ho praští do očí to, že nedostal dost. Ti z nás, co jsou chudí či nuzní, s tím mnoho nenadělají. Ale pro dobro těch, co nejsou ani jedno, ani druhé, a pouze si pletou priority, mi dovoľte, abych vyhlásil

O. P. (Obecné pravidlo) č. 1: *Po určitou mez (je nevkusné nabízet hostům ony balkánské patoky vydávané za víno, kyperské sherry, poitín apod.) sledujte spíš kvantitu než kvalitu. Většina lidí si raději dá dvě sklenky běžného, ale slušného portského než jednu vzácného ročníkového. Pročež jim dejte pořádný drink, žádného prcka – až na výjimky uvedené později. Seriózní opilce potěšíte a uklidníte, neseřízní neurazíte, a čas na klábosení nebudete zbytečně mařit pobíháním z místa na místo a doléváním skleniček.*

Než se pustím do podrobností, dovolím si ještě jeden poznatek: podávat dobré nápoje – stejně jako vytvářet cokoli smysluplného, od básně po automobil – je nákladná řehole. (Pokud vás to zajímá, tak báseň, která za něco stojí, se básníkovi prodraží v tom smyslu, že by vždýcky mohl vydělat víc peněz, kdyby se věnoval nějaké jiné činnosti.) V následujícím textu se soustředím na dva body: jednak se pokusím ukázat, kde a jak lze minimalizovat možné potíže, a jednak, do jaké míry lze legitimně srazit náklady.

Celé dějiny nevyvratitelně dosvědčují, že alkoholické nápoje užívají ty nejsilnější, nejmoudřejší, nejkrásnější a v každém ohledu nejlepší národy všech dob.

GEORGE SAINTSBURY

A kdybych tisíc synů měl, první lidská zásada, kteréž bych je vyučoval, musila by být: – odřící se břídkých nápojů.

WILLIAM SHAKESPEARE
(Falstaf, Jindřich IV, část 2)

Nic bezpochyby netiší ducha tak jako rum a pravá víra.

LORD BYRON

NEKLAMNOU ZNÁMKOU „našeho člověka“ v oboru pití je to, že čte vše, co se mu na toto téma připlete do cesty, od plnohodnotných knih až po ony prťavé brožurky, které výrobci mají sklon věšet na hrdla lahví. Jen tak mimochodem, nikdy jimi nepohrdejte jako pouhou reklamou; právě naopak: výrobce o svém produktu ví víc než kdokoli jiný a zvažuje svá doporučení, ať už pro to má jakékoli důvody, s příkladnou péčí. I ceníky prodejců alkoholu mohou v současné době nabídnout spoustu jasných informací.

Tato politika neutuchající bdělosti vám jaksi sama od sebe přinese leckteré užitečné tipy: už jsem zapomněl, kde jsem se dočetl, že získáte více šťávy z citronu, který na několik minut vložíte do nádoby s horkou vodou, než když ho vezmete přímo z mísy s ovocem, o chladničce nemluvě. Ale je to fakt, a já jsem té rady poslušen vždy, když připravuji Bloody Mary (například) a mám na to čas a trpělivost. Na druhou stranu ty knihy jsou plné folklóru, který jen velmi zřídka, pokud vůbec, budete mít šanci uvést do praxe. Mám na mysli takové fantasmagorie jako recept z *Umění míchaných nápojů* na punč admirála Russela. Začíná to celé výzvou, abyste si pořídili brandy v množství čtyř beček o obsahu 63 galonů –

amerických galonů; to je něco přes 50 britských galonů, neboli přes 300 lahví. Do toho je třeba zahrnout – kromě takových položek jako dvě a půl kila mletých muškátových oříšků – i šťávu z 2 500 citronů – zda teplých, či studených, se tam neříká. Dle mých výpočtů celkové množství (přijde do toho i spousta vína) poslouží při středně bujném večírku dvěma tisícovkám hostů, případně vystačí šesti lidem na celoroční mejdan. Někdy to druhé zkuste a dejte mi vědět, jak to zvládáte... bude-li to ve vašich silách. Kumpány si vyběrejte s náležitou péčí.

Hlavně však budete ztrácet spoustu času – samozřejmě pokud ony návody nepoužíváte jako pouhou dipsografii, alkoholickou obdobu pornografie – čtením o nápojích, pro jejichž přípravu je třeba ingrediencí, které jednoduše nebudete mít po ruce. Může vás zaujmout recept na koktejl Grand Slam sestávající z frťanu Carioca rumu (bůh ví, co to je), půl panáku brandy, půl panáku Curaçaa, pár kapek Kirschwasseru a kdoví čeho ještě, ale spíš se budete, na rozdíl od profesionálních barmanů a fanatických sběratelů alkoholických nápojů, muset poohlédnout po něčem, co budete schopni vytvořit ze stávajících zásob. (Způsob, jak tento problém umenšit, jsem nastínil v kapitole nazvané Zásobárna.)

Nicméně většina pijáků vítá pocit, že má na polici víceméně vyčerpávající a autoritativní encyklopedii alkoholických nápojů, a toto mé dílko, ač – netřeba dodávat – autoritativní až hrozivě, z důvodů ozřejměných jinde mezi ty vyčerpávající nepatří, aspoň pokud jde o recepty v něm obsažené. Z tohoto úhlu pohledu je výtečná kniha Umění míchaných nápojů (*The Fine Art of Mixing Drinks*) od Davida A. Emburyho (Faber), napsaná příjemně družným stylem. Je rovněž – samozřejmě – americká, což omezuje její použitelnost v britském kontextu, a autor, opovážím se tvrdit, tu a tam šlápne vedle, ale i přesto je to bezpochyby ta nejlepší koupě, jakou můžete udělat. Pokud jde o stručnější průvodce tohoto typu, doporučoval bych Třílahvový bar (*3 Bottle Bar*) od H. i. – Ano,

i. Ne, netuším proč. – Williamse (Faber). Obě jsou k dispozici v paperbackovém vydání.

K vínu toho Embury ani Williams moc co říct nemají, vyjma jeho role v horkých a studených punčích, a podobně. Středem jejich zájmu jsou koktejly, koblery, kolinsky; prostě a dobře míchané nápoje. Jen velice málo lidí zdatných v tomto oboru něco ví o víně jako takovém, a totéž na druhou stranu platí pro vinaře. Já sám, jak čtenář sezná, přes víno moc nejsem, ale někteří mí přátelé ano, a tak jsem si pro tuto oblast vyžádal odbornou pomoc.

Přehledný průvodce víny (*Easy Guide to Wine*), který vydal Wine Development Board (6 Snow Hill, London ECI), začátečníkovi na zhruba dvaceti stránkách dobře zvolených informací a rad řekne většinu toho, co potřebuje vědět. Pro pokročilé či zvědavější je k mání velmi profesionální a faktografická Encyklopedie vín a destilátů (*Encyclopedia of Wines and Spirits*) a všech ostatních alkoholických nápojů od Alexise Lichineho (Cassell), která klade daleko větší důraz na vína než na ostatní alkohol: věnuje více prostoru Gevrey-Chambertinu, jedné ze třiceti vinařských oblastí části Burgundska, než ginu. Vína a destiláty celého světa (*Wines and Spirits of the World*) od Aleca H. Golda (Virtue) je podobně obšrná a na víno zaměřená kniha, která navíc obsahuje množství nádherných fotografií. Hotové dipsografické orgie, takové, že jsem musel několik vteřin bojovat se svým lepším já, než jsem se světaznale rozhodl dodat, že jsem si povšiml jednoho dvou opomenutí: chybí např. jakákoli zmínka o vínech ze státu New York, jichž se ročně vyrobí množství srovnatelné s produkcí Kypru... Nicméně těm, kdo podobně jako já někdy víno ze státu New York ochutnali, to stěží bude vadit. Konečně vynikajícím a levným průvodcem je Kniha vín z nakladatelství Penguin (*The Penguin Book of Wines*) od Allana Sichela: neokázalá, podrobná (300 stran) a velmi praktická příručka, obsahující spoustu značek a současných (1971) cen.

Neočekávejte, že se po přečtení těchto či kterýchkoli jiných

knih na toto téma stanete expertem. Můžete si vštípit do paměti vše, co Lichine napsal o Gevrey-Chambertinu, a přesto nebudete mít ponětí, zda by vám to víno chutnalo. Čtení je třeba spojit s pitím, jak to jen kapsa a játra dovolí.

Jedno doporučení závěrem. Nemusíte se ani v nejmenším zajímat o kteroukoli z dotyčných věcí, abyste toho spoustu načerpali z Tajemství koktejlového večírku (*Cocktail Party Secrets*) od Vernona Heatona (Elliot Right Way Books). Ten titul ve mně vyvolával představy martini vyráběného z průmyslového lihu, whisky s citronem říznutou LSD, apod. Ale chytil jsem se na smělé úvodní prohlášení předložené formou odpovědi na stejně vyzývavou otázku: „Proč koktejlový večírek?“, která slouží jako název první kapitoly:

Každý čas od času

(a) chce

(b) cítí, že by měl

(c) nebo má důvod

obveselit své přátele u sebe doma.

Autor dále ozřejmuje, jaké mají lidé pohnutky, třeba že mají rádi mejdany nebo chtějí oplatit mejdan, který u sebe doma uspořádal někdo jiný. Ve stejném vše objímajícím duchu zdůrazňuje, že večírky mohou být malé i velké, je třeba se na ně připravit, ale láhve lze nachystat předem; že si musíte ujasnit, (a) koho pozvat chcete, (b) kdo si myslíte, že by přijít měl, (c) koho cítíte, že pozvat musíte, (d) koho myslíte, že by bylo taktické pozvat; že tam, kde je to možné, by měla být k dispozici šatna; a ještě mnohem více. Můj ty světe, jestli tohle má být tajemství, co se pak asi může skrývat za veřejně dostupnými informacemi k tomuto tématu, o které po léta zapovídáte na každém kroku, aniž byste je brali na vědomí?

Musím se přidržet děl Zásady chování na svatbě (*Wedding Etiquette Properly Explained*) a Povinnosti ženichova svědka (*The Best Man's Duties*) od téhož spisovatele. Ted' už to chápou:

„Lidé se berou proto, že (a) chtějí, (b) že cítí, že by do toho měli praštit, (c) že někdo na ně míří brokovnicí...“

Jak vyrobit pivo zvané „cock ale“: Vezmi deset galonů světlého piva a velkého kohouta, čím starší, tím lepší. Kohouta uvař, stáhni z kůže, vlož do hmoždíře a tluč do něj, dokud nebude mít kosti napadrt (musíš ho po uvaření vyvrhnout). Poté jej vlož do dvou litrů bílého vína a přidej kilo a půl rozinek, něco muškátového květu a několik hřebíčků; to vše vlož do plátěného pytle a těsně předtím, než pivo začne pracovat, dejte pivo a pytel společně do nějaké nádoby; za sedm až devět dnů slejte do lahví, naplňte lahve po hrdlo a nechte zrát stejně jako jiné pivo.

Starý recept z knihy *Art and Technique of Wine*
od F. C. Lloyd

Jak vyčistit zatuchlý sud: Vezmi mrvu dojně krávy, dokud je čerstvá, a smíchej ji s takovým množstvím teplé vody, aby byla natolik tekutá, že projde trychtýřem, ale předtím v ní ještě rozpust kilo mořské soli a půl kila kamence; potom to vše dej v hrnci na oheň, míchej hůlkou, a než se začne obsah vařit, vlej ho do sudu, který důkladně začepuj, zatřep s ním a nech asi dvě hodiny stát. Poté s ním opět zatřepej a po dalších dvou hodinách jej vypláchni studenou vodou.

Návod zmíněný v *Art and Technique of Wine*
od F. C. Lloyd

ZDE NABÍZÍM toliko výběr. Bylo by k nepřežití jak psát, tak i číst úplný přehled všech známých drinků od absintu po koktejl Zoom (brandy, med a šlehačka – děkuji, dnes nebudu). V zájmu úplnosti by bylo rovněž nutné zahrnout do výčtu spoustu všeobecně známých věcí. Bylo by poněkud nečestné brát peníze za šíření takových znalostí, jako že gin s tonikem sestává z ginu, toniku, ledu a plátku citronu. Nicméně si nenechám ujít příležitost poznamenat, že tento nepochybně vynikající a osvěžující nápoj vděčí za svou mimořádnou, žízeň hasící chuť tomu, že do něj krom plátku citronu přidáváme i citrónovou šťávu, a s tím si osobuji i právo vyhlásit

O. P. 2: Do jakéhokoli drinku, jenž se tradičně připravuje s kouskem ovoce či zeleniny, stojí za pokus přidat i trošku šťávy.

Omezím se tedy na recepty, které nabídnou něco mého, ať už je to skromný tip jako ten uvedený výše, útok na názor, který se mi nezdá, nebo v některých případech zcela nová formule – je-li to v oblasti tolik prozkoumané do šíře i hloubky

ještě možné. To, co bude následovat, jsou plody více než desetiletého bádání. Pít jsem začal ještě mnohem dříve, o tom nepochybujte, ale než jsem se odvážil zmrhat byt' doušek alkoholu lehkovážným experimentem, musel jsem dosáhnout jistého stupně blahobytu. Rozlišuji tři kategorie: *short drinks* (krátké nápoje), *long drinks* (dlouhé nápoje) a *hot drinks* (horké nápoje). Je to sice nelogické, ale vzhledem k tomu, že neexistuje žádný krátký horký nápoj, i praktické dělení.

SHORT DRINKS

Pokud lze, jak si nedávno povšiml Philip Larkin, věk jazzu (není to totéž co jazzový věk) vymezit letopočty 1925–1945, pak věk koktejlů pokrývá totéž období, snad jen že začal o trochu dříve a trval o něco déle. Oba fenomény měly v době zrodu k sobě blízko. Za prohibice ve Spojených státech zákazník zapadáku pil směsi příšerných destilátů a dalších substancí, které se přidávaly, aby výsledná látka byla jakžtakž požitelná, zatímco kapely New Orleans Rhythm Kings či Original Memphis Five se snažily odvést jeho mysl od toho, co polyká. Zánik jazzu nemohl mít mnoho společného se zánikem koktejlů, které se nejspíš daly na ústup s tím, jak mizeli sluhové ze všech soukromých domů vyjma těch patřících nejbohatším lidem. Téměř každou rundu koktejlů bylo nutné připravovat zvlášť, a tak vám nezbylo než zaměstnat barmana, nebo se smířit s tím, že musíte neustále opouštět scénu, abyste naplnil džbán. Jednoduché nápoje jsou rychlejší a hosté se mohou – a nezřídka se tak děje – obsloužit sami.

Suché martini a jeho varianty jsou obecně trvanlivější. V tomto případě ho lze připravit dopředu větší množství a uchovávat je v chladu; tento postup má však několik háčeků. Hlavní část standardní ledničky nedokáže vychladit nápoj do té míry, aby mimo ni vydržel dostatečně studený déle než půl hodiny, a mrazák nebývá dost vysoký, aby se do něj vešla jakákoli nádoba rozumných rozměrů. (Můžete se patlat s hrníčky na čaj

a podobně, pokud je libo, ale zabere vám to prakticky stejně času, jako když ho budete míchat z čerstvých ingrediencí.) Důkladné zchlazení zaručí, že si nápoje udrží požadovanou teplotu po dostatečně dlouhou dobu, je však třeba po nalití každé rundy vracet džbán zpátky, protože budete muset chodit neustále sem a tam. A většina odborníků vám řekne, že svěžest se začne z martini vytrácet již po prvním míchání, což může být čirý subjektivismus, ale v jakémkoli vztahu k alkoholu je subjektivismus mimořádně důležitý. Ne, je mi líto, ale jediná cesta, jak svým hostům nabídnout prvotřídní martini, aniž byste sami sobě působili trable, je pozvat je do prvotřídního koktejlového baru. Doma vám nezbude než zatnout zuby a dát se do toho následujícím způsobem:

Suché martini

12 až 15 dílů ginu

1 díl suchého vermutu

citronová kůra nebo koktejlové cibulky

kostky ledu

Několik hodin před zahájením večírku si připravte sklenice. Měly by být spíš menší – druhá polovina příliš velkého martini bude, než se k ní průměrný konzument dostane, už moc teplá – a měly by mít nějakou stopku či takové dno, aby se nápoj nezahřál od ruky. (Jako třeba sklenka č. 2 v kapitole Náčiní. Str. 48) Naplňte všechny vodou a dejte je do ledničky.

Asi tak čtvrt hodinky před spuštěním akce se pokuste zvládnout zapeklitý úkol spočívající v nakrájení proužků svrchní kůry citronu tak, abyste současně neodřízli i bílou dřevinu pod ní. Naplňte – opravdu naplňte – džbán ledem a přelijte ho takovým množstvím ginu a vermutu, kolik ho je třeba na jednu rundu, tj. asi jedna láhev ginu na každých deset hostů. (Poměr vermutu se brzy naučíte odhadnout od oka.) Asi minutu s vervou míchejte. Nechte dvě až tři minuty odstát. Knihy

jsou proti a pravdivě poznamenávají, že tím dovolíte ledu dále tát a naředit tak směs, ale na druhou stranu se tak nápoj znatelně ochladí, což mě vede přímo k

O. P. 3: Důležitější je, aby chladný nápoj byl co nejchladnější, než aby byl co nejkoncentrovanější.

Zatímco džbán stojí, vylijte ze skleniček vodu a do každé vhoďte kousek citronové kůry. Cítíte-li se na to, zkuste zmáčknout kůru o sklenici, abyste uvolnili výrazný vonný olej v ní obsažený. Je k tomu třeba značné zručnosti, jíž se mi nedostává. Z toho důvodu raději nahrazuji kůru koktejlovými cibulkami.

Opět zamíchejte a můžete rozlévat. Pokud nějaký alkohol zbude, máte mé svolení uchovat ho v lednici pro použití v další rundě, ovšem za předpokladu, že nejprve odstraníte i tu sebemenší částčku ledu.

Poznámky.

1. Použijte gin značky Booth, žlutou variantu. Bílý gin je vhodný pro *long drinks* – s tonikem, citronovým tonikem, atd.

2. Použijte suchý vermut Martini e Rossi. Noilly Prat dává nápoji tmavou barvu, takže vypadá méně suchý, než ve skutečnosti je, a zároveň má příliš výraznou chuť. (Nicméně jedná se pravděpodobně o nejlepší suchý vermut, když ho pijete jen tak bez ničeho.)

3. Abyste vyhověli O. P. 3, k opětovnému vychlazení nápoje zbylého po flákačích, kteří se zlovolně rozhodli pro neúčast v posledním kole, použijte kostky ledu.

4. Experti vám řeknou, že jsem popsal nikoli suché martini, ale jeho sušší derivát Gibson, v němž citronová kůra užívaná v pravém martini je nahrazena cibulkou. Nu ano, ale myslím, že málokdo z těch, kteří vyzkoušeli můj recept, v němž se chuť vermutu ztrácí, a přesto výsledek nemá ani v nejmenším chuť čistého ginu, se budou chtít vrátit k poměru 4:1 nebo

3:1, jak jej předepisuje konvence. A navíc moje verze je silnější.

Šťastný Jim

12 až 15 dílů vodky

1 díl suchého vermutu

2 díly okurkové šťávy

plátky okurky

kostky ledu

Při přípravě tohoto derivátu vodky Gibson postupujte dle možností jako v případě suchého martini. Okurkovou šťávu lze připravit poměrně snadno, třebaže ne bez jistého úsilí. Odkrojíte asi pět centimetrů dlouhý kus a vymačkáte ho nejprve z jedné a potom z druhé strany na obyčejném mačkátku na citrusy, což můžete zopakovat dle potřeby i vícekrát. Výsledek přecedte přes čajové sítko do nádoby s ledem a alkoholem, důkladně zamíchejte a servírujte. S nápojem, jenž podáváte, by mělo být nakládáno s úctou nikoli proto, že je obzvlášť silný, nýbrž proto, že má obzvlášť jemnou a nevýraznou chuť. Vypadá neobyčejně, vlastně dost tajemně: slabounce zabarvený a slabounce zakalený, o život se tu hlásí zelené víno čínských císařů. Plátkům okurky, plujícím na hladině každé sklenky, by z čistě vizuálních důvodů měla být ponechána slupka.

Poznámky.

1. Použijte britskou vodku, tu nejlevnější, jakou seženete, a to proto, abyste vyhověli

O. P. 4: *Při přípravě nápojů, které budete mixovat s ovocnými šťávami, zeleninovými džusy atd., sladidly, likéry výrazné chuti a podobnými věcmi, používejte ty nejlevnější spolehlivé produkty. Neplývejte ruskou ani polskou vodkou, atp.*

2. Postava, po níž jsem tento drink pojmenoval, by pravděpodobně udělala obličej jak Clement Freud, kdybych jí ho nabídl, nicméně právě Jim by velmi rychle docenil jeho zdánlivou jemnost, díky které to je vynikající nápoj lásky podlamující vůli stydlivých mladých dam, pokud na této zemi ovšem ještě nějaké zbyly.

Copenhagen

4 až 5 dílů vodky

1 díl dánského akvavitu

loupané mandle

kostky ledu

Postup stejný jako v předchozím případě, jen při podávání přidejte do každé sklenky po mandli. V úvahách nad smyslem oné mandle v nápoji (myslím, že Skandinávci ji tam dávají pro štěstí) se rozpřeží živá debata a alkohol způsobí, že se hovor postupně rozšíří na vše pod sluncem. Akvavit se svými 45% alkoholu je silné pití, tak silné, až se zdá, že dokáže svou moc rozprostřít nad celým všehomírem.

Následující *short drinks* je lépe připravovat nikoli v kvan-tech, ale po jednotlivých skleničkách.

Růžový gin

Tak, tak, gin s půl tuctem kapek – ne více – Angostury bitters a s trochou ledu. Ale koukejte použít kvalitní gin, buď Booth's (má volba) nebo plymouthský (preferovaný většinou ostatních autorit), a chcete-li, aby vás to rychle nakoplo, přidejte, můžete-li si to dovolit, minerálku jako Perrier nebo Apollinaris. Pokud ne, pak raději než vodu z vodovodu přidejte sodovku. Což je v souladu s

O. P. 5: *Alkohol v jakémkoli bublinkovém nápoji vás dosti-*

hne rychleji než v nešumivé verzi. Odtud, nebo aspoň částečně odtud, obliba šampaňského na svatbách a jiných oslavách.

Hodte do každé sklenky po cibulce a ve shodě s O. P. 2 zkuste přidat pár kapek nálevu, z nějž jste cibulky vybrali. Růžový Gin je poněkud z módy a jistě stojí za oživení. Přidáte-li spoustu sody, můžete z něj vytvořit rovněž *long drink*. Raději to nedělejte.

Gin (nebo vodka)

s pomerančovou či broskvovou hořkou

2 díly ginu (nebo vodky)

*1 díl pomerančového či broskvového hořkého likéru
kostky ledu*

Tento nápoj zde uvádím nikoli proto, že bych ho vynalezl, nýbrž proto, že jen málo lidí má, jak se zdá, potuchu o existenci pomerančových a broskvových hořkých likérů. V současnosti není jednoduché je sehnat, ale váš dodavatel je pro vás může objednat. Jsou to hořké likéry ředěné podobně jako Campari, nikoli koncentráty jako Angostura. Namíchané s ginem (či vodkou) představují příjemnou alternativu k standardním *short drinks* s ginem (či vodkou).

Slaný pes

1 díl ginu

2 díly čerstvé grapefruitové šťávy

sůl

kostky ledu

Vezměte dvě misky. Jednu naplňte vodou, druhou stolní solí. Namočte okraj každé sklenky a ten pak vnořte do soli, aby se vytvořil prstenec o šíři asi šest milimetrů. Opatrně nalijte gin a šťávu, zamíchejte, přidejte led, znovu zamíchejte a pijte přes slanou krustu. Buď vám to zachutná, anebo ne.

MacCossack

Stejně velké díly vodky a zeleného zázvorového vína nalité na led. Velmi dobré, pokud máte rádi zázvorové víno (a vodku). Já ano.

Kingers

2 díly montilly

1 díl čerstvé pomerančové šťávy

pár kapek Angostury

kostky ledu

Montilla je lehce fortifikované víno ze Španěl podobné sherry (jak často podotýkají několik stovek mil vzdálení výrobci sherry v neproduktivních letech), avšak oříškové barvy; vychlazené stojí za to pít samotné. Tento drink je typem koblery. Slijte vše dohromady, přidejte led, zamíchejte, vyjměte led a podávejte.

Dizzy Lizzy

1 dl Chambéry

1 lžičku framboise

1 lžičku koňaku

pár kapek Angostury

kostky ledu

Chambéry je vynikající francouzský vermut, zatímco framboise je skvělý malinový likér. Obojí se dá pít jenom tak, framboise ovšem s opatrností. Zamíchejte s ledem, ten pak vyjměte a podávejte. Pojmenováno, vůbec ne tak nepříhodně, po mém stvořiteli, mé ženě.

Queen Victoria's Tipple

$\frac{1}{2}$ sklenice červeného vína

skotská

Opírám se zde o autoritu Colma Brogana, jenž tvrdí, že tato slavná královna „zuřivě vzdorovala abstinenci a jistého kněze povýšila na děkana výměnou za slib, že se zřekne této zhoubné hereze“, a že oběd běžně zapíjela výše uvedeným nápojem, „mixem, který vyděsil Gladstonea“ – čemuž rád věřím.

Původní recept si žádá klaret, ale cokoli lepšího než přijatelného by bylo plýtváním. Množství skotské je jen na vás, ale radím vám zarazit se dost pod okrajem sklenky. Je lépe si to nejdříve ozkoušet.

Vzdělanci si představí, zatímco budou nalévat whisky, ruku horala Johna Browna, královnina sluhy, důvěrníka a dost možná i něco víc; a najednou, když se pozorně zaposlouchám, ho slyším, jak mumlá: „Och, Vaše Veličenstvo, dyk vám po tý parlevů bryndě bude šoufl, dejte si rači sklínku něčeho jinčího, mám tu vedle moc fajnovou maltku.“ Nebo něco na ten způsob.

Old-Fashioned (Staromódní)

Teoreticky by mělo být možné udělat si ho zásobu předem, ale mně se to nikdy nepodařilo. Takže pro každý jednotlivý drink vezměte

1 pořádný doušek bourbonu (řekněme 1 dl)
1 zarovnanou lžičku práškového cukru
jen tolik horké vody, aby se v ní cukr beze zbytku rozpustil
3 kapky Angostury
1 pořádný šplíchanec čerstvé pomerančové šťávy
1 lžičku šťávy z višní máčených v maraschinu
3 kostky ledu

Je to snazší a dá to méně práce, než to na první pohled možná vypadá, a výsledkem je jediný koktejl, který skutečně může konkurovat martini a jeho variantám. Rozpuštěný cukr vlijte

do sklenice, přidejte Angosturu, šťávy a whisky a vše energicky promíchejte. Přidejte led a opět zamíchejte. Nakonec vtlačte mezi led plátek pomeranče, vhodte třešničku a podávejte. Můžete případně nabídnout brčko, jedná-li se o večírek brčkového typu.

Poznámka. Je skutečně nutné použít bourbon. Špatný není Rye Old-Fashioned; irskou verzi lze tolerovat; skotské je škoda.

Manhattan

4 díly bourbonu
1 díl italského (červeného) vermutu
1 kapku (přibližně) Angostury
1 višň máčená v maraschinu
kostky ledu

Stejně jako v předchozím případě i nyní promíchejte důkladně tekutiny, načež přidejte led a ovoce. Ať si znalci říkají, co chtějí, tohle v praxi je ne tak silný Old-Fashioned a je to skvělé pití, třebaže ne tak dobré, aspoň myslím, jako správně připravený Old-Fashioned. A tak jako předtím, nebo ještě naléhavěji, je nutné použít bourbon.

Ibeřan

1 díl Bittallu
1 díl velmi suchého sherry
1 plátek pomeranče
kostky ledu

Jistě vám nemusím vykládat, jak se připravuje. Bittall je portugalský vinný aperitiv sestávající v zásadě z lehkého (tj. nikoli těžkého) portského ochuceného pomerančovou kůrou. Já sám ho rád piju jenom tak – dobře vychlazené –, ale někomu se bude zdát poněkud sladší, než se sluší pro nápoj podávaný před jídlem; ale přidáním sherry se to srovná. (Viz rovněž

Horké nápoje, níže.) Nebývá běžně v prodeji, ale obchodník vám ho jistě sežene.

Sotva vám budu moci bránit, pokud se rozhodnete napo-moci tomu, aby hosté připadali zajímavější vám, ale i sobě navzájem, přimixováním panáka vodky.

Normandie

1 lok calvadosu (5,5 cl)

1 dávka šampaňského cideru (8,5 cl)

1 kapka Angostury bitters

1 zarovnaná lžička práškového cukru

jen tolik horké vody, aby se v ní cukr beze zbytku rozpustil

1 plátek jablka

kostky ledu

Nalijte rozpuštěný cukr, Angosturu a calvados do sklenice a energicky zamíchejte. Přidejte led a energicky zamíchejte. Odstraňte led, přidejte vychlazený cider, vhodte plátek jablka a podávejte.

Poznámka. Znalci již mají jasno, že tento poněkud delší *short drink* je obměnou ortodoxního šampaňského koktejlu, založeného na brandy a šampaňském, přechodem z hroznů na jablka. Také by měli vědět, že přijde podstatně levněji; calvados je o několik šilinků dražší než tříhvězdičkový koňak, ale šampaňský cider stojí třetinu toho, co nejlevnější šampus. Tento koktejl má tendenci stoupat do hlavy ještě rychleji, než garantuje jeho síla; kdykoli jej nabízím jako aperitiv, vždy se najdou tací, co si pak smočí nos v polévce.

Růže z Tighe

1 prcek ginu

1 prcek whisky

1 prcek rumu

1 prcek vodky

1 prcek brandy

I když použijete malé panáky, což velmi doporučuji, nebude tento *short drink* nijak zvlášť krátký. Za své jméno vděčí tigneským kasárnám na Maltě, kde ho nabízeli jako aperitiv k sobotnímu obědu v důstojnickém klubu protileteckého pluku Královského letectva všem nově nastupujícím nižším důstojníkům. Někdejší poručík Královského letectva T. G. Rosenthal, od něhož ten recept mám, říká, že do sebe naklopil tři a poté se odpotácel do svého pokoje, kde upadl do snu trvajícího až do pondělního ranního nástupu. Pijte, ne abyste pili, ale abyste snili.

LONG DRINKS

Netřeba zabředat do sociologických aspektů věci. Nicméně musíte se snažit dodržovat

O. P. 6: *U nápojů obsahujících ovoce (krom dekorativního či plátků citronu, pomeranče apod., které zajišťují čichový vjem) se skutečně vyplatí naložit příslušné ovoce aspoň tři hodiny předem do trošky alkoholu.*

Vše ostatní, jak vyplývá z následujícího receptu, jest *ad libitum*.

Běžný studený punč

spousta levného středně suchého vína, bílého, červeného či růžového – obchodník vínem vám s výběrem pomůže

trocha vodky – množství záleží na tom, jak hluboko máte do kapsy a jak moc hodláte opít své hosty, ne

však více než čtvrtina množství vína
sklenka či dvě nějakého relativně nelepivého likéru –
dle vlastního výběru
dostatek jakéhokoli čerstvého ovoce, které je po ru-
ce – nejlepší jsou broskve a maliny
kostky ledu

Nakrájejte ovoce a vložte ho do nějaké nádoby – poslouží
cokoli od polévkové mísy po dětskou vaničku. Na ovoce nalij-
te trochu vína a dle O. P. 6 nechte odstát. Před zahájením
večírku přidejte zbytek alkoholu a důkladně promíchejte.
Nejlépe je servírovat za pomoci džbánu – s trochou štěstí se
vám podaří naplnit jej ponořením do mísy, nicméně vyplatí
se z něj vylovit a vrátit do mísy kousky ovoce, které do něj
proklouzly. Na ovoce nasáklé alkoholem není nijak pěkný
pohled. (Pokud hodláte celou záležitost pojmout stylově, pak
si připravte zásobu čerstvého ovoce pro každou sklenku.)
Teprve nyní nastal čas přidat do džbánu led. Punč zamíchej-
te a začněte nalévat tak, aby se led nedostal do skleniček.

Důslednou aplikací O. P. 4 se stává z jakéhokoli podobného
pitiva nenákladná záležitost, ovšem nejlepší poměr ceny a kva-
lity a zároveň velmi příjemný, středně silný *long drink* vám
nabízí

Broskvový punč pana Opatrného

5 lahví středně suchého bílého vína
4 láhve šampaňského cideru (pokud možno suchého)
2 láhve britského broskvového vína
1 láhev vodky
1 kilo čerstvých broskví (raději více, a nelze-li oprav-
du jinak, tak i z plechovky)
kostky ledu

Broskve vypeckujte, nakrájejte a nechte nasáknout alko-
holem, jak je popsáno výše. Předem dejte cider na několik

hodin do lednice. Až nadejde čas, smíchejte dohromady bílé víno, broskvové víno a vodu. Naplňte džbán, přidejte led, promíchejte a nalévejte. Do každé sklenky přidejte chlazený cider v poměru dva ze džbánu ku jednomu z láhve. Ihned podávejte.

Poznámky.

1. Výše uvedené vám poskytne asi šedesát slušných sklenek v ceně cca 15 pencí za jednu. Podaří-li se vám srazit náklady ještě níž něčím podobným, nejedovatým a stejně silným, moc rád si vás vyslechnu.

2. Britská ovocná vína bývají fortifikována tak, že dosahují síly sherry nebo vermutu – a prodávají se po 70 pencích za láhev, což z nich dělá, porovnáte-li jejich sílu a cenu, vynikající produkt. Člověk by si asi nedal víc než jednu sklenku v čisté podobě, ale ve směsích jsou zcela uspokojujivá. Kromě broskvového jsou k dispozici i jejich meruňkové, rybízové, švestkové a třešňové varianty, takže i sebepitoměší opatrník bez jakékoli představitivosti nebude mít větší problém improvizovat variace na téma, které nabízím.

Vánoční punč Jo Bartleyho

3 láhve suchého či polosuchého bílého vína

2 láhve ginu

1 láhev brandy

1 láhev sherry

1 láhev suchého vermutu

5 litrů polosladkého cideru

kostky ledu

(Budete-li mít nutkání zapracovat do toho nedopité nápoje z předchozího večera, nikdo si toho nevšimne.) Smíchejte vše dohromady a rozlévejte ze džbánů, v nichž bude něco ledu. Vzpomeňte si na O. P. 4 a jedněte bez zbytečných okolků, jak to jen půjde: španělské víno, koktejlový gin, nekoňaková

brandy (ne však jiná než francouzská), britské sherry a britský vermut; cider je překryje a spojí se s nimi v nový, skvostný celek. Nepamatuji, že by kdy navzdory síle, která se skrývá za zdánlivou prostředností tohoto drinku, kdokoli při jeho pití nebo posléze trpěl.

Jméno jsem mu dal podle jeho stvořitele, učence, vtipného muže a drahého přítele, jenž zemřel v roce 1967.

Mléčný punč Paula Fussella

1 díl brandy

1 díl bourbonu

4 díly čerstvého mléka

muškátový oříšek

kostky mraženého mléka

Večer předem (což je na tom to nejtěžší) naplňte dostatečné množství vaniček na přípravu ledových kostek mlékem a dejte je do mrazáku. V den D slijte čerstvé mléko a alkohol dohromady a důkladně promíchejte – v elektrickém mixeru, říká vynálezce receptu, a tak to rozhodně udělejte, pokud máte nějaký po ruce a nežádá si jej někdo jiný, a je čistý a nechybí mu žádné části a je provozuschopný. Podle mě bohatě stačí zamíchat obojí ve džbánu. Nalijte výsledek do větších sklenek, přidejte mléčné kostky, poprašte muškátovým oříškem a servírujte.

Tento punč se má pít hned, jakmile vstanete, namísto snídáně. Je to vynikající životabudič a opora na počátku perného dne: nejen před cestou letadlem či před přijímacím pohovorem, ale když je před vámi vyhlídka na jednu z oněch vyčerpávajících slavnostních událostí jako Štědrý večer, svatba starého přítele vaší manželky či nedělní rodinný oběd u babičky.

Poznámka. Pokud jde o bourbon či brandy, necht' jsou nanejvýš francouzské provenience, rozhodně nic dražšího. A předtím, než přidáte mléko, ochutnejte ze všech lahví této

tekutiny. Je tu riziko, že punč z kyselého mléka by nemusel být tak dobrý.

Zlatý elixír Reginalda Basanqueta

šampaňské

čerstvé broskve

Poměr je tři větší nebo čtyři menší broskve na láhev; není to zas tak důležité. Prožeňte odpeckované plody elektrickým mixérem – osobně tu věc nesnáším, ale neumím si představit žádnou ruční metodu, která by tu práci odvedla tak efektivně. Nalijte chlazené šampaňské do vinných sklenic a doplňte scezenou broskvovou šťávou. „Nejlepší pitivo na světě,“ tvrdí jeho tvůrce s naprostým přesvědčením. Velmi chutné, to jistě – a velice zdravé.

Jittersauce

1 díl skotské

1 díl ginu

2 díly šampaňského

kostky ledu

Smíchejte skotskou s ginem, přidejte led, zamíchejte, dolijte šampaňským. Tento hladce chutnající nápoj, jak mi sdělil Robert Conquest, se ke konci třicátých let těšil oblibě v jistých kruzích v Oxfordu. Jde o do praxe uvedená slova Caba Callowaye, která tehdy zpíval:

Jitterbug si zatančíš

když nejdřív vezmeš vína číš

potom přidej whisky, gin

a jdi na to, jen se číň.

Ale snažte se to nepřehánět.

Polední životabudič Evelynna Waugha

1 velký panák ginu

1 třetinková láhev piva Guinness

zázvorové pivo

Nalijte do půllitrového stříbrného džbánu gin i Guinness a doplňte po okraj zázvorovým pivem. Nemohu se zaručit, zda byl tento nápoj připsán správné osobě, vyplynulo to z jakéhosi rozhovoru. Ale dozajista vás probudí, nebo něco na ten způsob. Myslím, že dvě dávky budou tak akorát.

Instantní Whiskey Collinsa Woodrowa Wyatta

bourbonu kolik libo

$\frac{1}{2}$ malé láhve citronového toniku

1 višň máčená v maraschinu

kostky ledu

Zkuste si to namíchat podle svého. Pro jednu můžete použít dle libosti žitnou, irskou whiskey či skotskou whisky. Ať si puristé říkají, co chtějí, je to dobré pití; stojí za to si zapamatovat

O. P. 7: Nikdy nezhrdněte drinkem jen proto, že je snadné jej vytvořit, nebo že se v něm využily již namíchané nápoje. Nekritická oddanost autenticitě je, a to v každé oblasti života, známkou naivity – ne-li něčeho horšího.

Bloody Mary

$\frac{1}{2}$ láhve vodky

1 litr rajčatové šťávy

2 lžíce kečupu

4 lžíce citronové šťávy

4 lžíce pomerančové šťávy

1 lžici (alespoň) worcesterské omáčky

1 zarovnanou lžičku celerové soli

kostky ledu

Potřebujete si toho připravit spoustu ještě dříve, než začne večírek, nebo dříve, než se zvedne poslední jedlík od snídaně. Do nějaké menší nádoby nalijte vodku, kečup, worcesterskou omáčku a nasypťte celerovou sůl. Prudce míchejte, dokud se kečup zcela neroztáhne a kousky celerové soli se nerozpustí. (Tajemství celé té věci tkví v kečupu: nejsem si tak úplně jist, jak působí, ale zcela jistě významným způsobem.) Do obvyklé nádoby vlijte rajčatovou šťávu společně se (scezenou) šťávou z ovoce, přimíchejte směs kečupu, worcesterské omáčky a soli, přidejte led, opět zamíchejte a podávejte ve vinných či jim podobných sklenkách; stejně jako u suchého martini spodní polovina příliš velkého nápoje zteplá dříve, než se k ní pracujete.

Často se má za to, že tento lahodný a posilující nápoj přináší úlevu při kocovině, a rozhodně je pravda, že vypijete-li ho dostatečné množství, přivodí vám opětovnou opici, ale tím se zase nijak zvlášť neliší od ostatních. Někteří lidé by mohli argumentovat, že rajčatová šťáva je vlastně potravou propašovanou do žaludku, jenž by ji vyvrhl nebýt alkoholu s jeho zklidňujícími účinky, ovšem jiní zase namítají, že existují i stravitelnější alternativy; a co více: že ti, kdo mají žaludek v pořádku, což je pravděpodobně většina, si chuť na oběd kazí zbytečně. A přece se podle principu – majícímu blízko k tomu, aby byl povýšen na O. P. –, že ve všem, co se pije k alkoholu, hraje velkou roli subjektivismus, spousta lidí cítí lépe po jedné či dvou Bloody Mary jednoduše proto, že to očekávají.

La Tequila con Sangrita

¹/₈ litru a více (tzn. podle množství výsledné směsi)
tequily

¹/₈ litru rajčatové šťávy

1 lžíce čerstvé limetkové šťávy (nebo 2 lžíce čerstvé citronové šťávy)

¹/₂ lžičky tabaska

1 špetička kajenského pepře

Exotický nápoj, jímž tuto část uzavřeme. Nikdy jsem jej nespatriil jinde než v Mexiku, i když připouštím, že vzhledem k tomu, kolik jsem ho tam vypil, nedíval jsem se možná dost pozorně. Tequila se destiluje ze šťávy jistého kaktusu, a taky tak chutná. „Sangrita“ znamená „krvička“ (a „con“ znamená „s“, když to musíte vědět). To pití je něco jako Krvavá Mařka, velmi pálivé a unikátní tím, že se požívá po půlkách: rajčatová směs a tequila se setkají až v žaludku a zahájí proti němu společnou operaci. Každý účastník dostane malou sklenku čisté, nechlazené tequily, dvakrát tak velkou sklenici rovněž nechlazené rudé tekutiny a usrkává střídavě z jedné i druhé.

Musel jsem stanovit míru $\frac{1}{8}$ litru, neboť při jakémkoli menším množství by odměřování ostatních ingrediencí bylo obtížné; netvrdím, že jde o jednu rundu pro jednoho borce. Formule v dané podobě obslouží zhruba tři. Zjistíte, že jde o úžasný životabudič a oplodňovák. Užívat jej následujícího rána důrazně nedoporučuji.

HORKÉ NÁPOJE

Také o nich není v obecné rovině mnoho co říct. Zahřejí a opijí vás, pokud jich do sebe nalijete dostatečné množství. Mějte na paměti, že vás přemůžou dříve, než kdybyste to samé pili více či méně zchlazené. V takovém případě musí žaludek alkohol v nich obsažený ohřát na tělesnou teplotu, než jej začne vstřebávat; vypitý v teplém stavu vám (vaší dívce) stoupne do hlavy okamžitě. Jednotlivé suroviny, jejich podíl, atp. nejsou o moc důležitější než u studených punčů a lze je odvodit z následujícího receptu na

Běžný horký punč

spousta levného červeného vína nebo levného vína portského typu

jedna, dvě i více sklenic levné (ale francouzské) brandy pomeranče a citrony

cukr

koření – skořice, muškátový oříšek, hřebíček, atd.
voda

Vložte na plátky nakrájené ovoce do hrnce (pokud možno s nalévacím zobáčkem), přidejte víno a brandy a dejte hřát na mírném ohni. Chcete-li, přimíchejte mleté koření, i když podle mě je jeho největším přínosem tak akorát tvorba usazeniny. Jakmile se směs zahřeje, vmíchejte cukr. Zde se musíte spolehnout na vlastní úsudek a neustále ochutnávat, což jistě budete dělat rádi, ledaže byste nebyli ten správný typ na pořádání mejdanů.

Postavte na oheň konvici a připravte nějaké postradatelné vinné či jiné přiměřeně velké sklenky s ouškem nebo, máte-li je, whisky pasující do rafiových držáků, a do každé vložte lžičku na moučník. V okamžiku, kdy se začne z tekutiny v hrnci kouřit, nalijte ji do džbánu (dostatečně silného, aby nepraskl) a okamžitě naplňte každou sklenku do poloviny. Dolijte vařící vodu tak, aby sklenka byla plná do tří čtvrtin. Přítomnost lžičky by měla zajistit, že sklenka ve většině případů nepraskne, ale neplatí to stoprocentně; odtud ona podmínka „postradatelnosti“. Vyjměte lžičky a podávejte, přičemž mějte na paměti, že lžičku je třeba vrátit na okamžik zpátky, kdykoli budete dolévat drink, z něž byla upita více než polovina. Zbytek ponechte v hrnci na sporáku, třeba na azbestové podložce, pokud umíte s tou zatracenou věcí zacházet, a nezapomínejte, že jakmile začne směs bublat, dokonce i polehoučku, vyváří se z ní alkohol.

Poznámky.

1. Jako vždy: „levné“ víno, atp., neznamená jakékoli staré patoky. Vyvarujte se marockého klaretu, venezuelského žlutohnědého vína portského stylu a jiných stejně pochybných látek. Jako vždy se poraďte se svým obchodníkem. Na druhou stranu na přípravu horkých nápojů nikdy nepoužívejte dobré víno či skutečné (portugalské) portské. Byla by

jich věčná škoda. A ještě na další stranu: pokud zjistíte, že vám zůstala na krku várka sice ne smrtícího, leč nepoživatelného červeného vína, nezbavujte se ho a použijte jej pro přípravu horkého punče, kde se jeho nepoživatelnost ztratí.

2. Znalci se budou snažit vás přimět, abyste vyvinuli nadlidskou snahu, která by měla spočívat v pražení pomeranče napíchaného hřebíčkem v troubě, potírání kostek cukru citronovou kůrou a podobně. Kašlete na ně.

Pokud byste ovšem chtěli nabídnout něco o trochu lepšího než průměrného – a také méně náročného – zkuste

Portugalský horký punč

Bittall
voda

Postupujte stejně jako u předchozího nápoje, zachovejte poměr dva díly vína na jeden díl vody. Díky pomerančové chuti Bittallu si ušetříte ty šaškárny s ovocem a vůbec. Možná budete potřebovat přimíchat trošku cukru, ale dost o tom pochybuji. Tento jednoduchý nápoj z celého srdce doporučuji.

Polský zubr

1 poctivá lžička Bovrilu
1 panák vodky (lze pozměnit)
voda
šťáva z citronu (dobrovolné)
špetka pepře

Připrav bovril, jako bys vařil jenom bovril, a zamíchej do něj vše ostatní. Nápoj byl pojmenován na počest národa vyrábějícího nejlepší vodku na světě, nicméně použít do této směsi jeho výrobek by bylo mrháním: použijte britskou vodku. Za chladného počasí či v kocovině působí velice povzbudivě.

Grog s máslem

rum (jakýkoli, ale drahého by bylo škoda)
javorový sirup
máslo
voda
skořice

Vraďte do hrnku poctivého panáka rumu a lžičku javorového sirupu (nebo cukerného sirupu), doplňte horkou vodou a důkladně rozmíchejte. Přihodte kousek másla a poprašte skořicí. Není to můj vynález, ale jako zahřívací a uspávací nápoj je znám méně, než by se slušelo.

David Embury nesouhlasí. Ve své knize jej pro úplnost uvádí, ale nesmlouvavě dodává: „Naprosto nechápu, jak to někdo může pít na chuť... Jsem toho názoru, že pít Hot Buttered Rum by mělo být dovoleno jen při plavbě Severozápadní cestou, a to pouze nejnadšenějším spisovatelům s největší fantazií.“ Můj ty Bože.

Srbský čaj

slivovice
med (tekutý)

Ohřejte slivovici v hrnci a pro chuť přimíchejte med. Podávejte v malých hrnečkích. Na Balkáně je velmi ceněn jako lék proti nachlazení. Zřejmě opravdu pomáhá, ale jak pravil jeden z konzumentů: „Asi tak po půl litru cítíte, jak se vám ztenčuje výstelka žaludku.“ Tak pozor na něj.

Běda těm, kteří za časného jitra táhnou za opojným nápojem.
IZAJÁŠ

Nezaslouží si označení Angličan ten, kdo brojí proti pivu, tedy: proti dobrému pivu.

GEORGE BORROW

Dvorní básník ALFRED LORD TENNYSON při příležitosti návštěvy Světové výstavy v roce 1862, pro niž napsal ódu, kterou měl při slavnostním zahájení zpívat čtyřtisícihlavý sbor: „Dá se tu sakra někde sehnat slušná láhev piva?“

Které dva pojmy jsou pevněji spojené než Pivo a Britannia?
SYDNEY SMITH

„Mám raději špatné víno,“ řekl pan Mountchesney; „dobré víno člověka znudí.“

BENJAMIN DISRAELI

Člověk dosud nevynalezl nic, co by skýtalo tolik štěstí jako dobrá nálevna či hostinec.

SAMUEL JOHNSON

„Šampaňské je zajisté zřídlem ušlechtilých myšlenek, ale máme-li pokračovat, no nevím, snad bych přece jen poněkud přivřel stavidla.“

ROBERT SMITH SURTEES

NÁČINÍ

CÍLEM JE co největší jednoduchost. Odolejte pokušení nechat se svést nějakým Katalogem potřeb profesionálního barmana, jenž bude neúplný, pomůcky v něm budou zhusta k ničemu a mizerně vyrobené, a než začnete hromadit náčiní, nejprve se přesvědčte, co máte a nemáte, a vše si důkladně promyslete. Pokud se můžete na sebe spolehnout, že se nenecháte strhnout, což já nemohu, mám-li peníze na rozhazování, tak můžete navštívit příslušné oddělení v nejbližším obchodáku. Nejprve tedy základní

BAROVÁ VÝBAVA

1. Chladnička. To je, řekl bych, zcela na vás. Není, jak to ošidit. Manželky a jim podobné soustavně každou ledničku, na kterou si činí nárok, včetně mrazáku až po okraj plní tak irelevantními nesmysly, jako jsou potraviny. Kupte si vlastní a vybavte ji přihrádkami na jednotlivé lahve. Není to drahé, a dokonce i malá takto vybavená lednička pojme spoustu flašek a plechovek tak, aby byly vždy pohotově. Používejte gumové nebo gumoidové misky na led. Kovové a plastové vydrží déle, ale dostat z nich tři nebo čtyři kostky, které právě v daný moment potřebujete, je hotové peklo; s gumou to není žádný problém.

2. Odměrná nádoba. Nejlepší bude litrová.

3. Míchací nádoba. Měla by být skleněná, vysoká a úzká s nalévací hubičkou, aby při nalévání nevypadával led. Hledte, ať je minimálně litrová. Budete-li na večírku jakéhokoli rozsahu připravovat třeba martini, budete muset použít celou láhev alkoholu a přitom si nechat dostatek místa pro led i energické míchání.

4. Nádoba na led. S izolační vnitřní vrstvou a prostorem pro 30 až 40 kostek ledu.

5. Barmanská lžička, tj. s dlouhou rukojetí a malou miskou.

6. Odšťavňovač citrusů. Měl by být akustického typu, tj. nikoli elektrický, nýbrž ruční, a tím pádem vždy v provozuschopném stavu. Lepší je z umělé hmoty, protože střední kopule obvykle mívá ostřejší hrany, než je tomu u skla.

7. Sítko.

8. Velmi, ale skutečně velmi ostrý nůž. (Pokud se chcete dočkat konce večera s obvyklým počtem prstů, provádějte veškeré krájení, loupání a podobné vylomeniny dříve, než v sobě budete mít pár drinků, nejlépe ještě předtím, než do sebe hodíte ten první.)

9. Vývrtka na víno. Pořídte si křídlovou neboli ten typ, kde kýženého efektu dosáhnete ne taháním, nýbrž otáčením.

10. Otvírák na pivo.

Tak to je ten zázrak. Uschovejte ty věci na místě, k němuž máte klíče jenom vy sami, jinak tam – a to vám mohu garantovat – ve chvíli, kdy je budete potřebovat, nebudou. (Zamknout ledničku vyžaduje jistou míru vynalézavosti, a můžete-li ji opatřit závorou s visacím zámkem, pak jste vážně šťastlivci.) A pokud si náčiní sami umyjete, ušetříte v konečném důsledku čas a navíc získáte doma na popularitě.

Vtip výše uvedeného seznamu zpola tkví v tom, co v něm není. Nejdůležitější a nejspornější z nepotřebností je šejkr. Se vši úctou, kterou chovám k Jamesi Bondovi, by se martini mělo míchat, nikoli protřepávat. Trochu jiné to je s drinky, které obsahují hustější ovocné šťávy a likéry, ale já mám tu

zkušenost, že stejnou službu vám udělá o minutu delší míchání. Směs, která skutečně vyžaduje šejkr, je taková, do níž se přidává vejce, a jestli si v tomhle libujete, pak odhodte všechny zábrany a kupte si ten nástroj, kdy se vám to bude hodit. Problematické jsou tyto věcičky v tom, že při nalévání bryndají kolem, ale horší je, že jsou příliš malé a pojmu nanejvýš šest drinků. Šejkr o velikosti krabice na klobouky by stál za úvahu, ale já jsem nikdy žádný takový neviděl, ani jsem o takovém neslyšel.

Další zbytečností je elektrický mixér, i když v každém případě jej použijte, jste-li si naprosto jistí, že se posléze nebudete muset starat o jeho očistu. S oněmi malými míchadly na baterku je legrace si hrát, ale dle mé zkušenosti nedovedou nic víc, než zvládne zčerstva se pohybuující lžíce.

Kleště na led postupně a přijatelně nahradila lidská ruka. Otvírák na konzervy se stal zbytným od doby, co je na plechovkách s pivem otvírací kroužek, a díky objevu šroubovacích zátek vypadne jednoho dne z našeho seznamu i položka č. 10.

Stejně tak se přidržíme jen těch nejzákladnějších potřeb, až budeme vybírat

SKLENICE

1. Vinná sklenka, která pojme zhruba dvě deci, je-li naplněna po okraj, třebaže obecné a celkem rozumné pravidlo velí plnit ji jen asi do dvou třetin. (Totéž platí pro sherry, portské atp.) Týká se to všech vín, včetně šampaňského. Podstatné je, aby sklenka na červené padla dobře do dlaně, která víno ohřeje, je-li příliš chladné, zatímco pro bílé je důležitá stopka, aby se víno od prstů neohřálo.

Sklenky na rýnské s hnědými a na moselské se zelenými stopkami jsou pěkné a dostatečně praktické, ale snadno se rozbijí, a tak si lehce můžete vykoledovat výkřiky hrůzy a nesouhlasu, budete-li se snažit podávat v nich cokoli jiného než rýnské a moselské. Jsou prostě extra čili extravagantní. Třetí charakteristikou slušné vinné sklenky je ta, kterou sdílí

se všemi ostatními slušnými sklenkami: ta část, která obsahuje nápoj – u sklenky bez stopky to bude celá sklenka –, musí být z čírého skla, abyste viděli a mohli ocenit barvu vína (třebaže nenápadné květinové či podobné vzory na jednoduché číré sklenice lze připustit).

Existuje mnoho barevných sklenic a ne všechny jsou na pohled tak hrozné, nicméně výjimky patří na policičku mezi výstavní kousky, ne na váš stůl. Pokud by se vám někdy někdo, koho dychtíte pokořit, pokusil nabídnout černé burgundské nebo zelené pivo, požádejte ho zdvořile, zda byste to raději nemohl dostat v bílém plastickém kalíšku na čištění zubů, s vysvětlením, že byste tak aspoň při pohledu shora viděl skutečnou barvu nápoje.

2. Sklenka na sherry. Ta by, naplněná po okraj, měla obsahovat asi jedno deci. Měla by mít stopku, aby se stejně jako u vína zabránilo přenosu tepla z ruky, ale postačí, bude-li stopka jen tolik dlouhá, aby ji bylo možné pohodlně uchopit mezi palec a ukazováček. Tvar záleží na vás. Já dávám přednost malým skleničkám tulipánového tvaru. V nich můžete servírovat nejen sherry, ale i portské, vermut, likéry a brandy. Ano, brandy. Pokud si všimnete, že se nad tím některá čela začínají vraštit, prohlaste, že vám tradiční panáky na brandy odjakživa připadají pošetile okázalé, a ledabyly dodejte, že z panáků se má srkat výhradně podřadná brandy. Budete-li chtít namítnout, že množství alkoholu, jež hodláte svým hostům přidělit, vypadá v decilitrové sklenice dost uboze, pak prostě jste ubohý skrblík.

3. Whiskové sklenice. Jednoduše řečeno: krátká, široká, kulatá sklenice bez stopky o objemu kolem dvou a půl deci. Nejde jen o to, že vypadají hezky – a ony velice hezky vypadají –, ale lze do nich nacpat spoustu ledu, aniž by se kostky vršily nad hladinu *short drinku* a studily konzumenta do nosu. Je to ideální nádoba na tradiční koktejly, ale i pro všechno, co se podává na ledu: tvrdý alkohol, vermuty, vinné aperitivy jako Dubonnet, Punt e Mes, atd.

4. Sklenice typu Highball či Collins. Jinými slovy vysoké štíhlé sklenice bez stopky, do nichž se vejde od 300 do 350ml nápoje. Jsou vhodné pro všechny *long drinks* od ginu s tonikem dále. Můžete v nich podávat pivo, není-li zbytí, ovšem za cenu, že si ho budete ohřívat rukou, z kteréhož, jakož i jiných důvodů, upřednostňuji

5. Pivní sklenice. Ty s uchem. Půllitrová bývá obecně nejúčinnější, ale tuplák přijde také vhod. Nemusí být zrovna na pivo, stejně tak pojme Pimm's* (díky ledu a té spoustě zeleniny je půllitr Pimm's více méně lehkotonážní záležitost) a *long drinks*, které hodně pění jako třeba Black Velvet. (Je mi proti srsti, když musím vysvětlovat natolik známé věci v pojednání dané úrovně, ale tento „nakyslý, posilující“ mok, jak jej charakterizoval Evelyn Waugh, sestává rovným dílem z chlazeného Guinnessa a chlazeného šampaňského, přičemž šampus jde do sklenice jako první. Pokud je šampaňské kyselější, nebo máte-li na kyseliny citlivý žaludek, vyzkoušejte to s nějakým sladším černým pivem.) Někdy není právě snadné tyto sklenice sehnat. Zeptej se svého obchodníka s vínem.

Nikoli, pane, klaret je pití pro chlapce; portské pro chlapy; avšak kdo si dělá čáku na hrdinství (úsměv), musí pít brandy... Brandy pro člověka udělá nejrychleji to, co pro něj drink udělat může.

SAMUEL JOHNSON

* Málo věcí na světě tolik stojí za námahu jako to, když do každé dávky Pimm's přidáme trochu okurkové a citronové šťávy.

... není totéž co sklep či spižárna, nebo kde vlastně skladujete suroviny pro každodenní užití. Zdůrazňuji, že chcete-li si vytvořit místo pro klidné popíjení, je dobré udělat si zásobičku ginu, vína, piva, atd. Nehodlám tím urážet váš (v mnoha ohledech) pozoruhodný intelekt; vracím se k dřívější poznámce o poměrně neobvyklých lihovinách, jichž je třeba pro některé koktejly a jiné recepty. Zajdu ještě dál a navrhu vám základní sadu, díky které se budete moci pustit i do některých bizarnějších míchaných nápojů. Tedy ona malá základní sada: abyste byli s to vytvořit například kterýkoli z drinků z knihy Davida Emburyho, museli byste mít skříň či místnost obsahující asi čtyři sta různých lahví, nemluvě o malém skladu ovoce a zeleniny a miniaturní mlékárně.

Lihoviny, o nichž bude řeč, jsou převážně likéry. (Já vím, u těch se primárně předpokládá, že se budou pít samostatně; také vím, jak je člověku den poté, co do sebe některého či několika z nich nalil hodně – viz kapitolu Kocovina.) Přímou se tu nabízí obecné pojednání o těchto osudových Kleopatrách světa kořalů. Za individuální zmínku by asi ani nestály, nebýt likéru *kitró*, jenž je znám tak málo, že to ospravedlní krátké odbočení. *Kitró* je málo znám, protože chcete-li jej získat,

musíte se vydat až na řecký ostrov Naxos – na sousedním ostrově Ios vyrábějí jinou, o něco méně nektarovou verzi. Nevyvážejí jej ani na řeckou pevninu, a to vůbec; mohl jsem se uhledat, a nikde jsem ho nenašel. Základ tvoří podle všeho nejen citronová šťáva, ale i kůra, odtud ta osobitá chuť. Pokud byste se někdy ocitli v Aténách, rozhodně byste si měli na Naxos nebo Ios udělat výlet a napakovat se tolika lahvemi, kolik jich unesete. Beztak jsou to krásné ostrovy, i když je nevnímáte přes opar navozený ucucáváním *kitró*.

Abych to shrnul: likér lze definovat jako silný nápoj s ovocnou či bylinnou příchutí. Jsou dva hlavní typy: řidší, destilovaný ze zkvašených ovocných šťáv vyjma vinné, jako například hruškové, jahodové, jablečné, švestkové; a hustší, vyráběný smíšením brandy, cukru a ovocné šťavy či bylinného výluhu. První typ se v míchaných nápojích uplatňuje málo, a není tedy důvod, abychom se jím více zabývali. Druhý typ se dále dělí: největší skupinu tvoří likéry s pomerančovou příchutí. Mohou mít tmavé zbarvení – Curaçao, Grand Marnier, Van der Hum; poslední z nich je ochucený ovocem, které není tak docela pomerančem, přesto jsem jej sem zařadil –, nebo bílé jako Cointreau a Triple Sec. (Jméno toho druhého, jednoho z nejsladších, jaké kdy existovaly, musí být myšleno žertem.) Každý z nich má svou charakteristickou chuť, ale ve směsi se rozdíl sotva projeví, zvláště pokud je přítomna citronová šťáva, což často bývá; a tak si vyberte z této skupiny ten, který vám nejvíce chutná v čisté podobě, a použijte ho, kdykoli se některý z nich objeví v receptu. Týž princip uplatněte na višňovou skupinu – Maraschino, Cherry Heering a holandskou verzi vyráběnou Bolsem.

Některé likéry však nelze zaměnit za jiné, a ty zmiňuji dále společně s dalšími položkami. Vaše zásobárna by tedy měla obsahovat:

1. Pomerančový likér.
2. Višňový likér.
3. Bénédictine – jejíž není třeba představovat.

4. Crème de Menthe – ani ten představovat nemusím. Znalci tvrdí, že bílý typ je lepší zeleného, já ale rozdíl v chuti nepoznám a zelený je hezčí, a krom toho bílý stejně nikdy není k mání.

5. Crème de Cacao. Velmi hustý nápoj, jenž by měl chutnat po kakau. Dává směsím individuální chuť, ale nedoporučuje se pít ho v čistém stavu. Ze všech položek na tomto seznamu se bez něj nejsnáze obejdeme.

6. Pseudoabsint, např. Pernod či Ricard. Pravý absint (název je odvozený z řeckého slova s významem „nepitelný“) je už dlouho v mnoha zemích zakázaný. Je, či býval, dochucován pelyňkem, jenž, jak si povšimly francouzské úřady, poté co ho léta používala armáda jako lék proti horečce, „působí mocně na centrální nervovou soustavu a způsobuje delirium a halucinace, jež v některých případech končí idiocií“ (*Encyclopaedia Britannica*). Zdraví zcela prospěšní nástupci absintu jsou ochucováni anýzem. Výsledek mi pokaždé připomene ony pastilky, které se před válkou dávaly dětem proti kašli a skutečně obsahovaly anýz, ale navíc i opium, kafr a kyselinu benzoovou, takže nejspíš jen podléhám nostalgii. Nicméně bude-li některý z receptů vyžadovat absint – což se může klidně stát, pokud ten, kdo ho sestavoval či revidoval, neměl o změně tušení, nebo byl příliš líný na to, aby ji zapracoval – použijte místo něj Pernod či Ricard.

Mimochodem, jak se to má s vermutem, který rovněž je, nebo byl, dochucován pelyňkem? – „vermut“ je francouzský či německý pokus vyslovit anglický výraz „wormwood“, tedy pelyněk. Je možné, že by idiocie, či pouhé bláznovství, jimiž trpí ti, kteří v hojné míře požívají martini, bylo důsledkem přítomnosti pelyňku ve vermutu? Ne. Může za to alkohol, abyste věděli. (A mám podezření, že alkohol byl příčinou všech problémů i u těch, kteří přes míru nasávali absint.)

7. Láhev pomerančové hořké, o slušné velikosti. Vyhněte se oněm prťavým šejkríkům tvářícím se jako výrobek od Angostury.

8. Láhev grenadiny. Nealkoholická, hořkosladká šťáva z granátových jablek, pěkná na pohled, zvláštní chuti – nikdy nevím, zda mi chutná, či ne. Ale patří do pěkné řádky míchaných nápojů.

9. Láhev cukrového sirupu, ingredience, již se knihy o míchaných nápojích soustavně dožadují. Máte-li ho v zásobě, ušetříte si při přípravě např. koktejlů Old-Fashioned a Normandie soustu času. Připravte si jej dle následujícího prostinkého návodu:

Abyste ty útrapy přestáli, loupněte do sebe dvojitého panáka a připravte si dalšího tak, aby byl po ruce. Rozpusťte v hrnci s vodou krupicový nebo kostkový cukr a roztok přiveďte k varu. Nechte vařit pět minut. Poté nechte vychladnout a nalijte do staré (ale čisté) láhve od tvrdého alkoholu. V *Kuchařce Constance Spryové* se doporučuje přidat do cukerného roztoku lžičku tekuté glukózy, jež má zabránit pozdější krystalizaci.

Mějte na paměti, že budete manipulovat s jednou z nejlepších substancí, jaké jsou známy. Proto si dobře pomyslete, kde budete hotový sirup slévat, a místo samotné překryjte měsíc starými novinami. Ze stejného důvodu omotejte láhev kusem látky, flanelu či něčeho podobného, co vstřebá kapky, které skanou po hrdle – dbejte na to, aby bylo dostatečně dlouhé –, případně si na něj vyrobte límec z některé z plastických hmot, co tvrdnou na vzduchu.

Plná láhev vám vydrží celé měsíce a vy se budete plácát po zádech, jak jste byli moudří a prozíraví.

Dietáři si mohou ušetřit váhu i čas tím, že použijí tekuté umělé sladidlo. Potřebné množství zjistíte metodou pokusu a omylu. Je tu sice problém chuti, ale vezměte v potaz, že sladidlo bude obvykle sladit směsi chutnající na patře silněji než čaj či káva. Je to na vás.

Poznámka. Jistě si uvědomujete, že výše uvedené suroviny nezahrnují zdaleka vše, čím potřebujete doplnit základ tvořený ginem, vodkou, whiskou, rumem, brandy, atd. Samozřejmě musíte mít i francouzský a italský vermut, Campari, Angos-

туру bitter, tonik a spoustu dalšího. Ale ty by měly být součástí běžné zásoby.

Svoboda a whisky jdou ruku v ruce!

ROBERT BURNS

Vinný snob: muž či žena, kteří pijí značku a cenu.

OLOF WIJK

Vrátný. ... a pití, pane, jest prospěšné trojí věci.

Makduff. A jaká to trojí věc, jíž pití tak prospěšné?

Vrátný. Věru pane, pití prospěšno jest zaprvé malování nosu, pak spaní a moči. Vzbuzuje, pane, smilnost, a zas ji potlačuje, vzbuzuje chtíč a jeho nasycení zamezuje. Protož může se i říci, že mnoho pití staví se k smilnosti co obojetník. Onoť ji tvoří, a hned zase zničuje, vzepne ji a hned zase srazí, zmuží ji a zbojácní, staví ji na nohy a hned zase podráží, konečně ji zobojetní do spaní, a lží přikrytou nechá ji ležet.

WILLIAM SHAKESPEARE, *Macbeth*

Ti, kdož pivo pijí, budou pivo myslet.

WASHINGTON IRVING

PRVNÍ ÚVAHY O VÍNĚ

Hluboká barva a velká košatá vůně. Spíše chaotický, neurovaný typ vína ovocné chuti s náznakem tvrdosti, pod níž se prosazuje plné tělo. Jakmile dospěje ke konci a usadí se, bude právě tak příjemné a útěšné jako Nuits-St-Georges ročník 1961.

Tento citát z vinařského časopisu je přesně tím, co dělá celé té záležitosti špatné jméno mezi lidmi, kteří by víno měli rádi, kdyby se odvážili to doopravdy zkusit. Povězme si rovnou, že na tlachy o velké košaté vůni a podobně si spíše než průměrní návštěvníci hospod stěžují mnohem znalejší, pravidelní pijáci vína. Ale ještě než zaujmu pozitivnější postoj, dovolu, abych popsal v jednotlivých krocích nikoli to, co byste měli dělat, když svým hostům podáváte víno, ale co téměř vždy děláte (pokud jste jako já):

1. Uvědomíte si, že se ukážou ani ne za hodinu a vy máte zatím připraveno kulové.

2. Uvědomíte si cestou do sklepa, nebo kde uchováváte vše potřebné, že to červené, které má být k rostbíf, se pokojové teplotě ani nepřiblíží, pokud mu ovšem nepomůžete.

3. Uvědomíte si, hned jak po vínu sáhnete, že od chvíle dodání nemělo čas se „usadit“ a že jste si měli uvědomit už před šesti týdny – nebo, pokud jste je chtěli rozmazlovat, před deseti lety –, jaké konkrétní víno budete potřebovat právě tento večer.

4. Řeknete si, že budou (holt, co se dá dělat) pít to, co dostanou, popadnete pár lahví a odnesete je do kuchyně.

5. Sloupnete z hrdel lahví fólii. (Když se teď ve stáčírnách rozhodli, že srazí ceny tím, že nebudou používat olovo, podobá se váš úkol odstraňování laku na nehty nožem na ryby.)

6. Pustíte se do hledání vývrtky.

7. Jakmile (předpokládejme to) ji najdete, sundáte z ní zátku, kterou na ní kdosi nechal, a otevřete láhve.

8. Najdete něco, čím odstraníte ten sajrajt či sliz z hrdla láhve.

9. Řeknete si, že zatímco sotvakdo rozezná sklenku poctivého vína od vína špatného, pak kdejaký hňup pozná, když je víno studené, a téměř každý hňup dneska ví, že červené víno studené být nemá, a vrazíte láhve do hrnce s teplou vodou.

10. Následující hodinu a půl přemítáte nad tím, zda starý Klátil, jenž sluje schopností rozeznat jedno víno od druhého, vás zhaní za to, že jste z něj vyvařil vše dobré, co v něm možná mohlo být, nebo zda bude trpět v tichosti. Pak rozjímáte mimo jiné nad tím, zda ostatní nebudou Médoc ročník 1971 považovat za urážlivě mladý, zda nepřinést další láhev pro případ, že hosté spořádají, co máte „přichystáno“ k tabuli, a pokud přinést, zda to víno také uvařit, nebo se raději spoléhat, že hosté budou příliš opilí, než aby si něčeho všimli, nebo příliš slušní, aby komentovali jeho nízkou teplotu.

11. Když se sám pustíte do konzumace vína, moc vás to netěší.

Nyní mi dovoluňte předestřít postup při podávání piva:

1. Než se dostanete ke stolu, neděláte vůbec nic, jen se přesvědčíte, že ho máte dost.

2. U stolu vznesete dotaz: „Je tu někdo, kdo si nedá pivo?“

3. Odečtete počet takto stanovený od celkového počtu lidí usazených kolem stolu.

4. Přinesete ze spíže či lednice jednu plechovku piva pro každou osobu, již se to týká, trhnete kroužkem a začnete nalévat s naprostou jistotou, že to pití bude bez vady.

5. Řeknete: „Pokud bude někdo chtít další, stačí houknout.“ Efektivnější verze výše uvedeného:

1. Pět minut předtím, než hosté vstoupí, postavíte na každé místo po plechovce piva.

2. Necháte ty voly, ať si je otevrou a nalijí sami.

Podstata věci tkví v tom, že s vínem je spojena spousta potíží, že vyžaduje výdej energie a hodně předvídatosti. Bez váhání bych souhlasil s názorem, že (lze-li to vůbec srovnávat) nejlepší víno je mnohem lepší než to nejlepší pivo, i když mnozí by naopak nesouhlasili, přinejmenším v soukromí, a mnoho dalších vám bude tichounce žehnat za to, že jim místo alžírského červeného inkoustu z láhve s francouzskou etiketou naléváte poctivý Worthington či Double Diamond. A zde je druhá půlka srovnání piva a vína: hodně piva je pravděpodobně lepší než hodně vína, v Británii rozhodně.

Ti, kdo sdílejí takový názor, to nemají lehké. Provinařské tlaky na ty, kteří si mohou vůbec dovolit pít, jsou obrovské a dále rostou. Nabídnout hostům pivo místo vína (pokud je neservírujete ke kari, švédskému stolu, vejším se slaninou, apod.) znamená naplít do tváře trendům i zavedeným zvyklostem. Působí to – a v některých případech to tak je – ne-dbale a lakotně. A co hůř, může to vypadat afektovaně, falešně neabsurdně, jako byste říkal: „Dejte si pívko, hoši, a buďte zaň rádi; jak šmakovalo mému fotříkovi, když přišel ze šachty, a mámě, když přišla z továrny ...“ – postoj běžný mezi bohatými socany, ale sotva něco pro mě a pro vás. A konečně, za každého tajného pivaře, jehož možná svou strategií potěšíte, nejméně jednoho neskrývaného vinaře rozladíte. Ten druhý možná ve svém snobství nerozezná Chablis od Château d'Yquem, ale když si ve shodě se starým známým pravidlem myslí, že má rád víno, pak má rád víno. Co naděláte?

Už v začátku jsem správně podotkl, že nemůžete svým

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.