

in.ihned.cz/jidlo

Hospůdky, či přesněji řečeno bary, kde nabízejí tapas, najdete ve Španělsku všude včetně vzdálených Kanárských ostrovů. Ve velkoměstech stejně jako v uličkách maloměst. Nejde většinou o nijak honosné podniky. Většinou je to úzká nudle, jejíž valnou část zabírá dlouhý barový pult s barovými stoličkami a pár jednoduchých stolků. Ovšem už pohled do zasklených vitrín, které se táhnou po celé délce pultu, stojí za to. Co mísa, to jiný druh lahůdek. Od jídel, které u nás nazýváme jednohubky, přes nejrůznější variace studených salátů až po teplá jídla všech barev a chutí. Při první návštěvě, pokud s sebou nemáte zasvěceného domorodého průvodce, neváhejte napřed okukovat chování domácích. Španělé totiž tapas milují. Tu vidíte čtveřici mužů, jak si každý objednává něco jiného, nejraději každý tři čtyři druhy na jeden talíř a potom si někde u stolečku své pochoutky bratrsky dělí. Zamilovaný pár jí rovnou z jednoho talíře, který přetéká dobrotami. Muži sedí u baru, klábosí a zobou z talířků přepstrou směs, pokuřují a vše nepotřebné bezostyšně odhazují na zem. Útlcitnější povahu může



konsternovat podlaha pokrytá odpadky, ale tady se nad tím nikdo nepozastavuje. Naši hygienici, alibisticky se odvolávající na předpisy EU, by museli okamžitě všechny tapasárny zavřít a majitele vsadit do želez. Tady nepořádek patří ke koloritu a nenapodobitelné atmosféře. Nedílnou součástí konzumace je víno. Většinou domácí, žádná superkvalita, ale k jídlům ten nejlepší doplněk. Pokud

nevěříte vínům rozlévaným, je pochopitelně k dispozici bohatá nabídka červených i bílých vín nejrůznějších španělských značek, především z nejznámější oblasti Rioja.

„Tapasárny“ sice najdete opravdu všude, ale ty nejlepší, nejopravdovější a nejautentičtější jsou v Bilbau. Tady mají dokonce celé ulice, kde je jediná tapasárna vedle druhé. V každé objevíte lahůdky, které

žádná jiná nenabízí. Opravdu živo v nich začíná být na naše poměry až značně pozdě večer, o to déle v nich však život pulsuje dlouho přes půlnoc. Lidé volně korzují, tu si dají krevety na špízu se sklenkou bílého, jinde kousky pikantního teplého hovězího s temně rudým vínem, jinde kousek ryby a pro změnu ji zapijí zase skleničkou bílého. A tak pokračují po celé hodiny k všeobecné radosti a spokojenosti. Hluboko po půlnoci sice už většinou vůbec nevíte, co jste kde vlastně snědli a vypili, uondáni, avšak spokojeni, uléháte s pocitem dobře prožité noci. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: SPAIN GOURMET TOUR

## TAPAS V BILBAU

Největší koncentraci tapasáren najdete v Bilbau v pěti enklávách centra.

**Old Quarter** u divadla Arriaga, **Ensanche** kolem ulice Gran vía, **Indautxu** u muzea Fine Arts, **La Casilla** u třídy Autonomía. **Duesto** za řekou naproti Kongresovému paláci.

## Zaručené adresy

V restauraci **Boulevard**, Paseo del Arenal 3 mají výborné mořské potvůrky. V restauraci **Victor**, Plaza Nueva 2 mají například šest typů tortilly.

**Café Bilbao** na Plaza Nueva 6 nabízí speciality dělané na víně Pedro Ximénez. V **Xukela**, Perro 4 můžete ochutnat grilovanou cuknu s kachními játry a malinovou omáčkou.

V **Lasa**, Diputación 3 mají mimo jiné vynikající tousty s husími játry a omáčkou z červeného vína.