

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Když uvaříte nudle a zalijete je kečupem, nebude to žádné italské jídlo. A když si do hospody vyrobíte stůl ze starého šicího stroje a k němu postavíte dvě rozdílné staré židle, nebude to irská hospoda. Přenést atmosféru pospolitosti a družné zábavy z Irska na kontinent není jednoduché. Paradoxně to dokazují tisíce „irských hospod“ roztroušených po celém světě. Spojuje je vesměs právě do starých časů laděný interiér, který sice vyvolává pocit útulnosti, ale irský duch a nálada vznikají složitějším procesem.

Pub? Kdepak, omyl!

První nepřesnosti vznikají často ještě před vchodem, kde lze často u jména podniku číst doplněk „Irish Pub“. Jenže „Pub“, tedy zkráceně „Public House“, je výraz označující hospodu především v Anglii. V Irsku se pro stejný typ podniku používá mnohem častěji označení „Bar“. Stačí se například podívat na legendární hospůdkový labyrint v Dublinu The Temple Bar ve stejnojmenné čtvrti. Bar a Pub jsou sice jen tři písmena, ale v jemných rozdílech mezi pitím piva v Anglii a v Irsku důležitá.

The Temple Bar nechť poslouží jako další příklad toho, z jakých ingrediencí by měla být poskládána irská hospoda. Dublinský podnik vypadá zvenku jako obyčejný malý nárožní výčep. Vstupte ale do něj po obědě, a vyjdete ven až za hluboké noci a ještě ho neprozkoumáte možná celý. Do nitra domovního bloku se vinou různé chodby a sály a místnosti, takže putujete vlastně mnoha hospodami pod jednou střechou. Takový pivní Prior. Nebo pivní bludiště podobné obří bratislavské hospodě U mamuta. Důležité ale

je, že hned na několika místech tu narazíte na živou hudbu. Samotný kytarista na jednom pódiu, o několik chodeb dál už trio doplněné o bubínky a píšťalu. To je to důležité koření, které každá hospoda v irském stylu potřebuje stejně jako bramboračka majoránku. Hudba lidová a syrová, neboť v irských barech často vystupuje ten, kdo si z domova přinesl kytaru a má odvahu předstoupit před ostatní. Výsměchu diváků se není třeba bát. To spíš ať se hudebník připraví na to, že se k němu spontánně z davu někdo přidá a přide třeba bubnovat nebo tleskat do rytmu.

Hospody bez jídla

Irská hospoda má také vonět. Ta staletá navíc jinak než ta ze třetího tisíciletí. Existují totiž dvě pravidla, která irskou hospodu brání před pachem. To starší říká, že v irské hospodě se nepodává jídlo. Tedy žádné spálené maso, žádný přepálený olej. Irové si stovky let chodili k pivu popovídat, nikoliv se najíst. Něco menšího k snědku se dalo objednat opět spíše v anglických pubech než v irských barech. Ale posledních třicet let už toto pravidlo bere za své, a tak i v Irsku, když vás pře-

Svátek sv. Patrika

17. března se „Zelený ostrov“ stává ještě zelenějším. Irsko slaví svátek svého největšího patrona, svatého Patrika, a kdo nechce být za morouse, musí mít na sobě něco zeleného. Irský patriotismus jde tak daleko, že při těchto oslavách není problém dočasně obarvit v Dublinu dokonce i řeku Liffey. Zelené oblečení se sluší doplnit dalším irským symbolem – trojlístkem. Namalujte si ho na tvář, přišpendlete na klopu bundy, ozdobte si jím čepici a vydejte se na guinness. Tam si trojlístek vychutnáte vykreslený v husté pěně piva. Trojlístek je spjat právě se svatým Patrickem. Říká se, že tento světec právě pomocí utrženého jetelového lístku vysvětlil královi z Tary, co znamená jednota Otce, Syna i Ducha svatého.

Dublinem prochází 17. března průvod, ve kterém se střídají muzikanti, alegorické vozy, divadelníci a tanečníci. A říká se, že v tento den plný oslav přestávají takzvaní leprechauni hlídat na koncích duhy hrnce plné zlatáků. Je to tedy dilema, zda vyrazit na oslavy do hospod, nebo na konec duhy...

Co se točí

Správná hospoda musí mít na čepu hned několik druhů a značek pív. Když jich bude alespoň deset, jste na správné adrese. K tomu ale musí být u baru i nabídka dalších lahových pív v chladicím boxu. V základním sortimentu by ale měli vždy být zástupci těchto druhů pív:

Ale

Svrchně kvašené pivo, které mívá výrazné ovocné aroma, pocházející z rychlého kvašení za tepla při postupném dodávání různých druhů kvasnic. Barva je většinou jantarová.

Stout

Silné tmavé pivo vyráběné z praženého sladu. Některé stouty se vaří technologií spodního kvašení. Vždy má hustou krémovou pěnu.

Lager

Spodně kvašený světlý ležák s výraznou chmelovou hořkostí a lehkou sladovostí.

Cider

Cider není pivo, ale zkvašený jablečný mošt. Na první pohled nevinné pití, mějte však na paměti, že obsah alkoholu se pohybuje kolem čtyř procent!



FOTO: HN – JAN ŠILPOCH