



FOTO: HN – JAN ŠLPOCH

Jak se vaří guinness

Milovníci proslulého piva guinness dali svému oblíbenému pití přezdívku „Black Stuff“, tedy „černá věc“ podle charakteristické barvy. Zlé jazyky dodávají, že guinness je tak tmavý proto, že se vyrábí z vody, kterou pivovar čerpá ze špinavé dublinské řeky Liffey. Není to ale pravda. Pro výrobu piva odebírá pivovar vodu ze studny svatého Jamese, která se nachází v dublinských horách. Nepředstavujte si však nějakou romantickou malou studánku, protože pivovar spotřebuje každý den na deset milionů litrů vody. Z ní pak připraví přibližně čtyři miliony pint piva. Polovinu vypijí Irové doma, zbytek míří do zahraničí, především pak na americký trh.

Voda je ale pouze jedna ze čtyř hlavních surovin. K výrobě legendárního piva je dále zapotřebí ječmen, chmel a kvasinky. U kvasinek průvodce v pivovarském muzeu rád zdůrazňuje jejich historický původ. Pivovar stále pěstuje kultury kvasinek v nepřetržitě řadě od založení v roce 1759, které tehdy přivezl pro zahájení výroby majitel Arthur Guinness.

U chmelu si zase přijde na své česká hrdost. V Irsku se chmelu nedaří, a proto si ho pivovar nechává pěstovat v Anglii, Německu, na Novém Zélandu, v Americe a také v České republice.

Samotná výroba piva začíná tím, že se část ječmene, kterého se ročně spotřebuje až sto tisíc tun, přemění na vločky, které se rozemlelou na jemný prášek, který napomáhá vytvořit krémovou strukturu piva.

Další část ječmene se něco málo přes půl hodiny praží. Tady se rodí základ barvy piva. Při pozorném prohlížení sklenice proti světlu je potřeba opravit jeho přezdívku Black Stuff. Guinness není černý, ale velmi, velmi tmavě červený.

Hlavní část směsi tří druhů ječmene se umele a smíchá s vodou na hustou kaši, čímž vznikne sladový základ piva. Do sladu se přidá sušený chmel a vše se půldruhé hodiny vaří. Po vychladnutí se přidají již zmiňované vzácné kvasinky a započne reakce, na jejímž konci je husté pivo se smetanovou pěnou.

podniky vede svou jedinečnou studentskou spontaneitou a nehraje si na žádný nucený irský styl, najdete starý šicí stroj. Snad by se tato česká ikona hospodské útulnosti dala ospravedlnit tím, že řada skutečných irských hospod fungovala do poloviny minulého století současně jako výčep piva a jakési „technické smíšené zboží“. S pintami guinnessu nabízely hospody i potřeby pro farmáře – třeba součástky k traktoru nebo motyky na pole. Ale to už je minulost, poetika zmizela s nástupem velkých obchodů na periferiích měst.

Bylo by ale nespravedlivé chtít po „zahraničních pobočkách irských hospod“, aby splňovaly vše výše dosud uvedené. Vznikl by snobsky sterilní produkt, který by dokonale pohřbil to nejdůležitější, čím jsou irské hos-

pody charakteristické – hlahol, v pozdějších hodinách ryk, přátelský smích, poplácávání po zádech a družnost vůbec. V irské hospodě není nikdo nikdy sám, vždy tu je někdo, kdo ho zdraví, kdo se usměje vedle u výčepního pultu, kdo vybidne ke zhodnocení právě vysílaného fotbalového nebo ragbyového zápasu.

Sport v televizi

Třeba právě zmíněná televize se sportovním kanálem je pro irskou atmosféru mnohem důležitější než šicí stroj. V anglickém pubu narazíte prakticky vždy na šipky a terč a na jukebox. V irské hospodě je hracích a jiných automatů pomálu, o to více tu ale mají televizní obrazovky. Sledovat zápas a jadrně si ulevit, když útočník přestřelí branku – to je Irsko.

Hledejte a hodnotte irské hospody právě podle družnosti, vždyť právě kvůli tomu se začaly šířit po světě. Ty první zahraniční si zakládali Irové pro svou vlastní potřebu. Po velkém exodu vyvolaném hladomorem v devatenáctém století opustili rodný ostrov a vydali se za prací přes moře, nejčastěji do Ameriky anebo na druhou polokouli do Austrálie. Kromě tradičních piv do hospody vnesli i svou vrozenou pospolitost.

Vězte tedy, že měřítkem „irskosti“ hospod, které nabízí točený guinness, kilkeny, murphy's nebo jablečný cider, není stupeň ošlapanosti dřevěné podlahy ani počet šicích strojů, ale právě zpěv a družná zábava. ■

VÁCLAV TRACHTA