

téma

o lidových short drincích



žízeň je nejlepší

Text: Ladislav Verecký
Foto: MAFA - Jiří Turek

S mícháním alkoholických nápojů experimentovali v této zemi odborně nevyškolení konzumenti už od pradávna. Takový Jaroslav Hašek si například sám připravoval námořnický grog, který v jeho díle vařil Švejk feldkurátu Katzovi. Recept se dochoval: "Půl litru vody dej svařit s novým kořením dvěma až třemi zrny, pepře šesti až osmi zrny, hřebíčku deset zrn, kousek skořice, kousek citronové kůry a šťávu z celého citronu. Přidej půl kila cukru. Po svaření přilej tři litry bílého vína a nech přejít var. Pak přidej litr koňaku a znovu vař až do varu a pozor, aby to neuteklo. Při postavení na stůl se sundá poklice a vystupující páry zapálí a hned zase přikreje. Tím slavnostní obřad uvaření grogu končí." Výsledky podobných experimentů byly a jsou různé. Svě výhrady bychom si však u stolu měli nechat pro sebe. Platí totiž zásada, kterou při stvoření svého grogu zformuloval autor Dobrého vojáka Švejka: "A kdo ti řekne, že tam máš dát vanilku, tak mu dej přes držku!"



metr pív s velkým rumem na konec

Bezesporu nejdelší long drink na světě. Skládá se z řady deseti těsně sražených uch, tedy půllitrů s uchem, naplněných samozřejmě pivem. Kalíškem rumu se nastavuje jednak proto, že je to vhodná kombinace, hlavně však z toho důvodu, aby celá sestava měřila přesně sto centimetrů. Račte si přeměřit.

Metr pív člověk obvykle vyhrává v hospodské sázce. Zpravidla však už při tom není v stavu sám svou výhru zkonsumovat.

barman

BYLO - NEBYLO

Zlatým věkem českých lidových koktejlů byl reálný socialismus.

Proč? Vzpomínejte. Pouze v tuze-xu byla k dostání nejen skotská whisky, ale často i tuzemská becherovka. Když měl člověk štěstí, dostal v restauraci druhé cenové skupiny panáka tříhvězdičkového gruziňáku či plisky za Kčs devatenáct padesát. Našlo se tam i sovětské "šampaňské" nebo jiný šumák, bublinky, rychlé špunty, prostě dírkované víno...

Nápojové listky v hospodách čtvrté cenové skupiny byly ještě omezenější. Obvyklé složení?

■ tuzemský rum neboli Rozumně Uložená Měna, nervová voda, cikánský martell či spacák

■ fernet čili ferdi, lak na rakve, černý švihák, fermež, nafta, dech mrtvé milenky, mačkané štenice, živá voda, poslední dobou též interfernet či fery ultra...

■ griotka aneb babský cuc...

■ pepermintový likér, tedy zelená, v Pojizeří příchovický vítr...

■ vaječný koňak alias babáč, kohoutí semeno, případně slepičí portat...

■ stará myslivecká, to jest myslivec, lidská tvář, pytlák Říha, též lesní technik

■ vodka, vodička, voděnka...

■ točené pivo, jinak píďo, zrzek, krkavá voda, stopka, čárka, bahno, kropáč, birko, vařené, lívanec, kbelík, bazén...

Nic moc, že?

Právě tehdy však tradiční česká vynalézavost dokázala z úzkého repertoáru ingrediencí vytvořit takové množství skvostných kombinací, na jaké by se nezmohl ani génius Ernő Rubik se svou kostkou.

Český lid navíc dokázal své tvory pojmenovat neobyčejně poetickým jazykem. Stačí lžička mleté kávy, a z obyčejného slepičího portatu se stává kominíček aneb trikotrenky. Co koktejl - to jiskřivá metafora. Jejich seznam pak vytváří silnou báseň.



mozek

Naturalisticky vyhlížející koktejl překvapivě harmonické chuti. Do griotky ve skleničce lejeme krouživým pohybem, a to tenkým čůrkem, dvojnásobné množství vaječného koňaku. Dáme si při tom načas.

Dozdobíme-li tento koktejl krůpěj peprmintového likéru, vznikne mozek s brigadýrkou. Opatrným přidáním většího množství peprmintky získáme zelený mozek.



Následující přehled si samozřejmě nečiní nárok na úplnost. To, co uvidíte, je pouhá špička ledovce.

OKO URAGÁNU

Vznešené mezinárodní koktejly se dělí podle objemu. Do jednoho decilitru jde o takzvané short drinks, tedy krátké nápoje. Cokoliv nad deci je pak long drink, nápoj dlouhý.

U českých lidových koktejlů nemá uvedeně dělení smysl. Ryze technicky by většinu z nich bylo možné označit jako long drinky. Konzumují se však způsobem, jenž patří spíše k short drinkům, totiž rychle.

Některé receptury mají racionální jádro. Zejména ty, které se týkají teplých nápojů. Objednáme-li si kafe se šutrem (ve vyšší cenové skupině kávu s přiborem), rozuměj s rumem, povzbuzující účinek šálku se zvýší. Mnohem vyšší oktanové číslo má ovšem vlčí dech - mletá káva přelitá vřelým rumem. Na Ostravsku se tato šleha jmenuje bič pouště. Znalci, kteří tento lektvar konzumují, popisují své stavy následovně: "Ležíš na zádech a sleduješ, zda ti ještě bije srdce, nebo se ti to už jenom zdá."

Grog se, pravda, dá vařit z vody, ta má však jednu vadu: je příliš slabá. Červené víno svařené s ru-

mem v poměru dvě ku jedné zahřeje víc. A hned je tu grog piráta Silvera neboli kladivo.

Unavuje vás chuť čistého rumu a čistě griotky? Smíchejte po půl deci toho i onoho, a máte šavle meče, čerta, tátu s mámou, dědka s bábou, bramboračku, potažmo kulatinu. Učinite totéž s rumem a starorežnou - a je z toho zednická.

Nezakrytým posláním jiných receptur - zejména alkoholizovaných limonád - je učinit opijení nezletilé mládeže společensky přijatelně-

ším. Když ještě nebyl tonik a nemohli jsme pít beton (becherovku s tonikem) ani bavoráka, prostě bavorské čili malé pivo (fernet s tonikem), ničili jsme se leteckou limonádou (kolou - Pepsi byla z Prešova -, či kofolou s rumem) nebo bambusem zvaným též houba, kopačka, míčuda i Korea (po dvou dečkách červeného vína a koly do půllitru). Obzvláště nároční jedinci požadovali smrtící bambus s motorem (totéž plus velký fernet).

Komu byl sekt poněkud mdlý, ten si ho vytvrdil vodkou a vyrobil tak ledního medvěda.

Populární byl též šumrum - brizantní kombinace šumavského bylinného "vína", které se prodávalo v drogerii, a rumu dochucená citronovou šťávou.

Skoro vše si můžeme namíchat i dnes.

semafor

Optimistický koktejl fauvistických barev. Do skleničky lijeme postupně po lžičce dva díly griotky, jeden díl vaječného koňaku a jeden díl peprmintového likéru.

Namítá-li někdo, že na skutečném semaforu svítí červená nahoře a zelená dole, projevuje se jako úzkoprsý patron bez špetky imaginace.



vejce se špenátem čili flusanec

Delikátní kreace pro netuctové znalce. První jde vaječný likér, jenž se nemůže dočkat stejného množství likéru peprmintového. Doléváme rozvázně, ať už po obvodu či do středu žluté hladiny. Výsledkem bývají tak či onak asymetrické obrazce, z nichž možno věštit budoucnost. Nahradíme-li peprmintový likér griotkou, vzniká indiánský flus.



Ale pozor.

Když si člověk začíná s českými lidovými koktejly, jako by seděl v oku uragánu, kde panuje bezvětří a klid. Vždyť to jen sládně na jazyku. Nebo se to pije jako limonáda. Ale jen do té doby, než se všechny ty špatné chemikálie spojí a vytvoří v lidském organismu zcela nové sloučeniny.

Tehdy se člověka nepozorovaně zmocní prudký vír, vynese ho na chvílku k nebesům, a pak s ním praští tvrdě o zem.

A tak vzhůru dolů!

KOLÍNKA

Korunou českých lidových koktejlů jsou bezesporu dělené nápoje, takzvaná kolínka. Těži z rozdílného množství cukru obsaženého v různobarevných, postupně nalévaných likérech.

Neohrabaní profesionální barmani si při přípravě kolínek vypořádávají importovaným přístrojem zvaným cocktail master. Sikovnému amatérovi stačí dlouhá lžička, po níž se předepsané likéry zvolna spouštějí do skla. Jednotlivé vrstvy se tak nepromísí. Tímto způsobem

vznikají esteticky dokonalé nápoje neobvyklé až pochybné chuti.

Receptury na nejoblíbenější česká lidová kolínka najdete na těchto stránkách u jejich vyobrazení. Většinou uvádíme pouze poměr, nikoliv velikost jednotlivých dílů. Ta záleží na náladě a osobním vkusu každého konzumenta, jakož i na stavu jeho jater, ledvin a slinivky břišní.

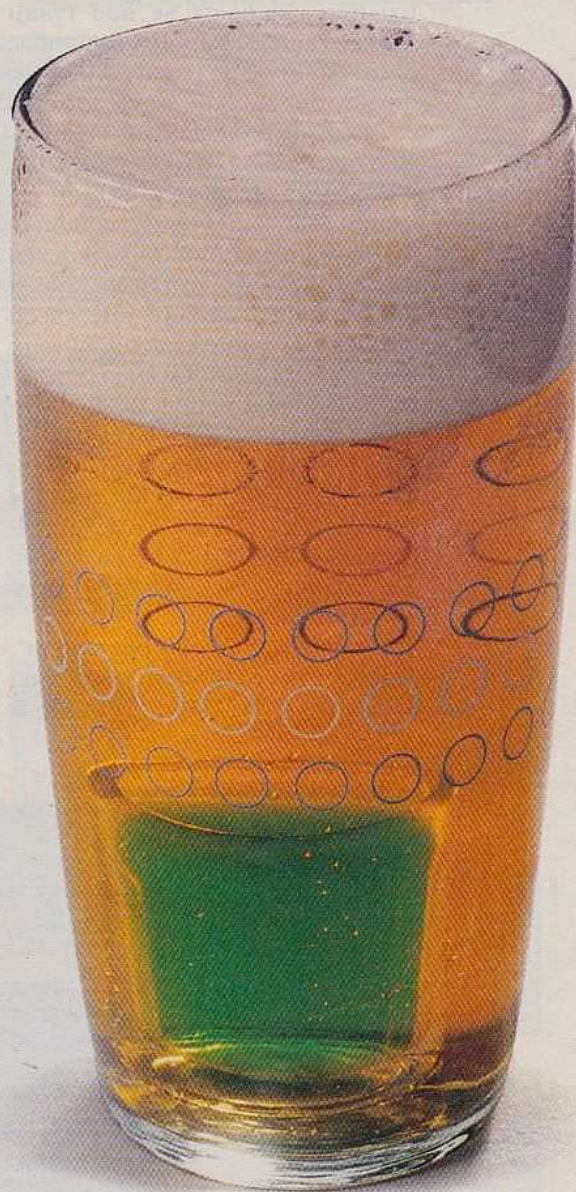
Z kolínek, jejichž fotografie zde z prostorových důvodů chybí, můžeme doporučit: utopeného komunistu neboli růžovku čili plameňáka alias polskou vlajku aneb Calgary Flames (griotka něžně přikrytá stejným množstvím vodky).

Italská vlajka sestává z peprmintového likéru, griotky a vodky, v alpské trojkombinaci nahrazuje zelenou rum.

Netřeba dodávat, že kolínkům mimořádně sluší horčičný servis.

SRDCE TEMNOTY

Zatímco receptury českých kolínek se zrodily ve střízlivé, krásy-milovné mysli lidu, následující koktejly jsou na první pohled vý-



magické či tygří oko

Základní z long drinků na bázi světlého piva. Do naplněného, nejlépe tenkostěnného půllitru opatrně spustíme takřka vrchovatého malého panáka peprmintového likéru. Hygienik zamhouří oko, když si barman či výčepník při tomto úkonu smočí prsty v pěně. Kalíšek zelené se totiž musí vypouštět z co nejmenší výše, aby na dno půllitru dosedl měkce jak lunární modul a jeho obsah zůstal neporušený. Povede-li se to, je nám odměnou ryzí krása. Konzumujeme opatrně, aby výtvarný efekt vydržel co nejdéle.

Jako variaci možno místo zelené použít griotku či rum.

plodem notně nacamraného mozku.

Někteří jedinci ovšem na obhajobu těchto výtvorů tvrdí, že sebohavnější míchaný nápoj je kulturnější, než když se kořalka pije rovnou z flašky. Něco na tom je.

Klapzubova jedenáctka aneb čambawamba obnáší jedenáct velkých frťanů libovolných druhů tvrdého alkoholu slitých do půllitru (ten jedenáctý se nad rysku hravě vejde). Nápoj proměnlivé chuti, který se deklaruje jako long drink pro celý stůl, obvykle zmizí co by dup. Následky na stolovnících jsou patrné takřka okamžitě.

Pro opravdu silné povahy s železnou konstitucí byl - nepochybně hluboko po půlnoci - vynalezen koktejl zvaný prasečí polívka. Vezmi po panáku ode všech kořalek, co najdeš na nápojovém lístku, a vlij je do hlubokého talíře. Zamíchej a pojídej polévkovou lžící.

Zatímco čambawamba čili Klapzubova jedenáctka má být na stole pouze v jednom exempláři, prasečí polívku dostává každý stolovník. Její pojidání pak má ráz soutěže: kdo rychleji, kdo víc...

Přípitek "vzhůru do bezvědomí", pronesený před kláním, je zcela na místě. ■

trikolóra

Vznešený vlastenecký koktejl byl vynalezen v nejsprostších putykách díky existenci sladkého modrého konzumního likéru z Fruty Brno. Ten se jmenoval raketa, přezdívalo se mu iron a jeho výroba byla před dlouhými lety zastavena. Patrně byl životu nebezpečný. Dnes je nahraditelný modrým curacaem či bolssem.

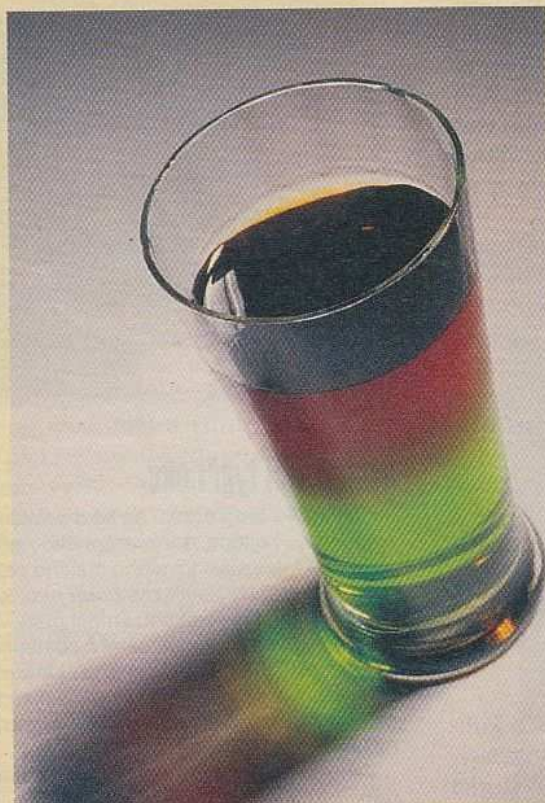
S pořadím tří složek koktejlu možno při nalévání experimentovat, největší stabilitu vykazuje sled griotky, curacaa a nakonec vodky v poměru 1:1:1.

Ideální k přípitku, kdykoliv se hraje či zpívá česká národní hymna.



pivní žabinec

Typické dámské pití, po němž ženy rostou mužům ku radosti. Na dno půllitrového poháru umístíme obsah malého frťana malinového či jahodového sirupu. Opatrně dolijeme černým pivem. Do jeho husté pěny vmícháme či všleháme uměřené množství peprmintového likéru. Čepice koktejlu tak zezelená a ještě vzkypí, leč ne na příliš dlouho. Konzumujeme ji proto bez okolků. Čáry scvrklé nazelenalé pěny totiž vypadají eklaftně.



černo v trávě neboli cikán v lese, případně čert v jeteli

Navzdory mírně rasis-tickým názvům veskrze mírumilovný koktejl podněcující ušlechtilé vyšší city. Do jakékoliv sklenky, která je po ruce, vlijeme s láskou nejméně půl deci peprmintového likéru. Opatrně dolijeme stejným množstvím fernetu. Pijeme s poněkud přivřenými rty a sklenku nakláníme zvolna, abychom se při každém doušku dostali skrz hořký bylinný poklop k svěžímu sladkému dechu nefalšované syntetické máty.

Zaměníme-li fernet za rum, seznámíme se s koktejlem, jemuž se říká koně v trávě neboli halí belí.