

O ZASTŘENÉ HISTORII KOKTEJLŮ

LOŇSKÝ ROK BYL PRO ČESKOU BARMANSKOU ASOCIACI PLNÝ MIMOŘÁDNÝCH UDÁLOSTÍ. KROMĚ ZISKU ZLATÝCH MEDAILÍ Z ČAJOVÉHO I KOKTEJLOVÉHO MISTROVSTVÍ SVĚTA SE MEZI NĚ BEZESPORU ŘADÍ I VYHLÁŠENÍ ČESKÉHO NÁRODNÍHO DRINKU A JEHO NÁSLEDNÉ ZAPSÁNÍ DO KNIHY OFICIÁLNÍCH RECEPTUR IBA.



Aleš Svojanovský
PREZIDENT CBA

Po studiích na střední hotelové škole ve Velkém Meziříčí pracoval jako barman nočního klubu hotelu Voroněž Brno. Roku 1992 vstoupil do CBA a zúčastnil se světové výstavy Expo ve španělské Seville. Ve Španělsku nějakou dobu zůstal – pracoval jako barman v disco baru La Pacha a v restaurantu La Torre. Po návratu opět pracoval jako barman hotelu Voroněž. Zkušenosti nabyté ve Španělsku však také zúročil na poli obchodu a distribuce nealkoholických nápojů a vod v Česku. Vybudoval logistickou firmu, kterou v roce 2002 zobchodoval. Následně v roce 2008 upřel svoje znalosti a schopnosti zpět k barmanství a z pozice prezidenta vede Českou barmanskou asociaci až do dnešních dní.

V eřejnost ve finálovém hlasování rozhodla o vítězství Betonu nad Moravským kohoutem. Z pragmatického pohledu to bylo logické vítězství. Beton je v tuzemském měřítku masově známým, jednoduchým a výjimečně chutným koktejlem. Jak připomněl ambasador Becherovky Jiří Němec: „Becherovka i kvalitní tonik jsou globálně dostupnými surovinami. Z tohoto pohledu namíchat správně Moravského kohouta by třeba v Austrálii bylo asi obtížné.“

— I přes tento neotřesitelný argument činil rozdíl v konečném součtu při více než tisícovce odevzdaných žetonů pouhých 99 hlasů. Toto dá se říct těsné vítězství připisují na vrub pohledu zvláště starší generace barmanů, kteří jsou pamětníky práce Bohumila Pavlíčka, autora Moravského kohouta. Přiznávám, že ač jsem fandou všeho moderního, bylo pro mě zajímavé poslouchat vzpomínání emeritních barmanů na časy, kdy v Brně kromě dvou hotelových provozů nestál ani jeden bar, pojmy jako Dubonnet či Martini téměř nikdo v gastronomii neznal a v ojedinělých barmanských soutěžích muselo 90 % použitých surovin pocházet z tuzemské produkce.

— Samozřejmě jsme se při tom všem vzpomínání pídili po původu obou finalistů. U Betonu je všeobecně známé, že jeho předchůdce složený pouze z karlovarského likéru a indian toniku vznikl na světové výstavě Expo 1967 v Montrealu rukou číšníka Vlada Beloviče z Grandhotelu Starý Smokovec. V roce 1972 na barmanské soutěži v Brně představil svůj drink Bechton Rocks karlovarský barman Jiří Žáček. Receptura zněla: 3 kostky ledu, 4 cl Becherovky, 6 cl toniku, řez pomeranče, zástřík po-

merančovou kůrou. „Kdy se ale z drinku stal současný Beton, to už se asi nikdy nedozvíme. Tolik různých genálních nápadů zůstává anonymních...“ píše ve své zásadní publikaci Bar publicista Alexander Mikšovic.

— V případě Moravského kohouta je historie ještě zastřenější. Podle povídaní Karla Mayera jej legendární Bohumil Pavlíček kdysi v normalizačních časech vymyslel pro jistého obchodníka, jenž dovážel do USA české potraviny a vlastnil tam také síť českých restaurací. V nich se prý později skutečně Moravský kohout podával jako aperitiv. Bližší historické detaily se v intencích našich časových možností dohledat nepodařilo.

— Koktejly jsou často zkrátka jakýmsi nápojovým folklorem – kdosi je kdysi stvořil a jiní je v toku času různě přetvářeli. Prostřednictvím ústně tradovaných historek tak na nich ulpívá cosi tajemného, romanticky přitažlivého. Ostatně Karel Mayer při jedné z našich debat o československých barmanech prohlásil: „Kdo publikoval, toho známe. Kdo nepublikoval, upadl v zapomnění.“

— Dnes se novinky po sociálních sítích šíří rychlostí blesku a možnost publikovat má každý. Co myslíte, až někdy ke konci našeho století umíchají barmani „klasiku z desátých let“, budou vědět, kdo je jejím autorem, včetně toho, kdy ji poprvé pověsil na svůj Instagram? Anebo to stále bude cosi tajemného, romanticky přitažlivého...? ■