

Všechny chutě světa: hledání rovnováhy a alchymie drinků v láhvi

Co dělá dobrý drink nezapomenutelným? Je to souhra chutí, nebo něco víc? Vojta vás vezme na cestu hluboko do světa, kde se koktejly neřídí jen recepty, ale hlavně pochopením toho, co chce jazyk a co si žádá nos. Tahle kapitola vás přesvědčí, že v každé skleničce se skrývá příběh a že vytvořit koktejl na míru znamená mnohem víc než jen smíchat pár ingrediencí.

Návštěva baru není jen o nápoji. Je to atmosféra, hudba, světlo, teplota – harmonie, která rozhoduje, jestli se hosté budou vracet. Proč koktejlovým světem hýbou žebříčky nejlepších barů? Jak funguje magie prostoru v podnicích jako *Atlas Bar* nebo *28 HongKong Street*? A proč je s některými drinky snadné trefit se většině lidí do vkusu? Tentokrát nahlédnete do zákulisí barové kultury a uvidíte, že dobrý drink je především třešničkou na dortu komplexního barového zážitku.



Co dělá dobrej drink? Co barovej zážitek?

Odpovím nejdřív na to první, protože to je jednodušší. U obou témat každopádně hraje velkou roli očekávání. Gros funkčního drinku ale ovlivňují univerzální pravidla. Aby chutnal, v první řadě musí potěšit jazyk. Rozlišujeme dohromady šest primárních a sekundárních chutí: sladkou, kyselou, hořkou, slanou, pálivou a umami.

Umami – smysl pro lahodnost?

Jo, dneska už celkem zažitek pojem. To, co způsobuje umami chuť, je především aminokyselina glutamát. Navzdory různým hoaxům a dezinformacím se v přírodě vyskytuje běžně, není škodlivé, nemůžeš se jím pořádně předávkovat. Vtipný je, že umami zní jako *u mámy* – a právě mateřské mlíko má obrovské množství glutamátu. Proto po něm náš mozek prahne, je to evoluční pojistka, aby malý dítě chtělo mateřské mlíko jíst.

To slyším prvně.

Jeho obsah v mateřském mlíku je poměrně zásadní. Tahle afinita nám zůstává celý život, proto máme rádi i další věci, co glutamát obsahují – rajčata, houby, různé druhy masa, sójovku, slaninu...

A proč má glutamát sodný tak strašnou mediální pověst? Protože se kvůli zvýraznění chuti přidává do všeho – a logicky i do těch nejhorších prasáren?

To je strašně zajímavá historka. Prapůvod to má v americkém rasismu vůči čínským přistěhovalcům, kteří ve svých restauracích používali glutamát jako přísadu do jídel.

K tomu honu na čarodějnice došlo jak?

Někdy v šedesátkách napsal doktor Robert Ho Man Kwok dopis do *New England Journal of Medicine*, ve kterém popisoval, jak mu bývá po návštěvě čínských restaurací těžko, točí se mu hlava a tak dále. Spekuloval, že na vině by mohl být právě glutamát sodný – a tak ses ani nenadál a už existoval *syndrom čínské restaurace*. A ten v médiích silně rezonoval.

Seriózní studie pro to nebyly?

Ne, naopak byly velmi neseriózní – a spojený výhradně s čínským jídlem, ačkoli glutamát sodný se vyskytoval i v obrovském množství západních jídel. Jenže to už si to jelo svým životem a asijský



Syndrom čínské restaurace už dnes nelze brát vážně.

restaurace se ocitly na pranýři kvůli „exotické“ a „nebezpečné“ přípravě jídel. Rychle se to rozšířilo po celém světě. Dlouho pak přetrvávaly – a dodnes přetrvávají – stigmata vůči asijské kuchyni, ačkoli důvěryhodné studie potvrzují, že konzumace glutamátu v normálních dávkách není škodlivá.

Takže to máme umami.

V drincích se nepoužívá tak často, ačkoli třeba v *Bloody Mary* hraje velkou roli díky rajčatovému džusu. To je mimochodem fyzikálně velmi zajímavá tekutina – říká se jí tixotropní. To znamená, že pohyb tekutinu dělá řidší, ale když dlouho sedí, tak houstne. Spadá do kategorie newtonovských tekutin, jako třeba med. Neřídí se tradičními zákonami pro kapaliny, tlak je ovlivňuje jinak než další tekutiny. To vede k tomu, že rajčatový džus chutná úplně jinak ve vysoký nadmořský výšce. A proto byla *Bloody Mary* dlouhá léta – a pořád je – jeden z nejpoblázněnějších drinků v letadlech.

Dovedl bys popsat, v čem je ta chuťová odlišnost?

Textura džusu je v letadle taková... těžko použít jiné slovo než uspokojujivá. Působí v puse úplně jinak než jiné džusy a tekutiny, je to strašně příjemný pocit.