

Tomemos,hermanos,tomemos Cerveza
 Ésto es en nuestras vidas tristes la única riqueza
 Espuma blanca – lúpulo verde
 Ésto son cosas,que yo no quiero perder!
 Te amo – mi agua herrumbrosa
 Siempre refresca y siempre saborosa!

Pijme,bratři,píjme pivo
 Je to v našich ubohých životech jediné bohatství
 Bělavá pěna,zelený chmel
 To jsou věci, které bych nechtěl nikdy ztratit
 Miluji tě – moje rezavá vodičko!
 Vždy osvěžující a vždy chutná!

(lidová z Mexika)

Je zajímavé, že latinský výraz pro pivo se dochoval prakticky pouze ve dvou románských jazycích. Španělsky se pivo řekne “cerveza” a portugalsky “cerveja”. Naproti tomu Italové, pro které byla kdysi latina spisovnou řečí si osvojili modifikované germánské či anglosaské označení “birra”. Přes tento fakt však pivo ve španělsky a portugalsky mluvících zemích příliš nezdomácnělo. V Latinské Americe se sice jeho popíjení oddává velké procento tamnější populace, jedná se však o konzumaci hektickou, tradice a rituály nesvětící.

Máte-li rádi starou španělskou architekturu 16 a 17. století v kombinaci s tropickým podnebím a azurově modrým mořem, není na škodu navštívit Portoriko, které je už řadu let územím USA. Po národně osvobozeném odboji, který kulminoval v 70 letech 20. století partyzánskými bojůvkami a teroristickými akcemi přímo v centru New Yorku se situace uklidnila a dnes má jediná portorikánská politická strana usilující o odtržení od severoamerické mocnosti a získání legitimní nezávislosti podle předběžných průzkumů pouze asi 3% volebních hlasů. Hispánští obyvatelé tohoto ostrova pasivně využívají amerického komfortu a věnují se povětšinou temperamentní hudbě a posezení v četných místních hospodách.

Na Portoriku je možno levně sehnat známou specialitu – rum Bacardi, ať už ve velkých lahvích, nebo rozlévanou v nepřeberném množství druhů osvěžujících koktejlů. Pítí lokálního piva zde však není žádným vytouženým dobrodružstvím. Národní značkou jsou piva Medalla a India, obě řidké bez svěbytné chuti a zápachu. Při svém intenzivním několikaletém pátrání v zákoutích hlavního města San Juan jsem navíc nenalezl v interiérech místních “cantinas” či “bodegas” jediný reálný výčep, což ve mne vzbudilo podezření, že dotýčný ostrov byl zařazen do neutěšené širokospektrální “bezpíповé zóny”.

Rovněž i další středoamerické hispánské státy nemají, po stránce presentace svého pivního průmyslu, zmlsanému Evropanovi co nabídnout. V Nicaraguí se více než pivo pije silný, údajně až sedmdesátiprocentní rum “pro správné chlapy” (para las hombres, muy hombres) výběr pivních značek je chudý a občané povětšinou neumí ve své mateřštině pojmenovat ani obyčejnou pípu. V o něco kulturnější Kostarice se sice, díky kvetoucímu turistickému ruchu pivo čepuje, avšak lokální produkty jsou vodnaté a nezanechávají v příslušném mozgovém centru spotřebitele žádoucí chuťovou stopu.

Na ostrově Aruba v Nizozemských Antilách hovoří lidé specifickou řečí, jež se oficiálně zove Papiamentština, která v sobě, zásluhou staletých různorodých vlivů, kombinuje prvky španělského zpěvného akcentu s holandským chrochtáním. O pivo si tam můžete požádat slovy jak “cerveza” tak

“bier” a poděkujete germánským “danki”. Místním reprezentantem je neosobní ležák Ancla (kotva), na malebném ostrově je nicméně poměrně snadné sehnat mnohá kvalitní piva nizozemské a belgické produkce (Grolsch, Leffe, Hoegaarden aj.).

Asi 20 km na jih leží Venezuela, která přispívá svou trochou do globálního pivního mlýna značkou Polar s ledním medvědem ve svém logu. Jedni známí mi kdysi vyprávěli, že asi před 15ti lety byli jedním starousedlým venezuelským Čechem vyvezeni z Caracasu asi 100 km do vysokých hor, kde pak popijeli s příslušníky německé komunity domácí černé pivo, které prý údajně chutnalo jako mnichovský Bock.

Pivní pověst geografické oblasti kolem Panamského Průplavu zachraňuje Kolumbie, která kromě vyspělého kokainového průmyslu disponuje též relativně pitelným pivem. Je jím zejména ležák Aguila, Bavaria a přímo v přístavu velkoměsta Cartageña mají na čepu pozoruhodně hořký mok zn. Leona.

Pod zmíněnými zeměmi se všask rozprostírá rozlehlý subkontinent Jižní Ameriky, na jehož exotické pivní značky lze v konzervativní Evropě jen ztěží narazit. UVědomil jsem si, že prozatím nemám šanci navštívit tato místa služebně (tj. na palubě plavidel společnosti R.C.I.) a rozhodl se podniknout třítydenní průzkumnou výpravu na vlastní pěst. Má volba padla na podlouhlý stát rozkládající se na západním pobřeží – Chile, neboť jsem byl inspirován jedním lodním barmanem, jenž byl občanem této vzdálené země a který se slastně, často i ve své pracovní době, oddával opojným účinkům zušlechtěného lihu ze všech dostupných zdrojů. Když jsem se s ním jednou dal do delší nesouvislé řeči, Pablo se mi svěřil, že již se nemůže dočkat své brzké dovolené, kterou povětšinou stráví ve své zamilované hospodě ve Valparaísu, kde bude půllitry točeného domácího moku prokládat chilskou speciální lihovinou “pisco”, která mu v lodním prostředí velice chybí.

Tak jsem se vybavil příslušnou mapou, španělsko – českým (a zároveň česko – španělským) slovníkem a za 25000 Kč jsem si koupil letenku Praha-Amsterdam-Rio-Buenos Aires-Santiago de Chile. Cesta dlouhá přes 13000 km trvala s přestupy a mezipřistáními skoro 20 hodin, byl jsem však odměněn nezapomenutelným zážitkem v podobě přeletu nad věčně zasněženými vrcholky And, které ve mne evokovaly vzpomínky na výkonný výčep v českobudějovických Masných Krámech.

Na letišti v cílové stanici jsem snadno sehnal taxík a už za necelou hodinu jsem se ubytoval v tříhvězdičkovém hotelu Parlamento na břehu městského toku řeky Mapuchi. V nejbližším možném termínu jsem vyrazil do ulic velkoměsta za pivním poznáním.

Kolega Pablo měl pravdu. Nebylo vůbec obtížné nalézt nálevnu s regulérní výčepní službou. Nejrozšířenější značkou bylo chilské pivo Cristal, které v půllitru vyšlo na necelé dva dolary. Neskrývalo v sobě žádnou mimořádnou chuť, mělo však uspokojivou konsistenci a chtěl-li člověk vypadat jako ostřílený znalec místních poměrů, požádal o něj slovy “shop grande”.

K večeru můj žaludeční akumulátor naposledy dobitý v letounu nizozemské společnosti KLM se povážlivě hlučně dožadoval přísunu výživné stravy. V blízké restauraci, když jsem hostinskou požádal o “typické chilské jídlo”, byla mi nabídnuta pizza. Po mých námitkách, že pizza je pro mne specialitou spíše italskou mne energická žena pohotově odkázala na zavěšenou tabuli s názvy domácích chut'ovek. Minimálně 80% výrazů se nevyskytovalo v mém obsáhlém slovníku, proto jsem výběr nechal na fantazii a dobré vůli personálu. Nutno podotknout, že jsem nebyl zklamán.

Asi za třičtvrtě hodiny, kdy jsem načínal třetí “shop grande”, vplula do lokálu robustní, asi 50ti letá, zjevně přiovilá žena, která vzápětí začala furiózně melismaticky hulákat jakési domnělé hispánské pseudopísni, až se povážlivě třásla výčepní sklo v regálech. Nezapřela v sobě krev svých španělských předků, kteří po dlouhá staletí trpěli pod maurskou kulturní nadvládou. Brzy poté jsem byl hostinskou požádán o příspěvek ve výši 500 pesos (tenktát asi 35 Kč) na živou hudbu.

Ulice několikamilionového Santiaga opravdu ožívají až večer a jsou pozoruhodně rušné až do pozdních nočních hodin. Na centrální pěší zóně se konstantně nalézají davy lidí, zákoutí a rohy jsou

plné potulných hudebníků,kejklířů a samozvaných spasitelů lidstva.V parku na náměstí před hlavní poštou je postaven dlouhý stůl,na němž je namalováno asi osm šachovnic,u kterých rozehrávají,nejspíš náhodní,soupeři své večerní partie.

Pivařovu věčně nepokojnou duši však zejména oblaží,že se v centru nalézá obrovské množství hospod,na vybraných místech prakticky jedna vedle druhé.Zpravidla má každý takový podnik v přízemní části jakýsi bufet s velkou výkladní skříní,ve které jsou vystaveny makety nabízených pokrmů,naoře pak konvenční restauraci.Briskní a efektivní obsluha funguje na obou patrech,dole je však posezení vhodnější pro zapřísáhlé nepřátele cigaretového dýmu.K vnitřní výbavě každé takovéto hospody patří neodmyslitelně věčně zaměstnaná pípa,chrlicí do púllitrových (zřídka třetinkových) sklenic kvanta točeného Crístalu.

Seděl jsem uvnitř jedné takové “kantýny”,popíjel chilský ležák a čekal na brzké přinesení objednané pizzy(toto jídlo se ve své jihoamerické verzi nakonec ukázalo být velice chutným).Náhle se za mnou ozvalo hlasité zvolání:

“Čurráku!!”

Polekaně jsem se otočil,ale za mnou stál pouze uniformní vrchní latinskoamerického zvevření,který svou repliku vzápětí zopakoval ještě důrazněji: “Čurráku!!!!”

Nebyl jsem si vědom,že bych dotyčnému vrchnímu zadal příčinu k jakýmkoliv urážkám,pak jsem však zjistil,že ona extrémně přímá řeč nebyla určena mne,nýbrž jeho kolegovi za výčepním pultem.

“Čurráku!” odpověděl mu výčepní od pípy a nadávku poslal ještě do vzadu umístěné kuchyně:“Čurráku!!”

Byl jsem šokován a napadlo mne první možné vysvětlení a sice,že během nucené emigrace levicově smýšlejících Chilanů v 70. a 80 letech,přijali někteří občané tohoto, vojenskou diktaturou ovládaného státu, pobývající tehdy na území někdejšího ČSSR , jisté jadrné české výrazy do své mateřštiny Stejně jako my jsme si tehdy osvojili slova jako “junta”, “venceremos” a “Guantanamo”,oni,nemaje za militantního vyjimečného stavu vytouženou svobodu slova,používali této hovorové impertinence k bezpečnému vyjádření svého negativního politického názoru: “ Pinochet – Čurráku!!!!”Má teorie byla sice geniální,avšak následný pohled do jídelního lístku mne poučil,že uvedená nadávka je snad fonetickou reprodukcí chilského národního jídla “churrasco”,což jsou tence nakrájené plátky masa kuřete (de ave) nebo hovězího (de vaca)podávané s čerstvým zeleninovým salátem a ostrou paprikovou omáčkou “pulpo de ahí”.Tato specialita mi velice zachutnala,neboť dokázala vytvořit zdravou žízeň na “shop grande” navíc mne fascinovala již samotná objednávka této pochutiny,kdy jsem na obsluhujícího číšníka vyštěkl s lehce andským přízvukem: “Čurráku!!”.

Pochopitelně,že jsem tři dny v Santiagu nekonzumoval pasivně pouze jedinou značku.Ve městě se naštěstí vyskytovaly výrobky jiných pivovarů a dokonce i piva ze sousedních zemí.Tak jsem poznal o něco silnější ležák Becker a hlavně dvanáctku Imperial,která pocházela z údajně nejjižněji situovaného pivovaru na světě – ze města Puento Arena v Ohňové Zemi.Bolívijské pivo Paceño stejně jako peruánské Cusceño bylo pro mne vodnatým zklamáním,nicméně jsem tolerantně respektoval fakt,že každá země na světě nemůže být zaslíbeným pivním královstvím.Z fyziologického hlediska mne navíc zaujal zvláštní fenomén,že čtyři vypité třidecovky piva z Jižní a Střední Ameriky (svou tehdejší ochutnávku jsem ještě proložil panamským Nacionalem) dokáží již během necelých dvou hodin samy od sebe vyvolat slušnou migrénu.

Čtvrtý den mého chilského pobytu,po příjemně oslaveném svátku Dne Armády,kdy jsem na vzdálenost několika desítek metrů užíval obávaného generála Pinocheta a tehdejšího prezidenta republiky Eduarda Freye,jsem se za asistence místní cestovní kanceláře přesunul z ruchu velkoměsta do zasněženého pohoří And.

Zmatený šofér klimatizovaného vanu,který se mnou celou cestu rozebíral rozporuplnou osobnost komunistického vůdce Allendeho,mne omylem zavezl do hotelu,kde mou návštěvu

nečekávali, nicméně k pozdnímu odpolední jsem už byl usazen v příjemném klimatu jídelny horské chaty Posada, uždiboval pečeného lososa a zapíjel výživným obsahem litrové láhve s etiketou Cristal. Všudy přítomné pípy sice v onom baru absentovaly, nicméně zásoby lahváčů za přijatelnou cenu byly na plánované tři dny mého pobytu naprosto dostačující.

Unaven jsem se rozhodl, že půjdu brzy spát. můj skromný pokoj byl celý ze dřeva a působil velice útulným dojmem. Chvilí jsem s úžasem sledoval svůj úžasně zrychlený puls, který v nadmořské výšce bezmála 3000 m činil i v klidovém stavu přes 120 tepů za minutu, brzy jsem se však již propadal do bažiny snění. Z usínání mne vyrušil prazvláštní šešest přicházející z jednoho z rohů místnosti. Nevěnoval bych tomu velkou pozornost, avšak podobný zvuk se po chvíli ozval i nad mou postelí. Rozsvítil jsem lampičku a uviděl dva excentrické brouky, něco mezi cvrčkem, štíhlým švábem a lesním mravencem, kteří zrovna vylézali z různých koutů dřevěné stěny. Přestože se považují za milovníka přírody a fanatického obránce biologické rovnováhy, v onom okamžiku jsem neváhal a v nutné sebeobraně svou těžkou horskou teniskou zabil ony neznámé vetřelce. Po dvou minutách se zlověstný cvrkot ozval znovu a to už na více místech zároveň. Broučků již bylo o něco více a mi dalo chvilku práce je najít a pobít. Při bližším ohledání epicenter výskytu parazitů jsem s hrůzou zjistil, že dřevěné trámy jsou proděravělé řadou miniaturních chodbiček, kterými teď patrně budou proudit armády podivných zástupců andské hmyzí říše, kteří budou chtít pomstít smrt svých brutálně zavražděných soudruhů. Zápolil jsem s myšlenkou požádat o pomoc a radu personál chaty, ale protože bylo již po půlnoci, zbytek horečnaté noci až do svítání jsem probděl při rozsvíceném světle, budíc se každých 20 minut v očekávání zákeřného hmyzího útoku.

Ráno jsem se objevil v jídelně s nateklýma očima a k překvapení obsluhujících jsem si objednal ke snídani pivo. Zeptal jsem se servírky o jaký druh brouka se jedná a jestli může být kousnutí takovýmto stvořením člověku nebezpečné.

“Ale to je přece gría!” upokojila mne mladá žena, “takový náš malý brouček pro štěstí.”

Vzpomněl jsem si, že během probdělé noci jsem jich značkovou botou Adidas zmasakroval minimálně sedm. Zabil jsem si štěstí a proto asi také jsem během celého svého jihoamerického pobytu nenarazil ani na jedno dobré pivo.

Situace se, bohužel nezlepšila ani v sousední Argentině, kde jsem navíc ztrácel reálný pocit, že se nalézám v latinskoamerické zemi. Většina obyvatel města Mendoza připomínala spíše příslušníky germánské rasy a podle mne se zřejmě jednalo o potomky uprchlých válečných zločinců. Z výčepů opět zmizely pípy a dvě nejrozšířenější celonárodní značky Bieckert a Quilmes se pro svou zjevnou řídkost hodily k zapíjení jídla jen o něco lépe než-li pramenitá voda. V Mendoze se sice vařila místní značka Andes, což byl údajně tradiční ležák vyráběný již od roku 1927 německým skádkem Karlem Wiebem, postupem destruktivních desetiletí se však i tento, kdysi možná chutný druh, nuceně přizpůsobil místnímu nevkusu a významně zředil svou konsistenci. Tiše jsem záviděl vyznavačům vína, kteří, na rozdíl ode mne, mohli v oné věhlasné vinařské oblasti dosáhnout chuťového libida.

Když jsem se potloukal kolem autobusového nádraží krátce před mou zpáteční cestou do Santiaga, hledal jsem pohostinství, kam bych se mohl stavit na oběd. Usměvavý majitel skromné restaurace, který byl zrovna na číhané na potenciální hosty, rozhodnul za mne.

Seděl jsem ve spoře vybaveném lokále, upíjel z litrovky brazilského piva Brahma a rozvíjel své úvahy o náboru hostů. Napadlo mne, že každá správná a poctivá česká pivnice by měla mít své vzhazovače – svalnaté, v bojových uměních zběhlé zaměstnance bezpečnostních agentur, kteří by na ulicích před šenky odchyťovali kolemjdoucí a vhažovali by je do výčepu ke sklenicím vysokojakostních truňků. Že je to násilnické a nedemokratické? Dobrému pivu netřeba demokracie!

Přes hnědé sklo masivní láhve jsem pozoroval, kterak bíle oděný kuchař (i na jižní polokouli dodržují nepsaná pravidla cechovní uniformity) přímo před lačnými zraky návštěvníků připravuje v rozměrné peci proslulé argentinské bifteky. Když mi pak vrchní přivezl pojízdný rošt se syčícím flákem kvalitního hovězího, objednal jsem si ještě jednu porci Brahmy.

Když přicestujete ze Spojených Států do sousedního Mexika, ocitnete se náhle překvapivě opět skoro v Evropě. Vzdálenosti jsou udávány v kilometrech, duté míry v litrech a v hospodách místní štamgasti nefandí televizním přenosům virtuálního rugby vycpaných kosmonautů (americký football), nýbrž poctivé kopané. Rovněž tak, na rozdíl od mnohých hrdých občanů USA, většina mexických obyvatel ví, kde se nalézá Česká Republika.

S touto latinskoamerickou zemí má naše vlast podivuhodné kulturně – historické vazby. Za vlády samozvaného “mexického císaře” Maxmiliána v letech 1865 – 1868 přicestovalo na mexické území mnoho Středoevropanů a s nimi i značné množství českých (rakousko-uherských) vojáků, kteří pomáhali čelit odporu nechápavých místních obyvatel, kteří si svou zemi naivně představovali jako pluralitní republiku. Po Maxmiliánově popravě se mnozí Češi usadili v oné pohostinné zemi a zapustili tam své kulturní vlivy. Proto také dodnes mnohé mexické lidovky interpretované hudebními soubory “mariachi” znějí jako písně z okolí Strakonic (pivovar Nektar založený roku 1649). Rovněž v současnosti nejhutnější, přírodně voňavé pivo nese příznačný název Bohemia, jeho chuť je však natolik výrazná, že přeženete-li to jeden den z jeho konzumací, po celých příštích 24 hodin vám jeho charakteristickou příchutí pomstychtivě vracejí přesycené žaludeční šťávy.

Jinak je mexický pivní trh, ačkoliv je jedním z nejslavnějších v Latinské Americe, poměrně fádni. Výrobu kontrolují tři velké společnosti, z nichž dvě jsou dokonce majetkově propojené. Na žízeň je docela pitelné Dos Equis (XX), Carta Blanca, Pacífico ze západomexického Mazatlánu a černé Negro Modelo.

Čítankovým příkladem sloučení antipivního hnusu, lživé reklamy a lidské omezenosti je obchodní úspěch nejpodřadnější mexické pivní značky Corona. Za pár desetiletí své existence se onen blivajz dostal do USA, kde byl veleben jako “nápoj mexické dělnické třídy” a pak postupně začal pronikat i na náš kontinent. Dnes v konzervativní Anglii mládež houfně opouští klasické puby s tradičními Ale a vystavuje na odiv ponurou etiketu láhve, která se snad stala nástrojem kulturní revoluce proti starším pivním generacím. I v českých luzích, hájích a knajpách můžeme nyní za cca 70 Kč okusit tento syntetický roztok barvy žloutenkové moči, navíc často podávaný s absurdním měsíčkem citrónu.

Lidský vkus je někdy naprosto nevyzpytatelný. Navzdory tomu, že se některý jedinec považuje za znalce hospod, stane se mu, že zdomácní v lokále, který nesplňuje ani ta nejzákladnější kritéria pro výběr štamgastského podniku. Tak i já jsem většinu ze svých 205 odpolední, kdy jsem se díky pravidelné trasy naší lodi ocitl v mexickém městečku Ensenadě, trávil v neútné špeluňce s velebným názvem Anthony’s Bar. Při vstupu do zatemnělého bunkru ze sluncem zalité ulice byl nově příchozí přibližně 10 minut skoro slepý, ignoroval číšníky a neregistroval, že mu jeho známí zuřivě mávají jen pár decimetrů před jeho nosem. V lokále byl stálý hluk z techno a latin techno “hudby” přehrávané přes enormně výkonnou aparaturu a v šeru prosvětlovaném disco-reflektory bylo vidět za ušmudlanými stoly, kromě velké části lodní posádky též množství amatérských prostitutek, které se na ono místo, vzdálené jen asi 100 km od hranic s USA, sjížděly za prací z celého Mexika. Při kraválu a pestrém národnostním složení návštěvníků baru, prostředí nápadně připomínalo někdejší obávanou ostravskou hospodu “U Mrtvoly”.

Temný podnik však měl samozřejmě i své světlejší stránky. Předně to bylo vždy předpisově vychlazené lahvové Pacífico za lidovou cenu, rovněž levná originál Tequila a v neposlední řadě též aztécký, asi 65ti letý vrchní Gonzalo, který dle místních zvyklostí servíroval k nápojům zdarma též nejrůznější chuťovky, z nichž nejlepší byl speciální ostrý rybí salát “ceviche” podávaný s kukuřičnými lupínky. S Gonzalem jsem po celé čtyři zimní sezóny mé pracovní smlouvy na lodi Viking Serenade čile konverzoval španělsky a pokaždé jsem mu přivezl z Česka alespoň jednu plechovku pravého piva.

Poslední rok jsem se konečně rozhodl, že me své domácí hospodě otestuji kvalitu služeb místních

povětrných ženštin.S jejich krásou to bohužel nebylo nikterak valné,neboť jejich atraktivnější kolegyně zřejmě provozovaly svou živnost ve vyšších cenových skupinách,ale nicméně v milosrdné tmě pod vlivem několika k tomu účelu vypitých drinků úměrně rostly jejich latentní půvaby.Uvážlivě jsem si vybral mladou ženu,jež na rozdíl od většiny svých kolegyně,ktelé brčkem cucaly různobarevné koktejly,usrkávala z láhve Pacífico.Hodili jsme řeč,pár kusů piv a odešli jsme do vedlejšího hotelu provozovat sex za úplatu.Černoši a Filipínci pracující na zámořských lodích enormně zvedli ceny,takže mne krátké potěšení s mladou latinkou přišlo včetně pokoje a nezbytného preservativu na celých 51 dolarů.Za tu cenu bych měl v její rodné vesnici i její dvě mladší sestry na celou noc i s bečkou Dos Equis.

Za další dva týdny jsem změnil taktiku a nehledě na pivní etiku, jsem si tentokrát vybral podle vzhledu nejhezčí dostupnou dívku v podniku.Měla zvlhlé oči raněné srny,chvályhodě vyvinuté požadované tělesné partie a téměř české jméno Blanca.Bohužel své řemeslo neprovozovala s potřebným grifem a elánem a po jisté době,kdy jí to zvolená poloha umožňovala odešla a na rozloučenou mi řekla: “Je mi líto,že ses neudělal.” (Lo siento,que no terminaste).Krátce na to již bušil na dveře další netrpělivý zákazník.

Naštěstí nejsem žádný sexuální štvanec,tak jsem se u Gonzála v klidu dorazil dvěma Pacífico a jednou tequilou.Zmíněný hotel nebyl ovšem hodinový,nýbrž jen čtyřicetiminutový.Díky svým novým zkušenostem jsem si alespoň rozšířil svůj španělský slovník o výrazy,ktelé v seriózních příručkách naneštěstí chybí.Chcete-li například svou partnerku požádat o klasickou polohu “zezadu” nečiňte tak opisným idiomem “de tarde”,neboť toto je označení poněkud jiné erotické praktiky.Použijte raději běžného výrazu “a cuatro patas” čili volně přeloženo – “na pejska”.

Dnešní Latinská Amerika měla už dávno před příjezdem Kolumbových lodí (z nichž jedna se jmenovala poeticky – Pinta) svou rozvinutou kulturu a bylo by pošetilé se domnívat,že vynález fermentace tam rozšířil Cortéz či Pisaro.Nejspíše i tam,stejně jako jinde ve světě,ktelý před pár tisíci lety nenabízěl příslušné prostředky komunikace mezi tehdejšími civilizacemi,samo zázračné vnuknutí nebo boží vůle přiměly lid májských,aztéckých a inckých starověkých měst,zahájit svou namáhavou,leč plodnou práci na samém úpatí zvolna rostoucí nebetyčné pyramidy na jejíž špici sídlí dokonalé Velké Mocné a Nesmrtelné Pivo.

(3 etikety)

(foto) - 7