

Dvacátého ledna (dva tisíce jedna):

Poprvé stojím na půdě australského kontinentu. Mé pivní putování spěje do dramatického finále. Teď již mohu tvrdit, že jsem pil pivo na všech světadílech. No, tvrdit to mohu, ale není to úplně pravda. Ještě jsem nenavštívil Antarktidu, ale tam bude pivo stejně odporně podchlazené!

Metropole Severního Teritoria se podle slavného propagátora evoluční teorie jmenuje Darwin. Svou rozlohou mi připomíná nějaké průměrné české okresní město. Procházím se chvíli ulicemi a neshledávám okolí nikterak zajímavým. Vyjimku snad tvoří jen původní obyvatelé barvy pleti guinnessovsky černé až inkoustově modré, divokého vzezření, kteří se většinou opilí potloukají obchodní čtvrtí a pokřikují na turisty. Toto opravdu v takovéto formě doma nemáme.

Všechny velké přírodní atraktivity tohoto kraje jako je Mystická Hora nebo odlehlé město v buši Alice Spring jsou mimo dosah návštěvníka, jež přijel jen na dva dny a tak se alespoň vydávám z města ven podívat se na pláž a poznat exotickou vegetaci.

Kolem jedné hodiny odpolední dosahuje teplota na slunci takřka bodu varu. Žádný soudný lokální občan, ba ani poměrů neznalý turista se neobjevuje venku a krajinu sleduje pouze z klimatizovaného domu či automobilu. Naprosto vyliďněná je i velká pláž, na níž stojí cedule s upozorněním, že kvůli sezóně krabicovitých medúz (Box Jellyfish) je koupání povoleno pouze při předložení potvrzení o zálohovém vyrovnání pohřebních nákladů. Neukázněný plavec může zaplatit osvěžení životem a taková zinková rakev dneska stojí velké peníze.

Vedro je nesnesitelné a tak se asi po třikilometrové pouti obracím opět čelem k městu.

Za půl hodiny vstupuji zpocený do pivnice Rorkey's, jejíž klimatizovaný vzduch mi připomíná aljašský blizzard. Jsem poprvé v australské hospodě, ale nadšený z toho nejsem. Na čepu jsou hlavně obligátní austrobřečky Foster's a Victoria Bitter (navíc mi logo VB připomíná někdejší protilidovou Veřejnou Bezpečnost), tak okouším nejmístnější značku, nesoucí stejný název jako hospoda, jež je vařena v asi jediném regionálním pivovaru onoho teritoria. Řídkost a neutralita nápoje mne nutí věřit historkám o australských pivech, která zrají pouze pár dní, jsou dolévaná lihem a ve výčepech se jejich teplota (studenota) měří v kelvínech.

Z výčepního se pokouším dostat informaci o nějakém minipivovaru, avšak zdá se mi, že toto slovo slyší poprvé ve svém bezútesném životě. Z deprese mne vytrhuje pinta krémového Boddingtonu z britského Manchestru.

Pivaři nezoufejte! Příště bude líp!

Dvacátého čtvrtého ledna:

Po proplouvání kolem Velkého Korálového Útesu (naštěstí nedošlo k havárii) kotvíme v městečku Cairns. Ráno vytahují svého polského kolegu z lodi a jedeme na zájezd do místního folklórního centra Tjapukai Park.

Exkurze je zajímavá. Pomalovaní domorodci tančí válečné tance za zvuků masivní dřevěné roury Didjaridoo, daří se mi hod pravým australským bumerangem. Kdyby tak bylo možno jeho pomocí provádět rychlý přísun půllitrů přímo od pípy! Jsem však troch zklamán, že v praktických přednáškách o mnohatisícileté historii kmene Tjapukai a výkladech o jeho kuchyni a lékárně není ani zmínka o

potenciálním pravěkým pivovarnictví. Všechno se dá dohnat, říkám si při pohledu na dva počmárané tanečníky, kteří odložili oštěpy a osvěžují se v blízkém bufetu plechovkami Castelmaine XXXX.

V Liquer Storu pak zakupuji několik typů lokálních lahviček. Konečně se mi začíná trochu otvírat obzor australského pivního trhu.

Světlý ležák Hahn se zdá při 5% alkoholu poněkud slabý, avšak jeho nevtíravá chuť neuráží a je ho občas možno vypít i z bečky. Hůře je na tom rozšířený a neúnavně propagovaný produkt z provozovny Toohey's Red Bitter je jen neidentickou kapalinou se zapuštěnou karmínovou vodovkovou barvou.

Chuť si spravuji s Pale Ale Coopers. Má překvapivě zamžený nádech a chutná skvěle, stejně jako Best Extra Stout (6,8%) stejné firmy.

Premium Lager Eumundi ze stejnojmenného pivovaru je naprosto bezpointivním výrobkem, nejsem ani příliš nadšen Pilsnerem ze západoaustralského Matilda Bay, přestože na etiketě uvádí používání žateckého chmele.

Retrospektivní vzpomínkou na Alaskan Amber je medově nasládlý světle okrový James Squire, který nese jméno prvního oficiálního australského sládky, který jako osvobozený trestanec založil na australském kontinentu prvou úspěšnou varnu.

Dvacátého osmého ledna:

V Brisbane si dávám pauzu a odjíždím navštívit koalí útulek asi dvacet kilometrů od centra úhledného města. Je to velice pozitivní zkušenost. Za 13 australských dolarů si pořizuji digitální fotografii na které držím v náručí jednoho z koalích medvídků. Tito roztomilí tvorové jsou naneštěstí ohroženým druhem. Eukalyptové porosty (zmlsaným koalům navíc nechutnají zdaleka všechny druhy) ustupují roztahující se civilizaci a v Austrálii platí přísný zákon, jež zakazuje pod vysokou pokutou bezbranné medvídky bít. Slovo "koala" znamená v domorodé lidožroutštině "nepije vodu" (protože koala skutečně získává potřebné tekutiny pouze z eukalyptového listí), což by mohla být slušivá přezdívka pro mnohé české přesvědčené pivaře (Vody nevypiješ...).

Po relaxačním odpolední stráveném v milé přítomnosti místních vačnatců objevuji v centru Brisbane minipivovar. Nemám však už čas a vracím se na poslední chvíli zpět do přístavu.

Třicátého ledna:

Konečně Sydney! Tady už konečně nějaký minipivovar musí být! Procházím se historickou čtvrtí Rocks a můj neomylný instinkt mne přivádí před starobylou budovu již je nejstarší dochovaný sydneyjský hotel Lord Nelson, který rovněž vaří vlastní pivo.

Svrchně kvašené druhy jsou velice uspokojivé kvality ať již je to zlaté Ale Three Sheets, Bitter Trafalgar Pale nebo pšeničňák Quayle Ale. Nejsilnějším mokem je tmavý Old Admiral a nejoblíbenějším, ne vždy připraveným na čepu, podivuhodně červené pivo "Nelsonova Krev" (Nelson's Blood).

Když už jsem tak pěkně začal, dávám se do debaty s výčepním a ptám se ho na další podobná zařízení. Smůla. Žádný odpovídající minipivovar není v dostřelu, ale nedaleký Australian Hotel prý nabízí nějaký ležák ze sousedního Pictonu.

Atmosféra v onom podniku je veskrze australská. Na stěně je vypsán seznam skoro všech národních značek (mimo minipivovary) a na čepu, vedle obvyklých druhů, také nefiltrovaný hutný Lager Scharer's. Ve srovnání z převážnou většinou australských vodiček je to opravdu těžký kalibr, ovšem při bližším seznámení s tímto produktem je možno vysledovat jistou chuťovou agresivitu a nepoddajnost. Dalším typem ze Scharer's je silnější (6,5%) Bock. Při jeho popíjení však podezírám výčepníka z nedostatečné péče o pivní trubky.

Mám zase svůj úspěšný chmelový den. Píši na pohlednici náměstkovi B.Ch.Š. pozdrav od protinožců:
"Chodím hlavou dolů a rozlévám pivo!!"

Prvního února:

První, co musí návštěvníka Melbourne upoutat, je rozvětvená a dobře organizovaná síť tramvajové dopravy. Po kolejích jezdí příležitostně i tramvaj – hospoda, ovšem, bohužel, ne v rámci hromadného transportu osob, ale pouze jako služba cestujícím, kteří chtějí, po předchozí rezervaci, poznávat krásy města od lahví piva a talířů jídla skrz okna vozu elektrické dráhy.

Vypravili jsme se s kamarádem Wojtkem do městské ZOO. Ještě stále nejsme dostatečně nasyceni klokany, wombaty a ptakopysky. Blízko pavilonu motýlů se však ozývá žízeň a tak vynechávám expozici africké fauny (tu máme v Ostravě taky) a dobíháme z Wojtkem zpáteční (nehospodnou) tramvaj.

Asi třetí stanici vidím z okna budovu z nápisem Red Back Hotel + Brewery. Nelítostně svého druhu vyvlékám z tramvaje. Za necelých 30 sekund si již objednáme lokální nápoj. K mé (a nejen k mé) smůle se pivo v oněch prostorách už řadu let nevaří, pohotová výčepní mi však nabízí stejnojmenný pšeničňák z pivovaru Matilda Bay. Při upíjení překvapivě chutného moku se vyptávám na jiné příbuzné provozovny v blízkém okolí.

Z kuchyně přichází další zaměstnanec restaurace a účastně mi začíná vysvětlovat cestu tramvají do jakéhosi hotelu, kde údajně čepují výrobky místních minipivovarů. Pak si všimá mého značkového trička Budvar.

"Ty jsi Čech?" ptá se se zájmem, "tak to zapomeň na tramvaj. Jedeme autem!"

Vysvětluje mi, že asi dva roky pracoval jako hostinský v Anglii a na budějovické pivo pravidelně chodil. Po celých 15 minut jízdy si zaslouženě vyměňujeme informace o pivních situacích v našich vlastech. Já kritizuji Radegast a Pražské Pivovary, on zase emotivně nadává na kolos Carlton. Pak mne vyhazuje u jednoho příměstského hotelu a vrací se zpět do zaměstnání.

Malinký výčep působí ospalým dojmem. Tento pocit ještě umocňuje starý bělovlasý výčepní. Ovšem pozor! Na pultě leží připraveny dva dřevěné soudky opatřené kohoutky. Na jednom je nápis Holgate Brewhouse a na druhém Mountain Goat (kamzík). Mám tady, na odvrácené straně světa, konečně zase příležitost pokochat se sudově dokvašovaným Ale. Převalování pokojově teplotního aromatického truňku po mlsném patře mne však naplňuje vtíravými myšlenkami. Toto přece není jediné zaslíbené místo v celém Melbourne. Zkusím pokračovat ve svém, doposud úspěšném pátrání.

Asi za půl hodiny vidím na jedné hospodě reklamu: "Zde čepujeme pivo z minipivovaru Fitzroy."

Tak vida! Snaha přinesla chmelové šištíčky! Objednávám si Fitzroy Ale a vyptávám se hostinského na nezbytné detaily. Na barové stoličce vedle mne sedí muž asi v mém věku a cosi se mne ptá. Ti Australané mají protivně cizí přízvuk, navíc je kolem hlučno, takže vůbec nerozumím. Až po mé třetí nedoslýchavé otázce zjišťuji, že onen člověk na mne promlouvá mým mateřským jazykem. Pivní tričko opět prozradilo mou národnost.

Tak se seznamuji s americkým filmovým producentem Timem, který již přes 8 let bydlí v Praze, navíc přímo na Žižkově, jehož pohostinné srdce je mi důvěrně známo. Tim hovoří plynule česky a jeho znalosti pražských náleven jsou ohromující. Ne nadarmo si ve své E-mailové adrese říká "Pivologist".

Pochvalujeme si zaplivanou čtyřku "Nad Schůdky"s benešovskou desítkou "Ferda", naopak zehráme na hospody, které nedávno vyměnily Novopacké či Krumlovské pivo za šed' značek degenerujících pivovarů.

Vyměňujeme si adresy a telefonní čísla. Doma se určitě setkáme. Pivař se s pivařem vždycky sejde, ať je to třeba na opačném konci planety. Svět je jeden nepříliš velký pivní KEG.

Třetího února:

Jestliže někdo považuje za poslední ráj na Zemi tropické ostrovy Pacifiku, mým edenem je jihoaustalská provincie Tasmánie. Přírodophilný Evropan tu najde skoro vše, nač je zvyklý z domova, ale vždy trochu jinak.

Začátkem února jsem v tasmánském lese sbíral ostružiny mezi eukalyptovými keři. Některé stromy a květiny vypadaly velice povědomě, ale přesto připomínaly virtuální realitu nebo pobyt v jiné dimenzi. A ten klid a pohoda! Ani se nechtělo věřit, že na těch místech asi před sedmi lety duševně chorý usedlík postřílel celou skupinu zahraničních turistů. Zřejmě neměl rád cestovní ruch.

Hlavní město Hobart je také místem, kde se nalézá nejstarší, dosud činný pivovar na australském území. Pivovar Cascade byl postaven už v roce 1824 (o rok dříve než opavský Zlatovar a o celé čtyři roky dříve než Vítkovické Železárny) a patří k tamnějším nejcennějším pivním památkám. Historická budova bezchybně zapadá do panoramatu krajiny a poskytuje exkurze organizovaným zájezdům žízniců. Jeho pivo Cascade je velice oblíbené v celé Austrálii, ať je to již Premium Lager, Sparkling Ale nebo Stout a můžete jej ochutnat ve všech místních malebných hospůdkách.

Na ostrově se vyskytuje ještě jedna pivní značka a sice James Boag pocházející z rovněž starého pivovaru, který byl uveden do provozu roku 1881 v nedalekém Laucesteru. Tyto dvě továrny si stále naoko konkurují, což činily již před více než 100 lety, ačkoliv dnes už obě patří koncernu Carlton..

Pátého února:

Sedím v lodním baru, oproti svým zvyklostem srkám červené víno a jsem příjemně vzrušen. Zítřka se splní můj velký cestovatelský sen. Ráno vstoupím na území mého vysněného Nového Zélandu.

O této zemi jsem napsal už v roce 1984 takřka oslavnou píseň a o 10 let později mi byla ambasádou téhož státu zamítnuta žádost o vízum. Tenkrát jsem dva dny nepřičetně zuřil proklínaje nerudné byrokraty Britského Společenství Národů a zejména československé komunistické pohlaváry, kteří nám to takhle zavařili na léta dopředu.

Ted' však vplouvám do novozélandského teritoria a už zítřka budu celý den bloumat po nejvzdálenějších pivnicích na světě. Před dvěma měsíci mi zemřel doma otec, pár týdnů mne nesnesitelně bolí v zádech, už týden zaskakuji v lodním orchestru a jsem vystaven každodennímu stresu.

Toto jsou všechno oběti přinesené na oltář mé velké touhy. Už mi tě, Zélande, nikdo neukrade!

Šestého února:

Ačkoliv je o tomto čase jižní hemisféra uprostřed astronomického léta, ve městě Dunedin na Jižním Ostrově je překvapivě chladno. Kdybych se pustil dále na jih, brzy bych dosáhl ledovců šestého kontinentu. Praktičtější však přece jen bude zapadnout do hotelové restaurace U Krále Jiřího.

Hosana! Tady těch pív ale je! Člověk ani neví, čím začít! Dávám pochopitelně přednost lokálním výrobkům.

Předně je to tradiční pivovar Speight's vařící hustý mok světle měděné barvy již od roku 1876. Pak se dávám trochu do tmava a piji černé Ale z další výroby Otago Bay. Tentýž den mám čest osobně se seznámit s nejgeniálnějším pivem na jižní polokouli.

Pivovárek Emerson's funguje necelých 10 let, ale jeho nefiltrovaný ležák intenzivně vonící vytříbeným chmelem (nejspíš z chmelové oblasti Motueca) nemá ve velice širokém okolí konkurenci. Dva dny pátrám podle mapy města po dotyčné provozovně. Pomáhají mi i místní obyvatelé, ale nalezení adresy je skutečným kokosovým oříškem. Když konečně pivovar objevuji, zjišťuji, že v okolí se nenachází žádná hospoda a navíc je podnik v neděli uzavřen. Následně se v jednom ze starších čísel britského pivařského časopisu What's Brewing (Co se vaří) dočítám, že současný spoludávatel a vrchní sládek je skoro úplně hluchý. Komunikace by zřejmě vážla. Tak se raději budeme dorozumívat astrálně skrz jeho rajské pivo.

Sedmého února:

Christchurch je skutečně nejangličtější město mimo území Anglie. Všechno je stylové, čisté a viktoriánské. Po městě jezdí stará dřevěná "bedna" s pestrými reklamami na pivo, jež se ovšem v interiéru tohoto dopravního prostředku, na rozdíl od Melbourne, nevyskytuje. Nejpropagovanější značkou je nicneříkající Canterbury Draft, ovšem žízňivý pivař má v onom městečku vždy šanci uchýlit se do některého z menších sladovně – chmelových svatostánků.

Kousek od centra se nalézají oblíbená pivovarnická šenkovna "Ožralé Prase" (Loaded Hog). Podnik nabízí svá piva světlá, tmavá a pšeničná uspokojivé kvality a zrnité příchuti. Během dne však bývá v onom lokálu poměrně pusto a smutno. Loaded Hog je navíc celonárodním řetězcem hospod, které se vyskytují pod stejným jménem na několika místech Nového Zélandu.

O poznání zajímavější je další christchurchský minipivovar Lux Dux. Podnik vaří jak Lagery tak Ale. Za ochutnání stojí příjemně "anglický" Hereford Bitter, který by však mohl být méně chlazený, místní krémově jemný *stout* a zejména přírodní nefiltrovaný pšeničný ležák Tangerine Wheat Lager.

Ke třetímu kusu mi servírka přinesla objednaný smažený camambert (francouzská obdoba našeho hermelínu), který byl uprostřed zelené oblohy ponořen do štědré porce rybízového džemu. Po krátké předsudkové averzi jsem jej však i v této formě labužnický vychutnal a spláchl sametovým *stoutem*.

Při zpáteční cestě na loď jsem uviděl odbočku do vsi Opawa (nabízela se možnost kulturní výměny s opavským Zlatovarem) a hlavně budovu dalšího malého pivovaru s názvem Harrington's. Jestli zde zavítám někdy příště, najisto budu vědět, kam jít.

Osmého února:

Wellington je oficiálním hlavním městem Nového Zélandu. Kupodivu na mne působí velice kanadským dojmem. Architektonicky nejzajímavější budovou je místní parlament, který vypadá jako obří včelí úl.

Blízko přístavu jsem míjel provozovnu Loaded Hog, ale nezastavoval jsem se a pokračoval v hledání jiného, originálnějšího minipivovaru. Tentokrát jsem příliš štěstí neměl. V jedné z hospod mi však místní štamgasti poradili nedaleký podnik Malthouse (Sladovna).

Nejednalo se sice o pivovar a už vůbec ne o sladovnu, ale o velkou rozlehlou nálevnu, kde bylo čepováno rovných 30 druhů piv, povětšinou domácí alternativní proviendence. Pivní lístek připojoval ke každému druhu základní údaje o síle, stupňovitosti a místě původu a asi čtyřřádkovou legendu. Ocitl jsem se v novozélandském pivním nebi pod ochrannými křídly vyhynulého ptáka dropa.

Ze zvyku jsem začal pintou Emerson's a vzápětí vyzkoušel polotmavý, pikantně hořký a vynikající Founder's Red Head. Pivovar Rooster z Hastings se v Malthausu prezentoval mimo jiné i chutným kvasničákem, jímž jsem zapil porci perfektně připraveného jehněčího ragú (na Novém Zélandu připadá na jednoho obyvatele skoro deset ovcí). Uvažoval jsem i o zákrmu, neboť mne v kolonce pivních chuťovek zaujalo jídlo "pita bread with humus", nechtěl jsem se však přejídat, aby mi v žaludku zbylo místo na další vzorky.

Tak přišel na řadu černý ležák Pink Elephant a zlatavé Ale Gisborne Gold.

Při šestém pivu mne začal personál obdivně pozorovat a když jsem si objednával závěrečné sedmé (opět osvědčený Emerson's), byl jsem jejich.

Když jsem o týden později svou návštěvu zopakoval, všichni známí číšníci mne už na dálku uctivě zdravili. Bohužel, onoho dne jsem měl naspěch, takže jsem se víceméně věnoval prověřeným značkám a zvládl jsem pouze čtyři kusy.

V sousedním knihkupectví jsem narazil na další skvost pivní literatury jímž byl Průvodce dobrým pivem od Michaela Jacksona (jedná se o britského pivního znalce, shoda jmen s excentrickým pěveckým hybridem je náhodná). Potěšilo mne, že můj zamilovaný Emerson's si v oné soupisce nejzajímavějších chmelových moků na světě našel své místo.

Devátého února:

Už v roce 1994, kdy jsem plánoval turistickou cestu na Nový Zéland, jsem si v cestovní příručce nakladatelství Fodor's našel atraktivní ubytování v největším novozélandském městě Auckland. Bylo to v hotelu Shakespeare's, který kromě inzerovaných nízkých cen disponoval rovněž vlastním pivovarem.

Před vytoženým objektem jsem sice stanul až o 7 let později, zato s nemenším nadšením a o to větší žízní. Hotel byl sice zrovna v rekonstrukci, ale dole v hospodě se vesele vařilo.

Některé typy ze široké řady domácích piv v Shakespeare's mají názvy podle divadelních her slavného dramatika jako např. Macbeth Red Ale nebo King Lear Old Ale.

Pivovar také vyrábí dva druhy ležáků, jeden dokonce "český" Bohemia a nutno říci, že se tamnějšímu sládkovi povedl, ikdyž načervenalá barva poukazuje spíše na pivo vídeňského či mnichovského typu. S estetických důvodů jsem neokusil mok zázvorový, neboť se nazýval "Říhnutí pana Tobyho". Nejsilnějším dryjákem byl osmiprocentní speciál "Kráľ Lear".

Po čtyřech dávkách lokálních vzorků jsem přisun rafinovaného sladu do mého organismu rázně zastavil, neboť mne čekal ještě jiný pivovarský subjekt k prozkoumání. Byl jím další aucklandský minipivovar Galbraith.

Pěší cesta trvala ostrou chůzí trvala skoro půl hodiny, ale můj sportovní výkon byl odměněn degustací sudově dokvašovaných Ale "Bellringer Bitter", nasládlého "Bitter and Twisted" a Porteru. V chladicím boxu jsem dokonce objevil lahvový (jeden můj soupívař rumunského původu by řekl poeticky "lahvový") Budvar, tak jsem zase rozvinul populární diskuzi na téma české světové originality a pivovarnického umění s mladým bystrým výčepním a australským přiopilým párem. Jako trofej jsem si ještě odnášel láhev silného tmavějšího moku v belgickém stylu Benediction (8,7%alk.).

Desátého února:

Kruté zemětřesení, které roku 1931 téměř pohřbilo městečko Napier, bylo na druhé straně požehnáním pro světovou architekturu. Ve 30. letech byl Napier zrekonstruován ve stylu zvaném Decco Art a dnes je toto město nejcelistvějším a nejkrásnějším příkladem tohoto slohu na světě.

Všechno v Napieru vypadá starosvětsky. Vedle bílých, jakoby stavebnicových budov, připomínají 30. léta i mnohá stará, doposud pojízdná auta z této éry a za příslušný poplatek si můžete vypůjčit dobový kostým a nechat si udělat stylový archaický fotoportrét.

V lokálním pajzlu se na mne při konzumaci tmavého Wanaka věší dementní napierský opilec, tak urychleně platím a hledám klidnější hospodu.

Ve vedlejším baru mi výčepní doporučuje pivnici U Michala (Mike's Tavern), kde údajně čepují výrobky z pivovaru Allen, který sídlí na předměstí Aucklandu Onehunga. Má samozřejmě pravdu a tak postupně ochutnávám řídký ležák Silver Fern, červené Ale a silné polotmavé pivo Old Thumper.

Zážitek je vesměs příjemný, ale má touha po poznání stále ještě není ukojena. Mám tušení, že by se ještě něco mohlo stát.

A taky že ano! Hned naproti Michala je postavena skromná, ale zajisté efektivní výrobní piva Mate's. Na reklamním obrázku se mýtický svalovec (nejspíš samotný Mate) prohýbá pod těžkým sudem, v interiéru stavení subtilní prodáváč obsluhuje dva kohoutky naražených tanků. Polotmavý výrobek se stručným názvem Draft ("čep") je značně dobrý, ovšem vedlejší Rytířský Ležák je pivo překvapivých kvalit. Chuťová souhra a disciplinovanost je až pozoruhodná a vyvolává ve mne asociace na nedávnou návštěvu venkovského jihočeského minipivovaru Lipan v Dražiči.

Jedenáctého února:

Kdo nenavštívil vesnici Rotorua nebyl na Novém Zélandu!

Tato unikátní obec situovaná v oblasti četných vulkanických a termálních aktivit je vyhledávanou turistickou atrakcí. Procházíte se kolem bublajících jezírek a všude kolem na vás syčí pára z bohatě zvrásněné půdy. Některé gejzíry tryskají v intervalu 9 minut, jiné čekají na svou explozi i 20 let. Místní maorské obyvatelstvo používá těchto přírodních fenoménů k vaření, mytí a vytápění svých příbytků. Bohužel i přes příznivé naturální podmínky se místní domorodá komunita nepokouší o výrobu piva.

Chci ušetřit za taxíka a tak se vracím na autobusové nádraží pěšky. Je to skoro na poslední chvíli, ale autobus do přístavu Tauranga ještě není přistaven.

To mi, ale během svižné chůze vyschlo v krku! Nejlepší bude, něčeho se napít. Rozhoduji se pro pivo. V malém bufetu mezi čtyřmi pípami naleznu tu "svou" – černý ležák Monteith's ze západního městečka Greymouth.

Autobus může každou chvíli přijet, tak pintu vyprazdňuji zvýšeným tempem. Náhle zahlédnu v regálu exotickou plechovku a na dálku dešifruji její název. Ale to je přece známé jihopacifické pivo Fiji Bitter! To bude úlovek pro mou sbírku!

Žádám tedy jedno pivo "sebou". Číšník se však velice zdráhá.

"Pi vo v uzavřeném balení vám prodat nemohu", říká nekompromisně.

"Proč?" ptám se nechápavě.

"Na to jsou zákony. Všechny alkoholické nápoje musí být kozumovány v prostorách restaurace."

"Ale já už nemám žízeň a pivo si chci vypít až doma."

"V tom případě si běžte do obchodu".

"Ale tam nebudou mít Fiji Bitter!"

"To asi ne. To je tady dosti vzácné."

Střídavě sleduji hodinky a skrz okno bufetu i nástupiště. Autobus ještě nepřijel.

"Podívejte se, mistře," smlouvám, "já si strčím tu plechovku tady do tašky a hned na to odjedu a už mne tady nikdy nikdo neuvidí!"

"Opravdu to nejde. Jestliže to udělám, riskuji pokutu 50 000 dolarů a ztrátu licence."

Naštěstí zbývá jedna, značně schůdná možnost.

"Tak mi tu plechovku otevřete. Já ji vypiji tady!"

To je jiná! Číšník mi nalévá obsah konzervy do sklenice a já si uschovávám prázdný obal. Chvatně polykám pivo za pár vteřin. Nic zvláštního, ale kdo může říci, že pil originál pivo z Fidži!

Celý svět je paradox, uvažuji při zpáteční cestě. Zatímco někde vám v krámě nedovolí pivo ani otevřít, na opačném konci zeměkoule vás z lokálu nepustí, dokud ho nevy pijete.

Dvacátého šestého února:

Nastává čas loučení. Z australského léta brzy odlétám do mrazivé evropské zimy. To se musí zapít. S anglickým pivním soupitníkem hledáme v nočním Sydney příznivou šenkovnu k završení mé přínosné pivní exkurze. Bohužel, osvědčené podniky typu Lord Nelson či Australian Hotel jsou v neděli v 10 večer už uzavřeny a tak se necháme taxíkem odvézt do jednoho z nočních klubů.

Ocitáme se v hučící pivnici s dostatečným výběrem značek. Kolegovi doporučuji Coopers a sám testuji

James Squire, ale tentokrát ležák. Při prvním hltnutí říším neskrývaným pocitem blaha. Pivo je vkusně provoněno konvenčními indigriencemi a každý jeho doušek naplňuje plesající pivopijovo srdce graduujícím libidem.

Výčepní sklo je většího obsahu než půllitr a nadbývajících decilitry se neúprosně sčítají.

Druhého rána si s povolenými šroubkami v lebce uvědomuji, že mne čeká asi 27 hodinová cesta domů. Co naplat! Čím ses zkažil, tím se naprav! Jako nenásilný vyprošťovák poslouží jemný ležák Hahn jehož domovskou pípu vidím přes mlhavou clonu v terminálu letiště Sydney.

*Na Čedoku u přepážky zjemním hlasu drsný tón
Ptám se: Slečno, kolik stojí lístek Praha – Wellington
Já to myslím vskutku vážně, já si žerty netropím
Každý člověk na mém místě zajisté mne pochopí*

*Nějakou linkou chtěl bych letět až za Tichý Oceán
V letadle pít budu Colu, nebo z domu encián
Při anglické konverzaci bude cesta plná krás
Pak se ozve: Přistáváme – Nový Zéland Vítá vás*

*Na letišti první taxi vyveze mne z města ven
Za městem pak budu bloumat po přírodě celý den
Hlavu sluším pod širákem, nemusím se vůbec bát,
Že mne někdy během noci přijde sbalit esembák*

*Ráno vstanu, začnu zpívat bez bázně a bez tíže
A tajného příslušníka marně budu vyhlížet
Nechci stále štěstí hledat – zanechám všech pokusů
Budu blíže jasným zítřkům a daleko od Rusů*

*Linka Praha – Nový Zéland můj ideál života
Nebo sednu do jiného a přemluví pilotu
Kde jste slečno od přepážky? Měla jste snad na mne zlost.
Že jste na mne bez překážky zavolala Bezpečnost.....*

(Píseň "Nový Zéland" 1984)

(foto 11) (8 etiket)