

Jak piwo, to tylko na Žižkowie

Tadeusz Burski

Jeden z moich przyjaciół z niesmakiem stwierdził, że Praga to dobre miejsce na emeryturę, bo życie tu toczy się trzy razy wolniej niż w Polsce. A na Žižkowie życie toczy się nawet trzy razy wolniej niż w Pradze!

O praskiej gastronomii napisano już wiele, w większości na temat lokali w pobliżu „turystycznych szlaków”, ale tak naprawdę ciężko by było znaleźć wśród nich typowo czeskie gospody. Są to, z nielicznymi wyjątkami, lokale nastawione na zagranicznego turystę. Zmęczonego całodziennym łażeniem po praskich zabytkach, niezwracającego uwagi na ceny i niezbyt uczciwych kelnerów.

Prawdziwe praskie gospody znajdują się głównie poza turystycznym centrum. Na Karlinie, w Holeszowicach, na Winohradach czy Žižkowie, czyli w dawnych robotniczych dzielnicach, gdzie króluje secesja z początku wieku. Zwłaszcza Žižkow stał się bardzo popularny, bo w



kilka minut można do niego dojechać z centrum metrem. Życie płynie tu pomalutku swoim typowo czeskim, niespiesznym tempem: praca, dom, knajpa, w której spotykają się studenci i miejscowi sztangaści, czyli stali bywalcy, młodzi i starzy. Każdy znajdzie tu coś dla siebie, bo Žižkow to knajpiane zagłębienie Pragi. Ponoć jest tu największa w Europie liczba gospód przypadających na jedną ulicę. Na każdej z nich znajduje się przynajmniej jedna kawiarnia, hospoda, restauracja,

herbaciarnia czy winiarnia. Jest w czym wybierać. Zdecydowany prym wie dzie ulica Borziwojowa, która mierzy 473 metry i ma aż 43 miejsca, gdzie można odpocząć, zaspokoić pragnienie i głód.

„Newsweek” poleca siedem najciekawszych. Do takich miejsc z pewnością należy zaliczyć Perukarzkę. Žižkowie nazywają ją Na Krzyżu, bo Perukarżka jest położona na wzgórzu św. Krzyża, na którym niegdyś ponoć odbywały się egzekucje. Teraz jest tu gospoda z najpiękniejszą panoramą Pragi. W ciepłe, słoneczne dni roi się tu od dzieci i psów, których rodzice i właściciele nabierają sił na dalszy spacer przy świeżutkim gambrinusie, a ich podopieczni mają labę. Wszędzie wkoło są trawniki, place zabaw, ławeczki. Nie jest to typowa restauracja, a raczej całkiem spory dom kultury. Wieczorami odbywają się koncerty, wystawy, a stali bywalcy z sukcesem walczą w praskiej lidze futbolowej.

Legendą žižkowskich gospód jest U Vystrzelenyho Oka (Pod Wybitym Okiem). Nazwa nawiązuje do utraty oka przez husyckiego wodza Jana Žižkę, od którego nazwiska pochodzi też nazwa dzielnicy. Wnętrze składa się z dwóch pomieszczeń, które zdobią rysunki, reliefy i rzeźby znanego czeskiego artysty Martina Veliszka. W bufet, przy którym rozlewa się świeżutkiego pilsnera, wbudowane jest ogromne akwarium, a w rogach pomieszczeń znajdują się wielkie piece kaflowe, które zimą są jedynym źródłem ciepła i nadają temu miejscu niepowtarzalny klimat. Ciekawe urządzenia można znaleźć w męskiej toalecie - podpórki pod głowę dla zmęczonych gości przy pisuarach ściągają czasami i co bardziej ciekawskich

klientów płci pięknej.

Wśród żiżkowskich lokali nietrudno znaleźć taki, w którym gotuje właściciel, często wspierany przez rodzinę. Tak jest np. w restauracji U Dvou Hrabalu. Nieduży, skromny lokal oferuje fantastyczne wariacje na temat czeskiej kuchni, a w barze podawany jest budvar. Jeśli komuś przypadną do gustu serwowane tu potrawy, na miejscu może kupić książkę kucharską z przepisami pani Szarki i jej męża.

Warto też zajrzeć do pałacu Akropolis. W ciekawych wnętrzach, w których w latach 30. ubiegłego wieku mieścił się teatr, znajdują się duża i mała sale koncertowe, restauracja, kawiarnia oraz dwa bary. Jeden na dole, drugi na górze. W Akropolis koncertują mniej lub bardziej znani artyści z całego świata. Lokal gościł Stanisława Sojkę, Brathanki, Martynę Jakubowicz czy Tomasza Stańkę. Bary, w których serwuje się staropramen, czynne są codziennie i często grają tu czescy DJ-e. Miejsce raczej undergroundowe, ale tak jak na całym Żiżkowie również tu można spotkać towarzystwo pod krawatami i w wieczorowych kreacjach.

Nieopodal Akropolis, na wspomianej już ulicy Borziwojowej, znajduje się kultowa, pierwsza prywatna gospoda na Żiżkowie: Hospudka Nad Viktorkou. Popularna zarówno wśród starszych mieszkańców, jak i uczniów z okolicznych szkół. Po wejściu znajdziemy się w niedużym zadymionym pomieszczeniu z kilkoma stołami i szynkwasem, z którego podaje się gambrinusa i kruszowice. Schodząc po schodach w dół, dostaniemy się do uroczej winiarni, a dla tych, którzy nie są w stanie wytrzymać w zadymionym pomieszczeniu, przygotowano zadaszony ogródek. Obsługa jest tu bardzo miła, a jedzenie smaczne i tanie. Przynajmniej raz w tygodniu grają mniej i bardziej znane kapele, na ogół jazzowe bądź folkowe.

Smakoszy piwa z pewnością zainteresują gospody U Vyndanejch i Kralostvi. W pierwszej, pięknej małej gospódce z dwoma małymi salonikami w suterenie, w spokojnej atmosferze podaje się oryginalne, niepasteryzowane mocne piwo Svijanskeho Knížete jasne oraz również mocną, ale ciemną Svijanskou Kniežnu. Za to w Kralostvi króluje piwo z Czarnej Góry (tej nieopodal Brna). W przyjemnym wnętrzu typowym dla praskiej gospody można spróbować jasnego piwa z dodatkiem miodu o nazwie Kvasar i spróbować typowych zakąsek podawanych do piwa. Najbardziej popularny to utopenec, czyli topielec. Jest to marynowany serdelek w occie podawany z cebulką, czasami z feferonkami, czyli bardzo ostrymi papryczkami. W parze z utopencem występuje na ogół tlaczenka, czyli salceson, ale jeśli ktoś nie ma odwagi na eksperymenty, bezpiecznym wyborem może być nakładany hermelin, czyli marynowany w oliwie z cebulką, czosnkiem i papryką ser pleśniowy typu camembert.

A teraz najważniejsze: wizytując czeskie gospody, należy się przygotować na bardzo specyficzny sposób zaznaczania konsumpcji. Po przyjęciu zamówienia kelner zostawia na naszym stole mały kawałek papieru (tak zwany listek), na którym wraz z każdym zamówionym piwem rysuje kreskę. Tego kawałka papieru trzeba strzec jak oka w głowie, gdyż stanowi on podstawę do wystawienia rachunku. Jego strata może spowodować spore nieprzyjemności.

Źródło: Newsweek Polska