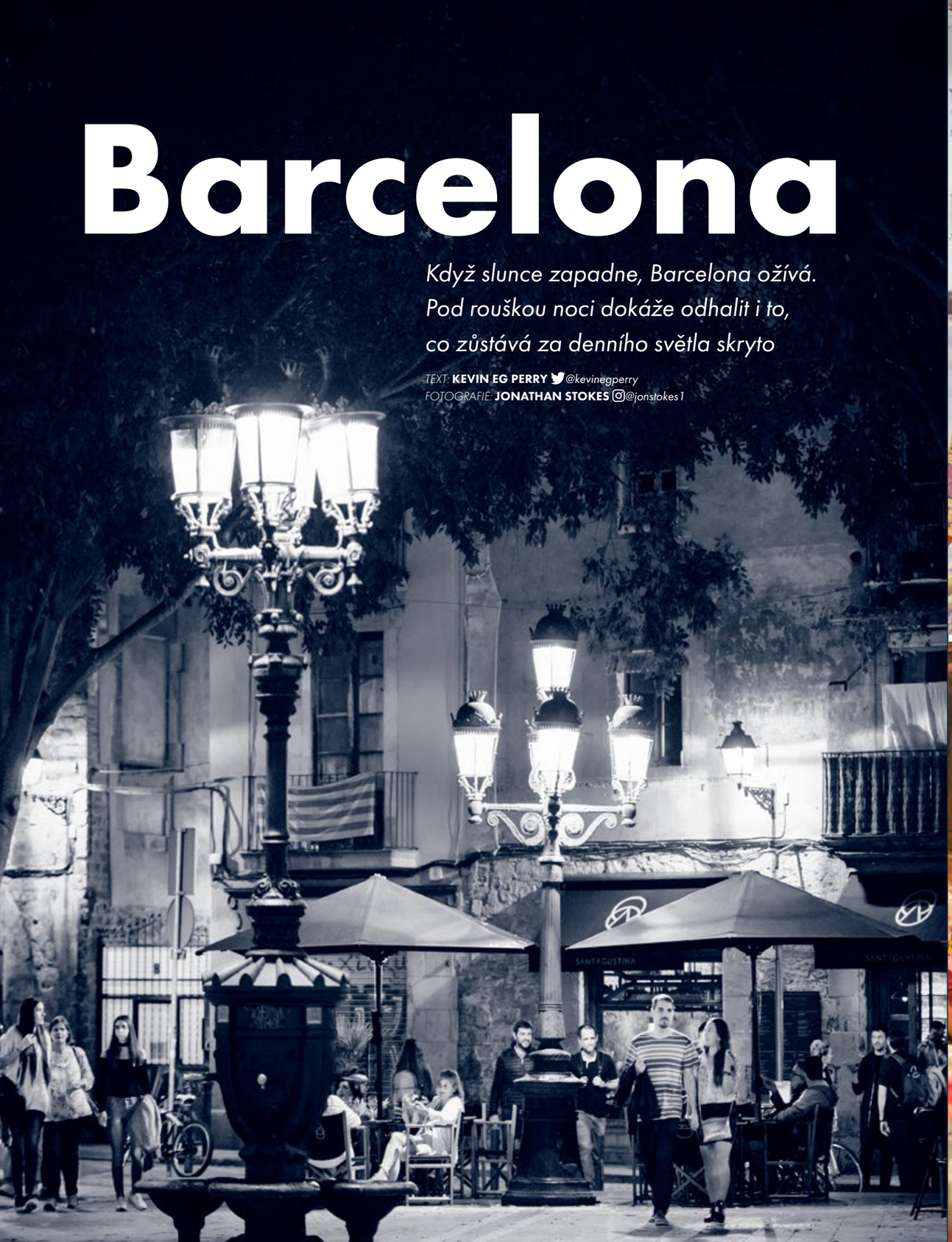
# Barcelona

*Když slunce zapadne, Barcelona ožívá. Pod rouškou noci dokáže odhalit i to, co zůstává za denního světla skryto*

TEXT: **KEVIN EG PERRY** @kevinegperry
FOTOGRAFIE: **JONATHAN STOKES** @jonstokes1



Výloha v baru Pastís, který se nechal inspirovat Marseille, zahrnuje barovou židli s nohami. **Vpravo:** Gin s tonikem v 1881 per Sagardi

Baru v jazzovém klubu Jamboree dominuje obří disko koule. **Vlevo:** Barman nalévá šumivé růžové víno zákazníkům v La Xampanyeria

**17:00** Existuje správný způsob, jak pít absint, a je to tak trochu divadlo. Jednoho klidného odpoledne nám v barcelonském baru Marsella jeho majitel José Lamiel Vallvé ukazuje osvědčenou tradici. Potřebuje k tomu jednu sklenici absintu, krátkou stříbrnou vidličku, pár kostek cukru a plastovou láhev vody s (a to je důležitá část) propíchnutým víčkem. José nejprve položí vidličku na sklenici absintu a umístí na ni kostky cukru. Potom vezme láhev s vodou a velmi pomalu lije vodu slaboučkým proudem přes kostky cukru. Nespouštím oči ze žlutozelené tekutiny a vidím, jak kouzlo začíná. Strašidelné pramínky plní sklenici, až se z tekutiny stane mlhavá emulze. Toto je také známé jako „ouzo efekt“.

Absint se takto pije už nejméně sto let. Jako evropský korespondent pro *Toronto Star* popsal Ernest Hemingway v roce 1922, jak se absint změní, když se do něj přidá voda.

Ačkoli už od jeho návštěvy města uplynulo mnoho let, některé věci se nikdy nezmění a bar Marsella je jedním z nich. Podle legendy, a jak jsem viděl na vlastní oči, nebyl bar za ta dvě století od otevření v roce 1820 ani jednou řádně uklizen. Strop je zanesený karamelem z desetiletí nahromaděného cigaretového kouře a z dřevěných polic strašidelně visí husté pavučiny nad plnými lahvemi vína z dávno zaniklých vinic.

Není překvapením, že pravidelnými hosty baru Marsella byli takoví velikáni jako Ernest Hemingway, Salvador Dalí, Pablo Picasso a Antonio Gaudí. Ještě ve 20. letech minulého století si bar pronajímal Josého dědeček a bar byl ohniskem revolučních myšlenek. „Tehdy začali dělníci organizovat odbory,“ vysvětluje José. „Měli zde politická setkání, která přitahovala lidi s velkými myšlenkami: malíře a spisovatele. Pojítkem byl absint.“

## Přišli si zatancovat se zelenou vílou a rozptýlit se před spánkem.

V knize *Smrt odpoledne* popsal Hemingway španělské pohrdání kýmkoli, kdo se rozhodne jít spát za tmy: „V Madridu nikdo nejde spát, dokud neprohýří noc.“

Dnes platí to samé o Barceloně, vzdorovitém sourozenci španělského hlavního města. Barcelonské noci jsou živé a dlouhé. Ulice se začínají plnit před 20:00, zejména rušná hlavní třída La Rambla. Cestu k nábřeží lemují lidské sochy v kostýmech, až má člověk pocit, že se zde točí film o superhrdinech.

**18:00** Někteří z těch, kteří dnes vyrážejí za zábavou, se vydávají na prázdnější místa, jako je Antic Teatre (Antické divadlo) s odlehlým nádvořím, kde se pod velkým fíkovníkem mísí konverzace a mraky cigaretového kouře. Další míří do luxusnějších kaváren, jako je Els Quatre Gats, kde Picasso kdysi uspořádal svou debutovou sólovou show. A největší dav se vydává směrem k Barcelonetě, staré přístavní čtvrti, která se hemží místními bary jako Bar Leo s levnými plastovými kelímky piva, hlučným jukeboxem a zdmi pokrytými fotografiemi a výstřižky z novin sevillského zpěváka Miguela Vargase Jiméneze.

Mezi Barri Gòtic a Barcelonetou stojí jedno z nejroztomilejších barcelonských strašidel. La Xampanyeria je zjevným potomkem bizarního spojení baru a lahůdek. Většinu zboží tu tvoří láhve vlastního vysoce kvalitního šumivého vína (a ještě stojí jen pár euro) a různé druhy španělské šunky. Jamón serrano je tak jemný, že se v ústech rozpouští jako teplý sýr. Toto místo je velmi populární, což znamená, že přestože je ⇨

*Nahoře: Pozdní noc v baru Marsella. Vpravo, ve směru hodinových ručiček shora: Bar Marsella v celé své zaprášené slávě; absint, přesně jak by si ho vychutnal Hemingway; ulice Barri Gòtic*

*Nahoře: Magalí Datzirová na jevišti v Jamboree.* ***Vlevo:*** *Davy čekající na místo v La Xampanyeria.* ***Naproti:*** *Šumivé růžové na pultu v La Xampanyeria*

celkem brzy, musím se sem vmáčknout a doufat, že mi někdo blíže k baru podá můj talíř a sklenici. Právě tento řízený chaos dodává ale místu kouzlo.

## „Ideální místo pro začátek noci, že?“

říká Albert Torras, jehož otec Antoni otevřel La Xampanyeriu v roce 1969. „Jsme uprostřed všeho, ale svébytná atmosféra dělá místo výjimečným. Je to skvělé místo na setkávání s přáteli, a také si zde najdete přátele nové.“

**20:00** Noví přátelé jsou jedna věc, ale jedinou hudbou je hluk jejich hlasů. Mířím zpět po La Ramble na Plaça Reial a nacházím schodiště, které vede dolů k Jamboree. Tento nejstarší jazzový klub v jižní Evropě byl otevřen v roce 1960. Jeho scénu prošlapali Chet Baker a Ornette Coleman. Dnes v noci je na řadě barcelonská rodačka Magalí Datzirová, která zpívá okouzlující verze známých písní, jako je *Georgia On My Mind*, za podpory své šestičlenné kapely. Tiché publikum visí na každé její notě a v tichém snění si vychutnává zvuk jejího hlasu.

O přestávce se zeptám Magalí, co je to s jejím městem, že je noční život tak pulzující. „Ptáte se milovníka Barcelony!“ říká potěšeně. „V tomhle městě jde o to, že můžeš ⇨

klidně sedět doma, ve své vlastní bublině, ale pak

## vyrazíš ve dvě ráno ven a hned ucítíš kouzlo města.

Většina melodií, které se staly mými písněmi, vznikla při jízdě na kole nebo při procházce Barcelonou. Je to inspirativní místo."

Zdá se, že v Barceloně je hudba za každým rohem. Za necelých pět minut se z Jamboree dostanete do baru Pastís, místa o velikosti obývacího pokoje s prostorem pro pouhých 22 duší. Uvnitř vládne atmosféra, která se záměrně nezměnila od roku 1947, kdy byla otevřena galským exulantem jako připomínka Marseille mezi válkami. Zní tu převážně francouzský šanson, zatímco nad našimi hlavami visí ikona, která by u Hemingwaye a jeho kumpánů pro pijatyky vykouzlila úsměv: zelená absintová víla z papírmašé v životní velikosti.

**21:00** Za rohem baru Pastís je Palau Güell, raný příklad architektury Antonia Gaudího. Gaudí zanechal svůj odkaz po celé Barceloně a jedním z nejlepších způsobů, jak se jeho dílem pokochat zblízka, je v noci v Casa Milà, modernistickém bytovém domě, který postavil v letech 1906 až 1912. Místně je označován jako „La Pedrera", což naznačuje podobnost hrubě vytesané budovy s otevřeným kamenným lomem. Zvlněná střecha patří mezi Gaudího nejznámější výtvory, protože byla k vidění ve filmu *Cestující* od Michelangela Antonioniho a ve *Vicky Cristina Barcelona* od Woodyho Allena. Zvědavé věže domu se skvěle hodí do noční audiovizuální show, která vhodně zkráceným způsobem vypráví příběh o původu života samotného. Jakkoli je světelná show působivá, tím hlavním skvostem zůstává Gaudího práce.

**22:00** Gaudího halucinační beton zde dává smysl, protože Barcelona se snoubí s představivostí. Uvidíte ji na talířích v Tickets, tapas baru, který povstal z popela legendární katalánské restaurace El Bulli, která se pyšnila třemi michelinskými hvězdami. Tady mají všechny druhy bizarních a okouzlujících výtvorů, jako jsou olivy přeměněné v tekuté koule, které vám prasknou v ústech, nebo talíř marinovaného hovězího masa a uzeného sýra podávaný ve formě miniaturního diorámatu mrazivé severské krajiny. Přes veškerou svou kulinářskou vynalézavost je jedno z nejlepších jídel v Tickets nejjednodušší: ústřice se shiso octem. Připomíná to, že Barcelona je vyhlášená mořskými plody. V restauraci 1881 per Sagardi v přístavišti jím břitky jedlé, kambalu a další ústřice a přemýšlím, kolik životů bych musel šetřit na jednu ze superjachet, která pluje kolem.

**23:00** Vracím se směrem ke Case Milà a míříím kousek od ní do La Pepity, typického barcelonského tapas baru, kde majitelka Sofia Boixetová podává pečenou chobotnici, ančovičky s karamelizovaným mlékem a mořského vlka s jahodami. Rodačka z Barcelony mi vysvětluje jedinečný katalánský přístup k tapas. „Tady je obvyklé sdílet předkrmy a pak mít vlastní hlavní jídlo," říká. „Tímto způsobem můžete začít s tapas a poté skončit s čímkoli, na co máte zrovna chuť." Sofia potkala svého manžela Sergia, když se sem přistěhoval z Alicante studovat gastronomii. „Měli jsme romantický nápad založit tradiční tapas bar," říká. Dnes je to široký mramorový bar s nádhernými malými talíři a s točeným vermutem. Když mi Sofie na led a pomerančovou kůru točí vermut Miró, přátelsky zdraví kolemjdoucí venku na ulici. ⇨

***Vlevo:** Zrcadlo v baru Pastís.*
***Dole shora:** Ústřice se shiso octem v baru Tickets; tapas „Severská krajina s uzeným sýrem" v Tickets.*
***Naproti:** Věže Gaudího Casa Milà*

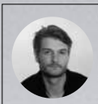
CATALUNYA LA PEDRERA FOUNDATION.

**„Po setmění se Barcelona mění," říká. „Lidé jsou šťastnější! Atmosféra je najednou úplně jiná."**

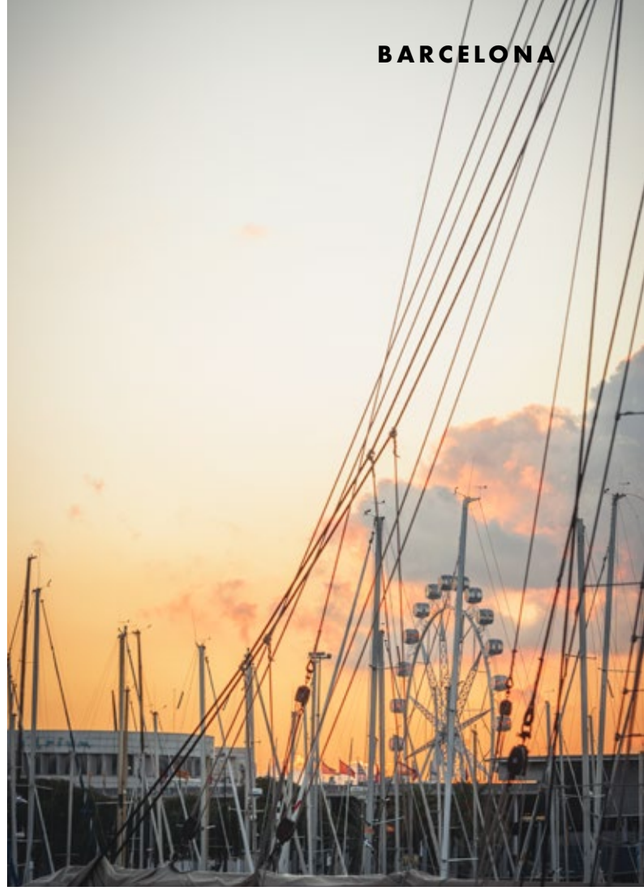
Dokončí můj drink a chrlí další doporučení, kam v noční Barceloně vyrazit. „První koktejlový bar v Barceloně je na La Ramble, říká se mu Boadas," dodává. Malý bar ve stylu Art Deco je v provozu od roku 1933, kdy ho otevřel Miguel Boadas, kubánský barman, který přijel do Barcelony z Havany poté, co opustil svou práci jako hlavní barman v El Floriditě, další Hemingwayově oblíbené restauraci.

Druhý bar, který Sofia doporučuje, je Dry Martini, který, jak název napovídá, se specializuje zejména na jeden koktejl. Za dřevěným barem najdete moderní digitální počítadlo, které mě informuje, že můj nápoj je přesně 1 074 412. suché martini od doby, kdy začali vést záznamy před 30 lety.

**01:00** Člověka děsí pomyšlení na to, co by zobrazila taková absintová kalkulačka v baru Marsella. Krátce po půlnoci se tichý bar, kde jsme začali naši cestu, plní lidmi a hlukem ze stovek konverzací, které se odehrávají najednou a stále přibývají. Každý tu provádí trik s propíchnutou lahví s vodou, kostkami cukru a absintem, sleduje a čeká, až se stane kouzlo. LP



**KEVIN EG PERRY** *pravidelně píše pro časopis Lonely Planet. Doufá, že jednoho dne navštíví bar, ve kterém Hemingway ještě nebyl.*



***Ve směru hodinových ručiček zleva nahoře:** Talíře kalamárů, ančoviček a mořského vlka v La Pepitě; úsvit nad přístavem; příprava drinku v Dry Martini.* ***Naproti:** Pouliční osvětlení na nábřeží Barcelony*

PUSŤTE SE DO TOHO

# Barcelona

### ZÁKLADNÍ INFORMACE
### JAK SE TAM DOSTAT A JAK TAM CESTOVAT?

Výhodou je, že do Barcelony se dostanete velmi levně, z Prahy seženete zpáteční letenky mnohdy i kolem 80 €/2 000 Kč. Město je protkáno sítěmi metra, železnice (FGC) a tramvají, ačkoli nejlepší způsob, jak prozkoumat ulice Starého Města, je pěšky.

### DALŠÍ INFORMACE

Ideálním zdrojem informací je náš průvodce *Barcelona* (15 €/375 Kč). Jednotlivé kapitoly můžete stáhnout na lonelyplanet.com. Barcelonu najdete také v naší aplikaci Guides, která je ke stažení zdarma. Turistické

sdružení má spoustu informací, které vám pomohou naplánovat si čas ve městě (barcelonaturisme.com).

### ZE ZÁKULISÍ

Byli jsme v Barceloně v podivné a nejisté době v její historii. Pouhých 10 dní poté, co jsme ji navštívili, uspořádalo Katalánsko referendum o nezávislosti, které španělská vláda prohlásila za nezákonné. Během našeho pobytu byla španělská civilní garda vyslána hledat zakázané volební materiály, což vedlo k protestům po celém městě. Každý večer ve 22 hodin lidé vyšli na balkon a bouchali do hrnců a pánví. Tento druh protestu je znám jako cacerolada (hrnciáda), kdy jsou kastrolky používány jako dokonalé nástroje odporu. Když jsme to slyšeli poprvé, byl to silný a dojemný okamžik, ale také nás v temných uličkách Barri Gòtic pěkně probral.
*Kevin EG Perry*

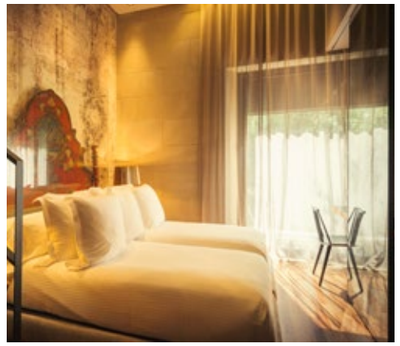
### KLÍČ K MAPĚ

1 1881 per Sagardi
2 Antic Teatre
3 Bar Leo
4 Bar Marsella
5 Bar Pastís
6 Boadas
7 Casa Milà (La Pedrera)
8 Dry Martini
9 Els Quatre Gats
10 Jamboree
11 L'Ascensor
12 La Pepita
13 La Xampanyeria
14 Palau Güell
15 Tickets

### UBYTOVÁNÍ

16 Barceló Raval
17 Hotel Claris

## Ubytování



### BARCELÓ RAVAL

Barceló Raval (Rambla del Raval, 17–21, 08001) má výhodnou polohu v blízkosti hlavní třídy La Rambla a v docházkové vzdálenosti od baru Marsella. Lobby čtyřhvězdičkového hotelu je navržena v moderním stylu s poutavým černým a neonově růžovým barevným schématem, zatímco pokoje jsou dimenzované velkoryse a pohodlně. Na střeše je malý bazén a bar s 360° terasou s panoramatickým výhledem na město (od 167 €/4 175 Kč za noc; barcelo.com).

### HOTEL CLARIS

Hotel Claris (Carrer de Pau Claris, 150, 08009) nabízí 5hvězdičkový luxus hned za rohem od slavného Gaudího domu Casa Milà. Budova, ve které hotel sídlí, je bývalý palác, kdysi známý jako Palau Vedruna, a pochází z 19. století. Velké pokoje jsou vyzdobeny originálními uměleckými díly a mnohé jsou rozděleny do dvou úrovní. K dispozici jsou rozsáhlé lázně, venkovní bazén, střešní terasa, restaurace a koktejlový bar (od 215 €/5 375 Kč za noc; slh.com/claris).

FOTOGRAFIE: JONATHAN STOKES

## Objevte město po svém

**NAVEČER**
**La Xampanyeria**
(canpaixano.com)
**Antické divadlo**
(anticteatre.com)
**Els Quatre Gats**
(4gats.com)
**Bar Leo**
(Carrer de Sant Carles, 34)

**ZÁBAVA**
**Jamboree** (jamboreejazz.com)
**Bar Pastís** (barpastis.es)
**Casa Milà** (lapedrera.com)

**KDE SE NAJÍST**
**La Pepita** (lapepitabcn.com)
**Tickets** (ticketsbar.es)
**1881 per Sagardi**
(gruposagardi.com)

**V NOCI**
**Bar Marsella**
(Carrer de Sant Pau, 65)
**Boadas**
(boadascocktails.com)
**Dry Martini**
(drymartiniorg.com)
**L'Ascensor**
Carrer de Bellafila, 3)