

LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

PERLA LIHOVÝCHODNÍ MORAVY. ČASOPIS NEODVISLÝ, VĚNOVANÝ LIDU, JEHO POUČENÍ A ZÁBAVĚ

DUBEN 2014

VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

ZDARMA

LIHOVÝCHODNÍ MORAVA

Místní košty na Slovácku

JAN KÁČER

Nový rok pro mnohé z nás začíná bilancováním a hodnocením roku uplynulého, čím byl pro každého z nás význačný, co nám vzal, ale i také co nám přinesl, co nám zanechal v hloubi duše. Znamená však i velké plánování. Většinou se tak děje při sklence dobré slivovice. Pro pány tvorstva začíná nový rok myšlenkou, kolika koštů se letos zúčastní, kolik vzorků vychutnají, který si nesmějí nechat ujít. Psychická průprava je nezbytná. S ní souvisí i oprášení chuťových pohárků mlsného jazyka, tak jako archivních demižonů se vzorky ve sklepech.

Plánování je jedna věc a realita je zcela jiná – děcka doma plačú, žena se chce stěhovat k mamince a nám chlapům nezůstává nic jiného než naše milovaná slivovice, na které jsme tak vytrvali a důsledně pracovali celý loňský rok. Chceme se s ní pochlubit druhým, abychom zapadli mezi ostatní domorodce. Bude kamarádům chutnat? Bude dostatečně sladká s troškou kostky vzadu? Bude alespoň taková, jako má souseď? Určitě ji musím ještě párkrát překošťovat, vytvořit si vlastní chuťovou klasifikaci, vždyť se mi ztrácí před očima! Věřím, že ji mám lepší než minule. Ale nepředbíhejme, ještě na koště nejsme - je to čirá fikce, co zde píší. Tyto myšlenky se nám honí hlavou od Nového roku, který určitě začínal pro všechny slavnostním přpitkem. Ano, vzorek slivovice, jenž leží vedle těchto novin, Vám mysl nijak nezkresluje...

Výběru vzorků na II. ročník výběrového slováckého koštu slivovice v Uherském Hradišti předcházeli velmi obtížný terénní výzkum na jednotlivých obcích a místních koštech na Uherskohradištsku, kdy odborní pracovníci Společnosti přátel slivovice, Slováckého muzea a Parku Rochus, o. p. s., nasazovali své zdraví při mapování a dokumentaci jednotlivých koštů. Zde procvičovali své chuťové pohárky a paměťové buňky, aby pro Vás vybrali ty nejlepší vzorky Slovácka. První vlašťovkou místních koštů se stal košť v Huštěnovicích na Štěpána už minulý rok. Na něj plynule navazovaly v pravidelných týdenních intervalech sobotní košty v jednotlivých lokalitách od podhůří Chřibů až po vrcholky Bílých Karpat. A že jich bylo pozeňnaně! Do dnešních dnů se uskutečnilo neuvěřitelných čtyřicet jedna vynikajících koštů, některé se vedly v komorním duchu a jiné zase v podobě megapřehlídek, kdy ani ti největší borci nezvládli ochutnat víc než zlomek prezentovaných vzorků modrého ovoce či letních kvasů. Na organizaci koštů se většinou podílí obecní svazy zahrádkářů, dobrovolní hasiči, obecní úřady, fotbalisté, ale také mužské sbory. Poslední jmenování se koštu věnují celoročně při zkouškách i vystoupeních. Výhodou malých koštů je menší počet nových vzorků a možnost, že zvládnete ochutnat téměř všechny. Sejdou se přátelé a kamarádi, obyvatelé obce, kteří se dobře znají, vědí, co očekávat od daných vzorků. Ve výsledku jsou tyto degustační sešlosti mnohem sympatičtější než košty s několika stovkami vzorků. Ale abych nepůsobil negativně, velké košty mají tu výhodu, že přitáhnou větší počet návštěvníků z širokého okolí i zájezdy turistů, jsou bohatší na rozmanitost lihovin a mají bohatší doprovodný program v podobě vystoupení různých hudebně-dramatických kolektivů. Těmto velkým vynikajícím koštům vévodí košť ve Starém Městě s neuvěřitelným počtem 860 vzorků, na něj se pomalu dotahuje košť v Ostrožské Lhotě, kde letos zdegustovali 428 vzorků, pak následují košty ve Stříbrnicích s 354 vzorky, v Bojkovicích se 330 vzorky a v Havřicích s 297 vzorky. Ostatní košty tento počet už nepřeskočily. Na závěr z menší ankety mezi degustujícími na koštech vyplývá výsledek, že košť slivovice pro mladého znamená ochutnávání, pro staršího přechutnávání a pro nejstarší matadory vychutnávání jednotlivých vzorků, což je jejich takovým malým svátkem.

At slůží!

SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČESKÉ REPUBLIKY V ROCE 2014

A N E B

OPĚT VSTRČÍ SVĚTLÝM ZÍTŘKŮM!

IVO FROLEC



Pěstitelské pálence končí letošní většinou dobrou sezónou, chystají se na úklid a milovníci tradičních destilátů se těší ze svých naplněných demižonů. Nadešel čas ochutnávek či koštů, které mají svoji dlouhou tradici a jsou stále čtenější. Od malých, kde se schází jen několik desítek vzorků, po ty velké, kde je k dispozici téměř tisíc různých pálenek. Stranou tohoto dění nezůstává ani Společnost přátel slivovice České republiky, která se rozhodla uspořádat další Slovácký košť slivovice, jenž je poněkud odlišný od jiných. Nejde zde o kvantitu soutěžních destilátů, ale o jejich kvalitu. Soupeří zde totiž výhradně vítězné vzorky z proběhlých místních koštů. Je tedy jakýmsi výběrovým superkoštěm, z něhož vzejde „šampion Slovácka“. Návštěvníci budou moci ochutnat přibližně stovku nejlepších slivovic ze zmíněné národopisné oblasti Slovácko. Akce se uskuteční v sobotu 26. dubna 2014 od 15.00 hodin v krásném

prostředí barokního objektu Reduty, který se nachází přímo na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti. O pěknou atmosféru se postará hudební skupina DAREBAND ze Vsetína, v jejímž nezaměnitelném podání uslyšíme mimo jiné také pijácké písně.

Poněvadž slivovice není jen o její výrobě a pití, ale tvoří součást našeho kulturního dědictví, podvečer od 17.30 hodin bude patřit pořadu o pálenicích, pálení a pálenkách na moravsko-slovenském pomezí, který nese název Pomáhat a pálit. Premiéra programu se uskutečnila na Mezinárodním folklorním festivalu ve Strážnici a sklídila velký divácký ohlas. Večerem nás budou provázet osvědčení moderátoři David Pavlíček a Martin Rezek, dále budou účinkovat Štajchkapela z Kněžpole, Cimbálová muzika Stanislava Gabriela, Ženský sbor z Kudlovic, Vlčnovské budovalé umělkyně, Staří psi – bývalí členové folklorního souboru Kunovjan, Vlasta Grycová s mužským sborem ze Strání, Jan Maděrič a Pavel Popelka. Diváky rovněž čekají skvělé uzené a jiné speciality. K vidění a zakoupení bude rovněž provozuschopná nejmenší mobilní pálenice, která byla zapsána do knihy českých rekordů, a další miniaturní kuriozity.

(pokračování na str. 2)



Společnost přátel slivovice
České republiky

OZNÁMENÍ

**Veleváženému
lihumilnému
návštěvnictvu na
vědomost se dává!**

**Muzeum lidových pálenic
VLČNOV**

bylo opět po zimním rozmrznutí
otevřeno, a je tak plně připraveno Vaším
ctěným potřebám sloužiti!

DUBEN-ŘÍJEN

pondělí–pátek 9.00 – 17.00 hodin,
(po předchozím objednání – kontakt
733 621 063; 733 621 054)
sobota a neděle 13.00 – 17.00 hodin,
(bez nutnosti předchozího objednání)

Vlčnov, čp. 65
e-mail info@slovackemuzeum.cz
www.slovackemuzeum.cz

NAPRAVENÉ DĚJINY VELKÉ MORAVY II. část

JIRÍ SEVERIN

Vojna valašsko-slovácká

Dokud vládl mladý kníže Svatopluk, panoval řád a pořádek. U chlívů neměli závor a dveře nezamykali. Na rozdíl od našich dob krádež byla tenkrát ještě zločin. Ku stáru však Svatopluk, jak známo z Napravených dějin Velké Moravy, říši rozdělil na Hanou, Valašsko a Slovácko. A to nebylo dobře, Svatoušu.

Život v rozdělené říši nebyl šťastný. Valaši se opevnili ve svých hvozdech a u Vizovic vystavěli tvrdou slivovicovou hráz. Po čase jim však slivovice nestačila. Zachtělo se jim vína. „Byl špatný rok,“ naříkali. „Pijeme už enom napravenou čajku (čaj s trochou slivovice).“ Slivovica je dobrá k zabíjácce a na zimu a na chřipku,“ reptali. „Vino, to je nápoj, to sa dá piť po celý rok.“ A tak využili šance.

Náš slovácký lid veden Svatoplukem Velikým musel opustit svá opevněná obydlí. Konala se totiž výroční celookresní přehlídka vín spojená s jejich koštěm v Mařaticích. K poslechu a tanci hrála cimbálová muzika Viléma Zahradníka s primášem Jožkou Kučerou. Jak je zaznamenáno v nejstarší staroslověnské památce Kyjovských listech, nejlépe byla hodnocena vína proslulého mařackého vinaře Karla Velga, Rasputinova tlapa a Mařacká obluda (později nespravedlivě interpretována jako Mařatská odrůda). Získala uznání odborníků i laiků. Kyjovské listy nám podávají zprávu o tom, jak se tyto dvě oblíbené značky úspěšně šířily po vlasti, dále pak na jih přes Alpy až do Itálie. Nejjižnější jsou zaznamenány na ostrově Kréta, kde jim holdovali místní domorodci, následkem našeho vína později známí Kretění.

A to je, přátelé, ten historický moment, kdy Valaši postupně, ale bleskurychle restituovali (znarodnili) naše vinná sídla. Stalo se tak dvacátého pátého února léta Páně 848. Nepodařilo se jim to pouze u vlčnovských budoval, protože stateční Vlčnovjané je



prakticky neopouštějí. Netroufli si dále na papežskou klatbou zatížené arcibiskupské sklepy charity v Kroměříži. První, kdo katastrofu zpozoroval, byl tehdy již osleplý kníže Rastislav. „Co to nevidím!“

zvolal užasle. „Sklépů našich v rukách cuzáků!“ Tu povstavše Svatopluk, okem vítězným přehlédli svůj lid a promluvil: „Co po ledačem. Orel muchy nechytá.“

(pokračování na str. 2)

(dokončení ze strany I)

Košť slivovice i pořad se uskuteční pílí a partnerským přičiněním Slováckého muzea v Uherském Hradišti, Společnosti přátel slivovice České republiky, Klubu kultury Uherské Hradiště, společnosti Park Rochus i nadšených členů FUN CLUBU Tomáše Ježka.

Vyhlášením letošního „šampiona Slovácka“ jeho vítězná cesta nekončí. Společnost přátel slivovice a obec Vlčnov připravují jeho slavnostní uložení do Archivu chuťového poselství dalším generacím, který je podzemní součástí Muzea lidových pálenic ve Vlčnově. Vítězný vzorek však nebude jediným letošním muzejním přírůstkem. Procesem octísta a konzervace právě prochází černá pálenice, která dlouhá léta zdárně sloužila coby součást kuchyňské linky s dřezem a digestoří v panelovém domě. Nyní obohatí vlčnovskou vývojovou řadu a stane se svědkem lidské bezbřehé vynalézavosti. Termíny akcí budou jako vždy k nalezení na webových stránkách www.slovackemuzeum.cz a www.facebook.com/slivovice.cz.

Výraznou posilu získala naše společnost formou zřízení Sekce abstinentů SPS ČR. Stalo se tak na doporučení našeho závodního lékaře MUDr. Jiřího Rohela z Velehradu dne 20. 2. 2014. Předsedou tohoto speciálního útvaru se po zásluze stal pan Tomáš Ježek, vážený občan královského města Uherské Hradiště, který veškeré informace poskytuje a sekční přihlášky přijímá 24 hodin denně na telefonu 722 910 326, případně e-mailem info@ottobre12.cz.

V důsledku nepochopení a ignorování všeobecně blahorodného a veřejně prospěšného působení naší společnosti ze strany stávajících agentur cestovního ruchu jsme byli nuceni založit vlastní Centrálu pitného ruchu lihovýchodní Moravy, jejímž hlavním cílem je šířit věhlas slivovicového zdravotního nápoje a vyvíjet v tomto směru další osvětovou činnost. V přípravě je výběrové řízení na ředitele/ředitelku této agentury.

Čekají nás rovněž oslavy našeho dlouholetého partnera – Slováckého muzea v Uherském Hradišti, které se v plné síle a svěžesti dožívá 100 let od svého založení. Výročí bude věnována celá řada kulturních akcí. Tou hlavní se však stanou Slavnosti musea Slovácka 2014, které začnou dne 31. 5. na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti, odkud za doprovodu muziky vyjde slavnostní průvod v čele se starostou města do Smetanových sadů. Zde bude následovat sváteční program, lidový jarmark, otevření nové multimediální expozice Slovácko, představení obrazové publikace, hudba, zpěv, ochutnávka nápojů a hlavně zábava a dobrá atmosféra. Veselit se můžeme v rámci letošní Muzejní noci až do pozdních hodin.

Těšíme se na vás, milí přátelé!

Vojna valašsko-slovácká



Ilustrace © Misko Eveno

(dokončení ze strany I)

A zase si sedl ke košťovačce kyseláka z Traplic. Pak si to rozmyslel, ztopořil se řka: „Chlapi, ideme na ně!“ A tak mnozí manové brali meče, (jiní tiše) podšable a podobušky. Povstali mužové, ženy i dítě

ka, celý kmen slovácký. Svatopluk v bojové náladě upustil dokonce od spisovné slováčtiny a zvolal v rodné hlaholici: „Bratie i družino! Lučez my potiatu něže bez vina byti!“ (překlad: Bratři, družino! Lépe býti rozsekán než být bez vína). Lid náš přešel ve

vítězný ryk: „Veď nás, buď naším vojvodou!“ A vlamovali se do sklepů a otvírali dveře jejich (tak praví Byliny).

Poslední boj byl sveden v nejsevernější lokalitě vinné, v Paňhájích u Kudlovic. Zde vyslovil veliký kníže větu, jež později vešla do dějin. Vida zbytky valašských ozbrojenců, zvolal ke svým zemdleným spoluobčanům „Inu vino! Věru, tas!“ Ano, přátelé, právě zde vzniklo slavné, ale poněkud zkomolené, In vino veritas. (Hodí se spíše k šicím stroji.)

Ale jak to mezi našimi rody slováckými a valašskými bývá, dopadlo vše dobře. Vedení Svatoplukem a strýcem Matalíkem sešli se všichni v družstevním sklepě kudlovických zahrádkářů a za pomoci mužského sboru z Kudlovic s vytříbeným krasocitem zazpívali sobě: Vinohrady, vinohrady, dobré vínko dáváte. A kdo sa ho napije, dobrou vůli mět bude. Valaši z Rožnova přispěli k dobré náladě písní Slivovica, to je lázeň, kdo ju pije, není blázen.

A tak pravím vám: Pijte víno. Je to nejpřirozenější a nejzdravější nápoj moravský. Mírně používáno působí na čivy, naladuje mysl, oživuje obrazovost. Ale nezapomínejme, v zimě je lepší další naše oblíbené pití, slivovica. Je to lék. Proč bychom veselí nebyli, když nám Pán Bůh přeje. Dává nám víno, pálenku a po smrti nebe.

TAKOVÍ JSME BYLI

Každá generace se chovala často nepřátelsky k některým menšinám. Na přelomu 19. a 20. století to byly například protizidovské nálady.

Slovenský obrázkový protizid. kalendář

s podobiznami čelných mužů antisemitských jako Istóczy, Zimándy atd. lze dostat v Senici (Nitranská stolice), na dobírku aneb za hotové peníze za následující ceny:

1 výtisk zl. —.25.
25 výtisků „ 5.—.
50 „ „ 10.—
a na každých 10 jeden zdarma. 37

OZNÁMENÍ

SLOVUTNÝM DÁMÁM A CTĚNÝM PÁNŮM DOVOLUJEME SI OZNÁMITI:

Dne 20. 2. tohoto roku byla péčí MUDr. Jiřího Rohela z Velehradu založena Sekce abstinentů Společnosti přátel slivovice České republiky

Předsedou tohoto bohubilého lihiprostého společenství se po zásluze stal pan Tomáš Ježek, vážený občan královského města Uherské Hradiště, na něhož se můžete vždy a za každých okolností s důvěrou obrátiti.

HISTORIE

REDAKCE

ALKOHOL - DOBRÝ SLUHA A ZÁKEŘNÝ PÁN

Alkohol je možná někdy, a to málokdy, dobrý sluha, ale určitě je velice zlý a zákeřný pán. Počátkem dvacátého století se alkoholismem ve školách zabýval babický pan učitel Maleček.

Podvívá a opilství trápí pana učitele velmi hluboce. „Tatínek nedávají mamičce peněz,“ jsou slova mnoha dětí. Příčinou je velmi často chudoba, ale také alkoholismus. „Já mám nejraději med s chlebem, ale nemáme ho.“ – „Já si někdy chytну v potoku ryby a mamička mně jich smažíž, to si pochutnám, jinak maso nemíváme,“ líčí ve škole zážitek jiný žák. „Když v nedělu dostanu kousek masa, tož na mamičku nezbude nic, mají zemáky s mlékem.“

Že alkohol léčí, je tehdy časté konstatování. Má-li dítě osýpky, pije sladkou, bolí-li břicho, používá se borovička, je-li špatně – prostějovská starorežná. Slivovice, ta je jakýsi všelék, univerzální léčivo. V některých rodinách přidávají kořalku do polévky a polévají kořalkou i chléb.

Pan učitel se obrátil na rodiče dětí dopisem. Vysvětluje velmi podrobně, že přímé časté požívání alkoholu ubíjí tělesné i duševní schopnosti dítěte, otupuje cit, okupuje smysl pro pravdu a právo, ničí soucit k lidem i živým tvorům. Přemíra alkoholu potlačuje všechny základ mravnosti a většinou končí zločinností. Toto poznání platí dodnes.

III.

Historika o alkoholismu.

Obec	Počet obyvatel	Pivo		Vino		Kořalka		Čaj a káva		Druhá jídla		Druhá jídla		Druhá jídla		Druhá jídla		Druhá jídla	
		litrů	%	litrů	%	litrů	%	litrů	%	litrů	%	litrů	%	litrů	%	litrů	%	litrů	%
Slivovice	630	140	22	100	16	119	19	262	41	8	1	2	0.3	392	62	128	20	103	16
Mikovice	118	101	84	79	66	59	49	90	76	—	—	—	—	114	95	3	1	57	47
Čadce	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Maršovice	139	73	52	56	40	92	66	68	48	2	1	—	—	125	89	14	10	32	23
Věteřky	133	113	85	68	51	128	96	127	96	—	—	—	—	139	97	4	3	57	43
Prostějov	214	214	100	214	100	214	100	214	100	—	—	—	—	214	100	—	—	9	4
Gejstky	119	92	77	56	47	65	54	34	22	2	17	—	—	97	82	20	15	12	10
Holice	194	121	87	22	11	22	11	23	11	—	—	—	—	123	95	1	0.5	3	1
Prostějov	29	29	100	15	52	29	100	29	100	—	—	—	—	29	100	—	—	19	65
Čadce	1577	873	55	610	38	728	45	847	53	12	1	2	0.1	1223	77	169	10	292	18
IV.																			
Prostějov	323	199	61	145	44	160	48	266	82	1	0.3	—	—	312	96	10	3	48	14
Prostějov	300	117	37	74	14	110	36	214	70	22	7	16	5	189	62	14	4	50	16
Prostějov	683	367	53	243	35	199	29	449	65	61	9	16	2	426	62	54	8	96	14



Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, Společnost přátel slivovice České republiky,
Klub kultury Uherské Hradiště a Park Rochus

II. slovácký košt slivovice 2014

Degustační a kulturně zábavné odpoledne k příležitosti Slavností musea Slovácka 2014

Výběrový II. slovácký košt slivovice

K poslechu hraje DAREBAND ze Vsetína.

Uherské Hradiště, Velký sál Reduty, 26. dubna 2014 v 15.00 hodin

Pomáhat a pálit

Pořad o pálenicích, pálení a pálenkách na moravsko-slovenském pomezí

Účinkují: David Pavlíček a Martin Rezek, Štrajchkapela z Kněžpole, Cimbalová muzika Stanislava Gabriela, Ženský sbor z Kudlovic,
Vlčnovské budovaly umělkyně, Staří psi – bývalí členové folklorního souboru Kunovjan, Vlasta Grycová s mužským sborem ze Strání,
Jan Maděříč a Pavel Popelka

Uherské Hradiště, nádvoří Reduty, 26. dubna 2014 v 17.30 hodin

Vstupné jednotné 80,- Kč (zahrnuje vstup na košt, skleničku, katalog a vstup na pořad Pomáhat a pálit).
K dispozici bude nové číslo Lihových novin.

1914-2014

SLOVÁCKÉ
MUZEUM
V UHERSKÉM
HRADIŠTI

SPS
SLOVÁCKÝ
PŘÁTEL
SLIVOVICE

Zlínský kraj

MUSEUM
SLOVÁCKA

klub kultury
uherské hradiště

PARK
ROCHUS

SLOVÁCKÝ
deník

DOBŘÝ DEN

TV

radio.cz

ZE ŽIVOTA

REDAKCE

SEČTĚLÍ VALAŠI

Baču zpod Radhošta navštívili reportéři. Dožil se sta let. Chtěli poznat jeho příkladnou životoprávu.

„Můj deň je jednoduchý, ráno stanu a dám si štampru slivovice,“ pravil.

„Vážený pane, my jsme veřejnoprávní televize, my nemůžeme podporovat alkoholismus, když budete chtít mluvit o slivovici, říkejte raději místo slivovice kniha.

„Tož tak, aj tak sa može,“ odvětil bača.

„Jak si ráno přečtu první knížku, tož mňa to čtení tak lapne, že čtu aj další. Dám ovcám a zase čtu. Až mám doma počtené, zajdu k Fanošovi, a tam čteme společně jeho knížky. Když máme přečtené aj jeho, zajdeme do knihovny. Až nás z tama vyhodíja, zajdeme za Matůškem, ten má doma tiskárnu. Můj deň je jednoduchý.“

HISTORIE

REDAKCE

HOSTINSKÝM NA UVÁŽENOU

Hostinským okresu Uh. Hradiště a Napajedel na uváženu!

Kollegové! Strašnou metlou pro nás jest nařízení uzavíracích hodin ze dne 1. března 1902!

Proti nařízení tomuto počaly se hnedle ozývati hlasy a skutečně docíleno úspěchu. Na Brodsku není žádných uzavíracích hodin, ve Slezsku zrušeno na dobro nařízení toto a okolí Brněnské též těch samých výhod požívá. Jenom okres Uh. Hradiště a Napajedel dosud nehájí své existence. Deputace naše měla v pondělí dne 9. t. m. zvláštní poradu v Měšťanské besedě v Uh. Hradišti. Této schůze tak důležité účastnili se p. předseda živnostenského spolku Zbořil ze St. Města, p. Stösler z Polešovic, p. Buršík z Tupes, p. Lövy z Napajedel, p. Ant. Hlobil z Pohořelic a pan Urban z Kudlovic.

Kollegové! Není na tom dosti, co se posud učinilo,

zde zapotřebí o mnoho více činnosti. My jsme tímto nařízením ztratili svobodu a existenci. Nám, těm největším poplatníkům, odebrává se živnost, jiným, zvláště flaškářům, poskytnuty výhody.

Kollegové!! Nám se vytýká, že prý podporujeme my ten kořaleční mor. Naopak. Co se v těchto páru letech zmohl obchod v uzavřených lahvích, nastala ta nejkrutější doba kořalečního moru. V hostinci, kde zároveň pivo u výčepu jest, nemožno tento mor považovati za podporující. Šenkýř takého obchodu musí, než-li koncessi obdržel, průkazy míti ty nejlepší a pak se mu udělí koncesse. Zde nemůže býti řeči o tom kořalečním moru.

POLEMIKA

V. D. MIKLOVCI

VALAŠSKÁ PETICE

Důrazně varujeme

My, zástupci lidu valašského, vyslovujeme zásadní nesouhlas s informací uvedenou ve vašem listě. Důrazně protestujeme proti názoru jakéhosi renegáta vystupujícího pod pseudonymem Ivo Frolec. Uvedený lehkoživ, provokatér a zaprodanec navrhuje protivit jakékoli logice dějin a vývoje naší valašské země zařadit patok pojmenovaný jako Slovácká slivovice do seznamu kulturního dědictví UNESCO. Tomuto aktu je možno se jen s lítostí smát. Celá Evropa i země k ní přiřazené vědět dobře, co je to pravá nefalšovaná lahodná jemnocitná slivovica. Myšleno tím samozřejmě V A L A Š S K Á !!

Žádáme tímto odstoupení celé redakce vašeho listu a přejmenování oného na Valašské lihové noviny.

Naše významná valašská kapela jako iniciátor petice vyzývá všechny pravověrné Valachy a jejich lihopalníky k podpoře našeho protestu.

Valašská dechovka MIKLOVCI

My sme Valaši jedna rodina
Valašské hory sú naša otcina.
My sme Valaši, hoši jako fík
A náš náčelník sú strýc Matalík

Pane redachtor Frolec!! Doktore! Ogárku!
Tož to ne. Šak nech. Ale toto! Já sa pripojuju.

Strýc Matalík, Krásno u Valmezu



My sme valaši



My sme va-la-si chla-pci ja-ko fík



a náš ka-pelník



sú strýc MA-TA-LIK.

GOŘALENKA NA SVĚT PŘIŠLA, ABY Z HLAVY BOLEŠŤ VYŠLA

(2. část) Každý národ je definován svou lidovou kulturou. Ovocný destilát zanechává v moravské lidové kultuře stopu nepřehlédnutelnou a ve 20. století se stal k naší libosti či nelibosti i jedním z jejích symbolů. K výrobě destilátu se používaly destilační aparáty forem velmi jednoduchých, vyrobených podomácku, i sofistikovanějších, vyrobených i v tovární velkovýrobě. K těm nejjednodušším patří zařízení, na němž se vyráběla legendární lavorovica: na kamnech nádoba s kvasem, v ní postavená trojnožka, na nádobě umyvadlo (neboli lavor); zahříváný kvas uvolňoval líh, ten se na dně lavoru srážel a odkapával do trojnožky. Složitější aparatury byly sestavovány z měděných nádob, průmyslová výroba také záhy nabízela dostatečný sortiment pro soukromé zájemce i drobné živnostníky. Kolorit moravských obcí na přelomu 19. a 20. století dotvářela i pojízdná kolona, často v obecním majetku, v níž se za drobný poplatek odváděný do obecní pokladny pájilo ovoce.

Dříve byla pálenka nepostradatelnou součástí svačin při práci. Sekáči ani ženci by bez ní nebyli šli pracovat. Zejména tzv. kyselka (konec destilátu) prý měla i v horkých letních dnech při žních osvěžující účinek. Pálenka se pila i v sychravém počasí při kopání brambor. Mnohé práce v hospodářství obecně, a nenadálá nutná výpomoc zejména, se vykonávaly jen za jídlo. A takové pohoštění sestávalo z chleba, odleželého domácího syra a pá-

lenky. Bývalo to i tak, že pálenku předplatil hospodář svým nádeníkům v hospodě a ti už si ji vybírali sami. Sestava tvarůžky nebo sýr, chléb a kořalka se jako pracovní svačina udržela až do první světové války, potom byla pálenka vytlačována pivem. Někde se pálenka dokonce jedla na večeri lžící, nalitá na míse s nadrobeným chlebem.

Také v lidovém léčitelství hrála pálenka významnou roli: vnitřně, v malých dávkách, se používala preventivně proti všem známým chorobám, někdy se pro znásobení léčebného efektu přidával med. Pálenka pozitivně stimulovala celý organismus, ovlivňovala příznivě trávení, pomáhala zejména proti nachlazení. Vnější se aplikovala proti bolestem zubů, uší, kloubů a páteře – vmasírováním do kůže se alkohol a další látky dostávaly dovnitř k postiženým místům. Destilát se používal také jako desinfekce na rány.

Bez ovocného destilátu se neobešla ani řada obřadních příležitostí v průběhu lidského života a kalendářního roku: „Gořalka – tá panovala. Pila se, dež měl radost, dež měl smutek, dež se narodil he dež homřel.“ Narození potomka, dcery obzvlášť, znamenalo zakopat láhev nebo ještě lépe demižon, který se vykopal při svatbě. Pálenka byla samozřejmou součástí stolování při křtu. Již při přípravách svatby bylo povinností ženicha přijít a zavdat kuchařkám, tedy ženám – dobrovolnicím, které pekly svatební koláčky. Zajímavý je popis svatebního věnce z Hlinecka: ve středu věnce, upečeného z kynutého těsta, stála láhev s kořalkou, do hrdla láhve byla zasunutá svatební kytka, tj. dřevěná konstrukce ve tvaru stromčku s obarveným peřím, umělými květy a kokardami. Takový věnec s láhví kořalky a s kytkou stál během svatební hostiny na čelném místě a kořalka z láhve se pila až na konec hostiny – družba ji otevřel, nalil svatebčanům a potom obcházel s věncem na podnose a vybízel, aby svatební hosté hodili do středu věnce něco na kolíbku. Příležitostí pro podávání pálenky byla také pohřební hostina za zemřelého, tzv. kar.

Pálenka se používala při vítání hostů v domě – at už šlo o běžnou návštěvu nebo, a to zejména, při zvykoslovných obchůzkách, jako bylo koledování nebo fašank. Magický význam měla schůzka hospodyň na Popelčíně středu, kdy pily kmínku či sladkou kořalku s vínováním, aby se jim vydařila drůbež.

Připítí pálenkou stvrzovalo kup či prodej na trhu; na stavbu domu se připravoval nejenom stavební materiál, ale i dostatečné množství pálenky.

Láhev nebo malý demižon s pálenkou se zakopával pod práh nového domu (tento zvyk je znám i u měštanských domů, a dokonce i církevních staveb).

Pálení slivovice se nedá uspěchat a trvá dost dlouho. Proto je pálení také jednou z mála příležitostí, kdy lidé spolu posedí a podebatují, takže vzniká vynikající příležitost a uvolněná atmosféra pro vyprávění příhod, anekdot, pro zpívání, ba i tancování. Tedy příležitost k živému tradování folklórních útvarů. V době mezilidské komunikace prostřednictvím a skrze kybernetický prostor je třeba ocenit i tento prostý fakt.

Se skladováním a konzumací destilátu je rovněž spojena určitá kultura, vycházející ze základních vlastností ovocného destilátu: jeho čirost nejlépe vynikne (a je kontrolovatelná) v lahvi ze skla rovněž čirého; v odlivkách se zúženým hrdlem (v tzv. slavíku) se vůně zase nejlépe koncentruje a pomalu stoupá. Objektivně ohodnotit chuť pálenky je složitější než u vína a ještě složitější je vlastní názor verbalizovat a obhájit. Odborné degustace ovocných destilátů si však na konci 20. století již našly své místo v kulturně-společenských událostech moravského venkova a stávají se tradiční příležitostí.

Stálé kinematografické divadlo v Uher. Hradišti.

v místnostech pro divadlo účelně postavených (bývalá »Přerovská pivnice«.)

Představení večerní konají se týdně čtyřikrát; ve středu, čtvrtek, sobotu a neděli vždy s novým programem.

Představení rodinná, kam mají přístup i děti, konají se ve čtvrtek, sobotu a neděli 4 h odp.

Ceny míst: Číslované křeslo 1 K, I. místo 70 h, II. místo 50 h, III. místo 30 hal. — Děti platí polovici.

V každém programu jsou 2 obrazy ze současné balkánské války.

Slováckou slivovici a borovičku

nabízí P. T. hostinským a restaurátérům

Pálenice slivovice a borov. ve velkém

ANTONIN HOLUB, Hradčovice.

Pred zakopaním do zeme slivovicu špeciálne neupravovali ale samotný proces zakopávania mal svoje zákonitosti

Sklenený demižón museli dobre prezrieť, aby nebol prasknutý, vyumývať ho a vysušiť. Korkový štupeľ gazda zrezal, aby presne priliehal k stenám demižóna, opatrne nalial slivovicu a rjadne zatlačel štupeľ donútra. Cez hrdlo preložil kúsok plátna a pevným špagátom ho obviazal dookola. Špagát ešte zaistil tenkým drotom, ktorý v zemi dlhšie vydržal. Izolácia nebola potrebná. Najlepším izolačným materiálom bola, v tomto prípade, zem samotná. Miesto poznal len on sám. A keď cítil, že už je s ním zle, prezradil toto tajomstvo gazdinej...

Aj ja mám zakopané, len nesci vedet de. Najvác sa zakopávala f stodole do plevinca na spodek. Tám je f bespečí. Vikopala sa jama. Do níjěj sa dal demižón. Pekne sa zasípala a vrch sa zamazal hlinu. Ket hlina uschla, nebolo videt, že bi sa ze zemu húbalo. Do zeme sa dávala dost hlboko, asi tag sedemdesát aš osemdesát centimentrí. Abi demižón nepraskel. Ket sa zakopávala venku, dávala sa ešče hlbšjé, abi nezamrsla a nepraskla. Alebo, ket sa bude kopat a orat, abi sa dimižóni nerosbili.

Gazda nikdy nedával slivovicu g ruky a na zásobu iba do jedného veľkého demižóna, istejšie ju bolo rozliať do viacerého menších. Ak by veľký demižón praskol, niekto ho ponkél, alebo by gazda zomrel skor, než by stihol žene prezradiť úkryt, bola by ho veľká škoda.

Rozliate slivovice do viacerých demižónov a fliaš bolo rozumnejšie aj kvoli neskoršiemu deleniu. Na každú nádobu gazda rukou napísal druh pálenky, z ktorého roku pochádzala, a na akú príležitosť ju odložil. Na nádoby nacytvané na zakopanie ešte pripísal stupňovitost, meno majiteľa – gazdu, prípadne páleníka, ktorý ju vypálil.

**-ŠČEFÁN, BEZ ŽIEN SA DÁ ŽIT, BEZ TABÁKU SA DÁ ŽIT, AJ BEZ SLIVOVICE SA DÁ ŽIT...
...ALE NAČO POTOM ŽIJEME?**



Bolo zvykom zakopávať, čiže odkladať slivovicu aj pre svoje deti a vnukov. Rodičia tak pre ne chystali zásoby, aby si – jag sa patrí, aj oni mohli vybaviť svoje záležitosti.

Už počas mládenčenia potrebovali nejakú tu fľašku ako úplatok muzike, kamarátom, dočtorovi, aj vojanským pánom... Veď od množstva slivovice a donesených domácich

klobások neraz záviselo, ako ďaleko bol mládenec odvedený. Ani úspešné zvládnutie štúdia sa pri horších študentoch nezaobišlo bez chérnej domácej slivovičky. „Dokazom“ toho je, že dodnes úradujú slivovicoví hinžiljéri, doctori, fiškáli...

Ivan mal na svatbe dvacatšetročnú slivovicu.

Mal teda dvacatšest rokí. To som mu já dal. Pet litrí si s teho hnet odložel. Pre svoje deti, ket sa mu nejaké narodja. Tích pet litrí – to bol základ. Časom, ket už bude sám pálit, tak im odloží vácej. Ket sa mu narodelo prvé djéta, dal mu s tích pet litrí jeden. K temu zakopal ďalších devet litrí, čo mu dal von. Teda mal už desat litrí slivovice ot oca aj deda. Zakopal mu to pekne zvlášť. Na každej flaše bolo napísané, ot keho je a kolko má rokí. Ostatné štiri litre si odložel pre druhé deti a vnukóf. Mój tato, Ivanof dedo, mu dali, ket sa narodél, desat litrí slivovice. Devet litrí novej a liter svojěj svadebnej. Jách mu dal tjěš desat litrí. Devet litrí novej a liter mojěj svadebnej. F den krstu zme mu zakopali teda dvacat litrí slivovice.

Šporovliví gazdovia mali zakopané veľké množstvo slivovice a takto uschovali svoj rodinný poklat. Nečudo, že Mijafci mali strach z jej ukradnutia. Známy je v Myjave prípad, keď jednej vdove ukradli okolo sedemsto litrov slivovice a asi čtyřisto litrov belovice. Preto dosledne vyberali miesto uskladnenia a niekedy už ani sami nevedeli, kam ju vlastne ukryli. Na slivovicu si však dávali dobrý pozor.

Kebi ti njédo slivovicu ukradél, to jako kebi ti kravu rovno s maštale otvjédel lebo ženu unjěsel. Tag si na nu mosíš dávat pozor. Šak si sa na njěj narobel.

Starostlivým uskladnením slivovice sa práca okolo nej v tom roku skončila...

VZPOMÍNKY DRUŽSTEVNICE

aneb Jaké prase, takový kvik, jaký národ, takový zvyk

Statná, ale uvadlá postava, výšku odhaduju na sto osmdesát, váhu dosti přes metrák. Takto si představuju Jiráskovu starodávnou vůdkyni ženských vojsk Vlastu v důchodu. Brouzdá halenkovickou pálenicí, přehlukuje poklidnou debatu spolupáleníků a chraplavým mužným hlasem vzpomíná. V očích jí plane revoluční patos.

Nebylo jak za Čuby./JZD Slušovice./To sme sa měli. Třeba ty výročky!/výroční schůze/ V motorestu v Zádveřicích. Žrádla a pití co sme chtěli. Prasa sa zabilo, rum, pivo a fernet, kolik kdo chtěl. A všeko zadarmo, ne jak teď všeko enom za peníze. Šak dyby nebylo Čuby, tož tady ani asfaltky nemáme, bořili bysme sa v hnoju a blátě. Já sem měla nejradši žabí hlen /michaná z vaječného likéru a zeleně/. To sem byla potem parádně nacápaná, až sa naše valašské hory zakalily.

Bože, co sme sa my staré baby s mladýma klukama natancovaly! Líčko na líčko, jedna duša, jedno tělo. Překrásné. Až nám z teho piče vlhly. Při dechovce, to byla muzika. A při harmonikách, to sme sa nazpívali. „Já ti ho tam našrubuju, já ti ho tam dám/naznačuje zpěv a tanec/ Šak sme si aj kolikrát zašukali. Ve vši počestnosti, šak aj panu farárovi sem se o tom při zpovědi prořkla.

Ale nebyli sme enom tací jurodiví. Nekdy sme aj působili no na to, hen, na ten cit. Když sme sa vyřádili, zpívali sme aj písně lahodné a teskné. Při harmonikách. Třeba Aveée Marijááá nebo tu Suliku. Aj staré starodávné, no ty sokolské, ty sme znali od našich rodičů, strýčků a tetiček. To byli prvěj vlastenci, úplně jiná generace. Ale co už řěl, co naděláš. Třeba: Český lid už z hrobu stává, probouzí se český lev, za svobodu, za svá práva rádi dáme svoji krev. /předzpěvuje a vyzývá osazenstvo ke spolupráci/ A potom Moravo, Moravo, Moravěnko milá./zpívá, a dobře/ Nekeři čubovci aj bečeli.

Jednúc sme všechny vlezly takovému mladému ogarovi, řidičovi, do kabinky. Za jízdy sme sa tam dlachmali. Měl chudáček vypadnúť druhú stranú auta. Mosel aj zastavit. To vám byla přra.

Nebylo jak za Čuby. To nemělo chybu. Krásné to prvěj bylo. Šecko kolem ostalo dycky zabluté. Mladí už nevjá, co to je život.

V AMERICE SA PÁLÍ PŘI MĚSÍČKU

„Nechápu, jak mně může někdo z Washingtonu poroučet, co si mohu dělat se svou vlastní kukuřicí.“
nejmenovaný páleník z jižní Virginie.

Trnek nemajíce místní páleníci sáhli po kukuřici. Ta tu roste všude. No a žízeň po dobrém trunku, ta je taky všude. Jak také prozrazuje výše uvedený citát, všechny vlády světa si uzurpují privilegium se o žízeň občanů starat a nabízet k útěše jen a jen svoje, v přepěkně zdobených flaštičkách, daněmi stonásobně zdražené gofalenky. To ovšem na všechny neplatí. Napálí si sami.

Moonshine. Měsíční světlo. To je všem známý kód, jméno pro kukuřičnou pálenku vypálenou bez dohledu dozorců z Washingtonu. Tradice je stará jak Amerika sama. Už ti první přivandrovalci našli někde na lodi, která je přivezla, když ne kotel, tak aspoň pěkný měděný hrnec a trubku, ze které ukroutili „hada“ na chlazení. Dřevo na oheň bylo všude do aleluja a kukuřice habaděj. Hlavně ti nejvrdohlavější, kteří se usadili v horách na východě, měli pro přeměňování kukuřice v pálenku neobyčejné nadání.

Pracovali na svých políčkách do úmoru. Nikdo jim nezazlíval, když si po denní dřině lupli štamprli či dvě; lépe však, což bylo častější, když si nahlí zrovna ze zavařovačky, ve které si dobrotu

nakapanou z „hada“ skladovali. No, ale na Ameriku přišla hrůza zvaná Prohibice. V městských hospodách ti nenalili ani pivo... Ke kopaničářům se ta špatná zpráva dostávala jen z doslechu. Pálili si jako vždýcky předtím. Ale vláda má dlouhé prsty. Do hor se vydali přísní úředníci s doprovodem šerifa a jeho biřičů. Bylo po pálení... Bylo? Na kopaničáře si jen tak nedojdeš! Vzali své nádobíčko ještě výše do hor, strží a skrytých údolíček hluboko v lesích kolem. Prozradit je mohl jenom kouř pod kotlem s kvasem. Žádný problém – páliło se v noci, při měsíčku. No a tady vzniklo to pěkné, do dneška používané jméno „moonshine“.

Moonshine, slivovica. Možná, že někomu ta dvě slova nesouzní. Mně ano! Čím to asi bude? Ty kopce v severní Georgii, kde žiju, mně převelice připomínají valašské kotáry a ti chlapi, které sem tam u potoka při rybačce či procházce s flintou na rameni potkám, se podobají jako vejce vejci chlapovi, který se čas od času ukáže na dědině v Hrozenkově nebo v Karlovicích. Rozdíl mezi nimi je jen ten, že ti chlapi z Apalačských hor pálí z kukuřice a ti z Valaška pálí z trnek.

Petr Motyka, Cumming, Georgia



ČISTIČ MOZKU

(připraveno speciálně pro odbornou konferenci při koštu pálenek Otvírání sklének v Buchlovicích s představou, že po požití všichni přítomní odejdou jako úplně jiní lidé)

V období internetu jsem našel v německé gastronomické literatuře řadu inspirativních receptů na využití speciálních vlastností česneku. Jeden, a to jsem tušil hned na první pohled, převyšoval ostatní. Název Výživa mozku sliboval mnoho, a tak jsem požádal dědečka, pana Josefa Řihu, který na rozdíl od nás mladších má němčinu od dob válečných stále ještě v malíčku, o podrobný překlad. Jak mi sdělil, nebyl s překladem žádný problém až na slovo KRUSTENKANDIS, které jsme pak nenašli ani v žádném speciálním slovníku. Usoudili jsme po konzultacích, že jde o kandovanou kůru neznámého (nedefinovaného) ovoce, a tak jsme také přistoupili k experimentu.

Pojďme ale k původnímu složení.

Výživa mozku

(podle neznámého autora se jedná o starý rodinný recept, vícekrát vyzkoušený a často používaný)

250 g oloupaného česneku (stroužky) nasekat, 250 g jalovcových kuliček, 250 g kandované kůry (výše zmíněný Krustenkandis), 250 g kmínu, mimo to cca 1,5 litru koňaku nebo levné pálenky

Česnek, jalovec, kandovanou kůru a kmín v 1,5 litru vody vařit 1 hodinu na velmi mírném plameni. Přes noc nechat odstát. Příští den ohřát na teplotu ruky a procedit přes plátno. Roztok smíchat v poměru 1:1 s koňakem, naplnit do sklenic a uchovat v chladnu.

Užíváním 1 likérové skleničky denně se uvede krevní okruh do pohybu, způsobí lepší prokrvení, působí proti poruchám krevního oběhu, usazování v cévách a ředí krev.

Když jsem zjistil, že v naší domácnosti se nachází pouze 130 g kmínu, ale že i to reprezentuje dvě třetiny zavařovací sklenice „omnivky“, úměrně tomu bylo i ostatních ingrediencí (česneku, jalovce a kandovaných kůr), rozhodl jsem se experimentovat s polovičními navážkami, a tedy modifikace naše vypadala následovně:

170 g pokrájených česnekových stroužků, 130 g kmínu, 140 g jalovce, 150 g kandované směsi, 150 g kandovaného pomeranče, 1,3 litru vody svařeno na mírném ohni po dobu 60 minut. Ponecháno vychládnout přes noc (směs v hrnci připomíná jeden velký amaroun), přelito 0,25 litru pálenky „letní kvas“, poté rozmícháno a zředěno 0,85 litru pálenky „z jablíček skleněnek“ od Honzy Vykopala z Hranic (původně jsem měl již připravenou kalití vynikající slivovici, tzv. První společnou, proveniencce Huštěnovice, která obsadila 3. místo na Akademickém koštu Univerzity T. Bati ve Zlíně,



ale to mi bylo Hankou vysvětleno tak, že jsem to posléze neučinil). Po dvoudenním ležení, za občasného promíchání obsahu nádoby, bylo přistoupeno k opakované filtraci.

Nejobtížnější fází technologie se ukázala právě filtrace. Nabobtnalé kousky kandovaného ovoce a kmínů spolehlivě zalepily všechny otvory mezi osnovou a útkem plátna ze staré duchny, a tak nezbyvalo než kvedlat a kvedlat. Celé dva dny se v kuchyni filtrovalo (tady jde o velkou škodu, že nemáme k dispozici dokumentační fotografie), přesto se domnívám, že proteklo jen to, co uniklo většími dířkami způsobenými třením lžice o plátno. Chtěl bych říci, že jsem si myslěl, že věc musí být čirá, nebo maximálně mírně nažloutlá, ale určitě jsem chtěl, aby měla jiskru. Neprůhlednost a opalescence ale nebude patrně na závadu, jenom je třeba při požití myslet na moravský muškát z Polešovic.

Účinky „čističe mozku“ jsou v současné době ve zkouškách!

Dnešní společné sezení je také jeho součástí. Kde bych našel tolik ochotných spolupracovníků jako tady. Prosím, abyste vzali tento experiment velmi vážně a na e-mailovou adresu miloslav.hrdy@seznam.cz mi zaslali popis

všech změn, týkajících se vašich mozků, těl i duší, které se odehrají po požití.

A nyní tedy. Na zdraví!

Čistič mozku – ještě doporučení závěrem:

Ještě jednou upozorňuji na některé předpokládané vlastnosti předkládaného produktu:

Pozor!

Tento recept působí v celém těle a může přechodně způsobit onemocnění. Může se stát, že přivodí zvýšení teploty na cca 2 hodiny. Lidé se silnými poruchami krevního oběhu by se měli nechat vyšetřit lékařem a teprve potom podniknout kůru, protože se kúrou rozpouští krevní usazeniny, které se mohou usadit na různých nepříznivých místech. Z opatrnosti lze před začátkem kúry 1–2 týdny brát denně 1 aspirin, který ředí krev. Druhý den kúry lze aspirin vysadit.

Některé zkušenosti: Pomáhá při zavápnění cév, poruchách prokrvení, husté krvi, reguluje krevní oběh, a je proto vhodný při vysokém i nízkém krevním tlaku.

Na pevné a dlouhé zdraví!

Američan

Strýc Matůš si vyjel vlakem rychlíkem Vsacanem do Prahy. Zavězt svojemu ogarovi, který tam pracoval, čerstvě vypálenou slivovicu. Byla výborná. Šak ju pálił s patřičnou péčí, doma ve sklepě, přístroj měl dokonalý, Franta, strojař, který ho zhotovil, byl velice šikovný.

V kupě seděl s jakýmsi nóbl pánem. Jak při řeči zjistil, byl to Američan, ale uměl docela česky. Matůš mu nabídl štamprlu slivovice, sám si dal loka také. Kupém se rozlíla nezaměnitelná vůně valašského pokladu.

„Co to být za alkohol? Úchvatná apetit, very gut, excellent,“ v úžasu zvolal spolucestující.

„Tož co by to bylo, to je moja slivovica,“ dmul se pýchou Matůš.

„Tu fabriku kupuju,“ zvolal pln naděje a nadšení Amerikánec.

„Tož to nejde, to je neprodejné, to je naša valašská,“ ukončil jeho naděje strýc Matůš.

Bohumil Hrabal

(28. března 1914 Brno - 3. února 1997 Praha)



JESTLI JE KRÁSNÉ POČASÍ,
JESTLI PRŠÍ, JÁ UŽ MÁM
VYGUMOVÁNO.
MŮJ RITUÁL JE:
RÁNO SEBEVRAŽDA,
DOPOLEDNE JEDNO PIVO.
A PAK CELÝ DEN DALŠÍ
PIVA, A TAK AŽ DO VEČERA
ŠTĚDRÝ DEN. PROTOŽE VE
STŘEDNÍ EVROPĚ JE LEPŠÍ
NEVYSTŘÍZLIVĚT,
JEN NETRPĚLIVĚ ČEKAT,
KDY BUDE KANĚC FILMÁ.



Ze soudní síně

Po několika doušcích slivovice

Zedník Alois Hefka z Hvozdné žije se svým bratrem Janem Hefkou v nepřátelství; dne 15. března 1900 oba dostali se do hádky, která přešla ve rvačku; při tom Alois Hefka kousl Jana Hefku do malíčku pravé ruky, bodl jej do levého stehna a když oba vyšli ze stavení ven, hodil po něm motykou, která Jana Hefku zasáhla do břicha. Dle dobrozdání lékařů soudních utrpěl Jan Hefka zranění malíčku kousnutím, pak bodnou ránu nad levým kolenem, a konečně modřinu v levé krajině břicha; poranění ta jsou sice vesměs lehká, ale ono kousnutí má za následek pro poraněného přerušení zdraví a neschopnost ku povolání přes 20 dní trvající.

Alois Hefka pro toto jednání byl postaven před soud a dne 4. t. m. před senátem krajského soudu zdejšího, jemuž předsedal r.z.s.p. Dr. Prosek, odsouzen do vězení na čtyři neděle. Žalobu zastupoval s. st. návl. pan Dr. J. Růžicka.

Josef Turza, 37 let starý, v zimě obuvník, ženou nežije už na 3. rok. Neměli dítek a ona stala se mu nevěrnou. Zapudil tuto družku

života svého a chytil se jiné: kořalky.

Co vypracoval, této věnoval. Stavil se v hostinci, kdež vypil dva „půlčíky“ po 3 a „štamprlé“ borovičky za 2 kr. Na to vracel se domů, ne do příbytku matky, než opět do hostince.

A zase pil kořalku. Že nezůstal při tom střízlivý, rozumí se. Domů vrátil se až po 1. hodině v půlnoci, ujistiv ponocného v Brodě, že on si může takovou noční procházku dovolit, neboť má „lampas“! Jinak smýšlela jeho stará matka a sestra. Jak obyčejně kárala ho i dnes. Turzu to dohřálo. Snad ani ne tak kořalka, jako výčitek plná slova matky, jež nechtěla nepořádného opilce déle živiti.

Vyšel do stodoly a než se kdo nadál, stála tato v plamenech. „Rozstoupila“ se totiž Turzovi hlava a jakoby jakási postava mu pravila: „Zapal to...!“ Turza poslechl, zapálil a dal se na útěk.

Matce jeho způsobena škoda přes 300 zl. Porota uznala Turzu jednohlasně vinným zločinu žhářství a soud odsoudil obžalovaného k těžkému vězení na dobu 6 let, zostřecnému postem každého měsíce.



PIVNÍ DÁVKA - PLATY UČITELŮ VYŘEŠENY!



Usnesení sněmu ze dne 8. listopadu 1904, č. 869.

1. Potřeba na zvýšení učitelských platů. která vzejde 1. ledna 1905, budiž uhrazena zemskou pivní přirážkou v potřebné výši.
2. Zemskému výboru se ukládá, aby zemskému sněmu v příštím zasedání předložil příslušnou osnovu zákona.

Viz též: Učitelstvo školo becných a měšťanských; zpráva zemského výboru, jež se týká úpravy právních poměrů tohoto učitelstva. (Čís. 833 z. h. r. 1903)

Na základě zprávy mor. výboru zemského ze dne 19. srpna 1904, č. 57.964 (č. 188 z. h.), týkající se úhrady větší potřeby, úpravou platů učitelských povstalé, přijal sněm v sezení dne 8. listopadu 1904 osnovu zákona, platného pro markrabství moravské a pro moravské obvody ve Slezsku, jímž zavádí se ze. dávka ze spotřeby piva, finančním odborem navrženou.

Dopis čtenáře
Redakci našeho listu přišel dopis, který rád zveřejňujeme:

Vážená redakce, jsem velmi nadšen Lihovými novinami. Konečně si někdo všiml, že my, kteří rádi pijeme anebo, jak se v naší dědině říká, chlastáme, nejsme žádní méněcenní ochmelkové, ale lidé kulturní, kteří si zaslouží, aby o nich bylo psáno jinak, než jak se na nás dívají média. Kde by byla naše státní pokladna, nebýt nás, kteří propijeme větší nebo menší část svých výplat nebo důchodů v oblíbených hospůdkách, vždyť peníze z daně za alkohol jsou už jediným kapitálem, který má stát kdykoliv po ruce. Největší pijáci jsou společností odsuzování, místo toho, aby dostávali vyznamenání a ocenění za svůj přínos naší ekonomice. Možná by je těm nejkvalitnějším pijákům mohl udělovat sám pan prezident, ten dnešní, jak všichni doufáme, nám drží lať a bude mít pro takový návrh porozumění. Samozřejmě by se to nemohlo odbývat ve Vladislavském sále nebo jiných památných budovách, protože někdy je nám těžko a zvracíme, ale určitě by se našla nějaká hospoda, která by to brala jako vyznamenání. Nejlepší by byla taková, ve které chlastali naši velíkáni, třeba Hašek v Lipnici anebo Hrabal v Kersku.

Já nemám většího koníčka než hospodu, my tam řešíme a probíráme všechno možné, politiku, historii, umění a samozřejmě i ženského. Pivo a

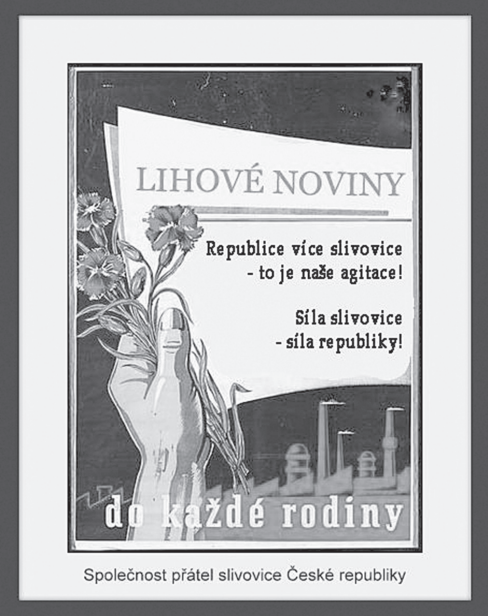
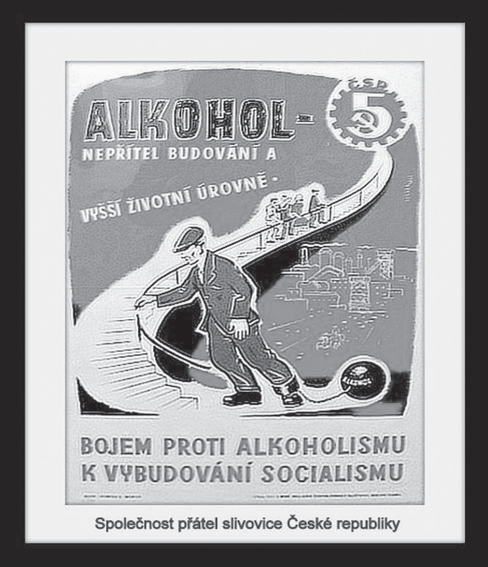
frtany nestačí vrchní nosit. Máme se, my štamgasti, velice rádi, pomáháme si, podpíráme se a když se někdy pohádáme anebo si dáme po papuli, štamprla to zas spraví a je dobře. Co jiného koneckonců dělají naši politici a stát jim za to ještě platí, kdežto my naopak všechno táhnem ze své kapsy.

Nakonec bych chtěl poděkovat své manželce Lidce, že už mně nebrání v pití a naopak se o mě pečlivě stará, když je mně zle. Samozřejmě, musel jsem jí kdysi párkrát vytliskat, když - ne nemohla, ale nechtěla pochopit, že pijatíka je koníček společensky záslužný; pak se s tím ztotožnila a už to chápe a podporuje.

Tož Vám v redakci přeju hodně čtenářů a nechte se odradit, kdyby do Vás začal někdo vrtat. Pište o kořalce a hospodách, však nic lepšího není. Jako děcka byli jsme jednou se školou v Brně na opeře a z toho mně pak bylo skutečně zle. Z pití se vystřízlívá, z opery zblbne.

Váš spokojený čtenář a oddaný piják
Ondřej V., Rudná

Dovětek redakce: Napište nám, milí čtenáři, i vy, jaké máte jako milovníci alkoholu zkušenosti. Víme, že mnozí z vás jsou vystaveni za pití šikaně. Napište, budeme netolerantní abstinentsů a jim podobným v našem listu pranýřovat.



V ŠENKOVNÁCH, PALÍRNÁCH A HOSTINCÍCH SESBÍRANÉ (2. část)

Hospoda Huštěnovice

Vrcholíci rozeprě dvou manželů. Zřejmě se jedná o domácí rozpočtovou kázeň a patrně i o zachování evropských rozpočtových kritérií.

Hlava rodiny řeší krizi rázně a jednoznačně: „Matko, blázníš? V domě není kapky alko-holu a ty si chceš kupovat podprsenku? Vylou-čeno!“

Deficit pod tři procenta jest zachován. V Bruselu si oddechli.

Hospoda Nová Dědina

Je zde nebývale rušno. Možná je to tím, že osazenstvo míchá pivo s borovičkou, tu a tam se objeví i zelená. Možná je to ale i velikým napětím, které hýbe dědinou. Spor se točí kolem pracovní náplně místního hrobníka, což je velmi důležitá a pro blaho společenství nepostradatel-ná funkce. Hrobník je totiž na sociální podpoře a přivydělát si může jen omezenou částku. Ne-chce ale z nejasných důvodů dále živnost pro-vozovat.

Vydal prohlášení, které otráslu obcí: „Ne-možu kopat, su sociálně slabý!“

Při štamprli na chalupě – Kržle

Rudin, poloviční cikán, pravidelně o víken-du už v sedm ráno klepe na okno. Dáváme si ranní hygienickou štamprli. Rudin je hodný, pracovitý, veselý kumpán. Ve všední den vede jednoduchý život. Ráno vstane ve čtyři hodiny, poklidí domácí zvířectvo, nachystá ženušce sní-dani a odjede do práce. Ve tři hodiny zasedne v Napajedlích do hospody Pod Ořechem a počká na odpolední směnu. Domů přichází o půl dva-nácté večer. Pravidelný život.

Ptám se: „Rudy, a co na to říká tvoja?“ Od-pověď je jasná: „Jiříčku, já přijdu dycky večer dom, zbudím ju a zvolám: „Mamko, všechno sem ti odpustil!“

Hospoda Spytihněv

Hostinec skoro zájezdní, u hlavní silnice. Šofěři, ale i místní. Místní borci pijí houfně bo-rovičku. Pravím: „Chlapi, proč nepijete radši víno? I u vás jsou ještě vinohrady“ Zdůvodně-ní je jednoduché a nepostrádá logiku. „Pijeme borovičku, protože je to zdravé. Jedna velika nahradí dvouhodinovou túru borovým hájem.“

Hospoda na Žlutavě

Hospoda je čistá, vlídná stejně jako obec. Je dopoledne, všední den. U piva sedí dva stálí návštěvníci, je to jejich domov. „Fero, praví první, „co to je za život? Vyspat se, cosi pojest, neco vypit, střídavě – hospoda, sociálka a tak doko-la. My nemáme žádné ideály.“

Druhý kumpán hledí na něj nevěříc-ně, náhle se zasní a s věšteckým výra-zem v očích proneše: „To ty nemáš žád-ný ideál. Já ano. Já mám velký ideál. Jednou bych se chtěl pořádně ožrat a ostat tak.“

Pivnice Otrokovice

Typická sídlištní pivnice, kde se chodí přímo z paneláků, často i v domácím oblečení. Papu-čárna. „Podívej, Ladičku, ty když kraděš, tak dě-láš dobře, protože se staráš o rodinu, zajišťuješ její životní standard, aby neupadla do chudoby. Bohatá rodina, bohatý stát. To je dobrá inves-tice. Ty vlastně posiluješ stát, protože už Marx říkal, že rodina je základ státu.“

Podplacený starosta /hlášení rozhlasu po pěti štamprlách slivovice/

Vážení spoluobčané!

Naše obecní kino vás zve na promítání švéd-ského pornografického filmu Baba dala vojákoví.

Opravuju: nejedná se o švédský, ale sovětský film. Není pornografický, ale panoramatický. Nemenuje se Baba dala vojákoví, ale Balada o vojákoví.

Nabídnutí k sňatku.

Hospodářský úředník, nyní ve službě na statku, hodlá za příčinou převzítí větších pol-ností pojati za manželku dívku s majetkem aspoň 4000 zl. Další udání sdělí se písemně. Laskavá nabídnutí budež zaslána pod šifrou „Spokojená budoucnost“ poste restante. Zdoucky, Morava. 414

TRADICE

JIŘÍ JILÍK

Příkaz tradice: PIJME, CHLAPCI, PIJME!

Říká se, že v lidové písni je obsažen celý život člověka. Je-li to pravda, pak sou-dě podle textů lidových písní, patřilo pití piva, vína a kořalky k činnostem či zába-vám nad jiné oblíbeným. Doklad nalezneme v díle největšího sběratele lidových písní, kněze Františka Sušila. Jinak pečlivý cen-zor, který dbal na to, aby zkušenost obsa-žená v písni nenarušovala mravnost lidu, a proto nevzal na vědomí existenci písní ero-tických a do svých sbírek - pokud byly až příliš otevřené a nedaly se „přebásnit“ – je prostě nezařadil, před písněmi pijáckými musel kapitulovat a věnovat jim samostat-nou kapitolu, kde je uvádí jako „písně hos-podné“. Zatímco písní posvátných sesbíral a ve sbírce z roku 1860 uveřejnil pouze sto sedmdesát dvě, písní hospodných o dvě de-sítky více – sto devadesát tři. Za písně hos-podné mu musíme být zvláště vděční. Jsou nejen informací o životní zkušenosti lidu s alkoholem, ale i poselstvím příští generaci – pití nemůže být zavrženíhodnou aktivi-tou, když dokáže být zdrojem poezie.

*Aj, másku, másku,
mám na tě sázku,
teče z tebe pivo
jako na provázku*

*Vínečko milé,
mám k tobě lásku,
ty do mňa poběhneš
jako po provázku*

*Mám málo na dně,
vypiju snadně,
vypiju, dám nalit,
půjdu dom bez galit.*

„Vypiju, dám nalit!“ – Není-li to jeden z nejkrásnějších výroků svobody člověka? Čas měřený staletími se ho nedotkl, pro-měnlivá je jen jazyková forma: „Pane vrch-ní, ještě jedno!“

Nebojme se toho výroku, vždyť i alkohol je bezesporu božím darem. A v případě vína po chlebu tím nejvzácnějším:

*Pijme vínečko, dobré je,
ej, kdože nám ho naleje
naleje nám ho svatý Jan,
požehná nám ho Kristus Pán.*

Pán Bůh dozajista věděl, co činí, když stvořil chmel, révu, trnky a kvasinky, a proč tak učinil.

*Gořalenka na svět přišla,
aby starost z hlavy vyšla.
Pijme ju, sedláčkové, po vůli,
požehná nám Pán Bůh na roli.*



Je sice pravda, že přemíra pití někdy způ-sobuje pijákovi problém, zvláště tehdy, když není trénovaný, ale následky nebývají zpravi-dla fatální jako třeba ženitba anebo soužití s tchyní.

*Brucko, brucko, gořelenko má,
včeras byla v zlatým soudku
a dnes seš juž v mém žaloudku,
brucko, brucko, gořelenko má.*

*Včeras byla v zlatý báni,
dnes seš juž nade mnou paní;
brucko, brucko, gořelenko má!*

*Včeras byla celá zlatá,
dnes se mnou štoucháš do blata,
brucko, brucko, gořelenko má.*

Nejen na Jihlavsku, odkud písnička pochá-zí, občas piják nezvládne chůzi obtížným te-rénem. Dnes pod vlivem medicínských legend hrozí opilci zachytná stanice. Naši předkové byli tolerantnější, měli pochopení a věděli, co je sousedská výpomoc.

*Kdo gořalku rád pijava,
nerad domu chodívava,
potřebuje ludi k tomu,
co by ho dovedli domu.*

*Dva ho drža za ramena
aby nepad na kolena,
třetí mu pověda drahú,
keru ma dať napřed nohu*

Je historickým faktem, že mnohé ženy, manželky zvláště, mužům v popíjení alcoholic-kých nápojů tu více tu méně urputně bránívají. Většinou proto, aby měly dost peněz na háby a cetky, jak nás o tom zpravuje synek z Orešan.

*Žena lúbí tolary a já lúbím poháry.
Žena lúbí čižmičky a já lúbím krčmičky.*

Je mnoho takových, kteří tlaku ženy pod-lehnou a kolaborují s domácím režimem nasto-leným netolerantní partnerkou nebo matkou.

*Nebudu já píti,
by bylo co jísti.
Nebudu pít vínečka,
jak mně kážú matička.*

Jiní, ti odvážní, se dokáží nežádoucím vli-vům žen vyhnout – rozhodnou se žít bez nich. A dovedou si takový stav i užít.

*Dobře je mi, dobře je mi bez ženy,
možu pít od neděle do středy.*

Pohříchu jen málokdy se stává, že otcovu zálibu sdílí celá rodina.

*Ještě kůza na teleti
píje tata, pijou děti.
Píje tata, píje mama:
šak se nám juž běhá kráva.*

Ne mnoho mužů v životě potká ženu, která dokáže nastolit skutečně harmonické soužití.

*Propil gazda voly a gazdina krávy;
poradme sa, mužú, propijme i chyžu.*

Většině mužů, kteří zvolili manželský cho-mout, zbývá jen možnost azylového domu – hospody. Problém nastává tehdy, když je z různých důvodů vidět sklenici na dno. Ve Va-cenovicích byly na vině zdravotní problémy personálu.

*Šenkýřko hluchá,
sklenica suchá.
Nalej nám do ní,
ať nám nezvoní!*

*Šenkýřko hluchá,
sklenica suchá.
Basama lelky,
nalej pálenky!*

V takovém případě je třeba dát o sobě vě-dět hlasitěji. Může být takový atak proveden s něžnějším zápalem než na Haně?

*Mám maličko ve žbánečku, nevepíjo,
já ten žbáneček vo ten trámeček hned' rozbíjo.*

Ani to však někdy nepomůže, zvláště je-li prázdná také kapsa, a tak nezbývá než návrat do náruče manželčiny.

*Musím domu jíti,
nemám na co píti.
Šenkýřka neznámá
na zvířku nedává.*

Žena ovšem nenaleje. Pak muži, zvláště ti bojácní, strádají v teskné touze.

*Jak přijde svata nedělička,
zas by se pozdvihla sklenička.
To je tak deň jak deň,
pila by se kořalenka každý deň.*

Není lepší vzít osud do svých rukou, jak to učinil Hanák, který se vzdal i svého oblíbeně-ho koně?

*Žaved sem ho do města, prodal jsem ho za dvě sta.
Něco sem propil, prohrál, vostatek pannám roz-dal.*

A když na to přijde, dá se i kabát zpeněžit.

*Aj šel Franta mezi Franty, prodal kabát, koupil karty.
Lepší karty nežli kabát, v karty si můžeme za-hrát.*

Prostě na pivo, víno nebo kořalku musí být, i kdyby na chleba nebylo. Nezbyvá nežli zakončit konstatováním:

*Vínečko, vínečko, kdybys nám umřelo,
ja co by sirotků po tobě zůstalo.*

A pozdravením:

*V dobrém sme sa sešli, v dobrém se rozejdem;
dřív než se rozejdem, ještě se napijem,
s Pánem Bohem půjdem.*

SENZORIKA DESTILÁTŮ I.



Pro kvalitní posouzení ovocného či jiného destilátu je zapotřebí se max. seznámit s funkcemi a činností našich smyslů tak, abychom je mohli co nejvíce ovládat, zapojovat a usměrňovat při senzorickém hodnocení. Pochopením jejich činností získáme velmi silný nástroj k tomu, abychom byli úspěšnými degustátory.

Zrakem posuzujeme jako první krok čistotu destilátu. Již pouhý pohled proti světlu na destilát nám zcela důvěryhodně prozradí mnoho o povaze předmětného destilátu.

K získání objektivního názoru na skutečnou kvalitu posuzovaného destilátu nám slouží chuť (chuťové buňky a chuťové pohárky), čich a zrak.

Chuťový pohárek je chemoreceptorem, pomocí něhož se nám daří vnímat chuť, tedy jakési chemické informace, které primárně souvisí s příjmem určité potravy. Chuťový pohárek je něco, co si lze představit v podobě soudečku, do kterého zapadávají jednotlivé informace o právě přijaté poživatině. Chuťové pohárky nalezneme na jazyku, na patře i v krku.

Chuťové vjemy můžeme dále docela dobře rozdělit do čtyř základních vjemů, a to – sladkého, kyselého, hořkého a slaneého.

Jazyk jako první kontaktní orgán při požití má svou stavbu, na které můžeme docela s jistotou přímo určit, kde se na jeho sliznici nachází jednotlivá vjemová střediska.

Na špičce jazyka je středisko pro sladkou chuť, na kořenu jazyka je středisko kořeněné chuti a po stranách jazyka můžeme zcela určitě rozpoznat slanost a kyselost.

Další chutě a vyvolané pocity, které se snažíme rozpoznat co nejpřesněji, nám vznikají kombinací výše uvedených vjemů v mozku. Mozek však získává pro nás přes jazyk i další neocenitelné informace o posuzovaném destilátu, a to jeho celkovou strukturu a teplotu.

Důležitou informací pro degustátora je ten fakt, že chuť nám dodává nejméně informací o posuzovaném destilátu. Je proto nezbytné se naučit dokonale ovládat spojení smyslu chuti se smyslem čichu. Jen takové spojení způsobí to skutečné zabarvení čtyř základních vjemů chuti. Dodáme-li k tomu docela dobrou mentální paměť, pak zcela určitě námi vy-

tvořená mozková databanka z nás udělá výraznou osobnost v oboru senzoriky.

Je třeba vědět, že pro objektivní senzorické posouzení destilátu má každý z nás jiné předpoklady. Každý z nás nemá tu možnost být špičkovým degustátorem, neboť počet nacházejících se chuťových pohárků u člověka se pohybuje v rozmezí 500–10 000.

Abychom mohli při degustaci vykazovat správné výsledky, vztahujeme v současnosti stále více a více své hodnocení k nějakému hmatatelnému bodu. Nazýváme ho tzv. korekčním vzorkem. Volba kvality a úrovně korekčního vzorku je mnohdy odvislá od charakteru akce, která se pořádá. Budeme-li se tedy soustředit na tolik v současnosti oblíbené a neustále kvetoucí košty slivovice, pak charakter korekčního vzorku musí vynít v celkovém hodnocení jako mírně nadprůměrný. Je to proto, aby bylo degustátorům umožněno širší pole působnosti při stanovování celkového bodového hodnocení.

Velkým nešvarem na degustacích bývá nadměrné množství vzorků hodnocených degustátorem. To má za následek vysokou neobjektivitu hodnocení předmětných vzorků, což v konečném důsledku mnohdy drobný pěstitel otevřeně a přímo s důrazem sděluje organizátorům.

Degustátor by si měl vždy před vlastní degustací opakovat zaběhnutá pravidla, která aspoň v odpovídající míře zaručí, že degustovaný vzorek byl ohodnocen správně.

Senzorické hodnocení destilátů v současné době je v různých oblastech Moravy různé a nevykazuje známky snahy o sjednocení. Někde se to začíná pozvolna dařit, ale tato snaha nevykazuje patřičnou dynamiku.

Je nezbytné nutně, aby v celé zájmové skupině zajímavější se o slivovici a další destiláty byly pevně ukotveny určité zásady, které při jejich dodržování budou stále povyšovat úroveň a v neposlední míře i kvalitu destilátů.

Na desítkách degustací, kterými jsem prošel, jsou vedeny neustálé diskuze o základní otázce, která nebyla doposud jasně nikým vyřešena.

(pokračování v příštím čísle)

SLOVÁCKÁ SLIVOVICE

Slovácko nazývají kronikáři už od XVI. století „Zahrada Moravy“. Jeho dědiny jsou obklopeny humny a sádky plnými ovocného stromoví, stráně obrácené k jihu jsou samé vinohrady dávající jakostní vína, při silnicích aleje třešní (prunus avium), v chráněných místech višně (prunus cerasus), broskve (prunus persica), marhule (prunus armeniaca), výborné švestky (prunus domestica) a slivý (prunus insititidis), durancie a četné odrůdy. Z ovocnářské tradice děděné v tomto kraji po staletí s generace na generaci vyplývá pečlivý výběr druhů, zvláště peckového ovoce, a péče, kterou jim naši sadaři věnují.

Jako z dobře pěstěné révy se dostávají výborná vína, rýzlinky, veltlín, sylván – archlebský rýzlink pival Napoleon a vzpomínal na něj i ve vyhnanství – tak znamenité peckovité ovoce v tomto kraji dává destilát mimořádné jakosti ze švestek, ze sliv – slivovici. A pálila se na Slovácku od nepaměti.

Selské staré palírny na Slovácku byly zařízení dosti primitivně. Některý sedlák si zařídil v humně pálení pod doškovou střechou, v předsínce se přikládalo do topeniště vezděného do palírny pod dva kotly. Přikládaly se stonky, rozštípané a dobře vyschlé dřevo z pařezů. Dříve bývaly v selských pálenicích kotly primitivní, z kameniny, pojímající tak asi 80 l. Kotlovitá kameninová nádoba se zvenčí omazala vrstvou hlíny promíšené plevami a odrátována se hrubými oky, do ní se dal kvas, shora se přiklopila velká křivule rovněž z kameniny a na spoji se pečlivě omazala rovněž jílem s plevami, aby neunikaly páry. Křivulí nahore byla prostrčena osa dole opatřená řetázkem a nahoře klikou, tímto jednoduchým zařízením se promíchával kvas, aby se nepřipaloval. Křivule vedla do chladicí kádě, kde k ní byla připojena spirálovitě stočená trubka, již procházely vydestilované páry. Do kádě se stále přiváděla studená voda, tam, kde bylo možno, přímo z potoka jednoduchým korýtkem sbitým z dlouhých desek v podobě písmene Va plnila se ledem a sněhem – páľovalo se jen v zimě. Destilát se zachycoval do dřevěného hrotku. První kapky se nazývaly výskočky.

Tomuto prvnímu pálení se říká lutr nebo lejtr. K pití se nehodí, je v něm příliš olejů z pecek, páchne po juchtovici, je surový. Aby se zušlechtil, dává se na druhý kotel, kde už nepřijde do styku s ovocem, a pálí se podruhé, znovu překapává, aby se dosáhlo nápoje, jemuž není hned tak rovna.

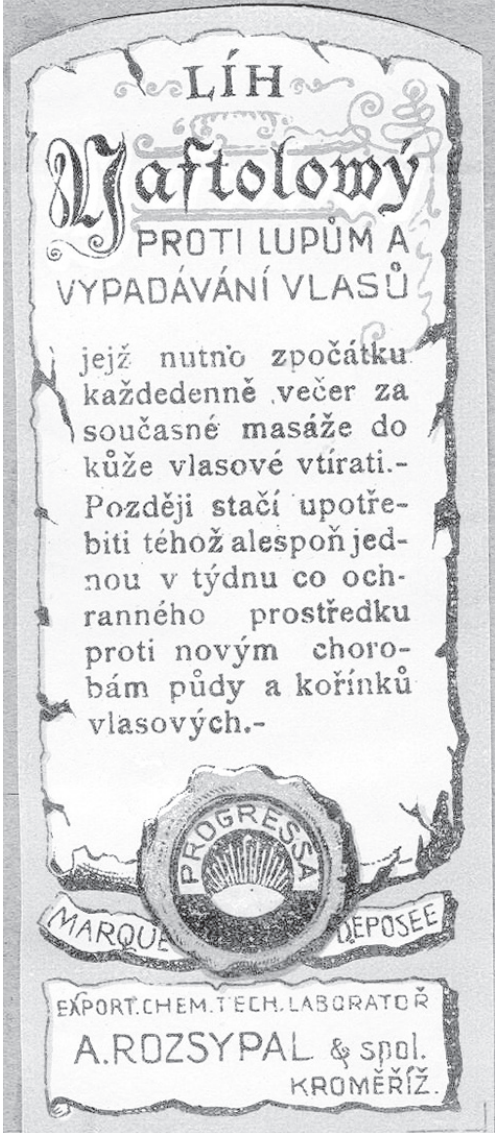
Kotly z kameniny byly později nahrazovány trvanlivějšími měděnými, ale jistý jemný rozdíl tu zůstává, asi tak jako v kuchyni mezi vařením v nádobě hliněném a v kovovém.

Pravá slovácká slivovice, tak zvaná selská, se pálí pouze ze švestek bez přiměšování jiných druhů ovoce a její výjimečná jakost, které nelze nikde jinde dosáhnout, má původ právě ve švestkách slováckých; ani ze švestek z jiných krajů moravských a českých, ani z bosenských švestek se nedosáhne takové jakosti, jako je slivovice slovácká. Má typickou příchut a vůni po silici hořko-mandlové, jež zvláště vynikne, rozetře-li se pár kapek na dlaní. Krásně perlí, zapálí-li se na misce, hoří ryze modrým plaménkem, kdežto ze slivovic, připravovaných po živnostensku, je plamínek nažloutlý a kapka rozemnutá na dlaní zanechává stopy po vodě.

Slovácká slivovice se uchovávala v soudcích; v soudcích z dřeva nabývá nažloutlého zbarvení, kdežto ve skle zůstává déle čirá. Nažloutlého tónu staré slivovice se dosahuje také barvením – sušená švestka navlečená na niti se spustí na den do slivovice a opět vytáhne. Pravá slovácká slivovice při požití nepálí v hrdle, ale příjemně hřeje v celém těle.

Při těchto jedinečných široko daleko známých kvalitách nápoje působí údiv, když propagace slivovice, určená pro export do Británie a USA a řízená z Prahy, vypraví do světa anglické letáky, v nichž zaměňuje Slovácko za – Valašsko! Slavná je valašská borovička, ale není nad slivovici ze Slovácka. Ale ovšem, již kdysi Joža Uprka se případně vyjádřil o znalostech „západních Slovanů“, jak říkal Pražanům, o znalostech ve víně a slivovici!

Tak pečlivě připraveného nápoje si uměl lid vážit, sloužíval mu jako vybraný medikament, když bylo potřeba „otrávit červa“, zvláště v zimním období zabíjaček, kdy obzvláště tučná strava vyžadovala správného završení. Také převážně pálili jen pro svou potřebu a neprodali. Strýc měl třeba 5 věder vlastní napálené slivovice a po trošce se mu minula všechna doma. „Šak to není nic špatného, když nám toho letos Pánbu požehnal, tož co s tím, mosíme to vypít.“



Máte vypálené? Rádi koštujete?

ČTĚTE DOBRÝ DEN

www.ddk.cz

JEDINĚ SLOVÁCKÝ TÝDENÍK PŘINÁŠÍ PODROBNÝ PŘEHLED KOŠTŮ SLIVOVICE NA SLOVÁCKU
S ŘADOU RÉPORTÁŽÍ Z NEJZAJÍMAVĚJŠÍCH MÍST

DOBRÝ DEN S KURÝREM - NOVINY, KERÉ VOŇAJÚ TRNKAMA