

LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

ČASOPIS NEODVISLÝ, VĚNOVANÝ LIDU, JEHO POUČENÍ A ZÁBAVĚ

LEDEN 2014

VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

ZDARMA

NAPRAVENÉ DĚJINY VELKÉ MORAVY, 1. ČÁST

Jak vzniklo Valašsko, Slovácko a Haná

JIŘÍ SEVERIN

Známý falzifikátor našich moravských dějin, jakýsi Jirásek, tvrdí ve svém pamfletu Staré pověsti české cosi o příchodu našich předků pod jakýsi bezvýznamný pahrbek zvaný Říp. Cituji: „Tu vojvoda ukázal na vysokou horu a děl: ‚To je ta země zaslíbená, zvíře a modrých ptáků plná, medem oplývající. Plno laní, srn, skalních orlů, vodstva čistá, drahně ryb, vyder, bílý písek a zlato...‘“ Co to ten utopista za nepravdy hlásá? Ledabyl jakýsi. Co nás balamutí!

Známe přece jiné prorocství velebnou kněžnou vyslovené a před našim lidem utajované k roku 1950 se vztahující: „Vidím zemi rudou, strašně vyžranou a chudou. Nad ní hvězda pěticípá, pod ní český národ chcípá.“

Z mateřských končin slovanských, od řeky Visly prý přišel jako první lid vedený praotcem Čechem. Aj, jaký to blud! Ach jaká nepravost!

O nás Moravanech opět ani slovo. A to je dobře. Co bychom se také nesmyslně trmáceli kdesi pod jakýsi nicotný kopeček Říp, a pak se vraceli k nám domů na Moravu. Nejsme blbí.

Dávno, dávno před příchodem Čechů usadilo se v našem utěšeném kraji dělné a pracovitě plémě Moravanů. Zvelebili zemi, klučili lesy, zorali pole, stavěli domy s modrou podrovnávkou, zpívali prastaré písně nejprve s gajdošskou, posléze s cimbálovou muzikou. Nebránili se pokroku, a tak později přijali i jazz.

A léta plynula.

Nešťastné dějiny marnotratných Čechů dodnes kazí teta Libuše. Od té doby bratři naši neudělali směrem vpřed ani krok.

Proto pojďme raději na Moravu. Padesátá léta. Naštěstí devátého století. Po Rastislavovi posadili starší rodu na stolici knížete statného a sličného, knížete Svatopluka (někteří tvrdí, že krále).

Znáte ten příběh s pruty? Zase jen záludný a mrzký podvrh importovaný k nám, jak jinak než ze zkaženého Západu. Ztroskotanci a zaprodanci šířeny. Ó, moji milí, bylo tomu jinak!

Z bylin, letopisů, pověstí a Kyjevských listů víme, že naši došli až pod horu Radhošť. Nebyli už všichni. Praděd zůstal v Jeseníkách. Staří a nemocní použili lanovky z Trojanovic na Pustevny. Sociálně slabí byli jistě konopnou sítí. Na prastarém slovanském vršku zvolali ke stařešinovi: „Líbí se vám zde, prastarečku?“ Rozhlédl se kmet zrakem mdlým, okem jiskrným a pravil: „Samo.“ „Toť buď jméno tvé nové, Sámem tě budeme zvátí,“ jásající volali lechové vzněcení rodem i věhlasem a kmenové zpívali žalozpěvy, modlíce se ke své pramáti Věstonické Venuš. *(Pokračování na str. 2)*

Pomáhat a pálit!

A N E B S L I V O V I C E A Q U A V I T A E !

IVO FROLEC

Tradiční lidové kultuře je v České republice věnována poměrně velká pozornost. Poněkud stranou zájmu však dosud stála oblast podomácké výroby pálenek ve vesnickém prostředí. Dané téma bylo sice zpracovááno v různé míře řadou autorů v odborné i populárně naučné literatuře, přesto jeho soubornější prezentace veřejnosti dlouho chyběla. Snad prvním výrazným počinem se stala v roce 1992 výstava Moravského zemského muzea v Brně o historii a současnosti pálení destilátů s názvem „Už máte vypálené?“. Tato výstava byla velmi úspěšná a sklídila vřelý ohlas návštěvníků v téměř dvou desítkách muzeí u nás i v zahraničí. Bohužel, jak už to bývá u většiny putovních expozic, po jejím skončení byly exponáty vráceny svým majitelům a její díleč prohlídka je možná již jen z převážně písemných, archivních či fotografických materiálů.

Proto se zrodila v roce 2006 v hlavách dvou přátel a kolegů ze Slovákckého muzea v Uherském Hradišti Ivo Frolce a Jiřího Severina myšlenka zřídit specializované *Muzeum lidových pálenic* se stálou expozicí. Od úmyslu po jeho realizaci však vedla dlouhá a poměrně trnitá cesta. Provedené terénní výzkumy a sběry ukázaly, že získat ilegální destilační přístroje bude obtížné, a skutečně se tak podařilo jen v ojedinělých případech. Černé pálení bylo a dosud je poměrně častým jevem, ale obavy z trestního postihu (do konce roku 2009, kdy došlo ke změně legislativy a přehodnocení trestného činu na přestupek) logicky bránily majitelům k jakémukoliv zveřejnění, a tedy i vystavování jejich mnohdy velmi zajímavých podomácky vyrobených přístrojů. Bylo proto nutné spolupracovat s policií, úřady a soudy na území několika příhraničních krajů a tímto způsobem získávat do sbírky státem zabavené nelegální kompletní pálenice či jejich části. Následovalo studium archivních pramenů, lite-



ratury a zpracování scénáře expozice ve spolupráci s další etnografkou Slovákckého muzea Martou Kondrovou. Dílo se podařilo a ke slavnostnímu otevření Muzea lidových pálenic ve Vlčnově dne 15. května 2010 bylo shromážděno, zpracováno a vystaveno kolem tří desítek kompletních destilačních přístrojů a jejich částí, velké množství dalších potřeb souvisejících s pálením, např. nádoby, viněty a jiné dokumenty.

V expozici se dozvídáme, že znalost výroby alkoholických nápojů sahá až do starověku. Přestože starověcí obyvatelé Babylónu znali již v 7. tisíciletí před našim letopočtem nápoje podobné

pivu a vínu, nebyly jim jasné procesy, které vedou k jejich vzniku. Zrození opojných látek bylo proto připisováno bohům. Koncentrování alkoholových látek v prokvašené ovocné šťávě pomocí destilace znali zřejmě již v Egyptě. Od Egyptanů se umění destilovat etanol naučili Arabové, pravděpodobně po dobytí Egypta v roce 640 n. l.

V Evropě začali s výrobou alkoholu mniši v italských klášterech. Dominikáni, kartuziáni a benediktini pálili mimo vína hlavně bylinné pálenky, s úspěchem prodávané pro lékařské účely. První doložené popisy destilace pocházejí z 12. století. Získaný destilát byl znovu několikrát překapáván, čímž získával na kvalitě. Pálenka, vyráběná především z vína, byla označována jako spiritus vini (duch vína) nebo aqua vitae (voda života). Jako všelék bylo doporučováno její použití při četných nemocech.

Do českých zemí se dostala znalost destilování ze severní Itálie přes Rakousko. První písemné zmínky o výrobě pálenek v českých zemích pochází ze 13. a 14. století. K rozvoji pálení vína došlo za vlády Jana Lucemburského a Karla IV. Jako základní surovina pro výrobu destilátu sloužilo víno, od 14. století také obilí, hlavně žito a zkažené či nekvalitní pivo. Podle hlavní použité suroviny se výrobci kořalky přezdívalo vinopalové, pivopalové či mořipivové. První větší vinopalna byla založena za vlády Václava IV. (kolem r. 1400) v Kutné hoře, zejména pro potřeby horníků. *(Pokračování na straně 2)*

Vážení čtenáři, milí přátelé,

náročný rok 2013 je za námi a vstupujeme do roku nového. Odložme tedy špatnou náladu, nechejme stranou mučivé otázky, zda do vlády ANO, či ne; kde končí opilství a začíná viróza; zda je čistší křístál, či uzeniny; jestli je větším zločinem krádež rohlíku v samoobsluze z rozmařilosti, nebo mnohamilionový tunel z hladu; zda platit léčbu batolat a důchodců, či raději takto uspořené peníze investovat do praporů a tužek Evropské unie coby základního výrobního nástroje školení úředníků o rozvoji a vytěžení lidských zdrojů včetně prazdrojů; jak vyčarovat z vína miliony; jak změnit skládku v dálnici; jestli část důchodů vyplácet naturalíemi formou sběratelských čipových karet apod. Odložme tyto zdánlivé problémy, neboť i tak budou jistě odkloněny.

Věnujme se raději alespoň na chvíli něčemu radostnějšímu. Tradicím, umu a znalostem našich předků. Dokud ještě byli lidmi a neměnili se ve zmíněné lidské zdroje. Mezi tyto tradiční hodnoty a součást lidové kultury našeho regionu patří i podomácká výroba slivovice a jiných destilátů. Doufáme, že v našich článcích naleznete trošku poučení, ale především pohodu, humornou nadsázku a hlavně pěkné a bezstarostné chvíle. Tak tedy na šťastný nový rok a ať se nám všem daří!

Redakce

OZNÁMENÍ



Na podporu našich snah podpořit tradiční kulturní hodnoty i dobře propagovat Muzeum lidových pálenic ve Vlčnově vznikla i Společnost přátel slivovice ČR. Představujeme vám výňatek z jejích stanov. Celé stanovy i další informace můžete najít na dole uvedené adrese. Rádi přijmeme každého, kdo má zájem o propagaci dobré slivovice.

Společnost přátel slivovice je dobrovolné neziskové občanské sdružení založené podle příslušného zákona, v němž se sdružují propagátoři dobré slivovice, pořadatelé koštů slivovice a jiných ovocných destilátů a podporovatelé kulturních aktivit vycházejících z této oblasti současné a tradiční lidové kultury. Cílem „sdružení“ je vyvíjet činnost zaměřenou na uchování a popularizaci současných a tradičních kulturních hodnot převážně vesnického prostředí v národopisných a jiných regionech a na podporu prezentace a propagace kvalitní slivovice a dalších ovocných destilátů souvisejících s tradiční lidovou kulturou.

Náplň činnosti „sdružení“ odpovídá cílům činnosti „sdružení“:

SLOVÁCKÉ MUZEUM V UHERSKÉM HRADIŠTI

Společnost přátel slivovice ČR

ANEB KTERAK SI POOPRAVITI SVĚTONÁZOR!

- pořádání přednášek, vzdělávacích kurzů, koštů slivovice a kulturních akcí využívajících i formy recese a nadsázky, osvětová činnost a oborová propagace;
- ediční a publikační činnost směřující k popularizaci tradičních hodnot zejména lidové kultury ve vesnickém prostředí;
- vytváření finančních a materiálních zdrojů pro zabezpečení své činnosti formou získávání sponzorských příspěvků a darů, ucházení se o přidělení grantů a dotací apod.;
- spolupráce s muzei, kulturními zařízeními, ale také obcemi a spolků, zejména se sdruženími zahrádkářů a provozovatelů pálenic;
- propagace a úzká spolupráce se Slovákckým muzeem v Uherském Hradišti.

Členem „sdružení“ může být fyzická osoba starší 18 let a právnická osoba, která se ztotožňuje s cíli činnosti „sdružení“. Mimořádnou formou členství je čestné členství, které může být uděleno významným osobnostem za zásluhy o rozvoj tradiční lidové kultury se zvláštním zaměřením na oblast ovocných

destilátů souvisejících s touto kulturou.

Příhlášku ke členství přijímá představenstvo „sdružení“. Členství ve „sdružení“ vzniká rozhodnutím představenstva o přijetí uchazeče.

Člen „sdružení“ má právo:

- volit a být volen do představenstva „sdružení“, zúčastňovat se jednání valné hromady, podávat tam návrhy a hlasovat o nich. Při hlasování má každý člen jeden hlas;
- být informován o činnosti „sdružení“, jeho hospodaření a všech jeho aktivitách a zúčastňovat se jich.

Člen „sdružení“ má povinnost:

- dodržovat stanovy a plnit rozhodnutí valné hromady „sdružení“;
 - platit řádně a ve stanovené výši a termínech členské příspěvky;
 - účastnit se jednání valné hromady;
 - účastnit se podle svých možností činnosti „sdružení“ a hájit jeho zájmy a prestiž.
- Orgány „sdružení“ jsou:
- valná hromada;

- představenstvo;
- revizní komise.

Statutárním orgánem „sdružení“ je představenstvo, které řídí jeho činnost v období mezi valnými hromadami. Volební období je dvouleté. Představenstvo je sedmičlenné.

Kontakt

Slovácké muzeum v Uherském Hradišti
Společnost přátel slivovice ČR
Smetanovy sady 179
Uherské Hradiště 686 01
tel: +420 572 556 556, 572 551 370
fax: +420 572 554 077 mobil: +420 724 010 702
e-mail: slivovice@slovackemuzeum.cz

Všem pánům a dámám, kteří jakkoli
ku zduaru tohoto lidumilného spolku
přispějí, vzdáváme vřelý dík.

(Pokračování ze strany 1)

Vzhledem k doporučování alkoholu pro lékařské účely rostla v následujících stáletích obliba destilátů a úměrně tomu rostl také počet vinopalen a rozšiřoval se sortiment použitých surovin o ovoce, přísady z bylin a koření. Značná obliba kořalky učinila z jejího pálení výnosnou činnost, která zaujala v období novověku zejména podnikavou šlechtu. Obchod s lihovinami podléhal mílovému právu, které volný prodej kořalky značně omezovalo. Poddaní byli tudíž nuceni konzumovat nápoje vyrobené vlastními vrchnostenskými palírnami prodávané v panských krčmách.

Ze sféry vlivu šlechty se dostávaly palírny kořalky již během 18., nejvíce však v 19. století, kdy je řada nájemců, mnohdy židovského původu, od vrchnosti odkoupila. Dvorní dekret z roku 1835 a jeho další předpis z roku 1888 o možnosti vypálit 56 litrů 50% kořalky bez daně povoloval pořízení destilačních aparátů především do bohatších selských usedlostí. Podmínkou bylo, že pálit se bude z vlastního ovoce a na vlastním pozemku. Tolerováno bylo i zapůjčování kotle mezi hospodáři. Mimo soukromé palírny u sedláků začaly po roce 1905 vznikat ve větším měřítku palírny spolkové. Tyto palírny byly po roce 1948 zestátněny a řada z menších provozů pokračovala v činnosti jako družstevní pálenice. V 70.–80. letech byly v řadě obcí vystavěny nové objekty družstevních či tzv. pěstitelských pálenic, ve kterých se každoročně zpracovávají výpěstky místních občanů. Vedle těchto oficiálních pálenic se setkáváme s fenoménem tzv. černého, tedy ilegálního pálení.

Právě historie a současnost pěstitelského a černého pálení destilátů se stala předmětem zájmu Společnosti přátel slivovice České republiky, která byla založena v Uherském Hradišti v dubnu roku 2011. Ještě v témže roce společnost uspořádala ve Vlčnově 1. slovácký košt slivovice, z něhož vzešel vítězný nejlepší vzorek tohoto destilátu z celé naší národopisné oblasti. Další plošné košty budou následovat. Tímto však aktivity specializovaného občanského sdružení zdaleka nekončí. I v tomto roce se můžeme těšit na pokračování naučně zábavného pořadu Pomáhat a pálit, který společnost připravila ve spolupráci se Slováckým muzeem.

Z HISTORIE PÁLENÍ OVOCNÝCH DESTILÁTŮ

MARTA KONDOVÁ



Ovocná pálenka, nejčastěji slivovice, je v současnosti považována za jeden z typických alkoholických nápojů jihovýchodní Moravy a gastronomické dědictví naší kultury. Co však víme o výrobě pálenky, kořalky, slivovice a dalších destilátů?

Jak bylo zmíněno v úvodníku Lihových novin, historie alkoholických nápojů sahá až do starověku. Po celý středověk se evropská učenci zdokonalovali v umění destilace esencí z různých bylin, vína a pивních či vinných kvasnic. Pálenka, považovaná za skvělý léčebný prostředek, se vyráběla v alchymistických dílnách i apatykách a během 16. století již také ve vrchnostenských palírnách. Ze stejného období pochází zmínky o pálení kořalky z žita (Starorežné) v palírnách v Prostějově a Brně.

Na jihovýchodní Moravě se pálenka vyráběla nejvíce z peckovitého ovoce. Velké sady slivoní pokrývaly úpatí Bílých Karpat i Beskyd a okolo Uherského Brodu, Bojkovic a Vizovic patřilo k ovocnářsky nejvýznamnějším oblastem Moravy. Výsadbu ovocných stromů, zakládání zahrad a ovocnářských školek podporovala ostatně i šlechta a také osvěcená panovnice Marie Terezie. Prodej čerstvého, ale především sušeného ovoce

představoval vítaný přívůdek v hospodářství až do počátku 19. století, kdy trh ovládly kvalitní velké švestky dovážené z Balkánu. Ovoce moravských hospodářů už nešlo na odbyt, proto se zaměřili na jiný druh zpracování svých výpěstků, který představovalo podomácké pálení kořalky – slivovice, podporované i legislativou. V roce 1835 byl ve Vídni vydán dekret, který umožňoval bez daně „jednotlivci napálit ročně 56 litrů 50% kořalky z plodin pocházejících z vlastních zahrad“. Není však bez zajímavosti, že uvedený zákon platil pro Moravu a některé další země rakouské monarchie, naproti tomu v Čechách musel každý výrobce kořalky řádně zdanit. Vzhledem k tomu, že se pálení muselo „na vlastním gruntě provádět“, pořizovali si hospodáři menší destilační aparáty, které si mezi sebou také půjčovali. Změnil se také přístup k surovinám určeným k destilaci. Zatímco původně bylo vypálení jedinou možností zachránit zkažené a nahnílé ovoce, v průběhu 19. století se, také pod vlivem osvětové činnosti hospodářských spolků a tisku, začíná k založení kvasu užívat pouze ovoce dobře vyzrálé, kvalitní a zdravé, protože: „čím kvalitnější kvas, tím lepší slivovička!“

⇐ INSERCE ⇐

Osýpek a uhrovitosti, či otoků nosních z přemíry požívání alkoholu a obzvláště pak patoků na černo pálených se objevivších vás zaručeně zbaví MUDr. Stanislava Hrněová, specialista kožní v Uherském Hradišti.



Dnešní žízeň je následkem včerejší žízně



KDO VEČEŘÁ GOŘALKU, SNÍDÁ VODU Z OHARKŮ

DENNÍ ZPRÁVY

⇐ OMLUVA ⇐

URÁŽKU, KTEROU
JSEM SVÝM VÝROKEM
„CO TO MÁŠ ZA SLIVOVICU,
TOBĚ MOSEL DO KVASU SPADNÚT
KOCŮR“
NA KOŠTU SLIVOVICE
VE VLČNOVĚ
JANU PIJÁČKOVÍ UČINIL,
TÍMTO ODVOLÁVÁM,
SLOVUTNĚMU PÁNU SE VEŘEJNĚ
OMLOUVÁM A SLIBUJI,
ŽE JEHO DESTILÁTY I NADÁLE
POŽÍVATI BUDU. J. S.

P. S. – PRACOVNÍCI SLOVÁCKÉHO
MUZEA ROVNĚŽ SHLEDALI JEHO
SLIVOVICI K PITÍ A JINÉMU UŽITÍ
ZPŮSOBILOU.

Jak vzniklo Valašsko, Slovácko a Haná

(Pokračování ze strany 1)



Přiblížili jsme se k vrcholům moravských dějin, době moravského knížete a slovenského krále Svatopluka. (Povšimněte si, že tam, kde bratři Slováci potřebují k výkonu funkce krále, nám Moravanům stačí kníže.)

Stárnoucí kníže často sedával v nádherných síních královského Velehradu se svatým Metúdem. Občas zašli i do sklepa starosty Staně Gregůrka na decku. Většinou spolu řešili státoprávní uspořádání a budoucnost země. Někdy se neshodli. Často marně hledali průsečík názorovým spektrem. Ale laskavý dobrosrdečný Metúd to vyřešil většinou logicky, porovnav analýzu hodnotových řetězců, vstav, zahleděl se na hrad Buchlov, s věšteckým tónem v hlase děl: „Chlapi, vyjijme si.“

Zde bych učinil zásadní vědeckou analýzu. Tvrdím, že Svatoplukovi synové byli dva. Proč by jim nesmyslně dával pruty? Cožpak byly Velikonoce? Kde máme zaznamenáno, že si Svatopluk maloval vejce? Nikde, přátelé, nikde. Vysvětlení je prosté, jak už v dějinách zvrátů bývá. Svatopluk si totiž zavola

své dva syny, zdůrazňuji dva syny, nalél kalíšek slivovice a koštovačku vína a slavnostně, s tichým proroctvím v hlase, vznešeně, jak jen on to dovedl, pravil: „Chlapci, kurňa, zavdejme si.“ A nastalo velké dělení země. Jeden synek se ihned sápal po víně, druhý ogara skočil po slivovici. A tak vzniklo Valašsko a Slovácko. Mladší ogara pak odešel se svojí družinou směrem severním do širých lesů, hlubokých údolí, zelených bujných palouků, starší šohaj se dal cestou jižní, kde nivy a luka, vinné stráně a vody rybne lákaly jeho družinu. Tento slavný den 7. 11. byl vyhlášen státním svátkem a měsíc říjen jest veleben jako měsíc valašsko-slováckého přátelství.

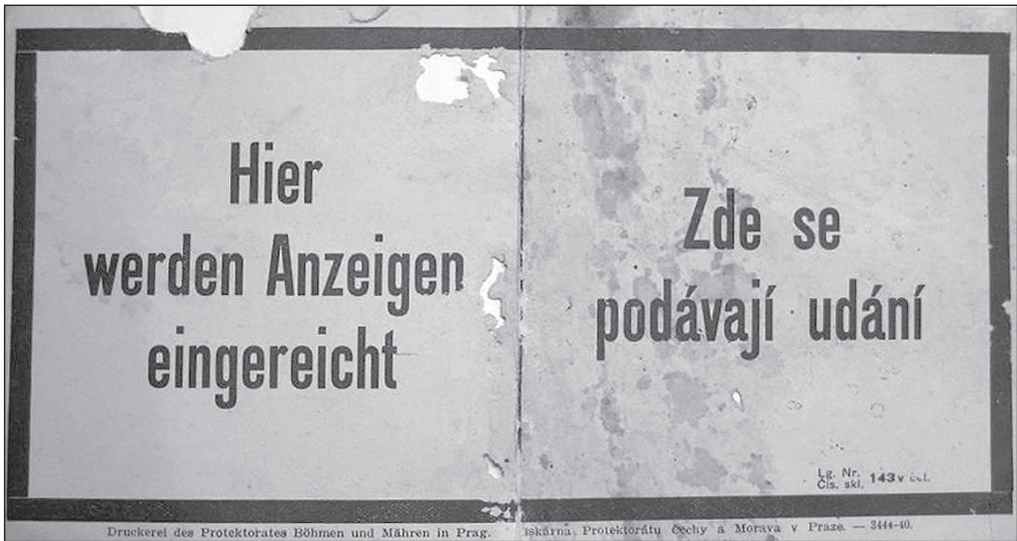
Byl zde však ještě jeden synek, opomenutý, ale bystrý, statečný vladýka hanácký, levoboček (s kněžnou Libuší), Ječmínek. Ten se Svatoplukovi povedl obzvláště, ten si bude ve světě vědět rady. Na žirné Haně se osamostatnil a v barvách JZD Slušovice zrovna dobře oře. Neholduje kořistnickému blahobytu, chce jen chléb pro svůj lid, proto sklízí také bohaté lány obilí. Tak se nám v traktoru Zetor 55 zabral do práce, že zabloudil a marně

ho hledáme dodnes. Až ho prý najdeme, čeká nás lepší budoucnost moravské země.

Minulo mnoho let, ba staletí různá. Nový čas nastal a divné příhody v něm. Dobře se žije v zemi moravské, zemi čistých studánek, tichých lesů, rybných potoků, svěží zeleně, zemi hojnosti a plodnosti, smogových ouvalů a průmyslových areálů. Hle, Morava, toť místo vyvolené. Nejcennější jistě je ale moravské plémě, ten bujný lid, naše lidské zdroje. Šťastná bud', o vlastní naše milá, silí se pokolení pod ochranou i operačních programů, inovačních strategií, optimalizací a racionalizací. Mohutniž a přemáhej protivenství pod prapory nových a nových reforem, buduj evropské regulační rámce, akciové společnosti s neznámými vlastníky, nájemné vraždy, ctné bodyguardy, domovy důchodců a nehtová studia. To vše už k nám dorazilo, toť vše jsme už dokázali.

To je náš kraj pracovitých a nadaných lidí Valašsko, Haná a Slovácko. Tož, tak to bylo, milý Lojzo.

TAKOVÍ JSME BYLI ⇐



Slovácká slivovice si razí cestu do UNESCO

TISKOVÁ ZPRÁVA SPOLEČNOSTI PŘÁTEL SLIVOVICE ČESKÉ REPUBLIKY

Česká republika je země malá, leč nesmírně bohatá na kulturní statky materiální i nemateriální povahy. Svědčí o tom rovněž řada záznamů na seznamech kulturního dědictví lidstva administrovaných organizací OSN pro výchovu, vědu a kulturu – UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), která je jednou ze 14 mezistátních odborných agentur OSN. Do dnešního dne ocenilo všech 195 členských zemí této organizace celkem 12 českých a moravských hmotných kulturních památek. Do popředí zájmu se dostává také oblast nehmotného kulturního dědictví lidstva, v jehož seznamu reprezentuje Českou republiku slovácký tanec verbuňk, masopustní průvody s maskami na Hlinecku, české sokolnictví a tradiční Jízda králů na Slovácku.

Tyto tradiční aktivity podporuje prostředky sobě vlastními i Společnost přátel slivovice České republiky, ovšem současně důrazně upozorňuje na skutečnost, že většina z nich by nevznikla, případně vznikla, leč v jiné a beze sporu kvalitativně nižší podobě, bez úzké souvislosti s tradiční podomáckou výrobou pálenek ve vesnickém

prostředí, jíž dominuje švestková slivovice. Tento lahodný a prokazatelně zdraví prospěšný nápoj nese zásadní podíl na uchování celé řady lidových zvyků, obyčejů a jiných nemateriálních kulturních hodnot včetně UNESCO zaznamenaných. Zmíněný tradiční destilát není jen poselstvím minulosti, ale sehrává svoji roli i v současnosti a zdá se, že v řadě případů předznamenává i budoucnost. Dokladem mohou být poměrně četná vystoupení některých členů zastupitelstev obcí a měst (lokální lidová forma), poslanců a senátorů Parlamentu ČR (národní nelidová forma) či poslanců Evropského parlamentu (mezinárodní nelidská forma). O požívání slivovice na palubě východních raket a západních raketoplánů zatím bohužel nemáme žádné důkazy, neboť v tomto případě by se jednalo dokonce o formu meziplanetární, usnadňující případný a pravděpodobně převážně nepohlavní styk s mimozemšťany. Doufáme.

Zmíněná role slivovice v tradiční lidové kultuře nejen naší vlasti je natolik zásadního charakteru, že vyvstala potřeba tento fenomén chránit, a to nejen v rámci Evropské unie, ale i v celosvětovém měřítku

prostřednictvím UNESCO. Cesta je to dlouhá, trnitá a obnáší řadu úskalí. Čeká nás prosazení, zakotvení a chránění zmíněného cenného destilátu v Seznamu nemateriálního kulturního dědictví Zlínského kraje, což je předpoklad jeho nominace do Seznamu nemateriálního kulturního dědictví České republiky. Teprve poté bude možno přistoupit k plnění náročných kritérií pro zápis slivovice na Seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva.

Jsme na začátku složitého procesu a již v jeho přípravné fázi narážíme na úskalí. Podle vyjádření viceprezidenta expertní degustační komise při organizaci OSN pro výchovu, vědu a kulturu – UNESCO univ. prof. George Wilhelma Hegge se nebude možno provést zápis slivovice do seznamu slivovice jako obecného nápoje známého v řadě zemí. Ani v jedné z nich totiž tento nápoj nevykazuje potřebné specifické a nezaměnitelné vlastnosti. Výjimku tvoří právě naše slivovice z území Moravy, a to pouze z její určité části. Přísnými laboratorními zkouškami provedenými v centrálních potravinářských laboratořích Evropské unie v Hooegardenu byla překvapivě

zcela vyloučena mimo jiné slivovice z Valašska, která sice splňuje chuťové vlastnosti, ale díky nevhodnému složení půdy, v níž jsou švestky pěstovány, obsahuje naprosto nevhodné a zdraví škodlivé látky. Naopak slovácká slivovice prošla důkladným testováním zcela bez problémů a jako jediná se stala vhodným adeptem pro zápis do celosvětového seznamu.

Vedle verbuňku a Jízdy králů se tak Slovácko může dočkat dalšího světového ocenění a výjimečné ochrany jeho tradičních hodnot a kulturních pokladů. Toto si uvědomuje celá řada regionálních i národních osobností, které budou osloveny v zájmu podpory zápisu. Spisovatel Josef Holcman, etnograf Karel Pavlišťík, lékař Jiří Rohel, starosta Jan Pijáček, emeritní senátor Josef Vaculík, spisovatel Ludvík Vaculík, režisér Břetislav Rychlík a jiní. Odezvu lze očekávat z míst nejvyšších, zvláště pak z Pražského hradu.

Věříme, že výjimečnost tradičních kulturních hodnot našeho regionu bude i v tomto případě slavit úspěch a Slovácko se opět zaskví na prestižních portálech Evropské unie a UNESCO.



Lihový zákon

Řeč posl. S. ve sněmovně 19. května 1932



Slavná sněmovno! Při projednávání vládního návrhu malého lihového zákona tisk č. 1683 dovolím si poukázat na některé vady. Podporuji výrobu slivovice, protože množství modrého ovoce z důvodů dopravních nedá se všechno zkonsumovatí odprodejem na domácím trhu ve městě, jednak nesnese dlouhé dopravy, neboť podléhá zkáze, a uvážíme-li, že jednotlivé kraje v oblasti východní Moravy a západního Slovenska jsou vzdáleny 20 až 30 km od dráhy, uznáme, že ovoce toto není možno dopravit na trh bezvadné, zvláště přijdou-li při česání ovoce stále trvalé deště, kde ovoce přezrálé už na stromech puká a hnije, a je proto nutno zpracovatí je na líh. Další důvod, pro který měla být výroba slivovice znemožněna, bylo tvrzení min. financí, že zemědělci a sadaři ochuzují státní pokladnu při paušalovaných pálenicích o daň z lihu tím, že vyrábějí líh na černo. Toto tvrzení musím z tohoto místa odmítnouti,

je nesprávné a ničím neodůvodněné. Jakoby všichni zemědělci klamali a podváděli státní pokladnu! Prováděl-li snad kdo toto černé pálení, byly to především velkopalírny, obchodníci, nezemědělci. Další tvrzení pp. kolegy Koudelky a Nečase, že šetřením starých zvyklostí, kterými jsou výroba bezplatné podomácké ovocné destilace, není tento způsob předností, že jedná se zde o těžký alkohol, který je na závalu sociálnímu a kulturnímu pokroku naší republiky, dovolím si podotknouti, že právě v těchto krajích, kde se tento produkt vy-

nás zkonsumuje na 230.000 hl ročně. Toto množství přivodí daleko větší sociální závady než spotřeba a zužitkování ovocných destilátů. Není zde proto důvod, aby výroba slivovice byla zrušena. Výrobou ovocného lihu poskytně se horským zemědělským krajům na Moravě, hlavně na Valašsku, a na Slovensku, kde na mnoha místech se nedaří ani brambory, ani oves, kde příkré svahy a stráně osázeny jsou ovocným stromovím, možnost při úrodě nebo nadúrodě ovoce zpeněžití a odprodati. Přiznejme si otevřeně a upřímně: Neměli bychom se ihned zabývatí otázkou zlevnění naší drahé státní administrativy a ne se pokoušetí daňový úpadek řešiti na úkor podomácké ovocné destilace? Když je zle, je nutno, aby všichni občané pomáhali a přinášeli oběti svému státu a ne jen některé vrstvy obyvatelstva. Nebudu se dále o této otázce šířiti a ponechám k diskusi tohoto parlamentu.

Kde se tento produkt (slivovice) vyrábí, je podle statistiky daleko méně vražd a sebevražd, daleko méně opilců, taktéž méně rozvrátů manželství a krbů rodinných, méně mravní bídy než ve městech, kde produkt tento (slivovice) takřka ani neznají a jej neužívají.

rábí, je podle statistiky daleko méně vražd a sebevražd, daleko méně opilců, taktéž méně rozvrátů manželství a krbů rodinných, méně mravní bídy než ve městech, kde produkt tento takřka ani neznají a jej neužívají. Kol. Nečas tvrdil, že jsme na druhém místě po Polsku v počtu krčem a putyk, zvláště na Slovensku a Podkarpatské Rusi. Dovolím se tázati jej, v jakých rukách jsou tamější krčmy? Otravuje se tamější obyvatelstvo snad jedině slivovicí? Nikoliv. Pitným zředěným lihem, rumem a likéry, kterých se u



LIHOVÉ NOVINY
odporučují se
k hojnému a účinnému
inzerování
za mírný poplatek.

PRYČ S KOŘALKOU!

HISTORIE

JOSEF KOŇERZA

Pryč s kořalkou. Lidu i lidumilům, přátelům i nepřátelům lihových nápojův sepsal Josef Koňerza L. P. 1885.

U všech národův a ve všech dobách i zeměpásmech byla a jest obecná náchyllost zneužívati rozčilujících prostředkův. Noe chytíl se vína, jako by se mu voda potopou zhnusila. Příkladu Noemova následoval pomalu všecek svět. Staří Římané opjeli se o hostinách tak, že to kolem tabulí vypadalo jako na bojišti – plno padlých těl a bohužel i padlých duší. Ještě dnes jest opilství pánem světa. Nejlepším osvěžujícím nápojem jest voda; kdo by se však také rád posilnil, tomu poslouží zase mléko, podmáslí apod. Piva neradím v tomto případě nikomu, poněvadž jest proti vodě a mléku náramně drahé a svým líhem nebezpečné, ač méně nežli kořalka. Lid náš opěvá kořalku jako největší dobro na tomto světě. Čtvrtka kořalky prý jest lepší, než kdyby zlatý kord do břicha píchnul! Mnohý říká: „Co užiješ, to máš“, pije kořalku, aby něco „užil“. Zvláště chudí kořalečníci říkají: „Copak má chudý člověk na světě dobrého?“ Častěji než ochroma postihuje kořalečníky jakási divná nezřízenost pohybův; chůze takových mrzákův

jest namáhavá, nejistá, brková, všechny jejich pohyby jsou třaslavé, rovnováhu sotva dovedou zachovati. Proto mívají kořalečníci často „vlčí mlhu“ na očích, takže nerozlišují jasné věci, které se jim zdají třásti a kolísati se; takoví lidé rozeznávají špatné barvy, obtížně čtou a mívají ráno i večer lepší zrak než o polednách.

Věru podivem naplňuje člověka žalostná okolnost, že jednotlivé odbory naší nejvyšší státní správy, jejichžto snahy o blahobyt národův mají se ladně doplňovat a vespolečně podporovati, naopak si nanejevš odporují. Jen příkrým odporem a hrubou nesrovnalostí služší nazvati současnou starostlivost o prospěch a zdar školství. Skoro v každé osadě jest více krčem nežli škol. Rodičové, vdávající své dcery, nehledte na statek ani na šviháctví a jiná vnější lákadla ženichův; nejbohatším je ten, kdo má nejméně potřeb, a nejhorším hospodářem, manželem i otcem jest pravidelně ten, kdo již jakožto svobodný chasník přeje lihovinám a zvláště kořalce. Opilci nedůvěřuje jednotlivec, má mu snad důvěřovati lid, může naň spolehnout stát? Ó ne, volám! Výborným prostředkem proti kořalečnictví jsou pořádné obecní

knihovny, sbírky poučných a zábavných knih a časopisův, které obec na svůj náklad zaopatřuje, stále rozmnožuje a svým členům ke čtení zdarma nebo za mírný poplatek půjčuje. Mnoho dobrého způsobily již spolky střídmosti neb úplné zdrženlivosti od pití lihovin, které jak v cizině, tak i v našich zemích po delší dobu o vymýcení chlastu a zvláště kořalečnictví se vynasnažovaly a dosud vynasnažují. Spolek proti pití kořalky možno založiti v každé sebe menší osadě, kdekoli kořalku pijí. Počátek v té věci může učiniti každý, zvláště kněz neb učitel. Od ochlastův a krčmářův nelzeť ovšem nikdy očekávati, že založí spolek střídmosti nebo zdrženlivosti. Věci musejí se chopiti střizliví lidé sami. Všichni Boží bojovníci a přátelé jeho! Vstaňte k boji na zmor moru pekelného! Slyšte, bratři, muži rodní, ženatí jakož svobodníci! Kořalky se odřekněme, nový život započněme. Kořalka jest rodem z pekla, zlému dáblu vi utekla, napřed k pohanům se brala, potom i k nám se vedrala. (Možno i zpívati na notu Horo, horo, vysoká jsi.) Protož, obce československé, pamatujte na budoucnost a na své potomky! Pryč s krčmami! Pryč s kořalkou!!



HISTORIE

REDAKCE

USNESENÍ

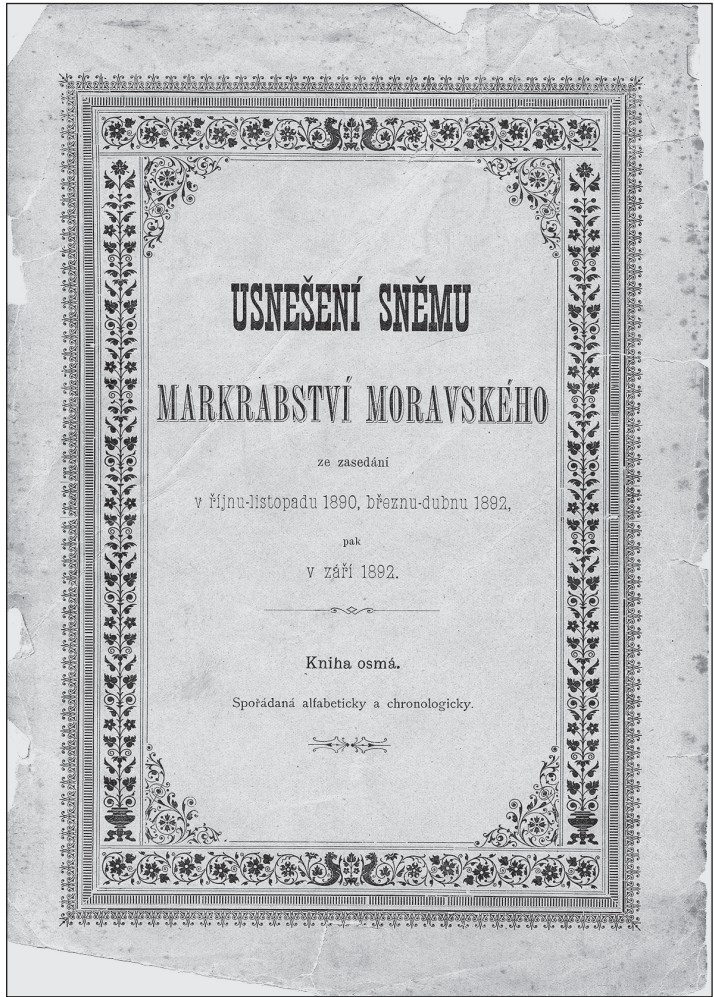


Foto © Archiv redakce LN.

Očividný a dokázaný úpadek hospodářských lihopalen, zvláště v méně výhodně postavených, tudíž chudších krajinách na Moravě, ohrožuje a poškozuje tedy nejen bytí mnohých lihopalníků, nýbrž působí také citelným způsobem škodlivě na hospodářství.

Těmto, také však státní finance následkem značného užití daně těžce poškozujícím zlům může se jen rychlou, důkladnou a úplně vyhovující změnou zákona o dani z lihu ze dne 20. června 1888 odpomoci.

Opírajíce se o tyto důvody, činí nížeapsaný k Jeho Exc. panu místodržiteli následující dotaz:

1. Jest Jeho Excellenci úpadek hospodářských lihopalen a politování hodné zpětné působení tohoto stavu na hospodářství na Moravě známo?
2. Jest Jeho Excellence ochoten o tomto politování hodném stavu vysokou c. k. vládu, pokud se týče Jeho Exc. pana

finačního ministra, co nejrychleji zpraviti a tím podnět dáti k tomu, aby předloha vládní, nejdůkladnější změnu zákona o dani z lihu ze dne 20. června 1888, čís. 95 ř. z., za účel mající, již v příštím zasedání říšské radě, pokud se týče sněmovně poslanců k ústavnímu vyřízení předložena byla?

Panem poslancem Josefem Štanclem podaná petice (čís. 541 z. h.) obce Starého Města a 28 obcí okresu Uh. Hradištského, aby c. k. vláda vyzvána byla ku snížení daně z lihu při hospodářských palírnách, přidělena v sezení dne 12. března 1892 odboru národohospodářskému k podání zprávy.

Zpráva tohoto odboru nebyla však následkem ukončení zasedání sněmu dne 8. dubna vzata více v poradu, nýbrž odevzdána ve smyslu sněmovního usnesení ze dne 8. dubna 1892 výboru zemskému k dalšímu jednání.



Máte vypálené? Rádi koštujete?

ČTĚTE DOBRÝ DEN

www.ddk.cz

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

DOBRÝ DEN S KURÝREM - NOVINY, KERÉ VONÍJÚ TRNKAMA

RECEPTÁŘ

Anýzový „Dech mrtvé milenky“
Do skleněné nádoby nasypeme 6 g anýzu, 1 g kmínu, 1 g koriandru, 1 g fenyklu a zalijeme 2 l vínovice. Nádobu dobře uzavřeme a necháme uležet dva týdny na teplém místě. Poté nápoj opatrně slijeme, přecedíme a nalijeme do lahví, které necháme před konzumací ještě další tři týdny uležet.



Ilustrace © Misko Eveno.

Bezový „Sen proletáře“
1 kg zralých plodů černého bezu nasypeme do skleněné nádoby a zalijeme 2 l destilátu (vínovice, jablkovice apod.). Nádobu uzavřeme a necháme měsíc uležet na teplém místě. Poté tekutinu opatrně slijeme či přecedíme a dochutíme studeným sirupem, který jsme uvařili z vody a cukru. Nápoj nalijeme do lahví, zazátkujeme a necháme zrát asi půl roku ve sklepe.

Česnekový „Stěnolez“
250 g oloupaného, očištěného a pokrájeného česneku nasypeme do skleněné nádoby a zalijeme vínovicí. Uzavřeme a necháme uležet dva týdny na slunečném teplém místě. Poté nápoj přefiltrujeme, nalijeme do lahví, zazátkujeme a necháme opět na teplém místě. Užíváme 10 až 20 kapek denně pro své zdraví.

Jablečný „Žabí hněv“
5 kg zralých, čistých jablek nakrájíme na čtvrtky, vložíme do nejlépe kameninové nádoby, posypeme 1,5 kg cukru a zalijeme 1,5 l jablkovice nebo vodky. Ovoce musí být zcela ponořené (lze dolít trochou vody). Nádobu uzavřeme a necháme stát ve tmě a teple asi dva týdny. Poté nalijeme nápoj do lahví, zazátkujeme a necháme tři měsíce uležet.

Oskerušovo-rumový „Tlamolep“
Vypeckované zralé plody namačkáme v hrnci s přiměřeným množstvím rumu (povrch musí být zalitý), dochutíme badyánem, celou skořicí, rozinkami, perníkovým kořením a cukrem. Necháme tři měsíce uležet. Poté konzumujeme.

Puškvorcová „Bílá hůl“
Rozdrtíme 150 g puškvorce, nasypeme jej do skleněné nádoby a zalijeme 1 l vínovice. Nádobu uzavřeme a odstavíme na dva měsíce na slunné místo. Průběžně protřepáváme. Poté tekutinu slijeme, přefiltrujeme, přidáme do ní 100 g světlého medu a přelijeme do lahví. Následuje zazátkování a nutné půlroční zrání ve sklepe.

„Slezská vařonka“
20 kostek cukru navlhčíme rychle studenou vodou, dáme do hrnce a zkaramelizujeme. Přelijeme 1/2 l vody, dochutíme celou skořicí, citronovou kůrou a šťávou, hřebíčkem a necháme povařit. Tekutinu odstavíme, přidáme 1/2 l destilátu (např. potravinářského lihu, jablkovice), med, zamícháme a podáváme. Nápoj je vhodný v zimě na zahřátí.

„Žmolkovica“
V hrnci či rendlíku zkaramelizujeme přiměřené množství cukru (nesmí se připálit) a zalijeme destilátem (jablkovice, vínovice). Podle potřeby můžeme mírně naředit vodou. Tekutinu přivedeme do varu. Nakrájíme na drobné kostičky přiměřené množství domácího špeku, osmahame jej a poté vlijeme včetně omastku do nápoje. Vše povaříme a ještě horké podáváme.

**To je pořád řečí
o škodlivosti alkoholu,
ale když je nekde
nejaká epidémie, tak
je to dycky z vody!**

ŘÍČNÍ PÁLENICE

Se skupinou odborníků vyslaných do Angoly, pracujících na zprovoznění celulózky a papírny společnosti C.C.P.A. v Alto Catumbela, jsme se vydali proti proudu řeky Rio Catumbela jedno sobotní dopoledne na začátku období sucha (koncem dubna) v roce 1980 na kratší procházku. Byli jsme ještě na katastru městečka Alto Catumbela čítajícího asi 2 000 obyvatel, když z protějšího břehu řeky začala místní černá dítka hlasitě pokřikovat „Checo, Checo“ (čti: čeko = češi). Brzy se nám dostalo vysvětlení tohoto povyku.

Mezi porostem banánovníků a eukalyptů na samém břehu řeky skupinka místních mužů obsluhovala již v rozjařeném stavu jednoduchou pálenici, sestavenou ze dvou plechových barelů. V prvním barelu postaveném výše na ohništi se zahříval kvas (směs ananasů, banánů nebo kukuřičný aslad), z jeho víka vycházela ohnutá ocelová trubka utěsněná jilem a na druhém konci opatřená gumovou hadicí stočenou do spirály a ponořenou do druhého barelu, který byl umístěn níže, blíž vodě a představoval kondenzátor par. Chladicí voda z řeky se postupně doplňovala vědřry. Z konce ochlazované hadice vytékal tenký pramínek mléčně zakalené tekutiny prvního destilátu, který byl jímán přímo do lahve. Muži při našem příchodu byli velmi přátelští, nechali nás si vše prohlédnout a podařilo se nám i pořídit několik fotografií. Samozřejmě nás to stálo několik krabiček cigaret, což bylo univerzální platidlo. Asi po deseti minutách jsme pokračovali v poznávací procházce a brzy jsme došli až na okraj sídliště z nepálených cihel a slaměných



střech k lesu. To rozhodlo o našem návratu, protože v té době v Angole probíhala občanská válka a příliš se vzdálit z kontrolované oblasti bylo nebezpečné.

Na zpáteční cestě jsme opět procházeli místem, kde mělo být veselo, ale vše bylo

pryč, břeh řeky nenesl žádnou známku dřívější činnosti, ani tu nejnepatrnější, přestože jsme se vraceli zpět asi za půl hodiny.

Museli jsme konstatovat, že i zde stát potřebuje daně a alkoholismus se nepodporuje.

V a l a š s k á knihovnička

Bača se dožil věku 100 let. Velká sláva, a tak za ním v den narozenin přijel i televizní štáb, aby s ním natočil reportáž. „Jak vy to, bačo, děláte, že jste se dožil tak vysokého věku?“ Bača povídá: „No ráno vstanu, dám si štamprlu...“ „Tak moment, to nemůžeme odysílat, že ráno vstanete a hned chlastáte. Když budete chtít říct, že pijete, řekněte místo toho třeba, že si přečtete třeba knihu.“ „Tak dobře. No ráno vstanu, přečtu si knížku, pak si přečtu další, dám ovčám a pak čtu a čtu. Až mám doma všechno přečtené, tak jdu k Francovi a tam čteme jeho knížky. Když přečteme aj ty jeho, ideme spolem do knihovny. A až nás odtát vyhodí, tak ideme spolem za Matúšem, no a ten má doma tiskárnu...“



RADY PTÁKA PIJÁKA

Ovocný destilát uskladníme nejlépe ve skleněných lahvích opatřených kvalitní korkovou zátkou, kterou zalijeme či namočíme v teplém pečetním (případně i včelím nebo potravinářským) vosku.

Uskladňování destilátu v dřevěném sudu může být prospěšné (zvláště u calvadosu), ale vzhledem k celé řadě ovlivňujících faktorů je spíše riskantní.

Po třetím a dalším pálení ztrácí destilát potřebné vonné látky a blíží se chuťově čím dál více lihu. Částečně se tak však dají odstranit nežádoucí vady nápoje (např. kyselost).

Jemnější slivovici získáme z odpeckovaného kvasu, či kvasu zbaveného pecek před vypálením přelitím přes síto. Máte-li rádi typicky

mandlovou vůni a chuť, vypalte kvas s peckami. Pálenka však pak může být i nahořklá.

Hotový dobrý kvas poznáte podle kyselé nahořklé chuti, ale nesmí být cítit acetonem či octem.

Nejste-li příznivcem tradičních postupů, můžete zkusit zestárnutí (zjemnění) destilátu pomocí ultrazvukové čističky.

Zakalení destilátu většinou přejde samo. Pokud ne, může pomoci destilační papír.

Pachutí destilátu z připáleného kvasu lze z určité části odstranit filtrací přes aktivní uhlí. Bohužel při ní dojde i k odstranění žádoucích aromatických látek.

Pokud má destilát modrozelenou barvu, je to způsobeno dlouhou nepoužívaným destila-

ním přístrojem z mědi, který zoxidoval a nebyl dobře mechanicky vyčištěn např. octem.

Na požadovanou hodnotu lze ředit destiláty destilovanou vodou. Nebojte se ani použití měkké vody – např. pro kojence.

Zmrznutí kvasu jeho kvalitě neublíží, urychlení vykvašení však docílíte v teplejším prostředí.

Uložení (zakopání) destilátu do země ničeho zvláštního nedosáhnete, nehledě na možné problémy s jeho nalezením.

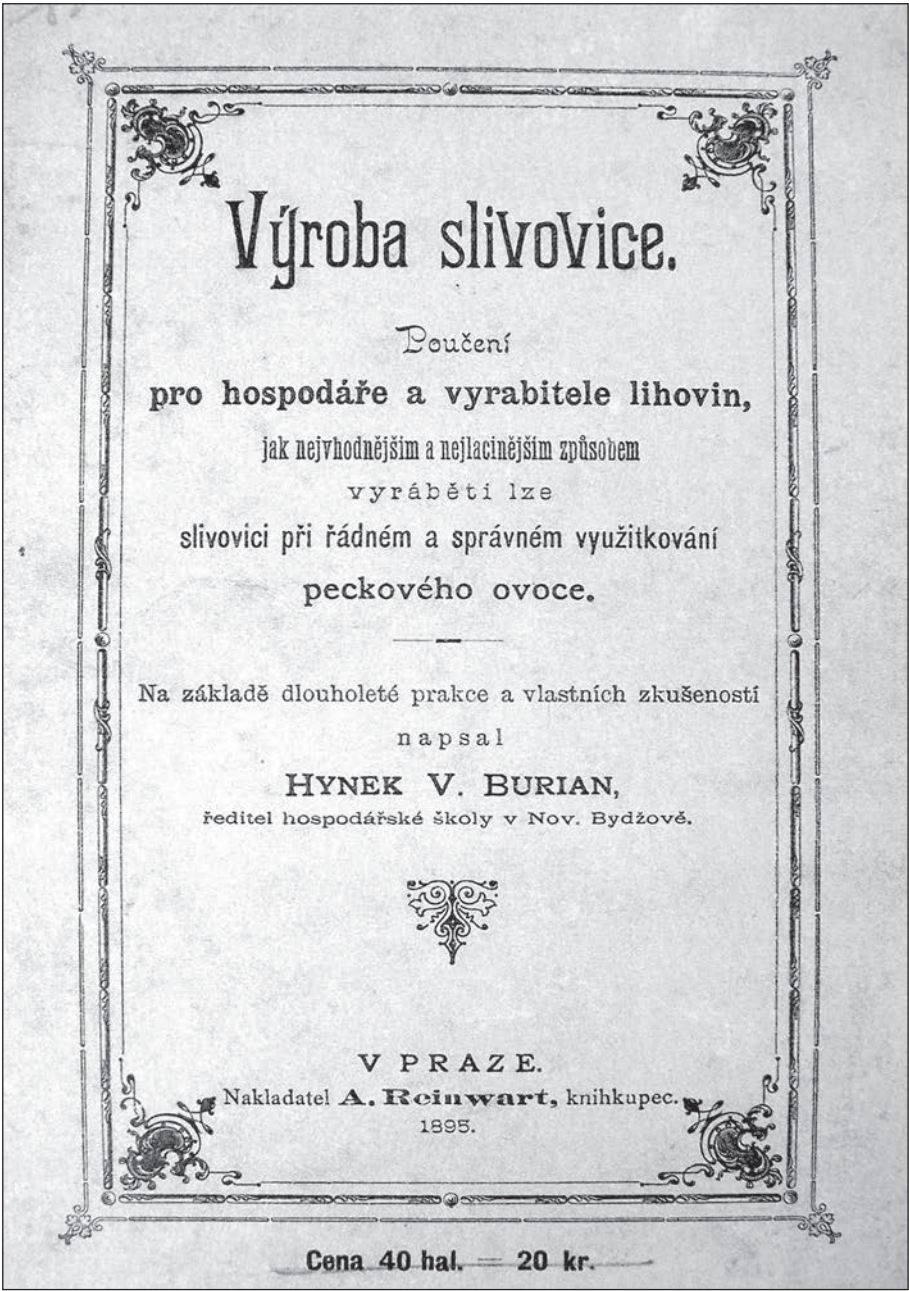
Po vypálení je potřebné nechat destilát odvětrat několik týdnů, u čichové a chuťové méně kvalitních pálenek i několik měsíců.

A nakonec rada nejcennější. Kdy se pije slivovice? Když je.



Ilustrace © Misko Eveno.

STAVME LIHOVAR! aneb JAK VEN Z KRIZE



Bylo u nás učiněno mnoho zdravých náběhů, byl učiněn, jak se říká – příliv, ale hned zase byl odliv, jak náhle se přestalo a zapomnělo. My musíme hledět tento příliv udržeti v trvalé výši a k tomu je potřebí pevných rukou nás všech. Co to pomůže psáti v novinách, když se nikdo práce nechopí?

Pročež k práci!
Nevoláme na darmo k mobilisaci všecko rolnictvo. Je doba velice zlá, a nepřinutíme-li dnes naše rolnictvo, aby se chopilo svépomocné akce, tedy již více nikdy se tak nestane, poněvadž pak bude pozdě.

Dnes prozatím upozorňujeme na jeden důležitý podnik, a sice jak v čele tohoto článku je nadepsáno:

Postavme lihovar. To je ta nejjednodušší, nejmožnější a nejlacinější, při tom nejvýnosnější továrna družstevní. Za pomoci našich záložen dá se podnik tento záhy uskutečnit. A radíme začít s tímto podnikem proto, poněvadž rolník letos skutečně neví, co má do půdy vsaditi. Řepa, obilí nic neplatí. Co tedy sázeti? My jsme arci pravou dobu zřizování hospodářských lihovarů propásli a nyní, když je výroba lihu kontingentována, nedosáhneme tak značných výhod. Ale přesto přese všecko je lihovar podnik výnosný a v nynější době úpadku cen polních plodin výtečný prostředek na lepší zhodnocení čili zpeněžení výrobků zemědělských.

Lihovar měl by státi v každém okrese. Vyplácí-li se palírna jednotlivci, proč by družstvo nemohlo pustiti se do podobného podniku?

Je to v našich rukou! Kéž se nám jednou rozbřeskne a my uznáme, jak chybujeme, že nehospodaříme jako celk, nýbrž rozptýleně. Jinde v jiných zemích činí rolnická družstva pravé divy. Ale u nás jdeme zpět, na místo abychom po příkladu jiných zemí pokračovali.

Budiž tedy prvním znamením lepší doby zřizování lihovarů, zdaří-li se toto, nabudeme odvahy i ostatní hospodářské podniky si zbudovati. Nesmíme otálet, ale začněme všude a všickni, konejme schůze, a hned budujme. Více skutků – méně řečí!

Slovácké noviny 1906

VODKA S LEDEM POŠKOZUJE LEDVINY,
RUM S LEDEM POŠKOZUJE JÁTRA,
GIN S LEDEM POŠKOZUJE SRDCE,
WHISKY S LEDEM POŠKOZUJE MOZEK.
JE TO VŮBEC MOŽNÉ, ŽE JE LED TAK ŠKODLIVÝ?

Slivovica a jej miesto v životě starích Mijafcov

(Ukázka z knihy Slivovica a jej miesto v životě starích Mijafcov)

V minulosti existovali v Myjave tri pálenice. Dodnes sa z nich zachovala len jedna, aj to nie v pôvodnej podobe. Pálenie však nebolo závislé od existencie páleníc. Predtým, ako na Myjave postavili prvú z nich, páliło sa v súkromných páleniciach alebo doma – načjérno. K páleniu toho nebolo veľa treba, stačil jeden medený kotol...

Pálenje načjérno sa robelo a dodnes robí na takom princípe, na jakom sa pálelo f súkromných páleniciach. Neboli to pálenice stavané. Súkromná pálenica vizjerala asik tagto. Gazda si kúpel jeden alebo dva medené kotle ot cigánov – kotlárov. Kotel potom postavel njede blísko vodi, najčastejšje do dvora, ces kerí mu pretekala voda, a zavolal financov. Po skontrolovaní kotla a dohodnutí sa na daňách, mohel začat páliť pre verejnosť. Ket ešče neexistovali meridlá, tag financi rátali dane od hodini. Nezáleželo na tem, kolkím kolko slivovice napálel, ale kolko hodin pálel. Každí desáti liter patrel páleníkovi.

Pálenje prebjéhalo tagto. Ket mal jeden kotel, naplnel ho kvasom a za stáleho mješanja a prikľadanja na ohen varel páleníť slivovicu. Po dovarení vibral s kotla vípalki a naljal tam další kvas. Ket uvarel šecek kvas ot jedného gazdu a vikidal vípalki, kotel vidrhel a dál v nem varel votku. S tejto už bes mješanja, po skvapalnení pari tjékla slivovica. Jak mal páleníť dva kotle, v jednom varel kvas a f druhém votku.

Súkromných páleníkov bolo v Myjave málo, lebo sa z tejto činnosti odvádžala vysoká daň. Súkromnú pálenicu vlastnil Pavol Smetana – mlynár. Pálil pre verejnosť, riadne platil akcis – daň z pálenia, a bol pod kontrolou financov. Dalším, o ktorom som sa dozvedela, bol Michal Babiár (1863) – starý otec informátora Michala Babiara (1926), ktorý mal súkromnú pálenicu v Polianke a pálił v nej pre verejnosť. Bol pod dohľadom financov. Každé ráno počas sezóny začal páliť po príchode financa. Tento celý deň sedel vo dvore a kontroloval. Pán Babiár mu často nalieval. Večer, keď ho uložil opitého k sebe domov na pec, pálił do rána zadarmo sebe, ale aj druhým. Ráno, keď sa financ prebral, všetko, čo bolo treba, poschovával, zamaskoval a začal pod jeho dohľadom páliť tak, ako predtým.

Keďže kotly boli dosť drahé a poplatok za pálenie vysoký, páliło sa väčšinou doma. Traďuje sa, že v Myjave neexistovala rodina, ktorá by aspoň raz nebola páliła načjérno. Keď už existovali obecné pálenice a poplatok nebol tak vysoký, varilo sa potajomky aspoň rezné, pretože to sa v oficiálnych páleniciach nepáliło a dodnes nepáli.

Aby štátu neunikali veľké peniaze, robili financi po domoch dôkladné kontroly, prehliadky, a keď našli niečo podozrivé (fľaše rezného, veta slivovice bez potvrdenia o pálení, kotol), všetko zhabali a vypísali pokutu. Tá bola neraz tak vysoká, že nejjedného kopaničiara privedla na mizinu, alebo si na ňu musel požičať z banky.

Slivovička doma pálená jest vynikající prostředek k upravování a zdokonalování dobrého zažívání. Při nepatrných výdajích má nejtrvalejší účinek.



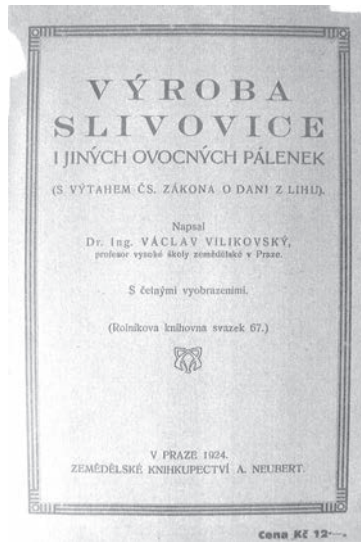
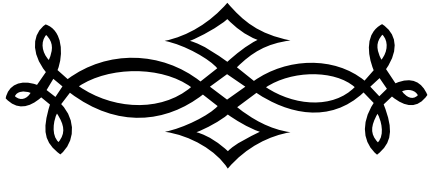
ABSTINENCI DODRŽUJÚ A PRITOM ŽIJÚ

Já sem organizovaný abstinent. Tady před první světovou válkou vznikla taková, říkalo se tomu „Abstinentní rodina“. Dobrovolně sa zrekli veškerého alkoholu. Organizovali to farář Stehlík, kerý byli žák Masaryků, a Masaryk túto věc rozebral v jednom spisu. A taky jedna průpověď je: „Pivaření naší inteligence je hrob kultury.“ To je Masarykův výrok. Tu byly nekeré ty úmrty, to nebylo ze slivovice, než z takzvané pálenky. To sa u tých obchodníků kúpiť 99 nebo 98% lih a ten sa zredil na pálenku a to tý, kerý temu holdovali, tak to pili. No a oni pán farář Stehlík propagovali zavarování ovocá, co nebylo v Javorníku vůbec známé, a tak to byl začátek tej změny. Sú ešte dneskej len kratičké zbytečky nekerých, kerí túto abstinenci dodržujú a pritom žijú (směje se). Pálení slivovice bylo až za mojích mladých roků, to je kolem roku 1920 nebo pár roků za tým. Tý pálenice tady žádné nebyly, jediné starosta tenkrát, Kománek z čísla 115, mal taková na kolečkách pojezdnu a tú si, kdo sceť pálit, kdo mal nejakový ten kvas, to sa k němu zavězlo. Takže

to mal každý doma. To pálení... Byl už kontrolní důchodkový orgán ve Velké a to pálení si předplátil paušálem, že bude trebas pálit 48 hodin nebo dva dni nebo tři dni. A to si na tom velickém důchodkovém úradě předplátil. Nekedy si to ten orgán kontroloval a všechno toto bylo přísné. To muselo byt předem zaplacené a kdo si to zanedbal, byla z toho velická pokuta. Černé pálenice sú až z pozdější doby. Snád najvje sa nejak rozmohly v době protektorátu. Tenkrát to sice bylo špatné, protože nebylo materiálu na kotly a na ty trubice, keré vedly z toho. A kdo byl milovník tohoto alkoholu, tak páliť z téj rezněj nebo aj ze žita, nebo teda aj z ovocá. Tak, to víte, bylo to stíhané a mnozí na tem doplatili. Došlo to z toho ihu. Najvíce to byl Lipov a Louka (nejniže položené horňácké obce – pozn. aut.). Tam to bylo domovské a tamoteť sa to dostało do Javorníka. Stało sa právě kolem téjto vojny, že ten chladič aj ty rúry nemali meděné, protože to bylo válečné obhospodarování mědi, a tak to bylo ze zinku. Ten zinek oxidoval a dostať sa do toho výrobku a stały

sa tady případy, nelen v Javorníku, ale aj na okolí, že nastala otrava a skutečně téj otravě podlehli, takže išli do hrobu.

Tomáš Majtán (1914–2005), Javorník nad Velickou na Horňácku. Vyučený mlynář z rodu vlastního od 16. století vodní právo, absolvent sadařské a ovocnářské školy ve Strážnici ve 20. letech, jeden z největších odborníků na tradiční odrůdy ovoce, v 90. letech minulého století nejstarší aktivní varhaník na Moravě, včelař, písmák, amatérský malíř a archeolog. Celoživotní abstinent.



ZE ŽIVOTA LIDU

SESTAVIL JIŘÍ SEVERIN

V ŠENKOVNÁCH, PALÍRNÁCH A HOSTINCÍCH SESBÍRANÉ

Hospoda, Javorník

Dva spoluobčané snědé pleti pijí šumivé víno. Přinesli je z domu. Ještě z něj občas vylétají octové mušky. Diskutují spolu o závažném problému našeho školství. Tíží je operační program, možná bloudí v monitoringu kompetencí či se přesně neorientují v multikulturní výchově, patrně tápou v klíčových implementacích a průřezových tématech, mají asi chaos i v systému ISA. O e-learningovém vzdělávání netuší skoro nic. Ale v rámci této kurikulární metody si tvoří přesvědčivý názor. Připojují k reformě svůj jasný hlas, vždyť reforma má všeobíhající heslo: „Vzdělání pro deset milionů“. A to jsme přece my všichni.

Snědý muzikant Jan nachází moderní minimalistické řešení: „Co jich to v těch školách učijú? Sčítat. No dobre. Odčítat. Dobre. Ale nač dělit?“

Je zde veselo, zpívají písně z Horňácka a Myjavy. Radostně, ale nevím, jestli úplně čistě zpívá i Břetislav Rychlík, má zde chalupu, je tu doma. I on však dnes v kurikulární reformě poněkud tápe.



V ordinaci MUDr. Jiřího Rohela, Velehrad

Prohlášení ošetřovaného ze zápisu k úrazu: „Ruka mně byla nešťastně sama zlomena, po několika štamprlích, při přátelském rozhovoru v hospodě.“

Pálenice pod Javořinou

Zpívají píseň:

Na Žitkově v každém domku pálá lidé samohonku.

Z komína se kurí, kurí, samohonka čuri, čuri.

Žandáři sa nás pýtali, kde sme taký prístroj vzali.

Bratia Rusi nám ho dali, keď tu s nama bojovali.

Hospoda, Napajedla

Nepijí zde jen pivo. Štamgasti koštují i čerstvou slivovici, objevuje se i víno, asi místní produkce z trati Radovany. To jsou skoro poslední vinné stráně na Slovácku. Je zde příjemně, teplo, klidno. Pravděpodobně učitel se svojí ženou dumá nad výplatní páskou: „Zase mně nedali odměnu, ani přesčas nemám zaplacené, prý to naše řemeslo není povolání, prý je to poslání. Poslal bych je někam. Ale nevádí. Zatajím dětem láčkovce.“

Pivnice, Zlín

Osazenstvo pivnice se pouští v debatě na tenký led, tématem je současná politika. Atmosféra je velmi rušná a stále hustější. Z temnoty kouřového dýmu povstane mohutný fousatý muž. Připomíná přerostlého Rumcajse, ale patrně je to nepopiratelná hospodská autorita. Sál tichne, muž nasazuje prorocký výraz. Náhle mohutným hlasem zvolá: „Jsem proti monarchii. Anglické hospodářství je v prdeli. Šlechta souloží stále jenom mezi sebou a lid následkem toho degeneruje. Lidské zdroje chátrají.“

Pak se poněkud uklidní a již jen pro sebe mrmlá: „Havel byl také monarcha, byl to skrytý baron.“

Spor je na čas vyřešen. Je třeba se dále věnovat obyčejným problémům obyčejných lidí.

z dopisů čtenářů

Vážený soudruhu prezidente,

dovolte mi, abych poděkoval za to, že jsem byl přijat do řad členů Společnosti přátel slivovice. Členský příspěvek zaplatím hned, jak se mi podaří zajistit dvoukolák, abych mohl vrátit prázdné láhve z minulého měsíce.

Se soudružským „Směle k lepším zítřkům“

Jiří Kašík

Vážený pane šéfredaktore!

Závazně se zajímám o Váš Časopis Lihové listy, a proto se považuji za abonenta Vašeho listu tím, že příkládám bankovku, která snad na úhradu prvního čísla stačí (cena Rudého práva tehdy 30 haleřů).

S věčným pozdravem Šulem Alajchem



REDAKCI NAŠEHO LISTU PŘÍŠEL DOPIS, KTERÝ RÁDI 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 nejekvalitnější 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 velikáni, 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 ženské. Pivo a frťany nestačí vrchní nosit. Máme se, my štamgasti, velice rádi, pomáháme si, podporujeme se a když se někdy pohádáme anebo si dáme po papuli, štamprla to zas spraví a je dobře. Co jiného koněkonců 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 vyliskat, když - ne nemohla, ale nechtěla pochopit, že pijatika je koníček společensky záslužný; pak se s tím ztotožnila a už to chápe a podporuje.

Tož Vám v redakci přeju hodně čtenářů a nenechte se odradit, kdyby do vás začal někdo vrtat. Pište o kořalce a hospodách, však nic lepšího není. Jako děčka byli jsme jednou se školou v Brně na opeře a z toho mně pak bylo skutečně zle. Z pití se vystřízliví, 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 netoleranci abstinentsů a jim podobných v našem listu pranýřovat.



Mobilní pálenice Vzor 1922 v Jižní Americe



foto *Jakub Nahodil* a *Ždeněk Krátký*

Příště Mobilní pálenice Vzor 1922 v Kazachstánu.
www.mobilnipalence.cz

A co berete s sebou proti trudomyslnosti? Zeptal jsem se, když mi cestovatel Dan Přibán vyprávěl o chystané expedici žlutých trabantů napříč Jižní Amerikou. Normálka, zamumlal, míc. Je to standard. Povytáhl jsem obočí. Míc? Dáme vám s sebou mobilní pálenicu! Máme to na Moravě odzkoušené. Když je fakt blbě, zatopíme pod kotlem... Ukecal jsem ho. Do Jižní Ameriky vyrazil s expedicí i funkční model Mobilní pálenice Vzor 1922. Udělali jsme z toho malý boční projekt pod názvem „Destilací proti blbě náladě“. Cílem bylo přepálit v páleničce místní suroviny např. piva a vína, činnost řádně zdokumentovat a získané destiláty přivést v malinkatých nerezových soudcích zpět. A byla to jízda! Auta doplula do zapomenuté Guyany na severovýchodním pobřeží. Odtud se vydala do srdce pralesa v Brazílii, pak do Peru přes andské průsmyky, na pobřeží Pacifiku do Chile na konec panamerické dálnice. Odsud doplula na začátek nejkrásnější silnice Jižní Ameriky – Carreteru Austral – která cestovatele dovedla na hranice Argentiny.

Po více než třech měsících putování projel cestovatel Dan Přibán a jeho žluté trabynty spolu s mezinárodní česko-polsko-slovenskou posádkou s malíčkým polským fiatem a Jawou 250 celou Jižní Ameriku od Guyany, až po nejjižnější místo Ameriky dosažitelné autem – radarovou stanicí Moat na konci poslední cesty kontinentu. 16 578 kilometrů tím nejteplejším a nejkrásnějším, co může Již-

ní Amerika nabídnout, a pak ještě 3 000 km do Buenos Aires, odkud se výprava vracela domů. Destilovali v deštném pralesu v Brazílii, v peruánských Andách ve výšce 4 500 m n. m., kde už zapálit líh pod kotlem byl mimořádný výkon a „zenové“ cvičení, poblíž bolívijské celnické stanice nad jezerem Titicaca a na největší solné pláni Salar de Uyuni v pustině Bolívie. Nový rok oslavili destilací v úžasné přírodě Patagonie.

Po návratu jsme věnovali zcestovalou páleničku s výrobním číslem 1922-01244 i unikátní sbírku destilátů v nerezových soudcích a palubní deník Muzeu lidových pálenic ve Vlčnově. Zajděte se tam na ni podívat. Má tu správnou jihoamerickou patinu.

Mezinárodní posádka

Mezinárodní posádku tvořil zkušený tým cestovatelů, filmařů a fotografů v čele s Danem Přibánem, který svým žlutým trabantem projel v roce 2007 Hedvábnou stezku v Asii a o dva roky později Afriku od severu k jihu. Dokument Trabantem napříč Afrikou je nejlépe a nejvíce hodnoceným dokumentem roku 2011 na ČSFD. Film vyhrál dvě hlavní ceny na Mezinárodním festivalu outdoorových filmů, hlavní cenu festivalu Neznámá země a několik dalších ocenění.

Z cesty po Jižní Americe tým Dana Přibáně nyní dokončuje dokumentární seriál pro ČT.

ABSTINOVAT, ČI NEABSTINOVAT? TOŤ OTÁZKA.

Asi před rokem v televizních novinách nebo událostech, či jak se nazývá ten vývar z krve, ohně a vody, ukazovali, jak se Indové rádi vozí na střechách vlaků. Bylo jich tam jako kobylek. Jejich vláda proto rozhodla, že správa železnic namontuje nad tratě betonové koule, visící na řetězech těsně nad střechami vagonů. To je řešení různé, nikoliv však důsledné.

Je to, jako když se v roce 1925 Tomáš Baťa podílel na založení Abstinenciho klubu zaměstnanců firmy Baťa a podporoval ho finančně i morálně. Zval do Zlína k propagačním vystoupením abstinující umělce i lékaře, kteří přednášeli o škodlivosti pití alkoholu; dotoval nealkoholické silvestrovské oslavy a prohlašoval: „Nejsem naprostý abstinent, ale stydím se za každé požití opojných nápojů jako za svoji slabost, která mi sice neškodí, protože si posloužím jimi jen zřídka a v nepatrném množství, ale škodí jiným, zlym příkladem a tím, že by se za ty peníze dalo porýdit něco užitečnějšího.“

Stejně za pouhé dva roky musel tiše přihlížet tomu, jak vedení klubu žádalo bývalé členy o navrácení odznaků i legitimací, protože přestali být v abstinenci aktivní. Poslední zpráva o tomto patrně jediném neúspěšném projektu Tomáše Bati je z roku 1928. Byla to myšlenka bohulibá, ne však důsledná. Neměl Baťa místo zakládání takového spolku zaměstnat ve svých závodech pouze abstinenty a všech milovníky kořalky ze závodů povyhazovat?

Možná, poučen tímto nezdarem, jistý Ignác Zbořil, který při směně od stroje neodešel a dřel, ale musel u toho mít kořalku, byl až takto vynalézavý: Štamgasti z Monaka, hospody naproti oken fabriky, uvázali borovičku na špagát a on ji vytáhl oknem do prvního poschodí přímo ke stroji. Když to bylo odhaleno, tak si Ignác zašel do Monaka pro kořalku s kýblem. Dal natočit plný režné a nesl ji dovnitř. Vrátný ho nezadržel, myslel si, že nese vodu. Na nádvoří potkal ředitele Rojta, který se optal, co nese. A tož, vodu, povídal Zbořil a kýblem z nervozity zakymácel, až trocha kořalky vyšpláchla na dlažbu. Tak mě srdce bolelo, říkal potom Ignác, když v hospodě vyprávěl, jak pronesl deset litrů kořalky do továrny řediteli pod nosem. Ale ředitel, vychovaný v batovské důslednosti a schopnosti reagovat na jakýkoliv vývoj nebo situaci, tam hned další týden nechal zavést vodovod i s kohoutky, a bylo po triku.

Minulá česká vláda se v loňském roce pokusila situaci s výrobou a požíváním tvrdého alkoholu řešit, a dlužno říci, že důsledně. Nevytvala však a prohibici po krátké době zrušila. Nedomyslela, že alkoholismus s sebou nese další negativní jevy, jako jsou například krádeže, ubližování na zdraví, řízení motorových vozidel pod vlivem omamných látek a mimomanželský sex, na což nakonec došla.

Známy český odpůrce alkoholu a propagátor užívání marihuany J. X. Doležal, který na Slovácku

svým objektivem jedinečným způsobem zachytil výroční obyčej, položil na vernisáži těchto fotografií ve zlínském muzeu otázku, zda na Moravě existuje zvyk, obyčej či rituál, při němž by se nepožíval alkohol. Historikové, filozofové a etnografové se zamysleli a nenašli ani jeden.

Alkohol je možná starší než první člověk. Opravdu věříme, že Adam a Eva by spáchali prvotní hřích kvůli obyčejnému jabku? Nebylo náhodou zkvašené? Z jakého důvodu člověk potřebuje realitu prohnat kvasem a ohněm, aby byla snesitelná?

Proto se ptám i za vás: nebylo by na místě zakázat tiskoviny, jež propagují pití lihu a potažmo jeho následky v podobě rozpadu rodin a degenerace pijáků, kteří smýkají lidským důstojenstvím svým i svých nejbližších? Nepatřilo by se veřejně pranýřovat pořadatele všelijakých těch košťů pálenek a vína, které jsou jen záminkou stárnoucích mužů k tomu, aby mohli utéct z domu a někde si kolektivně postěžovat?

Nedávno jsem četl v novinách, že jeden vinař z Podluží vymyslel a vyrobil víno bez alkoholu. Neměl by takový vědec být navržen na Nobelovu cenu? A nebyla by to cesta i pro výrobce kořalky?

Minulý týden jsem viděl v nějaké reportáži, že ti Indové i rok po trvajícím zákazu jezdí na střechách vagonů dál. Neměly by tam zakázat přímo vlaky?



Ilustrace © Miško Ereno.



Desatero účinků slivovice na chlapy

1. štamprla: přestane smrdět z huby
2. štamprla: přestane ozíbat v nohy
3. štamprla: přestane bolet břuch
4. štamprla: přestanú sa třepat ruky
5. štamprla: přestanú tlačit škarbaly
6. štamprla: přestane sa mračit
7. štamprla: začne si zpívat
8. štamprla: začne mládnút
9. štamprla: začnú sa mu líbit cizí roby
10. štamprla: začne sa mu líbit manželka

Pozor! Na roby to negdy působí opačně!