

LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

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

LISTOPAD 2023

VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

ZDARMA

ZE SLOVÁCKA JAN KÁČER

Regionální a oblastní košty slivovice na Slovácku v roce 2022 a 2023



Výběrovému V. slováckému koštu slivovice 2023 předcházely opakované terénní výzkum jednotlivých obecních a oblastních koštů slivovic jihovýchodní Moravy na území celého Slovácka. Mapovaná oblast každoročně zahrnuje košty od severních hranic regionu Uherskohradištska, luhačovického Zálesí, kde se střetává s jižním Valašskem, přes Uherskobrodsko, Bojkovicko, moravské Kopanice, Hornácko, Strážnicko, severní a jižní Kyjovsko až po Podluží. Na vymezeném území se do roku 2020 pořádalo okolo padesáti koštů. Po dvouleté covidové odmlce se v roce 2022 opět pomalu, ale jistě rozběhl maraton oblastních a obecních koštů slivovic, na který jsme tak nedočkavě museli čekat. Ty dva roky nuceného čekání důkladně provětraly sklepy a komory s uloženými demižony a láhvemi se slivovicí, které v rámci anticovidové dezinfekce notně ubylo, či byla vypita do poslední kapky. Samozřejmě však bylo nutné ponechat si něco do zásoby na košt, aby se dalo porovnat, kdo má lepší vzorek. Jsem moc rád, že se naši první odvážlivci a znovu realizovali košty. První vlašťovkou v roce 2022 byl košt na Salaši, kde se sešlo 113 vzorků modrého ovoce. Následovaly je košty ve Zlechově a v Zašově. V březnu se konaly košty pálenek v Drslavicích, Velké nad Veličkou, Jalubí, Bystřici pod Hostýnem, Podolí, Nivnici, Blatnici pod Svatým Antonínkem. V dubnu se koštovalo naplno v Traplicích, Pozlovicích, Bojkovicích, Ostrožské Lhotě, Miloticích, v Derfli (Uherské Hradiště – Sady), Jankovicích, Radějově, Šumicích, Nedakonicích, Bílovicích-Včelarech a v Dolní Lhotě. V květnu sezónu koštů uzavřeli v Louce a Ostrožské Nové Vsi.

Pro letošní výběrový Slovácký košt jsme se zaměřili hlavně na jednotlivé košty, které probíhaly v první polovině roku 2023. V lednu začala sezóna koštem v Bílovicích-Včelarech, Nedakonicích (celkem 348 pálenek, z toho 205 modré ovoce) a pokračovala v Mikulčicích. Zde se podařilo dát dohromady celkem 1264 vzorků pálenek, z nichž bylo 350 z modrého ovoce. V únoru proběhl už 25. jubilejní svépomocný Akademický košt na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně na Fakultě technologické, koštovalo se na Salaši, v Kuželově, Lednici, Sudoměřicích, Újezdci u Osvětiman, Kunovicích, Polešovicích a Koryčanech. V březnu pokračoval maraton degustací v Březolupech, Starém Městě, Bojkovicích, Podolí, ve Svatobořicích-Mistríně, kde se podařilo organizátorům dát dohromady celkem 1779 vzorků ovocných pálenek a lahodných likérů. Zajímavostí tohoto koštu je, že patří každoročně počtem vzorků k největším v republice, navíc se může pyšnit titulem mezinárodní. Raritou letošního ročníku byla možnost okošťovat nejstarší vzorek slivovice z roku 1949. Degustovalo se také v Dubňanech (celkem 841 vzorků, z toho 262 modré ovoce), Uherském Brodě – Havřicích, Drslavicích, Stříbrnicích, Velké nad Veličkou, Pozlovicích, Jalubí, Traplicích, Nivnici, Buchlovicích, Halenkovicích, Jankovicích a v Kelčanech u Kyjova. V dubnu košťování vrcholilo v Radějově, Uherském Hradišti – Sadech, Šumicích, Hluku, Ostrožské Lhotě, Tvarožné Lhotě, Louce, Vlachovicích-Křekově, v Bělově nedaleko Otrokovic a Ostrožské Nové Vsi.

Samotného mě mrzí, že v osvědčených lokalitách, kterými jsou Bukovany, Bánov, Horní Němčí, Kostelany nad Moravou, Kostelec u Kyjova, Kelníky, se košty nekonaly. Navíc neúroda modrého ovoce v posledních letech se negativně podepsala na množství dodávaných vzorků a koštů samotných, ale také na provozu mnohých pálenic. Pevně věřím, že v následujícím roce bude úroda mnohem bohatší a situace se zlepší. Tento bohatý výčet lokalit zaručuje nejvyšší možnou kvalitu vzorků, které budete moci ochutnat na V. slováckém koštu slivovice v Uherském Hradišti.

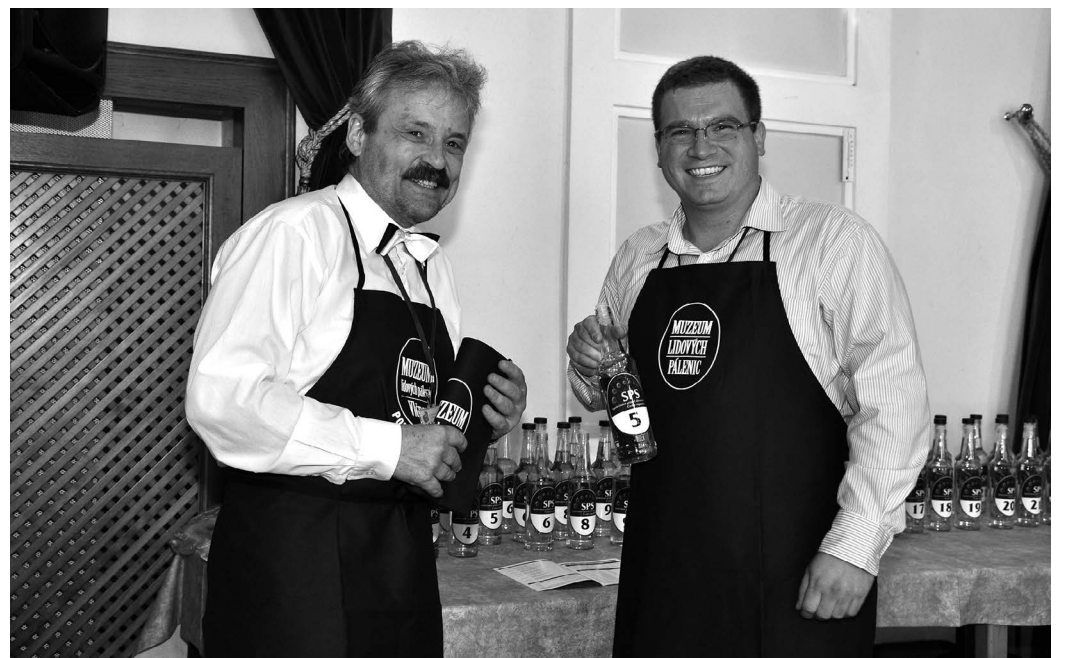
POZVÁNKA

IVO FROLEC

GALERII SLOVÁCKÉHO MUZEA PROVONÍ SLIVOVICE

Slovácko je národopisná oblast bohatá na projevy specifické lidové kultury. Její součástí je rovněž výroba ovocných destilátů, jimž kraluje slivovice. Vysocí kvalitní nápoj s nezaměnitelným aroma a chutí. Na rozdíl od většiny průmyslové produkce zde nejde o prostou výrobu a konzumaci alkoholu. U podomáckého a pěstelského pálení slivovice sehrává důležitou roli snaha o její co největší kvalitu, opřenou o postupy a receptury, které se mnohdy dědí z generace na generaci. A rovněž jistá soutěživost, kdo vyrobí nejvyšší, nejchutnější a nejvoňavější destilát. Proto se každoročně koná na Slovácku velké množství místních soutěžních koštů slivovice, na nichž vítězí ty nejlepší. V roce 2010 při příležitosti slavnostního otevření Muzea lidových pálenic ve Vlčnově vznikla myšlenka uspořádat Slovácký košt slivovice, na němž by bylo možno ochutnat a hodnotit vítězné vzorky místních koštů a vygenerovat tak nejlepší slivovici celé národopisné oblasti Slovácka. Tedy jakýsi „superkošt“. Stalo se tak již v následujícím roce 2011 ve Vlčnově. Pořadatelem akce se stala Společnost přátel slivovice České republiky a Slovácké muzeum v Uherském Hradišti. Další ročníky se uskutečnily již v Uherském Hradišti v důstojném prostředí barokní budovy Reduty.

Kvůli koronavirové situaci a jejím dlouhodobým negativním dopadům se akce několik let nekonala. Jsme proto velmi rádi, že můžeme v letošním roce všechny milovníky a znalce slivovice pozvat na V. slovácký košt slivovice 2023, který se uskuteční dne 25. 11. 2023 poprvé v krásném historickém prostředí Galerie Slováckého muzea, Otakarova 103, Uherské Hradiště. Dojde tak k jedinečnému snoubení výtvarného umění s umem destilačním. Akce bude slavnostně zahájena v 15 hodin ředitelem Slováckého muzea PhDr. Ivo Frolcem a novým prezidentem Společnosti přátel slivovice České republiky Mgr. Janem Káčerem. Lahodné vzorky budeme moci ochutnávat až do večerních hodin za doprovodu cimbálové muziky Ohniva. K dispozici bude rovněž občerstvení. Každý účastník obdrží ke vstupence katalog vzorků, aktuální výtisk Lihových novin, degustační skleničku, samolepky koštu a Společnosti přátel slivovice. Vrcholem odpoledne se stane vyhlášení šampiona Slovácka 2023. Těšíme se na vaši návštěvu!



VIDEOPOZVÁNKA
Přijďte košťovat!

Slovácké muzeum
v Uherském Hradišti

25. 11. 2023
UHERSKÉ HRADIŠTĚ
GALERIE SLOVÁCKÉHO MUZEA
15-22 hod.

V. SLOVÁCKÝ KOŠT SLIVOVICE
POMÁHAT A PÁLIT
VÍCE NA WWW.SLOVACKEMUZEUM.CZ

Galerie Slováckého muzea
v Uherském Hradišti
Otkarova 103
www.slovackemuzeum.cz

VSTUPNÉ 200 Kč



UPOZORNĚNÍ

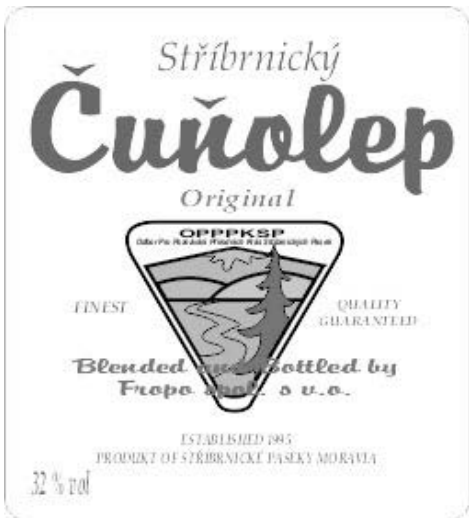
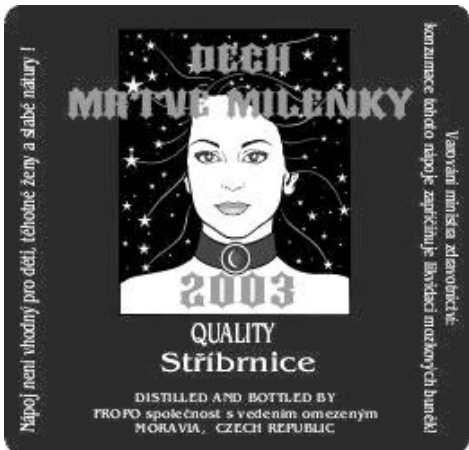
Dávka slivovice je určena pro jednoho Moráváka, nebo čtyři Pražáky.

Je to lék aj zároveň prevence proti:

sračce,
břuchabolu,
nafúkaném v čuni,
depresám,
abstákóm

a
ostatním hajzlom, co sa vás
pokúšajú zlomit.

Eště jedna poznámka:
dávejte si majzla na to, že slivovica
obsahuje vodu.
Tož užívejte túto dobrotu s rozumem!



Záhady kolem vína a vinohradů: Líza utonulá ve víně

Ke Slovácku nepatří jen ovocná pálenka, ale historicky je spjato i s vinnou révou. Blatnické vinohrady mají dávnověkou tradici. První písemná zmínka o zdejších vinařství je údajně již z 11. století, a to v zakládací listině Švatováclavské kapituly z roku 1046. Podle dochovaných záznamů se víno z Blatnice dováželo do Prahy i Vídně již koncem 13. a počátkem 14. století. Kdysi ovšem zdejší vinohrady nepatřily jen Blatničanům, jejich značnou část vlastnili měšťané a kněžská hierarchie z Kroměříže, Uherského Brodu, Uherského Hradiště, Olomouce, Ostrohu a jiných měst, vinice zde měly i vrchnosti a církevní instituce. Před třicetiletou válkou měla Blatnice 120 hektarů vinic a v současnosti je se svými 266 hektary jedenáctou největší vinařskou obcí v České republice. A když už toto všechno víme, necháme se pozvat na pohárek zdejšího vína do budy Staňkova rodinného vinařství. Proč právě tam?

Nejen proto, že mají dobré víno, ostatně kvalitou se pyšní každé blatnické vinařství, ale proto, že právě tady si můžeme vyposelechnout mysteriózní, skoro hororový příběh o dívce, která utonula ve víně v bídě, která podnes nese její jméno – Lízina. Ta prý sloužila za příbytek Líze, dívce velmi krásné, ale poněkud marnivé. Denno denně si zálibně česala své dlouhé havraní vlasy a shlížela se při tom v kádi, která byla až po okraj plná vína. Jednou se však nahnula až příliš, uklouzla a – žbluňk! Po milé Líze nebylo ani památky.

Od té chvíle se začal v noci v těch místech objevovat duch Lízy a stavení se začalo říkat Lízina bída. Místní se sem báli chodit a začali se Lízine bídě vyhýbat. O půlnoci by přes Nové hory, kde Lízina bída podnes stojí, žádný nešel za nic na světě. Samozřejmě, někteří lidé, jak mladí šohají, tak někteří strýci rozkurázení vínem, zapomněli na opatnost a se zjevením se setkali. Pak to vypravovali svým sousedům a přátelům a ti zas svým. Líza se stala při posezení u vína oblíbeným tématem těch, kteří se sice bojí, ale bojí se vlastně rádi, čehož důkazem jsou nesčetní příznivci knižních i filmových hororů.

V Blatnici znají několik příběhů o duchu Lízy, který prý nakonec nebyl zlý, spíš jen škodolibý. Následující je zapsán v nářečí, v jakém se v Blatnici kdysi mluvilo. „Z Líky se vracajú od muziky dvě mladí muzikanti. Sú v ráži a ani si nešovímú, že Lízina bída je u huby. Jindy by sa jí vyhnúli na sto honú jak čert křížu, ale dnes sa trochu připoťošili a majú kuráž. Už sú u bídú – a Líza stojí ve vídanku. Pravda, trochu v nich hrklo, ale utekat jim ani nenapadlo. Ostatně Líza se směje a nevyleje si na nich svoju zlost, nemosijú sa jí tedy bát.

„Á, blatničtí muzikanti! A to ně zahrajte. Šak s prázdnú neodejdete.“ A hup na ořeč a sedla si na haluz a počúvala, spokójeně kývala hlavú. Hra sa jí náramně lúbila – šak takových šikovných muzikantů jak v Blatnici není na celěj Moravě. A muzikanti hráli a hráli, svatě-ne-svatě, až sa rozednívalo. A když odcházali, měli kapsy plné dukátů. Byli jak na trní a ani sa nemohli dočkat, co si u Líze vyhráli. Ale představme si, jak lutovali, dyž dojdá dóm chtěli počítat a v kapsách našli místo dukátů ořeč.“

Ke starým lidem byla Líza ohleduplná a často jim pomohla, když vezli na trakaři ovoce nebo brambory. A nejednoho unaveného chodce prý svezla na svém bělouši, na němž se v právě poledne ráda projížděla po blatnických lukách.

Součástí interiéru lisovny ve Staňkově bídě jsou dva obrazy těsně vedle vstupu do vlastního sklepa. Na prvním je vyobrazena dívka Líza s dlouhým copem sklánějící se nad kádí, na druhém vinohradnická bída v houstnoucím šeru pod korunou obrovitého ořeču. Oba obrazy překryté okrovou mlhou vyvolávají pocit snového světa, odděleného magickou záclonou od našeho, reálného. Až při soustředěném pohledu na strom se pomyslná záclona rozevře a z kmene vystupují kontury takřka nehmotné dívčí postavy – ducha nebohé Lízy.

Cestu k Lízine bídě už zná málokdo. Leží stranou řady blatnických bíd, kde si dávají dostaveníčko milovníci vína, od silnice do Louky sama neviditelná, zakrytá keři zeleně. Zda tam ještě dnes straší její duch, nevíme. A mohutný ořeč, jehož koruna přikrývá střechu zelenou poduškou, nám to neprozradí.



Blatnické budy



Líza na obraze ve Staňkově bídě



Lízina bída v zimě

fotografie poskytnuty Jiřím Jílkem

TOŽ NAPÁL (Z BOŠÁČEK)



Muž v pracovním kroji a haleně. Moravské Kopanice, kolem roku 1920

V roce 1980 jsem již nějakou dobu pracoval na správě chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty, jak se obecně zkracuje, na CHKO. Po hektickém prvním půlroce, kdy se připravovalo a na Velké Javořině v květnu uskutečnilo slavnostní vyhlášení samotné CHKO na moravské straně Bílých Karpat, slovenská byla vyhlášena o rok dřív, jsem se již věnoval běžné činnosti. Objížděl jsem národní výbory, JZD, státní statky, navazoval kontakty a dělal ochrannářskou osvětu. A hlavně se seznamoval s vlastními Bílými Karpatami v terénu. Cílem bylo prochodit území, zjistit na vlastní oči, co se kde děje, a také zjistit, jak se kde obhospodařovaly pozemky v minulosti, než se do toho pustily socialistické podniky. Doplněkem bylo mapování vzácných druhů rostlin a živočichů. Při této činnosti bylo samozřejmě setkání s řadou místních obyvatel. Zejména na Kopanicích byla velmi podnětná. Místní byli vděční za každé setkání s neznámým pocestným a rádi si povykládali. Pokud se k nim příslušný choval vstřícně, opláceli stejnou měrou a většinou se člověku otevřeli a pověděli, co mohli.

Počátkem července jsem jel do terénu v okolí Lopeníku a Mikulčina vrchu. Na Lopenické sedlo a na Bošáčky, navazující údolí otevřené na slovenskou stranu k obci Nová Bošáca. Jezdil jsem veřejnou dopravou. Z mého bydliště Uher-

ského Hradiště vlakem do Uherského Brodu a odtud autobusem do východního bodu plánované oblasti. Bylo slunečno, a tak jsem se těšil na příjemný pracovní den a doufal i v pěkné nálezy zajímavých zástupců karpatské květeny. Dopoledne proběhlo pokojně, prošel jsem územím z Lopeníku k sedlu. Kousek pod ním jsem se u studánky občerstvil a něco málo poobědval. Spokojeně jsem se vydal na druhou půli cesty. Měl jsem v úmyslu projít Bošáčkama a vyjít na točnu Pod Hribovňou, kde jsem chtěl stihnout poslední autobus do Brodu. Cesta vedla po stráni, pozoroval jsem krajinu a porosty, tu a tam se zastavil, abych prozkoumal zajímavější nálezy. Po nějaké době jsem si všiml, že z jedné z chalup v údolí na protější straně mne pozoruje nějaký místní obyvatel. Byl to starší muž. Najednou se vydal mým směrem. Já pokračoval v cestě, ale podle toho, jak se dotýčný snažil korigovat svůj směr, jsem si uvědomil, že se snaží mne předejít a kontaktovat. Jelikož jsem byl rychlejší než on, ztěžka by se mu to asi podařilo, proto jsem zpomalil a nakonec se i zastavil a sedl si na mez u cesty. Dotýčný když zjistil, že sedím a čekám, spokojeně zpomalil a pomalu se blížil ke mně. Pozdravili jsme se, on si sedl vedle mne a začal se vyptávat. Kdo su, odkud su, proč tam su. Když jsem mu sdělil, že su z Hradiště, rozzářily

se mu oči a vážně prohlásil, že v Hradišti také už byl. Zeptal jsem se, jestli byl něco nakupovat a jak se mu Hradiště líbilo. Zvázněl a sdělil, že město vůbec neviděl. Byl jenom v nemocnici na vyšetření plic. Dovezli ho tam i zpátky sanitkou. Dodal, že dvakrát byl ale v Brodě, a to je pěkné město. Hovor náhle stočil na jiné téma. Celou dobu se totiž díval na své boty. Byly to typické pracovní kotníkové „papundekláče“ z nekvalitní koženky s gumovou podrážkou. „Dostal jsem je loni na podzim a už sa rozpadajú,“ poznamenal. „Ty predtým sem mal dvacet rokov, byly kožené, snáť ešte od Bati.“ Řekl jsem mu, že teď už to není, co bývalo, s čímž souhlasil. Najednou prohlásil: „Á, co tak sedzíme, podte ku mně, dáme po štamprlíku.“ Měl jsem ještě dost času, tak jsem neodmítl. Alespoň se podívám, jak to vypadá v jeho chalupě, v čem vlastně žije. Sešli jsme k protější stráni, a protože bylo pěkně, posadili jsme se na lavičku pod lípu nedaleko chalupy, kde byl z desky vytvořen i provizorní stůl. Pán zašel do domku a přinesl sodovčák pálené. Na stůl položil dvě silnostěnné štamprle se značkou 3/8, kónického tvaru. Připomínaly miniaturní nádoby na moč z ordinace. Nalil a dali jsme se opět do hovoru. Tentokrát jsem převzal iniciativu já a začal se vyptávat. Zajímalo mne, jak tam hospodaří a jak se tam hospodařilo dříve. Ochotně vyprávěl a vzpomínal. A nezapomněl dolévat. Začal vzpomínat, jak bylo za Němců. „Nebolo zle, aj kino nám premítali, hore v hospode na Židovni.“

Když jsem se zeptal, co jim promítali, dozvěděl jsem se, že samozřejmě týdeníky s úspěchy jejich vojsk. „Ale měli jsme kino, to tu doteraz není.“ Čas ubíhal a najednou se objevil mladší muž, asi čtyřicátník. „To je můj syn. Daj si s nami.“ Dolil, a protože byl sodovčák prázdný, poslal syna, ať doplní a přinese další. Syn se za chvíli vrátil se sdělením: „Tato došla, už není.“ Na to otec odvětil: „Tož napál, pán počká.“ Sdě- lil jsem, že bohužel nepočkám, že musím chytit autobus a vrátit se domů. Ani moc nenaléhal, rozloučili jsme se s tím, že se musím určitě zas někdy stavít na štamprlík. Odcházel jsem však s neobjasněnou otázkou. Tož napál, teď na začátku července? Z čeho? Odpověď jsem se měl však dozvědět zanedlouho.

Asi za čtrnáct dnů jsem měl domluvenou přednášku o CHKO s následnou exkurzí pro tábor dětí Jednoty na rekreačním objektu pod Mikulčíným vrchem. Za války kasáren wehrmachtu, který hlídal hranici se Slovenským štátem. Přednášku jsem měl navečer a druhý den měla být exkurze do terénu. Bylo mi nabídnuto, že můžu přespat ve volném pokoji, a tak jsem šel s účastníky i na večeri do restaurace na Mikulčině vrchu. Děti s vedoucími po večeri odešli zpět do chaty Jednoty, já ještě zůstal s místními a pozoroval, jak hrají karty. A poslouchal, co si povídají. Jak šla karta a řeč, z ničeho nic jeden povídá: „Jožo, počul si, cukor zdražijú.“ „Tož to už ani ten cukrák nenapálíme?“ odvětil dotázaný. Aha, blesko mně hlavou, tak to je to: „Tož napál.“



Venkovská usedlost z Vyškovce, www.pamatkovykatalog.cz

Z mých sběrů aneb se štamprlů až do hrobu

V minulosti dávňější i nedávné jsem (především v zimních měsících) ve stopách starých sběratelů (až mě dokonce zdravili někteří: „Nazdar, Sušile!“) chodil s magnetofonem „po stařečích“ a zapisoval jsem písničky, tance i vyprávění. Mé pozornosti neušly obce jako Huštěnovice, kde jsme bydleli, ale také Kudlovice, kde jsme vedli soubor Lúčku, ale zabrousil jsem i do Jankovic (za milým člověkem, kronikářem panem Josefem Župkou) a Traplic, do Jalubí mě pak záliba přivedla k manželům Fajkusovým, také na faru. Na druhé straně jsem měl příležitost navštívit řadu občanů ve Vážanech a v blízkém Orechovce. Proč to všechno říkám? Protože, když jsme svého času hledali písně, které byly prokazatelně zapsány v Buchlovicích, nebylo jich mnoho. Přesto si myslím, že i v mladší vrstvě obyvatelstva musí ještě nějaká povědomost být a že nemusí jít o stoleté kmety. Chtěl bych se tímto pokusit „o nemožné“. Zda je možno najít ještě v naší obci alespoň zlomky písní, které se v Buchlovicích při různých příležitostech zpívaly. Určitě existuje řada (byť drobných) vyprávění o občanech i figurkách buchlovských. A zde je na místě prosba, pokud o někom takovém víte, dejte zprávu, možná najdete i staré zápisky: dáte-li je k dispozici, budeme všichni bohatší o kus naší historie.

Dnes přináším text jedné z písní, kterou v roce 1967 zpíval Jan Staňa z Orechova, osmdesátiletý, je tak trochu fašankově už zabarvená, ale nechť:

*Spadl sem nečasné ze sklepa na houru,
cosi mě řekalo, že tady nebude.
A dyž mě rodina obstoupila dokola,
doktor se vyjádřil, že sem už mrtvola.*

*Co se mnou dělali – těžko se vypoví,
má stará křičela: „Dobře tak lumpovi!“
Švagrová plakala, bratr se temu smál,
dyž mě náš domácí do truhly zatloukal.*

*S kameněm ze srdce spadl mě velký strach,
hospodský hned smazal starý dluh na futrách.
Do truhly mě dali bez nářku, bez křiku,
palce mám přibité, nos plný hřebíků.*

*Všecko to kráčelo v smutečném závoji,
každě mě vlnšoval, abych spal v pokoji.
Stará šla na špacír, céra zas tancovat,
že nechcou s ožralou vícekrát obcovat.*

*Za chvíli hrobaři plivli si do dlaně
a pak mě spouštěli do hrobu po laně.
Víc jak ty hyeny lidí sou otrlí,
ani mě nedali do hrobu štamprlí.*

75. Gořalenka, teta má

Loučka

1. varianta

1. Go - řa - len - ka, te - ta má, dy - cky se mnú str - ká - vá, je - i bla - to, ma - že sa to,
je - i su - cho, prá - ší sa to, go - řa - len - ka, te - ta má, dy - cky se mnú str - ká - vá.

2. varianta

1. Go - řa - len - ka, te - ta má, dy - cky se mnú str - ká - vá, je - i bla - to, ma - že sa to,
je - i su - cho, prá - ší sa to, go - řa - len - ka, te - ta má, dy - cky se mnú str - ká - vá.

1. Gořalenka, teta má,
dycky se mnú strkává,
je-i blato, maže sa to,
je-i sucho, práší sa to,
gořalenka, teta má,
dycky se mnú strkává.

2. Gořalenka, teta má,
dycky se mnú strkává,
včera byla ve sklenici
a dneska je v méj čepici,
gořalenka, teta má,
dycky se mnú strkává.

ANÝZKA, BRŇOLA, ENCIÁNKAA

aneb pojmenování destilátů a likérů v nářečích českého jazyka

CHARAKTERISTIKA ANALYZOVANÉHO MATERIÁLU A TEORETICKÁ VÝCHODISKA

Pro alkoholické nápoje se v teritoriálních dialektech vžila pestrá škála pojmenování, spisovnému jazyku mnohdy neznámých, z nichž některá postupně upadají v zapomnění. Svědectví o těchto názvech podává lexikální materiál uložený v Archivu lidového jazyka, interní databázi dialektologického oddělení Ústavu pro jazyk český AV ČR, v. v. i., na jejímž podkladě vzniká *Slovník nářečí českého jazyka*. Vzhledem k šíři věcnévýznamového okruhu alkoholických nápojů se tu zaměříme na pojmenování různých druhů destilátů a likérů, u nichž nás bude zajímat jejich motivovanost. Shromážděno a analyzováno bylo přes 300 různých názvů, které lze rozdělit na pojmenování 1) lihoviny obecně (např. *brantvajn*, *pálenka*, *truňk*), 2) určitého druhu lihoviny (s širší specifikací, např. *robská*, jakákoliv sladká kořalka, oblíbená zprav. u žen¹, nebo s užší specifikací, např. *doplkyml* ‚silná kmínová kořalka‘), 3) všelijak dochucené lihoviny, popř. jiného nápoje s přídatkem tohoto druhu alkoholu (např. *krampampule*, *vařunka*).

Mezi vytyčenými skupinami není ostrá hranice; u řady slov nelze stoprocentně stanovit, o jaký druh nápoje přesně jde, mj. z důvodu vágních popisů ve zdrojových materiálech (např. *šusterka* ‚nějaký druh kořalky‘). Postupem času mohlo dojít k sémantické konkretizaci významu; týká se to zejména pojmenování vzešlých z obecného označení lihu (např. *gajst*, *špiritus*), které se přeneslo na lihovinu obecně, rovněž na silnou kořalku. U jiných pojmenování není možné s určitostí říci, zda jde z hlediska expresivity o výraz neutrální, nebo zabarvený (např. slovo *břečka* je ve slovnících současné češtiny vyloženo jako hanlivý výraz pro ‚nechutný, nekvalitní nápoj nebo řídký pokrm‘, ve staré češtině však fungovalo jako neutrální označení pro ‚sladký nápoj z ovoce, medu ap.‘ nebo ‚mladé, nevyzrálé a nezvařené sladké pivo‘). V některých případech jsou na místě pochybnosti při určení samotné motivace z důvodu více teoreticky možných interpretačních linií (např. slovo *alfátur*, motivačně vztáhnutelné k mytické postavě i hoře jménem *Praděd*). Vzhledem k řečenému je onomaziologická analýza těchto slov problematická, stejně tak jejich lexikografické zpracování.



Při rozboru vycházíme z předpokladu, že 1) volba sledovaných názvů není nahodilá, ale motivovaná, 2) motivovanost lze úplně nebo částečně odvodit z formy. Cílem tedy bude postihnout motivace, na jejichž základě je vyjadřován zvolený obsah, a utřídit podle nich zjištěné výrazy do odpovídajících motivačních skupin vykazujících společné rysy (příčemž poslední okruh tvoří pojmenování s nejasnou motivací). Tyto skupiny nelze chápat jako ostře vymezené třídy, některé z nich se částečně překrývají. Součástí analýzy jsou i etymologické interpretace, opírající se o dostupné etymologické slovníky a o srovnání se stavem v jiných, zvláště slovanských jazycích a němčině. Připojeny jsou i souvislosti obecně historické, mající vazbu na kulturní kontexty produkce a pití alkoholu v českých zemích.

MOTIVACE 1: OBEČNÉ POJMENOVÁNÍ NÁPOJE

Jde o kategorii s menším počtem reprezentantů, tvořených jednak víceslovnými pojmenováními obsahujícími slovo *čaj* nebo *voda/vodička*, jednak jednoslovnými názvy vzniklými sémantickým posunem již existujících výrazů původně označujících nápoje jako takové. Zatímco dvouslovné jednotky s determinovaným členem *voda* nebo jeho deminitivní formou



Jazykovědkyně Mgr. Marta Šimečková Ph.D. (vpravo), foto Vladimír Pokorný (facebook.com/otevrenaveda)

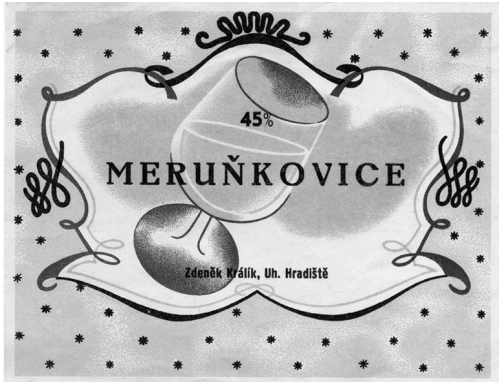
vodička slouží jako názvy pro druh lihoviny (s užší či širší specifikací, např. *gdánská voda* ‚druh bylinného likéru‘, *perlová voda* ‚žitná kořalka‘, *boží vodička* ‚slabá kořalka‘), v případě *čaje* jsou výsledkem pojmenování různě upravených kořalek nebo čaje s přídavkem pálenky. Druh nápoje je specifikován adjektivem, např. *tkalcovský čaj* ‚horká voda s rumem bez cukru‘, *valašský čaj* ‚svařená kořalka se skořicí, hřebíčkem a medem nebo cukrem‘, *čistokrevný čaj* ‚čaj s rumem nebo koňakem‘, *žádveřský čaj* ‚čaj se slivovicí, medem a citrónem‘. Lihovinám druhého typu jsou obvykle přičítány podřadné vlastnosti. Jde o pojmenování se základem *šnaps* (*šnapska*, *šnába*, *šnábíčka*) a *truňk*. Východiskem pro ně byly německé (dále něm.) dialektismy označující destiláty (dolnoněmecké *schnaps*, původně ‚lok, polknutí‘) nebo nápoje včetně těch nealkoholických (středohornoněmecké *trank*). Zatímco *šnaps* je mladší přejímkou, datovanou do 19. století, slovo *truňk* (popř. *trunk*, *traňk*) je evidováno také ve staročeských textech, a to i ve významech ‚hlt, doušek‘ nebo ‚pití, pitka‘. V češtině i němčině se týmž slovem rozuměl často léčebný nápoj, význam ‚kořalka‘ (popř. ‚obyčejná, laciná kořalka‘) je novější.



MOTIVACE 2: NECHUTNÝ NÁPOJ NEBO POKRM

Některé názvy mají přímou spojitost s obecným pojmenováním pro nechutný nápoj nebo pokrm, zprav. řídký a rozvařený. Vyznačují se silně negativními konotacemi (s výjimkou výrazu *břečka*, u něž je stanovení expresivity problematické, viz výše). Mají mnohdy onomatopoeický základ, např. *brynda* (popř. *žbrynda*, *žbrnda*), *cábera*, *čmrdulena*, *čmrnda*, *čmrně*, *čabrčuk* – srov. slovesa *bryndat/žbryndat* ‚neúmyslně ukapávat (tekutinu, řídký pokrm)‘, *cabrat* ‚rozlévat, bryndat‘, *čmrndat/cmrdnat* téhož významu, *čabrat* ‚rozlévat, přelévát (tekutinu)‘. Z této řady částečně vybočuje slovo *lankvara* (též *laňkvara*, *langvara*, *braňkvara*). Význam ‚kořalka‘ u něj vznikl specializací širšího významu ‚nechutný nápoj, např. zvětralé pivo‘. Slovo *lankvara* v nářečích znamenalo též ‚řídké, kašovitě jídlo‘, užito bylo i při tvorbě řady nadávek, např. pro člověka nemotorného, neduživého nebo churavého. Primárně byl výraz *lankvara* ekvivalentem *léku*, zvláště užívaného v lidovém léčitelství. Východiskem slova byl staročeský výraz *lektvař* (popř. *lekvař*, *letkvař*; novočeský *lektvar*), jehož druhý komponent byl utvořen ze slovesa *vařit*.

slně ukapávat (tekutinu, řídký pokrm)‘, *cabrat* ‚rozlévat, bryndat‘, *čmrndat/cmrdnat* téhož významu, *čabrat* ‚rozlévat, přelévát (tekutinu)‘. Z této řady částečně vybočuje slovo *lankvara* (též *laňkvara*, *langvara*, *braňkvara*). Význam ‚kořalka‘ u něj vznikl specializací širšího významu ‚nechutný nápoj, např. zvětralé pivo‘. Slovo *lankvara* v nářečích znamenalo též ‚řídké, kašovitě jídlo‘, užito bylo i při tvorbě řady nadávek, např. pro člověka nemotorného, neduživého nebo churavého. Primárně byl výraz *lankvara* ekvivalentem *léku*, zvláště užívaného v lidovém léčitelství. Východiskem slova byl staročeský výraz *lektvař* (popř. *lekvař*, *letkvař*; novočeský *lektvar*), jehož druhý komponent byl utvořen ze slovesa *vařit*.



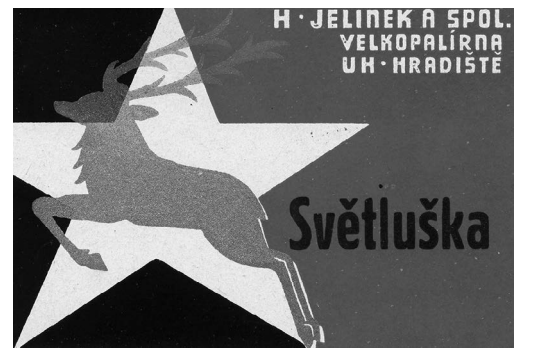
MOTIVACE 3: MNOŽSTVÍ

Kapka (*kápka*, *krapka*) jako označení pro destilát vzniklo elizí uzualizovaných spojení typu *kapka kořalky* ‚malé množství kořalky‘ → *kapka* ‚kořalka‘. Pro malou dávku nápoje, zejména alkoholického, slouží též slovo *slza*. Ve tvaru množného čísla vstupuje do dvouslovných expresivních pojmenování pro kořalku jako *opičí/volské/židovské slzy*.

MOTIVACE 4: SLOŽENÍ

Asi třetinu sledovaných výrazů představují pojmenování motivovaná složením alkoholického nápoje. Početné jsou názvy mající souvislost s lihem, které do češtiny přešly prostřednictvím němčiny, např. *brenzák*, *gajst*, *špiritus*. Novolatinský původ má *kvit* (s deriváty *kvitka*, *kvitovice*, *kvitovička* aj.), jenž vznikl z druhé části složeniny *akavvit* (to z *aqua vitae* ‚voda života‘; srov. polské /dále pol./ *okowita*, slovenské /dále sloven./ *okovit*, *okovitka*). Původně se takto označoval líh dovážený ze skandinávských zemí, jenž se užíval k lékařským účelům, posléze se význam zúžil na druh destilátu určeného ke konzumaci, jenž dozrál během plavby po moři. V nářečích bývá *kvitem* rozuměna lihovinou, popř. charakterizovaná jako obyčejná nebo laciná, nikoliv úžeji určený druh kořalky. Pro likéry, pro něž je v porovnání s kořalkami příznačná hustší konzistence a sladká chuť, se

v nářečích vžil název *rosolka* (popř. *rozolka*, *rozółka*); spíše ojediněle jsou deriváty *rosolička* a *rozoliška* (patrně kontaminací s běžnějším slovem *liška*). Slovo *rosolka* nesouvisí s rosolem, nýbrž s masožravou rostlinou jménem rosnatka, jejíž macerací byl vyráběn slovnutý italský nápoj *rosoglio* (to z latinského *ros solis* ‚sluneční rosa‘). Stará receptura byla v českých zemích z důvodu špatné dostupnosti rosnatky upravena, přičemž hlavní přísada byla nahrazena okvětními lístky růží. Název pro likér zůstal nezměněn, mj. díky latinskému názvu pro růži *rosa*, majícímu obdobnou formu jako název masožravky. Nářeční (dále nář.) pojmenování *rosolka* tedy sloužilo nejen k označení této lihoviny dovážené z Itálie, ale i sladké kořalky jako takové. Názvy pojmenovávající druh alkoholického nápoje podle složení jsou obvykle etymologicky průhledné, díky čemuž poskytují svědectví o zpracovávání různých druhů ovoce, bylin a jiných složek při přípravě destilovaných nápojů v minulosti. Nepřímo se dovídáme, že v rámci ovocných plodů byly využívány nejen obligátní broskve (odtud název výsledného produktu *broskovovice*), meruňky (*meruňkovice*, *marhulovice*) nebo švestky (*slivovice*, *trnkovice*, *flómgajst*), ale i ovoce méně běžné, např. jahody (*jahodovka*), rybíz (*rybízová*), špendlíky (*špendlíkovice*), višně (*višňovka*, *vajkslovka*).



Při kvašení a destilování mohou být využity celé plody včetně pecek (odtud *peckovice*), které se na části území nazývají *kostky* (*kostkovice*), též jádra pecek (*jádrovice*, *jádrovka*). O šetrnosti svědčí pálení matolin neboli mláta, tj. zbytků po vylisování vinných hroznů nebo jiného ovoce (*gergelice*, *trklíce*, *mlátov(n)ice*). V méně úrodných, zvláště horských oblastech se pro dodání specifické chuti alkoholu zužitkovaly plody jehličnanů (*šiškovka*), nejčastěji nezralé bobulky jalovce (*jalovcovka*, *jalovčinka*), pro něž se v některých nářečích ustálily též lexikální dialektismy se základem *bor-* (odtud názvy kořalky *borovice*, *borovička*). Ovocnou složku lze odhalit ve jméně *krampampule*, které do češtiny přešlo z němčiny; něm. *Krambambuli* znamenalo ‚jalovcová kořalka‘, srov. *Kranbeere* ‚jalovcová bobule‘. Přejímka zněla českým mluvčím cizí, její forma tak byla modifikována v důsledku lidové etymologie, tj. usouvztážnění nejasného slova se sémanticky průzračnými výrazy. Tím vznikly variantní názvy *krampapula*, *grampapula* (patrně příklonem k *papula* ‚ústa; obličej‘) a *chrampampula* (podle nář. *chrampat* ‚nemotorně jít‘). Nápoje byly ochucovány kořením, jako byl anýz (*anýzka*), fenykl (*fenyklová*), hořec (*hořcovka*; německy byla daná bylina označována jako *Ezian*, odtud *enciánka*), kmín (*kmínka*, *kmínkula*, *doplkyml*), pepř (*pepřovka*) nebo skořice (*skořicovka*). Z bylinek se uplatnila zvláště máta peprná (*jeřmíncka*, *pepermincovka*), bylinkový likér pak byl nazýván obecně *bylinka*. Kromě ovocných pálenek byly ve velkém konzumovány obilné kořalky ze žita neboli rži (*žitná*, *žitovka*, *režná*; též *korn*, *kornůvka*), a to zvláště v oblastech úrodných na danou obilovinu. Vzhledem k tomu, že jsou tyto lihoviny bezbarvé, začalo se pro ně užívat též pojmenování *čistá*. Jako základ kořalky mohly sloužit i brambory (*bramboryje*, patrně i *braňbora*) nebo řepa (*řepovice*).

MOTIVACE 5: BARVA

V názvech jsou obsaženy čtyři barvy, a to bílá (lihovina je pak nazývána jako *bílá*, *bělina*, *vajška* ‚obyčejná, zprav. žitná kořalka‘), růžová (*růžovka*), šedá (*šedá* ‚žitná kořalka‘, *siová* téhož významu), zelená (*zelená*, *zelenavá* ‚mátová kořalka‘). Bílou barvou bylo patrně motivováno i pojmenování *košilátá* ‚žitná kořalka‘, srov. spojení *košiláté kafe* ‚světlá káva s větším množstvím mléka‘, *košilátá polévka* ‚mléčná polévka‘. Méně

pravděpodobný je výklad vycházející ze skutečnosti, že se na kořalku chodilo hned po ránu, v košili.

MOTIVACE 6: CHUŤ

Rozlišuje se kořalka nahořklé chuti (*hořká*) a kořalka s vyšším podílem cukernaté složky (*sladká*, *sladinká*, též *mlsná*). Jako nepřiliš chutná byla hodnocena *bahnítk*a, jež je doložena jako expresivní, patrně krycí název pro kořalku vůbec.

MOTIVACE 7: ŘETÍZKOVÁNÍ

Pro kvalitní kořalku je typické tzv. řetízkování, tedy vytváření drobných praménků kondenzujícího alkoholu stékajících zpět do sklenice. Na základě této vlastnosti vzešly metaforické názvy *nit/nitě* a *špagátovka*. Lze ji odhalit též v něm. slově *Perlendwasser*, jehož doslovným překladem vzniklo české pojmenování *perlová voda*, univerbizací pak *perlovka*.

K těmúz okruhu snad náleží i *šám*, což je ‚svařený lih dochucený šafránem‘ nebo ‚zředěná kořalka svařená se solí, pepřem a psím sádlem‘, též *šámovice*, zředěný lih užívaný jako alkoholický nápoj; i tato slova mohla být motivována řetízkováním (srov. něm. *Schäumwein* ‚šumivé víno‘), možný je i výklad z nár. slovesa *šámat* ‚kulhat, belhat‘.



MOTIVACE 8: VÝROBA A ÚPRAVA

Těto skupině dominuje výraz *kořalka/gořalka*, související s hořením (odtud varianta *hořačka*). Jde o výpůjčku z polštiny (pol. *gorzałka*, to z *gorzeć* ‚hořet‘, též ‚pálit /alkohol/‘), v češtině zdomácnělou během 19. století, která dala vzniknout řadě odvozenin, z nichž některé se pojí s pozitivními emocemi (např. *kořalička*, *gořalinka*), jiné s negativními (např. *kořala*, *gořalisko*). Méně zastoupeny jsou názvy s fundujícím slovesem *pálit* ‚vyrábět pomocí ohně‘ jako *pálené*, *pálenka*, *pálenko*. Zatímco ve starších fázích češtiny byly běžnější formace vyjadřující vztah s pálením, v nové češtině, včetně nár. sféry, ustupují ve prospěch novějšího polonismu. Čisté lihoviny se všelijak upravovaly a směšovaly. Kořalka byla míchána s pivem (*míšanina*, *miškulanc*), rumem (*mišpulanc*, *sekaná*) nebo sladkým likérem (*míchaná*). Valašskou specialitou jsou horké nápoje na způsob grogu, jejichž základ je tvořen kořalkou, k níž je přidán cukr a koření, zpravidla hřebíček nebo šafrán (*vařenka*/*vařonka*, *vařenice*, *zhřívance*, *zhřívaná*). Výrazy s východiskovými slovesy *vařit* a *zhřívat* označují i ohřátou kořalku nebo směs lihovin (např. jablečné víno s přídavkem slivovice). Při výrobě pálenek se uplatňovaly různé druhy nádob, které zanechaly stopu v názvech jako *lašovovice* (podle laboru, tj. plechového nádoby užívané např. k umývání nádobí) a *kočvaryje* (nár. *kočvar* ‚velký hrnec‘). Podomácku destilované kořalky pak nesou název *samohon(k)a*, *samohuně*, v návaznosti na ruskou složeninu *samogon* (самогон). V názvech jalovcové kořalky *čaganová* a *čaganové víno* se skrývá odkaz na hůl zv. *čagan*, s jejíž pomocí se otloukaly jalovčinky; výrazy lze spojit také s uvítáním, kterého se dostane příchozímu domů po pitce – pokud někdo „dostane čaganovu“, pak to znamená, že ho čeká hubování nebo výprask.

MOTIVACE 9: ÚČINEK PO POŽITÍ ALKOHOLU

Druhou největší skupinu pojmenování (15 % z celkového množství) tvoří výrazy, u nichž lze nalézt motivační souvislost s účinkem nepřiměřeného pití alkoholu na lidské zdraví nebo chování. Zpravidla jde o expresivní názvy pro destiláty obecně, jen výjimečně je u nich konkrétnizován druh (např. *breberka* ‚žitná kořalka, zprav. horší kvality‘, též ‚kořalka z bobulí dřšťálu nebo dřínu‘). Pestrá směsice názvů dává tušit, co vše může alkohol způsobit. Je to: hovornost (odtud názvy kořalek *brblavá*, *breberka*, *mluvnice*, *švitoryje*) přecházející do nepříjemného zvukového projevu a hádavosti (*brecarda*, *hafna*, *halas*, *randa*, *štekna*), tesklivost vedoucí k pláči (*mreka*), zhoršení koordinace pohybu včetně vrávorání a pádů (*chrampaně*, *kotrlmelco-*

vá, *motolice*, *šmatlaně*, *švihule*; sem náleží i krycí názvy *ode zdi ke zdi*, *od rohu k rohu*), agresivita (*bucharyje*, *buryje*, *strkule*), zhoršení úsudku a rozhodování (*bulůvka*, *grňa*). Z tělesných projevů reflektují zkoumané názvy proměny mimičky (*šklebenec*, *krentipysk*), pocit brnění (*brňola*), vypouštění tělesných plynů (*prdlavá* ‚kmínová kořalka‘) a pocit tepla v těle (*dušeňrejka*). Kvůli dopadu alkoholismu na zdraví člověka, též na jeho majetek a rodinné vztahy nabyla kořalka hanlivých názvů *lidomorka* a *gebule*. Druhé pojmenování nesouvisí s pejorativním výrazem pro hlavu, ale s homonymním označením jedu spisovně nazývaného jako *chebule*, nár. též *kebule*, *gembule*, *gebule*. Jde o semena chebule korkové, která byla užívána jako léčivo a pro svůj omamující účinek i jako nedovolený prostředek k lovení ryb. Zde má základ význam ‚otrava‘, sémantickým posunem se polysémní jednotka rozrostla o význam ‚kořalka‘. S negativními účinky pití alkoholu na člověka souvisí i název *mocná*; jde o obecné pojmenování vysokoprocetních destilátů, synonymní k názvu *silná* a v opozici k analogickému pojmenování *slabá*.

MOTIVACE 10: ČINNOST, ZVYK

Zřídka je název lihoviny odrazem příležitosti, při níž je konzumována nebo darována (odtud název *odarenka*). Vhodnou dobou pro pití alkoholu byly svátky (*svátková*, *šabestůvka*) nebo uzavření koupě (*litkup* jako pojmenování pro zapití uzavřené koupě před svědky, přeneseně i pro nápoje určené k tomuto účelu, zvláště pro pálenku). Názvy *budačka* a *budická kořalka* souvisí s lidovým zvykem provozovaným na Velikonoční pondělí, kdy se děvčata budila a následně šlehala pomlázkou. Dívky pak hostily chlapce sladkým likérem daného názvu. Tzv. *budická kořalka* se nabízela též ve svatební den v rámci obřadu buzení (tento svatební zvyk byl zachycen v Trstenicích na Svitavsku).

MOTIVACE 11: UŽIVATEL, VÝROBCE, OBCHODNÍK

Rozlišovaly se nápoje určené pro ženy (*babská*, *robská*) a pro muže (*chlapská*). Zatímco ženám více lahodily sladké likéry, jejich protějšky oceňovaly silné kořalky.

Ve sledovaných pojmenováních vystupují též zástupci různých profesí coby předpokládaní komentí alkoholických nápojů, např. rasi neboli pohodní, kteří měli na starost odstraňování zdechlin a utrácení nakažených zvířat (odtud *rasovina*), dále dělníci zaměstnaní při stavbě železniční tratě (nár. *baraba*, odtud *barabinka*), dráteníci (*drátenická*), myslivci (*myslivecká*), ševci (*šusterka*), tkalci (*tkalcovský čaj*, viz výše), zedníci (*zednická*). Tzv. *kontušovka* (pol. *kontuszówka*) primárně spadá také do jmen motivovaných uživatelem, konkrétně jeho společenským postavením. Původně byla nápojem polské šlechty, později zdomácněla i u prostého obyvatelstva mj. v českých zemích. Fundující slovo *kontusz* v polštině znamenalo ‚dlouhý kabát, který nosili výhradně šlechtici‘. Speciální podtyp tvoří názvy odkazující na příslušníky židovského národa, zvláště s odkazem na jejich podnikání v oblasti výroby a prodeje alkoholických nápojů v minulosti (*židovina*, *židovské slzy*, *židovský zázrak*). Častěji se do názvů promítlá příjmení výrobců, např. *harmoška* (z osobního jména *Harnoch*), obdobně *honcovka*, *kabšovka*, *koclerka*, *levitovka*. Na pozadí těchto názvů lze odhalit sociální rozdíly mezi příslušníky některých skupin – na pomyslném sociálním žebříčku stáli nejnižše pohodní (*rasovina* je charakterizována jako kořalka horší kvality, patrně i evokující zápach zdechlin) a židé (levná, podřadná kořalka), ostatní profese jsou hodnoceny jako průměrné (*drátenická* i *zednická* jsou vysvětleny jako obyčejná kořalka, zprav. žitná), zatímco mimořádnému postavení se těšili ministři (*ministorská* jako nej kvalitnější 50% kořalka).

MOTIVACE 12: NADPŘIROZENÁ BYTOST

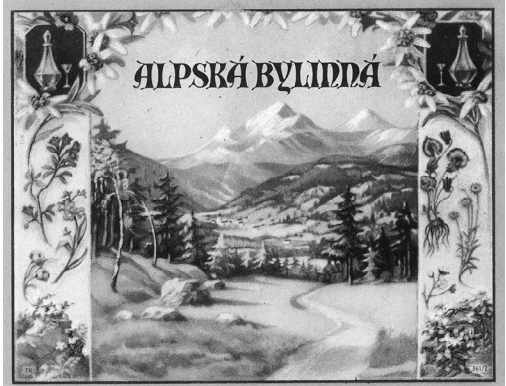
Mezi hojně rozšířené lihoviny v minulosti patřil tzv. *čert*, nár. též *čertikus*. Šlo o likér hnědočervené barvy, pro nějž byla typická řízná pálivá chuť. Tmavá barva a nahořklá chuť, díky níž byl likér užíván i jako žaludeční lék, mohly být hlavním motivačním impulzem pro vytvoření pojmenování spojujícího nápoj s ďábelskou bytostí (srov. frazém *pálí jako čert* ‚intenzivně‘, užívaný často ve spojení s chuťovými výjemy). Postava čerta byla ostatně vyobrazena i na starých etiketách u lahví obsahujících tuto lihovinu. Bytost v křesťanské věrouce nejvyšší vystupuje pouze ve dvouslovném názvu *boží vodička* ‚slabá kořalka‘. Přídavné jméno *boží* tu pravděpodobně vyjadřuje citové zabarvení a libost vůči takto pojmenované reálii. U názvu *altfátr* pro bylinný likér zlaté barvy lze odhalit souvislost s něm. *Altvater* ‚Praděd‘. Je nejisté, zda nápoj získal pojmenování podle hory daného názvu, nebo po stejnojmenném mytickém ochránci tohoto vrcholu a celých Jeseníků, jehož podobizna se zpravidla skvěje i na etiketách tohoto likéru.



Práce jazykovědce je především o setkávání se s lidmi, foto Vladimír Pokorný (facebook.com/otevrenaveda)

MOTIVACE 13: MÍSTO

Názvy někdy odhalují, v jakých končinách byla konkrétní lihovina vyráběna. Destiláty domácí produkce se nazývaly prostě *domovina*, konkrétní místa pak vystupují v názvech jako *prostějovská* (z místního jména *Prostějov*; jde patrně o tzv. starorežnou), *příchovický vítr* (mátová kořalka vyráběná v Příchovicích), *rezkovačka* (podle hospody Na Rezku, kde byla pálena kořalka z výhonků modřínu), *valašský čaj* (jde o kořalku svařenou s kořením a sladidlem, oblíbenou na severovýchodní Moravě). Se zahraničními destinacemi se pojí *alpská*, *karpátka*/*karpátuvka*, *krakovská*, *polská* aj. Z Polska byly dováženy též likéry s označením *Danzig*. Jde o něm. exonymum polského jména *Gdaňsk* (čes. *Gdaňsk*), které do češtiny přešlo v podobě *dancík* coby název jistého druhu likéru. Totéž místní jméno se stalo základem pro dvouslovné pojmenování *gdánská voda* (srov. oficiální název značky *Danziger Goldwasser*). Jako *alaš*, *alaška* se označovaly jemné likéry obsahující fenylk a anýz; jménem upomínají na místní jméno *Allasch* (dnes *Allažmužja*), respektive na obec v Lotyšsku, proslulou výrobou kmínového likéru.



MOTIVACE 14: NEZAŘAZENÉ, POPŘ. NEJASNÉ

Několik názvů vybočuje z výše představené klasifikace, vzhledem k jejich okázalnému charakteru u nich nepokládáme za nutné vydělovat je jako další typy. U několika málo pak nelze provést motivační rozbor z důvodu neprůhledné etymologie. Ze zajímavějších jmenujme např. *hauzerku*, o níž je nám známo pouze to, že jde o nějaký druh destilátu. Jméno může souviset buď s osobním jménem *Hauzer* (popř. *Hauser*, *Hauzer*), nebo s podomním prodejem, pro nějž se užívalo označení *hauzířka*. *Šteluvka* pak byla kořalka zředěná oslazenou vodou, kterou si s oblibou objednávali havíři při cestě domů v tzv. „frlocích“, zřízených např. v Šenově nebo Václavovicích na Ostravsku. Stačilo zaklepat na okno domu a havířům bylo předloženo pohoštění včetně kořalky. Nabízí se tu vysvětlení z fundujícího něm. slovesa *stellen*, respektive jeho zvrtné podoby *sich stellen* ‚postavit se (k oknu apod.)‘, výklad je však nejistý. Jako *rostopčín*, *rostopčinka* se označuje sladký likér pojmenovaný podle ruského generála Rostopčina. Jde o název s reminiscencí historické postavy; tento pojmenovací typ je častý u vlastních značek alkoholických nápojů (majících charakter *proprii*), zejména těch novějších, mj. z důvodu uplatnění reklamních aspektů (srov. novější pragmatonyma jako pivo *Generál Laudon*, brandy *Napoleon*). Motivační okolnost však není zřejmá; buď jde o název vytvořený náhodně, ve snaze o zajištění lepší prodejnosti nápoje díky jménu slavné osobnosti, nebo v sobě může skrývat odkaz na nějakou historickou událost. K názvům s nejasnou etymologií dále patří např. *čuvaně*, *drát*, *fafuňka*, *kuratina*, *para-*

dina, *plotovina*. Jde většinou o expresivní názvy pro kořalku, které nesou příznak hanlivého hodnocení nebo žertovného projevu. S tím souvisí skutečnost, že sledovaná reálie, zvláště v případě nadměrného požívání alkoholu, byla hodnocena jako něco nevhodného, ne-li zakázaného. Z toho důvodu byla pro destiláty nezřídka vytvářena krycí pojmenování, a to ve snaze vyhnout se tzv. tabuovému slovu přímo označujícímu tento zapovězený mok. Způsobů, jak řešit jazykové tabu, je celá řada, např. náhrada daného výrazu eufemismy (srov. pojmenování typu *kořalička*, *kvitovička*), též tabuovými antifrázemi (dvouslovná pojmenování se složkou *čaj*, *voda*, *zázrak*) nebo zájmeny (např. *kapka onej* namísto *kapka kořalky*). Nabízí se též tvorba tabuové náhrady zv. noa nepodléhající jazykovému zákazu, přičemž zástupná pojmenování mohou být záměrně co nejvíce vzdálena obvyklým, tzn. většinové společnosti srozumitelným názvům (např. *drát*, *plotovina*, též pojmenování *volské slzy*, u něhož nelze jednoznačně vysvětlit volbu prvního členu). Ve velké míře se tu projevuje hra s jazykem a prvky expresivnosti. Pokud jsou tyto krycí názvy nadto doloženy izolovaně (jako tzv. hapax legomena v mluvě jednotlivců), mohou nám motivační impulzy zcela uniknout.

ZÁVĚREM

Z představeného výběru je zřejmá neobyčejná pestrost, která panuje u nářečních pojmenování destilátů a likérů. Na jejich utváření se podílely různorodé slovní základy a slovo tvorné postupy, a to včetně tvorby víceslovných pojmenování nebo sémantické derivace. Výsledkem provedené onomaziologické analýzy bylo stanovení čtrnácti motivačních skupin. Nejčastěji byly zastoupeny názvy motivované složením lihoviny, dále výrazy vzniklé podle účinku pití alkoholu na chování a zdraví člověka a názvy vyjadřující vazbu na nechutný nápoj nebo pokrm. Ostatní typy motivací se prosadily méně. U některých slov byla shledána výrazná expresivnost, kterou je možné částečně osvětlit snahou vyhnout se jazykovému tabu.

Zvolený věcnévýznamový okruh lze v rámci nářeční slovní zásoby pokládat za nepatrný výsek, i přesto podává cenné svědectví jednak o fungování jazyka v minulosti (zejména s ohledem na tvorbu nových slovních jednotek v širším slova smyslu), jednak o jazykových kontaktech (zvláště česko-německých), též – názíráno ze širší perspektivy – o historii oboru palírenství v českých zemích a postavení alkoholu v běžném, každodenním životě. Nářeční lexikum nám dovoluje proniknout do světa našich předků, mj. do jejich způsobu myšlení a představ. I z toho důvodu by měla být prioritním úkolem české dialektologie tvorba *Slovníku nářečí českého jazyka*, jehož nedílnou součástí jsou i analyzovaná pojmenování kořalek a likérů.

Kapitola vznikla na základě řešení projektu č. DG20P020VV029 Nářečí českého jazyka interaktivně. Dokumentace a zpřístupnění mizejícího jazykového dědictví jako nedílné součásti regionálních identit; poskytovatel podpory Ministerstvo kultury, Program NAKI II.

V kapitole byla použita mj. data, která poskytuje výzkumná infrastruktura LINDAT/CLARIAH-CZ (https://lindat.cz) podporovaná Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy (projekt č. LM2018101).

ČÍHAL, Petr a VILÍMEK, Vítězslav, eds. *Tradiční kulturní kontexty pití alkoholu a kouření*. Vydání první. Uherské Hradiště: Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, 2021. 327 stran. ISBN 978-80-87671-43-6.

Teorie rovnovážných stavů slivovice

Každý z nás kolem sebe při každodenní činnosti pozoruje v přírodě události, které se nějakým způsobem vyvíjejí. Někdy obvyklým zaběhnutým, někdy nahodilým. Ani nám mnohdy nepříjde na mysl, že něco kolem nás dojde nějakým procesem do stavu, který může být v určité míře pro člověka prospěšný či potřebný.

Tyto procesy mají různé polohy a průběhy a většinou dospějí pomocí vnějších podmínek do nějakého stavu. Do rovnovážného stavu. Obecně vyjádřeno, v „soustavě“ za daných podmínek neprobíhá již žádný samovolný děj. Pokud nezměníme vnější podmínky, zůstává soustava v rovnováze po libovolně dlouhou dobu. Pokud bychom vše blíže a hlouběji upřesnili, dostali bychom se pro nás k zajímavému, a hlavně potřebnému pojmu, k tzv. chemické rovnováze. V podstatě se jedná o stav soustavy, v níž se navenek nemění její složení, avšak s důležitou poznámkou, a to, že uvnitř této soustavy probíhají neustále chemické děje, jejichž účinky se navzájem ruší. Pro lepší názornost budeme tento proces nazývat dynamickou rovnováhou.

Výše ve zkratce nastíněné poznatky budeme dále aplikovat do oblasti tvorby slivovice.

Souhrn všech přírodních podmínek, ze kterých za pomoci lidského faktoru vznikají jedinečné slivovice, nazýváme TERROIR. Sluneční paprsky, optimální přísun vody, vzduch, vhodné půdní podmínky a originální působení lidského faktoru jsou základem jedinečné produkce ovoce – trnek (v našem regionu nazýváme švestky výrazem trnka).

Na počátku vše začíná vhodnou volbou prostoru budoucího sadu. Půdní podmínky a jeho orientace se zcela jistě v budoucnu silně odrazí na kvalitě vypěstovaných trnek. Správná volba druhu trnek, které budou základní surovinou pro tvorbu slivovice, se zcela jistě pro každého stane životním rozhodnutím. Další potřebné doprovodné úkony nebudu nyní rozebírat.

Již mnohokrát jsem publikoval názor na volbu druhu trnek, která je základem pro stvoření té nejlepší slivovice. Pokud zvolíte odrůdy durancie či domácí velkoplodé, určitě neprohlopíte, neboť zcela jistě a nezpochybnitelně jsou našimi královnami. Opírám se o ten fakt, že každý druh, a nejen trnka, má své organoleptické maximum.

Pro lepší orientaci pěstitelů jsem proto vytvořil tzv. KATEGORIZACI trnek, kde jsou zcela názorně popsány komplexně jednotlivé druhy trnek v rodných listech, která však obsahuje navíc jako přidanou hodnotu podrobnou organoleptickou analýzu stvořeného destilátu každého zkoumaného druhu. Podotýkám, že tento proces byl opakován pro každý druh v cyklu min. 5 let pro přesnější statistiku. Výsledky analýzy jsou sestavovány podle pevně daných mnou vytvořených stupnic. Orientace pěstitele je pak ve výběru vhodného druhu trnek podstatně jednodušší.

Dále byl vytvořen pro snadnější rozhodování pěstitele další odborný soubor, a to tzv. INDEX SENZORICKÉHO POTENCIÁLU pro ovoce a destilát, který výrazně zpřesňuje stupnice výsledků výzkumu organoleptických vlastností ovoce či destilátu.

V běžném každodenním životě u nás v dědinách Slovácka již pouhá zmínka o vyhlášeném trnkového sadu vyvolává v mysli každého zainteresovaného jedince nepopsatelný pocit. Vždyť se jedná o sad, široko v okolí vyhlášený, který splňuje ty nepřísnější požadavky pro pěstování vysoce kvalitního ovocného materiálu. Slivovice z něho vytvořená se označuje pouze nálepkou TOP. Každý z pěstitelů touží mít to právo sklízet ovoce v tomto sadě. Každý touží být vlastníkem takového sadu. Toto vše navozuje jedinečnou atmosféru dané oblasti, lokality či regionu – GENIUS LOCI.

Myslím, že nemá význam hledat rovnovážné stavy v průmyslových produkcích. Doporučil bych je hledat především ve vlastní domácí BIO produkci.

Takto krátce definované základy vytvořily vstupní bránu do světa stvoření výjimečných ovocných destilátů – slivovice.

Výrazením, nedostatečným plněním, nedokonalou lidskou činností třeba jen jednoho úkonu z celkového procesu tvorby dojde zákonitě k tomu, že vypěstované ovoce nemůže dosáhnout své max. senzorické úrovně. Pak ani nemůže být v rovnovážném stavu.

Pro názornost pochopení teorie rovnovážných stavů jsem zvolil pouze činnosti při sklizni ovoce, při jeho doležení a něco kolem brejdingu slivovice.

ROVNOVÁŽNÝ STAV – SKLIZEŇ OVOCE

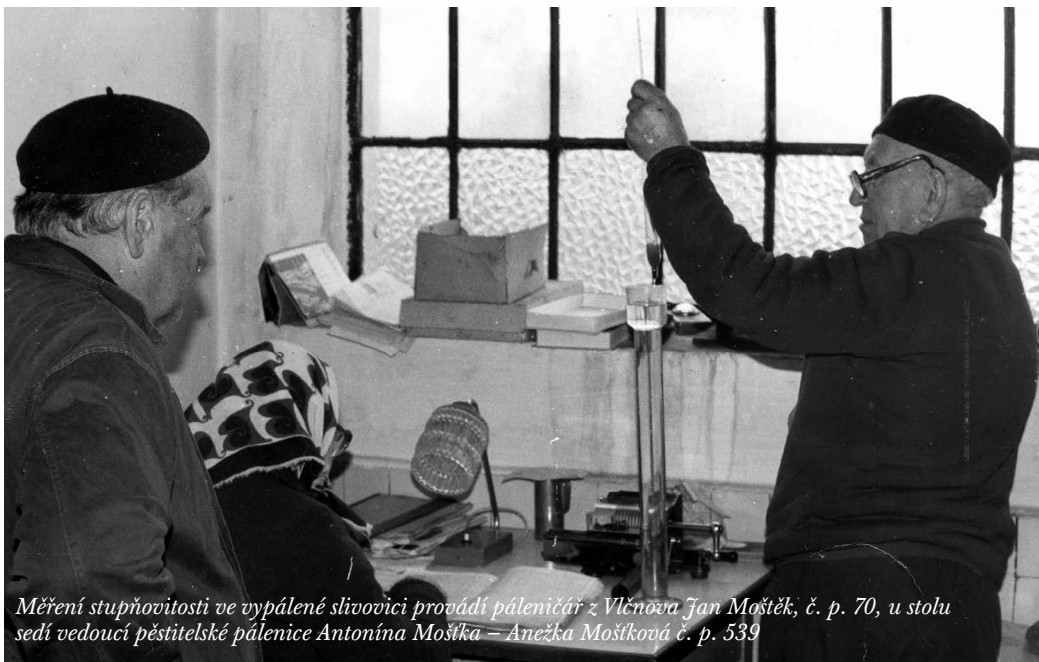
Než dojde k tomu správnému a pro pěstitele očekávanému okamžiku, sběru ovoce (pokud Matka Příroda však nerozhodne jinak), dochází u pěstitele po celé vegetační období ke kontaktům se stromy a prostředím v sadech. V podvědomí pěstitele se zjevuje pohled na sytě zelenou stříženou louku, na které stojí v zákrytu a v řádu

trnky s překrásnými květy dotvářející malebný a téměř zázračný habitus, kmeny švestek s podivně tmavým odstínem, který právě vymaloval deště, charakteristické silné solitéry s jasnou historií, kterou podrobně zná a dokonale ovládá pouze pěstitel, atmosféru posečeného sadu, kdy se doslova před zraky pěstitele vykreslí jeho neopakovatelná architektura a třeba všudypřítomné ptactvo, které v posečené trávě vybírá pro sebe pamlsky, kterými se pak rádo chlubí pěstitele.

Všechno výše uvedené a řada dalších zážitků zapisují do mysli pěstitele postupně atmosféru a záznam, který bude mít velký význam pro další průběh rozhodovacího procesu pěstitele. Zcela určitě bude mít nesmírný vliv zejména na cit při rozhodování, kterého bude u pěstitele potřeba ve velké míře. Atmosféra vyvolaná u pěstitele těmito vjemy bude kladným způsobem využita v následujících rozhodovacích procesech.

Pravidelné návštěvy sadů pěstitelem jsou nejlepší „prevencí“ pro stromy. Vnímavým, a hlavně pozorným sledováním okolí může zabránit již v raných fázích různým dalším větším problémům.

V době dozrávání ovoce je pěstitel vždy při procházce sadem vyzbrojen nepostradatelným pomocníkem – refraktometrem. Tak jak kdy-



Měření stupňovitosti ve vypálené slivoivici provádí páleníčář z Vlčnova Jan Moštěk, č. p. 70, u stolu sedí vedoucí pěstitelské pálenice Antonína Moška – Anežka Moštková č. p. 539

si chodila neustále s míčem třeba i na oběd naše hluboce vážená fotbalová legenda Andrej Kvašňák, tak se neobejde nikdy bez této pomůcky žádný skvělý pěstitel. Refraktometr vám vždy a v každé chvíli dodá ty potřebné informace a na základě takto zjištěných dat můžete provést ta správná rozhodnutí. Termín sběru ovoce už nebude pro vás problém stanovit. Pokud se pěstitel rozhodl pro určitou vizi stvoření konečného produktu destilátu, tak pak už pouze využije svých odborných znalostí a zkušeností a po změření se přizpůsobí pouze vzniklé situaci. Proveďte sběr ovoce ve stavu a termínu, který zaručuje splnění jeho vize.

Veškeré své vědomosti a zkušenosti pěstitel vložil do procesu a je si jist, že další „meziprocesní fázi“ zvládl s profesionální bravurou.

Ze zkušeností totiž ví, že ovoce dozrává přibližně v určitém období. Dozrává nepravidelně, na což zareagoval organizačně, ví taky, že ovoce může dosáhnout max. hodnot obsahu cukru v určitém termínu, má jasné zvolenou představu o vizi konečného produktu, sledoval a průběžně vyhodnocoval atmosférické podmínky potřebné pro vegetaci atd. Obratná práce s refraktometrem mu už jen dodá potřebné hodnoty a ulehčí rozhodnutí.

Ten správný okamžik sběru se neurčuje objeďnávkami na ovoce, není určován ani právě volným termínem pěstitele pro tuto činnost ani okolními vlivy, kdy již někdo započal se sběrem ovoce. Ten správný okamžik určuje výhradně pěstitel, a to pouze v souladu se svým zkušenostmi a odborností mu vlastní. Termín sběru ovoce určujeme výhradně my pěstitelé.

Správný okamžik sběru ovoce v praxi nám ještě blíže pomůže určit vizuální pozorování ovoce, čichová zkouška ovoce, senzorická zkouška ovoce, hmatová zkouška a vlastní měření parametrů ovoce refraktometrem.

Vizuálním pozorováním můžeme zjistit změny velikosti ovoce, jeho zabarvení, narušení povrchu, nemoci, změny struktury ovoce, zabarvení v dužině a další.

Čichovou zkouškou přijdeme po rozlomení ovoce na různé tóny ovoce v rozličných stádiích. Intenzita a charakter buketů nám napoví mnoho o čase, v kterém se předmětné ovoce právě nachází.

Ochutnáním ovoce určitě dostaneme podstatný zdroj informací. Můžeme si ověřit třeba stádium stavu kyselin, nárůstu sladkosti (snižování obsahu kyselin), podtóny hořčinky nám napoví

mnoho o disciplíně vegetačního období a další.

Refraktometrem pak už jen změříme jednak konečné množství obsahu cukernaté složky, ale hlavně obsahové změny cukernaté složky v časové ose při dozrávání. Pokud si zvolíme tvorbu destilátu z ovoce v plné zralosti, které přešlo prvními mrazíky (durancie), tak pak opravdu pouze měříme max. obsahovou cukernatou složku.

Pokud však máme vizi tvořit destilát opravdu svěží, s plným nábojem, a hlavně s výše „potažnou“ úrovní intenzity buketového a chuťového vjemu, pak musíme sklídit ovoce v momentě, kdy se zpomaluje nárůst cukru v ovoci pozorovatelným způsobem před dosažením svého maxima. V praxi se jedná o čas v rozsahu 2 – 4 dnů.

Zvláštní pozornost musíme věnovat i stavu spadlého ovoce ze stromu. Je indikátorem budoucího zdravotního stavu vegetace.

Při shodě všech potřebných parametrů a podmínek zcela určitě provedeme okamžitý sběr ovoce. Shoda podmínek a naměřených parametrů je zárukou toho, že tato fáze proběhla optimálně a v potřebné shodě. Pěstitel pak může s klidným svědomím konstatovat, že veškeré okolnosti týkající se sklizně ovoce byly provedeny tak, aby zaručily vytvoření rovnovážného stavu sklizeného ovoce.

ROVNOVÁŽNÝ STAV – DOLEŽENÍ OVOCE

Sběr ovoce byl proveden v tom správném okamžiku a nyní je nutné provést další správný navazující úkon v řetězci meziprocesu – doležení ovoce.

Po nezbytné očištění musí nejprve dojít k uskladnění ovoce do dobře manipulovatelných přepravek. Nejlépe poslouží zaužívané bedýnky na ovoce z dřeva či plastu. Uskladnění ovoce je nezbytné provést ve volném, dobře větraném a chráněném prostoru proti agresivním atmosférickým vlivům (srážky, přímý sluneční svit aj.). Zkušenější pěstitelé mají již zaužívané ekologické roušky přikrývající ovoce, které brání přístupu hmyzu. V letním období je nutné zabránit přímému slunečnímu svitu na ovoce. Intenzita svitu je značně silná a má jistý negativní vliv na další procesy uvnitř ovoce.

Každý pěstitel si již na počátku procesu určuje, jak by měl vypadat konečný stvořený produkt – slivovice. Musí si na základě toho vybrat to správné ovoce s optimální kondicí. Pokud si pěstuje ovoce ve vlastním sadu, je to pro něho jednoduché. Ovoce má zcela pod kontrolou a historie mu již sama říká, jak je vše nastaveno, jak vše bude přibližně probíhat. Pokud je však „nucen“ ovoce získat nákupem z jiného zdroje, pak se mu situace značně komplikuje. Podmínky legislativy nyní ponechme stranou. Pěstitel při výběru musí být obezřetný a mít se na pozoru.

Především to nesmí být tak, že má brát každé ovoce (zde je nutné posoudit současné nelichotivé zvyklosti). Měl by zapojit a uplatnit vše z dosavadní praxe, co se naučil a přemětné ovoce posoudit nekompromisní optikou.

Určitě by se měl zajímat o lokalitu a způsob pěstování produktu. Terroir ovoce mu musí být sdělen co nejpodrobněji. Informace mu poskytnou mnoho indicií pro konečné rozhodování. Bude se zajímat, jakým způsobem byl proveden sběr ovoce (ruční, strojní). Mělo by ho zajímat, jakým způsobem, v jakém obalu a po jakou dobu proběhl transport ovoce.

Pěstiteli se tedy nyní může ovoce představit v plné kráse. Má možnost si ho zkontrolovat vizuálně, určitě provede ochutnání, v rukou si ho je schopen ohmatat a zjistit jeho soudržnost a refraktometrem si provede potřebná měření. Pokud se jedná o zdroj dodávky trnek již vyzkoušený, pak je rozhodování jednodušší. V případě prvního odběru od neznámého zdroje je nutné

důkladně posoudit stav ovoce. Zásada, že jen dobrý pěstitel si vybere to správné ovoce na tvorbu skvělého produktu, se nemění. Jeho výsadním právem musí být schopnost jasně a rezolutně ODMÍTNOU nabízené ovoce. Dává tím jasně najevo dodavateli, že jeho představy nebyly naplněny. Dnešní praxe je dle mých zkušeností mnohdy odlišná.

Z uvedeného dosti jasně vykristalizovalo na povrch, mimo malé výjimky, jedno. Nejlepší ovoce vhodné pro náš původní záměr je to, které si vypěstujeme sami. Zakládání sadů a sádků je záslužná, a hlavně lidsky obohacující činnost. Současná praxe však žel přírodě ukazuje na nepříznivý trend.

Ovoce máme připravené a uskladněné v přepravkách na dobře chráněném a větratelném místě. Násyp ovoce do připravených obalů ještě neprovádíme. Budeme se snažit uvést ovoce do rovnovážného stavu jeho doležením. Nyní započíná každodenní a pracná starost o ovoce, v našem případě jsem zvolil pro názornost jako příklad hrušku Williams. Každý den provádíme podrobnou kontrolu ovoce a vyhodnocujeme její výsledky.

Smyslem doležení je „doležení“ ovoce do optimálního kvalitativního stavu. Naším záměrem je především harmonizace ovoce co do obsahu, ale především co do vzájemného poměru jednotlivých obsahových látek. Zvláštní zájem budeme mít na zvýšení úrovně buketových látek. Je nutné si uvědomit to, že budeme potřebovat připravit ovoce do takové fáze, u které předpokládáme, že zaručí stvoření produktu, který jsme si ustanovili stvořit na počátku naší vizi. Opět musíme připomenout pozici pěstitele, který vkládá veškeré své znalosti a zkušenosti do tak malých detailů, z kterých dále vznikají mimořádné slivovice.

Jedná se o krátkodobý proces v řádu jednotek dnů. Proces může být však i dlouhodobější, a to tehdy, pokud byl sběr ovoce proveden příliš brzy. Tento případ většinou nastává u nakoupeného ovoce s nejasným původem, kdy máme informace jen v malé míře. Strategie pro takto vzniklou situaci je řešena zcela jiným způsobem než obvyklým.

U durancí a trnek nesmí však doba doležení přesáhnout délku 48 hod.! Pokud přesáhne, tak je a bude něco špatné! To je pravidlo. Ovoce máme pod vlastním dohledem a naším jediným hodnotitelským či posuzovatelským nástrojem je pouze zrak, čich, chuť, hmat, refraktometr či mikroskop. V podmínkách průmyslových je význačným pomocníkem laboratoř. Ovoce nejprve kontrolujeme hmatem. Již pouhý náznak infikovanosti ovoce je důvodem k jeho vyřazení.

Důležitým ukazatelem je tvorba určitého množství (ale jen velmi malého, téměř zanedbatelného) alkoholu. Jeho tvorba totiž způsobí dost důležitý moment v kvalitě připravovaného ovoce. Zvýší buketovou úroveň ovoce, což chceme přenést dále do vytvořeného destilátu. V podstatě jde však o již počátek fermentace ve fázi, kterou jsme potřebovali. Hlubší fázi fermentace již nechceme, nepotřebujeme ji. Zkušený pěstitel je schopen tuto fázi identifikovat. Identifikace u trnek je postačující jen pouhým pohledem pro zkušného pěstitele podle charakteristického znaku.

Dojde k snížování obsahu kyselin (hrušky obsahují minimum). V chuťovém vjemu dojde k pocitu zvýšení sladkosti, což je důsledek snížení obsahu kyselin, a k zřetelné harmonizaci ovoce. Celkový dojem ovoce bude u pěstitele vzbuzovat velké naděje.

Docházet bude i ke skutečnému zvyšování obsahu cukru díky postupné přeměně škrobu na cukr. Tento moment již zkušený pěstitel je schopen změřit. Všechny uvedené procesy a řada doprovodných budou mít za následek kvalitativní pozvednutí ovoce.

Rovnovážný stav se projeví především po ochutnání tím, že jednotlivé obsahové látky budou uspořádány v jeden smysluplný celek. Složky budou poskládány za sebou a budou navazovat jedna na druhou a budou tvořit jasnou ohraničenou strukturu. Ovoce bude chutné, lahodné, bude v nás vyvolávat příznivý dojem. Neustálý nárůst intenzity aroma a chuti bude známkou správného průběhu procesu.

Co však musí být pěstiteli při řešení takovýchto procesů vždy jasné, je to, že musí být schopen jasně posoudit, a hlavně správně vyhodnotit probíhající změny. Musí být schopen hlavně smyslově „měřit“ jednotlivé vlastnosti ovoce. Současný trend však vyžaduje více, vyžaduje jasné posouzení úrovně intenzity buketu a chuti dle stupnice.

Po neustálé kontrole ovoce se pěstitel rozhodl ukončit proces, neboť byly splněny všechny podmínky, které si stanovil na počátku. Nyní již může přistoupit ke konečné činnosti, kterou je násyp ovoce v stanovených objemech a struktuře do připravených obalů. Vždy provádí násyp ovoce v jeden krátký časový úsek a v objemech podle dokončovacích dějů, podle rovnovážného stavu.

Rovnovážné stavy při fermentaci, destilaci, poměrování destilátů, brejdingu aj. můžeme popsat někdy přibližně. (Pokračování příště...)

KOŠTOVÁNÍ SLIVOVICE

V sobotním odpoledni jsem se za v tisku avizovaným bohulibým počínáním vydal autobusem do Starého Hrozenkova a odtud ve sněhové vánici pěšky do Vápenic, kde se v ten čas měla v bývalé škole konat soutěžní degustace vzorků slivovic. Na místě samotném mě přivítal pěkně vyhlížející prostorný sál se stolečky, na kterých si hověly vlnčenské vdolečky, sýrové a párkové jednohubky. Pohled na „nápoj bohů“, který je svým způsobem uměleckým dílem, mně však byl prozatím na nevelkou dobu odepřen. Já však věděl, že je jen otázkou krátkého času, kdy bude docházet k posuzování tohoto, nebojím se říct, přírodou nám darovaného léku! Neboť právě s tím úmyslem se ve Vápenicích sešly desítky těch, kteří si chtěli prostřednictvím smyslových orgánů delegovaných znalců ověřit kvalitu svého životabudiče. Nepředpokládala se žádná show jako při televizních soutěžích, nemělo se dít nic v září reflektorů, vše mělo probíhat v lidovém duchu podle předem organizátory stanovených regulí. Členové hodnotící pečlivě desítky vzorků, mezi kterými bylo překvapivě zastoupeno i půvabné mládí, byli zcela civilně oblečení, ale i tak už bylo na první pohled zřejmé, že se jedná o na slovo vzaté profesionály.

Přesvědčili nás o tom svým úvodním počínáním, při kterém se s úctou, avšak zároveň i pokorou ujmali štamprlíček slivovice, aby je po předcházejícím pečlivém prohlédnutí proti světlu přiložili ke svému chřípí. Čichové buňky nadechnuvších se znalců, obdařené citlivý-

mi řasinkami, se v tu chvíli bezodkladně daly do díla s cílem předem naznačit odborníkovi kvalitu křišťálové průzračné tekutiny. Netrvalo dlouho a přišla na řadu hlavní fáze analýzy každého ze vzorků ohnivé vody, která spočívala v příjmu uvedeného moku sešpulenými rty do ústních prostor. Tam pak docházelo ke kouzelné souhrě pohybů rtů, a především jazyků, aby na jejich povrchích zkoumaná tekutina polaskala nepřeborné množství pro změnu zase chuťových buněk. Grimasy ve tvářích posuzovatelů vzorků nám, zvědavě přihlížejícím, s předstihem umožnily posoudit, do jaké míry bude mít zkoumaný vzorek naději na čestné umístění. Členové komise slivku degustovali po pěti vzorcích, aby následně své pocity převáděli do bodového hodnocení, a to na základě barvy, vůně, a především chuťových nuancí ve společnosti tak oblíbeného nápoje. Poté se udělala krátká přestávka, během které si poněkud přetížené smyslové buňky musely odpočinout a zároveň přeladit na příjem další pětice doušků štamprlíček. Mnohé oči přihlížejících degustátorů jejich úkony zcela určitě záviděly, neboť je všeobecně známo, že tam, kde se práce snoubí s koníčkem, nebývá k blaženosti daleko! Do tohoto stavu se postupně dostávali i ostatní v sále přítomní, což ostatně bylo účelem opisovaného slivovického kolokvia.

Soutěžními koly úspěšně prošly prakticky všechny zkoumané vzorky, takže pak jsme už jenom napjatě čekali na ty z nich nejúspěšněj-

ší. Když paní starostka Vápenic Anna Kubáníková v napjatém ovzduší oznamovala s diplomem v ruce vítěze, na tvářích majitelů vítězných vzorků se rozhostily úsměvy plné spokojenosti. A to naprosto oprávněně! Ono také vyrobit pálenku, která se rozplývá na jazyku a která následně potěší tělo i ducha, je velkým, převelikým uměním. Ten úplně nejlepší páleníčář obdržel kromě diplomu za první místo i doktorský titul Spiritus Doctoris, kterých, věru, je v republice jako šafránu. Bude mít právo ho používat po celý rok až do konání dalšího ročníku. I druhé a třetí místo stálo za bouřlivý potlesk obecnstva a předání cenných darů. Všichni ostatní, vzorků bylo mimochodem dvacet jedna, se umístili na místě čtvrtém, bezpochyby rovněž velmi hodnotném. Zůstat jenom stupínek za nejlepšími muselo majitele s láskou opečovávaných tekutin taktéž naplňovat nemalou hrdostí.

Pohodové, ve všech aspektech sympatické setkání doprovázely po celou soutěžní dobu podmanivé vápenické tóny heligonek a atmosféra, která by svou upřímností zastínila lektoreu v současnosti probíhající plesovou zábavu. Já se však v té době už chystal stíhat autobus do Uherského Brodu, a tak jsem byl nucen opustit milou společnost. Při čekání na hrozenkovské autobusové zastávce mně dělaly společnost padající roztančené sněhové vločky, hezké vzpomínky a aura buketu tak proslaveného slováckého moku.

ZE ŽIVOTA

JOSEF HOLCMAN



Velkomalá Morava



Koncem června letošního roku jsme se vydali se ženou Jitkou a čtyřletým vnukem Vojtěchem na Salaš vystoupat na rozhlednu. Projeli jsme Velehrad, o němž se léta domníváme, že ho známe dokonale, ale vždycky nás něčím překvapí, nebo lépe řečeno, my sami se překvapíme tím, kolik toho o sobě nevíme. S přibývajícím léty toho nevíme o sobě čím dál tím víc. Nevíme, co Velehrad v nás odráží: pojem nevratného času našeho života; času, který se na Velehradě čas od času zastavuje a vrací. To umí jen málo míst v nás. Velehrad si po staletí drží svoji platnost – duchovně zaujmout i lidi neduchovní.

Na Salaši jsme vystoupali do prudkého kopce, který se svými 365 metry nad mořem zas tak prudký asi není, však Brdo, nejvyšší kopec Chřibů, je o 200 metrů vyšší. Viděli jsme Velkou Javořinu (970 m n. m.), Lopeník a mezi nimi kdesi vzadu i jeden cizí kopec (jak to zní cize) na Slovensku. V té obřadné krajině se vyjímají věže velehradské baziliky a za ní dost nechtuně tři činžáky z Mařatic. Rozhledna, působící trochu jako skokanský můstek, ční do závratné výše patnácti metrů. Na obavu z výšek mají ženy to stačí. Z rozhledny jsou vidět stráně porostlé trnkami, mirabelkami a špendlíky.

Vnuk nechtěl jít zpátky, protože ho zaujaly tisíce mravenců s lehkostí vláčících svoje vajíčka sem a tam. Pak nás zase předběhl a ocitl se bez postranních úmyslů na čímsi dvoře, kde na něj skočil dvoumetrový černý strašidelný křížec ovčáka a vlčáka jménem Kairo. Vnuka jsem chytil do náručí a Kairovi nakopl balon do zahrady. Vrhle se za ním, vedení míče dokonale, levá, pravá, hlavička, čumáček. Jak by taky ne, když jeho pán Josef Niesner hrával kdysi s kapitánem vicemistrů Evropy Mirou Kadle-



Obr. 75. Láhve demjóny.

cem stopera. Zeptal se, kdo z nás řídí, žena mu oznámila, že ona. Výborně! A zatáhl mě do dvou sklepů, v nichž krom povinného množství vína kralovala slivovice, ročníky staré i mladé, odrůdy tradiční i šlechtěné. Povoláním je Josef vodař, zapojoval mně vodu do mého vinného sklepa ve Skoronicích. Vodař a tolik slivovice v demizonech, demizoncích i flaškách, řádně označených, aby se generační paměť nespletla. Slivovický král. Vzorový pořádek na každém kroku.

Nad ním sedí chalupa Igora Stránského, za jehož feditelování bylo Slovácké divadlo možná nejlepším regionálním divadlem v republice (kritici v roce 2014 napsali, že inscenace Cena fačky byla nejsřizavější divadelní kritikou bolševické kolektivizace). Igor dokázal dramaturgii divadla namixovat tak, že do divadla jezdili diváci jak z Polešovic, tak z Brna, jak z Nedakonice, tak ze Zlína.

Kousek od jeho domku stojí pohádkový dům manželů Marečkových, jejich syn Vlasta jako skvělý fotbalový trenér umřel vlastně na fotbal, který ho požral. Vzácný chlap to byl,

jezdil po Salaši i na koni. Napsali jsme o něm knížku S pokorou vítězů. Jeho heslem bylo: vždycky podat soupeři ruku, i když prohraješ.

Potom jsme šli navštívit dramaturga Jana Gogolu a zašli na pivo do protější hospody. Vzpomněli jsme dramatika Juru Křížana, který umřel ke škodě českého filmu taky dost mladý; jejich film Je třeba zabít Sekala to dokazuje. Jan s Jurou navštívili kdysi jízdu králů ve Skoronicích a Jura se vyfotil s králem; však Sekal je nejen o lidské povaze, ale taky o koních. To jedno pivo s Gogolou nám uteklo velice rychle. Víc jich nešlo, protože náš vnuk se tam na delší dobu zapletl s dalšími psy a Jan měl doma zedníky.

Večer jsem zhlédl v televizi reportáž, kterak sochař Otmar Oliva instaloval umělecký artefakt – Stojanovo otcovské srdce v Královské kapli velehradské baziliky, kde je olomoucký arcibiskup Antonín Cyril Stojan pohřben. I Otmarova anděla strážného, lékaře Juru Rohela, jsem tam zahlédl. Maličké písemné poselství pro Otmaru: Tys už dávno svým velehradsko-evropským zum ewigen Frieden překonal řadu básníků, takže jsi svíce, pochodeň a zvon, za jehož zvuky lidé chodí v naději, že se stanou lepšími.

Na tak malém území tak veliký obrázek Moravy a jejích lidí i jejich práce, pomyslel jsem si spokojeně. Buchlov se na ni dívá, Buchlov sleduje každého člověka v Dolnomoravském úvalu. Každý člověk by měl mít v sobě ukotvenou nějakou osobní krajinu, která by ho vracela, povznášela a nutila pracovat. Uvědomil jsem si nad těmi myšlenkami, jak nekonečnou veličinou je čas, který se nemůže vrátit. Snad jenom dobře označená a vyzrálá archivní slivovice nás může na dobu jednoho, dvou hltů hodit zpátky proti času. Ale musíme si dobře hlídat návraty do budoucnosti, aby ty hlty byly opravdu na zdraví!

NA VÝSTAVU DO MUZEA

MARTA KONDROVÁ

Kdo nemá kožucha, zima mu bude!

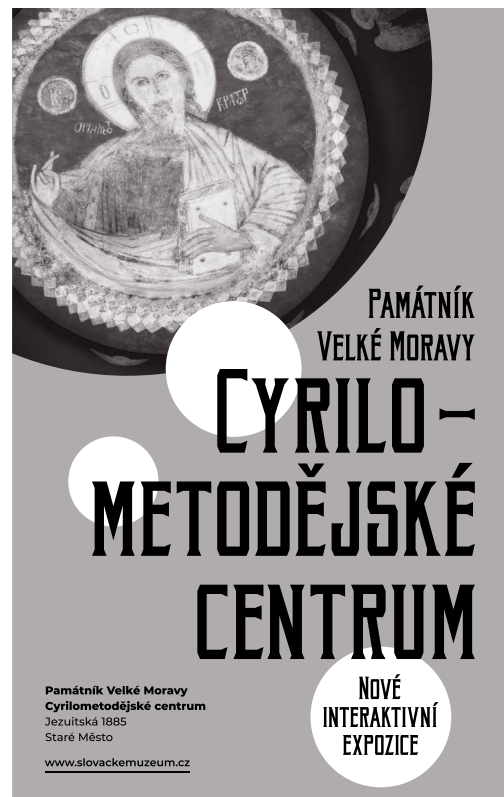
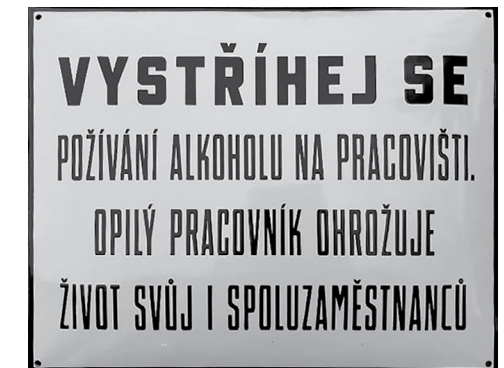
Jak se oblékali v zimě naši předkové? Bez kožucha to nešlo! Výstava nesoucí název Kdo nemá kožucha, zima mu bude! se věnuje zimnímu kroji na Slovácku se zaměřením na kožichy, kožíšky, lajby, haleny, kacabaje, kabaně a představuje tyto jednotlivé součásti lidového oděvu, ale také specifika jejich oblékání při všedních, svátečních a obřadních příležitostech od podzimu do jara. Ukazuje také, jak končily starší obnošené součásti, které se dotrhávaly při práci, zatímco ze starších halen se šily zimní papuče. Roztrhané kožichy sloužily i jako pokrývka na peci, jako maskara čerta

nebo se staly součástí masopustního přestrojování. Instalace nás tak provedou obdobím od posledních hodových slavností až po Velikonoce, kdy se zimní kroje, haleny a kožíšky pomalu odkládaly.

Zvykoslovnou část – tedy oblékání kožichů a zimních krojových součástí k různým příležitostem – doplňují i obřadní artefakty v podobě dnes zaniklých novoročních nebo svatebních koláčů. Například zmenšenou rekonstrukci svatebního koláče z počátku 20. století ze Strání pro výstavu připravily členky ženského pěveckého sboru Netáta ze Strání.

Výstava je založena na bohatém sbírkovém fondu Slováckého muzea, který obsahuje 74 kusů kožichů, kožíšků a mentýků, což jej řadí k nejrozsáhlejším v rámci celé České republiky. Návštěvník uvidí více než 320 kusů textilií od kožichů, kožíšků, kabátků přes mužské i ženské krojové součásti, čepice, beranice, zimní obutí až po vlnáky, přechozy a šátky.

Výstava je návštěvníkům přístupná denně v hlavní budově Slováckého muzea v Uherském Hradišti, Smetanovy sady 179, a to do 4. 2. 2024.



Slovácká slivovice

Slovácko nazývají kronikáři už od 16. století „zahradou 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, v chráněných místech višně, broskve, marhule a slívy, durancie, četné odrůdy. Z ovocnářské tradice, děděné v tomto kraji po staletí z 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, ryzlink, veltlín, sylván – archlebský ryzlink píval Napoleon a vzpomínal na něj i ve vyhnanství – tak také znamenité peckové ovoce v tomto kraji dává destilát mimořádné jakosti ze švestek, ze sliv – slivovici. A páčila se na Slovácku už od nepaměti.

Selské staré palírny na Slovácku byly zřízeny dost primitivně. Některý sedlák si zařídil v humně palenici pod doškovou střechou, v předstěně se přikládalo do topeniště vezděného do palírny pod dva kotly. Příkladaly se stonky, rozštípané a dobře vyschlé dřevo z pařezů. Dříve bývaly v selských palenicích kotly primitivní z kameniny pojímané asi tak 80 litrů. Kotlovitá kameninová nádoba se zvenčí omazala vrstvou hlíny promísené 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 jilem 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, pokud možno přímo z potoka, jednoduchým korytkem v podobě písmena V a plnila se ledem a sněhem – pářilo se jen v zimě. Destilát se zachycoval do dřevěného hrotka. První kapky se nazývaly výskočky. Tomuto 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 po druhé, znovu pře-



Pálení gořalky – slivovice asi v roce 1920 u pana Františka Běhávky za zmlou v Polešovicích.

kapává, aby se dosáhlo nápoje, jemuž není hned tak rovna.

Kotly z kameniny byly později nahrazovány kvalitnějšími měděnými, ale jistý jemný rozdíl tu zůstává, asi tak jako v kuchyni mezi vařením v nádobí 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 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 chuť a vůni po silici hořkomandlové, jež zvláště vynikne, rozetře-li se pár kapek na dlani. Krásně perlí, zapálí-li se na misce, hoří ryze modrým plaménkem, kdežto ze slivovic, připravovaných po živnostensku je plamínek nažloutlý a kapka rozemnutá na dlani 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 po celém těle.

Při těchto jedinečných, široko daleko známých kvalitách nápoje působí údiv, když propagace slivovice, určená pro export do Britska 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, sloužil mu jako vybraný medikament, když bylo potřeba „otrávit červa“, zvláště v zimním období zabijaček, kdy obzvláště tučná strava vyžadovala správného završení. Také převážně pálili jen pro svou potřebu a neprodali. Strýc měl třebas 5 věder vlastní napálené slivovice a po trošce se všechna minula doma. „Šak to není nic špatného, když nám toho letos Pámbu požehnal, tož co s tím, mosíme to vypít.“

(Přepsáno z Malovaného kraje, 4, 1949, s. 95–97)

TRNKOVÉ MOTÝLÁČE

350 g polohrubé mouky
150 g hladké mouky
90 g cukru
250 ml mléka
42 g / 1 kostka droždí
120 g másla
sůl, citronová kůra, vanilkový cukr, rum
1,5 kg trnek

Drobenka
150 g polohrubé mouky
150 g cukru moučka
150 g másla

Z mléka cukru a droždí uděláme kvásek, který necháme vzejít. Po deseti minutách zaděláme s ostatními surovinami na vláčné těsto. Necháme hodinu vykynout, poté rozdělíme na dva díly. Rozválíme na vymaštěné plechy, poklademe rozloupnými trnkami. Nakonec posypeme drobenkou. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 20 minut.



Foto: Park a skanzech Rochus Uh. Hradiště

TIP NA VÝLET

PETRA BUBENÍKOVÁ

Opilcovi je aj Morava enom po kolena



Zvenčí stodola, uvnitř unikátní muzeum s exponáty dokumentující minulost podomácké výroby ovocných pálenek a jiných destilátů na jihovýchodní Moravě – to je Muzeum lidových pálenic ve Vlčnově, které můžete navštívit od dubna do října na čísle popisném 65.

Expozice nabízí několik desítek kompletních destilačních přístrojů k pálení i jejich částí, které dokládají, že mnozí z nás dokáží vytvořit „pálenici“ doslova z čehokoliv. Zastoupeno je i velké množství potřeb souvisejících s pálením včetně nádob, vinět a dokumentů i krátký film zasvěcující do tajů výroby pálenek.



V sezóně je otevřeno
v sobotu a neděli
v čase 13 – 17 hodin bez objednání.
Pondělí až pátek 9 – 17 hodin
na objednání na
info@slovackemuzeum.cz
nebo +420 733 621 054,
+420 733 621 063, + 420 774 124 020.

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 VOŇAJÚ TRNKAMA