

Říká se, že někteří vybraní jedinci přes samé stromy nevidí les. Stejně tak i já jsem měl po dlouhá léta zrak upřený k nejasným dálkám, neklidné pivo na mne vyzývavě šumělo z odlehlých kontinentů a nikdy jsem se pořádně nerozhlédl kolem sebe. Vždyť i sousední země mají svůj pivovarnický průmysl.

Kdysi jsem velice záviděl obyvatelům západních a jižních Čech, že mohou doma sledovat program západoněmecké televize, později jejich možnosti pouze s cestovním pasem (někdy snad dokonce s občanským průkazem) a potřebnými finančními prostředky překročit hranice a půl dne ochutnávat různá piva v zemi našich germánských sousedů. Nezbývalo nic, než si podobnou situaci nasimulovat.

Jednoho dusného červencového dne roku 1992 jsme se s jedním pivním kamarádem, který měl rovněž poměrně svobodné zaměstnání s pružnou pracovní dobou, vypravili do vzdáleného chodského města Domažlic, abychom po noci v hotelu ráno podnikli poznávací výpravu do německého Furth am Wald.

Kraj hrdých Psohlavců, s nimiž měl těžkou práci i nechvalně proslavený Lomikar, se dodnes pyšní (spolu s nedalekým Bavorskem) světovým primátem v roční spotřebě piva na hrdlo (asi 205 l), proto jsme si snad ani nemohli vybrat vhodnější výchozí bod. V oné době ještě bezvadně fungoval starý domažlický pivovar (tradice z roku 1341), jenž vařil 10° Radní, populární 11° Čerchov a též 12° Dukát, kterou v jisté restauraci na náměstí Mistr výčepní natáčel s umem srovnatelným se starou školou někdejších pražských hostinských.

Následujícího dne, kolem deváté hodiny ranní jsme již zhluboka dýchali čerstvý německý vzduch. Je to paráda, říkal jsem si, jak se bez problému s naší celnicí mohu jednoduše dostat do Bavor na pivo. Ve svobodné době však ztrácela pointu branná hra "na krále Šumavy", která byla velice vzrušující za komunismu a měla poměrně jednoduchá pravidla. Libovolný počet hráčů se setkal v Plzni nebo v Chebu a kdo jako první zatelefonoval rozhodčímu z Mnichova získal titul "král Šumavy".

Díky svým skromným znalostem německého jazyka jsem byl mým kolegou jmenován vůdcem výpravy.

"Neděláš dobře," snažil jsem se mu jeho rozhodnutí vyvrátit, "já mám na hledání hospod smůlu!"

A tak to i bylo. Asi hodinu jsme se procházeli okolím města, než jsme našli malý venkovský pivovárek s vlastní výčepnou.

Toho dne jsme ve Furthu furt objevovali nové a nové městské pivovary, až jsme jich spolehlivě identifikovali celých pět. Jak smutný byl návrat do žalostných Domažlic vlastnicích pouze jednu provozovnu toho druhu, která byla navíc o několik let později monopolním podnikem Plzeňské Pivovary nešetřně zrušena. Stejný osud potkal i můj oblíbený pivovar v Chebu a vzápětí i v Karlových Varech. Pivní chemici – že vás hamba něochlustně!

Kdysi jsem dostal od jednoho mladého německého faráře, s nímž jsem se spařil domácím pivem na jakési farní zábavě poblíž Norimberku, praktického brožovaného pivního průvodce po kraji franckém (Franken). Obsažná brožúrka popisovala přesně 371 pivovarů nacházejících se na území nepřilíživě rozlehleho regionu. Na každé stránce byla fotografie podniku, název piv, provozní doba, speciality kuchyně i upozornění na případné možnosti ubytování. Na připojené mapce se to u některých měst (Bamberg) pivovárky jen černalo. Bohužel, publikaci jsem v dobré víře zapůjčil jakémusi nadšenému pivaři, který mi ji dodnes nevrátil. Musím ji znovu sehnat. Pak budu mít postaráno o trasy pivních misí do konce života.

Polsko bylo pro českého (i slovenského) občana po mnoho let zapovězenou zemí. Hnutí odporu proti nenáviděné "komuně" nabíralo na síle už začátkem 80. let a tak vzal otěže režimu do rukou nechvalně

známý generál Jaruzelski, který se, dle dobové anekdoty, lišil od chilského diktátora genétála Pinocheta silnějšími obroučkami brýlí.

Kupodivu i pár let po Velké listopadové Antisocialistické Revoluci, tentokrát zřejmě z ekonomických a obchodních důvodů, bylo občanům obou slovanských zemí zabraňováno ve vzájemných kontaktech. Pak se přehrada roztrhla a Češi začali jezdit do Polska kupovat nejprve levné “módní” svršky, později lacinější cigarety a uzeniny. Polákům v českých zemích nejvíce chutnalo pivo. Jelikož limit pro bezcelní převoz byl deset lahví či plechovek, mazaní polští podnikatelé zaměstnávali tzv. “mruwky” (mravence), kteří za smluvní honorář celé dny přenášeli pivo z Moravy na polské území.

Byl jsem zřejmě jedním z prvních obyvatel České Republiky, jenž se rozhodl vyjet si na pivo do polského pohraničí.

Jelikož ve dvou se lépe pije, zagitoval jsem k cestě ještě kamaráda Reného a setkali jsme se v bufetu na nádraží v Českém Těšíně. Mé dosavadní zkušenosti s polským pivem byly značně kusé. Znal jsem reprezentační značky Żywiec a Okocim, jednou jsem se napil značně nedobrého piva Krakus a v paměti mi také utkvěl silný ležák Zagloba, jenž své jméno sebral z historického románu H. Sienkiewicze.

V Czieszyně jsme jako první navštívili bufet Kurczak. Uvnitř dvě pípy, na jedné známý Żywiec, na druhém kohoutku zelenavé kulaté logo Piwo Bratskie, Browar Zamkowy, Czieszyn, 1846. To bylo přesně to, co jsme hledali. Těšínské lokální pivo nás velmi mile překvapilo. Bylo spíše nasládlejší, v chuťovém komplexu bylo možno vysledovat i drobné rušivé elementy, ale v globále působilo velice podařeným pivním dojmem. Tak nějak si představuji osobitý ležák našich severních sousedů. Nápoj byl hustý a značně silný (5,6%) a nejráději bychom zůstali v Kurczaku, ovšem i další značky čekaly na naše otestování.

Podnik podávající známou polsko – australskou eurosračku EB jsme strategicky vynechali a zakotvili v hospodě, kde jsme okusili pivo Ryan. Po “Bratském” to bylo až příliš nešetrné procitnutí do polské pivní reality, proto bylo nutno urychleně najít truňk na spravení chuti.

Malý pivní bar v jedné z bočních uliček nesl krásné logo “Browar Jablonowo” (český pivovar v Jablonci založený roku 1845 byl bez náhrady zrušen počátkem 90. let) a uvnitř podával “věrné napodobeniny klasických irských pivních stylů”. Byl jím černý *stout* a hlavně naprosto kuriózní pivo barvy brčálově zelené, jenž je v Irsku vyráběno u příležitosti oslav Dne Svatého Patricka. I přes svou zarytou konzervativnost v posuzování pivních témbřů jsem si jeden půllitr “atomového roztoku” objednal. Chuťově mne ničím nenadchnul, snad jen svou úskočnou zrádností, neboť obsahoval celých 8,5% alkoholu. Nenajedený žaludek vysílal zrychlené signály do příslušných mozkových center a ta zase zmatené informace z alkoholických toxinů šířila do celé psycho – motorické soustavy.

Na regulérní pivní sílu jsem se naladil poznaňskou značkou Lech a pak už jsem svého podobně duševně rozpoloženého kolegu tahal po czieszynských putykách bez důkladnější organizace. Pivo Tyskie a Warka připomínaly přespříliš okysličenou vodu z akvária a z konzumačního zážitku zbylo pouze pár dalších gramů etanolu.

Přes evidentně vratký krok jsem ještě dorazil do pivnice, kde jsem si trochu opravil porouchané animo sladkavým štetínským lagerem Bosman. Abych dodal pointu svému inspirativnímu výletu za humna, vtlačil jsem do sebe na závěr ještě jedno velké Bratskie.

Díky určité indispozici a neznalosti terénu jsme v setmělém Czieszyně zabloudili a hodnou chvíli hledali hraniční přechod zpět domů.

Zkušený celník, ještě před kontrolou našich pasů, na nás začal automaticky hovořit polsky. Při zhruba třípromilovém vnímání skutečnosti pokulhávaly i mé jazykové schopnosti a s údivem jsem shledal, že

mám cizí přízvuk i ve své mateřské řeči. Nakonec se celník nechápavě zadíval na mou látkovou síťovku plnou polských lahviček a pravit: "Za mnoho let své služby jsem neviděl, aby někdo tak opilý a s tolika pivy v tašce překračoval hranici v protisměru!"

---

Ačkoliv většina kolonizovaného území někdejší šestiny světa bývala českým turistům, alespoň teoreticky dostupná, soudný jedinec pln oprávněných předsudků vůči sovětským okupantům této možnosti příliš často nevyužíval. Pamatuji si setkání s poctivými pracovníky vracejícími se ze zájezdu do SSSR, kde byli poslání za odměnu za své pracovní úspěchy, kteří uklidňující se mnoha nádobami piva přísahali, že příště se raději stanou nejhoršími zaměstnanci podniku a budou balancovat na vratké hranici paragrafu o příživnictví.

Nicméně "mogučij Sovětskij Sojuz" se nenávratně rozpadl a mnohé národy, které po celá desetiletí úpěly pod ruským jhem se dočkaly vytoužené samostatnosti.

Usoudil jsem, že by mohlo být přínosné zhodnotit vývoj současného pobaltského pivovarnictví a odletěl jsem do estonského Tallinu.

Hned první den v mezinárodním hotelu jsem měl příležitost popíjet nejznámější estonské pivo Saku, jehož pípa sousedila těsně s kohoutkem finské značky Koff. Bylo naprosto zbytečné snažit se definovat chuť oněch severských druhů, napadlo mne jen, že kdyby pivo vyzařovalo auru, měla by v těchto případech studenou tyrkysovou barvu.

Druhého dne jsem naštěstí našel v Tallinu krásnou pivnici, která prezentovala piva z Wiru. Speciálně černý ležák s chvályhodně vyváženým poměrem sladkosti a hořkosti bez čokoládových alikvotů, lahodil Středoevropanově vytrénovanému gustu. Pečené fazole se slaninou se ukázaly být ideálním pivním příkrmem, stejně jako pivní sýr s ďábelskou omáčkou, který jsem však splachoval mokem "A. Le Coq", jež přes poetický název a tradici z roku 1807 nedisponoval žádnými chuťovými zajímavostmi.

Při procházení gotickým náměstím jsem zaslechl reprodukovanou středověkou hudbu. Toto bylo v době technické syntetičnosti a obecného pokleslého vkusu skutečně originální. Zvuk vycházel z nedaleké historické budovy, která se ukázala být stylovou gotickou pivnicí ze 14. století.

Vedle hudby připomínalo uvnitř restaurace temný středověk skoro vše. Číšníci a servírky ve starobylých hábitech, jídelniček nabízející za příslušný finanční obnos pečené kance, jeleny či medvědy a i kameninové džbánky s dobovým "medovým" pivem. Čtyřdecový kamenáč stál asi třikrát více než poctivý půllitr v moderní tallinské putyce, ovšem za historickou zkušenost je třeba platit.

Nápoj chutnal zajímavě a tak jsem se optal obsluhující Kunhuty na výrobní postup. K mému překvapení bylo základním prvkem vařby tuctové pivo Saku, které bylo ovšem ochuceno medem, hřebíčkem, skořicí, dubovou kůrou a jinými neobvyklými složkami podle staré dochované receptury.

Po jednom džbánu jsem však opět překročil sedm století a navrátil se do horké současnosti.

Blízko autobusového nádraží jsem uviděl velikou unimo buňku, která sice v žádném případě nenesla znaky hospody, avšak nad vchodem byla nesporná ilustrace zpěněného kryglu. Takto jsem objevil nádhernou lidovou čtyřku, kde čepovali pivo z přístavního města Pärna a to hned několik druhů o různých barvách a stupňovitostech. Stará výčepní kupodivu hovořila trochu anglicky a tak jsme si u dobrého truňku chvíli povídali o místních, ne příliš známých pivovarech. Nejsilnějším dryjákem byl více než osmiprocentní speciál Tuli Pühel, kterého jsem opatrně vypil jen dva půllitry, ovšem jeho síla byla nesporně znát.

Následující den jsem se v hospodě v druhém největším estonském městě Tartu setkal s pozoruhodným člověkem, který byl velice zcestovalý a pivaznalý. Krom zajímavostí o historii a současnosti Estonska, jako že v hotelu, v němž jsem byl ubytován má příležitostně rezervováno apartmá jeden z vůdců čečenských separatistů Dudajev, mi poskytl i pár cenných informací o lokálním pivovarnictví. Nejlepší pivo se prý vyrábí v bývalém sovětském vojenském prostoru, kde je ve svépomocném pivovaru vařeno bez jakýchkoliv chemických přísad a nefiltrováno a nepasterováno je stáčeno do dřevěných sudů. Tento produkt je však krajně úzkoprofilový a jeho sehnání vyžaduje osobní návštěvu onoho zanedbaného kraje.

Za bdělého snění o nejkvalitnější, obtížně dostupné estonské značce jsem strávil poslední večer v oné zemi vypytlím polotmavého lahváče Ordumeister z Karksi.

“Alus gajšajs,” objednal jsem si u nálevního pultu v řížské pivnici půllitr světlého ležáku. Můj akcent byl tak přesvědčivý, že na mne obsluhující číšník začal hovořit lotyšsky, čemuž jsem pochopitelně nerozuměl, neboť kromě názvu piva světlého jsem ovládal ještě termín “alus tumšajs” značící pivo tmavé a mé znalosti bizarního jazyka končily výrazem pro bezpečnostní pásy “drošibas jostas”. Díky svému všestrannému vzdělání, když angličtina selhala, mohl jsem s tmnějšími občany komunikovat mou školskou ruštinou.

Zatímco Tallin je městem převážně gotického charakteru, Rize vévodí architektura 19. století. Národní pivní značkou, příležitostně též exportovanou do zahraničí je Aldaris, již však školení pivní znalci odmítají a dávají přednost produktům z menších provozoven.

Populární je pivo Lačplēsis, které je pojmenováno po legendárním lotyšském národním hrdinovi (u nás je nejbližší této osobnosti asi princ Bajaja). Pivo světlé je poměrně pitelné, avšak “tumšajs” má barevně do tmavého značně daleko.

V hlavním městě se rozšiřuje prodej piva z dalšího řížského pivovaru Piebalga, založeného ještě za časů SSSR v roce 1989. Chuťové spektrum onoho moku je značně nekonvenční. Evidentní sladkavost doprovází pozoruhodný lehce slaný kontrast, jež bylo počátkem 80. let možno zaregistrovat v jinak vynikající popovické desítce. Jiné pivo Tervetes, které jsem objevil v krásné suterénní restauraci bylo slané až protivně a tvářilo se, že jeho výchozí kapalinou je někdejší průdušková minerální voda Vincentka.

Uličky Rigy jsou lemovány nespočetnými sklepními minivýčepky, kde je možno za levný peníz poznat mnohé vzorky lokálního pivovárčení. Některé extrémě laciné dryjáky připomínají spontánní kvašení starého chleba, nicméně vhodně dokreslují atmosféru kraje. Tady čepují Gulbenes a tam zase Bauskas – je opravdu obtížné vydržet střízlivý až do večera. Navíc většina obchodů v centru, včetně trafik a novinových stánků nabízí láhve i plastické dvoulitrové nádoby s rozmanitými chmelovými obsahy, takže po náročném dni cestující pivař nelení ani v noci a v hotelovém pokoji se nemilosrdně doráží dalšími testovanými vzorky.

Stěžejní řížská hospoda se však nalézá uprostřed historického centra a pěší zóny a nazývá se prostě – Lido.

Celý rozlehlý lokál je průchozí a od půl jedenácté dopoledne do jedné hodiny ráno se promění v rušné mraveniště před průtrží mračen.

Obsluhující personál pouze odnáší použité nádoby a leští stoly, proto se v hospodě tvoří dvě základní fronty.

Jedna, ta kratší se, řadí před výčepem, který neúnavně chrlí pěnivou tekutinu do půllitrových sklenic, druhá, podstatně rozměrnější, stojí před teplým pultem, kde bezvadně zkoordinovaný tým kuchařů připravuje přímo před lačnými zraky hostů vyhlášené speciality lotyšské kuchyně od hnědé hrachové kaše... po širokou škálu steaků z nejrůznějších druhů zvěře syčících na dřevěném uhlí.

Mezi trubkami s Alderisem a Lačplésisem jsem vypátral i mnou dosud neodhalené pivo Užavas,jež se rázem stalo mou zamilovanou značkou.V příjemné hrubozrnnosti subdominoval relativně výrazný kvásek, který jevil rysy až jisté silážovosti,nicméně chuťová svébytnost onoho druhu mne přesvědčila o skrytých rezervách lotyšského pivního průmyslu.

Po straně výčepu se tyčila ještě jedna pípa s nápisem Lido.Výčepní mi hrdě oznámil,že ono pivo je vařeno přímo v prostorách restaurace.Nakonec jsem tedy našel i řížský minipivovar!Svépomocný výrobek měděného odstínu měl sice trochu ořezané degustační kmitočty,ale takřka ojedinělá snaha řížských pivních nadšenců nesporně zasluhovala veřejnou pochvalu.

---

\_\_\_\_\_ -

Prostý pohled na celkovou mapu Evropy i osobu geografie neznalou přesvědčí,že ostrov Malta skutečně nelze považovat za zemi "za humny".Ovšem díky rychlé letecké dopravě a rozvíjejícímu se turistickému ruchu se tato oblast stává čím dál povědomější i českým turistům.

V lednu 1999 cestovní kancelář Fischer inzerovala výrazné mimosezónní slevy a tak jsem vyrazil na maltské pivo.Tenkrát jsem sebou netradičně netahal žádného z pivních bratrů,nýbrž pivní sestru Lídu,s níž se přijímací pohovor do řad B.CH.Š.protáhl na celé tři měsíce.

Ikdyž se Malta zeměpisně nalézá ve Středozezemním moři na křižovatce mezi Evropou,Asií a Afrikou,dlouholetá koloniální nadvláda britského impéria zanechala své pozitivní vlivy a místní pivovar Farson ve městě s atypickým názvem Mriehel dodnes pokračuje v tradici spodně kvašených piv.

Klasickým příkladem je lehké 3,8% Blue Top Ale a standartně silný,hojně chmelený Hopleaf Bitter.Ležákům se naproti tomu na Maltě příliš nedaří a Cisk Lager je samozřejmě možno ochutnat,ale opětovně se k němu vracet je zbytečným mrháním místní silnou měnou (v roce 1999 stála jedna maltská lira/libra 2.80 USD).

Vybrané šenky,zejména v turistických oblastech,nabízejí občas i moky mocnější ráže jako je např.výborné Farson's Strong Ale nebo Simmon's Strong Lager o 7,5% alkoholu.

Jinak je okolí známých pláží možno označit za školící centra začínajících studentů pivního zeměpisu.V jednotlivých hospodách dostanete na čepu nebo v láhvích irské Murphy's či Caffrey's,anglický Bass,skotský McEwans,italskou navoněnou vodu L'Astro D'Azzuro,hořký rakouský Gösser,německý Löwenbräu,americký Budweisser,kanadský Molson i francouzský Kronenbourg.

Vzpomínáš,Lído,jak sis tenkrát pečlivě zapisovala do bločku všechny objevené značky s veškerými upřesňujícími údaji?Koho by tenkrát napadlo,že tě budu muset už za necelý rok vyloučit z našeho pivního klubu za nevhodné chování na výroční schůzi B.CH.Š.? Dnes se již v našich řadách nenalézáš a jsi pro mne naprosto cizí člověk.Lopej si dál svůj bublinkový Ostravar v Harleji a klidně si obcuj s kulturáckými metaři.Ženy přicházejí a odcházejí – Pivo zůstává.

Pověstný řád Maltézských Rytířů byl založen už roku 1050 a já se domnívám,že tamnější vůdcovský titul Velmistr by rovněž sloužil mnohým někdejšími obzvláště řemeslně dokonalým českým výčepním.

---

Čím více člověk pozná,tím intenzivněji si uvědomuje,co mu ještě chybí.Zajímají mne malé pivovary v sousedním Rakousku,nikdy jsem nepil ani jednu čepovanou značku přímo v Belgii.Z mých sporých

maďarských zkušeností mohu popsat jen vodnaté Borsodi a nadějný minipivovarový produkt “Zlatý Kůň.”

Musím také zrevidovat rozvíjející se pivní industrializaci ve spřáteleném Rumunsku a navštívit Litvu, jejíž kořeny pivovarnictví sahají do hlubokého středověku. V neposlední řadě může být přínosnou zkušeností okusit truňk, jenž si připravují diskriminovaní křesťané v Libanonu a Sýrii.

Blízký i daleký svět je jeden nekonečný výčep a jestliže je možnost, stačí jen vstoupit a ochutnat.....

(5 etiket)