

Moderátor: “Vážení televizní diváci,vítám vás při sledování dalšího dílu zábavného soutěžního seriálu **Chcete být pivařem**. V dnešním finále přivítáme pana Karla Pivodu, který bude zanedlouho soutěžit o celé dva miliony korun!!” (potlesk).

“Tak co, pane Karel?Pustíme se do toho?”

Soutěžící: “Ano”.

Moderátor: “jak se dnes cítíte?”

Soutěžící: “Jsem nervózní.A navíc mám žízeň!”

Mod: “to se občas pivařům stává,cha,cha!Tak jdeme rychle na věc,at’ můžete již brzy ty své dva melouny pořádně roztočit,že ano,cha cha. (tajemně):Jak se jmenoval jeden ze tří českých sládků,o kterých se zmiňuje kronika z roku 1088,z dob panování krále Vratislava. (ještě tajemněji):a – Svarožic,b – Častoň,c –Šťáhlav,d – Spytihněv. (ticho).

Mod: “Opakuji otázku.....(kamera –zabírá bolestný výraz soutěžícího obličeje)

Sou: “tak to je tedy těžké...”

Mod: “Také jste ve finále,že ano.”

Sou: “Já v historii nikdy moc nevynikal...”

Mod: “ Ted’ vidíte,jak bylo důležité dávat tenkrát ve škole pozor,cha chá..”

Sou: “To jsme stejně neprobírali...Hm..Svarožic,Častoň,Šťáhlav...Spytihněv.Ten Šťáhlav ten je jako něco z Jiráska.Ten to asi nebude...”

Mod: “No vidíte,že si z té školy něco pamatujete..cha,chá..

Sou: “No to byli ti bratři..Chudoš a Šťáhlav...”

Mod: “A nemohl být jiný Šťáhlav sládkem.Už to jméno – Šťá-hlav...”

Sou: “Já nevím.Asi ne...Ten Svarožic ...to je takové nějaké posvátné..

Mod: “Myslíte,že by se tak nemohlo jmenovat pivo – Svarožická dvanáctka?”

Sou: “Hmm...to je těžké.Snad Spytihněv..Já bych si chtěl zavolat!

Mod: “Samozřejmě.Komu budeme volat?”

Sou: “Kamarádovi Vildovi?”

Mod: “To je taky pivař?”

Sou: “taky,taky... (zvuk vytáčeného čísla)

Vilda: “Haló...

Mod : “Haló,je to prosím pan Vilda?

Vilda: “Ano.Tady Vilda.

Mod: “Dobrý den.Tady televize Sekunda.Znáte pana Karla Pivodu?

Vilda: “No,znám...

Mod: “Tak ten je zrovna teď ve finále soutěže Chcete být pivařem o 2 000 000korun a potřebuje vaši radu!

Sou: “Ahoj Vildo.Jak se jmenoval jeden z prvních českých sládků?Svarožic,Častoň,Šťáhlav nebo Spytihněv?

Vilda: “Sládek....první...Častoň,Čáslav...Jaký hněv?Já myslím...snad...ale nevím...možná...ssšš...”

Mod: “Tak bohužel nám limit vypršel.To vám tedy kamarád Vilda příliš nepomohl.

Sou: “je to blb!

Mod: “Takže se vraťme k otázce.Svarožic,Častoň,Šťáhlav nebo Spytihněv?

Sou: “Hm...Spytihněv nebo Častoň...Spytihněv je staročeské jméno...

Mod: “Šťáhlav taky....

Sou: “Já bych řekl..ale ten Častoň je takový pivnější...”

Mod: “Takže Svarožic to určitě nebude?

Sou: “Spytihněv...nebo Častoň.

Mod: “Tak který?

Sou: “Já si tedy tipnu – Častoň!

Mod: “Opravdu myslíte,že Častoň?

Sou: “Ano!

Mod: “Takže Spytihněv to být nemůže?

Sou: “Ne!Častoň!!

Mod: “Je to vaše poslední slovo?

Sou: “Ano.Častoň!!

Mod:

“No tak si označíme Častoně a teď se na to podíváme.(dramaticky).Hmm.No,chm,hmm.Svarožic...byl vysoce postavený pohanský Bůh,..Šťáhlav..no ten je opravdu z toho Jirásků, (velice pomalu) Spytihněv...Máte pravdu!Byl to Častoň!Častoň, který je zmiňován spolu se Sesíkem a Šešurem jako

jeden z prvních českých sládků a vy získáváte dva miliony korun!!!!!! (několikaminutové běsnění)

Mod: “Tak se vám to nakonec povedlo.Po tři večery jste statečně zápasil z obtížnými pivními otázkami.Prozradte nám – co budete dělat s takovou spoustou peněz?

Sou: “Koupím si domek.

Mod: “To je vskutku rozumná investice!A máte již vyhlídnutou nějakou lokalitu?

Sou: “Někde blízko Krušovic.....

Praktické pivní rady

JAK POZNAT DOBRÉ PIVO?

Kolik lidí,tolik chutí.Stejně jako jsou na hranici objektivit nejruznější hudební interpretační soutěže nebo mistrovství světa v krasobruslení,je značně nesnadné kategoricky označit jednu značku piva za lepší než je ta druhá.Někdo má raději mok hluboce hořký,jiný zase naopak chmelový nápoj příjemně nasládlý.Jedno základní kritérium pro rozpoznání kvality přece jen existuje.

Jelikož je pivo vyráběno z indegriencí rostlinného původu mělo by být cítit naklíčeným ječmenem či pšenicí,alespoň jemně chutnat po nahořklém chmelu a jevit jisté náznaky přírodního kvásku.Po základní chuti by měla zůstat vzadu na patře tzv.následná “dochut”,která většinou korusponduje s rozpoznáním charakterem nápoje,mnohdy však sama o sobě může připravit neočekávané degustační překvapení.

Tyto zajímavé vlastnosti piva ovšem ztěží budeme hledat u produktů velkovýrobců,kteří se snaží nezneprátelit si jediného spotřebitele a nechutí a lhostejností svých unifikovaných značek vyhlásili zbabělou neutralitu.Soudného člověka neuráží,nýbrž pobaví fakt,že mnozí tito velkopodnikatelé označují své nahořklé vody “Nejlepším pivem na světě” a na etiketách obrázky nejasných zlatých medajlí připomínají veřejnosti jakousi potravinářskou soutěž v roce 1985,kdy se jim poprvé podařilo zkorumpovat odpornou porotu.

JAK MÁ BÝT PIVO PODÁVÁNO?

Co Mistr sládek dobře uvařil,může nešetrný výčepní hravě zkazit.

První dojem máme už z faktu,zda-li byla dodržena míra.Hnědá (černá či nažloutlá) hladina nápoje se může objevovat po čerstvém načepování kousek pod ryskou,neboť pěna je kysličníkem uhličítým smíšeným s koloidními látkami,ktelé později s tekutinou homogenně splynou a pivo “dojde”.Je otázka

nácviku “mít to v oku” a hned po obdržení půllitru hodnotit stav míry. Záleží pak na naší toleranci, kolik milimetrů výčepnímu odpustíme a kdy se rozhodneme nedotočené pivo reklamovat, na což máme neupíratelné právo. Dnes jsou skoro všechny výčepy v hospodách viditelné, takže nám pokáraný hostinský už nemůže do podmírového piva pomstyctivě plivnout.

Další kategorií je správná teplota. Československá Státní Norma č. 566635 stanovuje jasně rozmezí na 7-10°C.

Stejně jako přílišně teplé pivo může urazit naši pivařskou důstojnost, podchlazený mok způsobuje natékání krčních mandlí ztrátu hlasu (naštěstí ne ve volbách) a v těžkých případech i zápal plic. Šokově vychlazené pivo, které nebylo uloženo v dostatečně chladné místnosti po nezbytnou dobu, dle obecných fyzikálních zákonů, svou teplotu zas rychle ztrácí. Předpisově chlazené pivo se pije samo.

S teplotou též souvisí “říz” piva. V posledních deseti letech náš pivní lid prošel zvrhlou módou nevkusného sycení piva CO₂. Toto už nebyl nápoj “jako křen”, nýbrž alkoholický zahuštěný sífón, který po dvou půllitrech změnil zdravého pivaře v živý bublifuk neschopný dalšího pití. Dnes naštěstí přicházejí do popředí jiné, šetrnější metody a zdá se, že svou renesancí brzy zaznamená i někdejší tlačení piva vzduchovým kompresorem. Předpisově řízné pivo se rovněž pije samo. Před návštěvou Velké Británie je však třeba naladit jednostranně navyklé chuťové buňky na citelně teplejší pivo bez jakékoliv očekávané ostrosti.

Někdejší ideál smetanové pěny třímající na své hladině pětikorunovou minci a rozpadající se na arktické ostrůvky je nejspíš nenávratně ztracen, přesto by vaše pěna měla být co nejlépejší, příslušně hustá a mohla by alespoň náznakově kroužkovat. Tzv. vysoké “čepice” na pivních kryglech se stylově vyjímají na tematických ilustracích, v praxi však zpravidla znamenají, že z čepováním není něco v pořádku a vrch pěny by měl v každém případě zařezávat s okrajem sklenice.

Za příkladnou nelze pokládat pěnu moderních piv jako je např. Guinness, Velvet či Kelt, neboť opticky příjemného “lavinového efektu” je dosahováno jinou cestou než-li ordinárním, mimořádně zasvěceným čepem.

V neposlední řadě se doporučuje příležitostně sledovat práci šenkýře (důvěřuj, ale prověřuj)! Jestliže tato stěžejní osoba bryndá pivo do půllitrů, aniž by jej k pípě nakloněným okrajem zvedla, nebo dokonce ulévá z jedné sklenice do druhé, je vhodné změnit lokál, než-li dojde k oprávněnému pivnímu zklamání, případě ke konfliktu s obsluhou nekvalitní restaurace.

CO ZAKOUSNOUT?

Pivo je samo o sobě tak zdravé, že se nejlépe pojí s těmi zdravotně nejškodlivějšími potravinami, které by za normálních okolností nezneutralizované chmelovým nektarem, vyhnaly hladiny cholesterolu, kyseliny močové a tryglyceridů v krvi až k životuohrožujícím hodnotám. K pivu chutná jakýkoliv tučný salám, párek, špekáček utopenec, tlačěnka a zejména opečená mastná sekaná s plnotučnou hořčicí a křenem. Zapíjet ležákem nakličené prosné klíčky s mateří kašičkou není zajisté nikterak gurmánským zážitkem.

Další výbornou pochutinou jsou sýry a to ať již klasické “tvrdé” jako je eidam, ementál či blatácké zlato pikantně vylepšené pepřem nebo pálivou paprikou, tak zejména mléčné výrobky nahnilé, plesnivé a zavánějící – hermelín, niva, sýr dezertní, zrající a samozřejmě pravé tvarůžky ve všech představitelných úpravách. Pochopitelně skvělým pivním zákusem je i klasický “smažák” s hranolkami a tatarskou.

K pivu se hodí i výrobky z ryb – olejovky, šproty, kyselé zavináče, pečenáče, sardelová očka, uzenáče i slané matesy. Nikdy však rybu nepřikusujeme k pivu, které pijeme poprvé, nebo, které chceme labužnický vychutnat.

Načpělý “ocas” jinak zdravého rybího tuku může testovanou chuť piva nepříjemně zkreslit. Stejně tak se při pití obzvláště jemných značek (Žatec, Litoměřice, Krakonoš, řecký Mythos) vyhýbáme konzumaci agresivních arašidových křupek.

Pivní chuťovky mají být uvedeny v uspokojivém množství v jídelníčku každé správné hospody. Pivnice, která jako nejlevnější pivní chuťovku inzeruje “Pivní guláš Billa Gatese” za 89 Kč bez přílohy je vrcholně podezřelá již na první pohled.

(vtip “místo nosu mrkev”)

O ČEM MLUVIT?

Řeči se mluví a pivo pije, říká jedna lidová moudrost a je to naprostá pravda. Pivo a prostředí útulné hospody jsou věci tak inspirující, že se popíjející jedinec často až diví, co vše je schopen vyslovit.

V současnosti se naštěstí v našich výčepech nevyskytují zvědaví donašeči a provokatéři, nicméně je však třeba si dát pozor, abychom, třeba náhodou, příliš prudce nezvedli nataženou pravici, za což můžeme klidně vyfásnout dva roky. Je zajímavé, že osoba, která se v hostinci ohání srpem a kladivem, zpívá internacionálu a prohlašuje, že Stalin byl hodný soudruh, stejný zákon neporušuje. Co však můžeme očekávat od národa, který se nedokázal vypořádat s vlastní minulostí?

Jinak je možno si u piva povídat prakticky o všem. Z přímého televizního přenosu fotbalového utkání sledovaného v knajpě od rozpitého ležáku bývá zpravidla větší zážitek než-li z vlastní sportovní činnosti. Populární je rovněž diskuze o ledním hokeji, zanícené povídání o lukostřelbě nebo dukelském běhu je méně časté.

Hospodské řeči o ženách mívají povětšinou daleko k niterným zpovědím romantických snů a proto si raději dvakrát rozmyslíme, zda-li představíme svou snoubenku stolu přiopilých obsečných spolupivařů.

Ikdyž k tomu pivo zrovna svádí, nedoporučuje se v hospodách nižších cenových skupin vést přílišně zasvěcené odborné či filosofické debaty vyšperkované bohatým množstvím latinských, starořeckých či anglických slov.

Někteří poctivě pracující dělníci jsou přílišně citliví na rozhovory, kterým nerozumí a v sebeobraně svého chabého intelektu nás mohou fyzicky napadnout.

Nejvděčnějším tématem však bývá samotné pivo a nadšení pivopijové se mohou věnovat jeho laické i odborné analýze po celé hodiny. Podle stanov B.CH.Š. má do této organizace přístup každý bez ohledu na svůj věk, barvu pleti, pohlaví a politickou či náboženskou příslušnost. Při takovéto demokracii se však můžeme setkat s člověkem, který, ačkoliv tvrdí, že je zasloužilý pivař, prolévá vé hrdlo patoky, jež by vzdělaný pivní estét nepoužil ani na vylepšení kompostu. Mnohý takový nešťastník nebývá ani přístupný jiným názorům, proto ho zaníceně nepřesvědčujeme o pošetilosti jeho počínání, stejně jako zatrpklého důchodce, který tvrdí, že za komunistů bylo lépe.

Spíše než despotickými argumenty, přesvědčujeme zbloudilé ovečky svou každodenní pilnou prací na poli propagace a osvěty a zejména svým zářným osobním příkladem jim můžeme pomoci naleznout

své dlouho hledané šlechtné stádo.

Dojdou-li nám slova, nechme hovořit samotné pivo. To vždy moudře promlouvá k těm, kteří jsou ochotni mu naslouchat.....

Prolog

....i vstoupil mladík v chrám Božského Mistra.

Mistr Lupulus seděl na svém vysokém stolci se zrakem upřeným na sněhobílou pěnu jeho bezedné číše.

“Velký Mistře,” oslovil jej mladík nesměle, “přicházím, abych se stal tvým pozorným žákem a pilným tovaryšem řemesla pivopijného. Pověz, čeho mám činiti, abych porozuměl jinotajně ševelné řeči božího sladu, osvojil si um vládnouti i v bezbřehé opilosti střízlivým úsudkem a mohl s hlavou mile ztěžklou mázy nahořklé many oddaně klopýtat v tvých zářných šlápějích?”

“Drahý pivní synu,” odpověděl Mistr Lupulus, “pouze každodenní úmorná, leč radostná práce od kuropění do soumraku ti po létech otevře hořké prameny Poznání.

Protož cvič jazyk svůj, aby stal se obratným a soudným, že by ti vždy pomohl přivolati potěchu pivní z truňku poctivého a nedovolil ti dryjákem nízkým a nevábným prolévat tvůj břich.

Lid výčepní ve vážnosti měj, neboť právě on tě provázeti bude na tvé dlouhé mokré pouti, leč jsa ošizen, braň se úpolně, jakož i to boží hovado Komoň opovědně ržá nad obrokem nedosytným. Pivo v lásce měj a buď uvážlivý a shovívavý ve svém soudu, zvláště v krajinách vzdálených, kde národové barbarští netoliko jiných bohů uctívají, ale též daleko animu našince jsou kvasní nápojové jejich.

S každým vypitým žejdlíkem pozřeš přeřšli moudra a duše tvá nalezne se blíže pivního osvětlení....”

Epilog

....i vstoupil muž zralý v chrám Mistra Lupula.

“Velký Mistře,” děl pohnutě, “již po dlouhých dvacet let dbám cenných pokynů tvých a jako učedník pilný poznávám Svaté Pivo. Tisíce věder piv rozmanitých protéklo mým žíznivým hrdlem, poznal jsem drsné moky severské i utrejchy machometánské. Družil jsem se v šencích s bratry Germány, Britaniky i velkolebými Tatařiny, s lidem horalským jsem hodoval kvas z rostlin roztodivných. Dokonce jsem po spodní straně globu našeho, coby moucha neodbytná neúnavně korzoval, tamnější putyky navštěvoval dopřáváje si hojně chmelíčku cizokrajného.

Čím však více znám, tím jsem více zmaten. Pověz mi: Existuje ve Všehomíru jakési pivo

Zlaté,naleznuvši jehož nabydu touženého osvícení svého,nebo milosrdně odsouzen jsem k doživotnímu hledání,nacházejíc pouze dílčích radostí,ktelé jsou však skutečným smyslem pozemského žití pivopijova?”

Mistr Lupulus upřel na učedníka zakalený zrak.

“Vole,”pravil vztekle s jazykem zpola zkameněným, “nedávej mi takové blbé otázky po osmnáctém pivu!!”

Poté se zklátil pod stolec svůj posvátný a jeho hlasité chrápání přehlušilo zurčení bublajícího pivního potůčku.

Martin Jarošek 9.července 2001