

# Grulichův pivní kurýr



## Pivo a já

S pivem jsem téměř geneticky spjatý. Můj pradědeček, Alois Čvančara měl nádhernou secesní hospodu v Mladé Boleslavi. Tam se jeho dcera Božena seznámila se švarným důstojníkem Janem, mým dědečkem. Babička Božena pivo milovala. Vzpomínala, že když za války byl piva nedostatek, vařila si svoje. I v pokročilém věku — dožila se osmdesáti tří let — každý den musela vypít alespoň jedno pivo. Svou lásku přenesla i na mě.

## Ta trocha historie, nikoho nezabije

Pivovarnictví se v Čechách vyvinulo z domácího vaření piva. Nejstarší písemnou zmínku nalézáme v zakládací listině Vyšehradské kapituly z r. 1088. Hojné doklady o pivovarech a sladovnách pocházejí ze XIII. a XIV. stol. K výraznému rozkvětu dospělo české pivovarství, když čeští králové začali zakládat města. V zakládacích listinách udělovali měšťanům různé výsady, mezi nimiž byla výroba sladu a piva. Mezi důležitá práva patřilo právo míle, které znamenalo, že nikdo jiný v obvodu jedné míle nesměl vařit pivo.

Významnou změnu přinesly Dvorní dekrety z 28. ledna a 29. května 1788, které uvolnily obchod s pivem. Pivo se mohlo dovážet odkudkoliv a kamkoliv. Nařízení zlikvidovalo sice řadu malých pivovarů, ale vaření piva se postupně stávalo průmyslovou výrobou. Rozdělila se na výrobu sladu, tedy sladovnictví, kde řídil práci sládek, a na vaření a kvašení piva, které probíhalo pod dozorem pivovarnického mistra. Vývojem techniky a rozvojem chemie nastal kolem poloviny 19. století technologický zvrat. Z vaření piva vrchním kvašením se přešlo na spodní kvašení. O kvalitu vaření piva se v celé Evropě zasloužil český sládek František Ondřej Poupě (\*1753 — †1805). Jak je v Čechách typické nabídl, své služby domácím pivovarům, ale nikdo žádné novoty zavádět nechtěl. Proto Poupě odešel do německých zemí a odtud jeho způsob vaření piva ovlivnil výrobu i v Čechách. Co provedl Poupě tak světoborného? Dal sládkům do ruky teploměr, hustoměr a váhy. Pivo tak nebylo výsledkem náhody a šikovnosti sládka, ale řízeným procesem, kdy pivovar opouštěl mok stejný jak v dubnu, tak v červnu.





K pivu a do hospody se patří humor. K nejoblíbenějším se řadí židovské anekdoty. Proto jsem z nich vybral několik charakteristických.

*„Tak teď si tě vyzkouším,“ řekl rabín malému Morickovi, „položím ti otázku. Co bys dělal, chlapče, kdybys našel milion dolarů?“*

*Chlapec se na chvíli zamyslel a pravil: „Kdyby ty peníze ztratil nějaký bohatý milionář, tak bych si je klidně nechal. Ale kdyby je ztratil nějaký chudý člověk, který nemá kde bydlet a co jíst, okamžitě bych mu je vrátil.“*



*Moricek je chytrý a všímavý. Jednou vyprávěl rabín dětem, že se na příkaz Hospodina musel had začít plazit po břiše. Hošík se ihned přihlásil a položil rabínovi logickou otázku: „A po čem se ten had plazil před tím?“*

Pan Kohn si jednoho dne zavolal svého syna a pravil: „Moric, mám pro tebe báječnou partii. Má dvě nejdůležitější vlastnosti, který by nevěsta měla mít. Je hezká a hlavně bohatá.“

„Ale papá,“ zachmuřil se mladík, „víš přece velmi dobře, že miluju Sáru. Nemá sice žádné věno, pochází z chudé rodiny, ale vím, že s ní budu šťastný.“

Otec se zamyslel a pravil: „No dobře, třeba s ní budeš šťastný, ale řekni mi upřímně chlapče, co z toho budeš mít?“



Za židovským dohazovačem, který má při hledání vhodné partie často nezastupitelný význam, přišel pan Kohn a pravil: „Potřebuju nějakou šikovnou nevěstu pro mého Moricka. Musí bejt krásná, mladá, pořádná, poctivá, čistotná, poslušná, z nějaký dobrý rodiny. Ovšem hlavně musí dostat spoustu peněz.“

Dohazovač se zamračil a řekl: „Tak to tedy nevim, pane Kohn, vy máte spoustu dluhů, soudy na krku, ten jejich Moricek taky moc krásy nepobral, taková nevěsta by byla hloupá, kdyby si ho chtěla vzít.“

„To by vyhovovalo,“ zakýval pan Kohn hlavou, „hloupá bejt může, to nám nevadí.“



Pan Kohn popíjel kávu, pokuřoval, náhle se obrátil ke své manželce a pravil: „Tak mě napadlo, Sára, že kdyby měl někdo z nás dvou umřít, tak se odstěhuju do Jablonce.“



Přiběhl pan Kohn za paní Roubíčkovou a vykřikoval: „Mám strašnou zlost. Představte si, co se stalo. Přišel jsem nečekaně domů a našel jsem u svý Sáry vašeho Izáka.“

„A co budeme dělat?“ zeptala se paní Roubíčková.

„No napadlo mě, že bysme se jim mohli pomstít.“

„To není špatný nápad, máme na to tohleto morální právo.“

A tak se oba svlékli, vlezli do postele a pomstili se. Za chvíli se pomstili ještě jednou a asi za hodinu po třetí.

Když se chtěla paní Roubíčková mstít už po čtvrté, vstal pan Kohn z postele a pravil: „Šalom, mír v duši. Ta zlost už mě úplně přešla.“



**Kdyby měly klobásy křídla,  
nebylo by lepšího ptáka na světě.**  
(lidová říkanka z Čech)

### Co jíst k pivu

V posledních letech se na pultech knihkupců čím dál víc objevují kuchařky určené k hubnutí. Jídla, která obsahují, jsou však nechutná a k pivu se nehodí. Jednou musím napsat knihu, která se bude jmenovat Nezdravá, ale chutná kuchařka. Pár receptů na závěr vám ukáže, jak ta moje kuchařka bude vypadat.

#### Domácí jaterničky

Suroviny:

800 g vařeného vepřového masa (tučnějšího)

800 g vepřových jater

400 g žemle

3 velké cibule

2 lžíce sádla

Česnek, mleté nové koření, mletý hřebíček, majoránka, sůl a pepř

Postup:

Na sádle usmažíme nakrájenou cibuli, játra očistíme, omyjeme, a spolu s masem a hřbetním sádlem pokrájíme na menší kousky. Všechny přísady umeleme na masovém strojku okořeníme podle chuti a důkladně promícháme. Směs doplníme žemlí namočenou ve vývaru. Plníme do střívek, sepneme špejlemi a vaříme ve vodě asi 85° C teplé asi 20 minut. Zchladíme ve studené vodě, rozložíme na vál a necháme vychladnout.

## Zabíjačkový guláš

Suroviny:

1 kg vepřového plecka

200 g sleziny

vepřová ledvinka

½ kg cibule, 2 feferonky

3 lžíce sádla

mletá sladká paprika, 10 kuliček pepře, kmín, majoránka

3 stružky česneku

Postup:

Na sádle osmahneme nakrájenou cibuli, zaprášíme lžící sladké papriky, přidáme pokrájené maso, slezinu a ledvinku.

Vše osmahneme zalijeme vodou, přidáme koření a dusíme do měkka. Nakonec přidáme česnek a majoránku. Aby byl guláš pěkně tmavý, zahustíme jej strouhankou z chleba.

## Koleno na pivu

Suroviny:

větší vepřové koleno

300 ml piva, může být i černé

4 lžíce plnotučné hořčice, 2 lžičky grilovacího koření

Postup:

Maso omyjeme, osolíme a vložíme do většího kastrolu, zalijeme do třetiny vodou, přiklopíme pokličkou a pečeme v troubě při 200° C. V polovině pečení přilijeme do kastrolu pivo s kořením, odklopíme pokličku a za častého polévání výpekem pečeme dozlatova.



**PhDr. Tomáš Grulich, historik,  
Váš kandidát do Senátu  
[www.tomasgrulich.cz](http://www.tomasgrulich.cz)**