

## A. PIVO, PIVOVARNICTVÍ A KULTÚRA PIJANSKÁ

(z knihy *Ječmínka Houšky: O pokladu chmelovém aneb Pivo v jeho tisíci podobách*)

### A.1 Obecně o pivě

(poznámka autora: nejlépe si čtení vychutnáte nad korbelem dobrého hobitího ležáku)

Protože ti takzvaní vznešení páni a samozvaní znalci se zmlsanými jazýčky se snaží nezasvěcené přesvědčit o tom, že víno jest jakýmsi pokladem jejich hodovních tabulí a odpoledních sedánek v našořených salóncích, cítím potřebu se světem se podělit o nezkreslená fakta o pivě, nápoji jimi tolik haněném a opomíjeném.

Pravda je, že dobré víno se stalo symbolem určitého vznešenějšího původu, a tak se mnozí ve snaze „povznést“ se mezi pány snaží napodobovat je i v tomto neduhu. Pivo bylo odjakživa potěšením převážně prostých lidí, není však pravda, že se jedná o nějaký sprostý nápoj, vždyť i sám král Thalion holdoval raději hustému pivu než sklence vína. A i když se jisté kruhy snaží podobné skutečnosti zamlčet, nejinak je to i v dnešních dnech – král Walden, mistr Alwarin či dálavský hrdina Mortus Černý nedají na pivo dopustit.

Pivo je slovo původu pohanského, stejně jako nápoj takto označovaný. Znamená jednoduše „nápoj nejprostší a nejčastěji pitý“.

S nadsázkou se dá říct, že existuje tolik druhů piv, že by je jeden pijan nestačil za svůj život ani ochutnat, kdyby měl být jen jeden doušek z každého vypít. A opravdu, každá větší vesnice, většina hostinců a krčem, dokonce i některé větší statky, vaří své vlastní pivo. Některá velká města mají pak někdy i více než jeden pivovar, čímž vznikají mezi sousedy časté pře i zlosti, když každý holduje jinému pivku. Naštěstí jen některá piva si zaslouží „značku“, tedy vlastní znamení pod kterým pak je známo v širokém okolí a často až na druhém konci světa.

Nejvíce se pivo těší oblibě v Almendoru, Keledoru a Storabsku, zatímco Danérie si hýčká svá vínka. Především však trpaslíci jsou známí svou neoblomnou láskou ke chmelovému moku, které však sami nevaří. I když někdo říká, že mu holdují proto, že je to ten nejlevnější způsob jak se zlískat; a jak známo, trpaslíci neradi pouští zlato. Naopak hobiti zavádějí do pivovarnictví své mnohé vylepšováky a s pivem vyvádějí často hotová kouzla. Elfové ani skřítci však nejsou obvyklými pivními pijáky, neboť nejsou na tak silné nápoje stavění a jen malá míra s nimi dělá hotové divy.

Mluvíme-li o druzích piva, najdeme mezi jednotlivými „značkami“ značné rozdíly. Dle barvy rozeznáváme nejčastěji piva světlá a tmavá neboli černá, někdy se setkáte i s jemněji odstupňovanými variétami a také s pivem míšeným, které stojí na pomezí, či snad s pivem rezavým.

Můžeme rozlišit rychlokvašky a piva dlouho kvasící. Klasické pivo obsahuje i kvásek, ale stalo se někde zvykem přelévat ho po uvaření přes pláténko za účelem „vyčištění“. Těm se říká hladovky, neboť je třeba nepoměrně více takových, aby se piják zasytil. Zajímavostí je, že některá piva je možno vařit či kvasit jen po určité období roku, neboť by jinak nezískala správnou chuť.

V jednom kraji vám nabídnou pivo jen tak, jinde dobře chlazené, nebo naopak v kotli nad ohněm zahřáté. Nenajdete však většího rozdílu než mezi chutí jednotlivých piv. Jedna jsou sladká, jedna hořká, jedna nakyslá a jedna plytká. Ovšem zde se jedná o záležitost osobního pohledu, jak se za chvíli sami přesvědčíte.

Chuť je z velké části ovlivněna sladem, který většinou je ječný, ale často též žitný, ovesný, kukuřičný a na Taře občas i dosti kurijózní

Díky hobitům můžete dnes ochutnat i piva s takzvanou „čepicí“, hustou pěnou, která vzniká jen díky zvláštním sudům, v nichž hobití sládcí své poklady uchovávají. Jak však každý rád sezná, na chuť piva má tato vymoženost jen nepatrný vliv.

## A.2 O znameních a Velké společnosti pijáků piva

Již byla řeč o tom, která některá piva mají „značku“, ale jiná ne. Jedná se o problematiku vskutku zajímavou, proto mi dovoluji zde malou odbočku, než se pustím do představování jednotlivých piv.

Historie označování piv má dlouholetou tradici a pochází z období Vleklé války. Nebylo v té době zcela vzácné, že skřeti trávili studny, a tak mnoho prostých obyvatel umíralo z této zlovolné příčiny. Pivo se v té době vařilo stejně jako dnes na každém místě, kde bylo alespoň pár živých duší, ale lidé se ze strachu před otravou oprávněně obávali ho pít. A tak přišla skupina mazaných pivovarníků na způsob, jak lidem poskytnout důvěru v právě jejich pivo. Společně vytvořili spolek, ve kterém všichni jeho členové ručili za to, že právě jejich pivo je uvařeno z bezpečné vody. A aby byla piva snadno k odlišení od těch pochybných, dali jim lehce zapamatovatelná znamení.

Dnes již nikdo studny netráví, ale lidé si zvykli „značkováným“ pivům důvěřovat. Stejně tak dodnes přetrvává spolek pivovarníků, Velká společnost pijáků piva. Členství opravňuje k opatření piva zvláštním znaménkem, stejně tak jako k účasti na sněmch. Na nich jsou projednávány případné spory členů, ojedinelosti a také žádosti o přijetí nových „značek“. Vzhledem k velké vzdálenosti, která dělí některá pivovarná místa, nenajdeme dnes již Hromadný sněm, jako za časů Velkého království, zato však větší množství Krajevých sněmů. Ty se z praktických důvodů scházejí jen několikrát do roka, výjimečně i méně často, proto některé žádosti o udělení znamení mohou ležet ladem dosti dlouho. Přestože se tak nestává často, může být „značka“ pivu i odebrána, ať už kvůli usvědčení z porušení regulí spolku, nebo jen ze zášti ostatních pivovarníků. Naštěstí jsou pijáci rozumní lidé a starají se především o to, aby lidem chutnalo jejich pivo, a nikoliv o vzájemné nevěřivost.

Členy spolku nalezneme ve všech lendoršských zemích a na mnoha místech Tary, všude tam, kde se vaří dobré pivo.

## A.3 O pijanech a jejich pomoci v přetěžkém snažení

Posloucháte-li pijana a máte štěstí, že nepil přes míru, může vám připadat, že ani nemluví o pivě, ale o něčem daleko vznešenějším. Proto jsem při svém snažení o získání co nejuspěšnějšího a nejvěrnějšího pohledu na jednotlivé známé „značky“ těžil právě i z bohatých zkušeností častých návštěvníků hospod, náleven, putyk, tavern a všemožných dalších zařízení. Dovolte mi jim tímto poděkovat a ve zkratce vám je představit.

Páni Hrobníci, jmenovitě pan Ragli, pan Chlíst, pan Rum a pan Tichý ze starého albirejského hřbitova. Budar Hegardson, trpasličí piják z sintarského šenku Zlámaná šavle.

Martyn Krabušík, věčný student albirejské Univerzity magije.

Bratřiči Olek a Ctimír Zwerští, členové posádky *Svéhlavého delfína*, s domovským přístavem v Erinu.

Paj Čou Li, taroský obchodník čajem, který však neskrývá svou náklonnost právě k pivu.

Zbrslav Hrozyl, pijan před nedávnem vypovězený z korské Kamenické gildy.

Slečna Katynka, počestná majitelka nálevny Veselá děvčata v Novém Rilundu.

Vojek Strplátka, srdečný sedlák a hlavní dodavatel buvolího mléka z Malých Luk.

A nyní již bez dalších okolků k tomu nejdůležitějšímu, k samotnému pivu.

## A.4 Piva almendorská

### A.4.1 Obrovištský Kanec

**Znamení:** Prchající černý kanec probodený dvěma oštěpy.

**Vaří:** Hostinec a pivovar Na Rozcestí, jihovýchodní Almendor

Jeden ze zakládajících členů Společnosti i po dlouhých staletích stále pokračuje ve vaření svého vyhlášeného piva. Krčma, kde se původní Kanec vařil, stála sice více než o padesát mil severněji pod kopcem Obroviště, ale za války s Plavenou byla vypálena. Naštěstí se její majitel i recept zachránili a

jeho rodina tak dnes může obšťastňovat díky velkovýrobě rozlehlou oblast jihovýchodního Almendoru.

Kanec je tradičním pivem, bez „čepice“ a s množstvím kvasku. Temné je stejně jako kanec v jeho znamení, hutné, nasládlé se silnou chutí po kvasnicích.

Zajímavostí je, že Obrovištského Kance můžete vychutnat i v albirejské hospodě Plný korbel.

#### **A.4.2 Boševalský Bodrý mnich**

**Znamení:** Bodrý mnich Paní země v hnědé kutně s plným korbelem v ruce.

**Vaří:** Rodinný pivovar Paja Kerekaniče v Boševalu

Typickou novodobou almendorskou značkou je Boševalský Bodrý mnich. Ale ačkoliv své znamení nosí jen necelých sto let, jeho počátky nalezneme již ve století šestém. Od počátku byl rodinný pivovar výhradním dodavatelem piva na stoly kláštera Garsum. Když pak dosáhl konečně přijetí do Společnosti, neváhal Paja Kerekanič ani okamžik, jaké znamení si vyvolí. Dnes na vaření dohlíží jeho pravnučka Baruše Kerekaničová.

Mnich se hlásí k lidovému vaření almendorského piva, a jako takové má sytou barvu i chuť s množstvím kvasnic. Díky prvotřídnímu boševalskému chmelu se však může pochlubit i hořkostí typickou spíše pro piva světlejší. Přes velkou oblíbenost Mnicha jen těžko seženeme na podzim a na začátku zimy, protože pošmourné počasí prý kvasící pivo dokáže zcela znehodnotit.

### **A.5 Piva keledorská**

#### **A.5.1 Morenská Vdova**

**Znamení:** Plačící vdova ve smutečních šatech.

**Vaří:** Měšťanský pivovar v Morenu

O nezvyklém jméně nejvyhlášenějšího morenského piva nabízí keledorský foulklór příběhy hned dva. První dává zásluhy jeho nejstarším pijákům, kteří o něm prý prohlašovali, že je „černý jak smuteční šaty a hořký jak žal vdovy“. Druhý že tak učinila vdova po pivovarníkovi, který celý život o vstup do Společnosti usiloval, ale pouhý alden předtím, než se tak stalo, zemřel snad smutkem, snad na chrlení krve. Avšak po více než čtyřech staletích od vzniku „značky“ je těžké najít pravdu.

Zcela dle tradicijí keledorských pivovarníků, Vdova je jedno z nejtemnějších piv vůbec. Díky speciální kvasné směsi postrádá typickou chuť kvasnic, a proto plně vyniká jeho sladká hustá chuť.

Známé je, že pivovar dlouhá desetiletí vede ve Společnosti spory s Morenským měšťanským pivovarem o jméno – dokonce i názvy „značek“ jsou trochu podobné: Morenská Vdova a Panenka. Naštěstí však co se týká kvalit svého piva, předčí soka o veliký kus.

Vdova je k sehnání ve všech velkých městech v Keledoru i v Erinu v Jižní Dálavě.

#### **A.5.2 Ohnivá saň**

**Znamení:** Černý drak s roztaženými křídly dštící oheň.

**Vaří:** Zájezdní hostinec Na Spáleném drnu, jihozápadní Keledor

Nemálo vyhlášených „značek“ přišlo ke svým dnešním znaméním za válek se skřety. Takovou značkou je i Ohnivá saň, jeden ze zakládajících členů Společnosti. Který z Démonových draků, či snad z jeho drakodlackských poskoků osobně, spálil původní hostinec U Červené krávy, a zda tak provedl záměrně nebo se tak stalo jen vinou špatné náhody, to se dnes neví. Avšak hostinec se od té doby pyšní svým draze vykoupeným znaméním.

Saň je lahodnou ukázkou toho, jak lze skloubit osvědčené postupy s odvážnými novinkami. Pivo černé jak noc a husté jak smola se totiž dnes může pyšnit svou čepicí, která přes počáteční obavy nijak značně neškodila, naopak jí tím získala pověst moderního a odvážného pivovaru. Chuťově je velmi blízké pivům almendorským.

### A.5.3 Kujavský Šalvíř

**Znamení:** Svobodný šalvíř na koni se šavlí mávající nad hlavou.

**Vaří:** Vznešená pivovarnická společnost se sídlem v Kujavách

I uvnitř spolku najdeme velmi rozdílné přístupy, co se vaření samotného piva i dalších věcí s tím spojených týče. Jen málokdo se však odlišuje tak, jako Vznešená pivovarnická společnost (též VPS). Ta je uskupením několika obchodníků a kupců, kteří společně vlastní šestnáct pivovarů jak v domovském Keledoru, tak v jeho zámořských državách. Díky tomu si mohou dovolit s vařením piva nemálo experimentovat, neboť stálý přísun svých zisků tím ohrozit nemohou. A tak vznikl i Šalvíř, který získal své znamení jako odkaz k místu svého původu.

Šalvíř má neobvyklou čirou zlatavou barvu, která je ještě umocněna tím, že je zbavován kvásku. Na chuť je stejným dílem sladký, jako hořký. Přechovává se po celý rok v chladných sklepích, a i když se musí převážet, je zvláštním makickým kouzlem udržován při té správné teplotě. V keledorském parném létě tak není nic lepšího na osvěžení, než dobře vychlazený Šalvíř.

Mezi dalšími pivy produkovanými VPS nalezneme Ervarijskou Stračenu, Stydlivou nymfu, Harmaradského Pištce nebo Žíznivého Nunmejce.

## A.6 Další piva lendorská

### A.6.1 Plitická Medvědice

**Znamení:** Krácející hnědá medvědice s korunkou v tlapách.

**Vaří:** Hostinec U Královské medvědice, západní břeh Plitického jezera

Před dvěma sty léty prý storabský král Leskač projížděl krajem velkých jezer, když náhle jeho oblíbená medvědice zastavila, zavěťřila, a s bručením zmizela v lese. Král i jeho družiníci jí prý dlouho hledali, a obávali se nejhoršího, že se stane obětí nějakého lovce, avšak když už se slunce klonilo k západu, vklopýtali na mýtinu, kde stál starý hostinec, a z jeho útroby zaslechli bručení. Vevnitř pak našli královskou medvědici ležet na podlaze, a vedle několik prázdných sudů piva, které vychlemtala. Tak praví příběh. Na dnešním hostinci je vidět, že nejlepší léta má již za sebou, na kvalitě piva se to však nijak nepodepsalo.

Medvědice je krásnou ukázkou nepočtené skupiny orikinenlních piv okmirejských. Barva je na první pohled narezlá, ani tmavá, ani světlá. Pivo je bohaté na kvasnice a husté jak správná storabská bramboračka; když do něj lžičku zabodnete, měla by stát. A také mají místní vezvyku jí před podáváním ohřívát a pojídat z misek.

### A.6.2 Lujagenský Korzár

**Znamení:** Plavenský bukanýr mávající tasenou šavlí a jednou nohou na soudku stojící.

**Vaří:** Taverna Tichá noc v císařském Lujagenu

Jak se přihodilo, že v Lujagenu začali plavenští pivo vařit, to se asi nikdy nedozvíme. V zemi rysaku, ovocných vín a bylinné kořalinky *sajlo* se Korzár začal rozlévat před necelými sto léty. A již od samého počátku o vstup do spolku usiloval, avšak nevráživost vůči plavenským celou věc dlouho znemožňovala. Až změna na trůně, příchod císařovny Sagjidary a zlepšení vztahů se Čtyřmi královstvími bylo popudem pro tento nevídaný krok. To, a jak se proslýchá, i nátlak krále Waldena.

Korzár je, jak se dalo od plaveňanů čekat, velkým úkrokem od tradičního pivovarnictví. Nikoliv však špatným směrem. Pivo je oproti těm klasicistním mnohem jemnější, lehčí a jantarově čiré, čehož se přeléváním přes plátěnko dosahuje. Chuť má také neobvyklou, někdo říká, že je to kořen mandragory, jiný že snad mořské škeble nebo vílí křídla. Sládek Ljukan Kojak však tajnou ingredienci již ve čtvrté generaci sládků opatruje a dokud se Korzár pije, nemá důvod na tom cokoliv měnit.

## A.7 Piva trpasličí

### A.7.1 Steirgerský Lampáš

**Znamení:** Trpaslík v pláštiku s kapucí nesoucí rozžatou důlní lucernu.

**Vaří:** *Bærhutken Lingender Ikenkat*, trpasličí pivovar v Prasklé dolině v Obřích horách

Trpasličí piva nejsou zvláště v oblíbě ani mezi trpaslíky, natožpak ve Čtyřech královstvích a jejich zámořských dálavách. Většina z nich je plytké chuti, nevábného vzhledu a zaručuje rychlou a levnou ztrátu vědomí s těžkou ranní kocovinou. Což je kombinace, která však většině trpaslíků vyhovuje. Že to však není jediná možná cesta, ukazuje však právě Lampáš.

Z hor se do nížin dostal vlastně náhodou, díky trpasličímu dobrodruhovi Utgaru Thorginsenovi, který s sebou jeden soudek vzal do Boševalu a naneštěstí jako jediné co zbylo, ho prohrál v kartách. Šťastný výherce udělal v opilosti to, co by se mu jindy mohlo stát osudným, totiž že se z trpasličího soudku napil. A zatímco měl strávit následující aldeny v těžkých bolestech celého těla, narazil překvapeně na tuto trpasličí lahůdku. Od té doby tvoří dvojice Utgar Thorginsen a Čekan Krowik hlavní distributory pro mimo trpasličí komunitu, a díky nim ho můžete dnes popít i za mořem.

Lampáš je černý jak nejhlubší důlní tma, trpký jako úděl trpasličího horníka a hladký jako nejprezisnější mistrova ocel. Trpaslíci říkají, že když se jeden napije, je to jako by se všechno kolem zpomalilo a začalo mizet (což se však stává u většiny jejich piv) a jediné, co zůstane, tak je piják a pivo. A v tomto případě jim musíme dát za pravdu.

## A.8 Piva hobití

### A.8.1 Zelený čtyřlístek

**Znamení:** Smaragdově zelený čtyřlístek.

**Vaří:** Rodinný pivovar Dukátka a Jesenky Trpidrnových v Horních Počelíčkách

Hobití piva nabízejí alternativu pro ty, co jiným pivům příliš nehoví, nebo se jim za ta léta už přepila. V případě Čtyřlístku je na první pohled tou alternativou když nic jiného, tak zelená barva piva. Avšak to by nebyli půlčící, aby k tomu nepřidali i lahodnou chuť, která potěší i zaryté odpůrce inovací. Hořkosladký poklad z Počelíček tak nachází dnes svou cestu i na stoly ve všech Čtyřech královstvích, v jejich zámořských Dálavách, v Minkoru a podle posledních zpráv i v Tarosu.

A nebylo by to jen tak, kdyby se za Zeleným čtyřlístkem i příběh neskrýval. To prý jednou pantáta Tolátek Trpidrn, praprapraděd Dukátka, vrátil se z Dolních Počelíček domů, když u cesty uviděl růst čtyřlístek a hned padnul na všechny čtyři, aby ho utrhnul. A když už se v trávě přehraboval, uviděl něco zlatě se lesknoucího mezi drny. Světe div se, náhodou tak narazil na prastarý poklad z dob arvedanských lordů, a protože Tolátek nebyl lakomec a uměl vařit dobré pivo, většinu peněz rozdal a za zbytek nechal si postavit věhlasný pivovar.

### A.8.2 Bílý pes

**Znamení:** Huňatý bílý pes se zvoncem okolo krku.

**Vaří:** Pohoštění Na Mýtince mezi Sedmikrásky a Děrovrtu

Za každým úspěšným hobitem, říká se, hledej neodbytnou ženu. V případě Bertala Mulíka byla ženuškou Ladoňka Lískovcová, svého času nejkrásnější dívka z Velkého Vrtíše a třikrát v řadě za sebou korunovaná Královna jara. Kdysi totiž Bert usiloval o přízeň Ladoňky, nejžádanější dívky kraje, dokonce i jejího tatínka o ruku dcery žádal, ale na nemajetného půlčíka s prazádným břichem to bylo příliš troufalé a nevhodné. A tak začal Bert dláždít svou cestu za snem u hobitů nejmávanějším způsobem: vařením piva. Jeho ležák se brzy stal známým po celém kraji, v krátké době se pil až v Letovánkách, a za nedlouho až v Koletíně u Studené Vody. Když to otec Lískovec slyšel a Bertovo pivo na vlastní hrdlo ochutnal, neměl už proti svatbě žádných námitek.

Ležák se původně jmenoval Bertův lahodný ječno-žitný polotmavý ležák, ale už za jeho syna, Berta mladšího, získal své nynější jméno. V pohostinství Na Mýtince, kde začali Mulíkové provozovat svou živnost, měli v druhé generaci veliké psisko, kterému se podle vyprávění říkalo Dynko. Byl z plemene polenkových ovčáků, velkých psů, kterých hobiti k tahu svých vozíků, k hlídání stád a příležitostně i ke svezení využívají. A tenhle Dynko s oblibou vyprovázal bujaré pijany z hospůdky do jejich domovů v okolí a dával za temných nocí pozor, aby nikdo z nich nesešel z cesty, nedošel nějaké úhony a dostal se v pořádku k rodině. Za jeho věrné služby mu bylo uděleno pocty jako žádnému jinému psu v celé hobití historii.

Bertův ležák se pyšní znamenitou nasládlou chutí a kalnou červenou barvou. Ačkoliv Bert První žil více než před třemi sty roky, jeho rodina, v současnosti je její hlavou Radlín Mulík, se stále drží původních receptů a přes remcání některých sousedů odmítla vaření piva s čepicí, protože to se ke slušnému ležáku vůbec nehodí. Naneštěstí je docela vzácné na Bílého psa mimo Borůvkový hvozď narazit.

### A.8.3 Černoděřská Borůvka

**Znamení:** Zelená snítka s trsem borůvek.

**Vaří:** Statek Na Konci duhy v Černoděrech v Sinwaerském knížectví

Během poslední rilondské války vypálený a nyní znovupostavený statek Na Konci duhy, jehož majitelem je Mašík Nožička, je nejvyhlášenějším pivovarným místem v Rilondském království. Přese všechny útrapy neztratil majestátně kulatý hobití majitel nikdy ani špetku svého pověstného optimizmu a vítá poutníky s otevřenou náručí a korbelem temného piva.

Durenský ječmen dává pivu speciální chuť, stejně jako borůvky z okolních sadů, dovezené z hobití domoviny na Lendoru. Kdo říká, že experimenty s dochucováním piva jsou předem odsouzeny k nezdaru, neochutnal ještě Borůvku. Určitě je tedy lepší, než Banánový ležák starého Bena Bodrušky.

Mašík se po válce vrátil ke starým zvykům a kontaktům, a tak i dnes můžete ochutnat jednou do měsíce čerstvou dávkou hobitího piva v albirejské hospodě U Dvou telat. Je veřejným tajemstvím, že mistr Alwarin nechává si dvě tři lahvinky s Borůvkou vždy na stranu odložit.

## A.9 Piva erinská

### A.9.1 Butrymský Magnát

**Znamení:** Ctihodný kupec ve zdobených šatech s vycházkovou holí a péřovým kloboukem.

**Vaří:** Rodový pivovar Butrymů v Erinu

Je s podivem, že jen jeden z velkých erinských rodů se pustil ve velkém do tak tradičního keledorského podnikání, jakým dozajista pivovarnictví je. Butrymští plány na pivovar rozběhli teprve před deseti léty, i když nápad je o celých třicet let starší a pochází od Ebera Butryma, kterému udělala plány přes rozpočet Obchodní válka a po které se zájmy rodu přesunuly jiným směrem. Celé idea byla oživena roku 846, ovšem již o dva roky později se vařilo ve velkém a za další dva roky vstoupil Butrymský Magnát s velkou pompou do Spolku. I když se proslýchá, že tomu v nemalé míře pomohly i dobře mířené úplatky a výhružky, ovšem na druhou stranu se šušká, že to Stankiewiczové tyhle pomluvy do světa vypustili, neboť je Butrymští ve svém plánu předběhli. Rok po úspěchu Magnáta se pokusili vyrukovat se svým vlastním pivovarem i Krakorečtí se svou Krakoreckou Czajkou, ale byl to takový debakl, že se dodnes v Erinu říká: Je to průšvih jako Czajka!

Pivovar Butrymů je jedním z nejpokrokovějších, neboť využívá speciálního stroje sestaveného výhradně pro butrymské potřeby orčím všemělem O-pakem. V čem jeho kouzlo spočívá, můžeme jen hádat, ale Magnát díky němu dosahuje síly, za kterou by se nemuselo stydět lečjaké trpasličí pivo. Na rozdíl od nich má však i vytrřibenou sladkou chuť a temně rudou barvu s nízkou čelenkou z pěny,

kombinaci, které holduje jak erinská smetánka, tak námořní kapitáni do Erinu přípluvší ze všech koutů moří. Milovníci Magnáta ho jinak než z čirého skla, které dá mu nejlépe vyniknout, nepijí. Zcela ve znamení butrymské podnikavosti, expandoval během těch pár let Magnát i do velkých měst v Keledoru a dokonce se prý pije i na jihu v Tarosu.

### A.9.2 Měšťanská Kotva

**Znamení:** Kotva na utrženém laně s věncem z palmového listí.

**Vaří:** Velký měšťanský pivovar v Erinu

Erinská Kotva by se snadno mohla brát za největšího konkurenta Butrymského Magnáta, to by ovšem obě značky musely mít stejnou sortu příznivců. Neboť zatímco Magnát se pije především v lepších podnicích, v privátních salóncích kupců a domovech zabezpečených měšťanů, Kotva se rozlévá všude tam, kde hraje hlučná muzika, z plna hrdla zní zpěv spolu s proudem nadávek, a kde je stejně blízko ke korbelu, jako k dýce. Nejčastější klientelou takových podniků jsou námořníci brázdící všechna asterionská moře, přístavní dělníci, nevěstky a vlastně kdokoliv, kdo se rád a halasně baví. V tom všem tkví společný úspěch Magnáta a Kotvy.

Málokdo by řekl, že Kotva se v Erinu vařila už dlouho předtím, než vypukla výstavba Nového města. Po dlouhá desetiletí vzdorovala tomu, aby se stala pouhým prostředkem k zisku, čemuž brání především její společné vlastnictví pětaticetičlennou radou kupců, obchodníků a řemeslníků z Gildy malých, kteří jsou povinni zachovávat nedělitelnost a neslučitelnost svých podílů a předávat je dle svého uvážení na své syny, dcery, milenky či přátele.

Tam, kde je Magnát tmavý a sladké chuti, nabízí Kotva světlejší a méně plnou barvu, která je provázena hořko-trpkým nádechem. Kotva je pivem, které se nepije po sklínkách, ale po tuplácích, a většinou ne jen jednom či dvou.

## A.10 Piva východodálavská

### A.10.1 Albirejský Bělozdroj

**Znamení:** Bělavý pramen tryskající do dvou stran.

**Vaří:** Hospoda U Zeleného koně s vlastním pivovarem v albirejské Malé čtvrti

Poněkud neobvyklý název získalo vyhlášené albirejské pivo díky svým nejčastějším pijákům, studentům a profesorům z Univerzity magie. O tom, zda byla první hospoda U Zeleného koně, nebo Univerzita, se dodnes vedou spory nad korbely Bělozdroje. Koekzistují vedle sebe již několik desítek let a zdá se, že to oběma stranám svědčí, i když na konci semestru studenti často sami sobě spílají, že raději netrávili čas studiem, než vysedáváním u Zeleného koně. Nejsou to však jen univerzitní posluchači, ale i řemeslníci, kupci a kdekdo z Malé čtvrti, kdo tráví večery v příjemné společnosti a s Bělozdrojem.

Přes matoucí název je Bělozdroj nejtradicionálnějším pivem v celé Východní dálavě, a proto potěší svou temnou barvou i hořkosladkou chutí. Kvasný podtón není u Bělozdroje moc výrazný, proto ho někteří zlí jazykové z čištění a přelévání obviňují. Avšak možná mu jen předsednictví v Krajevém sněmu pro Východní dálavu a přilehlé země a hlavně oblíbenost závidí.

Protože hostinský Bertram od Zeleného koně je původem ze severního Almendoru, Bělozdroj se popíjí zásadně z v popelu nahřátých korbelů.

### A.10.2 Černý skřet

**Znamení:** Šklebící se hlava černého skřeta s vyplazeným jazykem.

**Vaří:** Hospoda U Tří skřetů

Spíše nechvalně proslulo pivo Černý skřet z albirejské hospody U Tří skřetů. Jak název putyky, tak samotného piva odkazuje k historce, která se podle všeho měla udát v prvních dnech kolonizace.

Mladý voják prý tehdy při prohledávání albirejských ruin narazil na docela zachovalou stavbu a k ještě většímu překvapení v ní natrefil na trojici skřetích zběhů. Dva z nich ve spěchu zabil, než stačili tasit zbraně, ale poslední přeživší skřet, černý jak noc, ho prosil o milost. Za volný odchod z Albirea mu slíbil prozradit za městem místo, kam skřeti ukryli svou zlatou kořist. Jak už to v příbězích chodí, voják skřeta stejně zabil, skryš vyloupil a za peníze, které mu zbyly, když už většinu stihl rozházet a prohrát v kartách, postavil hospodu i s pivovarem. Zda příběhu uvěříte, nechám zcela na vašem uvážení.

Pokud můžeme věřit alespoň dalšímu příběhu, tak Skřet se stal značkou jen díky opilecké sázce jednoho z předešlých majitelů se štamgasty. To už je historka daleko uvěřitelnější.

Skřet je pivem černým jako dhanga i skřet, kterého nosí ve znamení. Mnozí mu vytýkají přílišnou hořkost a pachů po kvasnicích a nikdy nemytých kvasných kádích, jiní zas silnou ranní nevolnost a bolení hlavy. Přesto, nebo snad proto, je v lokále U Tří skřetů jen málokdy volné místo k sezení. Podle všeho není po těžké dni v práci nic lepšího, než tuplák Černého skřeta.

### A.10.3 Klášterní Pramen

**Znamení:** Mnich v hnědé kutně tahající vodu z kamenné studně.

**Vaří:** Klášter Vestol v Rozlehlé pláni zasvěcený Paní úrody

Jak už bývá zvykem, téměř každý z klášterů služebníků bohyně Alcaril si po čase vydobude pověst v širém kraji díky pěstování a šlechtění určitých plodin. V případě kláštera Vestol založeného na konci osmého století jsou těmi plodinami ječmen a chmel, co však alcarilovce opravdu proslavilo, je pivo z nich vařené. Díky dobrosrdečnosti mnichů můžete dnes Pramen ochutnat nejen v klášterním šenku, ale i v Tiché a dokonce až v Gver Graenu.

Pramen je pivo klasickými postupy vařené, temné, těžké a plné kvásku. Avšak hned po prvním doušku piják pozná, že to co má v korbenu není jen tak nějaké pivo. Všechny složky jeho chuti jsou totiž v naprosté rovnováze, pivo je stejně hořké, jako sladké, je jemné a přeci má říz. Zda je to díky prosté zručnosti a lásce mnichů Paní úrody k jejich práci, nebo je za tím něco víc, nikdo neví. Avšak proslýchá se, že pod klášterní kaplí je v perletí vykládaném škapulíři uchován jazyk a žaludek Tavolda, věhlasného sládky z doby Eldebranu a prvního velkého pivovarníka z pověstí.

### A.10.4 Korský Kameník

**Znamení:** Řemeslník opracovávající kamenný blok paličkou a dlátem.

**Vaří:** Pivovarnická a chmelařská gilda v Koru

Nechvalně proslula ve Východní dálavě značka Korský Kameník, na kterou již několikrát byla podána stížnost Krajskému sněmu do Albirea. Přese všechna napomenutí a neochotné sankce uvalené na Kameníka Společností, musela mu být před nedávnem již potřetí během dvanácti let pozastavena činnost. Důvodem bylo šizení na míře, ředění vodou, ale především nezákonná likvidace konkurence. Neboť i když byly ve městě původně čtyři malé pivovary a několik hospod vařících vlastní pivo, během let byla činnost všech za podivných okolností ukončena a dnes jsou veškeré krčmy v Koru nuceny Kameníka od pivovaru kupovat. Mezi ony podezřelé okolnosti patří kupříkladu údajná sebevražda jednoho sládky škrtícím lankem, nešťastné úmrtí dalšího sládky při pádu do kádě se sladkem, nevyřešená nehoda, při které nejbohatší krčmář přišel o obě uši, nebo z poslední doby požár hostince Celníkovo pokušení, který začal dovážet pivo odjinud.

Co se týče samotného piva, je Kameník plytké chuti a kalné hnědavé barvy. V současnosti se jedná o vyloučení Korského Kameníka ze Společností, Krajský sněm k posouzení záležitosti byl svolán na toto léto, roku 857.

### A.10.5 Postřelený hevren

**Znamení:** Šípem postřelený hevren hrbící se na krácejícím mustangovi.



**Vaří:** Usedlost Na Výsluní na jihu Sevřené pláně

Rodina Varvulový proslula hned dvakrát. V první řadě to byla jejich houževnatost a lví srdce, se kterým vystavěli a dlouhá desetiletí mnohdy se zbraní v ruce drželi své statky na území, které v té době bylo až příliš neklidné, díky neustálým nájezdům hevrenů a skřetích band. Na tu dobu upomínají jak spousty příběhů a historek, o které se Varvulovi s každým cizincem rádi podělí nad žejdlíkem piva, tak mnohé trofeje v podobě skřetích zbraní a hevrenských skalpů a ozdob pověšené na zdech hostinského domu. V druhé řadě je tím pak proslulé pivo Postřelený hevren.

Mnohdy nezbývá na vzdálených statcích nic jiného, než si vařit pivo vlastní. Varvulovi se však toho zhostili se zarputilostí a elánem jim vlastním a dali vzniknout jedinečnému darmotovému pivu. Jeho rudá barva a hořká chuť jsou spolu s domácí bramboračkou a čerstvým darmotovým chlebem hostinou pro každého návštěvníka. A je pravdou, že s výjimkou hevrenů a skřetů má u Lubice a Ditřicha Varvulových každý slušný člověk dveře otevřené.

### **A.10.6 Radwínův temný ležák**

**Znamení:** Řvoucí zlatý lev.

**Vaří:** Radwínův rodinný pivovar v Novém Amiru

Obdivuhodnou vytrvalost prokázal Radwín Zrinka, který celých dvanáct let bojoval za povolení vystavět a provozovat v Novém Amiru pivovar. Naštěstí ještě před odtržením Svobodných měst se mu podařilo mágy z Citadely přesvědčit a tak se později v okleštěné Východní dálavě stal jedním z málo velkovarníků piva. Protože je však Společnost organizací, která na politickou atmosféru a mocenské spory příliš nehledí, byl Radwínův ležák brzy přijat mezi značková piva.

Dnes je Radwínův temný ležák vyhledávaným pivem především při lepších příležitostech a na stolech zámožných kupců a zbohatlíků. Radwín spedíruje ležák v magicky pečetených soudcích po celé Dálavě, ovšem cena za soudek se někdy vyrovná i cenám archivních durenských vín. Žádný milovník piva by si však neměl odepřít rozkoš alespoň jednou v životě si Radwínův ležák dopřát. Pivo zraje prý až tři roky, než je uznáno za vhodné ke konzumaci. Barva ležáku je, jak název napovídá, téměř černá, díky čištění však čirá. Chuť je pak zcela jedinečná, díky tajné směsi koření, která dodává hořkému ležáku pověstný říz a podporuje dobré trávení i chuť k jídlu. Proto je ležák oblíbeným doplňkem opulentních hodů všech boháčů, včetně krále Waldena.

### **A.10.7 Tabitská Husopaska**

**Znamení:** Rozpustilá děvečka pohánějící proutkem zástup hus.

**Vaří:** Měšťánský pivovar v Tabitu

Tabitské měšťánské pivo je krásným příkladem východodálavského piva nejlepší jakosti. Pivovar je hned po mincovně druhou největší budovou ve městě, i když zdaleka ne tak ostře střeženou. Na rozdíl od jiných pivovarů, může si však ten tabitský dovolit díky blízkému dolu všechny kvasné nádrže, trubky a mnohé další zařízení ne ze dřeva, ale vyvedené v mědi.

Husopaska je, jak se na tradiční alمندorské pivo patří, temná a plná kvasnic, s hořkosladkou chutí a lehkým měděným podtónem, pro Husopasku tak typickým.

Sluší se ještě povyprávět, jak vlastně tabitské pivo ke svému názvu přišlo. To tehdy v prvních letech Tabitu řádili v okolí města ještě četné orčí a jiné bandy. Jedna z tlup se v noci vplížila do města s úmyslem vyloupit mincovnu, jenže si naneštěstí spletli budovu a vlezli okénkem do pivovaru. Husopaska, která zrovna nad ránem vyháněla husy na luka, slyšela z pivních sklepů nějaký hluk a orčí klení, a hned běžela zburcovat městské strážce. Orkové byli do jednoho pochyťáni, zbiti a odvezeni do Albirea, a po statečné husopasce pojmenovali pivo, které zachránila.

### **A.10.8 Soravský Volek**

**Znamení:** Mohutný býk připravený k rozběhu.

**Vaří:** Venkovský pivovar V Zeleném mlázi v Malých Loukách

Poctivost je slovo, které se na Soravského volka i jeho sládku nejlépe hodí. Volek je pivem černé barvy a domácké chuti a každému je po prvním doušku jasné, že Belžich Adrinsky ani na sladu ani na chmelu nešetří. A i když má pivovar vlastní studnu, pro vodu jezdí sládek víc než dvanáct mil daleko k prameni vyvěrajícímu ve stínu Lesa lunny, protože tam je přeci voda široko daleko nejlepší. Volka je největší šance ochutnat na jaře a na podzim, neboť léto prý jeho chuť zkazí. A i když se poměrně velké zásoby piva uchovávají přes zbytek roku v chladných sklepeních pod pivovarem, je pravidlem, že dojdou mnohem dřív, než se nové pivo začne vařit.

Poctivost a věrnost se projevila i v době Svobodných měst, kdy se sládek Belžich odmítl přidat k Orlím poutníkům, a kvůli tomu byl dvě léta vězněn v albirejské šatlavě. Jenže tehdy sedláci z celých Malých Luk přijeli do Albirea a za Belžicha se přimlouvali, a proto byl propuštěn na svobodu, přestože nikdy nepřestal klít pokaždé, když někdo připil na lorda Firuna. Říká se, že oba pivovarští pomocníci, které tehdy měl a kteří v průběhu pádu Svobodných měst beze stopy zmizeli, byli ve skutečnosti agenti Nočního letu.

## A.11 Piva ostatní tarská

### A.11.1 Taroský Střep

**Znamení:** Rozbitý džbán s rozteklým pivem.

**Vaří:** Pivnice Střep v Tarosu

Nejlepší pivo v Doméně je k dostání nejen v pivnici Střep v ulici Na Hradbách, ale i v několika menších hostincích v okolí. Ačkoliv oficiální příběh vypráví jinak, podle pijáků Střepu získalo pivo svůj název hlavně proto, že druhý den po jeho konzumaci má člověk hlavu jako střep. Možná za to může neobvykle vysoká dávka místního chmelu, který se pěstuje na pláních a dováží se dokonce i do tak vzdálených míst, jako je Minkor nebo Nový Amir. Ovšem kdyby to taroským vadilo, nebyly by všechny stoly ve Střepu večer co večer obsazené.

A co může Střep kromě pořádné dávky chmele nabídnout? Především neobvyklou světlou barvu jantaru, spolu s hořkou chutí a pěnovou čepicí. Taroští inovátoři se totiž nebáli a do nové hobití technologie vložili osud jejich piva a dnes už si nikdo Střep jinak než s čepicí představit neumí.

### A.11.2 Minkorská Svornost

**Znamení:** Trojice rukou – snědá, bledá a drobná – navzájem se držící a podpírající.

**Vaří:** První minkorský pivovar zal. 812

Jak už bylo v Minkoru zvykem, i na vaření piva se podílela mnohohorasová společnost. První pivo se začalo vařit kupodivu až na začátku devátého století a to na popud nového přivandrovalce, hobita Fridolína Čepelky. Tomu se po dobrém pivu zastesklo a ke své radosti našel v Minkoru i pár spřízněných duší, a to především keledora Kazymira Kršku, verithianskou mágu Hasbrix a později i trpaslíka Kriega. Společnými silami vybudovali pivovar a začali vařit svou vlastní značku, do které vložili to nejlepší, co uměli, včetně vlastních srdcí. A tak vznikla na celém Asterionu jedinečná Svornost.

Svornost se pyšní tradičním keledorským základem, dochuceným společnými silami Fridolína a Kriega, které daly vzniknout chuti balancující na pomezí sladkosti s trpkostí a okořeněného vlastní směsí bylin a verithianského koření. Po více než třech letech pečlivého ladění a mnoha soudcích vypitého piva byla konečně Svornost hotová ke spokojenosti všech jejích hlavních strůjců. Čepelkova rodina je i dnes na postu sládků, zatímco Hasbrixina neteř Levana obstarává obchodní záležitosti pivovaru a Krškovi dováží taroský chmel a východodálavský ječmen. Z původních čtyř zakladatelů tak dodnes aktivně pracuje jen Krieg, který v temných sklepech pod městem pivo skladuje.

Jedinou otázkou tak zůstává, co teď se Svorností pod plavenským diktátem bude.

### A.11.3 Poslední doušek

**Znamení:** Osamocení rozcestník.

**Vaří:** Hostinec Poslední rozcestí

Naši pomyslnou pouť po značkových pivech zakončíme pověstným Posledním douškem. Ten se po korbelech dopřávají zestárlí a světem znavení hrdinové a rekové minulých let, kteří přišli sem na konec světa strávit podzim svého života. A s nimi i každý dobrodruh a cestovatel, který do hostince na své cestě zavítá. Ani Erwal, starý rytíř který hostinec vede, ani jeho sládek a dlouholetý přítel a starý alchymista Rubet Jednoruký o členství ve Společnosti nežádali, a stejně tak se neúčastní Krajských sněmů v Sintaru. Přesto byla Poslednímu doušku značka čestně udělena na základě dopisů mnoha významných hrdinů, kteří přijali Poslední rozcestí za svůj domov a usoudili, že Poslední doušek si zaslouží stejné pocty, jako jiná piva.

Jeho chuť je vyzrálá, vystříhá se přílišných ekstrémů, pokud by bylo třeba nějak ho zařadit, tak spíše mezi piva hořká. Barvu nemá Poslední doušek ani tmavou, ale ani příliš světlou, stejně jako je vyrovnaný co se kvasnic týče. Není proto lepšího společníka na poslední cestě, než Poslední doušek.

### A.12 O pivě neznačkovém, avšak nikoliv nedobřém

Když vezmeme v potaz všechna místa, kde se pivo vaří, pivo značkové bude jen nepatrným zlomkem toho nezměřného množství všech různých piv. Je pravdou, že většina z nich je jen podomácku vařených a v celém kraji najdete takových deset tuctů do sta, přesto můžeme snadno narazit na piva neznačková, která by se mezi členy Společnosti mohla hravě postavit. Vaří je hospodští v zájezdních hostincích, statkáři s rodinným receptem předávaným po generace a často jen obyčejní lidé, kteří mají pivo opravdu rádi a vaří si ho jen pro svou potěchu. Členství ve spolku pro ně neznamena nic, nanejvýš zbytečnou proceduru a starosti, neboť jim stačí, že jejich pivo se s radostí pije a jejich jména jsou často ještě dlouhá léta po jejich smrti vzpomínána.

Chci vám proto doporučit pár nezapomenutelných neznačkových piv, která jsem na svých cestách ochutnal nebo o nich jen samé dobré slýchal. A slibte mi, že budete-li mít cestu kolem, určitě se na jeden žejdlík zastavíte.

Rimský lomcovák v Novém Ríme.

Hobití letničkové pivo, vařené v Borůvkovém hvozdu jen ve vrcholném létě.

Ležák statkáře Grušy na statku Zapomnění u Železných dolů.

Jablečná piva ze severních Zelanských vrchů.

Bodovar, znamenité pivo ze západního Bitalanu.

Horké železité pivo z kláštera Zamara v Rudavách.

Temná rychlokvaška v hospodě Pod Převísem ve Skalisku.

A Čarodějčin polibek vařený v krčmě Dlouhý spánek ve Veršinách, pivo které prý navždy změní váš život.

### A.13 O skladování, převážení a podávání piva

Zajímavou kapitolou, co se piva týče, jsou způsoby jeho skladování a přepravy, neboť s tím jak stoupá věhlas rozličných značek, stoupá i poptávka; a pravý obchodník si nemůže nechat ujít příležitost k obchodu, i kdyby měla být na druhém konci světa.

Nalézáme v podstatě jen pár zaručených způsobů, jak pivo uskladnit, aniž by zkyslo nebo přišlo k jiné úhoně. Nejstarším, nejosvědčenějším a nejoblíbenějším způsobem je vypít pivo co nejrychleji. V případě, že to nepřipadá v úvahu, uchylují se sládci k několika fintám. Tou nejstarší je přechovávání v chladu či přidání byliny šmolníčku pepného, který sice pivo uchová dlouho čerstvé, ale svou výrazně trpkou chutí povětšinou zcela zničí požitek z pití. Kupříkladu ve Storabsku se však šmolíček používá dodnes.

S daleko soufistikovanějšími postupy přišli až hobiti. Nejprve se jim podařilo vyšlechtit odrůdu šmolíčku, které chyběla její otravná chuť, ale zachovávala si své konservativní účinky. Mnoho pivovarů i samovárců si začalo hobití šmolíček pěstovat, dodnes však platí, že ten nejlepší šmolíček prošel rukama hobita.

Ač to s lepším uchováním piva příliš nesouvisí, v některých pivovarech se do zrajících sudů vkládají krystaly sádrovce, který prý vytáhne z piva špatnou chuť, hlavně přílišnou hořkost, kterou má na svědomí chmel. Použití sádrovce možná přivedlo alchymisty na myšlenku vytvořit pivní kámen. Vyrábí se složitým procesem z valounů křemene, které po očarování chladí a po ponoření do sudu tak udržují jeho nízkou teplotu. Pivní kameny se však příliš nepoužívají, protože prý magie chuť kazí, a mnohem lepší je, když sudy jsou chlazeny z vnější a ne zevnitř.

Ono chlazení je možné jednak v hlubokých pivnicích, či za pomoci pivovarského ledu, který se buď v zimě do sklepů nanosí, nebo se musí často z daleka dovážet či za úplatu od čarodějů nechat vykouzlit. Posledním způsobem, tam kde ani jedno z uvedeného z nějakého důvodu není možné, je využití myšlenkové bytosti, loboga, o které si ještě později pár slov povíme.

Byli to opět hobiti, kteří přišli s kouzlem, které nejenže zajišťuje, že pivo nezksysne, ale udržuje ho i při nízké teplotě. Díky tomu bylo možné začít převážet pivo i na poměrně dlouhé vzdálenosti, ovšem pod dohledem zručného kouzelníka znalého formule, kterou bylo nutné každý druhý den obnovit. I tato nutnost však zcela odpadla tehdy, když hobiti začali vyrábět zvláštní kouzelné sudy a soudky, jejichž dřevo je nasáklé magií a mnoho let tak mohou sloužit k uchovávání i přepravě piva.

I když je pro pivo chlad ideální, co se dlouhého skladování týče, pouze někde se takto chlazené pivo i podává. Daleko častěji se sudy s pivem nechají den dva stát v šenku, než se z nich pivo rozlévá. To se děje buď čepováním, kdy se soudek narazí při dnu čepem a pivo tak vlastním tlakem vytéká, nebo se i jen prostě ze sudů nabírá, ať už přímo korbelem, nebo naběračkou. Na některých místech se dokonce pivo poté ještě ohřívá nad plamenem a podává se teplé – na Taře však podniků, kde vám pivo přihřejí, mnoho nenajdete.

#### **A.14 O krčmách, tavernách, šencích, hostincích, hospodách, pohostinstvích, výčepnách, nálevnách, knajpách a putykách**

Eksistuje nepřeborné množství označení pro všechna ta místa, kde se pivo ve velkém rozlévá. A přestože se každé nazývá zcela jinak, všechna jsou si povětšinou až neuvěřitelně podobná; a hlavně – všude najdete dobré pivo. I tak ale mezi nimi po velmi pečlivém zkoumání můžeme najít některé rozdíly.

Asi nejčastějším označením je hospoda, které se užívá pro místo navštěvované především za účelem posezení a pití piva, i když ve většině hospod je možné kromě žízně utišit i hlad, pokud se host spokojí s jednoduchou a prostou krmí.

Krčma je vlastně totéž co hospoda, ovšem zatímco slovo hospoda se používá především v Almentoru a Storabsku, slovo krčma pochází z keledorštiny – v Danérii se pak setkáme s oběma označeními, záleží na daném kraji. Obdobou hospodského či také hospody je pak v krčmě krčmář.

Poněkud jiného rázu je hostinec, který kromě pohoštění nabízí i nocleh. Často se proto sestává z více budov, z vlastní krčmy a z hostinského domu či noclehárny, obvykle i se stájemi, chlévem a místem pro povozy. S hostinci se nejčastěji setkáme podél cest, kde představují jednu z mála možností pohodlného nocování; velké hostince však najdeme často i ve vesnicích a městech, kde bývají poblíž městských bran. Nebývá to sice pravidlem, ale hostince povětšinou nabízejí i vybranější pokrmy. A jak určitě mnozí správně tuší, v hostinci nenajdeme hospodského, ale hostinského.

Pohostinství má velmi blízko k hostinci, obvykle však bývá pouze součástí statku nebo většího hospodářství, a poskytování stravy a noclehu je pouze vedlejší příjem, nebo poskytováno zadarmo.

Dále se dostáváme k nálevně a výčepu, které označují, jak určitě správně tušíte, především samotnou místnost, kde se čepuje, popřípadě nalévá pivo. Někdy se takto nazývá i celá krčma.

Šenk se používá v blízkém významu jako výčep, ovšem jeho původ je maličko složitější. Pochází totiž z almendorského označení pro šlechtického číšníka, který pánovi naléval při hostině pivo či víno do poháru – už z toho je zřejmé, že ve Východním království se často v šenku výhradně nebo pospolu s pivem rozlévá i víno.

Poněkud hanlivé slovo putyka přešlo již dávno do obecné řeči z trpasličtiny, a často se užívá jako označení pro podřadnější hospodu, kam se chodí především za účelem konzumace velkého množství piva a kořalky. To slovo knajpa pochází z keledorštiny, z hantýrky námořníků, a dodnes na něj narazíme nejčastěji v souvislosti s přístavními krčmami – správná knajpa by měla být místem, kde nechybí velké množství piva, těžký hazard a lehké děvy.

A tak už nám zbývají snad jen taverny, které stojí významově poněkud stranou od ostatních podobných zařízení. Typické taverny pochází až z dalekého Sarindaru, ovšem stejně jako sarindarci, i taverny se brzy rozšířily po celé civilizované Taře a Lendoru. Dnes je tak najdeme ve většině velkých měst, především v přístavech. Taverny odlišuje od hospod a krčem především zcela jiný duch, který v nich panuje – oprosti hlučným, vydýchaným a zadýmeným krčmám, nabízejí taverny především tiché, útulné a klidné prostředí, se spoustou zákoutí pro soukromé rozhovory. Lepší taverny se pyšní i vybranou kuchyní a často i posezením v měkkých křesílkách, namísto lavic a stoliček. Stejně tak pivo se rozlévá v tavernách jen střídme a obvykle jen to nejlepší; avšak o své místo se musí dělit i s víny, ovocnými nektary, likéry, bylinnými kořalkami, černou sarindarskou kávou i skřítčím čajem. V dobrých tavernách roznášejí pokrmy i nápoje krásné mladé dívky, po večerech v nich hrává příjemná hudba. Díky tomu všemu se nelze divit, že se sarindarský model tavern uchytil na tolika místech, a dnes najdeme mnoho tavern i nesarindarských – kupodivu nejrozšířenější jsou pak v Plaveně, jinak zapřísáhlém nepříteli sarindarců.

## **A.15 O myšlenkových bytostech, které mají k pivu blízko**

Po rozsáhlém bádání ve starých eldebranských spisech a bestiářích, po vyslechnutí mnoha hospodských příběhů, ale především po osobní návštěvě mnoha pivovarů jsem se přesvědčil, že skutečně nejen lidé, hobiti a další národy mají pivo tolik v oblibě. I několik myšlenkových bytostí ze Stínového světa se nezvykle často v přítomnosti piva vyskytuje. Zároveň chci poděkovat panu Záhořskému, který, ač se tváří jako morous, si našel na mne chvíli a jako neznalci mi věnoval pár opravdu užitečných postřehů k tomuto tématu.

### **A.15.1 Lobog**

Jen málokomu se poštěstí setkat se s lobogem v jeho klidné, chladivé podobě. Většina lidí ho zná spíše jako ohnivého mužíčka neboť to je podoba, ve které vyskytuje zdaleka nejčastěji. Stejně jako se mění jeho nálada, mění se totiž i jeho vzhled a především žár, který z něj sálá. A tak když je tuskar vyděšený, smutný nebo rozzlobený, rozhoří se jasným plamenem žhavým jako útroby nějaké pece. Je-li vyplašen, vzplane a dá se na útěk, přičemž zapaluje vše okolo sebe. Jsou známy i případy, kdy vylekání loboga někde v lese, na polích či ve městě mělo za následek rozsáhlé požáry. Jenže to v žádném případě není úmyslem této bytosti. Její povaha je jen příliš úzkostlivá a negativně reaguje na většinu vzruchu ve svém okolí. Proto je až s podivem, že právě lobog našel své uplatnění v pivovarnictví.

Jak se z eldebranských spisů podařilo zjistit, když se lobog ukonejší a upokojí, jeho žár zchladne a naopak začne vydávat zprvu slabý, ale později i docela zřetelný chlad. Je však třeba ho stále v dobrém rozpoložení udržovat, neboť stačí často jen malé rozrušení a skřítek ztratí nad svými plameny kontrolu. Naštěstí čím je lobog starší, tím lépe svůj oheň a žár ovládá, proto bytosti, které jsou v přírodní úrovni i desítky let či staletí, mohou docela bezpečně snést i přítomnost cizích lidí. Mnoho pivovarů se proto snaží najít nějakého loboga a získat ho pro svůj podnik, neboť skřítek miluje ticho a přišší sklepů, které pak svým chladem i v letních měsících udržuje na nízké teplotě. Aby sládcí

zajistili svému lobogovi co největší pohodlí a pocit bezpečí, zřizují mu útulná zákoutí, kam nosí sladká jídla a misky s mlékem.

Svou podstatou je lobog nehmotný a lidé vidí povětšinou jen projevy jeho vnitřního rozpoložení. Přesto prý lze v plamenech při jeho rozrušení, nebo v klidu pivovarských sklepů spatřit loboga jako nezřetelné stvoření, které na sebe bere občas podobu malého skřítky, jindy tlustého kocoura, lišky nebo malého kozlíka. Snad tady tak mají kořeny příběhy o ohnivých liškách a kozlech, kteří zapalují v horkých létech lány obilí; ale stejně tak je možné, že se jedná jen o výplod lidové představivosti.

Nutno podotknout, že přestože se lobog nikdy do boje sám nepustí a vždy raději zvolí útěk, je v případě nutnosti velmi nebezpečným protivníkem. Čím víc je totiž raněn a vystrašený, tím jsou jeho plameny žhavější a stvoření na pokraji smrti tak prý žhne jako jícen sopky. Útočníky se lobog nepokusí zabít; k tomu dojde, jen pokud jsou opravdu neodbytní a sami se do jeho plamenů pohnou, jinak se je pokusí jen zranit, ochromit či přimět k útěku. Samotného loboga je velice těžké zranit, neboť se k němu jen obtížně lze přiblížit na dostatečnou vzdálenost, aniž by útočník utrpěl vážné popáleniny, a navíc mu obyčejné zbraně (pokud bez úhony projdou plameny) způsobují jen nepatrná zranění. Najdete-li však způsob, jak loboga schladit, přijde o většinu své moci a síly, a je i poměrně snadného ho chytit – právě toho využívají lovci, kteří lobogy prodávají pivovarům. Bohužel je ve většině obydlených oblastí ze zcela zřejmých důvodů vydán zákaz lovu, dovozu a vlastnění loboga, proto se často musí pivovary uchýlovat k co nejpřísnějšímu utajení přítomnosti bytosti.

## A.15.2 Druban

Zatímco o některých vzácných myšlenkových bytostech nemají ponětí ani sami lovci přízraků či subotamští mniši, jiné vstoupily i do širší lidové slovesnosti. Přitom když o vás někdo po divoké noci řekne, že „pijete jak druban“, pravděpodobně nikoho ani nenapadne, odkud se vlastně tohle úsloví vzalo. Je s podivem, že drubani, kteří jsou jinak velmi vzácní, zanechali v lidském podvědomí tak silné stopy. Avšak jak brzy sami uvidíte, není se příliš čemu divit.

Ne první pohled vypadá druban jako hubený chlapík ve středních letech. Velmi útlé šlachovité končetiny, prořídle vlasy a ztrhaný výraz ve tváři, společně s povadlou kůží, několikadenním strništěm a ošuntělými svrsky, vyvolává soucit kamkoliv přijde. A pokud se takový zasmušilý a sešlý druban připlete do vsi zrovna v době nějakého svátku, na veselku nebo jinou slavnost, nenašel by se v té rozmařilé náladě nikdo, kdo by chudáka nepřizval do všeobecného veselí.

V okamžiku, kdy se však druban poprvé napije piva – v menší míře však i vína, medoviny, kořalky, slivovice a podobného – promění se k nepoznání. Oči se mu rozzáří, rysy vyhladí a celý najednou vypadá čile k světu. Úsměvy rozdává na všechny strany, hýří vtípem i spoustou příběhů a je z něj rázem vítaný společník, který pije, jako by neměl přijít žádný zítřek. A s každým dopitým korbelem se mění víc a víc, avšak to už bývá zábava v plném proudu a všichni mají příliš zastřené smysly, než aby si toho povšimli. I kdyby si někdo povšiml, že mu ten veselý chlapík roste před očima, dozajista by to přisoudil jen vypitému pivu.

Avšak jak se vypité korbely před drubanem hromadí, stává se stále divočejším, jeho tvář pomalu nabývá hrubších rysů, namísto smíchu jen zle odsekne a stále se jen dožaduje dalšího a dalšího pití. Kdo by mu ho však chtěl odepřít, se zlou se potáže. V téhle chvíli už má druban dobře přes dva sáhy, býčí hrud' a v rukách pořádnou sílu. Další pití už si obstará sám – vypije všecičko, co ještě v okolí zbyde, každou kapku piva, vína i kořalky. Hravě si poradí i se skupinou silných chasníků, a s podnapilým davem, který je obvykle jeho jedinou překážkou, nemívá žádné potíže. Podle množství celkově vypitého alkoholu se pak liší drubanova konečná podoba: na malé vesnické veselce povětšinou doroste velikosti okolo tří sáhů s podobou stále člověčí, ale na velkých slavnostech, kdy se veselí celé dědiny či městečka, a alkoholu je dostatek, může druban dorůst i deseti sáhů a to byste pak u něj lidské rysy hledaly jen marně – většinu zavalitého těla mu pokryje hrubá tmavá srst, z tlamy vyrostou dlouhé klektáky a na rukou drápy. V okamžiku, kdy nemůže najít nic dalšího k pití, druban

se nevýslovně rozzuří. Měl-li čas dostatečně vyrůst, je schopen pobít celou vesnici a srovnat i stavení se zemí – a velmi často si sám během běsnění přivodí smrtelná zranění, nebo skončí pohřbený pod některou ze zničených budov. Avšak jsou známy i případy, kdy se jen bytost probíla ven z osady a zmizela za humny, aniž by napáchala větších škod. Takový druban pak většinou usne na nějakém odlehlém místě, kde může spát měsíce, ba i roky, a jeho tělo se opět pomalu zmenšuje, dokud nenabyde své původní podoby a nevydá se zas za nejbližší slavnosti.

Boj s drubanem je nesnadný z toho důvodu, že se objevuje velmi náhle, a většinou bez jakéhokoliv podezření. Je jen otázkou několika málo hodin, než pak doroste do podoby, kdy je už svému okolí nebezpečný. Protože shánět lovce přízraků v takové už není možné, doporučuje se klidit se drubanovi z cesty a dovolit mu volný průchod z obydlené oblasti, i za cenu škody na hmotném majetku. Koho by napadlo postavit se mu silou, se zlou se potáže, neboť jsou známy i případy, kdy pobíl tucet jízdních veteránů, kteří zrovna městečkem projížděli. Stejně tak není dobrý nápadem zkoušet drubana připravit o jeho pití, neboť i když se to nezdá, i ve svém běžném těle má sílu mnohem větší, než by se slušelo na takového věchýtku.

Sluší se ještě povědět, že na drubana toliko narazíme jen na venkově, jen velice řídce v malém městečku, neboť jak je známo, v městech nejsou lidé zdaleka tolik pohostinní, a otrhaného cizince by na svatbu téměř jistě nepozvali. Je však známo i pár případů, kdy se druban na cizí pohostinnost nespolehal a sám se přímo do palírny či pivovaru vloupal – a to pak spaste svou duši!

**A.16 A nyní již neotálejte, do krčmy nejbližší zapadněte a nevylézejte dřív, než Aurionův kotouč se na východním obzoru objeví!**