

Při jídle je dostatek času sledovat místní *genius loci*, k němuž vydatně přispívá jakýsi vědomostní hrací přístroj umístěný vedle vstupních dveří. Dvojice místních přiopilých štamgastů u něj soustředěně postává po celou dobu naší návštěvy. Působivě pak působí, když si jeden z dvojice odskočí k výčepu pro cigarety a druhý na něj tázavě přes celý lokál volá: „Kde byl položenej první podmořskej kabel, vole?“ Ne, žádní opilci, nýbrž zdatní účastníci vědomostních soutěží.

Hudba neřve, jako je tomu v mnoha jiných lokálech. Hraje decentně a jde napříč všemi žánry – od taneční hudby přes Beatles a AC/DC až třeba k Pavlu Dobešovi. Její zdroj se nám nicméně odhalit nepodařilo. Rádio to nebude (není slyšet žádné povídání ani reklamy), tak možná kazeta. Nebo to možná pouští nějaký DJ skrytý za stěnou či ve sklepe. No, špatně by se tu určitě neměl.

Sečteno a podtrženo, atmosféra je tu vysloveně domácká. Když jde člověk na toaletu vedle výčepu a marně hledá klíč od zamčených dveří, paní výčepní promptně přeruší debatu s místními štamgasty, ukáže na klíč se zeleným přívěskem visící vedle výčepu a vesele zavolá: „Támhle visí, zlatíčko, ten zelenej!“ Jen houšť takových hospod!

Libor Dvořák alias žízňivý Vrčák alias Ruda Pivrnec

Hostinec „Koruna“
náměstí 5. května 155
Bečov nad Teplou

Provozní doba:
po–pá 11.30–22.00



Z praktických příruček vesničana¹

JAXE TI ŠLAPE?

Tentokrát se nebudem věnovat činnosti přespříliš praktické za to však z vícero směrů velice prospěšné. **Totíž chození, či ještě lépe putování.** Kdekdo z nás starších jistě pamatuje časy, kdy jako školácci s chlebníčkem, navlečení v pláštěnce, ručky a nožky přiškrceny gumičkami od zavařovaček a přidušeny v igelitových pytlících absolvovali jsme každoročně v rámci zvyšování branné zdatnosti pochod'ák nejbližším hvozdem k místnímu vršku či skalce. Nešlo ani mě nevzpomenout tyto vpravdě masochistické zážitky, když jsem zvažoval nabídku připojit se k 50ti kilometrovému „*svatému pochod'áku z Kopečku na kopec Hostýn*“. Už loni jsem s touto myšlenkou koketoval, ale díky vlastní hlavou dobře trefenému schodu jsem si tuto radost mohl odpustit. Letos však již počasi i další okolnosti se sešly tak šikovně, že nezbylo než toto „volání pěších dalek“ vyslyšet.



¹ Dnes již nostalgický příspěvek z roku 2009, který má o pár stránek dál svého mladšího brášku.

Milí vesničané, budete-li (bez předchozích zkušeností) někdy v podobném pokušení, především počítejte s tím, že to bude přibližně tak drsné, jak si to představujete, nebo jen o malounko více. Na druhé straně to nebude ani z poloviny tak náročné, aby to bylo nezvládnutelné. Věřím, že tímto úvodem jsem Vás už teď optimisticky naladil a nyní si tedy na konkrétním příkladu a mé zkušenosti pojdme ukázat, jak na to.

Tedy za prvé – odhodlání. Bez něj to rozhodně nedáte. Zejména přistoupíte-li k věci jako můj tříletý synek Matouš, který na mou nabídku horské procházky reagoval slovy: „*Já bych to, tatko, nemohl jít. Já bych se zpotil.*“ Za druhé – trénink. Ten není úplně nezbytný, ale je velice doporučený. Jak jsem kdysi jinde uvedl na úvod, je vhodné začít zlehýnka (třeba vyndat baterky z ovladače a chodit televizi přepínat pěšky) a postupně přidávat (vyndat baterku z auta). Není důležité cvičně ujít rovnou dalších 50 km, já jsem se deset dní před poutí lehce prošel asi 3x na vzdálenosti 5–15 km a úplně v pohodě to stačilo. Za třetí – vercajk. Je nezbytný. Základem jsou dobré boty a ponožky. Skoro bych odhadl, že ponožky především. Já jsem spotřeboval 4 páry. Nejsou-li po noze speciální trekingové fusekle, poslouží jakékoliv hodně tlusté a dobře savé (žádná umělotina). Boty pohodlné, rozšlápnuté, raději kotníkové (po 30ti kilometrech kotníky „povolí“, zejména ty netréňované a máte-li kotníkové boty, je chůze přeci jen bezpečnější). V našem případě se šlo téměř celou dobu po tvrdém (asfalt, kostky), takže ideální je spíš měkký podešev i vnitřní výstelka. Já měl spíše tvrdší obutí do hor, takže otlaky šlapek mě neminuly, věděl jsem o nich už tak od 20tého kilometru, ale kupodivu se mi je podařilo celkem v pohodě rozšlapat. Z další výstroje jsem upotřebil zejména pláštěnku, jídlo a pití (1,5 PETka je minimum), náplasti na puchýřky jsem měl, ale naštěstí nepotřeboval. K přípravám ještě doporučuji dobře ostříhat nehty na nohou (nic nedokáže tak pěkně tlačit v botě jako vlastní nehet).

Vlastní akce, jíž jsem se společně s Fildou, Sandykem a Vencou zúčastnil, se jmenuje „**Železný poutník**“ a šlo již o 12tý ročník *postní poutě ze Svatého Kopečku u Olomouce na Sv. Hostýn u Bystřice p. Hostýnem*, takto bratru 50 kiláků, které kající se poutníci absolvují od soumraku do svítání, tedy v údobí, kdy každý slušný či normální člověk hoví sobě v peři a sní sny spravedlivých. Jedním z hlavních pachatelů tohoto podniku je otec Marian, toho času panáčkem v louckém klášteře ve Znojmě a shodou dalších šťastných události též můj příbuzný, přesněji bratr manželky strýce mé vlastní ženy, a díky němu jsem se právě pro tento dobrodružný podnik kvalifikoval a ještě k němu přiměl tři další shora zmíněné kamarády. Vyráželi jsme v pátek půl hodiny z poledne z rodné Vysočiny icomáckým

pivovaru. Na jiné pivo ale rozhodně přejít nechtějí, protože toto hostům chutná a vzhledem k velmi příznivé ceně ho tu vypijí více, než kdyby stálo o 4–5 korun více, jak je obvyklé jinde. To je aspoň k hostu vstřícná obchodní taktika!

Obsluha je vůbec klenotem této hospůdky. Sympatický pán (výčepník a současně číšník) a paní (výčepní, číšnice a kuchařka v jedné osobě) mají svou práci zjevně rádi a i o své hosty se náležitě starají. Jak jinak si vysvětlit například dobré rady, které paní dává místní omladině ohledně líbání se („1. května pod rozkvetlou třešní, jinak pod břízou“). Navíc se mile chovají i k sobě navzájem – vždyť v které jiné hospodě se personál oslovuje „dědo“ a „babičko“.



Co se jídla týče, suroviny pochází zřejmě povětšinou z místních zdrojů. V době naší návštěvy se to bohužel projevilo i negativně – pečené koleno není k dispozici, neboť obecní řezník je už delší dobu nemocen. Tak snad příště. Ale jinak jídlo nezklamalo – ať už máme na mysli hustý boršč nebo smažený sýr (mimochodem – smažený ještě klasicky, „postaru“ na pánvi, nikoli ve fritovacím hrnci).