





SAMURAJ

S KOTLÍKEM

MARTIN ŽUFÁNEK (41) destiluje slivovici při elektronické muzice a pálenku pod čtyřicet procent považuje za nealkoholickou. Slováky znovu naučil pít opravdovou borovičku a jeho absinty jsou důstojnou konkurencí francouzským klasikám. Jediné, co opravdu neumí, je zvolnit tempo.

Text: Petra Tajovský Pospěchová

Foto: David Turecký

☛ Mně se líbí, že my zemědělci furt naříkáme. Jak nic není, naříkáme.
Jak je toho moc, naříkáme. Furt se musí naříkat. ☛

Jméno Žufánek se během poslední dekády stalo synonymem kvalitních destilátů. Na přelomu roku však rozjetá firma ze Slovácka nečekaně ohlásila, že šlape na brzdu: vážné zdravotní nesnáze potkaly v krátké době starého pana Žufánka i jednoho z jeho mladších synů. Nejstaršímu Martinovi se zatím zpomalit nepovedlo. Dělá za tři – a nestíhá.

Sešli jsme se během slunného odpoledne a vlídné počasí tempo tohoto jednáctýřicetiletého urostlého chlapa s nakažlivým smíchem a pověstně tvrdou hlavou dokázalo zbrzdit alespoň trochu. Usadili jsme se na betonové zídce, užívali si jarních paprsků a povídali si o premiérové várce oskerušovice, prvních opicích, důvodech, proč nebere na brigádu pražské hipstery, i plánech na důchod.

Když přišla řeč na blahodárné účinky absintu a Žufánkových dětí, bylo vidět, že některé věci říká Martin Žufánek žertem, ale vlastně je myslí tak nějak vážně. Třeba že by nepřenesl přes srdce, kdyby nikdo z mladých Žufánků nepokračoval v rodinné palírenské tradici.

Loni na podzim, když v nemocnici skončili váš táta i brácha, jste ohlásil, že budete všichni brzdit.

Vám se to ale moc nevede, co?

Ani prd. Od té doby, co jsem ohlásil, že budeme brzdit, jsem v práci do půl deváté večer každý den. Firma jede na třicet procent, ale lidi ty naše věci pořád chtějí. Chtějí furt pít. A my máme nějakou zodpovědnost. Říkal jsem si, že když zabrzdíme, nic se nestane. Ale ono se stalo. Ty lidi jsou nešťastní. Mám pocit zodpovědnosti za svoje pijáky, za hospodské, kteří se bojí, že jim hosti nebudou chodit.

Mohli by prostě počkat.

No měli by počkat, ale dneska je to tak, že nikdo počkat nechce.

Vy sám říkáte, že na dobré si zákazníci počkají...

To je pravda. Ale nikdy jsem nezažil takovýhle tlak. Hodně lidí čeká na naše lahve, vzniká taková skoro hmatatelná nervozita.

Zdá se mi, že vy prostě neumíte říkat ne...

Doteď jsem to slovo moc neužíval, ale situace dospěla k tomu, že jsem musel začít. Ale zatím se to týká spíš akcí, kam mám přijet, a různých schůzek než výroby. Tam ne říct nemůžu. Já vím, že to asi není dobře. Mám před očima příklady z rodiny i od kamarádů. Jeden z nich měl to samé: dělal v marketingu, snažil se všem vyhovět – a skončil na kapkách. Jenže to si člověk připustí, až když se to týká jeho osobně. Když dojde k nějakému skutečnému průseru. Dřív asi ne. Já fakt nevím, co by mě dokázalo zbrzdit. Ženě občas říkám, že si všechno vynahradíme v důchodu. Ale vím, že je to blbost. Na nějaký klid se nemůžu těšit asi ani v důchodu. Koleduju si, co? No já se nad sebou zkusím zamyslet.

Vy musíte jet dost naknap už od léta

– loni byla enormní úroda ovoce.

S tou úrodou právě souvisel i otcův kolaps. Zkolaboval kvůli tomu, že každý den vstával v půl paté na trnkobraní (*sběr švestek*). Když je trnkobraní, nechcete sbírat od devíti, kdy už je silné slunko a bude vám pařit do ksichtu. Sbíral od půl šesté x hodin – a tak to bylo tři měsíce v kuse. A jeho tělo to nevydrželo. Ono lidské tělo je křehká nádoba, která velice jednoduše prdne. Měli jsme loni enormní problém sehnat brigádníky, lidi nechtějí dělat manuálně. Potřebovali jsme jich kolem čtyřiceti, ale sehnali jsme akorát deset.

Nemůžete do sadu pozvat pražské hipstery a udělat z toho módu?

Tak oni chtěli jezdit. Jenže oni přijedou, první půl hodinu se fotí na facebooky a po patnácti minutách zjistí, že je strašně bolí záda, a začnou zjišťovat, kdy je coffee break a takové věci. Takže tudy cesta nevede. Nejlepší sběrači

jsou ženské padesát plus. Jsou zvyklé makat. Ženské líp snášejí monotónní práci, chlapa to po půl hodině začne štvát. Ale ženská ráno přijde, ohne hřbet a jede jako kombajn. A večer se narovná a jde domů. Celá tahle anabáze skončila tím, že jsme koupili setřasač na traktor. S ním osm lidí udělá desetkrát tolik co těch čtyřicet. Vlastně nechápu, že jsme to nepořídili dřív. Tudy vede cesta: automatizace, robotizace!

O kolik stromů se staráte?

Měli jsme jich osm tisíc dvě stě. Švestky, hrušky, ryngle, višně, oskeruše... Ale nějakých dvě stě jsme museli seřezat. Jak byla ta obrovská úroda, lámaly se i vedví. Bylo to úplně dolámané.

Čím to, že byla taková úroda?

Těmi hubenými roky předtím?

V čemsi taky. Náš nejhorší nepřítel jsou jarní mrazíky a pak sucho. Loni bylo sucho, ale nebyly mrazy. Ovoce bylo a voda se na něm nepodepsala. Neobsahovalo tolik šťávy, ale zase mělo brutální sladkost vyhnanou sluncem. Mně se líbí, že my zemědělci furt naříkáme. Jak nic není, naříkáme. Jak je toho moc, naříkáme. Furt se musí naříkat. Kdyby zemědělec nenaříkal, bylo by něco špatně.

Loni jste měli první oskerušovou úrodu. Jak se vyvedla?

My jsme oskeruše dřív pálili pro muzeum oskeruš v Tvarožné Lhotě a něco málo pro sebe. Ale ta letošní šarže je první, co půjde do světa. Máme sedmdesát litrů a je zatraceně dobrá. Už teď víme, že se nám ji nechce prodávat, nejraději bychom ji vypili sami. Takže to uděláme tak, že nějakých dvacet litrů uvolníme na trh – a zbytek vypijeme.

Děláte slivovici jen ze švestek, co vám rostou v sadu přes silnici.

Chutnala by ta z dovezených rumunských o tolik jinak?

V té chuti by rozdíl asi tak brutální nebyl. My to bereme spíš tak nějak eticky. Když je to slivovice Žufánek ze Slovácka,



☛ Našim děčkám alkohol zatím nevoní, připadá jim pálivý, mají tendenci se ho štítit.
Ale myslím, že si uvědomují, že živí jejich rodiče... ☛

má být ze Slovácka do poslední švestky. Jediné, co vozíme, jsou meruňky, kterým se u nás nedaří, ty máme z jihu Moravy, od Velkých Pavlovic. Je klika, že po meruňkovici tu není taková poptávka. Kdyby zákazníci chtěli naši meruňkovici tak, jako chtějí naši slivovici, nestačily by na to meruňky z celé Moravy. Ale s tím Rumunskem: ono se leckde z rumunského ovoce pálí – právě proto, že v chuti se to asi moc nepozná. I když já vlastně nemůžu moc srovnávat s těmi zahraničními chutěmi. Mně se pod nos dostane hlavně slivovice od nás, moravská a nejvíc ze Slovácka. Takže já vlastně moc nevím, jak třeba rumunská nebo maďarská pálenka chutná a jaký by byl ten rozdíl. Nemám to nachutnané, poznám akorát, když se někomu nevyvedl kvas nebo pálení. Nějaké geografické nebo odrůdové odlišnosti, to moc ne.

No ale zas budete umět říct, v čem jsou ty zdejší pálenky specifické...

Hlavně ve voltáži. Nikde se nepálí silnější špiritus než u nás. Když dáte Švýcarovi padesátku, odpadne. My jsme tady takový sever. Takoví hardcore chlastometři. Jinde jedou 42, 43 procent.

**Někde dokonce mívají jen něco nad třicet procent...
Třeba švýcarské třešňovice.**

Tak to je úplně úchylné, to si ani neumím představit – taková nealko slivovice! Já jsem asi ani nepil destilát pod čtyřicet procent.

Jednu dobu jste pěstoval nejen stromy, ale i bylinky. Pořád máte záhony pelyňku na absint?

Já to nestíhám. Ale s pelyňkem jsem měl štěstí. Ozval se nám zemědělec, který má pole kousek od nás, nechce pěstovat řepku, ale pro pelyněk neměl využití. A jestli bychom něco nepotřebovali. Tak jsem se s ním dohodl, že od něj vezmu všechny pelyněk, co sklídí. A už nám pěstuje. Radost z toho máme my i on. Na stará kolena se přeškolil na bylinky.

Nějaké externí dodavatele máte, ale do firmy si cizí moc nepouštíte, co?

Jediný, koho si tam pustíme, jsou naše děčka. Jak to vidím teď, budou muset sakra rychle vyrůst a makat. Anežka už má čtrnáct, tak jí dávám rok, Martínkovi je o rok míň, tak ještě dva. Pak ho začnu zasvěcovat do umění destilátérského. Možnost, že by mi syn řekl, že půjde na automechaniku, si vůbec nepřipouštím. Nasekali jsme si s bratry všichni dost dětí, tak to by bylo, aby alespoň někdo z nich neměl sklon k lihovarnictví!

A inklinují k tomu?

Všechny se do toho prostředí narodily, nasávají atmosféru od malička. Alkohol jim zatím nevoní, připadá jim pálivý, mají tendenci se ho štítit. Ale myslím, že si uvědomují, že tohle živí jejich rodiče a že díky tomuhle si můžou kupovat blbosti do iPadů. Vidí, že nejezdíme na směny do fabriky, že jsme furt poblíž. Musí si uvědomovat, že je to dobrá cesta. Firma je to nejlepší, co nás mohlo potkat. Jsme první generace, otec zakladatel nultá. My to bereme jako generační záležitost od začátku. Jako něco, co jsme nastartovali a půjde to dál. Kéž by to vydrželo sto dvě stě let. Vemte si třeba Hennessy. Oni to ti naši neřadí musí všechno udržet!

Učíte děčka pít?

Zatím o tom spíš mluvím. Říkám jim, že když to přeženou, budou se chovat jako kretění – a že jako kretění nechtějí vypadat. Ale je mi jasné, že aspoň jednou v životě se to stát musí.

Vám se to taky někdy stalo?

No jasně. Moje první opilost, to bylo třeba ve čtrnácti, když byla nějaká hodová zábava. Nalil jsem se tehdy vodkou: to bylo taky poprvé a naposledy, co jsem ji ochutnal. Od té doby je to pro mě nepotupnější a nejzbytečnější alkohol evr.

Není to výzva, udělat vodku, co by chutnala i vám?

Vodka, která chutná mně, je slivovice. To už je vymyšlené.

No a jak dopadl ten večer ve čtrnácti?

Jednoduchý vzorec mi z toho večera vzešel: už nikdy vodu a už nikdy opilost. A tam začalo taky to, jak reaguji, když už je alkoholu moc. Prostě se seberu a zmizím. Tehdy jsem se nevrátil na ples, šel jsem domů a uklidil se. A tak vznikla cesta po zbytek života.

Viděl vůbec někdy někdo Martina Žufánka opitého do němoty?

Ne. Já fakt moc nepiju. Jsem usrkávač. Chci ochutnat všechno, ale nechci velké množství. Já proto třeba nepiju pivo, vypít jednorázově půl litru čehokoliv, to je na mě moc. Mně stačí velice málo. Já jsem spokojený se dvěma centilitry na degustaci. Hrubá štamprla (*velký panák*), to už je brutálně moc. I když mám dva metry a jsem tuča. To samé mám u jídla. Cíleně vyhledávám malé degustační porce. Já třeba nedávám klasický talíř s řízkem jako poklop na záchod. Vyznávám střídmost: dobrého pomálu. Takže i když destiluji, za dne nevypiju víc než deci. Takže dvě hrubé štamprle.

Takže jste nikdy nebyl úplně namol?

To je jedna z mých superschopností – nikdo mě neviděl vylitého. Ten bezpečnostní ventil funguje a já si říkám: Další dvě skleničky, a bylo by zle. A tak se ztratím po anglicku, přijdu domů, osprchuju se, lehnu si a jsem v pohodě. Nikdy jsem nedělal virvál, nelezl po čtyřech. To by byla největší potupa. Největší trapas. Mám jednačtyřicet, a tohle se mi nikdy nestalo. To je docela superschopnost, ne? Jsem zodpovědný píč.

Jak zvládáte, když jsou zlinkovaní lidé kolem vás?

Moc rád to nemám. Ani se mi moc nelíbí, když se někdo ožere naší slivovicou. Málo lidí je zábavnějších, když se opije,

spíš se z nich stávají totální kretění. To já nedávám. I proto dělám jen půllitrové lahve, litr je moc alkoholu. Pijte gentlemany. Dejte si skleničku, běžte spát. Sedět celý večer a nalívat se jako studna? To ne. Kupte si naši flašku a mějte ji měsíc.

Váš oblíbený absint má pověst mysteriózního pití, které způsobuje halucinace.

Měl jste někdy vidiny?

To zrovna ne. Ale absint je super. V posledních letech vždycky skončím u absintu. Po absintu nikdy není kocovina a těžká hlava. Každá bylina v něm působí na žaludek a zklidňuje ho. Není tam cukr ani nic špatného. Je pravda, že po absintu je to jiné než po jiném alkoholu. Není to klasická opilost. Je to kreativnější stav. Máte tendenci tvořit. Bylinky jsou bylinky. Já jsem pod vlivem absintu vymyslel všechno – všechno je díky absintu!

Jak moc tajné jsou vaše receptury na gin a absint?

Jasně že jsou tajné. Na slivovici receptura není, ale náš gin nebo absinty – v každém mám něco, o čem nikomu neříkám. To neví ani bratři, leží to u nás v trezoru, kdyby něco. Píšu-li na webu, že gin je ze šestnácti bylinek, je jich tam mnohem víc. Ty tajné jsou většinou ty, které vás zaujmou někde na pozadí. Je to něco, o čem si nejste jistí, co to je, ale bez toho by celkový dojem nebyl úplný. Jsou to bezpečnostní pojistky našich receptur.

Do ginu používáte makedonský jalovec a do borovičky ten slovenský. V čem je mezi nimi rozdíl?

Jalovec do ginu je víc ovocný a nasládlý. Ty severské bobulky jsou proti Makedonii drsnější, mají víc tříslovin. Do borovičky se to víc hodí. Kdybych použil makedonský do borovičky, byla by jako gin. Bylo by to moc jemňučké, moc slaďučké. Borovička si zaslouží tvrdý severský přístup, ošlehaného dřevorubce, ztrhaného větrem, deštěm, jak se prodírá tím jehličím, skáče nad tím vysokým jalovcem.

Vy jste byl první, kdo začal na Slovensku po letech prodávat borovičku se skutečným jalovcem. Jak se na to Slováci tvářili?

Mě strašně baví, že jsem borovičku takhle rehabilitoval. Ještě pár let nazpět nikdo borovičku nedestiloval. To bylo samé: lieh, borievková aróma a cukor. A bylo to hnusné jako prdel. A prodávalo se to za tři eura. Když jsme tu naši poprvé dovezli na Slovensko, hned: Čo, jakysi chuj z Moravy nám bude tahat borovičku na Slovensko. Náš dovozce jim odpověděl: Ochutnejte. Spustilo to pořádný poprask. Nakonec dva roky poté, co jsme přišli na trh my, vznikla první pravá slovenská borovička. To je síla, co? Ta nová borovičková vlna tam spustila i hodně zvláštní pokusy. Třeba borovičku z jablkovice. Jenže ta jablka jsou v tom cítit. Základ musí být neutrální, ne ovocná pálenka. My používáme melasový líh.

Chystáte se takhle napravit reputaci nějakému dalšímu pití?

Zatím nemám nic vyhlédnuté, ale ono něco přijde. Představuji si, že na stáří budu jako takový ten děda z kung-fu filmů. Takový ten starý ninja nebo starý samuraj s dlouhým bílým fousem, co sedí v pozici lotosového květu. Budu mít kotlíček nad ohništěm a budu vařit nějaké bittery po kapkách.

Vy jste velký hudební fanda: co posloucháte při pálení?

Nejsou to žádné lidovky, jsem hodně elektronický člověk. Poslouchat při destilování nějakou Mistříňanku nebo cimbál, skočil bych na holý beton. Vybírám beaty, která vás ženou a neuspávají. Třeba zítra jdu na koncert Laurenta Garniera do Roxy, to je takový francouzský techno king. Do uší mám playlist, kde je asi deset tisíc skladeb. Baví mě třeba DJ Sasha, co nastartoval tradici Ibiza Parties. A hodně poslouchám BBC Radio 1, kde každý pátek chodí čtyřhodinová aktuální elektronická muzika, co pouští Pete Tong.

Čím kromě muziky si děláte radost?

No hodinky jsou taková moje vyhlášená úchylka. Ale největší radost si dělám jídlem. Jezdím do prima restaurací na prima zážitkové jídlo. Teď jsem byl ve Vysokých Tatrách, protože tam byla degustační večeře s Tomášem Levým a Pavlem Tvarohem. Zajel jsem si do Vysokých Tater, jen abych se tam najedl a napil. Jinak jsem přestal kupovat

nesmysly. Když už, tak peníze projím a propiju.

U peněz měla vaše rodina v začátcích jednoznačné pravidlo: žádné úvěry.

Pořád to platí?

Pořád. My jsme na začátku měli jeden destilační kotel a jednu nádrž. Pak dvě nádrže, tři nádrže, čtyři, pak druhý kotel. Všechno postupně, až si na to vyděláme. Nikdy nevíte, co se vám může posrat. Nás od malička učili, že si máme pořídit jen to, na co máme. Já vůbec nechápu, že si dneska někdo může půjčit na dovolenou nebo na vánoční dárky. Nemám prachy, nemožu kupovat.

To je jeden z důvodů, proč nechcete vyrábět přes pětadvacet tisíc litrů alkoholu ročně?

My máme o třicet procent větší zájem, než vyrábíme, takže bychom mohli nakoupit vybavení a vyrábět jako vzteklí. Ale to není naše cesta. Chceme mít nad každou lahví kontrolu a nechceme dělat sračky. Ani část výroby nechceme mít sračky. Připadá mi, že když dělám superprémiové věci a zároveň sračky pod jednou značkou, je to matoucí. My budeme dělat jenom ty superkvalitní.

Zvykl jste si – vy introvert – za ta léta, že jste vlastně tvář Žufánka?

My jsme brutální introverti všichni. Když se rozhodovalo, kdo pojedete něco nabízet, nikdo nechtěl. Moji bráchové by se z toho zbláznili – a vyšlo to na mě. Teď už to není tak blbý jako na začátku. Ale dobře mi to furt nedělá. Pro mě je od malička ideál opuštěný ostrov.

Vy o rodinné firmě mluvíte většinou v superlativech, ale nemíváte ponorku?

Míváme. Ale to napětí většinou trvá třeba půl hodiny, hodinu, pak se to zase uklidní. Bráchové to možná ani tolik nemají, já jsem nakonec ten největší samotář. Potřebuju být občas o samotě a v tichu, když ostatní jsou na hromadě a spokojení.

No a jak řešíte spory, když přijdou? Potichu, nebo nahlas?

To řveme. Deset minut řveme, pak někdo odejde, a když se za hodinu vrátí, nikdo neví, co se stalo před hodinou. My se za ty roky máme všichni rádi. ●