

*...a Hospodin okusiv kvasný lektvar služebníků svých
hořce zaplakal....*

(Martin 36.4)

Ačkoliv německý zákon nejvyšší čistoty vaření piva z roku 1516 hovoří jasně, že do správného piva patří pouze slad, chmel, voda a kvasnice, nebývá ve světě ani v současnosti tento model plně respektován. Kdysi dávno před rozšířením používání chmele se pivo vylepšovalo ledacčím. Z nejnámějších přísad jmenujme alespoň dubovou kůru, bobkový list, skořici nebo bedrník.

V moderní době si velkovýrobci při vaření pomáhají cukrem, v Severní Americe do šizených ležáků s oblibou sypou rýži, v Mexiku a Kanadě zase kukuřici. Dodnes se připravuje pivo zázvorové (u nás v brněnském minipivovaru Pegas).

Na ostrově Korsika, který je známým rodištěm císaře Napoleona, můžeme sehnat nasládlé 6% pivo Pietra, které obsahuje výtažek z jedlých kaštanů.

Naši polští bratři si doma s oblibou ředí svůj Okocim malinovým sirupem, nebo jej zahřejí na teplotu blízkou bodu varu a zahuštěné včelím medem užívají jako lék proti nachlazení.

Ve Švýcarsku si hosté v barech lijí do piva citrónovou limonádu a na severu Německa si dokonce míchají svérázný long drink z místních ležáků a sektu v poměru 1:1.

Mexičané lahvové pivo tuzemského původu servírují s kouskem citrónu a Britové používají pro výrobu svých Alů i oplodněné samičí chmelové šištičky (ve zbytku pivního světa jsou samčí rostliny ničeny a ušlechtilý chmel se rozmnožuje řízkováním) a dokonce vaří pivo podle 1000 let starého receptu z vřesu (mají ho tam ostatně všude plno).

Domovinou vskutku bizarních pivních paskvilů je ovšem Belgie. Na relativně malém území oficiálně funguje více než 100 pivovarů, které vyrábějí značkové nápoje známé po celém civilizovaném světě. Skutečnou belgickou specialitou je tzv. Lambic. Nad kuriózní metodou výroby tohoto druhu by pravověrný ležácký sládek utrpěl traumatický šok.

Jako základní surovina je používána nesladovaná pšenice. Aby toho nebylo dost – chmel, jenž se rovněž do tohoto piva přidává se ponechává zhruba dva roky zvětrat, aby ztratil všechny své cenné aromatické a částečně i hořké látky a působí v roztoku jen jako konzervační činidlo. Nejnekonvenčnější z celé procedury je však samotné kvašení. Zatímco skoro všechny současné pivovary užívají speciálně vyšlechtěných kvasinkových kultur, v Belgii ponechají uvařenou mladinu po dva dny ležet na půdě, kde je spontánně zfermentovaná divokými bakteriemi, které se v onom zeměpisném pásmu spolehlivě vyskytují už po celá staletí.

Přes všechny obdiv k tomuto skvostu lidského důvtipu a dlouhověkové tradici musím říci, že laikovi navyklému na pivo v našem slova smyslu chutná bájný Lambic jako pár dní odležená šťáva z dýňového nebo rebarborového kompotu.

Jiným belgickým speciálem jsou piva ovocná do kterých jsou přidávány nejčastěji třešně (Kriek), broskve (Pêche) nebo maliny (Framboise).

Nejryzejší pivní paskvily se však pravděpodobně nalézají na asijském kontinentu.

Člověk z tradiční pivovárečné země zbloudivši v ony končiny se nepřetržitě diví,co vše lze nazvat pivem a po návratu do vlasti ještě po pár dní tímto termínem označuje i tuzemské druhy,pro něž měl již dlouhou dobu výrazy z poněkud jiného typu slovníku.

V oblasti Indického Oceánu a v jihovýchodní Asii se těší oblibě zkvašená palmová míza, která se mazlivě nazývá Toddy. Surovina se dostává z naříznutých palmových kmenů, zpočátku se dá pít jako nealko, k večeru již obsahuje alkohol a dle mých odhadů může vykvasit asi na sílu naší běžné desítky.

Cestovatel, který očekává, že mu bez problémů natočí Toddyho ve všech hospodách od Indie po Kambodžu však bude velice zklamán. Přestože na onu specialitu upozorňuje většina turistických příruček věnovaných tomuto regionu, nebývá vůbec snadné ji nalézt.

Své pátrání jsem zahájil už na africkém souostroví Seychelly. Většina tamnějších obchodníků a hospodských Toddyho znala, avšak nikdo mi nebyl schopen poradit, kde jej možno zakoupit.

V indickém Cochinu jsem se zúčastnil lodního výletu po místních zálivech a říčkách. Proplouvali jsme množstvím malebných a svérázných vesniček, sledovali jsme život indických prادلen a rybářů, když tu nás náš průvodce upozornil, že v jedné vísce poblíž rybí farmy se vyrábí Toddy. Většina osazenstva plavidla okamžitě vyžadovala přistání u dotyčných břehů. Řidič motorové lodi skutečně podnikl několik pokusů o zakotvení, ovšem bohužel se ono místo ukázalo být k přistávání většího plavidla značně nevhodným.

Chvilí jsem zvažoval myšlenku, že by po nás mohli domorodci mrštit pár plných plastických láhví a my bychom jim na oplátku hodili pár kamenů obalených v dolarových bankovkách. Nakonec jsem to však vzdal. Holt, zase toho Toddyho neokusím!

Průvodce malajským ostrovem Penang několika souvětími popisoval výrobu Toddyho, kterak je stáčen do láhví a následně prodáván ve státních alkoholových obchodech. Naneštěstí se opět jednalo o necitelnou mystifikaci. Místní obyvatelé sice horlivě přikyvovali a ukazovali mi i směr cesty, avšak toto činili zřejmě jen ze starého dálnovýchodního zvyku nekompromitovat se před cizinci svou neznalostí.

Na ostrově Bali jsem se rozhodl. Dnes se onoho palmového nápoje konečně napiji! Dozvěděl jsem se však, že v oné oblasti se mu říká exotičtěji Tuak.

Opustit rychle a bezpečně prostor přístavu Padang Bay a neuvíznout přitom v pestré bažině extrémně dotěrných a přemnožených cestovních agentů, šoférů a prodavačů suvenýrů vyžaduje specifický um. Nebyl jsem v těchto místech poprvé, tak jsem ihned po vystoupení z lodi nasadil vražedné pochodové tempo a nenavazoval se všudypřítomnými domorodci zrakový kontakt. Míjel jsem nešťastného amerického návštěvníka uvězněného beznadějně v hloučku neodbytných žen s upomínkovými předměty, který chabě a marně vyhrožoval přivoláním policie.

Zastavil jsem se až na vzdálenějším parkovišti, kde jsem se zeptal izolovaného řidiče oprýskané rachotiny na poplatek za cestu do nejbližšího většího města Klungkung.

“20 dolarů,” řekl lišácky muž.

“Kamu bercanda,” reagoval jsem plynou indonéštinou, “saya punya banyak teman dari pulau ini. Hargamu mahal sekali!” /Ty žertuješ. Mám hodně kamarádů z tohoto ostrova, tak vím, že tvá cena je příliš vysoká./

Řidič byl očividně překvapen a vzápětí mi upravil taxu na deset dolarů tam i zpět.

Po cestě jsem se ho, raději už anglicky, zeptal na Tuak. Měl jsem štěstí! Dotyčný domorodec si jej sám vyráběl. Slíbil, že mi láhev prodá, ovšem nedoporučoval mi dopřávat si onoho mystického nápoje

přespříliš.

Pak se přiznal, že osobně raději ještě zkvašenou šťávu destiluje, čímž vzniká alkoholicky mnohem vydatnější a zdravější Arak.

V Klungkungu jsem se stavil jen na výborné místní jídlo (mimo jiné i pikantní arašidové Gado-Gado) a lahváč Bali Hai, neboť můj průvodce musel doma stihnout schůzi celovesnického výboru, v němž měl jakousi, blíže neurčenou funkci. Před tím mne ještě pozval na kávu do svého příbytku, kde se vyskytoval pouze stůl, lavice, židle a velký televizor Sony se satelitem. Pohostinný muž mi nabízel dokonce i bezplatný nocleh v duchu balijských tradic, ovšem já – zhýčkaný Evropan jsem raději volil komfort klimatizované lodní kabiny, neboť se mi příliš nelíbilo monzunu profukované stavení, které se příležitostně hemžilo mravenci (semut) a pavouky (labah-labah).

V každém případě jsem však měl svůj šťastný den, neboť jsem konečně sehnal tak dlouho hledanou krajovou specialitu.

Musím, bohužel, konstatovat, že Tuak mne hluboce zklamal. Při požívání matné, páchnoucí kapaliny jsem měl dokonce podezření, že nápoj byl už jednou vyzvracen. Nicméně reputaci indonéského kvasného průmyslu naprosto spravil Arak, který, vypálený na příjemných cca 45% byl se svou příjemnou vůní a nevtrávnou sladkostí skutečně chutnou kořalkou.

Chvilí jsem nechápal chod nevypočítatelných chemicko – biologických procesů než jsem si uvědomil, že i z nevábneho proleženého hnoje může vyrůst krásná květina.

Nikdy bych nepředvídal, jaká vrcholně exotická “piva” budu mít v životě možnost ochutnat.

Stalo se tak poměrně nedávno v malém státečku Nepál, který má, krom nejvyšších hor na světě a asymetrické vlajky, též nadmíru interesantní kvašené nápoje.

Ve večerních hodinách mne vezl neznámý osobní automobil tmavými uličkami hlavního města Kathmandu. Venkovní scénérie byla skutečně úděsná. Vozovka i chodníky se nalézaly v druhém poločasu rozpadu, ulice byly plné krav, opic a vychrtlých psů, lidé v otrhaných hávech se, alespoň v šeru, tvářili velice zavile.

Tak to je tedy neslavný konec mého pivního cestování, pomyslel jsem si, byla skutečně osudová blbost nasednout do prvního auta s nesrozumitelnou, sanskrtem psanou poznávací značkou jen proto, že mi řidič slíbil zavést mne do slušného, levného hotelu. Teď se se svým spolujezdcem v nepálsčině domlouvají jak mne okradou, zamordují a zahrabou na nejbližším smetišti.

Vůz přece jen nakonec zaparkoval před solidním hotelem a já vzápětí zapil své znovuzrození lahví dánského Carlsbergu.

Ještě téhož večera jsem poněkud upravil své pány a vzdal jsem výpravu do nadmořské výšky 5000 m, neboť takový turistický výlet trvá asi 20 dní a já jsem musel nastoupit zpáteční cestu již za týden. O to efektivněji mohu využít nově vzniklého volného času k průzkumu nepálského pivního trhu!

Nepál však není v žádném případě pivní velmocí a tamnější obyvatelé mají očividně jiné starosti, než uchovávat jim nevlastní, importované tradice. Originální značky Star, Real Gold a Iceberg jsou velice těžko k sehnání a turistům jsou nabízeny převážně licenční ležáky Tuborg, Tiger, Kingfisher nebo San Miguel.

Nepálci pivu moc nedají. V jedné hinduistické svatyni, blízko otevřené hranice, na níž bylo zpopelňováno tělo nebožtíka před vsypem do posvátné řeky, jsem se setkal se svatým mužem, který již 20 let nejedl a nepil nic než mléko. “Milk Baba” byl sice ochuzen o mnoho pestrých gurmánských zážitků včetně potěšení z oroseného püllitru, na druhé straně zase mohl být jeho život vyrovnanější. Ačkoliv, kdo ví. Možná, že si čas od času posteskl:

“To patanské je dnes samý tuk a má matnou barvu..Zítra budu raději chlastat mé oblíbené mléko ze Sarangotu”.

Ještě před mou exkurzí do oné země mi jeden rodilý Nepálec poradil,že nevhodnější měsíce k turistické návštěvě velehor jsou březen a duben.Je tzv. “suché období” (brrrrr) a člověk nezmokne.Zapomněl však dodat,že po celý tento čas je nad celým krajem hustý opar a není vidět Himaláje.Naštěstí v horském městečku Pokhara se strhla krátká bouřka a pár zasněžených štítů známých “osmitisícovek” se vylouplo z panoramatického obrazu.

Každý správný návštěvník Nepálu si pořídí svého Šerpu.Můj Šerpa však vypadal naprosto jinak než bájný Tenzing a ostatní jeho kolegové známí z filmu a literatury.Byl to mladý,štíhlý a krátce střížený vysokoškolský student ekonomie,šerpařil pouze brigádnicky a navíc se ze záhadných důvodů jmenoval Milan.Rovněž jsem pochyboval o jeho nosičských schopnostech,neboť ve svém skromném baťůžku vlácel jen pár svých osobních věcí a můj zimní svetř.

Asi po deseti kilometrech cesty,ktará vedla povětšinou přes chudé vesnice,kde ze mne místní školáci vymámili pět dolarů na podporu juniorského fotbalového mužstva jsme bivakovali v boudě místního hostince.K vegetariánské pochoutce “thali” jsem si objednal pivo.Za pár minut však Milan přinášel z “výčepu” třidecovku se zamlženou tekutinou.Nebyl to naštěstí sprite,jak jsem se původně obával,nýbrž pivo domácí výroby zvané “roxy”.

Výroba nepálského roxy je velice jednoduchá.V libovolné nádobě se jáhly nebo proso zalije vlažnou vodou a nechá několik dní zkvasit.Pak se zcedí a může se bez problémů pít.Žádné spilky,vystírací kádě,kvasinky a ležácké sklepy.V jednoduchosti je krása!Chuťová analýza dotyčného pití je naprosto zbytečná.Kvalitativně shodného nápoje dosáhnete i tzv. “reverzní metodou”když zředíte běžnou žitnou pálenku na 5% alkoholu vlažnou vodou z řádu.Při troše snahy o adaptaci se však dá roxy i konzumovat a bývá často dobrodružné jeho shánění,neboť ačkoliv není jeho produkce nikterak usměrňována,nesmí se oficiálně prodávat.Polotajné undergroundové roxy – dýchánky v ponurých privátních příbytcích vesničanů byly příjemným zpestřením pobytu.

Se svým Šerpou jsem se během dvou dnů velice skamarádil.Milan měl radost,že jako jeho klient si nevymýšlím McDonalda nebo Planet Hollywood a nejraději navštěvuji místní stylová pohostinství.Jeho výběr hospod byl čím dál více místnější a předposlední den jsem již večerel v chatrné špeluňce osmažené miniaturní rybičky z místní divoké řeky.

Poslední den jsme se stavili v polorozbořené chatrči u cesty o níž Milan tvrdil,že je tou nejmístnější hospodou,jakou si mohu v jeho zemi představit.Považoval jsem to zpočátku za nemístný nepálský vtíp,ale pak jsem si všiml asi deseti lahváčů seřazených v polici v temnu zadní místnosti.Místní paní hostinská drtila na dřevěné valše kukuřici,ktterou pak vařila ve velké míse na hlíněné peci míchaje nevábnou hmotu hrubě otesaným dřevěným veslem.Tento polotovar jsme si pak,dle místních nepálských způsobů,hňácali rukama v nevzhledné koule,ktteré jsme namáčeli do ostré šťávy z opékaných kousků kuřecích kostí potažených hrubou kůží. Jediný zdroj pitné i užitkové byl u blízké pumpy,na sociální zařízení jsem se raději ani neptal.Bohatou porcí místní lahůdky jsem spláchl třemi sklenicemi roxy a pak vyrovnal účet,ktterý pro čtyři osoby činil v přepočtu asi 20 Kč.

Dnes už určitě nezjistím,zda-li mé následné,téměř celý týden trvající žaludeční a střevní problémy byly způsobeny oním kulinářským zážitkem nebo prostým návratem ke středoevropské kuchyni.

Roxy však není zdaleka vrcholem pivních paskvilů.

V Pokhaře jsem objevil chýši – hospodu,ktteré inzerovala tibetské pivo “tumba”.I v třicetistupňovém horku jsem ožil.Okusím lokální výrobek a zároveň podpořím svobodný Tibet!

Celých 5 minut po mé objednávce se z nevábné kuchyně ozývaly záhadné tupé údery.Co mi však poté tibetská výčepní přinesla předčilo i mé nejdivočejší imaginace. Plastikový,asi třičtvrtlitrový džbán byl

až po okraj naplněn načervenalými zrníčky jakési podivné obilniny a notně se z něj kouřilo. Uprostřed byla zapíchnutá kovová trubička. Hostinská mi poradila počkat tři minuty, já jsem však váhal podstatně delší dobu než jsem se pustil do ochutnávky, zejména když jsem viděl, že podobnou surovinu zobají z rezivé misky vyhublé slepice.

Tumba připomíná svou chutí nejvíce svažené červené víno. Vysrkáte li z nádoby všechnu kapalinu, pohotová obsluha vám červenou hmotu ihned zalije čerstvou dávkou horké vody, aby jste se mohli potěšit z nové bizarní alkoholické infuze. Každou základní porci tumbly lze takto vyluhovat 4 – 5 x aniž by roztok ztratil cokoliv ze svého ryze tibetského charakteru. Národ, který je schopen vyrábět takovéto pivo si nesporně zaslouží vytouženou nezávislost!

Existují snad ještě šílenější produkty? Určitě ano. Je třeba ještě ochutnat finské Sahti, jihoafrické maniokové pivo “čibuka”, případně, při velkém sebezapření, i tekutou pochutinu jihoamerických Indiánů, kteří spontánně fermentují listy místních rostlin, jež před tím rozžvýkají a slinami prosytí jejich ženy v domácnosti.

Privátní pivní paskvil si však běžně namixuje i český bufetový opilec, který si v půllitru obyčejného výčepního ležáku rozpustí štamprli tuzemského rumu.

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 šlépějích?”

“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 prolévatí 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 přehršli 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 Tataříny,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, které jsou však skutečným smyslem pozemského žití pivopijova?”

Mistr Lupulus upřel na učedníka zakalený zrak.

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

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