

Stephen Harrod Buhner

Bylinná piva

Marcela Titzlová

„Na tomto světě je mnoho věcí, které jsou mnohem důležitější, než vypadají. Pivo je jednou z nich,“ konstatuje v úvodu své knihy autor. Tématu se zhostil s maximálním zaujetím a nasazením, když v obsáhlé čtyřsetstránkové publikaci neuvádí zdaleka jen návod na výrobu piva z bylin, ale předkládá i svou životní filozofii doloženou antropologickými postřehy a řadou citátů. Hned v úvodu naleznete i slova Václava Havla týkající se vztahu současného vědeckého poznání a historické zkušenosti našich předků, kteří k hledání pravdy používali také dnes již neobvyklé zdroje. Tedy i kvašené nápoje.

Pivo včerejška

Podle autora uměli naši předci s omamnými nápoji zacházet mnohem lépe než my dnes a vyráběli jich ohromnou škálu: „Dávná piva, která se nezávisle na sobě objevovala na světě v období před 10 000 až 30 000 lety, se od dnešních piv zcela zásadně lišila. Existovaly jich stovky, ba tisíce druhů a na jejich výrobu se používalo asi 20 různých druhů kvasnic, okolo 15 různých sladidel a více než 200 druhů rostlin. Mnohá tato piva byla posvátná, řada z nich byla velice opojná či psychotropní a stovky jich obsahovaly léčivé byliny.“

Kdo měl možnost ochutnat pivo podle starých receptur u amazonských indiánů, tvrdí, že se chuťově blíží nejlepšímu belgickému lambikům. Pro Stevena Buhnera má zvláštní kouzlo pivo vřesové, které pochází z rodiny nejstarších piv světa, jen s tím rozdílem, že se jako zdroj cukru dnes nepoužívá med, ale



POSVÁTNÁ A LÉČIVÁ BYLINNÁ PIVA

Stephen Harrod Buhner

Tajemství prastarého kvašení
Volvox Globator, 399 Kč

ječný slad. Domácí vřesové pivo je tak podle autora to nejpozoruhodnější, které kdy ochutnal. Recept najdete v knize na straně 34, v USA ho lze také koupit jako lahvové.

čímž se podobá sexu.“ A doporučuje čtenářům, aby se bez rozpaků pustili do díla. S recepty a návody začíná hezky řízně: silně omamnými a psychotropními pivy. K tomu se používají buď byliny, které způsobují extrémní opojení, nebo

ky Susun Weedové pochází recept na kopřivové pivo, které je zároveň „jedním z nejlahodnějších léků na bolesti kloubů, které kdy poznala“. Potěší od ní také recept na pampeliškové pivo. Závorové zase pomáhá při horečkách, brzdí srážlivost krve podobně jako aspirin a napomáhá trávení. Lékořice, korian-dr, třezalka, měsíček, bezinky, bolševník, máta, heřmánek, to jsou další zajímavé suroviny, které v receptech autor nabízí. A samozřejmě nechybí hned několik variant piva chmelového. Abyste se mohli pustit do opravdového vaření, nejen studia teorie, neopomeňte důkladně pro-číst autorův Dodatek. Kromě potřebného vybavení a detailního postupu zde najdete Čtyři kacířské poučky ohledně domácího vaření piva, které jsou důstojným závěrem důstojné knihy.

**„Žádná báseň sepsaná abstinentem
dlouho nevydrží a nikoho nepotěší.“**

(Horatius)

Setkání s kvasinkami

Ke kvasinkám, organismům, jimž vděčíme za vznik piva, vína a medoviny, má autor zvlášť osobní vztah. Vysvětluje, proč někteří vědci, jako americký historik minulého století Solomon Katz, považují právě objev kvašení za počátek lidské civilizace: „Zdá se být jisté, že znalost kvašení se objevila nezávisle v různých lidských kulturách a rozvoj této dovednosti je spojen s rozvojem člověka jako druhu. Je velice zvláštní, že potom, co po tisíciletí připravovaly ženy víno a pivo, neboť to byly ony, kdo ve jménu celého lidstva přijaly dar umění kvasného procesu, se posléze staly hlavní silou, která se zasloužila (především v USA – pozn. red.) o zákaz alkoholu. Síla prohibičního hnutí je totiž přímo úměrná síle tří faktorů. Prvním je to, do jaké míry se ženy již nezúčastňují výroby kvašených nápojů, druhým je stupeň dosažený protestantskou reformací a třetím skutečnost, zda se z kvašených nápojů destiluje čistý alkohol... Alkohol obsažený v originálních kvašených nápojích má totiž jiné účinky než izolovaný „spiritus“ získaný pomocí destilace. Právě negativní účinky alkoholu pocházejí především z jeho odtržení od původních rostlinných souvislostí. Nadužívání oddělené a čisté látky vede ke dvěma fyzickým jevům: ke zničení jater a k mentální aberaci. Tyto efekty, vedoucí až k smrti tradiční využití bylinného kvašení vůbec neznalo,“ obhajuje Buhner starobylé nápoje.

Konečně vaříme!

Pivovarnictví definuje Stephen Buhner takto: „Je to mokrá, chaotická a vyčerpávající aktivita přinášející euforii a zdraví,

rostliny působící chemické změny lidského vědomí.

„Tyto rostliny promlouvají velice nahlas, možná dokonce tak nahlas, že i naši téměř hluchí spoluobčané se mohou naučit slyšet něco jiného než obvyklý hluk,“ píše autor. „Duchové těchto rostlin byli odedávna považováni za velice mocné, a to všemi kulturami, které je poznaly.“ Pokud máte zájem, můžete si vyzkoušet uvařit pivo pelyňkové, z mandragory, řebříčku nebo šalvěje.

Do kategorie piv z posvátných a léčivých bylin autor zařazuje jalovcové pivo oblíbené ve Skandinávii, březové, javorové, smrkové pivo nebo z dubové kůry. Mezi pivy z léčivých rostlin pak určitě v Čechách zaujme kopřivové pivo v několika variantách, přičemž uvedené recepty pocházejí z různých období dvacátého století. Od populární současné bylinkář-

1. Nelamte si hlavu tím, že nemáte dost informací. Vše je nezbytné dělat s radostí. Pokud várku zkazíte, můžete ji použít jako hnojivo na květiny.
2. Neberte své pokusy příliš vážně. Připravte se na to, že budete dělat chyby a zaneřádíte celou kuchyni.
3. Budte hrdí na to, že nemáte patřičné vybavení a neovládáte pivovarnický žargon. Je dobré znát pouze čtyři pojmy: cukr, voda, byliny a kvasnice. Nepotřebujete hustoměr a bez teplooměru to půjde také.
4. Najděte si, co vám bude fungovat, a nestyďte se za to. ■

