



Zelená víla se vrací

Mezi znalci alkoholu je Česká republika známá jako absintová velmoc – což bylo prvních dvacet let po revoluci smutné, ale dnes na to můžeme být hrdí. Počátkem devadesátých let jsme začali vyrábět a prodávat zeleného zabijáka namíchaného za studena z lihu a aromat, který v turistech umocnil dojem, že jsme země poněkud švihlá. Posledních deset let absint konečně destilujeme z bylin. A svět je nadšen.

text Tomáš Poláček / foto Filip Jandourek

Možná to je trochu hipsterina, ale zároveň i potěšující trend: snad všechny lepší bary v Česku začaly nabízet kvalitní absint – a mnohdy se zdaleka neomezují na jednu značku. Existují vyhlášené podniky, které by klidně mohly vyškrtnout všechny další alkohol z nabídky, protože se v nich nepije téměř vůbec nic jiného – v centru Prahy to je například Eccentric Club, v centru Brna bar jménem Naproti.

Hosté už vesměs vědí, co se sluší. Nikdo tu nepije absint čistý, nikdo ho nezapaluje. Tohle je, doufejme, historie. Divoké devadesátky.

Hosté si pootočí kohoutkem u krásné fontánky s ledovou vodou, kterou nechávají do absintu na dně sklenice kapat. Vody nakonec bude víc než alkoholu, a to podle chuti – dvakrát nebo třikrát.

Absint se krásně zakalí, voda z něj uvolní silnou vůni i chuť anýzu (dítě by řeklo, že hašlerek). Najednou před sebou máme long drink, ve kterém není původních sedmdesát, ale dejme tomu pětadvacet procent alkoholu.

Drink, který se dá v klidu pít dvě hodiny. Potom druhý, třetí, možná čtvrtý, a... potom zázrak. Ráno nikoho nebolí

hlava. Kdo alkohol nemíchal, ten se těžké kocoviny bojí zbytečně.

ŠÍLENÉ! GENIÁLNÍ!

Netřeba diskutovat – kvalitní absint správně ředěný vodou je úžasné pití.

K jeho dnešní popularitě přispívá i složitá historie; právem má pověst bohémského, dekadentního, a navíc zakázaného nápoje.

V devatenáctém století ho pili umělci, prokletí básníci: „Všechnu moc imaginaci!“ Absint je dodnes symbolem éry belle Époque, zpětně vzato bezstarostných časů na přelomu

devatenáctého a dvacátého století, ideálně v Paříži.

Bohobojní měšťané se ho báli a rozšiřovali zvěst o tom, že absint způsobuje halucinace a zabíjí, ale ne, žádné halucinace nezpůsoboval.

Znalci vždy věděli, že je to vlastně sirup, který se má pít ředěný a v této podobě způsobuje stavy veskrze příjemné. Původně to byl lék na žaludeční potíže, protože směs pelyňku pravého a fenyklu působí pozitivně na střeva, a my dnes víme, že mikroflóra ve střevech významně ovlivňuje naši náladu.

Absint střeva léčí, náladu zlepšuje. Jeho pijáci jsou komunikativnější, než bývá obvyklé, u skleničky se vyjadřují přesněji a lépe než jindy, jsou vnímavější, citlivější...

Potíž byla v tom, že jak absintu v devatenáctém století přibývalo a klesala jeho cena, stal se taky pitím notoriků, kteří se ředěním neobtěžovali – a ty skutečně ničil.

Proto vznikl mýtus o dáblském nápoji, který částečně přetrvává dodnes – a to kvůli poštilcům, kteří z hlouposti nebo frajeřiny neředí. (Zpravidla osmnáctiletým klukům, předvádějícím se před holkami, co do sebe hodí dva tři čisté panáky a omdlí.)

Za první světové války už byl absint ve většině světa zakázán, a protože zákaz trval čtyři generace, lidstvo zapomnělo, jak má vlastně vypadat a chutnat.

Francouzi si za něj našli náhradu jménem pastis.

Stateční Švýcaři destilovali v několika málo vesnicích dál, tajně, ale byl to těžký alkoholový underground, o němž věděli jen místní a jejich přátelé.

Jinak ale „zelená víla“ zmizela ve tmě, odkud se vynořila počátkem devadesátých let v rozdivočelém Česku, konkrétně v Jindřichově Hradci.

Ta zpráva se rychle roznesla do světa: „Češi vyrábějí ve velkém absint!“

Dobře, dejme tomu. Tento absint ale neměl nic společného s ušlechtilým destilovaným pitím, jehož domovinou je právě Švýcarsko a Francie. Šlo o směs lihu, trestí a barviv, výrobní cena lahve pár korun – čili fantastický podnikatelský plán, který nikdo příliš nezpochybňoval, protože nebylo jasné, jak pravý absint chutná.



Slavnost. Palírník Martin Žufánek a podnikatel Václav Dejčmar, znalci a fanoušci absintu, otevřeli 28. října v pražském Eccentric Clubu lahev francouzského absintu z roku 1890, čímž oslavili sté výročí vzniku republiky.

Ten český dobrý nebyl. Kdo se napil, ten se otrásl. I kdyby ho někdo zkusil ředit vodou, nepomohl by si, k žádnému pozitivnímu efektu nedojde – jen bude obsah sklenice vypadat (i chutnat) jako ústní voda Listerine.

Ve druhé půlce devadesátých let vymysleli zkušený narkomani úplně nový rituál: cukr namočili do absintu, položili na lžičku, zapálili a následný karamel vmíchali do skleničky.

V téže době přijel do Prahy britský distributor alkoholu, vešel do klubu Radost FX, tam ho přivítalo několik hořících drinků a distributor si pravděpodobně řekl jen dvě slova: Šílené! Geniální! Načež začal český absint i s legendou o ohnivém rituálu dovážet na ostrovy... Na obdobnou situaci dodnes vzpomíná herec Johnny Depp, který v Česku natáčel film Z pekla – i on zabloudí do Radosti, i on je plameny uhrnut a okamžitě koupí celou lahev, kterou nutně musí představit svému příteli, novináři Hunteru Thompsonovi: „Nic takového Hunter ještě neviděl!“

DÍKY, SVATÝ ANTONÍČKU!

Velkolepá, ale poněkud ostudná pověst českého absintu se začala měnit před deseti lety a mohl za to destilér z Boršic u Blatnice jménem Martin Žufánek. Dnes je to věrozvěst alkoholu, jehož

sláva dávno překročila hranice, ale tehdy měl za sebou čerstvě studia chemie na Mendelově univerzitě, během nichž ho snad nejvíc bavilo bylinkářství. „Přiznám se,“ vzpomíná, „že ani já jsem do té doby správnou chuť destilovaného absintu neznal; neznal jsem ani nikoho, kdo by absint pil, ale zajímalo mě to jako každý bylinkový destilát. Našel jsem na internetu starý recept a zkusil, co se stane.“

Použil byliny ve správném poměru, pracně je destiloval i maceroval a potom potřeboval slyšet názor znalců. Několik vzorků poslal po Evropě, něco do Ameriky, něco třeba do Japonska, a znalci odpověděli: „Dobře, že někdo v Česku začal absint destilovat, ale jinak nic moc, tady bys musel ubrat, tady přidat...“ Žufánek poděkoval, udělal šarži druhou, o něco lepší, a roku 2008 třetí, výbornou – ta se od té doby prodává coby St. Antoine, tedy Svatý Antoníček. „Snad to nebude znít neskromně, když řeknu, že právě Antoníček prolomil prokletí českého absintu. Zanedlouho přiletěl do Boršic distributor z Austrálie, já ho samozřejmě zatáhl do sklepa, opil – a Australan za týden poslal velkou objednávku. Naše lahve se tam rovnou prodávaly v přepočtu za dva tisíce korun a šly na odbyt.“

Od té doby Žufánek absint neustále zkoumá, hledá nové variace chutí, stal se z něj odborník na byliny – pátrání po nejlepším pelyňku, anýzu a fenyklu mu zabralo několik let života.

Švýcaři nebo Francouzi nechápou, jak se mu to povedlo, ale Žufánek dnes vyrobí a prodá deset tisíc litrů absintu ročně, z čehož polovina rovnou míří do Německa. „Absint nás dostal taky do Ruska,“ dodává, „zmíněné Austrálie, nebo třeba Singapuru. Právě do Singapuru dnes dovážíme pět různých produktů, ale primárním pro ně zůstává náš absint.“

Oprávněně se cítí jako absintový obrozenec, dělá mu to radost.

A k Žufánkovi se postupně přidávají další čeští lihovarníci, dokonce i ti, kteří čtvrt století vydělávali na onom neslavně známém, fosforeskujícím, umíchaném během pár minut zastudena.

Takový už čeští zákazníci nechtějí.

V obchodech zbyl coby kuriózní suvenýr pro turisty. ●