

Robert Evans

KRATKA ISTORIJA POROKA

Kako je loše ponašanje izgradilo civilizaciju

Preveo

Nenad Dropulić

 Laguna 

Naslov originala

Robert Evans

A BRIEF HISTORY OF VICE

How Bad Behavior Build Civilization

Copyright © 2016, By Robert Evans

Translation copyright © 2017

Copyright © ovog izdanja 2017, LAGUNA

KRATKA
ISTORIJA
POROKA



Sintji



SADRŽAJ

Uvod	11
PRVO POGLAVLJE:	
Majka priroda: prvi šanker u istoriji	15
DRUGO POGLAVLJE:	
Muzika? Prva droga?	31
TREĆE POGLAVLJE:	
Obožavanje slavnih i Grk koji je predskazao tračerske rubrike	51
ČETVRTO POGLAVLJE:	
Kako su pijanke stvarale (i razarale) civilizacije	67
PETO POGLAVLJE:	
Kako je nevaspitano ponašanje spasilo civilizaciju	97
ŠESTO POGLAVLJE:	
XXX: Skrivena istorija seksualnog zanata	115
SEDMO POGLAVLJE:	
Droge, rađanje religije i kako se uraditi kao filozof	135

OSMO POGLAVLJE:	
Esid drevne Grčke i rađanje nauke	155
DEVETO POGLAVLJE:	
Duvan i marihuana: blizanci koje je razdvojilo vreme	167
DESETO POGLAVLJE:	
Drogirane kulture i ratovi za esid	185
JEDANAESTO POGLAVLJE:	
Žbun koji je pokorio čitav svet	211
DVANAESTO POGLAVLJE:	
Opake kafopije drevnog islama	225
TRINAESTO POGLAVLJE:	
Kako smo evoluirali do nastranosti	245
ČETRANAESTO POGLAVLJE:	
Otmica genija: duboka istorija laboratorijskih droga	265
PETNAESTO POGLAVLJE:	
Neobična istorija samandarina	293
Zaključak	315
Izjave zahvalnosti	319

Kad sam bio u petom razredu jedan pripadnik Službe za borbu protiv zloupotrebe droga držao nam je predavanja o opasnostima narkotika. Nekoliko meseci nas je posećivao jednom sedmično, donosio plakate sa slikama droga i upoznao nas sa zastrašujućim činjenicama i „činjenicama“ o raznim narkoticima. Svakako sam naučio gomilu gluposti o tome kako ekstazi buši rupe u mozgu i o psihotičnim ubistvima pod dejstvom vutre, ali ne sećam se da su mi ta predavanja bila smešna. Moj rodni grad Plejno u Teksasu bio je tada heroinska prestonica Amerike. Deset klinaca iz Plejna umrlo je od prevelike doze, samo te godine.

Mnogi moji nastavnici znali su bar jednog klinca koji je umro u „Teksaskom masakru heroinom“, kako je to nazvao novinar časopisa *Rolling stoun*, Majk Grej. Svi roditelji u gradu usrali su se od straha. Zbog toga su nam na časovima o drogama gromoglasno naglašavali sve moguće opasnosti. Sve što bismo mogli da uzmemo, uključujući duvan i alkohol, smatralo se



putem prema onoj poslednjoj igli kojom ćemo ubrizgati sebi smrt u venu. Na kraju kratkog kursa moji drugovi iz razreda i ja potpisali smo obavezu da nikada nećemo uzimati nikakve droge.

Stav ove Službe da nema ničeg boljeg od trezvenjštva ja nisam usvojio. Mislim da ga nije usvojila većina klinaca koji su odslušali tečaj. Zaključak analiza delotvornosti kursa obavljenih 2009. godine na dvadeset učenika glasi da klinici koji su slušali ova predavanja imaju iste izglede da eksperimentišu s drogama kao i njihovi vršnjaci koji nisu pohađali kurs.

Nisam dugo čekao da počnem s eksperimentisanjem. Prvi put sam okusio alkohol u sedamnaestoj godini, prvi put sam pušio travu u devetnaestoj, a prvo halucinogeno iskustvo doživeo sam oko dva meseca kasnije kad smo jedan moj drug i ja uzeli velike količine „hemikalija u istraživanju“, odnosno tek nastale droge koju zakon još nije stigao da zabrani. Zvala se 2Ci. Taj drug kupio ju je od jedne sumnjive kanadske kompanije plativši pretečom bitkoina. Dok sam se zaljubljavao u neizmerno narkotičko obilje dvadeset prvog veka, vlasti Sjedinjenih Država polako su se povlačile iz rata protiv marihuane i posle dugo vremena preko volje počinjale da odobravaju prva istraživanja o medicinskoj upotrebi psihodeličnih supstanci.

Sve je to bilo deo šireg toka. Javnost je polako preispitivala svoj stav prema svemu što se nekada nazivalo *porokom*. Godine 2003. terapijska blagotvornost seksualnog zanata potvrđena je kad su seksualni surogati

(doslovno osobe koje spavaju s pacijentima kako bi im pomogle u lečenju nekih seksualnih smetnji) proglašeni zakonitima širom zemlje. Potpuna nagost i otvoreno prikazivanje seksualnog čina izašli su iz oblasti pornografije i retkih umetničkih filmova i preuzeli važnu ulogu u najpopularnijim televizijskim emisijama. Naš sveopšti stav prema drogama polako se preobražava iz: „Jednostavno reci ne“, u: „Ponekad možeš i da kažeš da.“

Porok doživljava preporod u očima javnog mnjenja. Poslednjih nekoliko godina sigurno ste čitali članke kao što je onaj iz *Njujork tajmsa* objavljen 2013. pod naslovom: „Kako nam je pivo podarilo civilizaciju“. U članku se govori o ideji da su prvobitni ljudi počeli da stvaraju stalna staništa kako bi lakše proizvodili slatku cirku. No, iz razgovora s naučnicima koji su sproveli istraživanje navedeno u članku saznao sam da je prava teorija još zanimljivija. „Pivo“ nije stvorilo samo civilizaciju. Žudnja za boljim i bogatijim gozbama na kojima je, tako je, uz brda hrane i muziku pivo zauzimalo počasno mesto, dovela je do nastanka ljudske civilizacije.

Doslovno smo počeli da stvaramo naselja, a vremenom i gradove, da bismo mogli da priređujemo bolje žurke.

Ja sam štreber, znate. Kad shvatim da mi se nešto dopada (u ovom slučaju „opšta rasmusnost“), prirodni mi je poriv da pročitam o tome sve što mogu. Tako sam saznao da su žene jednu od prvih velikih

pobeda u borbi za svoja prava izvojevale zahvaljujući prostitutki koja je postala carica. Saznao sam takođe i da su savremeni genetski inženjering omogućili tripovi dvojice naučnika.

Dok sam saznavao više o tome kako su poroci divno menjali ljudsku istoriju, čitao sam i o odavno nestalim načinima na koje su ljudi uživali u porocima. Iskreno, bio sam nadahnut. Eksperimentisao sam s nosnim lalama drevnih američkih domorodaca. Jeo sam loptice kafe i maslaca u stilu drevnih Etiopljana. Nisam jeo po četiri dana i pio sam vino pomešano s ječmom i sirom da vidim hoću li doživeti tripove kakve su imali grčki filozofi. Lovio sam mitsko halucinogeno piće koje se dobija potapanjem otrovnog salamandera u jaku cirku.

U ovoj knjizi napisano je sve što sam saznao o onome što se u učtivom društvu pretvaramo da ne volimo. Knjiga slavi smele, pijane pionire koji su gradili svetsku civilizaciju. Čitanje ovog teksta neće vam samo pružiti informacije, nego će vas opremiti detaljnim uputstvima za ponavljanje opijajućih iskustava naših predaka. Nadam se da će vam ono što sam napisao ovde pomoći da uvidite važnost poroka za našu zajedničku istoriju i shvatite da se nalazimo ovako visoko samo zato što stojimo na ramenima divova.

PRVO POGLAVLJE

Majka priroda: prvi šanker u istoriji

Najvažnija lekcija o istoriji koju sam nikada naučio počela je s velikom belom kofom punom trulog voća u kuhinji mog prvog stana.

Imao sam tada devetnaest godina – bio sam suviše mlad da kupujem piće, a suviše zreo da vikende provodim trezan. Zagonetka je bila teška. Naravno, poznao sam ljude starije od dvadeset jedne i spremne da mi kupe alkohol, no oni su većinom bili vrlo sumnjivi, kako biste i očekivali od osoba spremnih da kupuju piće maloletnicima. Osim toga, bio sam siromašan, pa sam sebi mogao da priuštim samo odvratnu, jeftinu votku ili, kad sam istinski u škripcu, jabukovo vino s ukusom užeglog lepka.

No, jedan moj dobar drug pravio je pivo u svojoj kuhinji i pokazao mi je osnove hemije i fermentacije. Znao sam da se počinje kvascem, jednoćelijskom



gljivicom koja živi u velikim kolonijama, hrani se šećerom i izbacuje alkohol. Pivari jednostavno zarobe kvasac, a s njim i hrpe trulih šećernih biljnih vlakana i vodu u burad, ostave tu mešavinu da malo odstoji i vremenom se događa pivo.

No, ja nisam imao para ni za pravljenje piva. Sastojci za dvadesetak litara koštali su čak četrdeset dolara, što je za mene balavca bilo pravo bogatstvo. Srećom, postojao je jeftiniji i prljaviji put: mogao sam da kupim brdo jeftinog voća, da ga izgnječim, sipam u kofu s vodom i kvascem i pustim da se pretvori u nešto ogavno, ali jako. Moji drugovi i ja naš proizvod smo zvali „skitničko vino“, a evo i recepta koji smo koristili:

SASTOJCI

- Jedna plastična kofa pogodna za držanje hrane, zapremine dvadeset litara
- Komad creva širokog otprilike jedan prst
- Jedna manja plastična kofa
- Dovoljno ananasa, pomorandži, jabuka ili bilo kog voća da napunite veliku kofu do pola.

UPUTSTVO

Oljuštite i iseckajte voće i napunite kofu do pola. Izgnječite voće u kašu i dodajte vodu i šećer od trske. Ako ste baš siromašni kao što sam ja bio, kupite voćnog sirupa za dvadeset litara soka umesto pravog bogobojaznog voća. Ubacite paketić kvasca u mešavinu, promešajte i poklopite kofu.

Sledeći korak je najvažniji: cirka ispušta mnogo ugljen-dioksida dok previre. Probušite rupu na poklopcu, uvucite u nju jedan kraj creva, a drugi stavite u manju kofu punu vode. Kroz crevo će iz kofe izlaziti dovoljno ugljen-dioksida, pa velika kofa neće eksplodirati u milion oštih plastičnih šrapnela. (Ako drugi kraj ne stavite u kofu s vodom, komadići voća leteće na sve strane.) U tu svrhu možete u mesnoj pivari da kupite odvod za fermentaciju i plastičnu kofu koja već ima rupu. U svakom slučaju, ostavite ovu gadnu mešavinu da stoji od dve do četiri sedmica.



Moja prva partija skitničkog vina kloketala je u kuhinji tri nedelje pre nego što smo skinuli poklopac i sipali piće u boce. Ne tvrdim da je mirisala *prijatno*, ali podsetiću vas da sam imao devetnaest godina i živeo u svom prvom stanu. Zadah prevrelog voća nije ni izdaleka bio najgori koji je izbijao iz naše kuhinje. Važno je samo da je poduhvat bio uspešan. Napravio sam alkoholno piće.

Bilo je pomalo oporo i slatkasto, a ukus je podsećao na hlebnu buđ. No, osetio sam i dobro poznato

peckanje dok mi je piće klizilo niz grlo, a do treće čaše više nisam bio trezan, pa sam mnogo blaže sudio o ukusu. U to vreme sam jedino znao da sam otkrio kako da se napijem za smešne pare. Tek godinama kasnije, istražujući za ovu knjigu, shvatio sam da sam kao šiparac nenamerno stvorio nešto veoma slično prvom alkoholnom piću koje su cirkali naši preci primati.

Drevni alkohol i životinjsko carstvo

Ljudi nisu jedina vrsta sklona alkoholu, nisu čak jedina vrsta sklona preterivanju s alkoholom. Godine 2002. jedno krdo slonova (mladih mužjaka, naravno), upalo je u selo u indijskoj pokrajini Asam, ukralo burad s vinom i priredilo nasilnu pijanku koja je šestoro ljudi koštala života. Prema tome, nevolje s alkoholom nisu svojstvene samo vrsti *Homo sapiens*, ali ljudi su svakako zloupotrebu alkohola doveli do krajnosti.

Lako je zamisliti nekog izgladnelog drevnog čoveka kako trpa šaku trulog voća u usta i nekoliko trenutaka kasnije shvata da se oseća *jebote sjajno*. No, priča o upoznavanju ljudske vrste s alkoholom zapravo je počela mnogo ranije, pre nego što su muškarci, žene i bilo koja donekle ljudska bića uopšte nastala. Naša sposobnost da metabolizujemo alkohol, pa prema tome i da se napijemo, nastala je kod nekih prvih primata na

zemlji. Enzim ADH4 je ono što nam omogućava (nama, gorilama i majmunima) da svarimo alkohol, a varijanta tog enzima zahvaljujući kom možemo da cenimo ukus i dejstvo punča s viskijem prvi put se pojavila pre oko deset miliona godina.

To znači da hominidi koji piju postoje daleko duže nego ljudska bića. Očigledno pitanje glasi: *zašto smo zadržali tu sposobnost?* Primati koji su prvi počeli da koriste alkohol sigurno su bili nagrađeni za svoju sposobnost da podnose piće i želju da ga nađu. Nagrada iz prethodne rečenice znači da su imali dosta sitnog i pijanog životinjskog seksa. Letimičan pogled na centar grada petkom uveče oslikava najnejasniji deo ove priče – pijani ljudi nisu ni za šta osim za započinjanje tuča, povraćanje kroz prozor automobila i nevolje s erekcijom.

Pa ipak, alkohol je jedina droga za koju znamo da su je i naši daleki preci primati koristili pre nekoliko miliona godina. Prema tome, jesmo li oduvek voleli da preterujemo s pićem? Najverovatniji odgovor krije najprikladnije nazvana teorija u naučnoj istoriji...

Hipoteza o pijanom majmunu

Prema Hipotezi o pijanom majmunu, postoji i te kako dobar razlog zbog kog su naši preci počeli da piju

mного pre nego što je evolucija u pijančenje uvela izvesnu pristojnost. Hipoteza o pijanom majmunu (da, to joj je pravi naziv) kaže da je redovno piće donosilo znatne blagodati našim ljupkim krznatim precima.

Kada počne da fermentiše, voće je najzrelije. Zrelost znači da je puno šećera, a samim tim i puno kalorija. Potrebno vam je mnogo kalorija ako po čitav dan skačete s drveta na drvo i bežite od jaguara. Na kraju krajeva, jedna od najpoznatijih sporednih posledica alkohola jeste pivski stomak. Pivo, vino i žestoka pića puni su kalorija. Navika redovnog uzimanja alkohola uz naviku redovne ishrane stvara mnogo deblju životinju. Današnji ljudi ne vole naročito te dodatne kalorije, ali samo zato što nam brda kalorija napadaju struk svakog trenutka.

Možda najveći izazov za svaku vrstu u divljini jeste da jednostavno ne umre od gladi. Kada od tačke A do tačke B možete da stignete samo hodajući ili trčeći, a morate da lovite ili sakupljate hranu, potrošićete mnogo više goriva samo da biste ostali živi. Alkohol je pružao našim precima višak dragocenih, životvorno važnih kalorija. Pomoću rečitog mirisa fermentacije lako su saznavali kada je hrana najkaloričnija. Neprestana laka pripitost bila je dovoljno važna prednost da naši majmunski praprapradedovi razviju nos *naročito osetljiv* na miris etanola.

Naučnici su čak otišli mnogo dalje i potvrdili da uzimanje alkohola uz hranu omogućava unos daleko više kalorija nego kad se alkohol i hrana uzimaju

jedno za drugim. Mešanje hrane i alkohola je tako dobra strategija za preživljavanje da su samo majmuni koji piju kresali dovoljno da prenesu svoje gene sledećim naraštajima. I, da, postoje naučni dokazi koji potkrepljuju ovu tvrdnju.

Frank Vins i Anete Cicman, životinjski fiziolozi s Univerziteta u Bajrojt u Nemačkoj, zapazili su 2008. godine da oštropole rovčice *zaista* više vole da kalorije uzimaju iz fermentisanog voćnog soka nego iz bilo čega drugog.



U evolutivnim okvirima ova životinjica je onaj daleki rođak o kom vaša mama odbija da govori.

Oštrorepe rovčice su vrlo važne, ne samo zato što izgledaju kao da su nastale ukrštanjem rakuna i kruške, nego i zbog toga što se smatra da su, genetički govoreći, slika i prilika prvih preprimata. Osim što imaju mnogo štošta zajedničko s našim najranijim precima, po nečemu su slične i ruskim dokerima – naime, u stanju su da za veće progutaju osam ili devet pića a da to i ne oseće. Život oštrorepe rovčice je jedna beskrajna kafanska tuča s tri grane umesto slavina i fermentisanim palminim sokom umesto točenog piva.

Taj sok previre zahvaljujući kvascu koji se prirodno nalazi u vazduhu i u vreme kada ga rovčice šljemaju može da sadrži tri do četiri procenta alkohola. Reklo bi se da bi sićušni pacovčić posle devet piva bio suviše sjeban da izbegne opasnost. No, oštrorepa rovčica podnosi alkohol kao Boris Jeljcin. Činjenica da malezijske džungle nisu pune pijanih rovčica koje padaju s krošnji i razbijaju se o tlo jeste dokaz da alkohol na njih nema isto dejstvo kao na nas.

Ponavljam, naučnici podozrevaju da je oštrorepa rovčica vrlo slična našim ranim precima primatima. To znači da je naša sposobnost da uživamo u opijajućem dejstvu alkohola nastala *posle* želje da pronađemo i uzimamo alkohol. Započeli smo našu vezu s alkoholom zato što je uz alkohol bilo manje verovatno da ćemo umreti od gladi. Vremenom smo stekli sposobnost da stojimo na dve noge, a nešto kasnije izmislili smo

„Netfliks“. U nekom trenutku usput počeli smo i da se opijamo, a ne samo da se gojimo od alkohola.

Danas je alkohol najrasprostranjenije opojno sredstvo na svetu. Godišnje trošimo preko bilion dolara na opijanje i na neke uzvišenije svrhe od običnog pijanstva. Hrišćanske crkve širom sveta koriste vino da predstave krv svog boga. Stav drevnih Grka i Rimljana bio je obrnut – oni su alkohol *pretvorili* u boga, Dionisa odnosno Baha. Ni jednu drogu nismo unapređivali dalje i kreativnije od alkohola. A sve je počelo od prevrelog palminog soka.

Neobična povest palmi i alkohola

Palme su dovoljne da čovek poveruje u postojanje boga koji voli piće. Bertamska palma koju oštrorepe rovčice najviše vole, u suštini je živi bar. Tokom mesec i po dana sazrevanja polena, ona neprekidno ispušta nektar u stotine sitnih cvetova. Na te cvetiće pada posebna vrsta kvasca i nektar smesta fermentiše. Male životinje kao što je oštrorepa rovčica privlači miris šećera i neodoljivi zov besplatnog šanka.

Dolasci rovčica u krčmu bertamske palme donose dobrobit i malim krznatim alkoholičarima i samom stablu. Rovčice se opijaju na otvorenim slavinama, a drvo dobija malu pijanu vojsku da raznosi njegov polen na sve strane.

Ovaj dogovor je zapanjujuće složen: kvasac se hrani šećerom iz biljnog soka, a alkoholna aroma fermentisanog šećera privlači rovčice, lenjivce i druge životinje. Iako svaka bertamska palma luči nektar samo kratko vreme jednom godišnje, pojedinačna stabla sazrevaju u različito vreme tokom godine i tako redovno snabdevaju šećernom cirkom sitne malezijske pijandure.

Bertamska palma nije jedina vrsta palme koja obezbeđuje cirku primatima. Za vrstu *Phoenix dactylifera*, odnosno urmu, veruje se da je jedna od prvih izvora alkohola. U sirupu urmi ima toliko šećera, a sama stabla toliko su privlačna kvascu da je svako drvo u suštini samostalna pivara.

Za fermentisanje bilo kakvog iole jačeg piva potrebno je najmanje dve do tri sedmice, obično i više. Pošto se izluči i izloži vazduhu, sirup urme dosegne četiri odsto alkohola za svega *dva sata*. U delovima Šri Lanke i Malezije i danas se dosta „vina“ priprema na ovaj način. Sasvim je uobičajeno da ljudi popiju i litar ovog fermentisanog nektara dnevno. Palmovo vino gotovo uvek se pije dan-dva pošto fermentiše (po svemu sudeći kviri mu se ukus kad odleži).

Razgovarao sam s dr Brajanom Hejdenom, arheologom koji je veći deo života posvetio uzvišenom zadatku izučavanja navika pijenja drevnih ljudi. Naglasio je da je lakoća s kojom palmin nektar fermentiše savršeno rešenje za muslimane koji žele da piju i da imaju prihvatljiv izgovor.

„Radio sam neko vreme u severnoj Africi, a palmin nektar koji se prodaje po tamošnjim pijacama... pa, muslimanima je zabranjeno da piju alkohol, ali ovaj sok fermentira dok ga kupujete. Prosto penuš.“

Palmin sirup je sušta suprotnost medu. Ljudi su odvajkada i jedno i drugo koristili za spravljanje alkoholnih pića. No, medu je potrebno mnogo vremena za fermentaciju. Za pripremu medovine obično je potrebno nekoliko meseci. Čak i savremena medovina u koju se dodaje voće, kako bi se obogatila kvascem i šećerom koji se lakše fermentiše, priprema se dobrih šest sedmica. Palmovo vino pak pretvara se u cirku gotovo trenutno, ali se jednako brzo i kviri.

Palme očigledno žele da se napijemo, i to brzo. S druge strane pak, zamišljam da bi pčele pobesnele kad bi saznale da njihov dragoceni med pretvaramo u gorivo za donošenje rđavih odluka. No, spravljanje medovine je prilično teško, a sam med je opasno sakupljati, pa su medovinu drevni pijanci izuzetno cenili. Palmino vino nikada nije prihvatio čitav svet, dok danas verovatno možete često naći medovinu na rasprodaji u obližnjoj prodavnici pića.

To me pomalo rastužuje. Zaboravljamo svoje korene. Primate s užasima i čudesima alkohola nisu upoznale *pčele*. Bertamska palma nije postojala pre deset miliona godina, ali sva je prilika da je nešto veoma slično datuli bilo prvi šanker na zemlji.

A kakvog je ukusa bilo to piće? Pa...

Kako se spravlja pra-cirka

Odgovoriću na pitanje pre nego što pređemo na recept. Pra-cirka ima bezgranično ogavan ukus. Ako niste bolesno skloni slatkome ili gotovo poremećeno seksualno opsednuti ukusom sirupa za kašalj, nećete uživati u pra-cirki. Mučićete se da ispraznite čašicu. Ali ako vam ovo što sam opisao zvuči primamljivo ili ako jednostavno mrzite svoje kvržice za ukus, evo šta vam je potrebno...

SASTOJCI

- 680 grama čistog organskog palminog sirupa
- 3,4 decilitara vode (nije obavezno)
- 1 pakovanje kvasca
- 1 kofa s odvodom za fermentaciju

Nije baš lako naći palmin sirup. Ja sam želeo da upotrebim šećer iz stabla urme jer sam smatrao da je to bila prva slatka palma oko koje su se ljudi verovatno muvali. Bilo je lako naći sirup od plodova, ali ne i iz samog stabla, delimično i zbog toga što su zemlje kao što je Bangladeš zabranile prodaju (i izvoz) soka iz stabala urme jer se on lako zagadi groznim bolestima koje prenose šišmiši.

Sirup stabla urmi skuplja se na najjednostavniji mogući način: dovoljno je da zasečete stablo mačetom i ispod useka okačite kofu u koju sok teče. Noću dolaze

šišmiši kojima su, zbog krčenja i seče šuma, kofe s palminim sokom jedan od retkih pouzdanih izvora hrane. Šišmiši piju sok i usput u njemu ostavljaju sopstvene tečnosti. Na očaj ljubitelja palminog soka širom sveta, tako se u slatkoj tečnosti ponekad nađe i smrtonosni nipa virus.

Bez suvišnog zalaženja u pojedinosti, reći ću samo da je nipa đavolski opasan virus. Vakcine i leka nema, a lokalnim vlastima bilo je bezbednije da zabrane promet palminog soka nego da rizikuju opasne epidemije. Prema tome, nema palminog soka za nas. Srećom, urma i bertamska palma nisu jedine šećerne vrste palme na svetu. Jugoistočna Azija i Indija su dom palme *Caryota urens* čiji je sok takođe pun šećera, a prodaje se kao sirup u nekim delovima Oregona i Kalifornije. Možete ga kupiti preko interneta.

UPUTSTVO

Cilj nam je da ponovo stvorimo prvo, slučajno nastalo alkoholno piće koje su primati ikada okusili, prema tome, ne isplati se previše izmišljati. Jednostavno uzmite palmin sirup, sipajte ga u kofu i dodajte kvasac. Ja sam u svoju mešavinu dodao i vodu, uglavnom onu kojom sam isprao boce sa sirupom. Taj sirup je skup i nisam želeo da bacim ni kap.

Fermentacija bi trebalo da počne gotovo odmah. Moja mešavina se za nekoliko sati pretvorila u penušavu, šištavu masu. Uveče je odvod za fermentaciju groljio kao lud. Kvasac je zlrado obavljao svoj posao.

Dvadeset četiri sata kasnije sipao sam oko pola litra pra-cirke u šolju i pripremio se da je probam. Čak i s dodatkom vode bila je to gusta i neizrecivo slatka cirka, kao mlaka masa rastopljenih bombona.

U pra-cirki je bilo i alkohola, da, ali vrlo malo – svega dva do tri odst. Posle tih pola litra činilo mi se kao da sam progutao dva litra koncentrovanog sirupa od pomorandže pomešanog s komadićima aluminijumske folije. Bilo je gotovo nepodnošljivo. Pijanstvo od pra-cirke iziskivalo bi divovsku snagu volje. No, ne tvrdim da pra-cirka nije imala i dobrih strana. Energetski talas od šećera bio je divan.

Prvi gutljaj sam uzeo uveče posle napornog dana, a kad sam popio čitavu šolju skočio sam na noge i sredio svoju sobu isprekidanim maničnim pokretima svojstvenijim posledicama amfetamina nego alkohola. (Kasniji nagli pad šećera u krvi bio je grozan koliko se i moglo očekivati.)

Ponudio sam malo pra-cirke svojoj verenici, Mađenti. Ona obožava slatko, a ja sam želeo da se uverim da ovo piće nije odvratno samo meni. I njoj je bilo preslatko, nije mogla čak da popije dovoljno ni za onaj šećerni udar. Odlučio sam da sačekam i pustim pra-cirku da fermentiše još dva dana pre nego što je poslužim prijateljima.

Ni to nije uspelo. Od šest ljudi koje sam ubedio da probaju pra-cirku, samo jedna osoba je rekla da je podnošljivo – uporedila ga je s likerima kao što je „Kalu“. Reakcija mog prijatelja i kolege Dejvida Bela bila je tipičnija:

„Čikam te da se napiješ od ovoga. Zamišljam da ovakvu strukturu ima sperma, a pomalo je i penušavo. Čisto đubre.“

Dejvid gotovo da je bio potpuno u pravu. Pra-cirka ne može da se pije. No, za jedno je izuzetno upotrebljiva, pa bih zato voleo da vam predstavim novi koktel sa prastarim sastojkom.

Pra-irska kafa

Osoba kojoj se pra-cirka dopala predložila je samo jedan test – da sipamo malo ove tečnosti u šolju vrele crne kafe. Sipao sam čašicu pra-cirke u veliku šolju kafe, žustro promešao i probao. Bilo je *izvrsno*. Ja ne pijem kafu sa šećerom, ali pra-cirka je šolji veoma gorke kafe dodala prijatnu količinu slasti. Lepo je podvukla prirodni ukus kafe i, mada količina alkohola nije bila posebno primetna, nalet šećerom izazvane energije dobro se pomešao s kofeinom.

Ova pra-irska kafa nije napitak kojim bi se započeo dan. Većina ljudi ne poseže za alkoholom čim otvori oči, a retki jutarnji pijanci dobiće više za svoje pare iz „bladi meri“ ili tradicionalne irske kafe. Pra-irsku kafu preporučujem za rano veče. Spravite malo sebi i prijateljima pre nego što krenete na koncert, u bar ili na bilo koje mesto na kom nameravate da pijete. Pružiće vam dovoljno energije da se trgnete iz popodnevnog tromosti.

Isprobajte sami ovaj recept, pomešajte pra-cirku s kafom radi ukusa i popijte je na početku duge noći (odgovornog) pijenja. Neka vas otužna penušava slast poveže s prvim primatima koji su nas poslali na dugi vijugavi put koji nas je, milionima godina kasnije, doveo do svake čaše točenog piva, vina ili žestokog pića koju smo ikada iskapili.

DRUGO POGLAVLJE

Muzika: prva droga?

Da li je muzika droga? Oksfordski rečnik engleskog jezika kaže da je droga svaka supstanca „koja izaziva fiziološke posledice kad se proguta ili na drugi način unese u telo“. Nazvati zvuk „supstancom“ u prvi mah deluje nesigurno. No, zvučni talasi sastoje se od atoma, a atomi imaju masu.

Pitanje na koje je lakše odgovoriti glasi: da li zvuk izaziva fiziološke posledice u ljudskom telu? Kratak odgovor je potvrđan. Duži odgovor je sve što ćete pročitati odavde nadalje, a počinje s lekarom Univerziteta Kolumbija po imenu dr Oliver Saks. On je bio pionir na polju lečenja muzikom. Do svoje smrti

