



DĚJINY PÍVA

OD ZROZENÍ PO KONEC STŘEDOVĚKU



Jaroslav Novák Večerníček

DĚJINY PIVA

Od zrození až po konec středověku





OBSAH



Úvodem:	Pivo je nejstarší kulturní nápoj lidstva	5
1. kapitola:	Zrození piva	6
	Už pračlověk chlastal jako zvíře	7
	Paleolit, mezolit a neolit – teorie o vzniku piva	10
2. kapitola:	Sumer a Mezopotámie	16
3. kapitola:	Pivní boom ve starém Egyptě	24
4. kapitola:	Pivo a Hebrejci	32
5. kapitola:	Evropský starověk	34
6. kapitola:	Řekové si piva nevážili	36
7. kapitola:	Starý Řím	38
8. kapitola:	Keltové – první milovníci piva v Evropě	40
9. kapitola:	Pivo na ostrově Pretanike	44
10. kapitola:	Jak Germáni k pivu přišli	46
11. kapitola:	Vikingové	52
12. kapitola:	Slované – o pivu našich předků	56
13. kapitola:	Ostatní Evropané	60
14. kapitola:	Kvašené nápoje na černém kontinentu	62
15. kapitola:	Kukuřičná Amerika	64
16. kapitola:	Inkové	68
17. kapitola:	Aztékové	72
18. kapitola:	Indiáni – spíš drogy než alkohol	74
19. kapitola:	Austrálie, Tichomoří, Asie	78
20. kapitola:	Počátky evropského středověku	80
21. kapitola:	Chmel	84
22. kapitola:	Středověké Rusko	88
23. kapitola:	Německo	90
24. kapitola:	Středověká Anglie	94
25. kapitola:	České a moravské země	96
26. kapitola:	Počátky slávy českého piva	98
27. kapitola:	První pivní technologie u nás	100
28. kapitola:	Vrchol a konec středověku – boj o pivní práva	104
29. kapitola:	Krčmy ve středověku	112
30. kapitola:	Pitelé a neřestné ženy „merhyně“	116
31. kapitola:	Zábava aneb čím se u piva bavili	118
32. kapitola:	Co se pilo	122
33. kapitola:	Města slavná pivem	124
	Plzeň ■ České ■ Budějovice ■ Rakovník	
	■ Český Brod a Kutná Hora ■ Litoměřice	
	■ Moravská piva	
Daně		134
Ceny okolo roku 1460 za krále Jiřího z Poděbrad		135
Středověké míry a váhy		136
Staročeské krčmenné názvosloví		137
Použitá literatura a zdroje		140



ÚVODEM

Pivo je nejstarší kulturní nápoj lidstva. Je to nápoj, o kterém máme první písemné zmínky už od historicky nejstaršího známého národa Sumerů. Pivo, jak se také dále dočtete, je starší sourozenec chleba. Pivo je starší než lidská civilizace.

Přesněji řečeno je o pár vteřin starší, neboť je to fenomén, který civilizaci pomáhal vytvořit a formuje ji dodnes. Pivo je starší než Bible. Naše vyprávění proto nemůžeme začít od Adama, ale musíme nahlédnout do časů daleko před ním.

Pivem se tu míní nápoj ze zkvašených obilovin. Nápoj, který měl s dnešními továrními pivy pramálo společného – s výjimkou deliria tremens a dopadu na obchod s oděvy nadměrných velikostí. Tento nápoj se od dnešních moderních piv velmi lišil vzhledem, chutí, konzistencí i způsobem výroby.

Pivo není tak opěvované jako například víno, ale historie jeho výroby je neskonalé bohatší a košatější, protože na rozdíl od vína, které je v podstatě jen zkvašená ovocná šťáva, je výroba piva od počátku sofistikovanější a složitější.

Pivo ovšem bylo odjakživa nápoj všech – chudých i bohatých. Proto nikdy příliš netáhlo snoby a pseudointelektuály, kteří mají potřebu být nějak výjimeční. Pivo má pověst primitivního nápoje. Primitivní je ovšem pouze tenhle názor. Dobré pivo je nápoj aristokratický a ušlechtilý. Tisíce let si ho denně vychutnávali faraonové, císařové i císařovny, králové a královny, carové i prezidenti. Pily ho a pijí dámy z nejlepších kruhů (a rády).

Dnes přichází doba, kdy ušlechtilá piva znovu dobývají hodovní tabule. Dobré pivo není nápojem gurmánů – tedy žroutů, jak nedávno hlásala reklama jednoho českého velkopivovaru, ale vzdělaných a kultivovaných gourmetů – kulinářských znalců na celém světě.

Dej bůh štěstí!

Poznámka autora

Milí čtenáři, byť máte před sebou už druhé vydání, stále platí, že k dějinám piva je materiálu poskrovnu – a to, čeho jsem se snažil vyvarovat, je recyklovat stále se opakující informace až dezinformace.

Pokud vím, světové dějiny piva se pokusil zmapovat pouze jediný autor, a to Josef Staněk v knize Blaboslavový sládek. Jde o velmi záslužnou publikaci shrnující maximum možných zdrojů – bobužel z velké části neověřitelných. Jeho kniha je skvělou inspirací, ale jde o dílo nadšence amatéra se všemi pluses i minuses.

Problém je, že profesionální věda historií piva dosud májí velkým obloukem. Nová fakta čas od času přináší objevy archeologů nebo historiků, ale je jich poskrovnu. Při psaní této knihy jsem si dovolil použít veškeré publikované údaje. Snažil jsem se k nim přistupovat kriticky a přinést i nové pohledy podpořené posledními výzkumy. Při psaní jsem si však uvědomil, že psát dějiny piva je úkol celoživotní. Berte tedy prosím toto vydání jako velmi nedokonalý sumář informací, které se mohou stále upřesňovat a rozšiřovat.

V této knize není také přesně oddělen středověk a novověk. Některá data používám ještě ze 16. století. Tedy z doby, kdy oficiální učebnicový středověk už skončil. Ostatně tady se historici stejně nesboduji a navíc podle mého soudu končí gotická a středověká epocha v každé zemi v jiný čas. Pro německé pivovarnictví končí středověk někdy po přijetí a rozšíření zákona o čistotě piva Reinbatsgebotu v 15. stol. Ve vývoji českého pivovarnictví je podle mého důležité datum Svatováclavské smlouvy z roku 1517 a později reformátorské snahy Františka Ondřeje Poupěte, který prosazováním Reinbatsgebotu a moderními technologiemi u nás ukončil definitivně éru středověkého pivovarnictví v Českém království. Prosím proto, aby novověk v titulu knihu nebyl brán podle školních dat.

1. KAPITOLA



ZROZENÍ PIVA

Ke zrození piva bylo zapotřebí několik důležitých věcí. Musel nejprve vzniknout svět, voda, kvasinky, obilí a nakonec člověk, který to všechno dal dohromady. Kde se to tu všechno vzalo, je dosud záhada. Evolucionisté v tom mají jasno jen zdánlivě. V nějakou dobu, odhady se mění podle aktuálních výzkumů, vznikl z něčeho nic vesmír, pak z toho něčeho hvězdy a planety. Nejprve horké jako opečené brambory, postupně vychládající. Z par unikajících z nitra Země vznikla voda – kde se vzala uvnitř Země, nevíme a nebudeme to zkoumat, stejně jako kde se vzala Země. Berme to jako další teorii, které můžeme věřit, jsme-li k tomu dostatečně ochotní.

VODA A KVASINKY

V každém případě, a to i podle současné vědy, v jednom momentě vznikla voda. Ve druhém sledu první buněčné organismy, eukaryoty, které jsou předchůdci kvasinek. Kvasinky jsou heterotrofní eukaryotní mikroorganismy náležející mezi houby. Jinými slovy, když se zpijete z nefiltrovaného piva, můžete doma bez ostychu tvrdit, že jste přišli z hub.

Vznik eukaryot se předpokládá někdy před 2,7 miliardami let, ale neptejte se, jestli na jaře, nebo na podzim.

Kvasinky (Saccharomycetales)

představují řád houbových organismů ze skupiny Endomycetes z třídy vřeckovýtrusých hub (Ascomycetes). Mají buď pravé mycelium, nebo častěji jen pseudomycelium, které napodobuje kolonie jednobuněčných organismů. Netvoří plodnice. Množí se poblatně nebo vegetativně (pučením). Některé druhy, například z rodu *Saccharomyces*, *Kloeckera*, *Torulopsis*, způsobují kvašení (alkoholové, octové, mléčné, máselné, propionové) rozdělované podle rozložení kvasinkové kultury a vývinu plynu na svrchní a spodní. Jiné druhy, například z rodu *Candida*, *Cryptococcus*, *Trichosporon*, vyvolávají různá kožní, slizniční i systémová onemocnění. Kvasinky se vyskytují všude v přírodě. Pro pivovarnictví je důležitý rod *Saccharomyces*.

SLAD

V devonu, což je časové období v prvohorách před 395 miliony lety, se objevily první semenné rostliny. Tedy ty, které budou dávat zrní na slad.

Chmel zatím vynecháváme, jako pivovarská surovina přichází na scénu až po několika tisících letech pivní historie a jako jedna z mnoha jiných kořenících přísad. Zásadní surovinu pro výrobu piva představuje teprve pár století.

POSLEDNÍ SUROVINA - ČLOVĚK

K výrobě piva nám už chybí jenom člověk. Jak lidé přišli na tento svět, to ale nebudeme řešit. Tady věda opět tápe a její odhady jsou stejně přesné jako vaše žena při parkování. Berme to tak, že zhruba před nějakými více než sto tisíci lety se po planetě Zemi toulaly party hominoidů – praopic či pralidí, z nichž jedna – rodinka Homo sapiens sapiens – začala celkem slušně prosperovat.



Už pračlověk chlastal jako zvíře

Lidé samozřejmě znali alkohol dávno před objevem piva. Moderní člověk má schopnost odbourávat alkohol pomocí enzymu zvaného alkohol dehydrogenáza. Podle vědců se gen odpovědný za tento enzym vyvíjel možná miliony let. Člověk a jeho předci tedy po celou dobu svého vývoje požívali v nějaké formě alkohol a přivykali mu. Ne ovšem všechny lidské společnosti. Například Austrálci nebo severoameričtí indiáni, kteří alkohol neznali, mají geneticky sníženou schopnost alkohol odbourávat. Podobně jsou na tom i ženy.

Proti téhle teorii mluví fakt, že zmíněné ženy pily stejně jako muži. Je ovšem možné, že dámy s větší produkcí alkohol dehydrogenázy měly menší schopnost se rozmnožovat. Jednu velmi



■ ČLOVĚK MOUDRÝ A NEANDRTÁLSKÝ MĚLI ZŘEJMĚ PODOBNÉ DUŠEVNÍ SCHOPNOSTI, DĚLILY JE ALE POTRAVNÍ NÁVYKY. NEANDRTÁLEC BYL VÝLUČNÝ LOVEC, HOMO SAPIENS SBĚRAČ VŠEHO, CO BYLO K JÍDLU, A TAHLE VŠESTRANNOST HO DOVEDLA K VYNÁLEZU PIVA A VÍTĚZSTVÍ NAD NEANDRTÁLCI.

zajímavou genetickou teorii jsem objevil na českém internetovém blogu: „V soutěži o přenos genu mají výbodu ženy, které jsou hned stary, před ženami, které snesou jak chlap. Pokud žena sleduje co nejlepší přenos svých genů, tak je výhodné, když je rychle povolná, blavně dřív, než ten chlap odpadne. Ty ženský, který dovedly ucblastat chlapy, nemají pak s kým dělat děti.“

CHLASTAJÍ I ZVÍŘATA

Záliba v alkoholu je mnoha vědci popsána i u živočišných druhů. V Austrálii a na Novém Zélandě jsou celá hejna notorických papoušků a dalších ptáků, kteří se opíjejí popadanými a zkvašenými ovocnými plody. Zajímavé je, že do takového ovoce v normálním čerstvém stavu neklovnou, ale trpělivě čekají, až dostane správné promile. Takové nachmelené hejno agresivních papoušků je pak stejně příjemné jako parta skinů v Karlíně těsně po zavírací hodině. V Norsku se například občas po lesích potulují opilí losi. Následky požití zkvašeného ovoce se prý projevují tak, že losi neutíkají, když zahlédnou člověka, a naopak se chtějí kamarádit. Norští ochránci zvířat varují: Pozor, dobrá nálada může u losů lehce přejít v agresivitu!

SLONÍ MEJDAN

Opilá zvířata mohou i zabíjet. Například v Indii vniklo v devadesátých letech minulého století do skladu místního obchodu několik slonů. Vypili celou zásobu rýžového piva a v opilosti zabili šest vesničanů, kteří se je pokoušeli od piva odehnat. Tato zvířata jsou vůbec považována za milovníky alkoholu a tradují se historky o slonech, kteří podnapilí tančili v pralese na jedné noze.

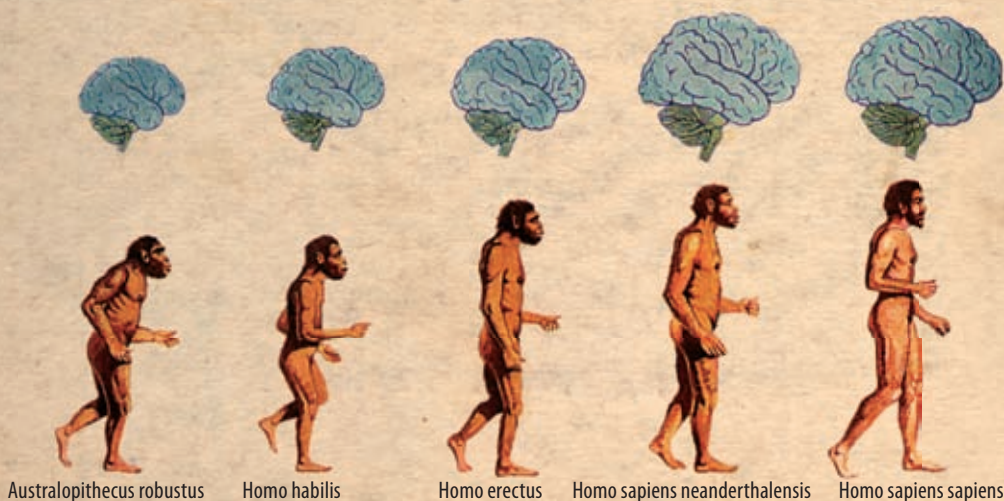
Pítí alkoholu se dá naučit

Tě, že alkoholu se dá přivyknout, dokazují indiáni, které živilo zemědělství. Inkové, Aztékové a jejich dnešní potomci nemají s alkoholem takové problémy jako jejich severoameričtí bratři. Na rozdíl od stepních indiánů se umí zemědělské kultury s alkoholem vypořádat lépe. A nejde jen o výdrž. Umí pít tak, aby to nenarušilo jejich sociální vazby. Umí s alkoholem žít. To je důkaz, že nikoli abstinence, ale kultura pití je řešením společenských problémů s alkoholem.

Je zřejmé, že jakmile člověk okusil kouzlo kvašených nápojů obsahujících alkohol, propadl jim na věky. V tomto ohledu není nijak výjimečným tvorem. Sklon k alkoholismu má velká část živých tvorů. A samozřejmě i nejlépe abstinenci má ve svém těle díky metabolickým procesům relativně konstantní hladinu alkoholu ve výši asi 0,03 procent.

OPILÉ STRAKY

Gerald Durrell ve své knize O mé rodině a jiné zvířené píše, jak se umějí z piva zřítit straky: „Místo aby co nejrychleji ulétly, zůstaly dřepět mezi rozcupovanými květinami, kolébaly se sem a tam, oči se jim leskly a spokojeně se na sebe ucbichtávaly. Jedna na mne chvíličku civěla, pak si to velmi škobrtavě namířila přes stůl – s květinou v zobáku – až ztratila rovnováhu na kraji ubrusu a skulila se na zem jak padavče... Tu jsem si povšiml rozbité první labve na dlaždicích. Ihned mi bylo jasné, že Dráčka jsou pod obraz...“



BROUCI NAMOL

Alkoholu prý podléhá i hmyz: „Viděl jsem už párkrát v Chorvatsku, na fíkovníku s přezrálými plody, mraky ožralých zlatohlávků. Ze stromů doslova padali,“ napsal v deníku MF Dnes Jan Andreska z katedry biologie Pedagogické fakulty Univerzity Karlovy v Praze. Andreska popsal také opijení u motýla babočky admirála. „Když na podzim začnou padat hrušky, admirál je tu první. Pustí se do lihovatých hrušek tak, že večer ani neodletí. Celou noc se dává do pořádku.“



■ ZKVAŠENÉ OVOCE MILUJÍ HLAVNĚ OPICE

OPICE POD OBRAZ

Zkvašené ovoce milují hlavně opice. Pořádně opít se umí třeba chápani a paviani. Zcela záměrně si nechávají přezrát ovoce ve špičce stromů. Potom se hromadně opijí, servou, hulákají a blábolí. Prostě chovají se jako zvířata. Tedy přesněji řečeno jako opilí lidé. Zálibu v opilství u šimpanzů popisuje i ruský vědec I. P. Pavlov. Lidoopi, jak ukázala pozorování, k alkoholu tíhnou zcela přirozeně. Při jednom pokusu, kdy měli šimpanzi ukázat, co umějí nakreslit, dostali lihové fixy a zálibně je ocucávali. A to přesto, že dosud nikdy alkohol nepoznali a v zajetí zkvašené ovoce neznali.

KUŇ ALKOHOLIK

Traduje se také krásná historka z Divokého západu o koni alkoholikovi: Jeden pastor koupil koně po vyhlášeném alkoholikovi. Kuň byl navyklý cestou městem zastavit před každým barem a nepohnul se dál, dokud nedostal sklenici piva. Pokud chtěl pastor kamkoli jet, musel sesednout a koupit koni pivo. Skončilo to tím, že s koněm začal pít i nebohý pastor.

ALKOHOL K NÁM PATŘÍ

Dlouhá historie opilství všech živočichů bez rozdílu rasy, opeření a počtu kopyt také vyvrací tvrzení mnohých o škodlivosti alkoholu a hlavně o jeho negativním vlivu na intelekt a potenci. Lidstvo, jak laskavý čtenář sám vidí při pohledu do dětského pokoje, se bez problému množí i po pravidelných návštěvách restaurace, často aniž bychom se s manželkami letos v ložnici potkali.

Vědci donedávna tvrdili, že po dvacátém roce života se zastavuje růst mozkových buněk, a pokud je zabijíme alkoholem, pak jde o nenávratnou ztrátu. Dnes už věda ví, že mozkové buňky se obnovují až do smrti, a nejen to, s věkem přibývá propojení mezi nimi a zlepšuje se jejich činnost. Naše duševní schopnosti nezávisí ani tak na množství mozkových buněk, jako na kvalitě jejich propojení.

Navíc lidé používají jen malou část mozkové kapacity. A pro ty, kdo propijí i ten poslední malý zbytek myslícího mozku, mám útěchu: jeden z posledních sociologických výzkumů říká, že s klesající inteligencí roste spokojenost se životem. Recept na velmi spokojené stáří se tu tedy nabízí sám.



■ ALKOHOL ZVÍRATŮM CHUTNÁ A ZE VŠEHO NEJČASTĚJI PIVO. VYUŽÍVALI TOHO ČASTO KONŠTÍ HANDLÍŘI. STARŠÍ KONĚ NAPÁJELI PIVEM A TI BYLI V OPILOSTI BUJNÍ A HRAVÍ JAKO MLADÁ HŘÍBATA.



Paleolit, mezolit a neolit – teorie o vzniku piva

Nejstarší nálezy obilného rmutu na území starých Sumerů a dnešního Bavorska jsou staré podle odhadu vědců až 10 000 let. Americké kukuřičné pivo čiča má nejméně 5 000 let. Je zřejmé, že pivo nevzniklo na jednom místě. V podstatě žádný velký vynález nepřišel na svět pouhou náhodou, nýbrž byl produktem doby. Také

pivo nikdo nevynalezl z náhlého vnuknutí, ale lidé k jeho výrobě logicky dospěli. Pivo znali lidé samozřejmě dávno před nejstarší lidskou civilizací ve zmíněném Sumeru.

Starší bratranec našeho rodu *Homo sapiens*, Neandrtálec, se z devadesáti procent živil masem a na svou potravní jednostrannost zřejmě doplatil. Naši předkové rodu *Homo sapiens* se podle posledních teorií živil převážně sběrem nejrozličnějších rostlinných plodin, hmyzu, slimáků a podobných lehčeji dostupných potravin. Ženy potěší informace, že to byly ony, kdo plody, semena a kořínky živily rod.



Muži sice lovili, ale jejich občasný úlovek byl jen zpestřením jídelníčku, kterým si kupovali sex.

PRODUKT SOLIDARITY

Další charakteristikou člověka moudrého byla starost o slabší členy tlupy. Z vykopávek je zřejmé, že relativně vysokého věku se dožívali i členové rodu, kteří nebyli schopni se o sebe postarat. To proto, že byli zmrzačení nebo příliš staří. Dokazují to vykopávky koster se zhojenými těžkými zlomeninami anebo lebky bezzubých starců.

Proč zmiňujeme kosti a bezzubé lebky v dějinách piva? Tady je totiž klíč k odhalení prvotního objevu piva. Semena nejružnějších trav byla ideální potravou na horší časy. Na slunci, později u ohně, se semena usušila, leckdy až upražila, a v pozdějších dobách se zrní uschovalo do hlubokých, vypálených děr v zemi. Tenhle způsob úschovy potravinových zásob praktikovaly ještě dlouhá tisíciletí staré národy po celém světě. V čase nedostatku přišlo zrní vhod. Před vynálezem mletí zrna a pečení chleba z mouky měli staří a děti problém – těžko mohly bezzubé dásně drtit usušené zrní. Nezbyvalo než obilí předem namočit. Suchá nebo namočená zrna bylo ovšem praktičtější nažvýkat dopředu, aby



■ **SPOLEČENSKÉ PITÍ ALKOHOLU A OMAMNÝCH NÁPOJŮ MĚLO OD PRAVĚKU VELKÝ KULTURNÍ A SOCIÁLNÍ VÝZNAM – DOKLÁDÁ TO MJ. DOCHOVANÁ BOHATĚ ZDOBENÁ KERAMIKA**

SLINA BOHA ODINA

Lidské sliny obsahují ve velkém množství enzymy a kvasinky. Stačilo, aby tykev nebo jiná nádoba s nažvýkanou kaší ležela den v teple, a máme tu první obilnou zkvašeninu. To ostatně platí i v případech, kdy se někdo napil z nádoby s namočeným obilím a infikoval ji tak kvasinkami. Navíc, pokud byla zrna předtím upražena, měl pračlověk už svůj první stout.

PIVO NIKDO NEVYNALEZL Z NÁHLÉHO VNUKNUTÍ, LIDÉ K JEHO VÝROBĚ LOGICKY DOSPĚLI.

starci mohli jíst, když mladší část tlupy vyrazila někam dál za potravou. Tak jako ptáci a další zvířata krmí mláďata rozžvýkanou potravou, tak i prvotní lidé krmili mladé, ale i staré předem rozžvýkanou potravou. Primitivní kmeny lidí žijících na úrovni doby kamenné to dělají přesně tak i dnes.



■ **NA NEMNOHA NEOLITICKÝCH STŘEPECH V ĚVROPĚ SE DOCHOVALY ZBYTKY OBI LNÝCH NÁPOJŮ. DOKAZUJÍ, ŽE PIVO ĚVROPA ZNALA VE STEJNÉ DOBĚ JAKO PŘEDKOVÉ SUMERŮ.**

V téhle fázi máme i objev prvního chleba. Obilná kaše seschla a byla dál požitelná a taky déle vydržela. To byl důvod ji rovnou sušit do zásoby, nejlépe u ohně, třeba na rozpálených kamenech – a máme tu chlebové placky, první chléb.

Ve starém Peru Inkové, ale i jejich předchůdci, kukuřičné pivo vyráběli takhle: usušená zrna kukuřice ženy rozžvýkaly a spolu se slinami a vodou nechaly zkvásit. Přesně takhle, ale z jiných obilovin, jak se dále dočtete, vyrábějí své kvašené nápoje dodnes primitivní domorodci v Africe a Polynésii. O zakvašení prvního piva na světě slinou boha Odina hovoří i staré germánské ságy.

Pivo a chléb – důvod k zemědělství

Pivo znal Homo sapiens od okamžiku, kdy začal pojídat a schraňovat zrna. Pivo uměl člověk vyrábět ještě před vynálezem zemědělství – tedy před tím, než sám začal úmyslně pěstovat vybrané plodiny. Objev



výroby piva a chleba přiměl první zemědělce, aby začali cíleně pěstovat obilí. Do té doby totiž vystačili s pouhým sběrem. Chléb a pivo, přesněji obilná zkvašenina byla důvodem, který stál za vytvořením první technologické revoluce v dějinách lidstva.

Lidé nestavěli pyramidy kvůli osobní potřebě. Motorem byla náboženská víra a hodnotová měřítko. Víra zmíněných civilizací byla také spojená s rituální potřebou kvašených obilných nápojů. To se zpětně odráželo na rozvoji zemědělství.

RITUÁLNÍ POTŘEBA KVAŠENÝCH OBILNÝCH NÁPOJŮ URYCHLILA ROZVOJ ZEMĚDĚLSTVÍ.

ZVÝŠENÁ POPTÁVKA PO PIVU

Pivo také bylo základním kamenem prvních civilizací. Všechny rituální obřady – projevy duchovní kultury – jsou spojeny s hromadným i ceremoniálním pitím piva. Použijeme-li ekonomickou terminologii: zvýšená poptávka po obilných zrnech přinutila sběrače, aby začali obilniny cíleně pěstovat. Těhle proměně nahrály také klimatické změny, konec doby ledové.

Klíčová je ovšem samotná poptávka – ta je vždy příčinou rozšíření jakýchkoli vynálezů a objevů. Poptávka je navíc daná hodnotami, které lidé vyznávají. Obojí bylo klíčem ke vzniku nejstarších lidských civilizací – sumerské, egyptské, incké i mayské. Podstatnou roli tu hrál náboženský kult.



■ PRAVĚKÝ „MLÝNEK“ NA OBIÍ - ZRNOTĚRKA Z MLADŠÍ DOBY KAMENNÉ. PODOBNÉ DONEDÁVNA POUŽÍVALI AMERIČTÍ INDIÁNI.



Na obdobném principu vznikaly „rýžové“ civilizace v Asii, byť tady nehrál alkohol dominantní roli.

Současní vědci se snaží osvětlit vznik civilizací nějakými vnějšími potřebami – jednou nouzí, podruhé nadbytkem a jindy objevem nějaké plodiny. To je nesmysl. Amazonští indiáni pěstují kukuřici a další plodiny jako staří Mayové nebo Inkové. Jejich spotřeba kukuřice je ovšem velmi nízká, hlavní rituální pokrm je banánová kaše smíchaná s popelem mrtvých a tzv. epená – omamný prášek z pralesních rostlin. Přestože tihle indiáni principy zemědělství znali, nikdy nevytvořili žádnou civilizaci – tedy stabilní větší společenství. Jejich víra nemá potřebu koncentrovat lidské síly. Rituální banán i drogy na epená rostou všude kolem a jejich bohové nepotřebují okázalé svatyně.

ŽENA STVOŘITELKA

Je nepochybné, že hlavními sběrači semen a zrní byly ženy. Nejspíš ženy přišly na to, že ze zbytků odhozených rostlin vzejdou nové, a začaly je sázet úmyslně, aby si ušetřily práci. Tím, kdo rozžvýkal první zrna a nechal je zkvasit, byly nejspíš taky ženy. Ženy vynalezly pivo a zemědělství. Alespoň za to první bychom jim měli složit veliký hold. Tenhle vynález už nebude nikdy překonán.

Pivo je úzce spjato se zemědělstvím. Dobří zemědělci mají dobré pivo a pivo v jejich kultuře kraluje. Naopak kočovníci a pastevci dávají přednost vínu, a to i v době, kdy se z nich stávají také

Život v době kamenné

Základ stravy zemědělců od mladší doby kamenné až do středověku tvořilo obilí a jídlo z něj. Nejčastěji se jedly kaše z obilí rozdrčeného a semletého na mouku nebo krupici. Pro obživu jedné rodiny o 4 až 6 členech bylo třeba osít pole o výměře asi 1 až 1,5 hektaru. Na polích získaných žďářením bylo prvních několik sklizní překvapivě bohatých – experimentálně bylo ověřeno, že výnos mohl dosáhnout až desetinásobku. Pak ale množství získaného obilí prudce pokleslo, jak se vyčerpaly živiny dodané půdě popelem spálených stromů a keřů.

Pravěcí zemědělci museli prakticky neustále získávat nové plochy pro svá pole. Půdu vyčerpanou několika sklizněmi nechali na několik let ležet ladem a potom znovu oseli. Po 15 až 20 letech ji už museli opustit, protože země téměř nerodila. Na jiném místě založili novou ves a nová pole a na původní místo se mohli vrátit za 40 až 60 let, kdy se obnovila vegetace a lidé mohli opět žďářit.

Sklizeň

Obilná stébla se odřezávala po brstech pod klasy. Používaly se srpy s dřevěnými, parobovými nebo kostěnými rukojetmi, do kterých se vkládaly kamenné čepele, buď rovné, nebo srpkovitě zahnuté, složené z několika malých čepelek. Kamenné čepele byly pro svou kvalitu používány ještě dlouho po objevu kovu. Daleko méně se totiž opotřebovávaly a tupily.

Po vysušení uřezaných klasů na slunci, v pecích nebo u obně bylo nutné obilí vymlátit. I to byla fyzicky náročná práce, protože tehdejší nevyslechnuté obilí mělo obilky pevně obemknuté osinami. Malými snopky obilí proto lidé bušili o zem nebo o kámen, případně obilí vytloukali pruty na mlatu. Vymláčené obilné zrna ještě čistili od zbytků plev, například je vybazovali proti větru.

Semletí zrna na mouku anebo sladu na šrot se v neolitu a ještě během doby bronzové provádělo v tzv. zrnotěrkách. Práce na zrnotěrce byla dost namáhavá.

Na plochem kameni ve tvaru lodky se zrna drtilo pomocí dalšího kamene, plochého nebo kulovitého. Tímto drtičem musel mleč vyvíjet proti podložce značný tlak. Úspěšně semlát se dalo pouze dobře vysušené zrní a produktivita tohoto způsobu mletí představovala asi 0,12 až 1 kg mouky za hodinu.

Velkým pokrokem už byl rotační mlýnek. Ten tvořily dva kameny nasazené na dřevěné ose. Spodní kámen – ležák, byl nepohyblivý, vrchní – běhoun, se otáčel. Zrní se sypalo do výduti běhounu, z níž se dostávalo podél dřevěné osy na mlecí plochu mezi oběma kameny. Na této šikmé ploše bylo drceno. Efektivita práce se několikanásobně zvýšila. Na rotačním mlýnku bylo možné semlít za hodinu 5 až 30 kg obilí. Takhle se mlel pochopitelně i slad na výrobu piva, případně mouka na pivní chleby.

Obilné jámy

Typickou součástí většiny sídlišť byly zásobní jámy na obilí určené k osevu. Tyto jámy známé od 5. tisíciletí př. n. l. měly trychtýřovitě rozšířené stěny omazané blínou a vypálené. Poté co byla jáma naplněna, bylo její brdlo utěsněno slámou, blínou a kameny. V uzavřeném prostoru s uloženým obilím se brzy vyčerpal kyslík a vzniklo prostředí, v němž nemohlo docházet k žádným znehodnocujícím procesům.

Oheň

Paleolitici předci člověka už dokázali využívat oheň, ale rozdělat ho neuměli. Snad Neandrtálci (tzv. střední paleolit, cca 250 000 až 50 000 let př. n. l.) už zvládali umění vznítit oheň. Prokazatelně dokázali oheň rozdělat a zajistit si tak teplo, ochranu nebo lepší stravu přímí příslušníci druhu Homo sapiens sapiens v době tzv. mladého paleolitu (cca 50 000 až 10 000 let př. n. l.).

Jak se vařilo pivo

V případě vaření piva se můžeme jen dohadovat o způsobu výroby. Nálezy nejstarších kuchyní ukazují, že se vařilo v jámách. V nich byly kožené měchy s vodou a do nich se házely rozpálené kameny z ohniště. V případě piva ovšem nebylo třeba dosáhnout varu – chmel se nepoužíval. Vaření piva pomocí kamenů není žádná teorie, pivo tak vařili ještě staří Germáni a v Korutanech se tak vaří dodnes.



zemědělci. Proto se budeme věnovat vývoji zemědělství v jednotlivých etapách historie. Vždy to má totiž bezprostřední vliv na pivo.

VELKÁ „NEOLITICKÁ REVOLUCE“

V pozdním paleolitu a mezolitu (cca 10 000–8 000 př. n. l.) došlo k výraznému oteplení Země. Zalednění ustupovalo rychle a ve velkém půdě ohřáté sluncem. Mizení ledovce provázelo zvýšení hladiny moří a vodních toků. Rozsáhlá území porostla mohutnými listnatými lesy. Zlepšení podnebí mělo zásadní vliv na další lidský vývoj. Otevřel se prostor pro zemědělství u dosud loveckých a sběračských kultur.

ŽENY VYNALEZLY PIVO A ZEMĚDĚLSTVÍ A TENHLE VYNÁLEZ NEBUDE NIKDY PŘEKONÁN.

V oblasti Přední Asie došlo v 9. až 7. tisíciletí př. n. l. k zásadnímu předělu v lidských dějinách. Člověk začal vědomě pěstovat některé druhy divokého obilí. Tím, že lidé určitým rostlinám vylepšovali podmínky, odstranili konkurenční plevelné rostliny a vědomě je vysévali na původních místech, došlo v průběhu krátké doby (snad pouhých tisíc let) ke kvalitativnímu skoku v množství získaných obilných zrn. Za prvotní druhy obilovin jsou považovány ječmen a později pšenice, zatímco žito a oves se v jejich porostech objevovaly později jako plevel.

NĚKDE PIVO, JINDE MEDOVINA

Do Evropy se podle současných názorů zemědělství rozšířilo asi s lidem tzv. kultury s lineární keramikou v průběhu 6. tisíciletí př. n. l. Můj názor je, že se tu první zemědělci



■ PRAVĚKÝ SRP S PAZOURKOVÝMI
BŘITY – OBIÍ SE JÍM NESEKALO,
ALE PODŘEZÁVALO

objevili nezávisle na jiných regionech, v podstatě s rozvojem příznivých klimatických podmínek a v návaznosti na rostoucí spotřebu obilovin.

V neolitu (cca 5 500–4 000 let př. n. l.) se pěstovala především pšenice jednozrnka

zemědělství. To mělo vliv i na masovou výrobu piva, zvláště v oblasti tzv. úrodného půlměsíce v povodí řek Eufrat a Tigris a v povodí egyptského Nilu. Díky relativně levnému obilí se pivo mohlo stát levným a nejrozšířenějším nápojem.

VĚŘTE NEBO NE, PIVO SE VAŘILO TAKÉ Z ČOČKY A PROSA.

a dvouzrnka. K nim přibýlo proso a ječmen, z luštěnin se pěstoval hrách a asi už i čočka. Z technických plodin se snad od neolitu pěstoval len. Neohrnujte nos, i z prosa a čočky se vařilo pivo.

Mladší doba kamenná – neolit – přinesla velmi příhodné klimatické podmínky. Průměrné teploty asi o dva stupně vyšší než dnes a dostatečné množství srážek byly opravdovým rájem pro rozvoj

Evropané na tom byli hůř. Obilí tu bylo cennější, a tak vedle piva kralovala až do středověku zemím od střední Evropy na sever medovina. Med tu byl nejdostupnějším krmivem pro kvasinky a výrobu alkoholu. Výjimkou byla na obilí přebohatá keltská Francie, kde pivo vládlo několik století. Teprve v počátcích prvního tisíciletí, kdy se země postupně romanizovala, převládlo víno.

2. KAPITOLA

■ SUMERŠTÍ
HODNOSTÁŘI
OBŘADNĚ PIJÍ
PIVO POMOCÍ
DLOUHÝCH,
ZŘEJMĚ
ZLATÝCH,
TRUBÍČEK



SUMER A MEZOPOTÁMIE

Je těžké začít psát historii, když ani nevíme, kde vlastně začíná. Nejstarší známou lidskou „civilizací“ či kulturním národem světa jsou zatím Sumerové. Ale nalezené zbytky staveb v Japonsku, staré snad 12 000 let, nebo 7 000 let staré pozůstatky nově objevené středoevropské zemědělské civilizace či 6 000 let starý pragonom v Praze ukazují, že všechno může být jinak, ovšem my si dovolíme začít v Sumeru. Nejstarší dosud objevené zmínky o pivu máme totiž odtud.

SUMER – PRVNÍ ZNÁMÝ NÁROD V DĚJINÁCH PIVA

Podle archeologů Sumerové přišli do Mezopotámie někdy před 6 000–15 500 lety. Tou dobou dochází



■ PRVNÍ RECEPTY NA PIVO
OBJEVIL ARCHEOLOG HROZNÝ
V SUMERSKÝCH CHRÁMECH
NA HLINĚNÝCH DESTIČKÁCH

v jižní Mezopotámii k výrazné kulturní změně, objevuje se nová, tzv. urucká kultura, která je se Sumery spojována. Tato kultura se šíří z jihu na sever a přináší nový výrazný civilizační impuls do celé mezopotámské oblasti.

Dodnes se vedou spory o to,

odkud vlastně Sumerové přišli. Nejpřijatelněji vypadají hypotézy o příchodu od jihu z moře (z Perského zálivu) nebo z východu z pohoří Zargos (z tohoto pohoří totiž do úrodné Mezopotámie

často přicházely i různé jiné národy). Zřejmé však je, že do Mezopotámie přišli jako cizinci. Přejali například názvy místních řek (Buranunnu pro Eufrat a Idigna pro Tigris). Tato slova, stejně jako názvy sumerských měst, nemají podle lingvistů se sumerským slovníkem nic společného.

SUMEROVÉ JSOU PRVNÍ, O KOM VÍME, ŽE VAŘILI OPRAVDOVÉ PIVO Z OBILNÉHO SLADU.

Finský sumerolog A. Salomon šel dokonce ještě dál a v sumerštině vyhledal všechna nepůvodní slova. Zjistil, že nesumerského původu jsou všechna slova týkající se zemědělství, řemesel a obchodu. Mezi ně patří i slova „kaš“ (pivo) a „bulug“ (slad). Archeologové také našli pivní nádoby a síta na oddělení zrněk obilí z piva z předsumerského období. Je tedy pravděpodobné, že pokud to neuměli, naučili přistěhovalé Sumery vařit pivo původní, dnes už neznámí obyvatelé Mezopotámie, které nazýváme „kulturou obeidskou“.

JSOU SUMEROVÉ MAĎAŘI?

Někteří finští sumerologové se spolu s Maďary domnívají, že Sumerové po vpádu Akkadů začali opouštět svá sídla a odstěhovali se do Evropy. Jejich potomci jsou prý ugrofinské národy Finové a Maďaři. Právě pivo ovšem tuhle teorii spolehlivě vyvrací – na rozdíl od Sumerů nemají tyhle jinak sympatické národy žádnou pivní tradici a jejich zemědělské a pivní názvosloví je přejaté od slovanských a germánských sousedů.

BEDŘICH HROZNÝ POSUNUJE DĚJINY

Část autorů o pivu dodnes zmiňuje jako vynálezce piva staré Sumery. Přesněji od roku 1913. Tehdy český archeolog Bedřich Hrozný zveřejnil studii věnovanou pěstování obilí a vaření piva u starých Babyloňanů, Asyřanů, Akkadů a Sumerů. Do té doby vědci považovali za kolébku piva starověký Egypt. Nemá smysl opakovat staré chyby, kterých se mimochodem dodnes vědci dopouští se železnou pravidelností. Staré Sumery nejspíš vaření piva

Epos o Gilgamešovi

Nejstarší epos či román světa o Gilgamešovi vypráví velmi příběhově, jak stvořila bohyně Aburu Gilgamešovi rovnocenného rivala a přítele Enkidua. Epos mimo jiné vypráví velmi zásadní věc: aby se z Enkidua, zvířecího tvora, stal skutečný člověk, učí se ve městě Uruku jíst chléb a pít pivo. Ano, nejstarší známá lidská civilizace definovala lidství jako chléb a pivo. Berme to jako přitakání teorii, že pivo a chléb opravdu společně podnítily vznik starověkých civilizací.

Báseň Enki a Ninnmach ukazuje božský prapůvod piva a alkoholu. Enki, bůh moudrosti, vládce praoceánu Abzu, se rozhodl vyslyšet výzvu svojí matky Nammu stvořit člověka.

Důvod byl dost prozaický – člověk měl být jakýmsi prarobotem, který by nabradil nižší božstva vykonávající těžkou otročskou práci.

Spolu se svou sestrou Ninnmach se bůh Enki opil:

„Enki s Ninnmach společně pivo pili a jejich mysl byla rozjařena“

a pak

„Enki z blíny oceánu uplácal lidské bytosti.“



■ EPOS O GILGAMEŠOVI JE PŘÍBĚH, V NĚMŽ PIVO DĚLÁ Z BYTOSTI STVOŘENÉ BOHY ČLOVĚKA

naučily jiné, ještě starší národy a „vynálezců“ bylo více na mnoha místech. Ovšem pivem inspirovaní Sumerové objevili jiné bohubilé věci – geometrii, písmo, peníze nebo kolo. I to jsou činnosti a předměty nezbytné pro dokonalou výrobu piva.



■ SUMERŠTÍ I BABYLONŠTÍ BOJOVNÍCI MĚLI JEDNU VELKOU LÁSKU: PIVO. ZE SVÝCH ČÍŠNÍKŮ OBČAS UDĚLALI I KRALE.

PRVNÍ ZNÁMÍ SLÁDCI

Sumerové jsou první, o kom víme, že vařili opravdové pivo z obilného sladu. Nebyly to už pouhé pravěké obilné zkvašeniny. Bedřich Hrozný o tom píše: „Už roku 1913 ukázal jsem ve svém díle *Obilí ve staré Babylonii*, že již od dob nejstarších Sumero-Babylóňané znali pivo i slad a že tento nápoj byl u nich velmi rozšířen. Objevil jsem totiž ve starých chrámových inventářích z 25. a 24. stol. před Kr. prastaré recepty pro fabrikaci různých druhů pív.“

Pivo se vyrábělo ve starobylém Sumeru a Me-

V SUMERU SE STEJNĚ JAKO DNES DĚLALA U PIVA POLITIKA TĚ NEJVYŠŠÍ ÚROVNĚ.

zopotámii zřejmě už 8 000–10 000 let před naším letopočtem předsumerskými obyvateli. Na kamenných tabulkách nalezených v roce 1981 je uveden popis piva vyráběného Sumery v Babylonu před 8 000 lety. Tedy v okamžiku, kdy se měli údajně přistěhovat.

PIVO – NÁPOJ ČÍSLO JEDNA

Sumerské básně a legendy dokazují nesporný fakt, že pivo bylo ve starém Sumeru a Babylonii nápojem číslo jedna. Pivem se tu napájeli otroci, dvorní dámy i králové. Obětovalo se bohům, platilo se jím, léčilo a popíjeli ho i hrdinové

nejstaršího literárního díla, eposu o Gilgamešovi. Nevěstka Samchat v něm na přání Gilgameše šest dní a sedm nocí opíjela pivem hrdinu Enkidua:

„Jez chleba, Enkidu, to patří k žití!
A pivo pij, jak zvykem je v zemi.“
Konec není třeba dodávat, neboť:
„Cbléb jedl Enkidu až do plna syta
a pivo pil sedmero džbáneků.
Rozjařila se mysl jeho a počal zpívat.
Zaplesalo srdce jeho, tvář se rozžářila.“

Je to už dobrých pět tisíc let, co ti dva, Samchat a Enkidu, popíjeli a básník se pokusil nasadit jejich pijatyce formu. Za tu dobu není třeba na jeho slovech změnit ani čárku. I teď pivo rozjaří a srdce rozplesá.

Tekutá výplata

Pivo bylo v Sumeru také peněžní jednotkou. Jako součást naturálních dávek bo dostávaly dvorní dámy na královských dvorech, otroci na poli i řemeslníci jako část mzdy. Svoje pivo dostávali i vojáci a nařikáči nad ložem nemocného či zemřelého. Například dělník dostával dva až tři litry piva na den.

Starí Sumerové také vynalezli první peníze v moderním slova smyslu, tedy poukázky s danou hodnotou. Byly to blíněné známky, na nichž byla zobrazena jejich cena (např. kráva, ovce nebo pivo). Dodnes se lidé mylně domnívají, že peníze vynalezli staří Lýdové, což je bloupost. Měli pouze první kovové mince, ale jejich cena byla jen ve váze použitého kovu. Novost tkvěla v tom, že zde už byla vládce zaručená váha kovu.

Oproti tomu Sumerové měli opravdové blíněné bankovky či mince kryté „bankou“ v moderním slova smyslu. Ukládali majitel příslušný počet ovčích známek a za ty mohl kdekoli na trhu nebo v jiném chrámu koupit cokoli. Existovaly pochopitelně také blíněné první známky neboli poukazy na pivo s názvem kaš nebo keš.



■ STAROSUMERSKÝ
POHÁR NA PIVO

O vztahu Sumerů k pivu vypovídá také jejich časté rčení: „*Blaženost, to je pivo – nevolnost, to je polní tažení.*“

Pivo v bájích o stvoření světa a člověka však přináší jeden rébus. Jestliže Sumerové před příchodem do Sumeru neznali pivo (a jazyk tomu, jak jsme si už řekli, napovídá), pak jsou legendy buď jejich moderním výtvořem, nebo nejsou jejich původními legendami a jsou inspirované staršími eposy původních obyvatel.

PIVO VE STARÉ MEZOPOTÁMII

U piva se bezpochyby i tehdy, před několika tisíci lety, dělala politika a leckdy na nejvyšší úrovni. Nejstarší historicky doložená žena na královském trůně je bývalá krčmářka Kubaba, zvaná také Baba Ellit, která se stala panovnicí města Kiš a založila novou panovnickou dynastii vládoucí městu sto let.

**KRÁLOVÉ PILI PIVO
DLOUHOU SLÁMKOU,
KTERÁ VEDLA Z TRŮNU
DO DŽBÁNU NA PODLAZE.**



■ OBRÁZEK PITÍ PIVA DLOUHÝMI TRUBIČKAMI Z VÁLEČKOVÉHO PEČETIDLA NAZNAČUJE, ŽE TENHLE DRUH SPOLEČNÉHO PITÍ ZE DŽBÁNU BYL MOŽNÁ SOUČÁSTÍ UZAVÍRÁNÍ DOHOD



■ SUMESKÁ DESTIČKA V NÍŽ SE PÍŠE O PIVU - ZNAK PRO PIVO JE V PODSTATĚ OBRÁZEK DŽBÁNU SE ZAHROCNÝM ŠPIČATÝM DNEM - PRVNÍ JE VIDĚT HNED VLEVO NAHOŘE 1. ČTVEREC A POTOM V PROSTŘEDNÍ ŘADĚ 3. ČTVEREC



■ OBRÁZKY ZE ŽIVOTA VE STARÉ MEZOPOTÁMII. NA HORNÍM OBRÁZKU PIJÍ HOSTÉ PIVO Z POHÁRŮ. DOKAZUJE TO, ŽE PIVO SE NEPILO VÝHRADNĚ ZE DŽBÁNU BRČKY.

MOCNÝ ČÍŠNÍK NA TRŮNĚ

Koncem 3. tisíciletí př. n. l. ovládli Sumer a okolí semitští Akkadové a porobili staré Sumery.

Jejich vládce Sargon I (kolem r. 2350 př. n. l.) vybudoval obrovskou říši, která sahala skoro až ke Středozemnímu moři. A co pivo? Legendární Sargon Akkadský byl původně číšníkem na dvoře kišského krále. Tento velký dobyvatel a číšník se stal zakladatelem první velké mezopotámské říše.

NÁPOJ NEJVYŠŠÍCH BYTOSTÍ

Jak už jsme zmiňovali, Bedřich Hrozný objevil v chrámových inventářích hliněné tabulky s recepturami na vaření mnoha druhů pív. Jsou to první historické zmínky o pivu. Místo objevu (chrám) nasvědčuje, že už před čtyřmi a půl tisíci lety bylo vaření piva bohubilé povolání. Pivo bylo oblíbeným nápojem mytologických bohů, a proto bylo také jedním z nejčastějších obětních darů a neobešly se bez něj ani náboženské ceremoniály a slavnosti.

Ve starém Sumeru a Mezopotámii bylo pivo kultovním nápojem. Další takovou civilizací, kde bylo pivo spojené s kultem, byl starověký Egypt. A pokud uznáme jako pivo také kukuřičnou čiču, můžeme k těmto civilizacím přiřadit i Inkou říši v Peru. Tady všude byl kvašený obilný nápoj součástí mytologie – podílí se na stvoření světa a je součástí oficiálních posvátných rituálů. Až do příchodu křesťanství je pivo takovým nápojem také u Keltů, Germánů a Slovanů.



■ SUMERANÉ A ASSYŘANÉ BYLI PO CELÉM ZNÁMÉM SVĚTĚ PROSLULÍ NEJEN PIVEM. V BABYLONU BYLY V ŠESTÉM STOL. PŘ. N. L. PROSLULÉ ZAHRADY SEMIRAMIDINY – JEDEN Z DIVŮ SVĚTA

ČEPOVÁNÍ PIVA BYLO ŽENSKOU DOMÉNOU, PÍSEMNOSTI MLUVÍ VŽDY JEN O ŠENKÝŘKÁCH.

CECH PIVOVARNÍKŮ

V textu zápisu z doby vlády Nebukadnesara (kolem r. 580 př. n. l.) je i zmínka o babylonském pivovarském cechu jako o vysoce vážené živnostenské korporaci, která se mohla zúčastňovat náboženského pouličního procesí u příležitosti novoroční slavnosti k počtě nejvyššího boha Marduka. Je to první známá zmínka o pivovarnické organizaci na světě.

JAK SE VAŘILO

Patronkou výroby piva byla bohyně Ninkasi. Podle jejího syna jménem Siris/Širaš se v akkadském jazyce sirašu označoval výrobce piva.

Pivo se vařilo z ječmene i pšenice, přičemž i do pšeničného piva se dával ječný slad. Tak se pšeničná piva (weisenbiery) vaří dodnes. Ječný slad je důležitý, neboť obsahuje enzymy potřebné ke zcukření rmutované sladiny.

SLADOVÁNÍ

K výrobě sladu se používal hlavně ječmen, ale také pšenice a oves. Sladovalo se na dvorech nebo na

plochých střechách. Před zaschnutím se slad chránil hlinou, která se pak využívala v léčitelství. Potom se slad zbavoval pluch, drtil se ve stoupách nebo hmoždířích. Rozeznával se slad hrubší, který byl dražší, a slad jemnější. Jeho výrobou se zabývali specializovaní sladovníci a slad se poté prodával na trzích nebo v kupeckých krámech.

PIVNÍ CHLEBY

Z obilí a sladu se pekly tzv. pивní chleby (bappiru), které se lehce upražily, rozdrtily, přidal se slad a vše



■ BÁJE ZOBRAZENÉ NA PEČETIDLECH A TABULKÁCH JSOU ZŘEJMĚ STARŠÍ NEŽ SUMEROVÉ. ZNAMENÁ TO, ŽE PIVO ZNALI UŽ JEJICH PRAPŘEDKOVÉ.

se nechalo v nádobě s vodou vykvasit. Pivo se pak procedilo a ochucovalo vším možným: medem, datlemi, kořením, bylinami.

Jen pro pořádek, pivo se nechmelilo – o nějakém pravidelném chmelení piva jsem nenašel věrohodné doklady, byť mnozí autoři o tom píší. Pivo bylo spíš sladké, jak nás o tom přesvědčuje epos Enuma Eliš:

„Pili pivo, sladkou medovinou svá brdla přelévají.
Jak pivo popíjeli, nálada stoupala.“

Ovšem piva hořká Sumerové a později Akkadové a Asyřané znali také. Potřebnou hořkost dodávaly pивní chleby pražené v popelu a některé byliny. Jednou z nich mohl být i chmel, ale pádný důkaz chybí.

Z PIVA SE VYRÁBĚLY NEJRŮZNĚJŠÍ MASTI A LÉČIVÉ NÁPOJE.

BOHATÝ VÝBĚR PIV

Nejlevnější prý bylo tmavé pivo *kaš gig* vyráběné obvykle jenom z ječmene. Ovšem vařila se spousta dalších druhů pív – pšeničné *kurun* (světlé i tmavé), luxusní varianta pivo *ulušin*, jemné pivo *kaš-tin* anebo dobré černé pivo *kaš gig dug ga*, které Bedřich Hrozný přirovnal k tehdy světoznámému pivu z bavorského Kulmbachu. Recept na jeho výrobu vypadal takto:

90 ka ječmene na první chleby (se kas ninda)

90 ka ječmenných prvních chlebů (se ninda tam ma)

1 gur 36 ka bílé pšenice (ziš bar bar)

1 gur 36 ka ječmene na slad (bulug)

Pivo kvasilo v kvasných hliněných nádobách. To byly velké džbány s úzkým hrdlem a uzavíratelnými otvory ve dně, kterými po vykvašení vytékala do podstavených nádob mladinka. Potom se pivo ještě čistilo přes jemná síta a stáčelo se do lahvicovitých džbánů se špičatým dnem, které proto musely být posazeny do podnožek. Z těchto nádob se pivo buď přímo pilo násoskami, nebo se čepovalo do pohárů.

Mezi další druhy piva patřilo *kaš-kal* (silné pivo), *kaš-sur ra* (pivo s výraznou chutí) nebo *kaš-sag* (jemné pšeničné pivo). Sumerové i Akkadi osobitnými výrazy označovali staré pivo (*šíkaru lábitu*) a mladé pivo. Mezi ženami bylo



■ SUMERSKÉ BOHYNĚ I BOHOVÉ PILI TĚMĚŘ VÝHRADNĚ PIVO. I PROTO SE PIVO V CHRÁMECH TAKÉ VAŘILO A BOHŮM DENNĚ OBĚTOVALO.

zvláště oblíbené velmi sladké pivo *ulušin*. Pro běžné konzumentky ale nebylo zřejmě dostupné, protože bylo poměrně drahé.

JAK CHUTNALO?

Archeologové se pokusili uvařit podle starých receptur mezopotámské pivo. To prý bylo tmavší barvy, husté, se zbytky obilí, mírně perlící, s malým obsahem alkoholu, s vůní nakyslého sladu a osvěžující nakyslé chuti. Kořeněné pivo bylo více nebo méně nahořklé podle druhu použitého koření nebo jiné přísady. Chuť mezopotámského piva připomínala nejvíc ruský kvas. Hustá piva byla považovaná spíš za jídlo než nápoj.

PROČ SLÁMKY?

Pivo se obvykle pilo rákosovými stébly. Králové měli dokonce dlouhé zlaté slámky, či spíše potrubí, které vedlo z trůnu do džbánu na

■ DŽBÁNY SLOUŽILY K PITÍ, JAKO PŘEPRAVKY NA OBILÍ A TAKÉ JAKO DNEŠNÍ LEŽÁCKÉ SUDY



podlaze. Podobné nádobíčko, byť třeba kratší, měla i ostatní honorace – kněží, šlechta a boháči. Na pohřebišťe v Uru z doby 2600–2350 př. n. l. byla v hrobu kněžky Puabi uložena tato souprava na pití v honosném provedení: stříbrná nádobka vysoká 24 cm se 136 cm dlouhou zlatou trubičkou.

Podle většiny autorů používali Sumerové a jejich následovníci v Mezopotámii brčka proto, že pivo bylo plné zrnka a plev z obilí. To je samozřejmě hloupost. Zkuste nepřefiltrované pivo se zbytky obilí a zrnka pít slámkou – okamžitě se vám ucpe.

Na povrchu plují jen lehčí plevy, nabobtnalá zrnka



■ OTROCI I SVOBODNÍ LIDÉ DOSTÁVALI ZA PRÁCI JÍDLA A PIVO. NE VŽDY V HOTOVOSTI – PLATIL SE TAKÉ HLINĚNÝMI POUKÁZKAMI NA PIVO.

plují volně a na dně se hromadí kal. My už také víme, že i Sumerové pivo cedili přes sítko a bezpochyby také přes řídké plátno. I tady občas unikne nějaká ta pleva, ale už nezpůsobuje problém. Slámky a různé trubičky na pití patřily prostě k tradičnímu způsobu pití piva. Představte si tu radost, když sedíte na trůně, a kdykoli dostanete chuť, jen nasajete z trubek.

Jednou z prvotních příčin může být i to, že první sumerská piva byla méně alkoholická. Vzhledem



■ SUMER A BABYLÓNIE SE ROZKLÁDALY PODÉL ŘEK EUFRAT A TIGRIS - Z VELKÉ ČÁSTI NA ÚZEMÍ DNEŠNÍHO IRÁKU. IRÁČANÉ OVŠEM SE SUMERY NEMAJÍ NIC SPOLEČNÉHO.

k horkému podnebí nemohla kvasit a zrát dlouho, aby se nezkazila, nezoctovatěla. Při pití slámkou dochází k tomu, že pivo je déle a intenzivněji ve styku se sliznicí v ústech. Alkohol se tak dostává přímo do krevního oběhu a pivo má tak samozřejmě daleko silnější a rychlejší účinky. Pití většího množství nefiltrované a nepasterované zkašeniny muselo mít také velmi projímavý vliv na střeva pijáků. A také na peněženku. Jestliže denní přiděl dělníka byly dva až tři litry, musel s ním šetřit.

Pochopitelně časem se naučili Sumerové pivo kořením konzervovat a pomocí medu a sladkých šťáv zvyšovat podíl alkoholu, který také pivo konzervoval. To už se ale trubičky staly věcí stylu.

Nepřímým důkazem mé trubičkové teorie jsou obrazy s komentářem ze starého Egypta, kde se trubičkou pije i víno, které, jak doufám uznáte, nemá



■ ZAJATCI URČENÍ K OBĚTOVÁNÍ ANEBU PROSTĚ POPRAVĚ DOSTALI PŘED SMRTÍ NAPÍT PIVA – SNAD SE JIM UMÍRALO LÉPE

žádné pluchy. Navíc archeologové pochopitelně vykopali i poháry a misky, ze kterých se pivo pilo přímo. Pití z misek ukazují také mnohé nástěnné obrazy. Pití slámkou je proto zřejmě spíše věcí obřadní a stylovou.

MEDICÍNA PRVNÍ POMOCI

Pivo samozřejmě bylo neopomenutelnou součástí většiny tehdejších léčiv. Vyráběly se z něj různé masti a léčivé nápoje. Při bolestech zubů se doporučoval tento recept: „*Smíchej pivo, rostlinu sa-kul-bir a olej, opakuj třikrát toto kouzelné zaříkávadlo a přilož na zuby.*“ Na kašel existoval zase jiný recept: „*Vezmi špetku az-salu, rozpust v ústech a potom sliny spolkní. Potom zapij bustou polévkou z vepřového masa a na to pivo s medem. Totéž opakuj tři dny.*“

Pivo dostávaly i rodičky a používalo se ve směsích s nejrůznějšími medikamenty na obklady. Samozřejmě důležitou součástí každé léčby byly modlitby, zařikávání a bohaté dary, hlavně bohyni lšťaře a bohu Tammuzovi. A těm se slušelo dát také pivo.

S RADOSTÍ V SRDCI A ŠTASTNÝMI JÁTRY

V každém mezopotámském městě byly stovky malých krčm. Nalévalo se tu pivo, jedl chléb a byly tu také krásné šenkýřky. V jedné básni jedna šenkýřka zpívá:

*„V rákosových vědrech je sladké pivo
Číšníky, bochy a sládky přivolám
Kol bojnosti piva, když se otáčím
Cítím se rozkošně
Blaženě piva usrkávám
Mok popíjím – veselím se
S radostí v srdci a šťastnými játry.“*

STAROVĚKÁ ČOI

Na krčmy zřejmě dohlíželi městští dozorcí. Hlídali kvalitu piva, zda krčmářky nešídí a také jestli



■ **HOSTINCE OBCHÁZELI DOZORCI S OZBROJENOU STRÁŽÍ. VĚTŠINU PROHŘEŠKŮ OBVYKLE TRESTALI NA MÍSTĚ.**

v hospodě nesedí zločinci, kteří měli vstup do hospod zakázáný. Krčmy měly pod trestem smrti upálením zakázané také kněžky. Ty měly rovněž zákaz hospodu provozovat. Nejstarší dochovaný zákoník na světě babylonského krále Chamurappiho z roku asi 1770 př. n. l. měl tři sta paragrafů, z toho tři paragrafy týkající se přímo hospod a nepoctivých šenkýřek.

Dva z nich smrtí trestaly nepoctivost při prodeji: „*Jestliže šenkýřka nepřijala při koupi opojného nápoje obilí, ale vzala stříbro podle velikého závaží a snížila hodnotu opojného nápoje oproti ceně obilí, tuto šenkýřku usvědčí a bodí do vody.*“ Hození do vody znamená utopení. Pokud hospodská míchala pivo s vodou, měla být také utopena, nebo jí mělo být do krku lito pivo, dokud nezemře.

ZÁKAZ POLITICKÝCH DEBAT

V hospodách se alespoň v čase Chamurappiho netrpekly politické debaty. Šenkýřka, která ve své krčmě trpekla politické debaty nebo protistátní řeči, propadla hrdlem. Čepování piva bylo zřejmě ženskou doménou, protože všechny písemnosti a zákony mluví o šenkýřkách. Majiteli hospod ale mohli být jistě i muži.



■ **PALÁCE A CHRÁMY STAROVĚKÉHO BABYLONU JSOU DODNES GIGANTICKÉ - V BIBLICKÝCH ČASECH JE STAVĚLI TAKÉ HEBREJŠTÍ ZAJATCI. TADY SE NAUČILI TAKÉ VAŘIT A PÍT PIVO.**

3. KAPITOLA



PIVNÍ BOOM VE STARÉM EGYPTĚ

Nejstarší neolitické kultury se rozvíjely v Dolním Egyptě. Asi v období 5200–4500 př. n. l. se lidé usadili v lokalitě Merimda Bení Saláma (50 km severozápadně od Káhiry), v el-Omari a ve Fajjúmu. Nejstarší z nich je Merimda Bení Saláma, která vznikla asi v 6. tisíciletí př. n. l. Z tohoto období se našlo několik zbytků lidských obydlí (člověk pravděpodobně žil v oválných hliněných chatrčích zakrytých rákosem), dochovala se také keramika a proutěné nádoby. Do nich se ukládaly různé výrobky, čemuž nasvědčují stopy po pěstování rostlin a chovu zvířat. Pěstovala se tehdy pšenice a ječmen, objevilo se několik předmětů sloužících ke sklizni a zpracování obilí, například primitivní sýpky, mlýnské kameny

a drtiče zrní. Už v té době si bezpochyby Egypťané vyráběli pivo. Doklady o tom nám ale dosud schází.

Ve stejný čas se v Horním Egyptě rozvíjela jiná kultura, tzv. badárská podle vesnice Badáří v oblasti Asjútu. Vznikla asi v 5. tisíciletí př. n. l. a vyznačovala se vyspělou výrobou předmětů, které se podařilo nalézt zejména v hrobech. Zemřelí byli pohřbíváni do jam ve skrčené poloze, leželi na levém boku, hlava směřovala k jihu a oči na západ. Díky suchému klimatu se těla v hrobkách přirozeně vysoušela, a to dovedlo obyvatelstvo Egypta pravděpodobně k tomu, že začali provádět mumifikaci a napodobovat tak tento proces. Uměli také opracovávat kůži, vyrábět slonovinové šperky, perleťové náramky, prsteny, lžice,

hřebený a zpracovávat mušle. Tato kultura byla rozhodně vyspělejší než v Dolním Egyptě, převyšovala ji zejména technikou a uměleckou kvalitou. I tady můžeme předpokládat znalost vaření piva v samém prvopočátku.

PRVNÍ PIVNÍ STOPA

První hmotné důkazy o pivovarnictví máme z doby okolo roku 3000 př. n. l., kdy byly stopy piva zjištěny v nádobách 1. a 2. dynastie. Dalšími doklady jsou nápisy na papyrech, kamenných stélách a ve výzdobě hrobových komor. Nejstarší vyobrazení přípravy piva pochází z hrobky *Ti* v Sakkaře z období 5. dynastie kolem roku 2500 př. n. l.

Nejstaršími recepty na vaření piva jsou texty z pyramid také v Sakkaře z konce 4. a začátku 3. století př. n. l. Ty popisují už podrobně výrobu a použití piva ve všech epochách Horního a Dolního Egypta.



■ ŠTASTNÝ FARAON DRŽÍ V DLANÍCH PIVNÍ DŽBÁNKY. TAKOVÉ DOSTÁVALI DĚLNÍCI JAKO VÝPLATU NAMÍSTO NEEXISTUJÍCÍCH PENĚZ.

Božský vynález

Starí Egypťané měli několik teorií o stvoření světa a piva. Ta nejpodobnější židovské na Šabakově desce říká: „Stvořil Ptah svět i bohý pouze pomocí své myšlenky a výroku... Všecka božská slova povstala z myšlenky srdce a rozkazu jazyka. On vytváří duchy a... On tvoří touto řečí všechny pokrmý a všechnu stravu.“ Tedy Ptah vytvořil vše, i pivo.

Objevení piva starí Egypťané připisovali také bobu slunce Reovi (stvořitel všech bobů a lidí). Časem se objevení piva přisoudilo bobu slunce a rostlinstva Osiridovi, pozdějšímu vládci podsvětí a věčnosti. Bobyní piva byla vyblášena také bobyně Menket a před ní to byla Tenemit.

DOHADY O KOŘENECH

Některé teorie tvrdí, že se Egypťané naučili vyrábět pivo od obyvatel sousedních zemí. Dokladují to egyptským výrazem pro kvasící nádobu „namset“, který je prý odvozen z akkadského slova „namzítu“. Také jeden z názvů piva keš vychází zřejmě ze sumerského pojmenování druhu piva kaš. To je možné. Ovšem Egypťané mají pro pivovarské potřeby a samotné pivo spoustu dalších pojmenování. Je tedy možné, že tu v průběhu doby došlo k výměně zkušeností a některé

UŽ STAŘÍ EGYPTANÉ FALŠOVALI VĚHLASNÁ PIVA A PRODÁVALI LEVNĚJŠÍ DOMÁCÍ NAPODOBENINY.

názvy Egypťané přejali. Například v českém pivovarnictví, které má vlastní slovanské kořeny, byla ve středověku a novověku spousta německého názvosloví – to se tam ale dostalo v průběhu míšení obou národů. Egypťané čile s Mezopotámii obchodovali, dováželi mezopotámské zboží a v případě piva určitě také technologie. Spolu s mezopotámskými sládky přišlo nepochybně do Egypta i jejich názvosloví.

Egyptské pivní legendy

Bohyni Hathor (vyobrazována v podobě krávy) kdysi vyslal bůh Re zabíjet lidi. Hathor zachutnala krev a nešla zastavit. Podle egyptských pověstí jí bylo místo krve podsunuto červené pivo s rozmačkanými plody mandragory. Hathor se domnívala, že se jedná o krev lidí, které zabubila, spokojeně se napila a nakonec usnula zdravým opileckým spánkem. V jiné verzi Re prolitou krev proměnil v pivo. Hathor se napila, opila a zklidnila. Bohyně Hathor byla jinak bohyně lásky, milenců a mateřství.

Starší verze onoho mýtu místo Hathor uvádí bohyni Sachmet, která na pokyn slunečního boba Rea ničila lidstvo do té doby, než se nad ním tento bůh slitoval. Na radu Thovra bylo pak Reem Sachmetě předloženo červené pivo, která se tímto pivem opila a postupně ztratila svou agresivitu. V každém případě pivo podle egyptských legend zachránilo lidský rod před vyhubením.

MAKOVÉ PIVO

Pivo se v Egyptě vařilo zprvu ze všeho možného: z chleba s příchutí šafránu, jalovce nebo zázvoru. Oblíbené bylo i z chleba ječného zalitého datlovou šťávou, ze svatojánského chleba, z máku, ale

postupně zvítězilo pivo z ječmene a ječmenného sladu.

Proces výroby byl prakticky stejný jako v Mezopotámii. K výrobě sladu se používal kvalitní ječmen. Ten se drtil na obrovských mlýnských kamenech. Po vyčištění se přidala pšeničná nebo jiná mouka, voda a z tohoto těsta se pekly tzv. pivní chleby. Ty se drtily na sítích umístěných nad kádí s vodou. Výsledná směs z kádě se přelila do džbánů a nechala vykvasit. Nakonec se pivo sladilo datlovou šťávou a nejrůznějším kořením.

Později v období Nové říše se už pivní chleby nepekly ve formách, ale jako placky na otevřených pecích. Pak se rozšlapaly v kádích, namočily se a nechaly vykvasit. Takový způsob výroby piva se uchoval až do řeckého období a v některých oblastech Afriky, např. núbijská buza se tak vyrábí dodnes.

FALEŠNÁ PIVA

Pivo kvasilo a zrálo ve štíhlých hliněných nádobách; sudy nejstarší starověké národy neznaly. Nádoby se vymazávaly hlínou, aby se s její pomocí pivo vyčistilo, uzavíraly se hliněnými uzávěry a pečtily se. Pečeť byla jakousi první etiketou – spotřebitel tak poznal, jaké pivo a od jakého výrobce džbán obsahuje. Asi vás logicky napadne, že kvalitní piva by se dala lehce falšovat, tak jako dnes rum nebo



džíny. Máte pravdu, i staří Egypťané napodobovali pečeti a chuť věhlasných syrských piv a prodávali jejich levnější domácí napodobeniny.

PITNÁ DAŇ

V Egyptě bylo pivo nejrozšířenější a nejoblíbenější nápoj, se kterým až do helénské doby nemohlo víno soupeřit. Každodenní strava všech Egypťanů bylo pivo, chléb a cibule. Pivo bylo i tady součástí naturálního platu. Patřilo ke mzdě každého otroka, svobodného dělníka i královského prince a princezny.

Pivo si vařil původně každý sám, ale brzy se začalo vařit ve velkém v komerčních manufakturách. Nejlepší pivo se prý vařilo ve městě Pelisiu (Pelusium) v suezské oblasti u ústí řeky Nil. Z Egypta máme také zmínku o první formě spotřeb-



■ STAROEGYPTSKÉ DŽBÁNY, VE KTERÝCH KVASILO PIVO. POZDĚJI SE PŘELILO DO MENŠÍCH A ZAPEČETILO.

PIVNÍ VELKOPRŮMYSL

Za panování Ptolemaiovské dynastie stát pronajímal koncese jednotlivým velkovýrobcům a pivovarnictví se ustavilo jako samostatný průmysl. Pivovary v Memfidě platily měsíčně 45,5 talentů pивní daně. I tak se pivovarství bohatě vyplácelo. Bylo zapotřebí napájet desetitisíce dělníků na státních stavbách nebo na polích kněží a faraona. Oproti vžitým představám tu obvykle nepracovali otroci, ale svobodní dělníci. A ti měli žízeň pořád.

OPILOST BYLA V EGYPTĚ NA NĚKTERÝCH SLAVNOSTECH K POCTĚNÍ BOHŮ NUTNOSTÍ.



■ DĚLNÍK DRTÍCÍ OBILÍ NA MOUKU. Z NÍ SE POTOM UPEKLY CHLEBY A Z TĚCH NAKONEC VYKVASILO PIVO. DRCENÍ NA KAMENNÝCH DESKÁCH MÍVALO NEVÝHODU – PEČIVO BYLO PLNÉ KAMENNÝCH ZRNEK. V PIVU NAŠTĚSTÍ KLESALA KE DNU.

ní daně z alkoholu, což byla tzv. „pitná daň“. Peníze stát vybíral také za udělování pivovarských koncesí. Nedělejme si iluze, jistě i ve starém Sumeru se daň z piva vybírala.

Ze zápisků egyptského účetního Neferhotepa

Osoby z III. skupiny dostávaly denně 525 chlebů, 38 džbánů piva, 50 kousků zeleniny, koláče a sladkosti. Sem patřili obyčejní lidé bez titulu se svými rodinami a služebnictvem. Osoby z II. skupiny dostávaly denně 630 chlebů, 61 džbánů piva, 50 kousků zeleniny. Do této skupiny patřili dvorní úředníci se svými rodinami. Osoby z I. skupiny dostávaly denně 625 chlebů, 45 džbánů piva a 100 kousků zeleniny. Sem se řadili někteří členové královské rodiny. Král a vysocí hodnostáři podle tohoto zá-
znamu nepatřili nikam. Ti měli pravděpodobně svou vlastní účetní knihu.

Pivní dovolená

Nejchudší Egypťané, kteří neměli vlastní otroky a pracovali na veřejných stavbách, si vařili pivo doma sami a měli dokonce nárok na pracovní volno v případě, že chystají rodinnou slavnost a musí vařit pivo. Pracovní právo v Egyptě bylo vůbec velmi pružné. Omluvenkou z práce podle starých papyrů bylo i to, že „muž dostal výprask od své ženy“, nebo že „žena měla velké prádlo“.

Dva džbány piva a deset chlebů dostávala denně královna, princezna se musela kromě chleba spokojit pouze s jedním džbánkem. Dělník pracující na stavbě pyramid dostal denně tři velké chleby, dva džbány piva, česnek a cibuli. Otroci dostávali se špatným obilím i zkažené pivo.

Naopak elitní řemeslníci na královských hrobkách dostávali kromě přídelu obilí na domácí pivo také dovážená luxusní piva z Malé Asie. Pro faraonovy sloužící se vařilo pivo carmi o třídu lepší než pivo prostého lidu, ale levnější než pivo samotného faraona.

TEKUTÉ PLATIDLO

Džbány piva, které dostávali jako součást platu dělníci na stavbě hrobek, mohl dělník buď vypít, nebo dál vyměnit na trhu za jiné zboží. Časem se plné a zapečetěné pivní džbány s přesně daným objemem začaly používat jako nemincovní platidlo. Takové nádoby byly nalezeny např. v pyramidovém



■ HLINĚNÍ SLUŽEBNÍCI VAŘÍCÍ PIVO DOPRAVÁZELI BOHATÉ EGYPTANY AŽ ZA HROB. PRO JISTOTU DOSTÁVALI MRTVÍ NA CESTU I SKUTEČNÉ PIVO. I TO BYLO JEDNÍM Z DŮVODŮ, KTERÝ LÁKAL VYKRAĐAČE HROBEK.

chrámu panovníka Raneferefa v Abúsíru. Džbány se vyráběly z nilské hlíny a jejich povrch byl pro lepší manipulaci zdrsněný. V průběhu 5. a 6. dynastie se výšky džbánů pohybovaly mezi 25 a 35 cm, jejich objem činil 1,5–2,6 l.

Mimochodem Egypťané až do antických dob mince neznali a nepoužívali. Platilo se kousky mědi nebo stříbra, které lidé ulamovali obvykle z kovových drátů. Ty nosili jako náramky ovinuté kolem rukou. Pivo tak



■ JEDNO Z NEJSTARŠÍCH ZNÁMÝCH VYOBRAZENÍ VÝROBY PIVA VE STARÉM EGYPTĚ JE STARÉ PŘES 3500 A UKAZUJE PEČENÍ PIVNÍCH CHLEBŮ (VZHLEDEM SPÍŠE PLACEK) A JEJICH MÍŠENÍ S VODOU A ZAKVÁŠENÍ VE VELKÝCH PIVNÍCH DŽBÁNECH - SUDY TOTÍŽ NEEXISTOVALY.

můžeme spolu s kovovými úlomky označit za oficiální plnohodnotnou peněžní jednotku v Egyptě.

Angličané se dodnes domnívají, že slovo cash – tedy platit, vzniklo z egyptského pojmenování piva, kterým se platilo. I to je možné, byť my už víme, že prvním pivním platidlem s názvem kaš nebo keš byly nejspíš sumerské hliněné pivní známky neboli poukazy na pivo.

PIVO NAD ZLATO

V každém městě byl nespočet krčem, kde se nalévalo pivo. Pivo se filtrované z mělkých šálek, nebo podobně jako v Mezopotámii trubičkami z velkých hliněných nádob. Přestože různí autoři uvádějí různá čísla, všechny druhy piv starých Egypťanů nikdy nespočítáme. Bylo jich ale hodně. Podle řeckého historika Plútarcha se prý některá obzvláště silná a vzácná piva vyvažovala zlatem, což v Egyptě platilo doslova. Jednotlivé druhy piv měly svůj význam i ve výkladu snů – sladké pivo symbolizovalo radost, pekařské pivo život, sklepní pivo peklo.

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.