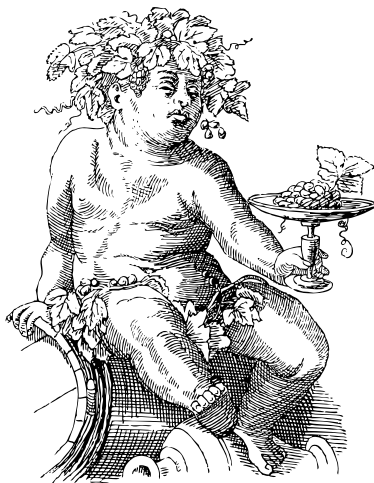


Vladimír Marko

Chvála alkoholu



Alkohol v histórii, kultúre
a každodennom živote človeka

Vladimír Marko

Chvála alkoholu. Alkohol v histórii, kultúre a každodennom živote človeka

Prvé vydanie

Slovak edition © Vydavateľstvo MAMAŠ 2025

All rights reserved

ISBN 978-80-8268-180-5

Túto knihu venujem pamiatke
Prof. MUDr. Vladimíra Novotného, CSc.,
významného psychiatra a adiktológa,
ale hlavne skvelého človeka a kamaráta.
Jeho rady mi pri písaní tejto knihy veľmi chýbali.

Obsah

Predslov	8
Živá voda	12

ČASŤ PRVÁ

Súčasť prírody	25
Chlieb či pivo	39
Nápoje bohov a bohýň	54
Dedičstvo Keltov a Feničanov	70
Alkohol a kresťanstvo	84
Alkohol a islam	99

ČASŤ DRUHÁ

Zázrak destilácie	109
Vojny o whisky a whiskey	117
Opitý ako Indián	130
Ginový ošial	136
Pramatka všetkých destilátov	144
Päťstoročná závislosť	152
Príspevok Nového sveta	166
Neúspešný sociálny experiment	179

ČASŤ TRETIA

Zdravé jedlá a nápoje	191
Liečivý kvasený odvar zo sladu a chmeľu	197
Francúzsky paradox	209
Enteogén	225

ČASŤ ŠTVRTÁ

Záležitosť mužov	235
Súčasť kultúry	251
Súčasť života	267
Prečo	281

Literatúra	290
Zoznam fotografií a ilustrácií	302

Vtip na záver	306
O autorovi	308
Poďakovanie	310

Predslov

Alkohol je základnou súčasťou našej kultúry. Je zároveň jednou z jej najkontroverznejších súčastí. Jeho nejednoznačný a často protikladný vplyv na osud jednotlivca aj celých civilizácií sa často pripodobňuje k protichodným povahám doktora Jekylla a pán Hyde. Počas celej histórie podrobujeme jeho miesto v našom živote vášnivým diskusiam. Niektoré spoločnosti ho považovali za svätý nápoj, ktorého konzumácia by mala byť obmedzená len na slávnostné príležitosti, iné ho zaradili do svojho života ako súčasť stravy a akceptovali jeho sprievodné účinky na duševné pochody a zopár spoločností sa ho dokonca snažilo kompletne vylúčiť zo svojho života. Takéto rozdielne uhly pohľadu si často navzájom konkurujú, čím ešte viac posilňujú mystérium obklopujúce alkohol.

Chemická duša všetkých alkoholických nápojov, substancia, ktorá je v centre tejto kontroverzie, je pritom malá a sama osebe nezaujímavá zlúčenina – alkohol; bezfarebná prchavá tekutina, dobre rozpúšťajúca tuky, miešateľná s vodou a horiaca modrým plameňom. Chemicky patrí medzi alkoholy a alkoholy zase patria medzi organické zlúčeniny obsahujúce jednu alebo viac OH skupín. Existuje ich pomerne veľké množstvo. Patrí sem napríklad glycerol, ktorý sa používa vo farmácii, etylénglykol používaný v nemrznúcich zmesiach, či alkoholy s väčším počtom uhlíkov, ktoré dodávajú dobrým vínam ich plnosť a dlhú dochuť. No a ten, o ktorom sa hovorí, keď sa hovorí o alkohole ako takom, je z nich všetkých druhým najjednoduchším. Jeho molekula sa skladá z dvoch atómov uhlíka, šiestich atómov vodíka a z jedného atómu kyslíka. Chemici ho poznajú pod názvom etylalkohol alebo etanol.



História alkoholu a jeho pitia je fúziou antropológie, chémie, sociológie, histórie, ekonómie, politiky a vedy. Alkohol ovplyvnil prakticky každú kultúru, každú civilizáciu. Výroba, obchod s ním, jeho konzumácia a regulácia pomáhali utvárať kultúrne, spoločenské, politické a ekonomické zákonitosti v spoločnostiach na celom svete. Počiatky jeho konzumácie spadajú do obdobia, kedy naši predkovia, v tom čase ešte lovci a zberači, objavili prirodzenú fermentáciu cukrov nachádzajúcich sa v ovocí a zrnách. Keď sa usadili a začali vytvárať poľnohospodárske spoločnosti, jeden z prvých produktov, ktoré vyrábali a obchodovali s ním, bol alkohol. Alkohol sa stal stredobodom najdôležitejších spoločenských a kultúrnych ceremónií a obradov – od narodenia cez svadby až po pohreby. Bol a je tiež neoddeliteľnou súčasťou slávností, magických obradov a bohoslužieb. Alkohol slúžil ľuďom v mnohých kultúrach ako základná potravina a tiež ako hygienicky bezpečný nápoj v časoch, keď bola voda silne nehygienická. Bol súčasťou tradičných lekárskeho receptov a vlastne v tom pokračuje aj v 21. storočí. Alkohol a jeho konzumácia mali vplyv na vytváranie rodových rozdielov, triedneho rozvrstvenia, sociálnej hierarchie či etnickej identity. Vlády využívali popularitu alkoholu, regulovali jeho výrobu, predaj a konzumáciu a získavali z neho moc a peniaze. A ekonomiky z obchodu s ním prekvitali. Aj preto je alkohol, ako forma stelesnenej materiálnej kultúry, často považovaný za najdôležitejšiu formu takejto kultúry v histórii ľudstva.

Čo je však najdôležitejšie, alkohol by v žiadnom prípade nebol jedným z hýbateľov neolitickej revolúcie, nebol by pri základoch veľkých civilizácií, nebol by stredobodom ceremónií a obradov, základnou potravinou, nápojom a všetkým tým ostatným, čo sme vymenovali v predchádzajúcom odstavci, keby jeho konzumácia nespôsobovala taký jednoznačný pocit potešenia a pôžitku. Potešenie, čiže pocit radosti a šťastia je tou najčastejšou skúsenosťou, ktorú zažívame počas konzumácie alkoholu. A to bez ohľadu na to, či sme konzumenti občasní, spoločenský alebo dokonca problémoví.

Aby sme si to dokázali lepšie predstaviť, stačí, keď si slovo alkohol – slovo vyvolávajúce skôr záporné ako kladné pocity – vymeníme za niektorý z nápojov, ktorý ho obsahuje. V tom momente negatívistický pohľad zmizne a väčšine z nás sa vybaví príjemné pred-

stavy a pozitívne emócie s nimi spojené. Spomenieme si na všetky oslavy, svadby, stretnutia s kamarátmi a iné príležitosti, v ktorých alkohol, respektíve alkoholické nápoje, hral svoju nezastupiteľnú úlohu. Nezastupiteľne pozitívnu úlohu.

A o tomto je táto kniha.



Je rozdelená na úvod a päť častí. Úvod nazvaný *Živá voda* je akýmsi potrebným zhrnutím základných informácií o alkohole. Je v ňom trochu histórie, trochu chémie a biochémie, zopár viet o tom, ako jednotlivé alkoholické nápoje vznikajú aj o ich vplyve na náš organizmus. Informácie uvedené v úvodnej kapitole nemajú vplyv na plnohodnotné pochopenie obsahu ďalších kapitol, no bolo by škoda vynechať ju, pretože by ste sa napríklad nedozvedeli, čo nazval škótsky pivovar Keith Brewery „Hadím jedom“.

Príbeh alkoholu sa začal písať dávno predtým, ako sa na zemi objavil človek. Prvá časť je jednoduchým historickým exkurzom. Mapuje vzťah našich živočíšnych predkov k alkoholu. Ten bol a je väčšinou vcelku pozitívny. Dokonca existuje vážna hypotéza, že vzťah k alkoholu sme zdedili práve od nich. Tu sa zase čitateľ dozvie aj to, čo majú spoločné samčekovia vínnej mušky so samcami *Homo Sapiens*. Prvá časť potom pokračuje vzťahom alkoholu k neolitickéj revolúcii, ďalej vplyvom alkoholu, hlavne piva, na vývoj veľkých civilizácií Egypta a Mezopotámie, popisom ciest, ktorými sa alkoholické nápoje dostali do celej Európy a končí vzťahom dvoch hlavných náboženstiev k alkoholu. Čitateľ sa okrem iného dozvie, čo bolo skôr, či pivo alebo chlieb, ktoré tri veci potrebuje muž, aby sa zmenil z divocha na civilizovaného človeka, ktorým dvom vyhynutým národom vďačíme za rozšírenie alkoholu, koľko minula rodina Martina Luthera za nákup piva a čo spôsobila jedna jahňacia kosť.

Druhá časť sa venuje destilovaným alkoholickým nápojom a postupne preberá ich vplyv – nie vždy úplne pozitívny – na históriu národov a civilizácií. Popisuje, aké dôležité je včlenenie alkoholických nápojov, brandy, whiskey či whisky, ginu, vodky a rumu do kultúry jednotlivých národov, a ako to nie je vždy úplne jednoduché. Tu sa

čitateľ tiež dozvie, koľko whisky vypil obyvateľ Škótska v polovici 19. storočia, čím sa líšili pôvodní obyvatelia Severnej Ameriky od zvyšku sveta, ako vyzerala ginová ulička podľa Wiliama Hogartha, ako zomrel Viliam Vasilijevič Pochľobkin, aký štýl piva vznikol vďaka cárovnej Kataríne Veľkej, koľko galónov rumu stál jeden otrok alebo aký bol rozdiel medzi ruskou a americkou prohibíciou.

Tretia časť je o rôznych rolách, ktoré sme nápojom obsahujúcim alkohol postupne určili. Je o alkohole ako o zdravom jedle a nápoji, o jeho výhodách pre zdravie človeka (alkoholu ako takého a piva a vína zvlášť), aj ako o zdroji mystických zážitkov. Čitateľ sa dozvie, ktoré pivo bolo v Írsku a Anglicku súčasťou liečebných procedúr, čo to je J-krivka, a aký má jej tvar vplyv na naše zdravie, čo je to francúzsky paradox, či ako trestali v staroperzskom pekle neverné ženy.

Posledná časť sa venuje genderovým rozdielom vo výrobe a pri konzumácii alkoholických nápojov, alkoholickým nápojom ako súčasťou kultúry národov, ako súčasťou množstva rituálov, ktoré nás sprevádzajú životom, a na záver sa pokúša odpovedať na kruciálnu otázku: prečo vlastne pijeme nápoje obsahujúce alkohol. Čitateľ sa dozvie, prečo sa v Rusku v 19. storočí nazývalo šampanské „Klikotovskoje“, prečo nechali florentskí mešťania svojho kohúta niekoľko dní zavretého o hlade, prečo sa v škandinávskych krajinách pripíja slovíčkom *skål*, nuž a prečo vlastne pijeme alkoholické nápoje.

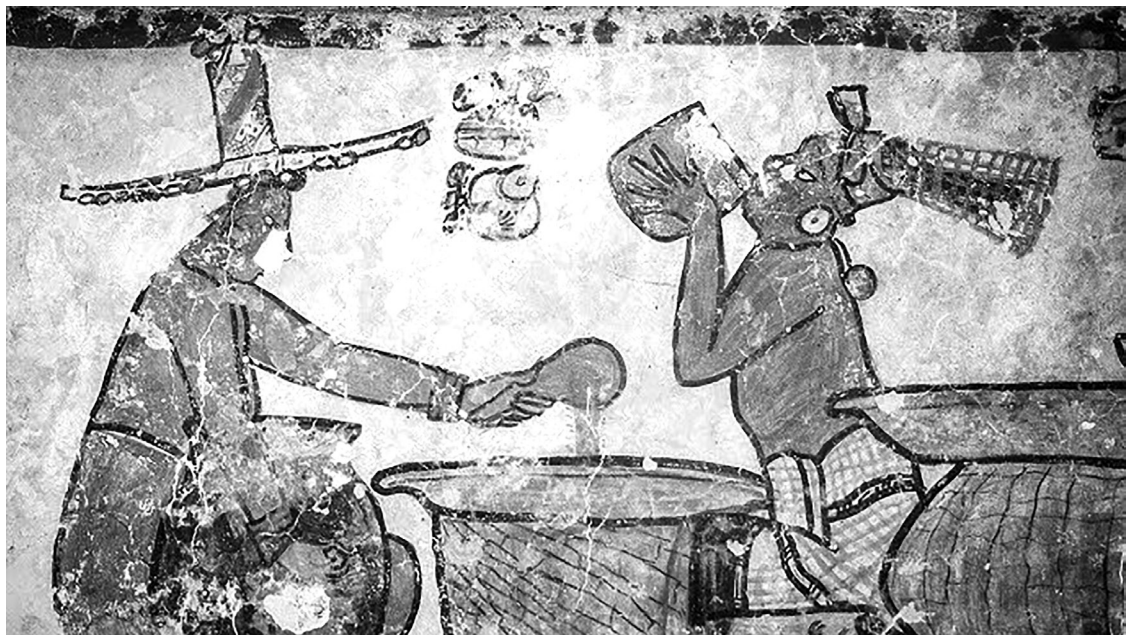


Autor si na záver dovoľuje prehlásiť, že:

☼ nie je psychológ, psychiater, epidemiológ, sociológ, historik, ani antropológ,

☼ život ho však naučil vážiť si tieto odbornosti a rád sa nimi nechať motivovať, ovplyvniť a poučiť.

Živá voda



Alkohol vďačí za svoj názov arabčine, dostal ho však pomerne veľkou okľukou. Vznikol spojením slova *kohl* a určitého člena *al-*, takže *al-kohl*. *Al-kohl* bol však pôvodne názov pre tmavú očnú maskaru, ktorá sa získavala sublimáciou, čiže odparením a následnou kondenzáciou, anorganického minerálu sulfidu antimonitého. Neskôr sa význam tohto slova rozšíril na všetky zlúčeniny, ktoré sa získali odparením a následnou kondenzáciou, aby sa následne zúžil na jednu jedinú zlúčeninu – na etylalkohol.

To, že názov alkohol pochádza z arabčiny, nie je náhoda – prvé písomné zmienky o alkohole ako produkte destilácie vína sa nachádzajú v dielach troch arabských vedcov, Al-Kindího, Al-Farábího a Al-Zahráwího, ktorí žili postupne v 9., 10. a 11. storočí. Do

Európy sa princíp vzniku alkoholu destiláciou dostal v 12. storočí cez najvýznamnejšiu lekársku inštitúciu toho obdobia – Schola Medica Salernitana.

V 13. storočí sa destilácie ujali alchymisti v snahe získať ňou „piaty element“, „*quintescenciu*“ alebo „éter“, o ktorom snívajú už starovekí filozofovia. Ten mal byť, na rozdiel od štyroch dovtedy známych prvkov – vody, zeme, ohňa a vzduchu – tým, z ktorého sa skladajú všetky božské bytosti; akýsi duch, čiže *spirit* či *spiritus*. A hoci *spiritus*, ktorý destiláciou vína získali, nebol tou pravou quintescenciou, zakrátko sa stal všeliekom, prostriedkom, ktorý lieči každú nemoc. Aspoň tak o ňom písal Arnald z Villanova v 13. storočí. Bol to lekár, náboženský reformátor, astrológ a alchymista, ktorý počas svojho života liečil troch kráľov a troch pápežov. Nielenže ako prvý lekár použil alkohol ako antiseptikum, ale vo svojej knihe *Liber de Vinis*, Kniha o víne, ho ospevoval ako liek, ktorý je vhodný „kedykoľvek, pre každý vek a v každej oblasti“. Arnald dokonca veril, že periodická opitosť nie je len zábavnou, ale tiež užitočnou skúsenosťou, keďže pomáha organizmu zbaviť sa jedovatých tekutín. Nemala by sa však opakovať častejšie ako dvakrát do mesiaca. V rovnakom duchu písal aj jeho súputník, františkánsky mních, misionár a tiež alchymista, Ramon Lull. Podľa neho sa destiláciou dosiahne „pre človeka novo objavený element, v staroveku ešte ukrytý, keďže ľudská rasa bola ešte príliš mladá, aby potrebovala tento nápoj, ktorý oživuje zoslabnuté energie“. Jeho entuziazmus zdedili aj ďalší alchymisti. Jeden z nich, Taddeo Alderotti z Florencie, dal v polovici 13. storočia názvom svojho pojednania „*De Virtute aquae vitae, quae etiam dicitur aqua ardens*“ (O sile vody života, ktorá sa tiež volá ohnivá voda) novému nápoju názov, pod ktorým sa stal známym po celej Európe. V škandinávskej pálenke *akvavit* a v poľskej vodke *okowita* sa zachoval dodnes.

Neboli to len filozofické a medicínske dôvody, ktoré robili z alkoholu takmer zázračnú kvapalinu. Stredovekí alchymisti a lekári (často v jednej osobe) v ňom našli úžasné rozpúšťadlo, ktoré dokázalo rozpustiť tuky a živice, ktoré boli dovtedy jedinou známou kvapalinou – vodou – nerozpustiteľné. Zvieratá a rastliny ponorené do alkoholu sa nerozkladali, čo tiež podporovalo názor na alkohol ako na niečo nadprirodzené.

Prvou krajinou v Európe, kde destilácia prestala byť záležitosťou len alchymistov, ale začala prekviatať už na komerčnej báze, bolo terajšie Nemecko, v 15. storočí ešte rozdelené medzi množstvo teritórií rôznej veľkosti a rôzneho významu. Lekárnici na celom území začali predávať alkohol ako liečivé tonikum. Predávali ho pod názvom *brandy*, ktorý vznikol z výrazu *gebrannt wein* alebo *brantewin* (pálené víno). Na území Nemecka vznikli aj prvé tlačené diela, ktoré sa podrobne venovali destilácii. Boli nimi ilustrované knihy Hieronyma Brunschwiga zo Štrasburgu. Prvá, ktorá vyšla v roku 1500, sa volala *Liber de arte distillandi de simplicibus* (Jednoduchá kniha o umení destilácie) a neskôr bola známa ako Malá kniha o destilácii. Druhá vyšla o 12 rokov neskôr, volala sa *Liber de arte distillandi de compositis* (Zložitá kniha o umení destilácie) a stala sa známou ako Veľká kniha o destilácii. Je určite zaujímavé vymenovať, na čo všetko Hieronymus navrhoval brandy využiť. Malo zmierniť choroby pochádzajúce z chladu, utíšiť srdce, liečiť staré aj nové vredy na hlave, dodať človeku zdravú farbu, utíšiť bolesť zubov a priniesť mu sladký dych, liečiť záduch, vyvolávať dobré trávenie a zlepšovať apetít, odstrániť grganie, pomôcť pri žltacke, vodnatosti, dne a bolesti v prsiach a liečiť choroby močového mechúra. Brandy malo tiež liečiť psie uhryznutie a v neposlednom rade malo dodať odvalu mladému človeku a zlepšiť mu pamäť.

V tom čase sa však začínali objavovať aj prvé varovania upozorňujúce na nebezpečenstvo spojené s konzumáciou „živej vody“. Zachovalo sa napríklad upozornenie jedného lekára z Norimbergu z roku 1493 v nasledovnom znení: „Z pohľadu skutočnosti, že v súčasnosti každý prepadol zvyku piť *aqua vitae*, je potrebné si uvedomiť množstvo, ktoré si osoba pre seba môže dovoliť vypíť a naučiť sa piť podľa osobných schopností; ak si osoba praje správať sa ako džentlmen.“

Po Nemcoch prebrali žezlo výroby, transportu a predaja alkoholu Holanďania. Tí sa od konca 16. storočia stali hlavnou námornou veľmocou obchodujúcou so všetkým možným vrátane vína a alkoholu. Rýchlo objavili výhody destilátu oproti vínu – zaberal menej priestoru a na dlhých cestách sa nekazil. No a to už klopala na dvere industrializácia a s ňou spojená veľkovýroba všetkého možného, samozrejme, aj alkoholu.