

Historiky k pollitru

Obsah

Úvod	08
01 Čo bolo skôr, pivo alebo víno?	13
<i>Prahistoria výroby piva a pivo v Starovekom Egypte</i>	
02 Čo bolo skôr, pivo alebo chlieb?	24
<i>Pivo, chlieb a neolitická revolúcia</i>	
03 Chválospev na bohyňu Ninkasi	32
<i>Pivo v Mezopotámii a prvý recept na jeho varenie</i>	
04 Dedičstvo svätého Benedikta	40
<i>Počiatky kláštorného varenia piva a pivní svätí</i>	
05 Kto bol skutočný Gambrinus?	49
<i>Ján I. Brabandský a belgické pívá</i>	
06 Milovník piva	57
<i>Martin Luther a chmelenie piva</i>	
07 Nielen vodka	65
<i>Peter Veľký a pivo (a vodka) v Rusku</i>	
08 Rod	74
<i>Sedem generácií Guinnessovcov a história stoutu</i>	

09	Veľká porterová záplava	87
	<i>Záplava v Londýne z roku 1814 a história porteru</i>	
10	O troch sládkoch	94
	<i>Anton Dreher, Gabriel Sedlmayr, Josef Groll a zrodenie ležiakov</i>	
11	Prvé pivné logo	104
	<i>Rodina Bassovcov a červený trojuholník</i>	
12	Otec a syn	112
	<i>J.C. Jacobsen, Carl Jacobsen a pivovar Carlsberg</i>	
13	Delftský autodidakt a francúzsky veľikán	119
	<i>Antonie van Leeuwenhoek, Louis Pasteur a kvasinky</i>	
14	Škótsky samuraj	128
	<i>Thomas Blake Glover a počiatky pivovarníctva v Japonsku</i>	
15	Pivný barón	136
	<i>Adolphus Busch a Anheuser-Busch</i>	
16	Dve prohibície	144
	<i>Americká prohibícia a ruská prohibícia</i>	
17	Budweiser vs Budweiser	153
	<i>Dva Budweisery a známkoprávna vojna medzi nimi</i>	

18 Americká revolúcia	160
<i>Od amerických ľahkých pív po americké remeselné pívá</i>	
19 Biznis menom Oktoberfest	168
<i>Najväčší pivný festival a bavorské pívá</i>	
20 Destilované pivo	177
<i>Whisky a whiskey</i>	

Úvod

Pivo je najstarší kultúrny nápoj ľudstva. A nielen nápoj. Je to jeden z najstarších kultúrnych vynálezov ľudstva vôbec. Je rovnako staré ako pazúrikové nástroje a oveľa, oveľa staršie ako koleso. Je súčasťou nášho života už 13 000 rokov a s miernym zveličením sa dá povedať, že má svoj podiel na tom, že sme tu a že sme takí, akí sme. Spolu s chlebom bolo jedným zo spúšťačov neolitickej revolúcie. Tá spravila z našich prapredkov, ktorí sa dovtedy živili hlavne lovom a zberačstvom, usadených poľnohospodárov a umožnila tak vznik a rozvoj najstarších kultúr vrátane tej egyptskej a sumerskej. Od nich sa potom odvíja história celej našej západnej civilizácie.

To, čo upútalo našich predneolitických predkov na prapôvodných kvasených nápojoch – a platí to tak o pive, ako aj o víne – rozhodne nebola ich chuť či jemná aróma. Bol to ich účinok, lepšie povedané účinok alkoholu, ktorý pivo a víno obsahujú. Život našich predkov bol ťažký a namáhavý. No a alkohol im umožňoval sa z neho nakrátko oslobodiť, dostať sa do posvätných či spirituálnych dimenzií. Alebo len jednoducho zbaviť sa na chvíľu strachu, oslobodiť sa od každodenných starostí a problémov. To je vlastne aj dnes jeden z hlavných dôvodov, prečo pivo pijeme.

Ak hovoríme o pive v spojitosti s jeho prahistóriou, tak tým myslíme nápoj zo skvasených obilnín. Ten sa na dnešné pivo

podobal len málo a jediné, čo mali obidva nápoje podobné, teda okrem suroviny na ich výrobu, bola bolesť hlavy po ich nadmernom užívaní.

Konvenčná definícia piva je, že je to nízkoalkoholický nápoj vyrábaný varením jačmenného sladu, prípadne iných surovín obsahujúcich škrob, spolu so surovinami dodávajúcimi chuť, najčastejšie chmeľom a následnou fermentáciou vzniknutého produktu. Technickejšia definícia je, že je to zmes vody, etanolu a ďalších látok v nízkych koncentráciách, z nich hlavne cukrov, vyšších alkoholov, kyselín, esterov a fenolov.

Pivo rozhodne nie je tak ospevované ako víno. Hoci napríklad českí a írski pivári by zrejme dokázali toto tvrdenie vyvrátiť. Od dôb antiky sa za nápoj bohov považuje víno. Menej sa vie, že prvým nápojom bohov, tých staroegyptských a mezopotámskych, bolo práve pivo. A že to boli starovekí Gréci, ktorí tento „božský“ nápoj zavrhli a začali dávať prednosť skvasenej šťave z vínnej révy. História varenia piva je teda dlhšia a košatejšia ako výroba vína. Víno sa v podstate len – príhodí. Stačí nechať ovocnú šťavu stáť dostatočne dlho a oddeliť tuhé zvyšky. Výroba piva je však podstatne sofistikovanejšia a zložitejšia, keďže získanie skvasiteľného cukru a jeho následné kvasenie vyžaduje už zásah ľudskej ruky. Pivo je teda zároveň dokladom, čo všetko boli a sú ľudia ochotní a schopní urobiť pre potešenie z alkoholu.

Pivo nás teda sprevádza celou našou kultúrnou históriou. Postupne sa vyvíjalo, jeho výroba sa technologicky vylepšovala, pribúdali ďalšie a ďalšie štýly a chute. Je veľmi príjemné sledovať, že tento trend sa v poslednom období nielenže nezastavil, ale nabral novú silu a rýchlosť. Dôkazom toho je počet pivných štýlov a podštýlov, ktoré súťažili na Veľkom americ-

kom pivnom festivale v Denveri v októbri 2019. Bolo ich celkovo 207! Je teda z čoho vyberať.

Kniha mapuje v dvadsiatich príbehoch históriu piva. Pôjdeme postupne od neolitických počiatkov cez jeho obľubu u starovekých civilizácií, spomenieme kresťanských svätých, ktorí sa zaslúžili o rozvoj pivovarníctva a aj jeho spoluúčasť na reformácii kresťanskej cirkvi v 16. storočí. Budeme sa venovať slávnym osobnostiam, vďaka ktorým dostalo pivo dnešnú kvalitu a vďaka ktorým si ho môžeme vychutnať v toľkých rôznorodých chutiach. Odsúdime prohibície, navštívime Oktoberfest a na záver spomenieme, aká dobrota vznikne destiláciou piva. A ku každému príbehu navrhne pivo, ktoré by sa k danej téme mohlo hodiť.

Takže, príjemné čítanie a – Na zdravie!

Vladimír Marko

Čo bolo skôr, pivo alebo víno?

01

Otázka v názve sa na prvý pohľad javí len ako príjemná téma k posedeniu pri jednom alebo druhom nápoji. Skôr teda, ako začnete čítať ďalej, skúste si tipnúť: Čo naši predkovia ochutnali skôr? Bol to predchodca dnešného piva, alebo akési praviño; nápoj vyrobený skvasením obilných zŕn, alebo nápoj z kvaseného hrozna? Ako ukážeme ďalej, otázka má aj hlbší zmysel. Jej zodpovedanie otvára pohľad na vývoj ľudstva v období takzvanej neolitickej revolúcie a v časoch pred a po nej. Bolo to obdobie, keď sme sa z kočovných lovcov a zberačov menili na usadených poľnohospodárov.

Takže, čo bolo skôr?

Najstarší archeologický nález výroby piva je z dnešného severného Izraela. Nálezisko sa nachádza v jaskyni Raqefet v pohorí Mount Carmel, neďaleko Haify v dnešnom Izraeli. Na dne jaskyne, ktorú v tej dobe obývali kmene takzvanej natufianskej kultúry, objavili archeológovia vyhlbené kamenné mažiare. Analýzu organických rezíduí z týchto mažiarov urobili vedci zo Stanfordovej univerzity a na svoje prekvapenie v nich objavili zvyšky po varení piva. Keď sa na datovanie týchto organických zvyškov použila rádiokarbónová metóda, zistilo sa, že pochádzajú z obdobia pred približne 13-tisíc rokov. Zdá sa, že jaskyňa slúžila, okrem iného, aj ako akýsi prehistorický pivovar. Toľko pivo.

A čo víno?

Najstarší archeologický nález svedčiaci o výrobe vína je z dnešného Gruzínska. Nálezisko sa nachádza na vršku s ná-

zvom Gadachrili Gora, asi 20 km južne od Tbilisi. Počas archeologických nálezov objavili črepy hlinených džbánov s dekoráciami hroznových strapcov. Analýzu organických zvyškov z týchto črepov urobili v tomto prípade vedci z Pensylvánskej univerzity a tá potvrdila, že nádoby obsahovali víno. Hrozno nepestovali priamo na mieste, ale na okolitých vrškoch a Gadachrili Gora slúžila len ako miesto, kde víno kvasilo. Aj v tomto prípade použili na datovanie organických zvyškov rádiokarbovú metódu. Výsledok – nález je z obdobia pred 8 000 rokov.

Takže v súťaži, čo bolo skôr, či pivo alebo víno, momentálne víťazí pivo. A to dosť výrazne.

Na predchádzajúcom porovnaní je dôležitý fakt, že historické datovanie najstaršej výroby vína spadá do obdobia mladšej kamennej doby. Bolo to historické obdobie, počas ktorej sa kočovné kmene postupne usádzali a namiesto lovu a náhodného zberačstva sa začali živiť cieľeným pestovaním poľnohospodárskych plodín. A jednou z takýchto plodín mohla byť a zrejme aj bola predchodkyňa dnešnej vínnej révy. Pestovanie vínnej révy za účelom výroby vína v historickom kontexte sedí celkom dobre.

Datovanie najstaršieho piva je však prekvapivé v tom, že ho vyrábali, aspoň na území dnešného Izraela, ešte kočovné kmene. Varili ho predtým, ako sa väčšina z nich usadila, zmenila na poľnohospodárov a začala cieľene pestovať obilie a iné plodiny. Výroba piva teda dejinnú postupnosť trochu predbieha. Tejto historickej kontroverzii sa budeme venovať v ďalšom príbehu.

Je však celkom možné, že aj v prípade vína sa dočkáme objavov, ktoré posunú jeho počiatky hlbšie do histórie. A že celé poradie sa otočí v jeho prospech alebo v prospech iného nápoja,



NEVIEM,
PREČO MUSÍŠ
CHODIŤ NA PIVO
PO VŠETKÝCH ŠTÁTOCH
EURÓPSKEJ ÚNIE.
TO TI UŽ VARI
TUNAJŠIA KRČMA
... NIE JE DOSŤ
DOBRA ?!

Uice/zo

v ktorom kvasení vzniká alkohol. Veď účinky alkoholu poznali ľudia dávno predtým, ako ho začali cieľavedome vyrábať.

A nielen ľudia. Homo sapiens rozhodne nie je prvý tvor, ktorý objavil omamné účinky alkoholu. Príjemné pocity po konzumácii prezretého a skvaseného ovocia sú známe aj zvieratám. Na Youtube koluje viacero vtipných videí ukazujúcich správanie sa divoko žijúcich zvierat po konzumácii skvasených plodov. A vidno aj to, že hoci prvý nález prezretých a skvasených plodov bol náhodný, zvieratá neskôr vyhľadávajú zdroj svojho pôžitku už cieľavedome. Asi podobne sa k účinkom alkoholu dostali aj naši predkovia. Alkohol rozhodne nepatrí k tým objavom, ktoré by vznikli v jednom čase na jednom mieste. Jeho účinky pravdepodobne objavili nezávisle od seba členovia mnohých prehistorických kočovných kmeňov. Niektorí ho objavili v prezretom ovocí, iní v zatuchnutom mede, ďalší v kaktusoch či palmovej šťave. A keďže účinky alkoholu boli skutočne veľmi príjemné, naučili sa ho ľudia pripravovať cielene.

Alkohol je jednoduchá organická zlúčenina, ktorá sa skladá z dvoch atómov uhlíka, šiestich atómov vodíka a jedného kyslíka. Na to, aká je to jednoduchá zlúčenina, je jeho úloha v živote človeka obrovská. Má výrazné psychoaktívne vlastnosti, čo je aj hlavný dôvod, prečo konzumujeme nápoje, ktoré ho obsahujú. Pôsobí na celú škálu receptorových systémov v mozgu a výsledkom tohto pôsobenia sú zmeny v našom vnímaní, emocionálnom prežívaní, ako aj v celkovom správaní. Je zaujímavé, že kým neurochemické zmeny spôsobené alkoholom sú pomerne dobre popísané a v podstate rovnaké u každého z nás, správanie po jeho konzumácii sa často výrazne líši od človeka k človeku. U niekoho môžeme pozorovať eufóriu

a u druhého smútok, u niekoho zníženú úzkosť a u iného úzkosť zvýšenú, niekto je po požití alkoholu družnejší, iný zas uzavretejší. Okrem množstva vypitého alkoholického nápoja sú tak v hre osobnostné charakteristiky konzumenta a tiež kultúrne a spoločenské vplyvy. U každého človeka sa však konzumácia alkoholických nápojov prejavuje znížením poznávacích schopností a negatívnym vplyvom na zmyslové a motorické funkcie.

Alkohol pôsobí tiež na takzvaný systém odmeny v mozgu. Toto pôsobenie je zodpovedné za pocit baženia, alebo zvýšenej túžby po ďalšej a ďalšej konzumácii. Väčšina z nás dokáže tento pocit kontrolovať. Ak sa však pocit baženia nezvládne, výsledkom je závislosť od alkoholu.

Vznik alkoholu v prírode je spontánna reakcia, na ktorú sú potrebné len tri zložky – skvasiteľné cukry, voda a kvasinky. Proces sa odborné volá alkoholové kvasenie a vznikajú ním z jednej molekuly cukru dve molekuly alkoholu a dve molekuly oxidu uhličitého. Z biochemického pohľadu je to však pomerne komplikovaná záležitosť, na ktorej sa zúčastňuje až trinásť enzýmov. Všetko to prebieha v kvasinkách. Ide vlastne o proces, ktorým tieto mikroorganizmy získavajú energiu pre svoj život a rozmnožovanie sa. Ak by sme chceli kvasinky antropomorfizovať, mohli by sme povedať, že jedia cukor a vylučujú alkohol. Rozdiel medzi výrobou piva a vína je potom v tom, aký zdroj cukru sa kvasinkám ponúkne. V prípade vína je postup pomerne jednoduchý. Aj cukor, aj kvasinky sa totiž nachádzajú na jednom mieste, a to priamo v ovocí. Cukor v jeho šťave a kvasinky na jeho povrchu. Stačí potom tieto dve zložky spojiť, napríklad rozmačkaním alebo rozomletím ovocia, a kvasenie môže prebiehať. Ak sa to robí cieľným spôsobom, vzniká víno.

V prípade piva je to trochu komplikovanejšie. Pivo sa vyrába z obilia, najčastejšie z jačmeňa, a ten neobsahuje ani skvasiteľné cukry, ani kvasinky. Obilné zrno obsahuje škrob a ten je zmesou dvoch polysacharidov skladajúcich sa z veľkého počtu navzájom spojených molekúl cukru glukózy. Tieto polysacharidy kvasinky využiť nedokážu. Zrno však obsahuje aj enzýmy, ktoré sú schopné polyméry rozložiť a molekuly glukózy uvoľniť. Stačí potom zrno namočiť do vody, enzýmy sa aktivujú a glukóza sa zo škrobu uvoľní. Keď sa potom k zmesi pridajú kvasinky (alebo tam „doletia“ zo vzduchu), vzniká pivo. Ak teda pravíno vzniklo skvasením ovocných štiav, potom prapivo vzniklo rovnakým skvasením obilných kaší. Pozostatky takejto jednoduchej prípravy kvaseného nápoja poznáme v dvoch verziách dodnes. Tou prvou je nápoj zvaný *boza*, ktorý sa píjaval a stále ešte pije vo celej východnej časti kontinentu od Balkánu po Sibír. Je to riedka varená kaša, väčšinou z prosa, ktorá sa nechá na vzduchu fermentovať 24 hodín. Vzniknutý kálny kyslastý nápoj má obsah alkoholu 1–2 %. Druhým takýmto nápojom je ruský kvas, ktorý sa dokonca vyrába aj priemyselne.

Pivo, ako cielene vyrábaný kvasený nápoj, vzniklo prakticky súbežne v Starovekom Egypte a v Mezopotámii. Nielenže tam vzniklo, ale v obidvoch starovekých kultúrach patrilo medzi hlavné nápoje a sprevádzalo ich celou históriou. Vareniu piva v Mezopotámii sa budeme venovať v jednom z nasledujúcich rozprávání. Venujme sa teraz teda tomu, ako to bolo v Egypte.

Starovekí Egypťania pili pivo prakticky denne a pivo často nahrádzalo aj vodu, ktorá musela byť v tom čase veľmi nehygienická. Pili ho všetky sociálne skupiny, od vládcov – faraó-

nov, po posledných felahov, pili ho muži, ženy aj deti. Keďže obsahovalo veľa živín, slúžilo nielen ako nápoj, ale aj ako potravina. Patrilo dokonca medzi základné potraviny.

Najstaršie dôkazy o výrobe a pití piva sa v Egypte datujú ešte do obdobia okolo roku 5000 pred naším letopočtom. Zakladajú sa na analýze usadenín v džbánoch, ktoré tvorili súčasť pohrebného náčinia v hrobkách z tejto doby. Z obdobia roku 3000 pred naším letopočtom sú už k dispozícii aj písomné zmienky o jeho využití, či už ako jedného z hlavných obetných darov bohom, ako neoddeliteľnej súčasti darov vkladanych do hrobov a hrobiek pre potreby posmrtného života, alebo tiež ako účinného liečebného prostriedku. Pivo ako súčasť posmrtných darov sa uvádza vo viacerých textoch, ktoré sa nachádzajú na stenách pohrebných komôr v pyramídach a hrobkách z obdobia Starej ríše. Jeho liečebné vlastnosti spomína zase starobyľý papyrus známy ako papyrus Ebersov. Ten pochádza z obdobia okolo roku 1550 pred naším letopočtom, niektoré jeho časti však citujú vedomosti aj z podstatne staršieho obdobia. Svojím rozsahom – je to 20 metrov dlhý a 30 centimetrov vysoký zvitok popísaný natesno z obidvoch strán – je najcennejším zdrojom informácií o staroegyptskej medicíne a zdravotvede. Obsahuje približne 700 rôznych magických formulácií a liečivých prostriedkov, pričom viaceré z nich obsahujú pivo ako hlavnú zložku. Dva z predpisov sa dajú overiť aj dnes; sladké datle máčané v pive pomáhali uvoľniť zápchu a rozomleté olivy v pive zase liečili poruchy trávenia.

Pivo bolo v Starovekom Egypte tiež platidlom, ktorým sa platilo robotníkom pracujúcim na cirkevných alebo kráľovských stavbách. Platilo sa nielen pivom, ale hlavne jačmeňom, z ktorého si robotníci potom varili pivo sami doma. Zo

záznamov, ktoré sa našli v zrúcaninách egyptskej dediny v dnešnej Deir el-Medine, vyplýva, že muži pracujúci na neďalekej nekropole dostali mesačne 310 litrov pšenice a 110 litrov jačmeňa.

Pre svoju každodennú potrebu varili Egypťania viacero druhov piva. Boli medzi nimi „tmavé pivo“, „železné pivo“, „obložené pivo“, „pivo pre priateľov“, či „pivo pre ochrancu“. To posledné patrilo asi medzi tie kvalitnejšie. Niektoré pivá sa pili čerstvé, teda hneď po vykvasení, iné vydržali aj dlhšie zrenie. Sem patrili napríklad pohrebné pivá, akým bolo zrejme aj „pivo nekonečna“. Pivo varili hlavne z jačmeňa a zo starobylej pšenice. Ako hlavnú príchúť používali datle, med a rôzne koreniny.

O tom, že Egypťania považovali pivo za dôležitý nápoj, svedčí aj fakt, že jeho vynález pripisovali bohovi Usírovi, jednému z hlavných egyptských bohov. Pivo sa dostalo aj do jednej zo staroegyptských legiend. Je dosť krvavá a trochu komplikovaná, ako nakoniec veľká časť staroegyptských povestí, ale v dejinách piva má svoje miesto. Podľa tejto legendy bol hlavný egyptský boh Ra unavený z neposlušnosti ľudí, a tak sa ich rozhodol potrestať. Spolu s ostatnými bohmi a bohyňami poveril touto úlohou bohyňu Hathor. Tá sa premenila na leviu bohyňu Semchet a začala plniť zverenú úlohu. Tri dni a tri noci prenasledovala a vraždila ľudí bez akéhokoľvek zľutovania. Začala mať smäd po krvi. Aby smäd utišila, prestala poslúchať hlavného boha a rozhodla sa vyhubiť celé ľudstvo. To sa už Ra zľakol – on chcel predsa ľudstvo len potrestať, a nie vyhubiť. Spolu s ostatnými bohmi a bohyňami vymysleli trik, aby Semchet utišili. Uvarili 7 000 veľkých džbánov piva, nafarbili ho načerveno šťavou z granátových jabĺk a ako riekú krvi ju poslali krvi-

lačnej bohyni. Tá sa nechala oklamať červenou farbou, napila sa do sýtosti, zaspala a keď sa po troch dňoch prebudila, bola z nej opäť láskavá bohyňa Hathor. Ľudstvo bolo zachránené.

Egyptčania pivo varili nielen pre seba, ale ho aj vyvážali, väčšinou cez prístav na severovýchode nilskej delty, cez Pelusium. Malá časť sa v helénskych časoch vyvážala dokonca aj do Grécka. Starovekí Gréci totiž pivo nevarili, pretože si ho vôbec nevážili. Nápojom bohov bolo predsa víno. Dokonca nemali preň ani vlastný názov a používali preto egyptský názov *zythos*. Aristoteles považoval pivo za nápoj, ktorý ohlupuje, na rozdiel od vína, ktoré len omamuje. Grécki lekári vrátane Galéna tiež nepovažovali *zythos* za nápoj vhodný pre ľudské telo, pretože vzniká zo zhnitého materiálu. Ešte ďalej zašiel filozof a botanik Pedanius Dioscorides, ktorý žil na konci 1. storočia nášho letopočtu. Tvrdil, že „*zythos* spôsobuje močenie, pôsobí na nervy a obličky, poškodzuje mozgovú membránu a spôsobuje nadúvanie, zlé flegmy a elefantiázu“. Jedinú výhodu piva videli Gréci v tom, že zmäkčuje slonovinu a robí ju tak ľahšie spracovateľnou. Keďže sami pivo nevarili, tú trochu čo vypili (a čo potrebovali remeselníci pracujúci so slonovinou) dovážali – väčšinou z Egypta cez prístav Pelusium.

A cez ten istý prístav prichádzalo do Egypta aj vysokokvalitné pivo z Malej Ázie. Pivo z Pelusia sa tak stalo synonymom pre dobré pivo. A ako také sa často falšovalo. Robilo sa to tak, že sa napodobovali pečate kvalitných pív dovážaných zo Sýrie a umiestňovali sa na amfory menej kvalitných a lacnejších pív. O niekoľko tisíc rokov neskôr, v roku 2017, bol jeden z najväčších amerických retailových reťazcov obžalovaný z toho, že predával lacné pivo označené nálepkou „z remeselného pivovaru“. História sa často opakuje.