

Pivovarnictví

Ladislav Chládek



Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umisťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.

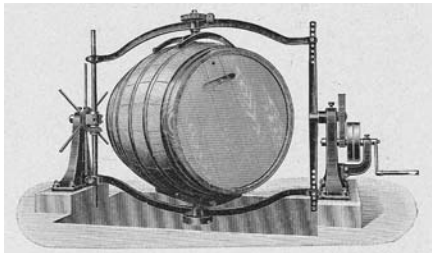




Copyright © Grada Publishing, a.s.

Poděkování

Je mojí milou povinností poděkovat všem, kteří mi pomohli s přípravou této knihy. Bez jejich obětavé pomoci by jen stěží mohla vyjít.



■ PIVOVARNICTVÍ Ladislav Chládek

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@gradapublishing.cz, www.grada.cz
tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400
jako svou 2937. publikaci

Odpovědná redaktorka Viola Lyčková
Sazba Jan Šístek
Fotografie na obálce autor
Fotografie v barevné příloze a textu archiv autora
Počet stran 208 a 10 stran barevné přílohy
První vydání, Praha 2007
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s.
Husova ulice 1881, Havlíčkův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2007
Cover Design © Grada Publishing, a.s., 2007

*Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami
nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.*

ISBN 978-80-247-1616-9 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-6623-2 (elektronická verze ve formátu PDF)
© Grada Publishing, a.s. 2011

■ ÚVOD	9
■ HISTORIE VÝROBY PIVA	11
KDO BYL GAMBRINUS?	11
HISTORIE VAŘENÍ PIVA	12
HISTORIE VAŘENÍ PIVA V MEZOPOTÁMIÍ	13
PIVO VE STAROVĚKÉM EGYPTE	18
PIVO V INDIÍ, ČÍNĚ A TIBETU	22
PIVO V AMERICĚ	23
PIVO VE STAROVĚKÉ PALESTINĚ	23
PIVO V ANTICKÉM ŘECKU A ŘÍMĚ, STAROVĚCÍ GERMÁNI, GALOVÉ, KELTOVÉ A SLOVANÉ	23
PIVO VE STŘEDOVĚKÉ EVROPĚ	27
PIVO V ČECHÁCH	31
MÍLOVÉ PRÁVO	36
SVATOVÁCLAVSKÁ SMLOUVA A PROPINAČNÍ PRÁVO	38
ZALOŽENÍ MĚŠŤANSKÉHO PIVOVARU V PLZNI ROKU 1839	40
PIVOVARSTVÍ V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH	49
LEDOVÁNÍ	50
PRVNÍ SVĚTOVÁ VÁLKA	52
OBDOBÍ MEZI SVĚTOVÝMI VÁLKAMI	53
DRUHÁ SVĚTOVÁ VÁLKA	54
OBDOBÍ MEZI LETY 1945 – 1989	54
OBDOBÍ PO ROCE 1989	55
■ VÝROBA PIVA A POTŘEBNÉ SUROVINY	57
CO JE PIVO?	57
EXTRAKT PŮVODNÍ MLADINY A STUPŇOVITOST PIVA (OBSAH ALKOHOLU)	58
TECHNOLOGICKÝ POSTUP VÝROBY PIVA	59
SCEZOVÁNÍ SLADINY	62
VÝROBA MLADINY	64
CHLAZENÍ MLADINY A SEPARACE HRUBÝCH KALŮ	65

HLAVNÍ KVAŠENÍ MLADINY	67
SUDOVÁNÍ A LEŽENÍ (DOKVÁŠENÍ) PIVA	70
FILTRACE	70
SUROVINY PRO VÝROBU PIVA	70
VODA	70
CHMEL A CHMELOVÉ VÝROBKY	74
SLAD	78
PIVOVARSKÉ KVASNICE	80
■ VÝVOJ STROJNÍHO ZAŘÍZENÍ PIVOVARŮ	82
STAROVĚKÉ PIVOVARY	82
STAROVĚKÉ PIVOVARY V MEZOPOTÁMIÍ	82
STAROVĚKÉ PIVOVARY V EGYPTĚ	82
STŘEDOVĚKÉ PIVOVARY V EVROPĚ	82
NOVOVĚKÉ PIVOVARY	84
ZAVÁDĚNÍ PARNÍHO STROJE DO PIVOVARŮ	84
VYNÁLEZ STROJNÍHO CHLAZENÍ	85
VYNÁLEZ MIKROSKOPU, LOUIS PASTEUR	86
VÝVOJ STROJNÍHO ZAŘÍZENÍ V PIVOVARU	87
VÝVOJ STROJNÍHO ZAŘÍZENÍ NA PŘÍJEM, SKLADOVÁNÍ, ČIŠTĚNÍ, VÁŽENÍ A ŠROTOVÁNÍ SLADU	87
ČIŠTĚNÍ SLADU	88
ODVAŽOVÁNÍ SLADU NA VÁRKU	88
VÝVOJ STROJNÍHO ZAŘÍZENÍ PRO MLETÍ SLADU	89
VARNA	93
KLASICKÁ VARNA	96
SPÁDOVÁ VARNA	97
HYDROVARNA	98
POPIS JEDNOTLIVÝCH NÁDOB VARNY	98
STROJNÍ ZAŘÍZENÍ PRO SEPARACI HRUBÝCH KALŮ, PRO CHLAZENÍ A PROVZDUŠŇOVÁNÍ MLADINY	108
CHLADICÍ STOKY	108
VÍŘIVÁ KÁĎ	109
CHLADICÍ A USAZOVACÍ KÁDĚ	110
SPRCHOVÉ CHLADIČE	110
SKŘÍŇOVÉ CHLADIČE	110
PROTIPROUDÉ TRUBKOVÉ CHLADIČE	110
DESKOVÉ VÝMĚNÍKY	111

H HLAVNÍ KVAŠENÍ MLADINY	113
KVASNÉ KÁDĚ	113
CYLINDRICKO-KÓNICKÉ TANKY PRO HLAVNÍ KVAŠENÍ	115
BIOREAKTORY NA IMOBILIZOVANÉ KVASINKY	117
KVASNIČNÉ HOSPODÁŘSTVÍ	117
PROPAGAČNÍ STANICE	118
L LEŽENÍ A DOKVAŠOVÁNÍ PIVA	118
LEŽÁCKÉ SUDY	118
LEŽÁCKÉ TANKY	120
NATHANŮV ZPŮSOB KVAŠENÍ	123
CYLINDRICKO-KÓNICKÉ TANKY PRO LEŽENÍ PIVA	123
VELKOOBJEMOVÉ TANKY PRO LEŽENÍ PIVA	124
SMĚŠOVAČ PIVA (KOZLÍK)	124
F FILTRACE PIVA	125
MISKOVÝ (MASOVÝ) FILTR	125
NAPLAVOVACÍ SVÍČKOVÝ FILTR	126
NAPLAVOVACÍ SÍTOVÝ FILTR	127
DESKOVÝ FILTR	128
MEMBRÁNOVÁ ZAŘÍZENÍ	128
PŘETLAČNÉ TANKY	128
ZVYŠOVÁNÍ ŽIVOTNOSTI PIVA	128
DALŠÍ STROJNÍ ZAŘÍZENÍ NA ÚPRAVU PIVA	129
P PLNĚNÍ PIVA DO LÁHVÍ	132
SLOŽENÍ LÁHVÁRENSKÉ LINKY NA MYTÍ A PLNĚNÍ SKLENĚNÝCH LÁHVÍ	133
PLNĚNÍ PIVA DO NÁPOJOVÝCH PLECHOVEK	137
PLNĚNÍ PIVA DO PLASTOVÝCH LÁHVÍ	138
V VÝVOJ SUDŮ A STROJNÍHO ZAŘÍZENÍ PRO JEJICH MYTÍ A PLNĚNÍ PIVA	139
VÝVOJ SUDŮ	139
MYTÍ A PLNĚNÍ SUDŮ	142
S SANITACE V PIVOVARU	146
CIP-SANITACE A CIP-STANICE (SANITAČNÍ STANICE)	146
■ RESTAURAČNÍ PIVOVARY	148

■	PIVOVARNICKÉ ODBORNÉ ŠKOLY, VÝZKUMNÉ ÚSTAVY A ČASOPISY V ČESKÝCH ZEMÍCH	156
	UČENÍ A ŠKOLY	156
	PIVOVARNICKÉ VÝZKUMNÉ ÚSTAVY	162
	PIVOVARSKÉ ČASOPISY	166
■	NEJZNÁMĚJŠÍ OSOBNOSTI, KTERÉ OVLIVNILY HISTORII NEJEN ČESKÉHO PIVOVARSTVÍ	170
	FRANTIŠEK ONDŘEJ POUPĚ	170
	KAREL JOSEF NAPOLEON BALLING	171
	JAN MICHAL SCHARY	171
	TADEÁŠ HÁJEK Z HÁJKU	172
	ZACHARIÁŠ JANSEN	172
	ANTONI VAN LEEUWENHOEK	172
	ROBERT HOOKE	172
	LOUIS PASTEUR	173
	CARL VON LINDE	173
■	DRUHY PIV	174
	DRUHY PIV V ČESKÉ REPUBLICE PODLE SOUČASNÉ LEGISLATIVY	174
	DRUHY PIV VE SVĚTĚ	175
■	PIVOVARNICKÉ CECHY, SPOLKY A SPOLEČNOSTI	181
■	PIVOVARSKÉ POVĚRY, ZAKLÍNADLA A PŘÍSLOVÍ	185
■	STARÉ PIVOVARSKÉ MÍRY A VÁHY	191
■	LITERATURA	194
■	JMENNÝ REJSTŘÍK	196
■	VĚCNÝ REJSTŘÍK	199

Úvod

Tato publikace se snaží seznámit čtenáře přehlednou formou se zajímavou historií výroby piva, historií sladovnických cechů, pivovarského odborného školství, potřebnými surovinami, způsobem výroby piva v Čechách i ve světě od starověku až po současnost, včetně některých trendů, zaváděných v současné době mnoha pivovary. Jedna kapitola je též věnována restauračním pivovarům, které se u nás velmi rozšířily. V současné době se připravuje další otevření dostavovaných pivovarů restauračních. Zmínka je také o osobnostech, jejichž činnost měla na naše nebo evropské pivovary velký vliv. Dále jsou uvedeny neznámější nebo nejzajímavější druhy piv, jakož i donedávna platné pověry a obyčeje z pivovarů.

Výroba piva je tak stará jako dějiny civilizovaného lidstva. Podle některých historiků se jedná o vůbec nejstarší lidmi vyrobený nápoj, s tímto názorem však polemizují jiní, kteří za nejstarší kvašený výrobek považují medovinu nebo datlové víno.

Definice piva je poměrně jednoduchá: jedná se o slabě alkoholický nápoj, vyrobený kvašením cukernatého chmeleného roztoku; cukr nutný pro kvašení se získává ze škrobnatých surovin. Jako zdroj škrobu se u nás zpravidla používá sladovaný ječmen, dříve se sladovala i pšenice, jako tomu je v sousedním Německu, zejména v Bavorsku, kde jsou velmi oblíbená pšeničná piva. V USA i v jiných zemích, jako je např. severní a jižní Amerika, Maďarsko nebo Chorvatsko a v dalších zemích, je silný podíl kukuřice, v Africe se používá jako zdroj škrobu kořen cassava, v Brazílii brambory, v Mexiku agáve apod. Nicméně se pivu nedá upřít jiná vlastnost – totiž že se jedná o nejprodávanější alkoholický nápoj na světě, kterého se ročně vyrobí přibližně 1 500 000 000 hl, přičemž jeho výroba každoročně stoupá. Největšími světovými producenty piva jsou Čína a USA, tedy země, které kdysi byly na konci světového žebříčku. Česká republika, která byla v ještě v roce 1912 na šestém místě, nyní podle současných statistik zaujímá ve světě sedmácté místo z hlediska celkové produkce piva s roční produkcí necelých dvaceti milionů hektolitrů, což představuje 1,2 % světové výroby piva; vyvážejí se necelé tři miliony hl, což je přibližně 3 % celosvětového exportu. Jistě máme jiný světový primát, nejvyšší specifickou spotřebu piva na světě, tj. množství vypitého piva na hlavu za rok. Od doby rozdělení bývalé Československé federativní republiky v roce 2003 je naše země bezkonkurenčně první na světě v konzumaci piva na osobu a na rok (160 litrů). Jistě jsme byli v této naší tradiční disciplíně velmi dobří i před rozdělením, ale Slováci svým poněkud laxním přístupem k pití piva snižovali tehdejší celostátní průměr. Podobná situace, jako byla v naší bývalé federativní republice, je v současné době i v sousedním Německu, kde je specifická spotřeba v jednotlivých spolkových zemích velmi proměnlivá. V některých spolkových zemích je vyšší konzumace vína a nealkoholických nápojů na úkor piva.

Pokud by teoreticky došlo v současné době k dělení Německa na jednotlivé spolkové země, ztratili bychom bohužel prvenství ve spotřebě piva, protože Bavorsko jako spolková země má roční spotřebu na hlavu podstatně vyšší, přibližně 210 litrů piva. K tomuto vysokému číslu, udávanému jako spotřeba piva na hlavu v České republice, přispívá bezesporu i současná vyvážená vysoká kvalita produktů téměř všech našich pivovarů, poměrně nízká cena piva, které se v řadě restaurací nebo obchodů prodává levněji než do plastových láhví stáčená voda, v řadě případů odebíraná u výrobců balené vody, jejímž zdrojem jsou vodovodní kohoutky, do kterých proudí voda z městské vodárny. Jedná se tím prakticky o stejnou surovinu, ze které pivovar s přídavkem drahých surovin (chmel, ječný slad a kvasnice) a nákladným vstupem energií (ohřev, chlazení) vyrábí lacinější výrobek, než je uvedená balená voda. Tento nelogický jev je patrný již dlouhou dobu. V pivovarnickém časopise „Kvas“ si před 1. světovou válkou posteskl jeden výrobce piva, že *„naše země je nejbohatší na minerální vody (tenkrát), ale ta (minerální voda) je dražší nežli plzeňské pivo z Měšťanského pivovaru“* (dnešní pivovar Plzeňský Prazdroj).

Na specifickou spotřebu piva u nás má vliv v neposlední řadě i intenzivní turistický ruch, zahrnující zejména ve Velké Británii populární „pivní turistiku“ do České republiky.

Spolu s pivem vyvážíme do světa i slad a chmel. Tendence nárůstu vývozu piva z ČR pokračuje, v roce 2004 bylo vyvezeno celkem 2770 milionů hektolitrů piva, což je zvýšení o 28,2 % oproti roku 2003. V roce 2004 pracovalo v České republice 53 průmyslových pivovarů, což odpovídá průměrnému výstavu přibližně 354 000 hektolitrů za rok.

HISTORIE VÝROBY PIVA

KDO BYL GAMBRINUS?

Patronem pivovarníků na celém světě má být Gambrinus, který podle bavorské Aventinské kroniky žil asi 1600 let před Kristem a měl být údajným vynálezcem piva. Samozřejmě se jedná o nesprávné tvrzení. Výroba piva je daleko starší, jak je uvedeno v další kapitole. Původ tohoto jména, které bezpochyby v naší zemi reprezentuje nesporně nejkonzumovanější značku piva, nemá dosud jednoznačné vysvětlení a historici, zabývající se touto problematikou, udávají dokonce čtyři: podle jedné verze se jedná o sládku jménem Gambrinus, sloužícího na dvoře císaře Karla Velikého. Císař žil v letech 742–814 a o jeho sládkovi, kromě jeho jména, se bohužel nezachovaly další podrobnosti. V jeho době se již zcela určitě vařilo pivo, dokladem této činnosti jsou i dochované listiny z kláštera v německém městě Fuldě, založeného již v roce 744 svatým Bonifácem, v Čechách a zejména v okolí Chudenic zvaným Bolfánek.

Druhá, daleko rozšířenější verze tvrdí, že se jedná o brabantského panovníka Jana I., který byl nazýván Jan První, tedy Jan Primus, zkomoleně Gambrinus, který žil v letech 1251–1294. Tento panovník se údajně na prosbu bruselského sladovnického cechu stal jeho čestným předsedou, Gambrinus by potom byla pouze zkomolenina jeho správného jména. Tuto teorii by měla potvrzovat též existence obrazu ze 16. století, který je vystaven ve známém Pivovarském muzeu v Mnichově. Na tomto obrazu je Gambrinus znázorněn ve vladařském obleku s korunou na hlavě, jak drží sklenici s pivem, a na štítku ve spodní části obrazu je napsáno: „Za živa mě nazývali Gambrinus, byl jsem králem Flander a Brabantska. Poprvé jsem vyrobil z ječmene slad a uvařil pivo. Proto mohou všichni pivovarníci říci, že jejich patronem je král.“ Tento obraz se sice stal vzorem pro všechna další znázornění pat-



■ **obrázek 1** *Gambrinus, Jan Primus 1251–1294; Pivovarské muzeum Plzeň*

rona piva jménem Gambrinus, ale je samozřejmě výsledkem malířské fantazie podobně jako řada jiných obrazů, představujících některé historické osoby.

Třetí teorie, uváděná zejména na německých webových stránkách, zaměřených na historii piva, předpokládá, že v 16. století existoval v Brabantsku ještě jeden šlechtic podobného jména, který nesmírně holdoval pivu, a proto se stal jeho patronem. Tato teorie je však málo pravděpodobná.

Čtvrtou teorii vysvětlující vznik jména Gambrinus otiskl v Pivovarském kalendáři na rok 2005 Stoček, který uvádí práci německého profesora W. Stammlera „Německé předsudky a pověry“, podle které byla Gambrinus vymyšlená osoba, která sice nikdy neexistovala, avšak díky fantazii některých autorů, kteří ji básnickou licencí vložili mezi historické osoby a obdařili ji takovými vlastnostmi, že brzy mezi skutečnými osobnostmi zdomácněla. Laskavý čtenář si tedy může sám vybrat, která varianta jména Gambrinus je ta správná.

HISTORIE VAŘENÍ PIVA

Kvašené nápoje pilo lidstva odnepaměti. Nejstarším takovým nápojem pravděpodobně bylo datlové víno, které je starší než révové, a medovina. Začátek výroby piva, našeho národního nápoje, pravděpodobně sahá hlouběji do historie lidstva, než udávají některé, zpravidla starší, literární údaje. V první polovině dvacátého století totiž panovala domněnka, že kolébkou piva je Egypt, odkud se nápoj rozšířil do ostatních zemí. Tato teorie byla však pozmeněna na základě archeologických nálezů ve starověké Mezopotámii, podle dovedli vařit pivo kterých již starověcí Sumerové. Podstatnou měrou k tomu přispěly práce objevitele a zároveň tlumočnicka chetitského jazyka a maloasijského obrázkového písma, našeho orientalisty Bedřicha Hrozného (1879–1952). Bylo zjištěno, že již v období 4000 až 3000 let před naším letopočtem se pivo vařilo též v Mezopotámii. Podle současných představ se doba vzniku výroby piva klade do období, kdy naši předkové přestali vést kočovný život a začali se usazovat a cíleně pěstovat obilí pro svoji obživu, což by odpovídalo době přibližně 10 000 až 15 000 let před Kristem. Existují různé teorie vysvětlující tehdejší vznik kvašeného nápoje z ječmene nebo pšenice. Jedna z těchto teorií tvrdí, že pivo vzniklo pravděpodobně tak, že někdo kdysi zapomněl nádobu s obilnou kaší mimo obydlí, při dešti se do kaše dostala voda a na horkém sluníčku kaše po nějaké době samovolně vykvasila. Jiná teorie vysvětluje vznik piva tím, že kdysi kdosi rozkousal pro nemocného chleba a dal ho do vody, tento pokrm zůstal někde v teple a jeho osud byl pak stejný jako u předchozího nápoje. Třetí hypotéza předpokládá, že někde ve starověké pekárně zůstal kousek těsta rozmíchaného ve vodě, které opět samovolně zkvasilo a náhodnému nálezci zachutnalo. Je možné a pravděpodobné, že nápoj, vyrobený z nějaké obilniny a samovolně zkvašený, vznikl nezávisle na sobě na různých místech přibližně ve stejné době. Jistěže všechna tato „piva“ neměla dobrou chuť a vůbec se nepodobala dnešním pivům, ale samovolným zkvašením vzniklý nápoj, nebo spíše kaše, jistě někomu zachutnal a stal se nedílnou součástí jídelníčku v různých částech světa.

■ **obrázek 2** *Archeologické nálezy nádob pro výrobu piva (hmoždíř apod.), Uruké období, 4000 let př. Kr.; muzeum Pergamon, Berlín*



Též v jiných částech světa byla známá výroba kvašených nápojů, která vznikla nezávisle na sobě, např. v jihovýchodní Asii se pilo rýžové pivo, v některých oblastech Afriky byl známý kvašený nápoj z prosa a dávní obyvatelé Ameriky používali pro výrobu alkoholických nápojů kukuřici. Podobně nezávisle na sobě se našly kvašené nápoje z obilí u Keltů, Germánů a Slovanů.

HISTORIE VAŘENÍ PIVA V MEZOPOTÁMII

Mezopotámie (Meziříčí) je území mezi řekami Tigrid a Eufrat na území dnešního Iráku. V období kolem 6000 let před Kristem bylo toto území osídleno nejstarší lidskou civilizací, Sumery, kteří objevili (pravděpodobně náhodou) výrobu piva. První písemné památky lidstva pocházejí však teprve zhruba z roku 4000 před Kristem. První taková zmínka výslovně o pivu je v „Hymně bohyni Ninkasi“ (sumerská bohyně piva). V této hymně je uveden též výrobní postup pro vaření piva při použití chleba z ječmene. V pekárně vyrobený chléb, sumersky zvaný „bapiru“, se rozdobil do vody, pravděpodobně s přidavkem ječného nebo pšeničného sladu nebo nesladovaného ječmene popř. pšenice, vzniklá kaše se nechala kvasit a po nějaké době se toto „pivo“ vypilo. Někdy se pivo vyrábělo ještě s přísadou zelené hořčice nebo jiných rostlin. Protože chmel nebyl ještě tehdy znám, mohla se hořká chuť piva docílit pražením sladu v popelu. Někteří historici se domnívají, že Sumerové pekli chléb cíleně pro výrobu piva a považovali jej za „božský“ nápoj, který dostali jako dar od bohů. V sumerštině se pivo nazývalo „kaš“.

Dalším písemným dokladem o výrobě piva je „Epos o Gilgamešovi“, pocházející z třetího tisíciletí před Kristem. Gilgameš byl pololegendární vládce sumerského města Uruku v jižní Mezopotámii a stal se hlavní postavou eposu, zachyceného na dvanácti hliněných tabulkách. Epos vypráví, že dříve neexistovali lidé, jen jakási



■ **obrázek 3** Babylonský džbán na pivo, počátek 2. tisíciletí př. Kr.; Pivovarské muzeum Plzeň

stvoření mezi člověkem a opicí, a popisuje přeměnu jedné z těchto primitivních bytostí jménem Enkidu v kulturního člověka. Tato přeměna se udála, jak jinak, též pomocí piva. Část eposu, týkající se této transformace, zní přibližně: „Enkidu, primitivní bytost, který jedl pouze trávu a pil mléko divokých zvířat, chtěl změřit síly s polobohem Gilgamešem. Protože Gilgameš se nechtěl srovnávat s takovým primitivním troufalcem, poslal mu krásnou ženu, která měla Enkidua naučit rozeznávat svoje přednosti a nedostatky. Tato žena jej učila po dobu sedmi dní slovy: „Jez chléb, Enkidu, neboť ten patří k životu, pij pivo, neboť je to zvyk této země.“ Enkidu vypil sedm džbánek piva a srdce jej zabořilo. Poté se vykoupal a stal se člověkem.

Pavel Houser na internetových stránkách „Dějiny piva“ uvádí ještě další báji o stvoření světa, Enuma Eliš, kde se mimo jiné píše:

*Před Anšara předstoupili bozi,
plni radosti jedli chléb a pili pivo,
sladkým nápojem svá hrdla prolévali, a jak popijeli,
nálada stoupala, holedbali se a byli lehké mysli.*

Pivo se na scéně objevuje ve chvíli, kdy shromáždění bohové získávají naději, že nejmocnější z nich, Marduk, dokáže přemoci nestvůru Tiamát.

Po zhroutilí Sumerské říše v druhém tisíciletí před Kristem převzali Babyloňané (Chetití) vládu v Mezopotámii i sumerskou kulturu, včetně vaření a pití piva (chetitsky „ikaru“, tedy shodně jako sumersky datlové víno), podle historiků již znali na dvacet druhů piv. Náš orientalista akademik Bedřich Hrozný jako první na světě rozluštil chetitské písmo a maloasijské obrázkové písmo. Ve své knize „Obilí ve staré Babylonii“ uvádí, že se ve světě dříve předpokládalo, že staří Sumerové a Babyloňané znali pouze datlové víno, možná i medovinu. Hrozný však v roce 1913 rozluštil chrámové tabulky v obrázkovém písmu, pocházející z 25. a 24. století před Kristem, a s překvapením si „přečetl“, že oba starověké národy již znaly výrobu sladu a piva. Tabulky dokonce obsahovaly prastaré recepty na výrobu různých druhů piv, např. „pivo husté“, „pivo černé“ a „pivo červené“. Samozřejmě všechna tato pivo byla kašovitá, a proto se

■ **obrázek 4** Glazurované nádoby na výrobu piva, Babylon, 2000 let př. Kr.; muzeum Pergamon, Berlin



používaly k jeho pití slámky, aby se konzumoval pouze čistý nápoj a hořké kousky zůstávaly v poháru. Místo pití se spíše srkalo, jak svědčí dochované obrázky.

Pro výživu obyvatelstva, a potažmo pro zajištění surovin pro výrobu piva, bylo nutné mít zabezpečené zemědělství. Tuto problematiku zvládli Babyloňané velmi dokonale. Využili spádu mezi řekami Tigris a Euphrat pro vyhloubení soustavy zavodňovacích kanálů se stavidly a rybníky, kterými tekla voda z výše položeného Tigridu do Eufratu. Realizovaný zavodňovací systém byl velice užitečný, jak uvádí „otec dějepisu“, starověký řecký dějepisec Hérodotos (484–425 před Kristem) ve svém díle „Dějiny“. Tehdejší žně probíhaly třikrát až čtyřikrát za rok a listy ječmene a pšenice byly široké na čtyři prsty, což současnému zemědělci jistě připadá spíše jako pohádka.

Ve starém Babylonu tedy bylo známo již dvacet druhů piv, mezi něž patřilo např. černé pivo, červené pivo, jemné bílé pivo, ležák a další. V době největšího rozkvětu babylonské říše docházelo podle některých historiků k vývozu piva dokonce až do Egypta, vzdáleného 1000 km. Dnešního výrobce piva by jistě zajímala otázka, v čem bylo babylonské pivo exportováno, jaké chuťové změny v nápoji nastaly během několikátýdenní dopravy pod horkým sluníčkem a co vlastně Egyptané nakonec pili.

Z období starého Babylonu se též dochoval nejstarší zákoník na světě, který vydal král Chamurapi (Hammurabi). Ten žil v letech 1728–1686 před Kristem a vytvořil velkou říši, zabírající mimo celé Mezopotámie i Asýrii. V jeho zákoníku jsou již výslovně uvedeny tresty, týkající se čepování piva:

„Kdo bude míchat do piva vodu, bude utopen v sudu nebo trychtýřem bude lito do něj tak dlouho pivo, dokud nezemře.“



■ **obrázek 5** *Otevřené misy na výrobu piva, Babylon, 2000 let př. Kr.; muzeum Pergamon, Berlin*

Chamurapiho zákoník pamatoval i na placení v hospodě:

„Šenkýřka, která si nechá proplatit čepované pivo stříbrem, místo aby přijala ječmen, bude utopena. Tentýž trest čeká šenkýřku, která prodává špatné pivo.“

Další zákon pamatoval na vnitřní bezpečnost státu:

„Šenkýřka, která ve své krčmě trpí politické debaty nebo jiné řeči poškozující stát a neudá tyto lidi vrchnosti, bude usmrcena!“

Návštěva tehdejších hospod se neslučovala s posvátným povolání chrámových služebnic, protože na ně rovněž platila litera zákona:

„Kněžka, která navštěvuje pivnice, nebo dokonce některou otevře, bude upálena!“

O vážnosti a zejména oblíbenosti piva svědčí i skutečnost, že během vojenských tažení platil v Babylonu nepsaný zákon, podle kterého se musel během velmi častých vojenských tažení ušetřit v dobytém městě pivovar.

Babyloňané tedy znali dvacet druhů piv (nazývané sikaru):

- osm piv vyráběli ze špaldy s přídavkem ječmene,
- osm piv vyráběli jen z ječmene,
- čtyři piva byla z více surovin, ve kterých převažoval ječmen.

Mezi tato piva patřily například následující typy piv:

- řídké pivo, vyrobené z ječmene,
- černé pivo z ječmene, do kterého přidali trochu špaldy (starý druh nešlechtěné pšenice),



■ **obrázek 6** Barvené smaltované keramické nádoby na pivo, 8.–7. století př. Kr.; muzeum Pergamon, Berlín



■ **obrázek 7** Otevřená nádoba pro skladování piva, Babylon, 2000 let př. Kr.; muzeum Pergamon, Berlín

- jemné černé pivo; suroviny pro jeho výrobu obsahovaly 80 % pražené špaldy a 20 % sladované špaldy,
- jemné bílé pivo, vyráběné ze špaldy a ze sladovaného ječmene,
- červené pivo, vyráběné z pivních chlebů, pečených ze sladované špaldy,
- PRIMA tmavé pivo, vařené ze tří dílů, tvořených pivními chleby, sladovanou a nesladovanou špaldou,
- ležák; toto pivo bylo určeno zejména pro export do Egypta a bylo vařeno z ječmene a špaldy,
- zbytkové pivo, vyráběné ze zbytků surovin z výroby všech piv; jednalo se o laciné pivo.

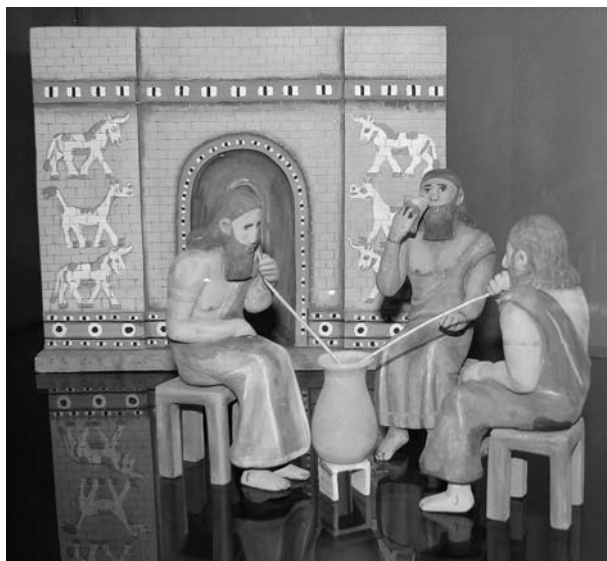
Čím více špaldy bylo ve vstupních surovinách, tím bylo pivo dražší.

PIVO VE STAROVĚKÉM EGYPTĚ

Jak již bylo řečeno, Egypt byl minimálně do roku 1913, do té doby, než byly zveřejněny práce českého orientalisty Bedřicha Hrozného, považován za kolébku piva. O pivovarnictví ve starověkém Egyptě, tedy v „Dolní“ a „Horní“ říši, se dochovalo naštěstí velmi mnoho písemných dokumentů. Při vykopávkách, prováděných např. archeologickým týmem Yaleovy univerzity poblíž Káhiry, našli během vykopávek pekárnu a pivovar. Stáří obou objektů odhadli archeologové na 4 500 let. Oba objekty, pekárna i pivovar, byly jistě ne náhodou pohromadě, protože v Egyptě se totiž vyrábělo obdobně jako v Mezopotámii pivo z ječných nebo pšeničných chlebě, případně ze směsi obou obilovin. Hieroglyf pro potraviny byl dlouhá staletí shodný se znakem pro pivo a pro chléb. V roce 1988 objevil americký antropolog Jeremy Geller přibližně 900 km proti proudu Nilu od Káhiry zbytky celého pivovaru.

Další model původního egyptského pivovaru, postavený podle archeologických vykopávek, je vystaven v Pivovarském muzeu v Plzni, které má řadu velmi hezkých exponátů z dlouholeté historie výroby piva. Na mlýnských kamenech byla semleta mouka, připravilo se těsto a přidal se zbytek těsta z předchozí výroby, obsahující kvasnice. Poté se buď z těsta vytvarovaly a upekly různé druhy chlebě, nebo se těsto dále rozředilo a tato hustá kaše se nechala kvasit. Vykvašená kaše, podle současné terminologie mladé pivo, se pak dochovalo různým kořením.

Pivo bylo považováno nejdříve za dar boha Re egyptskému lidu a bylo zvané „hek“ nebo „zythum“, což v překladu znamenalo „vino z ječmene“. Staroegyptský bůh Re byl považován za stvořitele všech bohů a lidí, později staří Egypťané věřili, že



■ **obrázek 8** *Egypťané pijící pivo (Pivovarské muzeum Plzeň)*

pivo vynalezl další bůh, Osiris, a teprve později se staly bohyněmi piva Menket a Tenemit.

Při jiných vykopávkách se našly kamenné desky s hieroglyfy, jejichž jedna část byla rozluštna jako hymnus na Ninkasi, sumerskou bohyni piva, jejíž kult se tedy přenesl i do Egypta. Druhý hymnus popisoval výrobu piva. Tím, že Egypt přijal sumerskou bohyni piva Ninkasi za vlastní, by mohla být potvrzena domněnka, že Sumerové znali pivo dříve než Egypťané.

Podrobně popsal historii výroby piva v Egyptě též řecký historik Diodorus Siculus, který žil v prvním století před Kristem, který uvádí, že božstvo Osiris naučilo Babyloňany vyrábět pivo ze sladovaného ječmene. Toto pivo se poprvé vařilo již v roce 2017 před Kristem v egyptském městě Pelusium (Tell el-Faráma).

Poloha města je shodná s dnešním severním vyústěním Suezského kanálu. Toto město se svým výborným pivem stalo velmi známým v celém Egyptě. Osiris pak se svou družinou kejklřů a muzikantů prošel celým tehdejsím světem a učil všechny lidi vařit a pít pivo, zejména v oblastech, kde se vínu nedařilo. Podle jím šířeného učení měli totiž nárok na nápoj, který zlepšoval nálady a odháněl chmury, i lidé, kteří neznali víno nebo jej z klimatických důvodů nemohli pěstovat. Osiridova mise měla u navštívených potenciálních odběratelů piva podle řeckého dějepisce Sicula velmi dobrý úspěch.

Podle historiků bylo v Egyptě vaření piva nejdříve privilegiem faraonů a potom se rozšířilo i mezi vysoké kněze a šlechtu. Pro dělníky, kteří pracovali na stavě pyramid nebo kanálů, představovalo pivo vedle chleba, česneku a cibule hlavní pokrm a bylo velmi oblíbené ve všech vrstvách tehdejší egyptské společnosti. Podle dochovaných účetních zpráv dostávali pivo při stavbě pyramid i otroci – denně každý dostal dva džbánky piva a tři až čtyři bochníčky chleba, a k tomu cibuli nebo česnek. Pivo se dokonce stalo platebním nástrojem – armáda, faraonovi úředníci a další státní zaměstnanci dostávali část platu v pivu.



■ **obrázek 9** Model egyptského pivovaru zhotovený podle vykopávek (Pivovarské muzeum Plzeň)



■ **obrázek 10** Pivní džbán, naleziště Egypt-
-Abasir, 5. dynastie, Pivovarské muzeum
Plzeň



■ **obrázek 11** Egyptské hieroglyfy popisující výrobu
piva; Pivovarské muzeum Plzeň

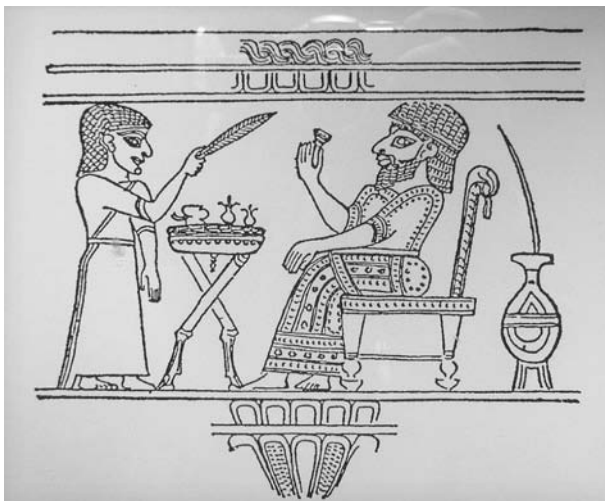
Ve starém Egyptě se již pivo vyrábělo z ječného sladu, ze kterého se pekly ječné chleby, nicméně se objevují též zprávy o používání datlí, rohovníků a máku. Ve starověkém Egyptě se pro výrobu piva pěstovaly dva druhy ječmene a pšenice (*Triticum dicocum* a *Triticum sativum*) a špalda.

Podrobný popis výroby piva ve starém Egyptě v éře Staré říše podává např. Staněk ve své knize „Blahoslavený sládek“. K přípravě piva se používal jen nejlepší slad s neporušenými zrny, který se rozdrtil v hmoždíři nebo semlel na ručním mlýnku. K tomuto ječnému šrotu se přidal namletý pšeničný šrot a z této směsi se vyrobilo těsto, z něhož se uhnětlly bochníky, které se vložily do forem a upekly se. Proto se tehdy pivovary nacházely poblíž pekáren. Upečené pivní chleby se rozdrtily a rozmíchaly s vodou ve velké kádi. Vzniklá kaše se nalila do džbánů, někdy se přidávala ještě šťáva z datlí. Džbány se zazátkovaly hliněnými zátkami a nechaly se samovolně kvasit.

Později, v době Nové říše, se již pivní chleby nepekly ve formách, ale jako placky na otevřeném ohništi. Ty se pak vložily opět do kádě s vodou a na způsob našeho nakládání zelí rozšlapaly nohama. Vzniklá kaše se opět nechala zakvasit, někdy se pro zamezení zkysání přidávaly různé, přesněji nedefinované přísady. Jistě toto pivo nebylo chmelené a muselo být pito pomocí slámeček, jak ukazuje řada vyobrazení, která se nám dochovala do dnešní doby.

Přestože bychom chutí tehdejšího egyptského piva nejspíše nebyli příliš nadšeni a pravděpodobně by nám moc nechutnalo, stalo se pivo zejména za vlády faraona Ramsese II. Velikého (1290–1224 před Kristem) nejoblíbenějším nápojem v Egyptě i v dalších zemích ležících na břehu Středozemního moře. Pivo se stalo obětním darem,

■ **obrázek 12** Pivo bylo servírováno v nádobě se stojanem a připravenou picí trubičkou; Pivovarské muzeum Plzeň



kteří vladaři věnovali chrámům. Kněží a studenti při chrámech dostávali pivo, chléb a další dary od věřících a zejména od příbuzných studentů. Proto pivo nechybělo ani při starověkých bohoslužbách. Kněz vyňal ze schránky sochu příslušného boha, oblékl ho do nového šatu, potřel vonnými oleji, okouřil ho kadidlem a předložil mu pečená masa, koláče, mléko a pivo. Po předpokládané době božského hodování, kdy hladový bůh snědl pouze nehmotnou část pokrmu a vypil jenom nehmotnou část nápojů, zúčastnění kněží dojedli a dopili hmotnou část oběti. Totéž se opakovalo při cestě kněží se soškou bůžka lodí po Nilu, která se několikrát do roka opakovala. Při tomto (v podstatě obráceném) procesi lidé nosili obětní hostinu bůžkovi na loď.

Samozřejmě se nezapomínalo ani na mrtvé. Podobně jako ve starém Babylonu a Asýrii nebo u Sumerů dostávali zemřelí na cestu do podsvětí potravu a pivo. Při pohřbu faraona se dokonce připravovaly čtyři druhy piva, které doprovázely mumifikovaného panovníka na posmrtné cestě do záhrobí.

V tehdejší době si však pivo každý vyráběl doma, řemeslníci a další pracovníci dokonce dostávali dovolenou, aby si ho mohli navařit pro svoji potřebu, protože tehdy ještě neexistovaly státní pivovary. Je zřejmé, že ne každé pivo se v tehdejších velmi primitivních podmínkách povedlo – zkyslé nebo jinak zkažené pivo dostávali k pití otroci. Nicméně bylo dávné pivo za tehdejších hygienických podmínek určitě podstatně chutnější než voda. Pivo též sloužilo jako přídatek do léků, určitě pomáhalo při zácpě, ale našlo použití i při parodontóze, při uštknutí štírem a dalších chorobách, kde bychom dnes jeho léčebný účinek asi neočekávali.

Spotřebu piva, chleba, cibule a dalších potravin ve starověkém Egyptě nám udávají dochované účetní knihy z panovnického dvora. Podle těchto údajů byl dvůr rozdělen na tři skupiny. Do nejvyšší skupiny patřil vladař a členové jeho rodiny, druhou skupinu tvořili vyšší úředníci na panovnickém dvoře a třetí skupinu představovali nižší úředníci



■ **obrázek 13** *Staří Egyptané při pití piva; Pivovarské muzeum Plzeň*



■ **obrázek 14** *V Egyptě se pivo pilo brčky, nebo jen z poháru, jak to vidíme na obrázku krále Tutanchamona (Pivovarské muzeum Plzeň)*

a služebnictvo. Jak uvádí Staněk ve své knize „Blahoslavený sládek“, první skupina spotřebovala denně 625 chlebů, 45 džbánů piva a 100 svazků zeleniny, druhá skupina vypila již 61 džbánů piva a snědla 630 chlebů, poslední skupina vypila 38 džbánů piva a zkonsumovala 525 chlebů.

Mnohem později, až za vlády řecko-makedonské dynastie Ptolemaiovců (323–30 před Kristem), byly zaváděny státní pivovary, Vláda této dynastie, z níž je jistě nejznámější poslední panovnice Kleopatra, je považovaná za zlatý věk pivovarství v Egyptě. Stát se stal, jako i mnohokrát později v historii, monopolním výrobcem piva a přínos z daní přinášel do státní pokladny nemalé zisky. Později se prodávaly licence na vaření piva i jiným osobám, aby stát mohl vybírat další daně, takže vedle státních pivovarů fungovaly i státem kontrolované soukromé pivovary.

PIVO V INDII, ČÍNĚ A TIBETU

Jak uvádí Chodounský ve své knize „Pivovarství“, vydané v roce 1905, znali staří Indové výrobu piva a konzumovali jej již kolem roku 3200 před Kristem. Předpokládá se, že staří Číňané a Tibeťané znali zejména výrobu kvašených nápojů z ječmene a dále jako surovinu používali proso nebo výhonky bambusu. Pro zlepšení chuti možná používali chmel dřívě, než tuto rostlinu poznali Evropané.

PIVO V AMERICE

Pivo bylo známo již v předkolumbovské Americe. Nedávno proběhlý archeologický průzkum v Peru prokázal existenci pivovarů již zhruba kolem roku 1000. Podle průzkumu místa se nejednalo „jen“ o výrobní závod, ale i o velkou pivnici, neboť všechno vyrobené pivo bylo vypito na místě. V Andách se též vyrábělo pivo, pokud se tak dá nazvat nápoj jménem „čiča“, vyráběný z rozžvýkané kukuřice. Indiáni rovněž vařili alkoholické nápoje z třtinového nebo javorového cukru a aloe.

PIVO VE STAROVĚKÉ PALESTINĚ

Pivo poznali starozákonní Židé bezpochyby během svého prvního otroctví v Egyptě nebo druhého v Babylonu, protože pivo bylo v obou zemích běžným nápojem, a znalosti jeho výroby si jistě vzali s sebou do Zaslíbené země. Pro Židy bylo pivo zvané „secha“ každodenním nápojem, pro sváteční chvíle jej nahrazovali vínem. Podle legendy vyrobil první pivo Abimelech (hebrejsky Abimelek), což byl levoboček krále Gedeona, tři roky samozvaný izraelský král, který vařil z ječmene silné červené pivo a z pšenice jemné světlé pivo. Ve starověké Palestině se mluvilo aramejsky, ostatně to byla řeč i Ježíše Krista. V této řeči se jeden druh piva označoval jako „parsoma“, ale Izraelity bývalo též pro pivo používáno jiné aramejské slovo „prusma“. Další výraz, užívaný pro pivo ve starověké Palestině, „šecher“, připomíná babylonský výraz „sikaru“.

Při výrobě piva však Izraelité na rozdíl od Egyptanů nebo Babyloňanů nepoužívali pивní chleby, ale sušili ječmen na prudkém slunci a po rozmačkání a rozmíchání s vodou jej nechali samovolně vykvasit. Někdy se pro zlepšení chuti hotového piva přidávalo různé koření, např. šafrán a pelyněk. Staněk uvádí, že Izraelité též při výrobě používali chmel, který nazývali „kešut“ nebo „kišoš“.

V Bibli, konkrétně ve Starém zákonu, jsou uvedeny různé příkazy a zákazy. Jedním z nich je zákaz požívání a pití kvašených nápojů, pivo zde sice není výslovně uvedeno, ale biblisté se domnívají, že se ho to týká stejně jako vína. Protože však se pivo, na rozdíl od vína, nestalo obětním nápojem, používaným při starozákonní oběti, zůstalo pro Izraelce jakýmsi druhořadým nápojem.

PIVO V ANTICKÉM ŘECKU A ŘÍMĚ, STAROVĚCÍ GERMÁNI, GALOVÉ, KELTOVÉ A SLOVANÉ

Starí Řekové znali výrobu piva již dlouho, protože jej jistě poznali během svých námořních cest v Egyptě. Známý autor antických tragédií Aischylos nazýval v jedné své hře Egyptany lidmi, kteří pijí medovinu, vyrobenou z ječmene. Antický básník Archilochos již v sedmém století před Kristem popisuje maloasijskou Frýgii, kde se vyrábělo pivo z namočeného ječného chleba, často s přísadkou ovoce. Podobně líčí

i výrobu piva v antické Thrákii, ležící na břehu Černého moře, na území dnešního Rumunska. Nejznámější řecký lékař Hippokrates z Kou (přibližně 4. století před Kristem) používal pivo pouze jako lék proti horečce a nespavosti, ale jeho konzumu moc neholdoval. V pozdější době začali sami starověcí Řekové vyrábět pivo, ale to zůstalo nápojem chudých, pro aristokraty bylo určeno víno. Zajímavé jsou výzkumné práce filozofa Aristotela, syna jiného starověkého lékaře. Aristoteles mladší sám na sobě prováděl výzkum vlivu všech tehdy dostupných omamných prostředků a učinil velmi zajímavý objev, který popsal následovně: „...pokud se někdo napije mnoho piva, kácí se směrem dozadu, pokud však pije mnoho vína, kácí se na všechny strany.“

Od Řeků se rozšířilo pivo do Říma, Hispánie, Velké Británie a do řady dalších zemí. Staří Etruskové a potom i Římané znali výrobu piva, které nazývali „cervisia“ podle římské bohyně úrody Ceres. Některé literární prameny tvrdí, že kdysi bylo pivo v Římě používáno obdobně jako v Řecku coby lék, podle jiných zdrojů bylo pivo u Římanů až do doby začátku našeho letopočtu velmi oblíbeno, ale později, tedy v době největší slávy Římské říše, bylo vytlačeno vínem. Pivo se v představách Římanů v prvních staletích našeho letopočtu pak stalo nápojem vhodným leda pro plebs. Zřejmým důvodem pro toto smýšlení byla skutečnost, že pivo bylo oblíbeným nápojem barbarů, odvěkých nepřátel Říma.

V prvních stoletích našeho letopočtu byla v Římské říši dávána samozřejmě přednost vínu, pití piva se považovalo dlouho za barbarský zvyk. Přesto se pivo v římské říši vyrábělo a hlavně konzumovalo na územích, kde se vínu nedařilo nebo kde nebylo možno jej sehnat.

Negativní názor svých současníků na pivo kupodivu nesdílel římský vojevůdce a pozdější císař Gaius Julius Ceasar, který nechával své legie během vojenského tažení Evropou bohatě zásobovat pivem, vyráběným v Galii, a dokonce si ho vezl na vojenské tažení do Británie. Měl pronést slova, že „pivo je vážený a mocný nápoj“.



■ **obrázek 15** Antické keramické nádoby na pivo i víno, řecko-římské období, naleziště Pantikapaion, 3. stol. př. n. l. až 2. stol. n. l.; Pivovarské muzeum Plzeň

O pivu napsal posměšnou báseň vzdělaný římský císař Julianus (332–363), ve které uvádí: „kdo pije víno, je cítit nektarem, kdo pije pivo, smrdí po kozlu“. Přesto se v římské říši pivo vyrábělo na územích, kde se vínu nedařilo nebo kde nebylo možno jej sehnat.

Jiný vztah k pivu však měl nástupce císaře Juliana Flavius Valens, který pivu holdoval, nejraději však údajně pil pivo Sabazios, pojmenované po římské provincii Sabaium, ležící na území dnešního Rakouska, odkud se tehdy do Říma na císařský dvůr dováželo. Přílišná láska k importovanému pivu mu však vynesla hanlivou přezdívku Sabaiarius, která se po jeho smrti přenesla na všechny pijáky piva (nejen v římské říši), kteří nedovedli odhadnout svoje meze.

Na začátku našeho letopočtu byla známá výroba piva z ječmene a prosa též v horách Iberie, tedy na území dnešního Španělska a Portugalska, kde mělo mít pivo stejnou váhu jako víno. Ve Španělsku bývalo pivo nazýváno „celia“ nebo „ceria“, odkud vznikl dnešní španělský výraz pro pivo „cerveza“.

V prvním století před Kristem obyvatelé tehdejší římské provincie Galie seznámili Římany s pivem, které nazývali „korma“. Galové jej vyráběli z ječmene nebo z pšenice a čepovali jej, patrně jako první na světě, dokonce ze sudů. Podle literárních údajů si v Galii římská legionářská zvykli pít pivo z pohárů vydlabaných z tykve. Tyto poháry bývaly všelijak ozdobeny. Jeden takový pohár se dokonce zachoval ve sbírkách pařížského muzea Carnavalet. Na horní části pohárku je umístěn nápis „Napln mě znovu, spanilá hostitelko, znovu pivem“.

Římský historik Publius Cornelius Tacitus (přibližně 55–120) se ve svém díle „Historie“ v kapitole s názvem „Germania“ zmiňuje dost nelichotivě o Germánech, či podle něho o Teutonech, kteří „... polehávajíce na medvědích kožešinách nestřídmě holdují strašnému nápoji, vyrobenému kvašením ječmene nebo pšenice, velmi nepodobnému ušlechtilému vínu... a tento ohavný nápoj pijí až do němoty z velkých tuřích rohů (pocházejících z pratura evropského)“. Tacitus pak dále podotýká, že Germány žádná síla nezmůže, pouze jejich vlastní žízeň. Tato douška jistě trochu ospravedlňovala římské vojenské nezmary při dobývání některých území, obývaných barbary, tedy pro Římany necivilizovanými národy. Mimo piva byla určitě rozšířena na územích Germánů, Keltů a Galů i medovina.

Starí Germáni vyráběli pivo na svém území podle jedněch pramenů již v období přibližně 1600 let před Kristem. Podle jiných autorů se pivo začalo vařit na jejich území už minimálně 800 let před naším letopočtem. Pivo bylo u Germánů vedle medoviny nejrozšířenějším nápojem.

Nejstarším důkazem výroby a pití piva ve střední Evropě je nález amfory na území osídleném Germány, poblíž dnešního města Kulmbachu, známého střediska výroby piva v Bavorsku. Nádoba obsahovala zbytky obilného nápoje z doby halštatské kultury (přibližně 800 let před Kristem). Protože po vypití piva se nálada pijáka obvykle zlepšila, předpokládali starí Germáni, že tento nápoj obsahuje ducha lidstvu nakloněného božstva a že tento duch přechází pitím piva na člověka. Proto býval tento nápoj (nejen starými Germány) obětován, obdobně jako v Egyptě, i jako dar bohům.

Někteří, zejména němečtí autoři tvrdí, že Germáni jsou vedle kulturních národů, žijících v Mezopotámii, dalšími vynálezci piva. Tuto hypotézu podporují tvrzením, že se v té době nijak neprokázalo spojení Germánů s národy Mezopotámie nebo Egypta. Germáni si vařili pivo v bronzovém kotli, vytápěném horkými kameny nebo umístěným nad ohništěm. Potom nápoj dochucovali myrtou, dubovým listím nebo dubovými kořínky. Toto pivo jistě bylo chuťově odlišné od současných našich piv; podobně jako v Egyptě nebo v Mezopotámii bylo kalné, se zbytky sladu, nemělo žádný větší říz a samozřejmě nebylo možné v teplejším období jej delší dobu skladovat.

Vedle piva byla u Germánů, podobně jako i u Slovanů a dalších národů, též oblíbená medovina, která se ve starogermánštině nazývala „met“; toto slovo pochází z indoevropského základu „medhu“. Je otázkou pro historiky, který z obou nápojů starověké Evropy je starší – pro každý nápoj mluví řada argumentů. Obdobně jako pivo byla i medovina v nordické mytologii považována za dar bohů.

Na území dnešní Francie se ve starověku vařilo pivo vyráběné nejen z ječmene, pšenice a ovsu ale i z prosa a čočky. Pro zlepšení chuti piva byly přidávány různé byliny, např. pelyněk, šalvěj, puškovec a další.

Keltové, žijící na britských ostrovech, vyráběli a pili nápoj z kvašeného obilí, který míchali s medem. Zprávu o tom podává řecký námořník Pytheas, který v roce 330 před Kristem hledal mořskou cestu do Pobaltí k nalezišti jantaru a jako první popsal cestu z Řecka do severního Atlantiku, během které navštívil Anglii, Skotsko, Irsko a Island.

Výroba piva byla známá i na severu Evropy, jak potvrzuje finský národní mýtus Kalevala. Zajímavostí tohoto literárního díla je skutečnost, že pouze 200 veršů je věnováno stvoření světa, ale 400 veršů výrobě piva.

Další severský epos Edda uvádí, že pití vína je vyhrazeno nesmrtelným bohům, zatímco pivo je určeno pro normální smrtelníky a má je upozorňovat na realitu smrti.

Slované ve své východní pravlasti vařili pivo, které největší učenec starověku, řecký filosof Aristoteles, ve svém obsáhlém díle nazýval „pino“. Pro výrobu piva Slované používali pšenici, ječmen a jistě i další obilniny.

Kosař ve své knize „Brněnský sládek František Ondřej Poupě“ též zmiňuje výrobu piva v Rusku, kterou popsal v roce 448 našeho letopočtu Řek Priskos, účastník byzantského poselstva k Attilovi. Slované na území Ruska přivítali poselstvo ječným nápojem, který nazývali „kanas“. Dělalí jej z rozemletých surovin, které smíchali s horkou vodou a poté přecedili přes slámu. Po vychladnutí přidali kvasnice a po skončení kvašení jej pili. Tento postup připomíná výrobu kvasu, který se v Rusku vyrábí odnepaměti až do dnešní doby. Technologie výroby je od piva trochu odlišná.

Co se týče území dnešní České republiky v hlubokém starověku, první zmínky o vaření piva pocházejí již ze čtvrtého století před Kristem. V tomto období se předpokládá příchod mocného keltského kmene Bójů ze severní Itálie na naše území. Mimo Čech a Moravy byli tito Keltové též v Bavorsku, Badensku, severním Rakousku a v Uhrách. O přítomnosti Keltů na tomto území se zmiňuje i Tacitus, které ve svém díle „Historie“ říká: „Za Dunajem žijí Helvéti a za nimi Bójové“. Z nedochovaného

díla římského historika Tita Livia „Ab urbe condita urbi“ je možno uvést pověst o bójském králi Ambigatovi, ve které se hovoří o tom, že důvodem migrace Bójů měla být údajně předlidskost na jejich původním území. Trasu pochodu za novým domovem, vedeného náčelníkem Sigovesem, jim ukázal směr letu posvátných ptáků.

O umění Bójů vařit pivo se zmiňuje i náš Otec národa, František Palacký, ve svém díle „Dějiny národa českého“, který uvádí, že se jednalo o usedlý kmen, provozující zemědělství, řemesla a obchod. Nálezy velkých keltských sídlišť (např. Závist nad pražskou Zbraslaví nebo jiné keltské sídliště Šance v Praze-Hostivaři a další) s četnými archeologickými nálezy tuto domněnku potvrzují. Tito Keltové byli později vytlačeni z našeho území německým válečnickým kmenem Markomanů. Markomané se však jako výrobci piva příliš neproslavili.

Poté přišli na naše území Slované. Podle Starých pověstí českých to byli Čechové, někdy koncem třetího až sedmého století našeho letopočtu. Ti si jistě přinesli znalost výroby piva z ječmene, pšenice a ovsu včetně chmelení ze své původní vlasti na východě.

Šíření křesťanství v Evropě na konci starověku nemělo ze začátku příliš příznivý vliv na výrobu piva, protože tehdejší misionáři tvrdili, že Bible konzumaci piva nedoporučuje. Z tohoto důvodu jeho výrobu nepodporovali, naopak dávali přednost vysazování vinic, zejména proto, že pro křesťanské bohoslužby byla a dosud je úloha vína nezastupitelná.

PIVO VE STŘEDOVĚKÉ EVROPE

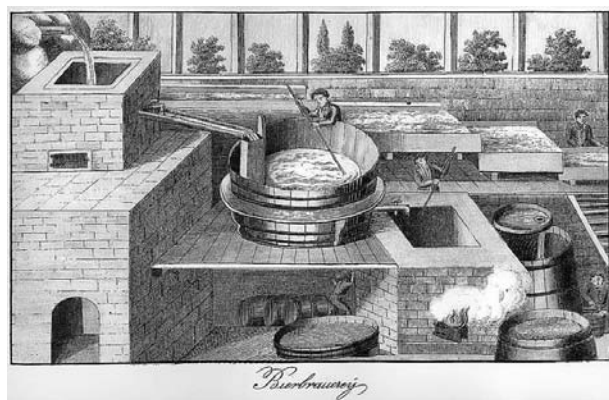
Nepříznivé hodnocení piva na území zaniklé římské říše se změnilo až v devátém století našeho letopočtu. Impulsem pro vzetí piva na milost bylo rozhodnutí církevního koncilu v městě Aix la Chapelle v roce 816, kterým církevní otcové doporučili zejména klášterům věnovat se zemědělství a výrobě piva, protože podle tehdejšího pravidla „liquida non fragunt lentum“ (nápoje postu neruší) se pivo, podobně jako rybí maso, smělo pít a jíst i v době tehdy velmi častých postů. Proto se mniši vedle rybníkářství začali intenzivně věnovat i výrobě piva.



■ **obrázek 16** V krčmě staročeské u pana Povolila, dřevořezba z roku 1505



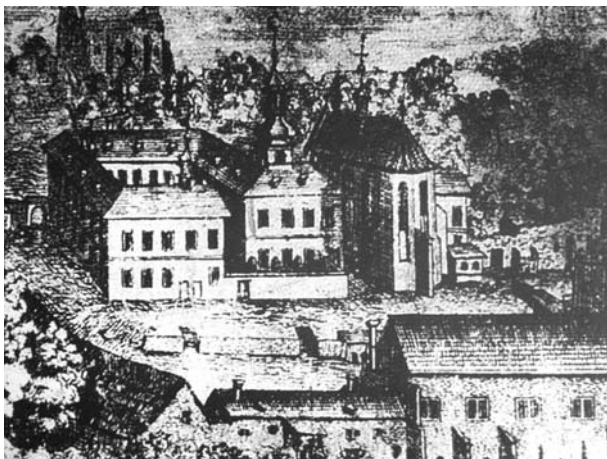
■ **obrázek 17** Vaření mládky ve středověku (rytina firmy Haffmans)



■ **obrázek 18** Středověká varna – rytina firmy Haffmans

Nejstarší mnišský řád, benediktini, založený sv. Benediktem v roce 529 na hoře Monte Cassino, věren svému řádovému heslu „Ora et labora!“, tj. „modli se a pracuj“, si ve smyslu povinnosti zajistit obživu vlastníma rukama našel snadno naplnění smyslu druhé části svého hesla ve výrobě piva. Proto došlo k velmi rychlému rozšíření pivovarství nejdříve v benediktýnských a potom i v ostatních kláštorech. Někteří historici uvádějí, že to byly právě kláštery, které začaly cíleně pěstovat na svých pozemcích chmel, a piva vyrobená s přísadou chmelu našla rychle své následovatele. Naštěstí benediktýnští mniši byli a zůstali velmi zdatnými pivovarníky, což mělo blahodárný účinek zejména na Bavorsko a naše země, protože na obou teritoriích začala fungovat v devátém a desátém století řada benediktýnských klášterů s dobře fungujícími pivovary. Tím, že některá piva byla zcela pravidelně vařena v kláštorech, byla pojmenována po výrobcu, tedy církevním řádu. Tak se dochovala řada názvů pivovarů zejména v Bavorsku až do dnešní doby, například v Mnichově jsou stále funkční pivovary Paulaner, Franziskaner nebo Augustiner (tedy paulánský, františkánský nebo augusti-

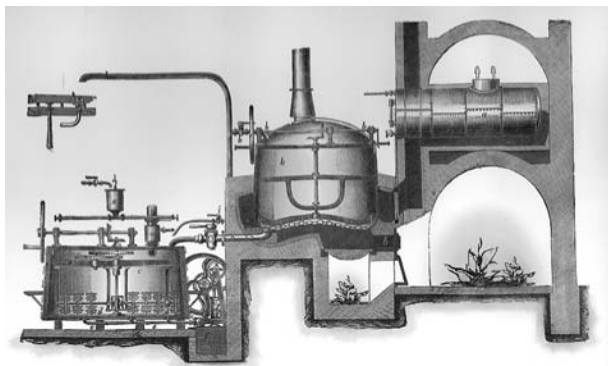
■ **obrázek 19** *Břevnovský klášter založený v roce 993, nejstarší český mužský klášter s pivovarem; Pivovarské muzeum Plzeň*



niánský). Ve středověku bylo pivo běžně nabízeno i dětem, jistě proto, že bylo vařeno s chmelem, a bylo tudíž, pokud jde o hygienu, zdravější než voda z řady tehdejších zdrojů. Obliba piva a stálý nedostatek peněz ve státní nebo šlechtické pokladně vedl k zavedení daní z piva

Neobvyklá skladba surovin při výrobě piva, řada pověr, a proto dosti nezvyklý výrobek vedly například v Bavorsku místní panovníky v průběhu dvanáctého až šestnáctého století k vydávání řady dekretů a nařízení, týkajících se výroby piva s cílem jednak omezit používání pšenice, vyhrazené v tehdejší době zejména pro výrobu chleba, a jednak omezit nebo dokonce zakázat používání řady dnes až odpudivě působících surovin pro výrobu piva. Tak byl například vydán v roce 1156 v Augšpurku zákon, takzvaný „Justitia Civitatis“, který je nejstarším německým právním dokumentem týkajícím se městského práva. O pivu se v tomto dokumentu praví: „Kdo prodává špatné pivo nebo dává podměrečnou míru, bude potrestán...“ Další zákon týkající se piva byl vydán v Norimberku v roce 1393 a praví se v něm „pro výrobu piva se může používat pouze ječmen“. K tomuto opatření dohnala zákonodárce nouze o pšenici. Předchůdcem zákona o čistotě je výnos městské rady v Mnichově z roku 1363. Nejznámějším a v podstatě dosud funkčním výnosem bavorského vévody Viléma IV. je takzvaný „Zákon o čistotě piva“ (Reinheitsgebot) z roku 1516. Podle tohoto zákona se pivo mohlo vyrábět pouze za použití sladu, chmele a vody. Méně známá je skutečnost, že vévoda začal svůj výnos slovy: „Nařizujeme, aby máz piva (1,069 litru) nebyl v době od svatého Michala až do svatého Jiří (od 29. září do 24. dubna, tedy téměř sedm měsíců) prodáván dražší než za jeden krejcar mnichovské měny a aby v době od svatého Jiří k svatému Michalu toto pivo nestálo více než dva krejcare mnichovské měny.“

Používání chmelu pro výrobu piva dlouho zůstávalo zejména díky klášterním pivovarům doménou našich zemí. Mniši pěstovali v klášteřích chmel. V západní Evropě se začal používat chmel poměrně později, až v 15. století.



■ **obrázek 20** Dvounádobová varna s kotlem na horkou vodu (rytina firmy Haffmans)

V Evropě 17. století došlo mezitím k rozšíření „nápojového lístku“. Vedle vína se začal pít i koňak a další destilované nápoje, nebo se macerováním (vyluhováním) bylinek v lihu vyráběly likéry. Do módy přišlo i pití kávy a čokolády, nicméně oblíbená piva žádný z těchto nápojů výrazněji neuškodil.

Nejstarší dosud fungující pivovar nejen v Německu, ale i na celém světě je státní pivovar ve Freisingu poblíž Mnichova s oficiálním názvem Bayerische Staatsbrauerei Weißen Stephan, který je v nepřetržitém provozu od roku 1040. Tento pivovar má úzkou návaznost na Technickou univerzitu v Mnichově, jejíž katedra zabývající se pivovarskou technologií je umístěna právě ve Freisingu. Tento nejstarší fungující pivovar stojí na místě starého benediktinského klášterního pivovaru a pokračuje tedy úspěšně v jeho tradici. Další, od roku 1140 nepřetržitě fungující benediktinský klášterní pivovar se nachází v městečku Weltenburg na ohbí řeky Dunaje, opět v Bavorsku.



■ **obrázek 21** Keramické pивní nádoby „smolničky“, kolem roku 1750, Pivovarské muzeum Plzeň

PIVO V ČECHÁCH

Velmi pečlivě zpracovanou historii výroby piva v Čechách v období od počátku až do roku 1910 zpracoval pro Ottův slovník naučný František Chodounský (1845–1924), známý sládek a pozdější ředitel Výzkumného ústavu pivovarského v Praze. Historii českého pivovarství od středověku do začátku 20. století rovněž popsal František Zvěřina; jeho práce vycházela na pokračování v našem nejstarším odborném pivovarském časopisu Kvas v ročníku 1912.

Dějiny výroby piva v našich zemích mají též dlouhou historii. Na našem území původně usazení Keltové (přibližně do poloviny prvního století našeho letopočtu) a po nich germánské kmeny Markomani a Kvádové, jakož i Slované jistě výrobu piva znali. Právě o Slovanech, kteří přišli na naše území začátkem šestého století, se historici domnívají, že ze své pravlasti si přinesli kromě jiných kulturních plodin též chmel, protože pravděpodobně jako první na světě vařili chmelená piva.

Jistě se vedle piva v Čechách hojně pila i medovina, jak potvrdil údajný pratec Čech při pohledu na naši zem z hory Řípu slovy „vidím zemi oplývající medem a strdím“. Vaření piva na našem území až do konce devátého století byla zcela běžná domácí práce, kterou mohl vykonávat kdokoli, kdo měl potřebné suroviny a znalosti. Jak uvádí Hajn ve své knize „Budějovický Budvar v novém tisíciletí“, pivo přestalo být domácím produktem až koncem devátého století, kdy začalo být „předmětem obchodu“. V tomto období se též značná část dosud svobodných lidí stala poddanými některé vrchnosti, která jediná měla právo pivo vyrábět, a povinností poddaných bylo jej kupovat. Je však zřejmé, že domácí výroba piva nikdy nadobro nevymizela. Pivo se podomácku vařilo vždy v těžkých dobách, zejména během četných válek, a řada kuchařek ještě v první polovině dvacátého století přinášela různé více nebo méně osvědčené recepty.



■ **obrázek 22** *Bývalý pivovar ve Staré Boleslavi*



■ **obrázek 23** Pivo se vařilo i v klášterech (foto dr. Hajn)

Domácí výroba piva byla do desátého století jistě velmi primitivní, k jistému jejímu zdokonalení došlo zřejmě až zakládáním klášterů. Protože kláštery měly vlastní výrobu piva, obdobně jako měly svoji pekárnu, je možno se domnívat, že nejstarší klášterní pivovar na našem území byl založen již v roce 970 společně s prvním klášteřem v českých zemích konventem benediktinek u sv. Jiří na Pražském hradě. Důvodem k tomuto předpokladu by mohla být skutečnost, že vaření piva byla v tehdejší době výlučně ženskou prací a že řád svatého Bernarda se pivovarství odjakživa věnoval. Jistě se nejednalo o pivovar podle dnešních představ, ale lze předpokládat jeho existenci, protože výroba piva ve středověku byla ponejvíce ženská záležitost.

Druhým nejstarším klášteřem u nás byl mužský klášter v Břevnově, založený knížetem Boleslavem II. a pražským sídelním biskupem Vojtěchem v roce 993.

O existenci pivovaru v tomto rovněž benediktinském klášteři již nejsou větší pochyby. Třetím nejstarším klášteřem, založeným v českých zemích opět knížetem Boleslavem II. v roce 999 byl další benediktinský klášter Ostrov u Davle, postavený na ostrově svatého Kiliána, ležícím na soutoku Vltavy a Sázavy. Protože též patřil benediktinům, předpokládá se v tehdejší době i existence tamějšího klášterního pivovaru.

Pítí piva se tehdy rozmohlo v českých zemích takovou měrou, že pražský biskup a spoluzakladatel břevnovského kláštera svatý Vojtěch měl problémy se svými ovečkami, které holdovaly pivu natolik, že nevedly řádný život. Z těchto důvodů si údajně vynutil na papeži zákaz jeho výroby i jeho konzumace pro svoji diecézi, zabírající celé Čechy. Tato první a naštěstí poslední, některými historiky však nepotvrzená, prohibice v zemích Koruny české trvala údajně až do 12. století. Potom pivo mohlo být a bylo vařeno v plném rozsahu též u nás, a protože mu byla rovněž vrácena doložka postního nápoje, mohlo se pít celý rok, tehdy velmi bohatý na početné církevní posty. Tím došlo k nebyvalému rozmachu pivovarství nejen v klášterech, ale i u šlechticů, měšťanů a dalších vrstev obyvatelstva.

V té době byly kláštery centry kultury, měly svoje knihovny a vlastní školství. Vzhledem k v tehdejší době již pravidelným výměnám zkušeností mezi jednotlivými kláštéry se mimo jiné určitě zlepšovala též receptura výroby sladu a piva a pěstování chmele.

Dalšími centry kultury na začátku středověku na našem území byly kapituly, což byl sbor duchovních, tzv. kanovníků, řízených proboštem a kapitulním děkanem, podléhajících přímo diecéznímu biskupovi. Kapituly měly mimo jiné na starosti i místní školství, ale pro svoji potřebu jistě měly i vlastní pivovar. Nejstarší kapitulou v zemích Koruny české byla staroboleslavská kapitula při kostele svatého Kosmy a Damiána, založená knížetem v letech 1039–1046 na místě, kde byl roku 935 zavražděn svatý Václav. Pivovar staroboleslavské kapituly fungoval od svého založení, pravděpodobně již od roku 1052, s přestávkami až do roku 1913. Pro jeho existenci svědčí i zakládající listina této kapituly, která ukládá jejím poddaným dodávat církevní vrchnosti desátky chmele ze statků v Žatci. Podle profesorky Basařové je to nejstarší listina dokazující pěstování chmele na našem území již v desátém století.



■ **obrázek 24** Král Vratislav II., zakladatel Vyšehradské kapituly; Pivovarské muzeum Plzeň

Ottův slovník naučný uvádí jako nejstarší písemný doklad, ve kterém je přímo zmíněno pivovarství na území Čech, Nadační listinu kolegiální kapituly při kostele svatého Petra Pavla na Vyšehradě z roku 1088. V této listině je již výslovně jmenován pivovar na Trávníku, tedy v lokalitě přímo pod Vyšehradem, a protože každý pivovar potřebuje mnoho vody, jistě stál u potoka Botiče, a dále jsou v listině uvedeni sládcí Častoň, Sobík a Šešur a výše daní (desátky), které musejí odvádět z piva, vyrobeného z ječmene a pšenice. Vyšehradská kapitula byla založena v roce 1070 prvním českým králem Vratislavem II, a třebaže nadační listinu považují někteří historici za podvrh, rok založení této kapituly nikdo nezpochybňuje. Její zvláštností byla skutečnost, že od svého založení byla přímo podřízená papeži (tzv. excempce), nikoliv podle církevního práva místnímu diecéznímu biskupovi. Důvodem tohoto nezvyklého kroku byly velice špatné vztahy krále Vratislava II. s tehdejší pražským biskupem, shodou okolností královým bratrem Jaromírem (Gebhardem). Protože biskup měl svoji katedrálu na Hradčanech, král se přestěhoval na Vyšehrad, a aby byl na pražském biskupovi alespoň částečně nezávislý, založil v místě své připravované rezidence další kapitulu, po staroboleslavské druhou nejstarší v Čechách.

S vyšehradskou kolegiální kapitulou a s pivovarstvím v Čechách souvisí další, v roce 1091 králem Vratislavem II. vydaná listina, ve které se ukládá poddaným vyšehradské kapituly platit desátek z pěstování chmele. Pro zajištění finanční existence kapituly, kláštera nebo univerzity jim panovník věnoval vesnice, často daleko od

Prahy. Uvedené listiny tedy mohou potvrzovat existenci pivovarů při kapitulách ve Staré Boleslavi i na Vyšehradě, protože v té době neměl chmel, obdobně jako nyní, jiné významnější uplatnění. S vyšehradskou kapitulou je spojena ještě Nadační listina z roku 1130, v níž, jak uvádí profesorka Basařová, král Soběslav I. nařizuje lidem z podhradí Vyšehradu platit této kapitule desátky z vaření piva. Dosud však není jisté, kolik pivovarů bylo na nově založeném králově sídle na Vyšehradě celkem. Pivovarský historik dr. Likovský uvádí existenci pouze jednoho, kapitulního pivovaru Na Líbušince, založeného spolu s kapitulou v roce 1088, který vařil pivo především pro potřeby kapituly. Z tohoto důvodu není vyloučena ani existence dalšího pivovaru na dvoře krále Vratislava II. a jeho následovníků. O historii vyšehradského kapitulního pivovaru se v dalších stoletích nedochovaly přesnější informace a pravděpodobně zanikl s rozbořením Vyšehradu v husitské době. Likovský uvádí jeho znovuzbudování vyšehradskou kolegiátní kapitulou až v roce 1564. Od té doby patřil kapitule až do roku 1898, kdy ho koupilo město Praha, které tento pivovárek v roce 1901 natrvalo zavřelo.

Rozvoj pivovarství vedle stávajících klášterních a církevních pivovarů na našem území je spojen s dobou zakládání královských měst, zejména ve dvanáctém a třináctém století. Panovník si zakládáním měst, řízených prostřednictvím jeho zástupce, chtěl udržet svůj vliv v daném regionu. Pro zajištění loajality obyvatel těchto nových měst mělo sloužit i nové privilegium vaření piva, takzvané „právo várečné“ které dostali pouze ti, kteří měli uvnitř města svůj dům, tedy měšťané královského města. Právováreční měšťané si mohli ve svém domě vyrábět slad i pivo, skladovat jej a samozřejmě i šenkovat. Toto várečné právo se nevztahovalo samozřejmě na lidi bez vlastního domu, tedy na chudinu, a ani na živnostníky sice s domem, ale jaksi podřadnějšího řemesla, což tenkrát byli například lazebníci.

Tak začalo pivovarství v řadě královských měst, mezi nejstarší patří města Svitavy (rok založení 1256) a Žatec (rok založení 1261), proslulý v celém světě vynikajícím chmelem. V Českých Budějovicích, založených v roce 1265 Přemyslem Otakarem II., bylo právo várečné výslovně zmíněno již v roce založení města mezi jinými výsadami udělenými panovníkem.

Další královské město, Plzeň, bylo králem Václavem II. založeno roku 1295. V té době udělil panovník 260 plzeňským měšťanům várečné právo. Nejdříve se v Plzni vařilo pivo v každém pivovárečném domě, ale poté si měšťané postavili společný pivovar. Nejstarší plzeňský pivovar se sladovnou je doložen již v roce 1307. Uvařená várka se ve velkém sudu převezla do právovárečných domů, kde se ve velké otevřené kvasné kádi nechala zkvasit a potom se sesudovala do ležáckých sudů.

Je smutnou skutečností, že ve Svitavách, městě s tak dlouhou pivovarnickou tradicí, byl pivovar v nedávné době zavřen. Na druhou stranu je potěšitelné, že pivo z Plzně, Českých Budějovic, Žatce a z řady dalších českých pivovarů je stále stejně kvalitní a že popularita českých piv (nejen z těchto pivovarů) ve světě roste.

V Praze byl v roce 1305 založen augustiniánským konventem při kostele svatého Tomáše na Malé Straně další klášterní pivovar spolu s věhlasnou pivnicí stejného jména, který spolu s dalším věhlasným pražským pivovarem U Fleků (1495) přečkal

staletí. Spolu s rušením klášterů v roce 1951 byl však tomášský pivovar zrušen a známé tmavé pivo se do pivnice „U Svatého Tomáše“ nadále dováželo z pivovaru Braník, kde se, podle vzpomínek jeho tehdejších pracovníků, původně světlé 12% pivo barvilo do černé barvy pivovarským barvivem, takzvaným kulérem.

Je zajímavé, že výroba sladu byla ve středověku považována za řemeslo, ale vaření piva a jeho další výroba už podle tehdejšího práva, které stvrdil v roce 1398 v jakémsi sporu tehdejší český král Václav IV., řemeslem již ze zdánlivě nepochopitelných důvodů nebyla. Tento na první pohled pro právovárečného měšťana nevýhodný zákon byl pro něho naopak výhodný, protože jako svoje řemeslo pivo vyráběl a „ve vedlejších pracovním poměru“ ho prodával. Tento zákon samozřejmě silně popouzel výrobce sladu.

Oblibu piva v Českém království dokazuje mimo jiné i historie města Tábor, založeného roku 1420 jako středisko odporu proti praktikám středověké feudální moci a církve na troskách starého města. Již v nejstarší městské knize nově založeného města jsou uváděny pivovary, stavěné hned se stavbou domů, první převod pivovaru je uváděn již v roce 1436. Původní myšlenka společného vlastnictví, kterou se řídili i zakladatelé města, je patrná i při výstavbě pivovarů. Na každých 25 domů byl postaven jeden pivovar, který pro jednotlivé měšťanské právovárečné domy pravidelně vařil pivo. Mimo sládky a dalších pracovníků dodali měšťané, kteří vařili pivo, i pomocný personál do pivovaru, zpravidla svoji ženu, ženskou čeládku a další pomocníky. Měšťan samozřejmě mimo pracovní síly dodal na váрку i potřebné suroviny, slad, chmel a palivo, a pokud neměl svoje pole, tak si vše potřebné nakoupil na městském trhu. Ceny sladu a chmelu určovala tábořská obec, která dohlížela též na to, aby někteří bohatší měšťané neskupovali suroviny do zásoby pro pozdější dobu s úmyslem spekulace, a tím nezvyšovali jejich ceny. Z tohoto důvodu prováděla tábořská městská rada i namátkové kontroly v domech některých potenciálních překupníků. Rovněž se nesměly jakékoliv suroviny z města Tábora vyvážet, pokud nebylo dostatečně zásobeno samo město. Původní ušlechtilá myšlenka společného vlastnictví však brzy vzala za své, podle městských kronik se při sestavování pořadí vaření várek ve svých pivovarech tábořští měšťané brzy začali hádat a podplácet.

Zpravidla se v tábořských pivovarech, podobně jako jinde, vařilo v zimě „pivo bílé“, tedy z pšenice, a během zbytku roku „pivo staré“ z ječmene. Kromě sladu a chmelu se do piva přidávala sůl a jalovec, pivo s příchutí jalovce bylo tehdy v Táboře velmi žádané. Samozřejmě se pro kvašení obou druhů piva používaly kvasnice na svrchní kvašení. Objem vařené mladiny byl v případě „bílého piva“ 18 českých sudů a při výrobě „starého piva“ se vařilo 10 sudů.

Ve středověku byla česká piva velmi dobrá, nejlepší pověsti se těšilo pivo z Rakovníka, Domažlic, Starého Města pražského a dalších měst. Piva se s úspěchem exportovala nebo dodávala na královský či císařský dvůr.

Vaření piva i výrobu sladu měl od středověku až po současnou dobu na starosti sládek pivovaru neboli „pan starý“, jak zní dosud tradiční titul vedoucího v pivovaru. Samozřejmě že měl k ruce další pomocníky, např. pana podstaršího, zvaného „sekyra“, který dohlížel na dodržování všech příkazů sládky, tovaryše, z nichž nejmladší se na-

zýval „chlapeček“, a pivovarské chasníky, tzv. „slad’áky“. Slad do mlýna a rozemletý sladový šrot zajišťoval v tehdejší pivovaru jiný pracovník, „šrotýř“. Další osazenstvo středověkého pivovaru tvořily pomocné pracovní síly, zejména ženy, „sudomyšky“, které měly na starosti mytí sudů, a báby „kvasničkářky“, které roznášely přebytečné kvasnice z pivovaru k podomnímu prodeji. Pokud měl dotyčný pivovar i vlastní sladovnu, tak „panu starému“ připadli další pracovníci, „hvozdi“, jinak „čoudi“, tedy topiči v hvozdu, ve kterém se sušil naklíčený slad, a „vidrovníci“, kteří „vidrovali“, to znamená dřevěnou lopatou přehazovali v nízké vrstvě na zemi rozprostřený klíčící ječmen, aby vrstva klíčícího ječmene vyrůstajícími kořínky navzájem neprorostla. Samozřejmě všichni tito pracovníci dostávali mimo normální plat jako formu odměny i deputátní pivo. Příděl deputátního piva pro zaměstnance pivovaru se udržel přes všechna staletí až do roku 1952, tedy do vlády dělnické třídy, kdy byl jako kapitalistický přežitek zrušen, avšak po roce 1989 se v řadě našich pivovarů opět vydávání deputátního piva ve větší nebo menší míře obnovilo.

Milové právo

K výsadám nově založených královských měst patřilo tzv. „hájemství“ neboli „milové právo“, podle kterého se od hradeb města na vzdálenost jedné míle, což bylo přibližně deset kilometrů, nesměl vyrábět slad ani vařit nebo čepovat žádné cizí pivo. Porušení tohoto práva se trestalo poměrně tvrdě, měšťan přišel o všechna práva měšťana ve svém městě, dostal citelnou pokutu a pivo mu samozřejmě bylo zabaveno. Milové právo dostávala postupně všechna královská města, zajímavostí je, že Malá Strana ho obdržela dříve (1330) než Staré Město pražské, které jej získalo až v roce 1341. Potom císař Karel IV. dále podpořil české pivovarství tím, že dal „milové právo“ dalším královským městům, mezi něž patřily i České Budějovice, Louny, Slané, Most, Domažlice, Kouřim, Písek, Kolín, Ústí n. L., Mělník a další. Řada měst své „milové právo“ tvrdě hájila, např. v roce 1464 poslala městská rada v Českých Budějovicích městského rychtáře se stráží zlikvidovat všechny pivovary i sladovny, které se nacházely do 10 km od hradeb. Příkaz městské rady byl splněn bez ohledu na majitele, a tak bylo zničeno zboží Rožmberků i kláštera ve Vyšším Brodě. Tento příkaz byl ještě jednou českobudějovickými konšely zopakován v roce 1619, kdy byl zlikvidován pivovar v Rudolfově.

Nejdříve se pivo vařilo podomácku. Je zajímavé, že výroba sladu a piva se specializovala podle vhodnosti do různých domů. V závislosti na jejich velikosti, zařízení, poloze apod. se buď v domě vyráběl slad (nákladnický dům), nebo pivo (právovárečný dům). Jistě v některých měšťanských domech probíhala výroba sladu i piva pohromadě. Později, když se pivo začalo vařit pouze v některých domech, které měly pro jeho výrobu lepší podmínky, začaly vznikat měšťanské pivovary a městská rada určovala pořádek, ve kterém si měšťané budou várky postupně vařit. Během 14. a 15. století se výroba piva v měšťanských pivovarech centralizuje, bohatší právováreční měšťané si formou jakéhosi družstva budují společné městské pivovary, ve kterých zaměstnávají zprvu na podřadnější práce a potom na veškerou práci najaté pracovníky, pivovarskou chasu. Podle údajů V. Tomka bylo v roce 1348 na Starém Městě 287 sladovníků, ale

jen 36 pivovarů. Tento poměr se změnil podepsáním zakládací listiny Nového Města pražského Otcem vlasti dne 8. dubna 1348. V této listině jsou uvedeny velké výhody a výsady pro řemeslníky ze Starého Města, pokud se do jednoho roku přestěhují na Nové Město, a mezi těmito řemeslníky jsou výslovně jmenováni výrobci sladu a výrobci piva. Tento akt pomohl rozšíření počtu pivovarů na Novém Městě pražském. Obě města měla v letech 1349–1419 celkem asi 86 sladoven a 55 pivovarů. Vedle právovárečných měšťanů existovali i takzvaní dvorní pivovarníci, kteří zajíšťovali pivo pro královský dvůr.

Císař Karel IV. o české pivovarství, ostatně i o vinařství, velmi dbal. V staropražských legendách, zpracovaných např. Juliem Košnářem, se vypráví o době, kdy za panování císaře Karla IV., Otce vlasti, směli portrét svatého Václava, umístěovaný na pokladnici a na cechovní korouhvi, pro svůj cech používat jen vinaři. Jednou se údajně Otec vlasti vracel z pouti ze Staré Boleslavi k místu zavraždění svého předka svatého Václava zpět do Prahy, a když projížděl staroměstskou Dlouhou třídou, zahlala ho silná bouřka s družinou do vchodu pivovaru „U Hrubého muže“. Zaslechli zpěv a vešli dále do pivovaru právě ve chvíli, kdy pivovarská chasa vařila pivo, při vaření rmutů chodila dokola kolem kotle, ručně míchala vařený rmut, a aby jeden do druhého ani do kotle nevrátil, zpívala si při této práci nábožné písně. Mokrého císaře sice nikdo nepoznal, ale sládek, sám „hrubý muž“, nabídl jemu a jeho družině pivo. Během degustace si císař se zvědavostí prohlížel vnitřní zařízení pivovaru. Při prohlídce ho zaujalo jedno strojní zařízení a zeptal se, jak se jmenuje. Když se dozvěděl, že se jedná o obyčejnou virguli, nařídil všem pivovarským nadále nazývat pivovarskou virguli novým termínem „spravedlnost“. Pan sládek se nejdříve podivil, že mu lecjaký zmoklý pocestný chce něco v jeho pivovaru nařizovat, ale potom císaře a jeho družinu poznal a přijal pozměněnou odbornou terminologii. Císař pak dále na základě výtečné chuti jemu nabídnutého piva na místě provedl úřední akt a zrovnoprávnil české pivovarníky s vinaři, takže oba cechy mohly nadále používat na svých cechovních korouhvích obraz svatého Václava, což skutečně platí až do dnešní doby. Například na současné etiketě piva z pivovaru Braník je Mikolášem Alšem namalovaný svatý Václav.

Zajímavou listinou ze 14. století, satiricky popisující život řemesel právě v době Karla IV., je takzvaný Hradecký rukopis, který z archivu hradeckého biskupství daroval biskup Háj osvicenskému učenci a historikovi Josefu Dobrovskému (1753–1829). Ten jej použil pro svoje literární práce o historii našeho národa. Pivovarská chasa je v Hradeckém rukopisu vyličeena nepřilíši lichotivě, více se stará o konzumaci piva než o jeho výrobu.

Nástupce císaře Karla IV., jeho syn Václav IV., nepokračoval v politice svého otce a sám porušoval „milové právo“ např. tím, že když mu nechutnalo pražské pivo, tak si nechal v roce 1385, třebaže v rozporu s tímto zákonem, dovážet na svůj dvůr svídnické a žitavské pivo. Jeho nástupce a bratr Zikmund naopak poskytl „milové právo“ např. městům Tábor, Český Brod a Mýto. Král Vladislav Jagellonský dal toto privilegium městu Stříbru. Měšťané z královských měst tak měli zaručen velmi dobrý finanční příjem pro sebe i pro královskou pokladnici.

Svatováclavská smlouva a propinační právo

Monopol „mílového práva“ pro měšťany královských měst platil bez větších problémů pouze do doby vlády krále Vladislava Jagellonského (1490–1516). Za jeho slabošského panování začala šlechta zakazovat měšťanům používat majetek, který měli zapsaný v zemských deskách, a navíc si ve svých poddanských městech začala budovat pivovary. To popudilo měšťany z královských měst a ti začali znemožňovat šlechtě nákupy domů v královských městech. Pokud již nějaký šlechtický dům v městě byl, městská rada jej začala zatěžovat vysokými dávkami. Tyto spory se vyhrotily, došlo k otevřeným bojům mezi šlechtou a městy a vzniklé spory musely být řešeny až na panském sněmu. Podle usnesení tohoto sněmu z roku 1497 panovník rozhodl, že pod vysokou pokutou dvaceti hřiven stříbra se musejí výčepnické domy postavené v posledních třiceti letech načerno, zrušit. Nicméně ani tento výnos dlouholetý spor neurovnal, sváry trvaly dále a definitivně se vyřešily až za vlády dalšího krále, Ludvíka Jagellonského, v roce 1517 vítězstvím šlechty takzvanou Svatováclavskou smlouvou, podle které šlechta směla též vařit svoje pivo, ale nesměla jej o výročních trzích přivážet do měst k prodeji.

Aby bylo zabráněno dalšímu pro stávající dosavadní pivovarníky nežádoucímu jevu, rozšiřování pivovarů, bylo zavedeno takzvané „propinační právo“, které zůstalo podle Svatováclavské smlouvy vyhrazeno pouze třem stavům: panskému, městskému a duchovnímu. (Mimoходом podobné omezující opatření zavedlo císařské Německo roku 1910.) Tehdejšího propinačního práva v 16. století využila zejména šlechta budováním panských pivovarů a její poddaní si museli kupovat pouze pivo od „své“ vrchnosti. V té době vznikaly vrchnostenské pivovary např. v Krušovicích, Olešné, Všetatech a Královicích a na dalších místech. Výstavbou panských pivovarů se ovšem velmi oslabil vliv měst, která ztratila odběratele piva. Počet zejména městských pivovarů tím zákonitě klesal. Další neblahý důsledek na jejich počet v zemích Koruny české měla bitva na Bílé hoře, následné konfiskace majetku šlechty revoltující



■ **obrázek 25** *Kniha F. O. Poupěte „Umění vařit pivo“; Pivovarské muzeum Plzeň*

proti Habsburkům a samozřejmě i třicetiletá válka. Pakliže je na začátku 17. století odhadován počet pivovarů jen v Čechách na tři tisíce, po třicetileté válce jejich počet velmi drasticky klesá.

Platnost Svatováclavské smlouvy však trvala v podstatě až do začátku osmnáctého století, dokonce i císař Josef II. svými dvorními dekrety z roku 1705 a 1706 obnovil zákazy dovozu cizího piva do měst. Tento absolutní zákaz netrval sice dlouho, neboť již v roce 1708 povolil císař stavům dovoz „cizího“ piva pro svoji potřebu. Zákaz dovozu cizího piva byl všemi stranami stále více obcházen, a protože i někteří měšťané žehrali nad špatnou kvalitou piva ze „svého“ města, bylo po staletí platné „milové právo“ dne 28. ledna 1788 definitivně zrušeno a dalším dvorským dekretem ze dne 29. května 1788 povolen dovoz piva do měst odkudkoliv. Tento dekret měl ovšem neblahý dopad na řadu měšťanských pivovarů, například jen v pražských městech (Staré Město, Nové Město, Malá Strana a Vyšehrad) bylo před zrušením milového práva 164 právovárečných domů, v roce 1788 klesl jejich počet na 88 a stále dál se snižoval. Tento trend byl jistě způsoben i Dvorním dekretem z roku 1786, který ukládal místo výroby piva v jednotlivých pivovárečných domech zřizovat městské pivovary. Tímto opatřením se v podstatě zrušila v našich zemích po staletí provozovaná praxe, kdy ve společných pivovarech právováreční měšťané vařili po řadě „střídě“, tak jak stanovila slavná městská rada. Hlavním důvodem pro zrušení tohoto dlouhodobého obyčeje bylo pravděpodobně to, že se při společných várkách shromažďovali většinou stejně všichni právovárečníci, při nekonečných pivních diskusích si na místě navzájem vypíjeli navařená piva, a tak bohužel státní i obecní pokladna přicházela o značný příjem z daní. Podle uvedeného Dvorního dekretu si museli právováreční měšťané postavit nebo propachtovat větší pivovar a zisk z prodaného piva se po odevzdání všech daní rozdělil mezi ně. Je zajímavé, že tento systém v podstatě družstevního podnikání praktikovalo středočeské město Žebrák již od roku 1706, tedy dávno před vydáním Dvorního dekretu, a později, na konci 19. století, se touto cestou též vydali pražští sládci z menších pivovarů, kteří si postavili tehdy daleko za Prahou společný pivovar Braník.

Výtahy na led
(elevátory) se samočinným vyklápěním, nejdokonalější a osvědčené soustavy, na pohon ruční, transmissní nebo elektrický, vyrábí a dodává
se zárukou
speciální strojírna
V. Hlebký, Praha-Libeň.
Četná doporučení. 1901 Rozpočty zdarma

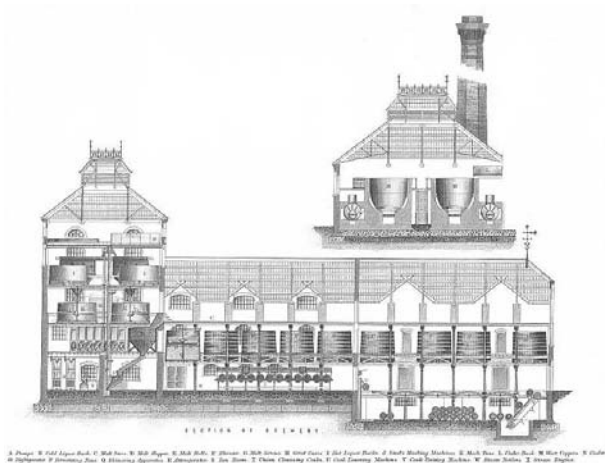
■ **obrázek 26** Dobová reklama v odborném tisku, otištěno v časopise *Kvas*, rok 1912

Sládek
45 roků starý, absolvent I. věř. pražské školy
sladovnické, samostatný odborník,
prosí o místo sládka.
Dlouholetá vysvědčení a prima odporučen. Laskavé nabídky vyprošuje si pod zn. „Piluost a vytrvalost“ do admin. t. l.
1896

■ **obrázek 27** Inzerent ucházející se o místo sládka, otištěno v časopise *Kvas*, rok 1911

Do konce první poloviny 19. století na našem území převládala výroba svrchně kvašených piv, nicméně názor, že spodní kvašení bylo do Čech dovezeno z Bavorska, je mylný. V českých zemích se spodně kvašená piva vyráběla vždy, hlavně v zimě, kdy byl dostatek ledu, nutného pro chlazení během kvašení a hlavně ležení. Žatecký pivovar již v patnáctém století vařil spodně kvašené pivo *samec*. Jihlavský pivovar spodně kvašené pivo již v roce 1452 dodával císaři Fridrichu III. Habsburskému. Nicméně ve větší míře se vaření spodně kvašených piv začalo rozšiřovat až po roce 1840, kdy je začal vařit sládek Vojtěch Wanka v pražském pivovaru U Primasů, umístěném na Koňském trhu, dnešním Václavském náměstí, na místě bankovního domu č. 796. Jak uvádí Černohorská z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského Praha, již v roce 1841 vařila celá desetina pivovarů v Čechách spodně kvašené pivo a počet těchto pivovarů se postupně zvyšoval. Důvodem k tomu byla jistě i vyšší kvalita piva, protože bylo studené, mělo větší obsah rozpuštěného oxidu uhličitého a tím lepší říz, a svoji roli určitě hrála též větší trvanlivost spodně kvašeného piva.

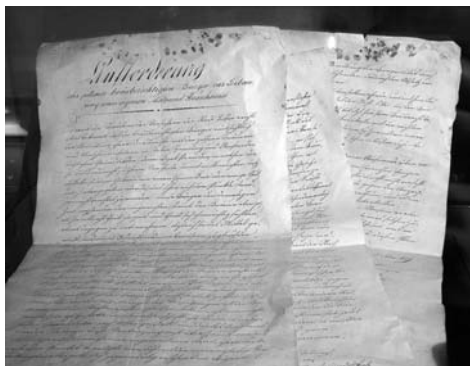
Předpoklady pro další rozvoj pivovarství byly dány zrušením nevolnictví v Čechách v roce 1781, kdy vznikly podmínky pro příliv pracovní síly do měst, a dále zejména vynálezy v oboru techniky. Velkou měrou k tomuto rozvoji přispělo i pozdější zrušení propinačního práva Zemským zákonem č. 55 z 30. dubna roku 1869.



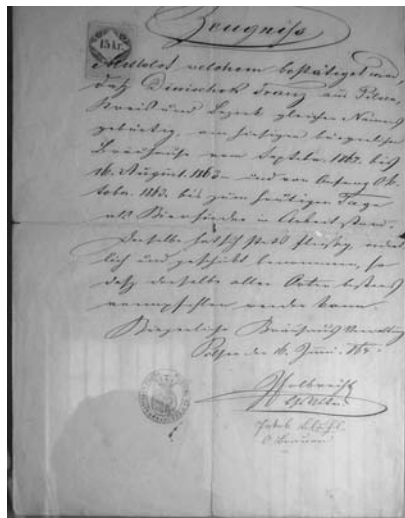
■ **obrázek 28** Pivovar ze 2. poloviny 19. století, tvořený varnou, chladičím stokem, sprachovým chladičem, kvasnými káděmi a ležáckými sudy (rytina firmy Haffmans)

Založení Měšťanského pivovaru v Plzni roku 1839

Velkým mezníkem pro české i světové pivovarství bylo založení Měšťanského pivovaru v Plzni roku 1839. Kupodivu k tomuto aktu došlo proto, že se v tomto městě do té doby vařilo pivo tak špatné kvality, že sami právováreční měšťané se rozhodli tento problém řešit. Tehdy se v Plzni a samozřejmě i po celých Čechách a na Moravě vyrábělo v teplejších měsících pivo svrchního kvašení, protože kvasí při téměř pokojových teplotách do 20 °C a v podstatě není nutné jej chladit. Plzeňští měšťané si



■ **obrázek 29** Žádost plzeňských právovárečných měšťanů o povolení stavby sladovny a pivovaru v Plzni z roku 1839; Pivovarské muzeum Plzeň



■ **obrázek 30** Potvrzení o práci sladovníka Františka Diviška z Plzně v pivovaru v letech 1862–1863; Pivovarské muzeum Plzeň

tehdy pozvali stavitele Stelzera, kterého poslali na zkušenou do Bavor, aby si obhlédl bavorské pivovary, které již v té době používaly celoročně pro výrobu tmavého piva technologii spodního kvašení. Kvasinky spodního kvašení však vyžadují pro hlavní kvašení podstatně nižší teploty, kolem 10 °C, kterých bylo v době před vynálezem strojního chlazení možné dosáhnout jenom použitím přírodního ledu. Toho však v tuhých zimách bavorských Alp byl a je vždy dostatek a při uskladnění ve speciálních izolovaných prostorech, tzv. „lednicích“ vydržel bez problémů přes léto až do příští zimy. Samozřejmě se muselo připravit takové množství ledu, aby pokrylo během léta nejen potřebu vlastního pivovaru, ale i hostinských, protože pivo se pilo vychlazené. Stavitel nelenil a navrátil se nejen se zkušenostmi, ale i s bavorským sládkem Josefem Grollem, který provedl dne 25. února 1842 (některé údaje udávají datum této várky 5. 10. 1842) první várku v nově postaveném Měšťanském pivovaru. Josefu Grollovi se světlé pivo, vyrobené spodním kvašením se zvýšeným dávkování chmelu a nepro-kvašením celého podílu extraktu, opravdu podařilo a kvalita nového typu piva předčila všechna očekávání tehdejších plzeňských právovárečných měšťanů.

V podstatě se dá říci, že zavedením nového typu piva z Měšťanského pivovaru v Plzni proběhl přerod pivovarnického řemesla v pivovarský a sladovnický průmysl. Pivovarnické řemeslo mělo až do té doby „zlaté dno“. Jak píše Chodounský v pivovarském časopisu Kvas v roce 1912, „...všechny malé pivovárky, rozhozené v zemích Koruny české jako písek, se svým odbytem ve svém malém okrsku, se svým panem starým a patriarchálním způsobem života, starými zvyky a cechovním životem, se buď modernizovaly na nový typ piva, nebo začaly upadat, případně svoji existenci musely skončit“.



■ **obrázek 31** Josef Groll, první sládek Měštanského pivovaru; Pivovarské muzeum Plzeň



■ **obrázek 32** Měštanský pivovar v Plzni v roce 1842; Pivovarské muzeum Plzeň



■ **obrázek 33** Měštanský pivovar v Plzni v roce 1870; Pivovarské muzeum Plzeň



■ **obrázek 34** Výuční list sladovníka Fr. Grossmana z 10. 10. 1804; Národní muzeum Praha



■ **obrázek 35** Výuční list sladovníka M. Černého z 24. 4. 1798; Národní muzeum Praha

Důvodem byla daleko vyšší kvalita nového typu piva. Vzhledem k tomu, že tato piva byla uchovávána v ledu vychlazených prostorách jak v pivovaru, tak v hostinci, měla při čepování nižší teplotu a tedy vyšší obsah oxidu uhličitého a tím i lepší říz, a proto více osvěžila. Významnou roli též hrála podstatně delší životnost spodně kvašeného piva ve srovnání se svrchně kvašenými pivy. Zákonitě vzniklý konkurenční boj mezi výrobcí svrchně a spodně kvašených piv spolu s výstavbou průmyslových pivovarů trval delší dobu a znamenal zánik pivovarů vyrábějících svrchně kvašené pivo a tím i výrazný pokles celkového počtu pivovarů.

Ještě v 70. letech 19. století byla koncentrace pivovarů a pivovárků v pražských ulicích vysoká, a jak uvádí Ignát Herrmann ve svém díle „Ze staré Prahy“, nejvíce jich bylo na Václavském náměstí, kde byly pivovary U Březinů, U Šenfloků, u Turků,

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