

## 4. KAPITOLA



# PIVO A HEBREJCI

**Ž**idé ve své posvátné knize Tóře, které gójové říkají Bible, pivo vynechávají. Je to zřejmě tím, že pivo nepatřilo k oficiálním bohoslužebným obětinám. Naopak, Mojžíš svému lidu přikázal, že „žádná oběť, kterou obětovati budete Hospodinu, nebude kvašená, nebo nižádného kvasu ani medu nebudete obětovati Hospodinu.“ Pojítat vše kvašené je také zakázáno o svátcích Pesach, během nichž si Židé připomínají odchod z Egypta.

Neznamená to ovšem, že by Židé pivo neznali a nevyrobili. Naopak, právě proto bylo asi pivo o svátcích Pesach vyjmuta ze zákazu a hojně se pilo.

### CO PILI ŽIDÉ?

Palestina byla úrodnou vinařskou oblastí, a proto při žádné hostině víno nechybělo. Pilo se jako mošt, nebo i vykvašené víno. Většinou se cedilo přes plátno, někdy se ředilo vodou. Pro zvýšení opojných účinků se přidávala myrha. Vedle vína z révy znali Izraelité mošt z granátových jablek. Pro utišení žízně se pil také ředěný vinný ocet.

Pro nás blíže neznámým je opojný nápoj sicera známý od latinských autorů, o kterém se mnozí domnívají, že to mohlo být židovské pivo. Další autoři tvrdí, že z něj pochází pojmenování *cider* – což je zkvašený jablečný a hruškový mošt, z něhož se pálí *calvados*. To by moc pivním kořenům neodpovídalo.

### PRŮKOPNÍK ABIMELECH

Biblický král Abimelech byl podle pověstí první Hebrejec, který uvařil pivo. Z ječmene vařil silné červené pivo a z pšenice bílé. Šťávě z ječmene říkali Izraelité *prusma*, podobně jako Aramejci, kteří pivo nazývali *parsoma*. Josef Svátek se v knize Blahoslavený sládek domnívá, že se Židé naučili vařit pivo v babylonském zajetí. Svědčí o tom hebrejský název piva *šecher*, což připomíná babylonské pojmenování piva *šikaru*. Podle toho latinský výraz *cerevisia* může být židovským *šecherem*, pivem.

### RECEPT STARÝCH HEBREJCŮ

Babylonskému původu však odporuje způsob výroby starozákonního piva. Hebrejci ječmen pražili na slunci,



■ SVATÝ JOSEF NA ÚTĚKU PŘED ŽIDOVSKÝM KRÁLEM HERODEM NA OBRAZE JANA VAN EYCKA PIJE MOŽNÁ PIVO. PIVO HEBREJCI ZNALI, BOHUŽEL JIM PŘIPOMÍNALO BABYLONSKÉ ZAJETÍ, A TAK SE MU NEDOSTÁVALO ÚCTY JAKO VÍNU.

smíchali s vodou a pak nechali vykvasit. Někdy ho dochucovali kořením. Používali např. trpké a hořké „oslí okurky“, škrobnaté hlízy kolokázie, alkam, druh hořké peluňky, sušené květy kurkumy (to je to žluté v koření kari), šafrán, pelyněk a rovněž prý chmel. Židé také znali druh egyptského piva, o kterém rabín Joseph v Talmudu, v knize Misna II/3 Pehasim III. říká, že se vyrábělo z ječmene, safloru a soli.

### SAULŮV PIVNÍ POHÁR

Anglické prameny také hovoří o nálezu z roku 1960. Jde o 3 000 let starou pivní číši ze starého Izraele v Těl Isdar. Pokud je datování správné, pochází číše z dob krále Saula a Davida. Namísto je také otázka, jak archeologové poznali, že jde o pivní číši. V každém případě nejde o nic nemožného. Ačkoli pivo je v Bibli skutečně míň než popelkou, v praxi neměli Hebrejci moc na vybranou. Každodenní pití vína si nemohl jistě dovolit každý.

## HEBREJSKÉ PIVO SE NEDOPORUČOVALO NEMOCNÝM A TĚHOTNÝM ŽENÁM.

V každém případě Židé během babylonského zajetí i v čase, kdy žili v Egyptě, pivo museli znát a jako služebníci i vařit. Bezpochyby ho dostávali jako část naturálního platu. Byl by div, kdyby si ho neoblíbili. Protože to však byl nápoj podmanitelů, nevyzdvihují pivo tak jako víno. Navíc jako kočovníci dávali vínu přednost i díky jeho vyšší trvanlivosti a koncentraci alkoholu. Tahat s sebou v horké poušti hektolitry piva je nesmysl. Pastevci a nomádi mají také obtížnější přístup k obilí. Byť výroba piva je oproti vínu pro ně jednodušší. Proto u Hebrejců pivo nemohlo výrazně uspět.

### STAROZÁKONNÍ PROJÍMADLO

Tak jako tak Židé pivo znali a pili. V knize Mišna se píše i o léčebných účincích „ječmenné šťávy“. Židovští lékaři ho doporučovali jako projímadlo, nebo naopak jako prostředek k zastavení průjmu. To nesvědčí o velké kvalitě hebrejských piv. Snad proto se také kvůli škodlivosti nedoporučovalo nemocným a těhotným ženám.

## 5. KAPITOLA



# EVROPSKÝ STAROVĚK

**V** Evropě už zhruba před 6 000–8 000 lety existovaly vyspělé zemědělské kultury. Pěstovaly obilí, stavěly velká kruhová hradiště na rozloze několika desítek hektarů a velké kruhové chrámy. Jedním ze svědků té doby je i „čertův sloup“, který je dodnes k vidění na pražském Vyšehradě. Šestimetrový sloup má průměr šedesát centimetrů. Je vytesán z biotit-amfibolového granodioritu a podle stratigrafické metody měření stárí je stár více než 6 000 let. Sloup zřejmě sloužil k měření času na vrcholu Petřína. Znamená to, že i na evropském území byla v době rozkvětu starého Sumeru a Egypta lidská společenství s vysokou kulturou.

### PRAEVROPANÉ

Poslední archeologické objevy potvrzují, že v Evropě se rozvinula stará, předantická zemědělská

civilizace. Stopy po více než 150 chrámech z období 4800 až 4600 př. n. l. byly objeveny v oblasti táhnoucí se přes 600 kilometrů z východního Německa přes Českou republiku až na Slovensko a do Rakouska. Mohutné stavby byly vybudovány o 2 000 let dříve než egyptské pyramidy či Stonehenge v jižní Anglii. Chrámy vystavěli ze dřeva a hlíny potomci kočovníků z Podunajské nížiny, jejichž hospodářství bylo založeno na chovu ovcí, prasat a na zemědělství.

Jeden z nejvýraznějších nálezů byl učiněn v dnešních Drážďanech, kde archeologové našli trosky chrámu o průměru 150 metrů. Obklopený byl čtyřmi příkopy, třemi hliněnými násypy a dvěma palisádami dlouhými přes 800 metrů. V areálu byly nalezeny také dřevěné a kamenné nástroje i figurky lidí a zvířat. Jde v tuhle chvíli o první skutečně zemědělskou

organizovanou společností v Evropě. Je velmi pravděpodobné, že když obyvatelé těchto center pěstovali obilí, uměli také vyrábět pivo.

Tato zemědělská společnost ale záhadně (zatím) zanikla po krátkém období dvou až tří století. Znovu byly podobné stavby budovány až o 3 000 let později v čase střední doby bronzové.

## NEJSTARŠÍ ARCHEOLOGICKÉ NÁLEZY PIVA

Asi 10 000 let staré zbytky obilného rmutu našli vědci v Bavorsku. Bohužel nic bližšího o tomto objevu se mi nepodařilo dosud zjistit. Paleobotanicky výrobu piva dokládají nálezy sladu, naklíčeného obilí či rostlin užívaných k jeho dochucování. Nálezy sladu se vyskytují od doby bronzové v nejrůznějších oblastech – Vojvodina, Španělsko, Dánsko, Řecko.

## PRAVĚCÍ IBEROVÉ

Nejstarší evropské pivo prý objevil nedávno španělský archeolog Jordi Joan z barcelonské univerzity. Na sídlišti Geno z doby bronzové v nynější provincii Lérida na severovýchodě Španělska objevil pivo, které je staré 3 000 let. Zbytky podle jeho slov pocházejí z devátého a desátého století př. n. l. a jsou prý nejstarším doloženým pivem v Evropě. Podle všeho ho tu pili Iberové – protohistorický národ na území Španělska a Portugalska, možná vzdáleně příbuzný s Kelty a později jimi pohlcený. Tento národ podle Mauduita pekl po většinu roku chleba z mouky ze žaludů a kromě vody pil nejčastěji pivo z ječmene. Jedlo a pilo se na kamenných lavicích rozestavených u stěn místnosti. Po jídle se tančilo a sborově zpívalo za zvuků flétny a dud.

První důkaz o výrobě piva ve středoevropské oblasti – amfora se zbytkem piva – pochází z doby asi 800 let př. n. l. z rané doby Hallstattské. Nalezená byla u vesnice Kasendorf, poblíž města Kulmbach v severním Bavorsku.

Zbytky nápoje, v němž byl med, slad i ovocná složka, obsahovala nádobka z březové kůry v rakvi dívky v Egtvedu v Dánsku ze starší doby bronzové. Z 1. století př. n. l. pochází dva picí rohy z dánského Skudstrupu, z nichž jeden obsahoval zbytky medoviny a druhý pšeničného piva.

## Kultura pití

*Prvními důkazy o společenském pití v Evropě jsou archeologické nálezy nádob na nápoje. Picí rohy a kožené měchy jsou doloženy už v mladším paleolitu, tedy 40–10 tis. let př. n. l. Keramické, bliněné napodobeniny pocházejí z mladšího neolitu, asi 5500–4500 př. n. l. Z této doby pocházejí také koflíky, pobáry a džbánky. Podle P. Sokola „bromadrymi nálezy keramiky z eneolitu (asi 4500–2300 př. n. l.) skládající se především z konvice a sady čerpáků neboli naběraček.“*

## PRVNÍ CHMELOVÁ STOPA

Až 6 000 let staré zbytky chmelového pylu našli paleobotanici u Bodamského jezera na území dnešního Švýcarska. Objevují se spekulace, že už tehdy mohl sloužit jako koření do piva. To je ovšem neprokazatelné. Chmel rostl divoce po celé Evropě, a tak jeho pyl najdeme kdekoli. Nicméně o Keltech, kteří žili i na tomto území, se tvrdí, že údajně pivo chmelili.



■ PRAŽSKÝ ČERTŮV SLOUP – VE SKUTEČNOSTI ASI 3 MENHIRY STARÉ ASI 6 000 LET, KAŽDÝ TUNU TĚŽKÝ. ZHRUBA V TĚTO DOBĚ ZAČÍNÁJÍ DĚJINY CIVILIZACÍ STAROVĚKÉ EVROPY.

## 6. KAPITOLA



# ŘEKOVÉ SI PIVA NEVÁŽILI

**A**si nejstarší doklady o pivu v helénské oblasti nacházíme v krétsko-mykénské kultuře. Mezi archeologickými nálezy v královském paláci v Knosu byly objeveny vázy s reliéfy zobrazujícími obilné klasy a podle některých autorů některé další znaky, dokládající znalost výroby piva.

Podle dobových zpráv k nejvyhledávanějším antickým pivům patřilo prý tzv. „quétské přístavní pivo“ pocházející z Kilikie v dnešním Turecku. Tak jako dnešní plzeňské bylo prý dokonce i napodobováno – jeho méně kvalitní kopii vyráběli syrští otroci v Egyptě. Bylo to asi proto, že kvalitní „quétské přístavní“ se vařilo hlavně v Sýrii.

### OJNON KRYTHINON

Starí Řekové pivo znali už od nejstarších dob, hojně ho pili, ale nikdy si ho příliš nevážili. Stejně jako později Římané spatřovali v pití piva znak změkčilosti, kterou vytykali Egyptánům. Nápojem bohů pro ně bylo jediné révové víno. Ojnon krythinon, málo alkoholické ječmenné víno, nepovažovali za nápoj pravých mužů. Hezká výmluva. Řekové k pivu nepřilnuli, protože nikdy

nebyli národ zemědělců, byli původně kočující bojovníci. Samotné Řecko také není příliš příhodné k pěstování obilí. Skalnatá vyprahlá země je vhodná spíš k pastevectví a pěstování oliv a révy. Navíc samotní Řekové, a to i ti nejušlechtilejší, opovrhovali společně jen jedinou věcí – fyzickou prací. Ta bohužel k zemědělství nerozlučně patří.

## STARÍ ŘEKOVÉ SPATŘOVALI V PITÍ PIVA ZNAK ZMĚKČILOSTI.

### DVOJÍ PIVO Z JEČMENE

Jeden z nejstarších řeckých lyriků Archilochos píše už v 7. stol. př. n. l. o nápoji z ječmene a koření. O pivu se ve svých dílech později zmiňovali i Sofokles, Hecateus, Triptolemus, Aristoteles a další. Tito autoři také už znali několik druhů piv.

V Alexandrii např. podle učence Strabóna vařili dvojí pivo z ječmene. Slabší sitos a silnější dvojité, tuplované disitos. V Thrákii dokonce vařili tak silné

pivo, „že v něm i slonovina změkla“. Podle Staňka se jmenovalo zythos (což je vlastně zase sitos) a vařilo se z ječmene a koření s přidavkem hořkých bylin. Sladu říkali Řekové maza. Podle toho pak pojmenovali pivo Arabové.

### PŮVODNÍ TRADIČNÍ ŘECKÝ NÁPOJ

Pivo Řekové vařili z praženého obilí, podobně jako staří Izraelité. To podle Josefa Staňka vylučuje domněnku historiků, že se Řekové naučili vařit pivo od Egyptanů. Ti ovšem k jeho výrobě používali pivní chleby. Pražené obilí ukazuje spíš na kočovnický původ, takže je pravděpodobné, že příslušníci helénských kmenů, Iónové, Achájové a Dórové, pivo znali už v dobách, kdy začali osidlovat egejskou oblast. To by mimo jiné znamenalo, že pivo znali dříve než víno. A to z prostých důvodů – vyrobit víno je pro kočovníky daleko technicky obtížnější a zdlouhavější než pivo.

### VÍNO JAKO SYMBOL ÚSPĚCHU

Odtud, alespoň podle mého soudu, pramení obdivné vzhlížení kočovníků k vínu, které pro ně muselo být symbolem stability, hojnosti a moci. Vzpomeňme si v této souvislosti i na starověké



■ **ŘEKOVÉ PILI RÁDI A ČASTO AŽ DO SVÍTÁNÍ, BYT VĚTŠINOU JEN VÍNO S VODOU. SOUČÁSTÍ PIJATIK BYLA DÍVČÍ HUDBA NA PÍŠTALY A SPOLEČNOST HEZKÝCH POLONAHÝCH CHLAPCŮ.**

## Řecké hospody?

*Otazník je namístě. Řekové hospody neznali. Popíjeli doma a hosty si na tzv. symposia zvali domů. Pilo se výhradně víno, a to smíšené s vodou. Málokdo asi ví, že to rozhodně nebylo kvůli střídmosti Řeků. Řecká vína byla velmi butná a sladká. To byl první důvod, proč je ředit. Nebyla úplně prokvašená a zbytkový cukr býval příčinou rychlého drubotného zkvašení a zkysnutí vína. Řekové proto víno konzervovali slanou mořskou vodou. Ano, víno se solilo, aby déle vydrželo. I z tobo důvodu se muselo vylepšit naředěním s vodou. Pivo se během hostin pilo možná také, ale pili ho jen neřeční otroci.*

*Součástí symposia byly nabé píšťky. Ty nejprve brály na píšťaly a na závěr si je hosté vydražili. Velký Platón na zvyk poslouchat na symposiu budbu velmi láteřil. Podle něj se mají moudří u vína barvit filozofii. I tady musím do vína přidat trochu soli. Velký Platón byl velký opilec, vydržel to tábnout den a noc, a pochybuje, že tobo k závěru moc nafilozofoval. Byl ovšem větším přítelem chlápů než žen a prodejné píšťky pro něj byly na hostinách jen nevítanou konkurencí v boji o nejhezčí hochy.*

Hebrejce. Egyptané nebo Babyloňané, po tisíce let bohaté a mocné národy, považovali víno za každodenní běžný nápoj, oblíbený, ale většinou méně než pivo. Pro Židy i Řeky je však víno jako nápoj ve srovnání s pivem o několik tříd výše, je to nápoj rituální, božský. To vypovídá o jistém druhu snobství, vyplývajícím z komplexu méněcennosti v počátcích jejich historie. Tyto primitivní kmeny se tehdy k vínu dostaly obvykle jen tehdy, když dobyly nějaké starousedlé město. Pitím vína se chtěly vyrovnat starobylým a mocným národům Malé Asie.

### FILIŠTÝNI PIVO PILI

To, že pivo je původní praecký nápoj svědčí vykopávky v dnešní Palestině – v hodovních síních starých Filištýnů či Pelištejců se dochovaly spousty speciálních hliněných džbánů se sítky na pluchy v obilném pivu. Bibličtí Filištýni jsou potomci. tzv. mořských národů, zřejmě některého z řeckých kmenů.

## 7. KAPITOLA



# STARÝ ŘÍM

**P**rakticky veškerou kulturu převzali Římané od Řeků. Je třeba říct, že Římané byli o něco méně snobští a ve všem, co dělali, byli oproti Helénům praktičtější a méně afektovaní. Milovali mladé chlapce, ale nepovyšovali pederastii na rozdíl od Řeků na božskou lásku a vážili si i lásky žen. Znali a pili *vimum cerevisia*, obilné víno, a pili ho na počest bohyně úrody a obilí Ceres. Víno však většině Římanů chutnalo daleko víc, a proto mu dávali obvykle přednost. Historik Plinius poprvé pojmenoval pivo *cerevisia* a zaznamenal, že nápoj z obilí vařeného ve vodě má pěnu, kterou používají Římanky ke kosmetickým účelům. Chytré ženy zřejmě brzy přišly na to, že pivo plné vitaminů skupiny B báječně regeneruje

světa: Keltové, Galové, Germáni, Židé, Skythové i Egypťané. Z celého známého světa se sem proto také vozilo a pilo pivo. V časech republiky bylo hlavně nápojem cizozemců, barbarů a otroků. Teprve později, v období vlády císařů na počátku našeho letopočtu, se s egyptskou módou a později s navrátilci z Galie a Germánie pití piva rozšířilo i mezi římskými občany.

### ŘÍMSKÉ HOSPODY

Pivo se na hostinách a oslavách starých Římanů moc neobjevovalo, výjimkou byly jen oslavy bohyně obilí Ceres. A tak se pilo hlavně v krčmách. Ty byly nejen

## ŘÍMSKÉ PRÁVO NEPOVAŽOVALO SEXUÁLNÍ STYK V HOSPODĚ ZA CIZOLOŽSTVÍ.

plet' a má dobrý účinek i na vlasy a nehty. Pozorný čtenář z toho vyvodí, že Římané byli dobrými zemědělci. Ano, zemědělství byla jediná fyzická práce (kromě války), kterou mohl římský občan vykonávat beze ztráty cti.

### ŘÍM, KŘÍŽOVATKA ANTICKÝCH PIV

Starověký Řím bylo nejen veliké mocenské, ale i obchodní centrum a žily v něm národy celého

v Římě, ale také kolem cest, které Římané budovali do celého tehdy známého světa, a všude tam, kde se usadily jejich vojenské posádky. Hospody bývaly také před každým městem. Po setmění se totiž zavíraly brány, takže všichni opozdílí cestující uvízli venku před hradbami. Zájezdni hospody byly obvykle přízemní nebo patrové budovy se širokým vjezdem uprostřed. Součástí byla stáj pro koně a muly.

Směrem do ulice byla hostinská místnost, kde se také vařilo. Ve vnitřní části budovy byly malé pokojíky pro hosty. Ty byly poměrně skromné – postel, lucerna a nočník. Na dveřích byla závora nebo zámek na klíč.

## SEX NA CESTĚ

Na hospodách byly malované reklamní štíty, které propagovaly nabízené služby: „*Tady vám Merkur nabízí zisk, Apollo zdraví, Septumanus (hospodský) ubytování a stravu. Kdo se tu zastaví, tomu bude líp. Porozblédni se, hoste, než se ubytuješ.*“

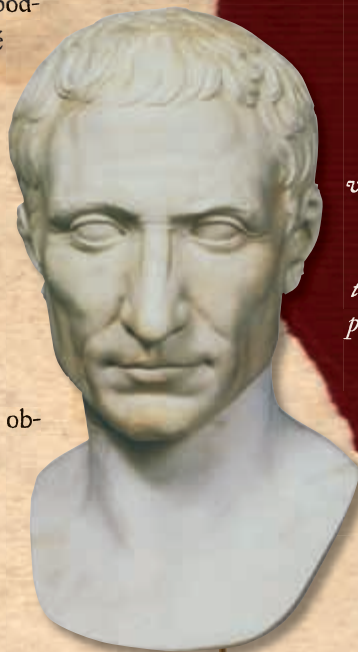
Jiná hospoda slibovala ještě víc: „*Hoste, tady ti bude dobře, tady je rozkoš, blaho nejvyšší.*“ O jaké blaho se jedná, napovídal název krčmy – U čtyř sester. Majitelé hospod neměli moc dobrou pověst a často byli srovnáváni s kuplíři. Číšnice a někdy i hostinská bývaly totiž obvykle hostům k dispozici nejen u stolu. Zážitky z cestování popsalo mnoho básníků, díky čemuž se některé putyky staly součástí evropského kulturního dědictví. O sexuální hospodské tradici svědčí i jinak velmi přísné římské právo – to nepovažovalo sexuální styk v hospodě za cizoložství. Sex na cestě byl prostě přirozenou součástí cestovních útrap.

Právní předpisy také zaručovaly zaměstnancům, kteří služebně cestovali, úhradu nejen cestovních výdajů, ale i stravování a ubytování. I proto byly cestovní hostince velmi oblíbené. Ani hospodští si nestěžovali. Jeden z nich měl na hospodě krásně upřímný nápis: „*Vše pro zisk.*“

## CO ŘÍKAJÍ LATINÍCI

Stejně jako Egypťané i Římané si uvědomovali, že to, co si neužijí teď, si neužijí nikdy. Potvrzují to slova starého latinského úsloví: „*Edite, bibite, post mortem nulla voluptas* – *Jezte, pijte, po smrti není rozkoš.*“

O rozmachu piva na sklonku císařství svědčí také častější zmínky o cerevisiarech – obchodnících s pivem. Blízko bavorského města Regensburg na břehu Dunaje byl objeven dokonce římský pivovar z období mezi 2. a 3. stoletím n. l. Patřil k tehdejšímu římskému táboru Castrum reginum. Další pivovar s nádobami se zbytky piva byl nalezen



## Cena piva

*Za císaře Diokleciána bylo pivo v Itálii o polovinu levnější než víno, v Egyptě stálo dokonce jen čtvrtinu jeho ceny. Roku 301 vydal Dioklecián edikt upravující maximální ceny za některé zboží: 1 sextarius (zhruba 0,54 l) vína stál 8 denárů, stejné množství pšeničného vína ze západních provincií 4 denáry a ječné pivo pouze 2 denáry. Pro srovnání 0,5 kg ryb tehdy stálo 6 až 20 denárů, 0,5 l oleje 8 až 40 denárů a bory 50 až 120 denárů.*

*Podle toho byla návštěva hospody pro obyčejného Římana luxus. Například legionář v té době dostával kromě naturálních dávek ročně 600 denárů. Aby mohl jít na pivo, musel sloužit dva dny a nemít žádné jiné výdaje. Pivo si však legionáři určitě dopřávali, i když to byli blávně ti, kteří se ho naučili pít v Galii a Germánii. Svědčí o tom římská láhev nalezená v Paříži ve 2. polovině 19. století. Tvarem připomíná čutoru na nožce a po obvodu má nápis: „Šenkýřko, naplň láhev pivem!“*

*Jiné záznamy ovšem udávají, že půllitr vína stál jeden as, což byla šestnáctina denáru. Za Marka Aurelia, tedy ve druhé polovině 2. století, byl roční plat legionáře 1 200 sesterciů. V té době stála kráva asi 800 sesterciů, půllitr (1 sextarius) vína podle kvality 0,3 až 3 sestercie a sextarius piva asi 0,1 sestercie.*

■ JULIUS CAESAR BYL ÚDAJNĚ MILOVNÍK PIVA. TO JE ALE JEN SPEKULACE, BYT SE S PIVEM URČITĚ MUSEL SETKAT BĚHEM VÁLEK V GALII.

v jiném římském táboře u města Alzey v Porýní. „Pivovar“ byl spěšně opuštěn během útoku na tábor někdy v roce 353 a snad díky tomu se v něm zbytky piva dochovaly.



## 8. KAPITOLA



# KELTOVÉ – PRVNÍ MILOVNÍCI PIVA V EVROPĚ

**N**ejstarší antické prameny se v souvislosti s pivem zmiňují poprvé o Keltech. Není divu, tento národ měl mimo antický svět v Evropě nejvyšší kulturu. Keltský tzv. Brehonský zákoník z roku 714 př. n. l. je nejstarší známou dochovanou právní soustavou v Evropě. Vznikl v Irsku za vlády velekrále Ollamha Fodhla. Kromě propracovaných majetkových zákonů obsahuje Brehonský zákoník velmi obsáhlé pasáže o lékařské péči, a dokonce i o nemocnicích. Řekové je jako první nazývali Keltoi a Římané je pojmenovali jako Gally.

### ZROZENÍ V ČECHÁCH A NĚMECKU

Keltové se poprvé objevují na historické scéně tisíc let př. n. l., vznikli pravděpodobně splynutím několika starších společenství a postupně vykrytalizovali v národ

s jednotným jazykem, kulturou a náboženstvím. Jedna z prvních kultur, jak ji znají archeologové, je kultura halštatská. Ta dala pojmenování celému období starší doby železné a je už většinou odborníků považována za keltskou. Její výskyt lze na mapě Evropy ohraničit na jihu řekou Seinou ve Francii, Alpami na jihu a Karpaty na východě. Nejstarší Keltové se tedy pohybovali na území střední Evropy.

Většina historiků se dnes shoduje na tom, že Keltové jako národ vznikli z původních Indoevropanů v Čechách a v Duryňsku, odkud se šířili dál do západní, jižní a severní Evropy.

**TYHLE KELTSKÉ MINCE BYLY URČITĚ NĚKOLIKRÁT UTRACENY ZA PIVO. V ČECHÁCH SE JIM ŘÍKÁ „DUHOVKY“. OBJEVOVALY SE ČASTO NA POLÍCH PO DEŠTI, KDYŽ ZÁŘILA DUHA.**



Jejich krev dodnes koluje v žilách většiny evropských národů. Mimochodem antičtí autoři až do času Julia Caesara nerozlišovali Kelty a Germány.

## KELTSKÝM VÁLEČNÍKŮM VYTÝKALI NEZŘÍZENOU LÁSKU K PITÍ A K OBŽERSTVÍ.

### JEDNIČKA NA TRHU

Pivo bylo pro Kelty nápoj číslo jedna. I proto, že Keltové byli dobří zemědělci a pěstovali všechny tehdy známé obilniny: několik druhů pšenice, proso, žito, oves a zejména ječmen. Ten byl například u irských Keltů dlouho hlavní obilninou, ze které vyráběli základní potraviny: pivo, chléb a sladké či slané kaše. Řecký dějepisec Polybos vytýká keltským válečníkům nezřízenou lásku k pití a k obžerství.

### VYNÁLEZCI SUDU

Keltové byli mistry ve zpracování dřeva. Díky tomu se zapsali nesmazatelně do dějin piva – vynalezli totiž dřevěný pivní sud. Jak víme, všechny předchozí národy používaly na veškeré tekutiny křehké a těžké hliněné nádoby, případně kožené měchy. Při výrobě sudu se máčelo dřevo v několika lázních, aby nabylo požadované pružnosti a měkkosti, a poté se z něj vyráběly jednotlivé dužky. Podobně se vyráběly i prohnuté dřevěné radlice s kovovým ostřím.

Na přelomu letopočtu se sudy dostaly z Galie do Říma a staly se nakonec běžnou výbavou vojenských



■ STŘEDNÍ A ZÁPADNÍ EVROPA BYLA NA POČÁTKU STAROVĚKU VÝHRADNĚ KELTSKÁ. SEVER A VÝCHOD PATŘILY BUDOUCÍM GERMÁNŮM A SLOVANŮM.

## Keltské hostiny

*Historik Poseidonius nám zanechal popis keltské hostiny. Hostiníci seděli na seně na zemi v kruhu u nízkých stolů. Někdy se sedávalo na vlčí nebo psí kůže. Někteří autoři popisují i stoličky a stoly obvyklé výšky. V „čele“ seděl hostitel, nebo nejváženější osoba a po obou stranách nejdůležitější hosté. Za sedícími válečníky stáli nosiči štítů. Další skupinou byli nosiči kopí. Jedlo se více masa a méně chleba. Jídlo nosili sluhové na tácech. Pilo se prý z jednoho pobáru, který stále koloval. Pobáry byla stříbrné, nebo bliněné. Pilo se hodně, a z toho důvodu prý docházelo na hostinách k častým bojům, které končovaly smrtí. Nejlepší kusy masa se při hostině totiž rozdělávaly podle společenské vážnosti jednotlivých hostů, což po několika převech bývalo nejčastější příčinou sporů.*

*Společenské postavení jednotlivých členů keltského klanu se stále měnilo. Např. v Táře, hlavním městě irského království, byl podle Maudoita zpočátku druid roven králům a měl nárok na nejlepší kus svíčkové. Na ni měl nárok ještě šlechtic první třídy. Šlechtic druhé třídy už dostal kýtu. Postupem času ale prestiž druidů klesala, až se dostali na roven šlechticům páté třídy. Ti dostávali podřadné kusy masa a tlapy.*

posádek, které si v severních provinciích zvykly na pivo. Ze dřeva vyráběli Keltové také nádoby na pití. Keltové na severu měli zase v oblíbenou kůru břízy, jedle nebo lípy. Vyráběli z ní jak nádoby, tak i boty, kolébky nebo včelí úly. Rituální a ceněnou nádobou na pivo nebo medovinu byla také preparovaná lebka nepřítele. Lidské hlavy totiž staří Keltové s oblibou sbírali a zdoobili si jimi obydlí.

### PRVNÍ KOMBÁJN

Keltové byli velmi vynalézaví. Tak například Plinius popisuje galský žací stroj: „V rozsáhlých rovinách Galie jezdí velká trubla na dvou kolech a se spodním okrajem ozubeným, do ní padají klasy těmito koly vyrvané.“

Galové také vynalezli pluh s pohyblivým krojidlem před radlicí, používali brány, kosy a půdu upravovali vápnem a slínem. A to vše v časech, kdy „vyspělí“ Římané znali jen rádlu, které půdu rozrývá, ale neobrací. Není divu, že jejich produktivita byla na tehdejší dobu

velmi vysoká, obilí levné a pivo denním nápojem pro každého. Staří autoři popisují dvory velmožů na keltských oppidech, kde byly prostřené stoly a jídlo i pivo pro každého zdarma. Římané proto považovali Galii několik století př. n. l. za zem hojnosti. Tamní hostince vychvaluje Titus Livius pro jejich láci. „*Za čtvrt obolu vám hostinský poskytne bezsvadné jídlo a žřvot je tam tak snadný, že se cena jídla počítá na jednu osobu soubrnně, místo aby se počítal každý cbod zvlášť.*“

### KMÍN A CHMEL

Nejběžnější bylo pivo ječné, údajně s přísadou chmele, používala se však i pšenice a jako přísady například kmín, med či medová voda. Podle řeckého historika Poseidónia z Apameie pili v silně romanizované jižní Galii (Francii) chudší lidé pivo s medem, v knížecím prostředí dávali přednost vínu. Oblíbeným nápojem bylo pivo i v sousední keltské Hispánii (dnešní Španělsko).

Pivo říkali někdy *korma*, což bylo nejobvyklejší lidové pivo. Některé zdroje uvádí, že *korma* byl název keltského prosného piva. Letopisec Plinius zmiňuje jiný název piva *brace*. Tohle slovo nejprve znamenalo obilí, potom slad a nakonec pivo. Jiný letopisec v souvislosti s vítězstvím Scipia roku 133 př. n. l. v Numantii na území dnešního Španělska zmiňuje obilný nápoj *caelia* nebo také *caria*, kterým se prý keltští bojovníci nezřízeně posilovali. *Celia* je ovšem jeden z latinských výrazů pro pivo, nikoli keltský.

Dochovaná keltská jména piv je proto třeba vnímat opatrně a raději s rezervou. Antičtí autoři byli velmi bohorovní v otázce přesnosti přepisu jmen. Navíc většinu věcí znali jen z doslechu.



■ PICÍ ROH – OBYČEJNÝ KRAVSKÝ, BERANÍ, TUŘÍ – BYL NEJČASTĚJŠÍM POHÁREM PROSTÉHO KELTA

### INFILTRACE PIVEM

Keltové naučili pít pivo své nepřátele a okupanty Římany a také některé germánské sousedy. Po přechodu říčky Rubikon a po slavném výroku *Alea iacta est* (Kostky jsou vrženy) si Gaius Julius Caesar prý připil se svými důstojníky pivem, a to pravděpodobně keltským.

## RITUÁLNÍ NÁDOBOU NA PIVO NEBO MEDOVINU BYLA PREPAROVANÁ LEBKA NEPŘÍTELE.

### NEHORÁZNÍ OPILCI

Keltové, stejně jako ostatní barbaři, byli podle Římanů nehorázní opilci. Diodoros Sicilský píše o Keltech v Itálii: „*Jejich postup se neustále zpomaloval, neboť města se bránila a ježto byli zpití do němoty.*“ Další autor vypráví, že když Galové porazili Římany v bitvě u Allie roku 390 př. n. l., „*stačilo Keltrům vyspávajícím opilost pustit žilou.*“ Velšská báseň Godolin se zmiňuje o prohrané bitvě po velké pitce: „*Z příliš bujného bodokvasu se vrátil jen jeden.*“

Caesar byl prý vůbec milovník piva. Bohužel v jeho zápiscích O válce občanské jsem nenašel zmínku nejen o pivu, ale dokonce ani o překročení Rubikonu a už vůbec ne o nějakých vržených kostkách. A to přesto, že vojevůdce tu své myšlenkové pochody rozebírá často až příliš detailně. O pivu se Caesar nezmiňuje ani ve svých ostatních knihách. Buď chtěl tedy Caesar svůj vztah k pivu ututlat, nebo je vše jen pozdější legenda. Nebo platí třetí varianta, že jistou část paměti (a to větší, než se čekalo) nepsal Caesar, ale někdo z jeho okolí.

V každém případě ale archeologie doložila velký rozkvět pivovarství na britském ostrově v době římské okupace (0–400 n. l.). Z té doby bylo nalezeno v Anglii okolo stovky sušících pecí na slad. Prostí římská legionáři si pivo zamilovali. Ostatně neměli na vybranou, vínu se na severu příliš nedařilo a dovážené bylo neskutečně drahé.

### CÍSAŘSKÝ EPIGRAM

Vznešení Římané ale pivu nikdy nepřivykli. Keltskému pivu se posmíval v epigramu Na víno z ječmene ve 4. stol. n. l. císař Juliana zvaný Apostata (Odpadlík):

*„Kdopak a odkud jsi Dione?  
Věřuť skutečněho Baccha v tobě nepoznávám,  
známť jen jenom Zévorva syna.  
Těbe však Keltové z úrody polní zrobili,  
sluj tedy Demétriem, ne Dionysem.“*

Na druhou stranu to, že sám císař považoval za důležité podpořit révové víno proti keltskému pivu, svědčí o výrazném nárůstu jeho prestiže v samotném Římě.

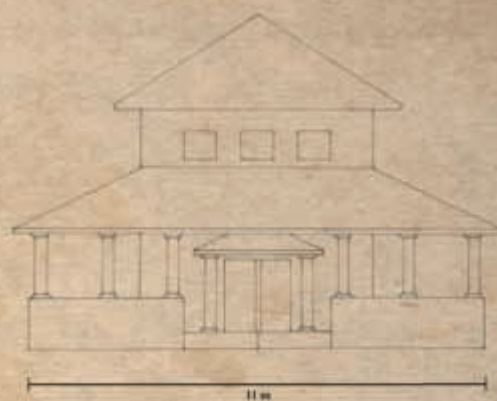
### MÓDNÍ VÍNO

Od Římanů se ovšem keltská vyšší vrstva naučila pít zase víno, které se stalo symbolem úspěchu. V pozdním období byli Keltové ochotni zaplatit za víno velmi vysoké částky. Zachovala se zmínka z Galie, kdy amfora vína stála tolik, co mladý otrok.

## KELTOVÉ NAUČILI PÍT PIVO SVÉ SOUSEDY, NEPŘÁTELE I OKUPANTY.

### BOŽSKÝ NÁPOJ A SUCELLUS

Pro Keltů bylo pivo pranápoj a „omlazující nápoj bohů“. Keltský bůh Sucellus (latinský přepis jména) je zobrazován, jak drží v jedné ruce dřevěné kladivo, podle některých autorů typický nástroj bednářů a pivovarníků, a v druhé ruce džbáněk. Jeho ženským protějškem byla bohyně Nantosuelta, patronka medoviny, zobrazovaná s rohem hojnosti. To je ovšem domněnka, také to mohl být tradiční picí roh. V případě Sucella je ovšem jeho bednářství vyložená hloupost. Sucellus byl bůh ohně a staral se o práci se železem. Proto to kladivo – v překladu



■ NÁKRES DOMU BOHATÉHO KELTA Z GALIE Z POZDNÍHO, ŘÍMANY OVLIVNĚNÉHO OBDOBÍ.

jeho jméno totiž znamená Rána kladivem. Sucellus svým kladivem rozhodoval, kam půjdou lidé po smrti – jednou stranou oživoval a druhou zabíjel. Byl to takový římský Janus, Strážce prahu.

Bůh Sucellus byl také bohem mrtvých a záhrobí, kde pořádal hostiny pro zemřelé a mimo jiné tam nebožtíkům čepoval pivo. Jako jiného keltského boha podzemí, záhrobního podsvětí a zároveň piva uvádějí některé prameny boha Smertulla či Smertia.

### OPOJNÉ RITUÁLY

Velmi důležitou součástí keltského života byly posvátné obřady. K tomu, aby se účastníci obřadů dostali do tranzu a mohli obcovat s nadpřirozenými bytostmi – bohy a duchy, sloužil jednak rituální tanec, jednak samozřejmě opojné nápoje. Historici se domnívají, že Keltové užívali rozmanité rostlinné drogy, ale věrohodně doloženým opojným obřadním nápojem je jen medovina a pivo. Obřadní nápoje se uchovávaly v bronzových vědrech zvaných situly nebo také v obrovských měděných kotlích. Někdy se tyto obřadní nádoby převážely v kultovních vozech tažených posvátnými voly, nebo je nosili druidové zavěšené na tyčích.

### PIVO AŽ ZA HROB

V hrobkách keltských šlechticů se obvykle nachází nejdůležitější vybavení pro život na onom světě. Válečníci tu logicky mají válečný vůz a zbroj. V Eberdingen-Hochdorfu byl nalezen jeden z nejbohatěji vybavených hrobů. Keltský kníže tam měl kromě vozu toaletní soupravu v brašně, háčky na ryby, vůz s nádobím pro devět osob a také devět překrásných picích rohů. Kromě rohů tam měl také velký bronzový kotel používaný k rituálnímu pití, snad piva.