



# Příběh piva



*„Český duch může sice na čas bloudit,  
rozmach mohutného jeho křídla může ho  
zanést někdy třeba až na kraj světa,  
ale k pivu vrátí on se najisto vždycky zase!“*

Jan Neruda





*Pivo* je kvašený alkoholický nápoj se specifickou nahořklou chutí. Vyrábí se z obilného sladu a povětšinou i vody a chmele. Aby vše probíhalo, jak má, neobejde se tohle všechno bez pivních kvasinek.

*Ovšem* není pivo jako pivo. Jen si zkuste někdy porovnat to naše české se svrchně kvašeným pivem typu „ale“ oblíbeným třeba v Británii nebo Irsku. Bohatou čepici pěny na něm nečekejte. To v Polsku zase seženete jinou specialitu – svařené pivo. Co by na to asi říkal Jára Cimrman se svým: „Teplé pivo je horší než studená Němka...“?

*Historie* piva je stará několik tisíc let. Podle jedné z teorií vzniklo pivo tak, že kdosi nepozorný omylem nechal stát misku s obilnou kaší před domem. Do té pak napršelo, a když zase vysvitlo slunce, hmota začala kvasit. Pak už to chtělo jen nějakého odvážlivce, aby nápoj ochutnal a začal pivo cíleně vyrábět. Původně se pivo samozřejmě pilo nefiltrované, takže by se nám dnes zdálo pořádně zakalené. Hořkost se pak regulovala pražením ječných zrn v popelu.





*Ve starověkém* Egyptě se pivem i platilo. A hlavně na něj měli nárok dělníci, včetně těch, kteří stavěli pyramidy. Dostávali na ně třikrát denně poukázky. Dneska bychom řekli stravenky.

*V Chamurapiho zákoníku* dokonce najdeme soupis trestů za ředění piva.

*Zajímavé* je, že stíhání byli i hospodští a šenkýřky, kteří nenahlásili, že se u pití piva vedou řeči poškozující stát. To, že si Babyloňané piva nadměru vážili, dokládá také fakt, že na dobytých územích ušetřili jako jedny z mála staveb právě pivovary.

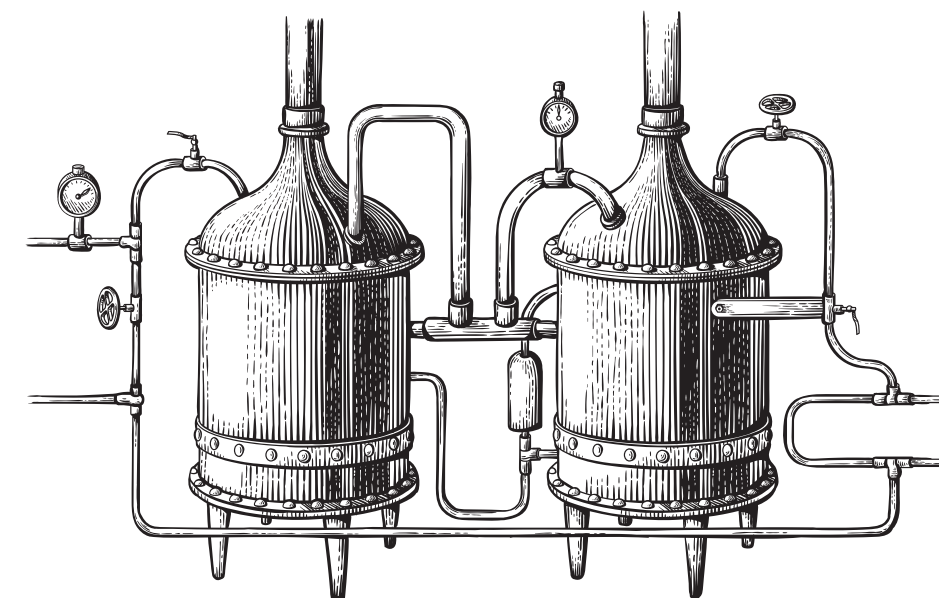
*Také* jste si všimli, že zatímco víno je bráno za požitkářský nápoj, pivo často má punc něčeho obvyčejnějšího a lidovějšího? Za tohle nespravedlivé dělení můžou tak



trochu Římané. Ti pivo v dřívějších dobách zbožňovali, ale později začali dávat přednost vínu. Pivo totiž pili jejich úhlavní nepřátelé – barbaři. V Římě se dokonce říkalo: „Kdo pije víno, je cítit nektarem, kdo pije pivo, smrdí po kozlu.“



*Na našem* území začíná historie piva ve čtvrtém století před naším letopočtem, kdy sem přišli Bójové. Hlavní rozmach vaření piva pak přišel se Slovany. Ti pivo vařili z ječmene, pšenice nebo ovsu a ovládali také proces chmelení. Chmel totiž pivo přirozeně konzervuje a dodává mu mléčný tón.





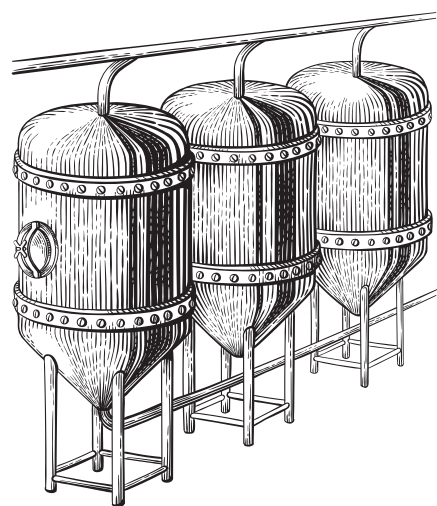


*Technologii* vaření piva postupem času pomáhali zdokonalovat poměrně nečekaní pivovarníci. Pivovary se ve středověku často nacházely v kláštrech, kde pivo vařili mniši. Ti se naučili zdokonalovat postup jeho výroby, čímž slavili úspěchy široko daleko. Takto si uznání získal například Břevnovský klášter založený v 10. století svatým Vojtěchem.

*Ze středověku* se zachoval i posměšný citát, který vyjadřuje vztah církve k pivu:

*„Ten, kdo pije pivo, dobře spí. Ten, kdo dobře spí, nehřeší. Ten, kdo nehřeší, se dostane do nebe. Amen.“*

*V té době* se pivo pilo víc než voda. Nebyla to zhyralost, ale nutnost. Tehdejší voda se samozřejmě nijak neupravovala a byla zvláště ve městech zdravotně závadná. Možná právě proto se z piva stal běžný nápoj, který se na našich stolech přirozeně objevuje častěji než jiný



alkohol. Pivo zkrátka oproti jinému svátečnímu alkoholu pili všichni a pořád. Tehdy ale bylo oproti dnešku méně alkoholické. Zato hutnější a výživnější. A Češi si na ně rychle zvykli.

*Tím* největším důvodem, proč se u nás těší pivo už po staletí takové oblibě, je hlavně jeho chuť. Za tou stojí jedinečný žatecký chmel. Ten podle odborníků mezi ostatními vyniká a díky němu prý můžeme pivo plzeňského typu právem považovat za nejlepší na světě. Žatecký chmel má totiž nižší hořkost a je velmi aromatický. Je to náš národní poklad!

*Pivo* sehrálo svou roli i v dobách národního obrození, kdy se stalo častým námětem řady veseloher. Pražští sládcí, Pivovar v Sojkově nebo Opera o sládcích. Museli jsme přece dokázat, že české pivo je lepší než německé. V činohře Obležení Prahy od Švédů se dokonce Švédové těší na válečnou kořist v podobě českého piva. A jeden z nich pronese:

*„To vaše české pivečko jest mezi všemi pivečky nejpivečkovatější.“*



Dobrou pověst mělo naše pivo zkrátka odjakživa.

*Dnes* se pivní znalci neustále hádají, zda se pivo točí nebo spíše čepuje. Čepovat se odvozuje z dob, kdy bylo pivo v dubových sudech se zátkami, takzvanými čepy. Naopak točení odkazuje na tlakostroje z 19. století, u nichž se pro natlakování točilo kovovým kolem. Kdybychom měli být korektní, tak dnes pivo tlačíme. Jelikož ho do sklenic dostaneme za pomoci tlaku oxidu uhličitého, vzduchu či dusíku.

*Ať už to* nazveme jakkoli, pivo se dá do püllitru dostat různě. Takový šnyt neboli košť vypadá jako malé pivo

v klasickém püllitru s bohatou pěnou. Ta chrání samotné pivo, které si prý znalci díky tomu déle a lépe vychutnají. Na první pohled pak působí jen jako pěna ve sklenici. Nenechte se ale zmást, když vypijete šnyt na ex, projeví se sladší a mnohem jemnější chuť piva. Ideální na proložení klasických püllitru! Oproti tomu takzvaný čochtan nemá pěnu skoro vůbec žádnou.

*A věděli* jste, že do lahví ze skla se začalo pivo stáčet už v polovině 19. století, a to v pražském pivovaru u Křižovníků? Láhve totiž oproti sudům usnadňovaly manipulaci a zvyšovaly výdrž piva. Už tenkrát navíc fungovalo zálohování lahví, tudíž byly stejně jako dnes vratné.

*V naší* kultuře snad nenajdeme většího milovníka piva a hospodského prostředí, než Bohumila Hrabala. Jelikož vyrostl v pivovaru, pivo se stalo je životní vášní i zdrojem inspirace. Vždyť právě u piva jeho pábítelé pronáší svá nenápadná moudra a hlavně, užívají si toho, že jsou vůbec na světě. Strýc Pepin, Maryška pijící pivo na ex nebo třeba žravý pan Karel. Všechny tyhle Hrabalovy postavy zosobňují to, s čím si pivo chceme spojovat nejvíc. S pohodou a sladkým nicneděláním v kruhu blízkých, s nimiž můžeme pozorovat ubíhající život kolem nás.

*Pivo* se navíc brání proměnám času. Je to jedna z mála věcí, která se nemění. Protože jak říkával Hrabal:

*„Pokrok je dobrej na to, aby lidi byli lidi,  
ale na chleba a máslo a pivo je pokrok  
učiněnej mor, to se na tohle musí jít  
s technikou sakra pomalu.“*

*Když* pivo náhodou nestačíte vypít, skvěle ho využijete při vaření. Díky sladu totiž pivo propůjčuje jídlu, a hlavně masu zajímavou kombinaci chutí a zaručuje i jeho křehkost. A nebojte, pozvolným dušením nebo pečením z piva vyprchá všechna hořkost.

*Na pivu* se pečou i buřty nebo se s jeho pomocí dělá pivní sýr. A naše stará známá Magdalena Dobromila Rettigová zmiňuje také recept na pivní polévku, takzvanou gramatyku. Základ tvoří chleba rozmочený v pivu, který se vaří s rozšlehanými vejci, kmínem a kyselou smetanou.

*Kde je stárek, tam je mládek,  
tam je taky pivovárek.*

*Kde se pivo vaří, tam se dobře daří,  
tam se dobře daří, kde se piva vaří,  
pojďme tam a pijme ho až do rána bílého.*

*Pívo pijme, ať to zvíme,  
zdali sobě rozumíme.*

*Pívo pijme, ať to zvíme,  
Máme-li se rádi, jsme-li kamarádi,  
pojďme tam a pijme ho až do rána bílého.*

