

15. KAPITOLA



KUKUŘIČNÁ AMERIKA

Nejstarší dnes známé stopy lidských kultur na americkém kontinentě jsou staré asi 35 000 let. Většinou se jednalo o společenství sběračů a lovců. Tak jako v Evropě, i zde během tisíců let lidé přešli postupně od sběru plodin k jejich pěstování.

V současnosti obecně platí teorie českého antropologa Aleše Hrdličky z první poloviny 20. století, že lidé se na americký kontinent dostali z Asie Berin-

govou úžinou. Mnozí autoři ovšem dodnes trvají na „plavecké teorii“, tedy že alespoň některé národy se do Ameriky přeplavily přes Tichý oceán. Částečně tomu nasvědčují nálezy nejstarší keramiky na pobřeží Pacifiku z dob 3500 př. n. l. a také jistá podobnost Mayské kultury s nejstaršími čínskými kulturami. Keramiku z ekvádorské kultury Valdivia mnozí ztotožňují s japonskou kulturou jamon. Zastánci

této teorie se domnívají, že před 5 000 lety byli v Ekvádoru japonští mořeplavci a toto území kulturně ovlivnili a osídlili.

POČÁTKY ZEMĚDĚLSTVÍ

Údolí Tehuacan, nacházející se v dnešním mexickém státě Puebla, bylo jednou z oblastí, kde lidé začali se skutečným zemědělstvím. Kolem roku 7 000 př. n. l. začaly místní kmeny vedle sběru semen a lesních plodů pěstovat dýně, avokádo, papriky chilli a bavlník. Asi od roku 5000 př. n. l. pěstovaly už také kukuřici. Postupně začaly vyrábět speciální nástroje a vybavení, například mlecí kameny na drcení kukuřice a kamenné nádoby na skladování semen. První vesnice objevená v údolí Tehuacan pochází z roku kolem 3000 př. n. l. V období okolo 2300 př. n. l. začali lidé místo kamenných nádob vyrábět keramické misky a džbány.

CHYBÍ OBILÍ

V tehdejší Americe ovšem nerostlo obilí, a tak historie piva v našem slova smyslu zde až do vpádu Evropanů neexistuje. Neznamena to ale, že by



■ ARCHEOLOGICKÉ NÁLEZY UKÁZALY, ŽE KAKAOVNÍK NESLOUŽIL V PRVOPOČÁTKU JAKO SUROVINA K VÝROBĚ KAKAA. INDIÁNI PŮVODNĚ ZKVAŠOVALI KAKAOVOU DUŽINU NA ALKOHOLICKÝ NÁPOJ.

Opilé mumie

Jistý Larry Cartmell, patolog oblastní nemocnice ve městě Ada v Oklabomě, měl bezkébo koníčka – paleopatologii. Jednoho dne přišel s nápadem prověřit, jak dlouho se ve vlasech uchovávají metabolické produkty etylalkoholu.

Rozbodl se podrobit chemickému rozboru vlasy mumii indiánů ještě z předkolumbovské Ameriky z pouště Atacama v severním Peru.

Cartmell se svými spolupracovníky prověřil sedm vlasů. Pět jich je z mumii mužů a dva od žen. Věk dárců a dárek vlasů se pohyboval v rozmezí od 15 do 50 let. Všichni náleželi ke kultuře Maimad Chiribaya, což byli farmáři žijící před tisícem až tisícem dvěma sty lety.

Zjistil, že tři ze sedmi zkoumaných vlasů (dvou mužů a jedné ženy) obsahovaly měřitelné množství inkriminovaných produktů metabolismu alkoholu. Je to poprvé, co se u příslušníků starověké indiánské populace podařilo prokázat, že požívali alkohol. Výzkumníci jsou ale již nyní přesvědčeni, že lidé z Atacamy pili tmavé pivo nazývané chica, jediný kvašený nápoj této oblasti. První, kdo nám zanechal zmínky a tradice spojené s čičou, byli pozdější Inkové.

původní Američané nepili alkohol – tak zle na tom nebyli. Alkohol všechny zemědělské civilizace i některé přírodní kmeny znaly. Opojné nápoje indiáni vyráběli zkvašováním různých sladkých šťáv a kukuřice.

AMERICKÉ PRAPIVO

Abychom z Ameriky neodešli s prázdnou: za jistý druh piva můžeme počítat kvašený nápoj z kukuřičných zrn, který známe pod incským názvem chicha – čiča. Je zřejmé, že kukuřičný kvas si indiáni vyráběli nejspíš už před 7 000 lety. Vzhledem k neexistenci písma se o jeho výrobě dovídáme zpočátku jen zprostředkovaně z nálezů keramiky. Z prehistorického Mexika se pěstování kukuřice šířilo i do okolních zemí. A tam se už dostáváme k prvním dokladům kultur se společenským pitím nápoje čiča.

Čiču můžeme jako jedinou považovat za svérázný druh piva – pokud uznáme kukuřici jako obilninu. Při výrobě čiči probíhají enzymatické změny tak jako při

■ YUCATÁN JE KOLÉBKOU Mayské civilizace – objevily se domněnky, že před dvěma tisíci let tu panovalo mírnější a vlhčí klima – vhodnější pro pěstování kukuřice a dalších plodin. Změna klimatu spojená s úpadkem zemědělství by vysvětlila postupný úpadek vyspělé civilizace a postupné vítězství džungle nad rozsáhlou říší ještě před příchodem španělů.



sladování a rmutování piva, dochází tu k přirozenému mírnému syčení CO₂ a čiča se chutí i konzistencí některým evropským pivům podobala. Pochopitelně dnešní mexická piva se z kukuřice vaří dodnes – včetně slavné Coronas.

MILOVNÍCI PIVA V PERU

Dosavadní archeologické průzkumy peruánského pobřeží v oblasti Monte Chico ukázaly, že první pyramidy se zde stavěly už kolem roku 3 000 př. n. l. Změna lovecko-sběračské kultury v usedlou městskou civilizaci tu proběhla podle vědců překvapivě rychle, za pouhých 150 let. Obyvatelé oblasti And tady začali budovat první pyramidy zhruba ve stejné době jako starověcí Egypťané. Tvůrci pyramid v Monte Chicu zřejmě nevyráběli keramiku, nevytvářeli monumentální sochy a neznali písmo. Stará peruánská civilizace, jejímž nejprozkoumanějším místem je prozatím město Aspero, byla založena především na rybolovu (sítě z bavlněných vláken), méně už na zemědělství.

V úzkých údolích středního Peru se pěstovaly dýně, fazole, avokáda. Kolem roku 2 000 př. n. l. se v této oblasti začala pěstovat kukuřice. To ovlivnilo stěhování obyvatelstva do prostornějších údolí na severu a jihu země a tato území pak začala určovat vývoj peruánských předkolumbovských civilizací.

PŘEDINCKÉ CIVILIZACE

Jak zjistili američtí archeologové, velkými milovníky piva byli příslušníci peruánského kmene Wari. V Andách, u města Cerro Baúl v jižním Peru, ve výšce 2 400 metrů nad mořem, objevili pozůstatky pivovaru, který byl postaven v letech 600 až 1000, tedy asi čtyři století před největším rozmachem říše Inků. Archeologové z Fieldova muzea v Chicagu tady podle tiskových agentur našli zbytky dvaceti sudů, z nichž každý měl objem až šedesát litrů, i ohniště, na němž se pivo vařilo. Podezření budí informace o sudech – ty, jak už víme, jsou keltský vynález, spíš to byly asi velké hliněné nádoby. Jinak indiáni na tekutiny používali vydlabané tykve. Pivo



■ OLMÉCKÝ BOJOVNÍK PIL ZŘEJMĚ KUKUŘIČNÉ PIVO A O SLAVNOSTECH SI DAL I KAKAO. SOCHA JE ASI Z PRVNÍHO TISÍCILETÍ PŘ. N. L.

se tu vařilo z kukuřice, lesních plodů s kořeněnou příchutí a z plodů pepřovníku.

OLMÉKOVÉ

Před třemi tisíci lety obsadili Olmékové, jedna z nejstarších středoamerických civilizací, oblast

MEXICKÁ PIVA SE TRADIČNĚ VAŘILA Z KUKUŘICE, VČETNĚ SLAVNÉ CORONY.

tropických pralesů jižně od Veracruzu v Mexickém zálivu. Pěstovali už kukuřici a zřejmě z ní vyráběli i kvašený nápoj. Do dějin se ale zapsali jiným nápojem. Moderním lingvistům se podařilo rekonstruovat dávný olmécký slovník a zjistili, že obsahuje slovo cacao. V souvislosti s nároky kakaovníku na horké, vlhké a stinné prostředí, jaké bylo právě v zemi Olméků, jsou si mnozí historikové jisti, že první civilizací, která tento strom pěstovala, byli právě Olmékové, nikoli Aztékové, jak se předpokládalo.

CO PILI MAYOVÉ

Říká se jim Řekové Nového světa, díky městským

státům, ve kterých žili. Mayská kultura se datuje zhruba od 2000 př. n. l. až do roku 1541 n. l. Rozkvět zažívala jejich civilizace mezi lety 200 a 900. Stopy jejich činnosti nacházíme v Guatemale, Belize a v Mexiku ve státech Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Tabasco a Chiapas.

Mayové, tedy ti prostí, byli hlavně zemědělci. Pěstovali kukuřici, fazole, rajčata, koření, tabák, chovali krocany, psy a včely a platili kakaovými boby. Mayové také žvýkali šťávu z gumovníku (chicle), z níž byly v předminulém století vyrobeny první moderní žvýkačky.

Mayové při rituálech „sebezasvěcení“, které sloužily k ovládnutí hadí síly, pili omamný nápoj, o jehož složení se vědci dosud dohadují. Průběh rituálů byl mimořádně krvavý a bolestivý, takže drink musel být účinný. Zasvěcenci si udělali díry do penisu a jazyka, provlékli jimi provaz a pak společně zatančili. Součástí nápoje bylo asi kakao, jehož poměrně vysoký obsah alkaloidů mohl pomáhat přivést do jiného stavu vědomí. Kakao bylo navíc považováno za posvátné a mnoho mayských artefaktů je věnováno právě jemu. Mohlo se ale také jednat o kořen stromu balche, lusky stromu kante, nebo listy rostliny ololiuqui, známé jako „posvátný svlačec“. Milan Calábek se na základě svých znalostí mexických domorodých reálií domnívá, že miska, která bývá na mnoha (nejen) mayských vyobrazeních podávána adeptům, mohla obsahovat speciální směs kakaa a peyotlu.



■ MAYOVÉ ZALOŽILI VELKOLEPOU CIVILIZACI. JEJICH MĚSTA SE VYROVNALA ŘÍMU NEBO ALEXANDRII. BOHUŽEL „STÁTNÍM“ OBŘADNÍM NÁPOJEM NEBYLO PIVO, ALE SMĚSI KAKAA A PŘÍRODNÍCH DROG.