



**Jonny Garrett**

**ZA VŠÍM**

# **HLEDEJ PIVO**

**Historie světa  
v jednom püllitru**

  
GRADA



**Jonny Garrett**  
**ZA VŠÍM**  
**HLEDEJ**  
**PIVO**

**Historie světa  
v jednom půllitru**

*Mé dceři*

---

# OBSAH

ÚVOD	7
Neptej se, co jsme udělali pro pivo, ale co pivo udělalo pro nás . . . . .	7
1 CIVILIZACE	
Aneb jak pivo dalo vzniknout prvním městům a kulturám . . . . .	16
2 VĚDA	
Aneb jak nás pivo vyneslo do nových technologických výšin . . . . .	55
3 POLITIKA	
Aneb jak pivo ovlivnilo běh věcí . . . . .	97
4 IDENTITA	
Aneb jak pivo určuje, kdo jsme coby jedinci a národy . . . . .	131
5 KULTURA	
Aneb jak je pivo všude, od televize po fotbal . . . . .	175
6 KUCHYNĚ	
Aneb jak pivo změnilo, co jíme a jak jíme . . . . .	213
7 KOMUNITA	
Aneb jak pivo spojuje lidi . . . . .	238
8 ZÁBAVA	
Aneb nemá snad být pivo sranda? . . . . .	264
9 BUDOUCNOST	
Aneb jak bude pivo měnit lidstvo, až jej nakonec spasí . . . . .	294
SLOVNÍČEK POJMŮ . . . . .	316
TECHNICKÉ TERMÍNY, NA KTERÉ JSTE MOHLI NARAZIT . . . . .	318
NA VAŠE ZDRAVÍ... . . . .	324
MOHLO BY VÁS ZAJÍMAT . . . . .	325
REJSTŘÍK . . . . .	326



---

# ÚVOD

## **Neptej se, co jsme udělali pro pivo, ale co pivo udělalo pro nás**



**K**dykoliv se otec vracíval z práce domů, dělal vždy tři věci: dal pusu mámě, zeptal se mě a bratra, na co koukáme v televizi (což téměř vždy zůstalo bez reakce), a vydal se nahoru. Tam se převlékl z pracovního polo trička s logem a pracovních kalhot střihu chino do domácího trička bez loga a domácích kalhot typu chino. Poté se vrátil dolů a v mikrovlnce si ohřál k večeři to, co zbytek rodiny před několika hodinami jedl čerstvé. Nakonec otevřel lednici, z ní vytáhl baculatou láhev ležáku a usadil se ke kuchyňskému stolu. Vždycky zůstalo u té jedné, ale pokud mě

moje melancholická paměť neklame, nikdy nevynechal. Bylo to pro něj jako cílová čára; jako jasný signál, že pracovní den skončil. Stejně jako jeho pozdní večere, pusa mámě a marný pokus o komunikaci s potomky.

Na to, jak klíčový rituál to pro něj byl (dost možná chvíle, na kterou se z celého dne těšil nejvíce), za něj zrovna neutrácel. Táta rozhodně není požitkář a expert, ale *vinu* rozumí. Rozhodně si nikdy nedal červené k rybě, a nevynechá příležitost, aby to nadhodil. To samé se ale nedá říct o pivu. Přestože jeho láhev denně byla tak jistá, jako že ten den bude mít čtyřicet hodin, zůstával u značek, za jejichž prominentní umístování v supermarketech výrobci rozhodně nepřiplácejí. Jeho ležákům se postupem času začalo v naší rodině přezdívat „francouzské chcanky“. Už nedokážu říct, jestli Biere D'Or byla jeho oblíbená značka, nebo jestli máma prostě jezdila do Tesky častěji než kamkoliv jinam, nicméně zlatá etiketa, buclaté láhve a vachrlaté kartony, které nic nevydržely, si budu do nejdější smrti pamatovat.

Když jsem byl malý, občas mi táta dával za úkol vyskládat láhve do vysouvacího boxu v dolní části lednice, a o něco později jsem mu je mohl dokonce otvírat a nasávat do nosu pšeničné aroma. Moje první nesmělé usrknutí přišlo možná ve dvanácti. Jednoho večera dostal můj bratr na povel dům, takže toho logicky využil k uspořádání večírku. Sám se tomu divil, že to prošlo. Asi nemusím zdůrazňovat, že na programu bylo pivo a nepřístupné filmy. Bratr neřešil, kolik je mně, podal mi láhev a doplnil to dobře míněnou radou: „Hlavně se neožer“. Nemusel to říkat dvakrát, protože to byl hnus. Měl jsem co dělat, abych čtvrtlitrovou láhev vůbec

dopil. *Biere D'Or* se během procesu skoro nepotká s chmelem, ale jeho hořkost dala i tak zabrat mému patru zvyklému na ovocné džusíky. Usrkával jsem s menším nadšením, než jsem čekal, až mi začalo teplot v rukou, a nemohl jsem pochopit, proč by se otec dobrovolně každý večer trápil něčím takovým.

Jak už to tak v pubertě s učením za pochodu bývá, odpověď na sebe nenechala dlouho čekat. Tátovy ležáky si našly cestu na bezpočet pubertáckých večírků a tajného grilování na zahradě, takže asi není překvapením, že *Biere D'Or* je pro mě dnes citová záležitost. Kdykoliv dnes jezdím na návštěvu k rodičům, trvám na tom, že chci v lednici najít naše „francouzský chcanky“.

Mám dobrý důvod, proč tuto rodinnou melancholii zmiňuji. Civilizace se rozhodně neutvářela u našeho jídelního stolu. A *Biere D'Or* nedalo vzniknout převratným vynálezům nebo kulturním revolucím. Otcův pivní rituál ale představuje ony pevné základy, na nichž stojí moje láska k pivu – a vsadím se o rundu, že mnozí z vás to máte podobně. Pivo je pro mě z velké části tím, co bylo pro tátu: není to jen rychlovka na zapití večere z mikrovlnky. Je to tečka za dnem. Možná malá tečka, pokud to berete jen z pohledu jednoho otce v kuchyni po práci, ale podstatně větší tečka, když si uvědomíte, že v tu chvíli jen na naší předměstské ulici desítky dalších lidí absolvují týž rituál. Tam už bychom mohli začít mluvit o globálním dopadu. A nemusíme zůstat u jedné ulice; stovky lidí v hospodách po celém našem městě. A po celém světě, jakmile udeří pátá odpolední ve všech časových pásmech, co je zeměkoule má, miliony sahají po lahvích a půllitrech a fukají si. Už snad celé věky.

Co se tím snažím říct, je snad jasné: od počátků civilizace hraje pivo klíčovou roli v tom, jak žijeme a prožíváme svět, dokonce už od dětství. Mé dnešní asociace mezi pivem a relaxací, pivem a jídlem, pivem a prací, pivem a domovem a pivem a rodinou se utvořily už v dětství. A v pubertě se přidalo dobrodružství, přátelství a láska. Většina těch nejkrásnějších vzpomínek je s pivem nějak spojena, ať už je to maturita, státnice, první práce, malování prvního bytu, první rande nebo svatba.

Tento individuální osobní prožitek vynásobme miliardami lidí, kteří už žili a žít budou, protože pivo (míněno „alkoholický nápoj vyráběný z fermentovaných obilovin“) tu s námi je přes třináct tisíc let, a rozhodně nás všechny dnes žijící přežije.

Nadčasové nejsou zážitky, ale vůbec celý přístup k výrobě piva. Něco tak zásadního pro elementární fungování civilizace vyžaduje obrovské zdroje, lidskou vynalézavost a dovednosti, dobrodružnost nebo obchodního ducha. A samozřejmě výzkum a vývoj, jen aby si otec mohl každý večer užít své francouzské chcanky. Podle některých antropologů se nomádské kmeny před třinácti tisíci lety usadily z jediného důvodu: aby mohly vypěstovat obiloviny na pivo a chléb. Existují archeologické nálezy, podle kterých zdokonalování procesu vaření piva bylo prvním skutečně technickým projektem lidstva. V troskách starověkých měst se našly pozůstatky toho, čemu bychom dnes řekli varna. První lednice využívající technologie stlačeného plynu coby chladiva vznikly jen proto, aby pivo neteplalo, a na mnoha místech se stavěly železnice, abychom si usnadnili distribuci. Díky pasterizaci se pivo přestalo kazit, a někde tam jsme zjistili, jaká je souvislost

mezi bakteriemi a infekcemi. Dnes tolik klíčový proces separace kvasnic, bez kterého se neobjede výroba chleba nebo produkce biopaliv, spatřil světlo světa díky vaření piva.

Pivo bylo základním kamenem raných civilizací a usnadnilo lidstvu cestu k vědeckému pokroku. V této knize to rozebereme tam a zpátky, ale už teď můžeme směle říci, že pivo patří mezi nejdůležitější objevy, kterých lidstvo dosáhlo. Někteří akademici (včetně mé maličkosti) si dokonce myslí, že ovládnutí procesu fermentace je pro lidstvo stejně zásadní jako objev ohně.

## Ne zrovna práce

To, jak o pivu mluvíme nebo jak k němu přistupujeme, umí být pěkně matoucí. Jak dokazuje otcův blazeovaný přístup: zatímco vinařství a tradice kvalitních vín společnost vnímá veskrze pozitivně, přední úloha piva je spíše jeho prokletím. Většina lidí nepovažuje pivo za umění, ale spíše za položku nákupního seznamu mezi aviváží a tampony. Tento výtečný nápoj, na jehož dějiny bychom mohli navléknout dějiny celého lidstva jako korálky na nit, se tak nějak stal tuctovým produktem korporátních struktur a jeho význam pro lidstvo si dnes *uvědomují* skutečně jen ti *uvědomělí*. Je to jeden z důvodů, proč jsem se vydal na cestu, na jejímž konci je tato kniha, a proč jsem se tomuto tématu věnoval celou svoji novinářskou a spisovatelskou kariéru.

Moje práce mě zavedla do nejrůznějších koutů světa s tamními vzrušujícími chutěmi. Nejsem ale výjimkou v tom, že moje láska k dobrému pivu začala na velmi lokální úrovni. Bylo to krátce po

škole, a ještě kratší dobu po mé první novinářské výplatě. Slunná sobota, a já měl náladu na něco nepoznaného, něco odvážného a vzrušujícího. Stál jsem u baru v pubu a očima přejížděl páky píp s ležáky, které jsem znal podle názvu nebo chuti už z puberty. A na konci celé té řady bylo místo loga na štítku velkým písmem napsáno *Long Hammer IPA*.

Nemohl jsem neobjednat.

Barman se opřel do páky tak velké, že opsala ve vzduchu impozantní čtvrtkruh. Do nastavené sklenice se snesla jantarová tekutina s fascinující čepicí pěny. Když mi sklenici posunul přes pult, pěna luxusně přetekla přes okraj. Už první doušek mi změnil život. Citrusové oleje uchvátily moje patro, borové jehličí se ozvalo na zadní straně jazyka a tóny karamelu jako by se přilepily na zuby. Byla to intoxikace symbolicky i doslova: jak díky alkoholu, tak díky ohromující vůni, hořkosti a té obrovské záhadě, jak se tohle všechno mohlo sejít v jedné sklenici. Jak je možné, že toto pivo a ty patoky, které jsem pil v mládí, jsou nebe a dudy?

Po první pintě následovaly tři další. Znamenaly začátek dobrodružné cesty trvající už více než deset let. Cesty do všech koutů světa a objevování chutí, které vznikají, když se slad potká s vodou a přiberou chmel a kvasnice, a každý udělá přesně to, co má. Ve správný čas a za ideální teploty. Mohlo by se zdát, že nic není jednoduššího: teplá voda se smíchá se sladkem, a vznikne cukernatá tekutina. Ta se poté povaří s chmelem, který dodá chuť a hořkost, a nakonec se přidají kvasnice, které rozloží cukr a uvolní alkohol. Jenže – jak jsem si sám potvrdil během vlastních pokusů, výroba kvalitního piva je mnohem složitější. Ve snaze

odhalit všechna tajemství jsem přelouskal snad všechny knihy, které jsem si mohl dovolit, a navštívil všechny pivovary, na které jsem narazil. Ochutnal jsem všechny vzorky, které mi přišly pod ruku, a zeptal se, na co šlo. Nastudoval jsem mraky informací o druzích piva a pivních kulturách – od belgického lambiku přes norský farmářský ale, bezpočet bavorských a českých ležáků, až po hořkosladký soudkový ale (čti *ejl*, *pokud nevíš*) z Británie nebo chmelený IPA západního pobřeží.

Jak mě svět piva pohlcoval, přišel nejprve blog, později televizní dokumenty a nakonec knihy. Můj cíl byl jasný: ukázat lidem lepší piva a dopřát jim zážitky srovnatelné s mojí premiérou s *long hammerem*. Jenže postupem času přišla proměna. Pokud nejste zrovna politik nebo obchodník se zbraněmi, asi jste nikdy neměli potřebu lidem vysvětlovat, proč děláte to, co děláte. Já to štěstí nemám, protože mojí práci se říká „pivní publicista“. Takže už znám obvyklé reakce: jak si vydělávám („Neříkal bych tomu výdělek.“), jestli dostávám pivo zdarma („Ano, skoro se mi do lednice nevejde normální jídlo.“) nebo jestli to je jen nóbl označení pro alkoholika („To jsi mluvil s matkou, nebo co?“). Tou nejčastější reakcí je ale „To není zrovna práce“. Stokrát to můžete vzít s humorem („Někdo mě platí, ne?“), ale pak jsem začal sám pochybovat. Někdy ve třiceti jsem začal uvažovat o dalším vývoji kariéry a nevyhnutelném riziku, že se začnu opakovat. A když se mi narodila dcera, musel jsem si položit otázku, co dělám pro lepší svět, ve kterém bude vyrůstat.

Na vážnější filozofické otázky by neměly existovat *hahaha* odpovědi. Takže jsem se při svých cestách za pivem nesoustředil

jen na nápoj samotný, ale i lidi kolem něj: nejen sládky, ale místní obyvatelé, zemědělce a rodiny. Díky domu jsem dostal šanci vyzpovídat historiky, antropology a politiky. Pomohli mi utvořit skládačku a pochopit okolnosti zrodu jistých piv, pivovarů a pivních kultur a jejich role ve společnosti.

Postupně jsem začal utvářet obraz lidstva optikou piva, a i mně samotnému začal jeho význam být stále jasnější. Už nebylo jen zpříjemněním dne, ale jeho hybatelem.

Kamkoliv jsem se podíval, dokázal jsem si uvědomit, jaký dopad na společnost pivo mělo a má. Byl jsem na archeologických nalezištích jednoho z nejstarších komerčních pivovarů na světě, a mluvil jsem s bavorským princem o starém zákonu o čistotě piva, který prosazovali jeho předkové. Navštívil jsem čínský Oktoberfest deset tisíc kilometrů od jeho mnichovského předobrazu, a sledoval, jak ležáky ovládají svět. Poseděl jsem v jednom z legendárních indických pubů v Británii a prohlédl si nejseverněji položený pivovar na světě. Ve Stockholmu jsem měl možnost si projít sekulární pivovar v kostele a v Belgii zase pivovar ryze klášterní. Dostal jsem lekci z historie piva v Československu během okupace nacisty a později během invaze vojsk Varšavské smlouvy. Vstoupil jsem do gigantického areálu veleslavného Budweiseru v St. Louis, kde se americký sen začal rodit díky německému sládkovi. Navštívil jsem laboratoř, kde se poprvé v devatenáctém století podařilo separovat kvasnice, a mluvil s vědci, kteří tytéž kvasnice studují v zájmu léčby chorob a řešení klimatických změn. A to je jen malý výčet velkých dobrodružství, o kterých je tato kniha: od zrodu civilizace po její možnou spásu.

Nechci se opakovat... ale pivo není jen slad, voda, chmel a kvasnice. To je možná prostá definice ve většině knih nebo článků o pivu. Tady ne. Toto není kniha, kde se ptáme, co můžeme udělat pro pivo, ale co pivo udělalo pro nás.

# 1

---

## CIVILIZACE

### Aneb jak pivo dalo vzniknout prvním městům a kulturám



**O** původu piva se hodně mluví a píše z toho prostého důvodu, že to bylo opravdu hodně dávno. Dokonce tak dávno, že o tom neměl kdo napsat, protože ještě neexistovalo ani to písmo. Příkladně ne ve formě systému, který by umožňoval vědomé vytváření písemných pramenů. Lidstvo sice už znalo řeč, ale tu v zemi nenajdeme. Místo toho archeologové hledají ty nejstarší důkazy o vaření, posílají vzorky prachu na radiokarbonovou metodu a zkoumají pod mikroskopem každou rýhu v kameni, která by mohla něco znamenat.

Jakmile se dostaneme k obdobím historie lidstva, ve kterém už se o pivu psalo, vidíme, že má značný mytologický rozměr.

Dnešní vědci, historici a – ehm – publicisté píšící o pivu nacházejí důkazy a příběhy, které to opakovaně dokazují. Snad každá kniha o pivu, která kdy byla napsána nebo napsána bude, rozhodně zmíní Mezopotámii, sumerské desky a bohyni piva Ninkasi a báseň o ní. Autoři nezapomenou ani na to, jak faraoni platili dělníky budující pyramidy v naturáliích včetně piva. Určitě jste něco takového sami v nejrůznějším pojetí zaslechli. Tato kniha nebude výjimkou; snad jen v tom, že jsem si to prožil: prošel jsem se v egyptském písku, držel jsem v ruce tamní keramiku a setkal se s archeology, kteří nám chtějí ukázat, jak to s pivem a egyptskou civilizací jako takovou ve skutečnosti bylo.

Jsem hluboce přesvědčen, že nebýt naší odvěké hluboké lásky k pivu by společnost, jak ji známe dnes, rozhodně nebyla společností, jak ji známe dnes. Něco by jí nutně chybělo. Pivo patří do společnosti hudby, jazyka, náboženství, sportu a jídla – tedy všech těch věcí, které nás odlišují od našich nejbližších příbuzných (míněno primátů, ne vidláckého strýčka z venkova). Dondávna jsem mohl být jen přesvědčen, a mohl jsem se utvrzovat jen tím, co jsem vidět chtěl. Potřeba mít pravdu je stejně důležitá jako ona láska k pivu. Nedosti na tom – pokud se něčím zabýváte celý život, začnete si namlouvat, že to důležitější, než by se mohlo zdát.

Nejlepší přátelé, kteří jsou na mé litanie o pivu zvyklí, si vždycky v duchu povzdechnou a viditelně obracejí oči v sloup, když spustím. Už jsou ode mě zvyklí na všechno, od přednášek, přes odkazy na Wikipedii, až po urputné hádky. Reakce je vždycky skoro stejná: zprostředkované informace od namachrovaného

píaristy přes pivo (to zabořelo) nejsou zvrát v dějinách lidstva jako třeba objev evoluční teorie.

Možná proto, že mí přátelé jsou vyrovnaní, vzdělaní lidé zastávající praktické profese: zvukař, učitel, sociální pracovník, programátor... Kdykoliv se jejich rodiče rozpovídají o tom, co jejich potomek dělá, mají právo se dmout pýchou a mohou si být jistí, že nebudou následovat trapné otázky nebo soucitné pohledy.

Takže asi není divu, že s touto myšlenkou na mé rodiče a přátele jsem si objednával letenky do Káhiry.

## Od hrobu po kolébku

I když to tak může působit, nejstarší důkazy o vaření piva nepocházejí z Egypta. Tedy přinejmenším ne v době vzniku této knihy. V tuto chvíli patří prvenství dnešnímu Izraeli, přesněji jeskyni Raqefet nedaleko Nazaretu. Ve své době ji obývali lidé kultury Natúfien. Šlo převážně o lovce, ale obyvatelé této konkrétní jeskyně byli sběrači. Sbírali divoce rostoucí ječmen a pšenici, aby následně vařili pivo s využitím technik tak pokročilých (z našeho dnešního pohledu), že existují pochybnosti o jejich časovém zařazení. Jejich varna představovala několik jam vykopaných do země a balvanů v jeskyni. V nich archeologové našli nejen stopy obilovin, ale také enzymů, což muselo znamenat, že tyto obiloviny prošly sladováním a namáčením, což jsou nedílné kroky vaření. Rýhy v kameni zase dokazují, že sladování probíhalo v nádobách v zemi, aby se pak surovina skladovala v děrách v balvanech. V den vaření mačkali obiloviny v podlahových

nádobách; následovala fermentace pod kamennou deskou, která trvala několik dnů. Archeologové objevily proužky hustě pleteného proutěného košíku v nádržích v balvanech – tam se skladovaly suroviny nebo i hotový produkt.

A teď se podržte: podle radiokarbonové metody datování tyto zbytky v jeskyni Raqefet musí být neuvěřitelných třináct tisíc let staré. Když tito lidé vařili pivo, mamuti chodili po okolí a lidstvo zažívalo poslední dobu ledovou. A toto období neohromí jen počtem nul. Znamená to mimo jiné, že pivo bylo podle všeho první pokus lidské rasy o cílenou výrobu alkoholu. První víno lidé vyrobili o pět tisíc let později, a dalších dvanáct tisíc trvalo, než jsme se pustili do lihovin. Aby těch šoků nebylo málo, pokud se pivo začalo vyrábět už takhle dávno, měli jsme je dříve než chléb nebo civilizaci jako takovou.

Začneme u toho chleba.

Archeologové, antropologové a publicisté píšící o jídle a pivu se neshodnou, co bylo dříve – pivo, nebo chléb? Zjednodušeně vzato první písemné prameny o tom či onom pocházejí podle analýz zhruba ze stejného období, plus mínus tisíc let, a stejné oblasti (dnešní Izrael a Jordánsko). Důvod této učené debaty je zjevný: to, co přišlo jako první, muselo zákonitě inspirovat to druhé. Už jen svým složením: obiloviny a voda. Jedno se peče, druhé se vaří. Posuzovat to s odstupem třinácti tisíc let je poněkud ošidné. Podle některých akademiků se v jeskyni pekl jen ten chléb, zatímco jakýkoliv alkohol byl jen nečekaný vedlejší produkt.

Proti této teorii ovšem hovoří dva docela silné argumenty. Předně máme důkazy, že zrno bylo naklíčené; při tomto procesu

dochází k uvolňování cukrů, což chcete u piva, ale u pečení chleba je vám to k ničemu. Sladování trvalo několik dnů a vyžadovalo znalosti, takže by se do něj pouštěl jen někdo, kdo skutečně musel. A za druhé, cokoliv se provádělo v oněch nádobách, muselo mít prvky rituálů i prosté produkce: v jeskyni se našly mimo jiné i květinami vystlané hroby a zvířecí kosti, což ukazuje na pohřební hostiny s jídlem a pitím. Tento duchovní nebo dokonce náboženský rozměr piva je něco, co můžeme vidět napříč historií lidstva. Což podle mě dokazuje, že nádoby v jeskyni Raqefet se používaly na něco více než jen těsto na chléb.

Čím dále do minulosti se v hledání důkazů o vaření piva a pečení chleba dostáváme, výrobní metody jsou a budou stále jednodušší, až se dostaneme do fáze, kdy – lakonicky řečeno – pivo je v podstatě syrový chléb a chléb je v podstatě pečené pivo. Budeme se možná muset smířit s tím, že ani naše technologie nám nedají odpověď na otázku, co přišlo dříve. Existuje ale poměrně silný argument pro tvrzení, že tehdejší výrobci piva vynalezli kynutý chléb. Ve své knize *The Rise of Yeast* píše Nicholas P. Money, že první případ kynutí chleba byl důsledek náhodného kontaktu s pivem s obsahem kvasnic. Mně se nabízí, že stejně tak mohlo jít o záměrné použití piva místo vody do těsta.

Rozhodně je na místě otázka, proč se už v pradávné době pivo vůbec vařilo. Pokud se vám dostaly do rukou nějaké ty divoké obiloviny, chléb by byl rychlejší a rozhodně sytější. Jenže jak známo: člověk potřebuje vodu více než jídlo. Bez jídla teoreticky vydržíte i pár týdnů, ale po třech dnech bez vody budete na prahu smrti. Vaření piva se stalo oněmi příslovečnými dvěma

mouchami jednou ranou: zasytilo, dodalo živiny, ale zároveň zahnilo žízeň. Bohužel pro naše dávné předky (a překvapivě i pro dnešních asi sedm set milionů lidí) není voda vždy zdravotně nezávadná. Stojaté vody se hemžily bakteriemi a viry, které vás mohly zabít stejně rychle jako nedostatek pitné vody samotný. Alkohol je naproti tomu antiseptický, takže u tehdejšího piva byla zdravotní nezávadnost mnohem větší jistotou. Až natolik, že se stalo nejbezpečnějším zdrojem pitného režimu. Jeho kulturní význam ovšem nepochází z onoho prostého faktu, že vás udrží naživu, ale z něčeho, čemu dnes přikládáme mnohem větší důraz než naši předkové: když si dáte, opijete se.

Účinky připisované alkoholu znali lidé už tehdy, aniž by pivo ještě vyzkoušeli. Popadané nahnilé ovoce napadené bakteriemi a plísněmi včetně kvasinek rozhodně mohly mít svých pár promile. A pokud vám to připadá odporné, nefanděte si: ani to pivo před třinácti tisíci lety nebylo zrovna chuťový zážitek. Dost možná bylo i kyselé kvůli všem těm mikrobům, kteří se do něj dostávali společně s kvasinkami. Rozhodně ale bylo chuťově předvídatelné, bezpečné a dalo se skladovat. A občas mohli být tehdejší výrobci dokonce i pyšní a líznutí zároveň, když měli štěstí na suroviny a dávka se obzvláště vydařila. Červené tváře, rozšířené zornice a potlačené zábrany. Možná našli odvalu zavrččet na svoji tajnou lásku nebo s ní křepčit u ohně. A když se to rozneslo, takový kmen už mohlo počítat s tím, že příští víkend bude repete.

Může to znít lacině, ale pravdou je, že dnes už máme důkazy ze všech koutů světa, že pivo hrálo klíčovou roli ve společenských, náboženských a rituálních činnostech. Bylo středobodem hostin;

bylo obětním darem při pohřbech a v hrobech, a receptur, jak je vyrábět, dnes už známe mnoho. Až do objevu jeskyně Raqefet kolem roku 2018 měli experti za to, že původ piva můžeme hledat v čínském Jiahu před 8500 lety, kde se vařilo z prosa, plesnivých obilovin a bylin. Z většiny známých lokalit ale známe jen nepřímé důkazy v podobě sedlin. První písemný pramen týkající se skutečné komunikace na téma pivo patří z úrodné oblasti dnešního Iráku zvané Mezopotámie – širokého pruhu úrodné půdy podél Eufratu a Tigridu. Od jeskyně Raqefet je to pár tisíc kilometrů. Často se tvrdí, že právě tady můžeme hledat kolébku toho, čemu říkáme civilizace.

## **Milujte se a množte se**

„Před pivem“ (něco jako „před naším letopočtem“, ale tohle je skutečný milník) obývaly zeměkouli převážně roztroušené kmeny nomádů nebo polousedlých národů, jako byli právě lidé kultury Natúfien. Tu a tam bychom našli nějaké trvalé osídlení, ale většina lidí žila v pohybu ve strachu z nebezpečných zvířat a ve snaze najít dostatek potravy a obživy pro lidi i zvířata. V Mezopotámii lovci lovili a sběrači sbírali, kde se dalo, a jen málokdy se zdrželi delší dobu na jednom místě.

Jenže kolem roku 5000 před naším letopočtem se něco změnilo a skupina, kterou dnes známe jako Sumeřany, se usadila. A nešlo o jeskyni jako v případě naleziště Raqefet, ale trvalé budovy ve městech se zavedenou společenskou hierarchií, náboženskými obyčejí, a dokonce jakous takous formou vlády. Jinými slovy: civilizace.