po česku

MARCELA TITZLOVÁ

LUBOŠ BOKŠTEFL



PIVO

Vše, co chcete vědět o našem národním nápoji

nastole

Pivo po česku

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.knihynastole.cz
www.albatrosmedia.cz

Marcela Titzlová, Luboš Bokštefl

Pivo po česku – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS MEDIA


nastole



PIVO
po česku

po česku

PIVO

Marcela Titzlová
Luboš Bokštefl

nastole

© Marcela Titzlová, 2026
© Luboš Bokštefl, 2026

ISBN v tištěné verzi 978-80-7448-889-4
ISBN e-knihy 978-80-7448-930-3 (1. zveřejnění, 2026) (epub)
ISBN e-knihy 978-80-7448-931-0 (1. zveřejnění, 2026) (mobi)
ISBN e-knihy 978-80-7448-905-1 (1. zveřejnění, 2026) (ePDF)

OBSAH

1. ČÁST 11

NÁPOJ, KTERÝ NÁS PROVÁZÍ TISÍCE LET 13

2. ČÁST 59

PIVO JAKO TVŮRCE KRAJINY 61

3. ČÁST 77

DÍLO HODNÉ ALCHYMISTY 79

4. ČÁST 91

NAŠE RODINNÉ STŘÍBRO 93

5. ČÁST 117

GEJZÍR CHUTÍ Z CELÉHO SVĚTA 119

6. ČÁST 137

KAM ZA PIVEM 139

7. ČÁST 171

MAGNET LIDSKÉ POSPOLITOSTI 173

8. ČÁST 189

ZÁBAVA NA KAŽDÝ DEN 191

9. ČÁST 219

PIVNÍ PŘÍBĚHY V NAŠÍ KULTUŘE 221

10. ČÁST 239

NENÍ OBYČEJNÝCH PŘEDMĚTŮ 241

11. ČÁST 251

POTĚCHA NAŠICH ŽALUDKŮ 253

12. ČÁST 267

O AUTORECH 269

ÚVODNÍ SLOVA

Pro někoho je v Česku pivo samozřejmostí, hasící žízeň. Pro jiného společenským prvkem, který ho sbližuje s přáteli. Pro dalšího zdrojem geografického i gastronomického poznávání světa a vděčným koníčkem řady sběratelů. A konečně někdo v něm může najít i smysl svého života, to jsou především ti, kteří se podílejí na jeho světové pověsti. Tato knížka je pro všechny pivní mlsaly, kterým pivo chutná a baví je, o náš národní nápoj se zajímají hlouběji a mají ho upřímně rádi. Ostatně my jsme tyto následující řádky také psali rádi.



1. ČÁST



NÁPOJ, KTERÝ NÁS PROVÁZÍ TISÍCE LET



První dochovaná zmínka o vaření piva v českých zemích je spojena s břevnovským benediktinským klášterem.

PRADÁVNÉ ZROZENÍ PIVA

Na počátku bylo zrno. Bylo to ovšem jiné obilné zrno, než známe dnes. Stejně jako je jiné pivo, které z něj vzniklo.

Ale důležitost a role tohoto spojení v lidské civilizaci je zřejmě mnohem větší, než se po celá staletí tradovalo. Zdá se, že dříve než chleba nebo nějaké jemu podobné placky to byl právě tento nápoj, který se v historii snad nejvíce zasloužil o přežití našich předků, zvlášť v dobách řádících epidemií. Nedávné objevy totiž postavily teorii, že pivo je produktem zemědělství, na hlavu. Šokuje vás, když řekneme, že

to vše bylo opačně a touha člověka po alkoholickém opojení naopak předběhla žaludek kručící hlady a u počátku rozvoje zemědělství stála právě ona?

Důkazem této smělé teorie by mohly být archeologické objevy z jeskyně Raqefet, kterou najdeme nedaleko izraelského přístavu Haifa. Jsou dost staré, pocházejí z časů před 13 000 lety, tedy doby, kterou podle převažujícího používaného materiálu nazýváme dobou kamennou. Tehdy se zde zabydleli lidé, kteří si do kamenné podlahy jeskyně vytesali hmoždíře a drtili v nich slad, pak ho namáčeli a nechávali vykvasit. Výsledkem byla tu více, tu méně hustá hmota připomínající ze všeho nejvíce kaši z různých zrn – pšenice, ječmene a jiných divokých rostlin –, které se namanuly v okolí. Jejich stopy pak našli archeologové v kamenných prohlubních. Zdá se tedy, že výroba pokrmu obsahujícího alkohol byla tím prvním důvodem pro domestikaci obilovin, především samostatných kultivarů pivovarského ječmene. Ještě dřívějším, než potřeba nasytit lidi jednoduše uplácanými sušenými či pečenými placky, z nichž se vyvinul chléb.

PYRAMIDÁLNÍ NÁPOJ

Ve starém Egyptě pak pivo povýšilo na všudypřítomnou součást života. Sloužilo velmi pestrým způsobem, nejen jako hlavní potravina, ale i běžně používané platidlo a také při posvátných rituálech jako oběť bohům. Objevovalo se na jídelníčku kdykoli během dne a jeho spotřeba byla tak veliká, že se výrobou zabývaly velké specializované podniky. Tyto první pivovary spojené s pekárnami zvládly nakrmit dělníky v počtu, který byl potřebný při stavbě pyramid. Například ti, kteří stavěli pyramidy v Gíze, dostávali denně přibližně 10 našich půllitrů piva. Netušíme, zda a na co si jím připíjeli, ale víme, že Hathór, bohyně lásky, tance a krásy, byla také známá jako „Paní opilosti“. Takže možná nikoli „Na zdraví!“, ale „Na Hathór!“.

Nejstarší velkokapacitní pivovar na území Egypta před 5000 lety produkoval najednou více než 220 hl piva, přepočteno na nám srozumitelné míry. K jeho objevu v Abydosu, areálu s rozsáhlými pohřebišti a chrámy, došlo ve dvou fázích, které od sebe dělí více než století. První pozůstatky odkryli britští archeologové už začátkem 20. století, ale tehdy nedoceněný objev upadl v zapomnění. Vrátil se k němu až mnohem později společný tým egyptských a amerických



Bohyně Hathor, vznešená patronka opilců

archeologů, kteří v roce 2021 hrdě prezentovali detaily nálezu rozlehlého areálu s osmi budovami. Každá byla zhruba 20 metrů dlouhá a 2,5 metru široká a obsahovala asi 40 keramických mís nebo lavorů, ve kterých se ohřívala směs obilí a vody na pivo, určené v tomto případě zřejmě především k posvátným obřadům.

SEDMERO DŽBÁNKU POLIDŠTÍ I NETVORA!

Podle odborníků bylo pití piva běžnou součástí blízkovýchodní civilizace už v době 3 000 let před naším letopočtem. Nejstarší písemné doklady o masovější výrobě piva pocházejí z úrodného údolí mezi řekami Tigridem a Eufratem, tedy z Mezopotámie, a jsou zaznamenány klínovým písmem. Už v Chammurapiho zákoníku jsou pasáže věnované pivu. A nejen v něm. Také v eposu o Gilgamešovi, který přivedl do učebnic zejména fakt, že jde o vůbec nejstarší dochované epické dílo světové literatury, a který byl sepsán někdy 2 000 let před naším letopočtem. Tento velmi košatý text o přibližně třech tisících verších se dochoval na dvanácti tabulkách a vypráví příběh o uruckém králi Gilgamešovi, jeho divokém příteli Enkiduovi a problému, kterým se lidstvo zabývá od nepaměti – hledání nesmrtelnosti. Už jen množství zmínek a odkazů na pivo je v tomto literárním díle velmi překvapivé. Naznačuje nám, jak důležitá byla jeho role v tehdejším světě. V eposu je popsán i vznik prvního člověka, sice méně romanticky než v bibli, ovšem milovník piva zaplesá. Primitivní tvor Enkidu se změní v člověka teprve poté, co týden stráví v náručí ženy, přičemž „chléb jedl do plna syta a piva pil sedmero džbánků…“ Poté „omyl vodou své zarostlé tělo, pomazal olejem…“ Prostě opilec vystřízlivěl a trochu se dal do pucu, aby se stal člověkem. Nic nového pod sluncem, tehdy ovšem zřejmě zcela poprvé zaznamenáno na věčné časy.

STŘEDOMOŘSKÝ LUXUS

Takto se mírnou oklikou dostáváme k tomu, že pivo bylo na počátku dílem žen. Kuchtily ho doma na ohništi a umíme si představit, že díky své kašovité podobě nevypadal výsledek nijak vábně, dal se i připálit. I když, jak už víme, bylo na jídelníčku dříve než chléb, po čase se role obrátily. Jak dokazují dochované recepty, upečený chléb nebo obilné placky se v Mezopotámii běžně používaly na výrobu piva. Ovšem kdo měl doma nějakou línou nešiku, nebo dokonce neměl vůbec žádnou ženu, musel závistivě pokukovat po lepším u souseda a přemýšlet, jak se k němu vetřít a pak se mu za pohoštění odměnit. Tak nějak se nejspíš zrodila myšlenka restauračního pivovaru. Ten nejstarší, o kterém víme, objevili archeologové poblíž města Pafos na středomořském ostrově Kypru. Tento podnik prosperující v letech 1600–1500 př. n. l., tedy v době bronzové, už nabízel poměrně sofistikované výrobní vybavení.

Sušárnu na slad (nebo jakési sladové koláče) zakrývala hliněná kupole o průměru dvou metrů, a potěšily i další výmluvné nálezy: karbonizované kvasnice, zbytky sladu, různé nářadí včetně nástrojů na mletí a primitivní hrnce i džbány. Co bylo ale zásadní, nechyběl zde dobrých 50 metrů dlouhý dvůr, fungující podobně jako dnešní pivní bar či hospodská zahrádka.

LEKCE OD KELTŮ I GERMÁNŮ

Po době bronzové přišlo na řadu železo a Keltové. První národ, který známe jménem už od antických autorů, se na naše území dostal někdy kolem roku 380 př. n. l. Keltové byli zdatní zemědělci, kteří už si poradili nejen s obilím, ale rozšířili si pěstitelské obzory o luštěniny nebo konopí. Jejich slavnostním pokrmem bylo sice pečené maso, které keltská honorace na svých opulentních hostinách zapíjela proudy vína, ale pro prostý lid bylo hlavním zdrojem potravy obilí v nejrůznějších podobách. Pro obyčejné pivo z ječmene se dochoval dávný název „korma“, dnes ovšem používaný i v jiných souvislostech. Tak pojmenovali v nedávných dobách svůj oblíbený nápoj českokrumlovští historičtí šermíři – v tomto případě ovšem šlo o velmi zrádnou, avšak lahodnou kombinaci tmavého piva s medovinou. Nám nejlépe zachutnala v poměru 2 : 1, a to tmavý speciál Eliška z pivovaru Polička s neochucenou přírodní medovinou.

Keltské ženy znaly obě suroviny na takový lahodný mix, využívaly divokou fermentaci a kvasinky přikrmovaly medem. Tehdy ovšem ještě místo chmele sypaly do piva různá koření a byliny včetně kmínu, pelyňku a blínu. Ten byl sice ve větším množství jedovatý, ale když se ve správném poměru namíchal do piva, to se změnilo v „kouzelný“ nápoj, který se podával před bitvou. Bojovníkům totiž navozoval určitý stav transu a pocit nezranitelnosti. Souvislost s pozdějšími reji čarodějnic na odlehlých místech se ostatně nabízí též.

Keltům, především těm z kmene Bójů, ke kterému se hrdě hlásíme i označením své vlasti jako Bohemie, vděčíme za mnohé. Při výrobě keramických nádob jako první použili hrnčířský kruh, razili první mince… oboje se nám ostatně při konzumaci piva hodí dodnes.

Pak se ovšem s přelomem letopočtu u nás objevili pod vedením obratného stratéga Marobuda útoční Germáni, na Moravu směřovali Kvádové. Docházelo k lítým bojům, o nichž svědčí vrstvy popela objevené ve vykopávkách opevněných keltských sídlišť zvaných oppida, ale také ke sbližování s jejich obyvateli, především ovšem obyvatelkami. I Germáni měli své pivní recepty, i když stále ještě šlo především o vylepšované postupy minulých generací, vycházející spíše z náhodných „chyb“ při přípravě výživných kašovitých nápojů. Ale tam, kde se keltské a germánské zkušenosti vhodně spojily, byla šance na to, aby vzniklo pivo, které bychom možná byli ochotni v nouzi pozřít i my.

OD GAMBRINA K VÁCLAVOVI



Gambrinus, král piva, zdobí domovní fasádu stejně důstojně...



... jako pohlednici Žateckého pivovaru.

VÍTE, ŽE...

... přání bývá někdy otcem myšlenky? Platí to podle všeho i v případě německých humanistů, kteří za prvního pivovarníka označili bájného germánského krále jménem Marsus, jehož syn a dědic se nazýval Gambvirius. Víc o něm známo není. Podle jiné verze, která už má alespoň podobu příběhu, žil byl ve starém Římě germánský vládce Gambrinus, který upsal duši ďáblu za to, že ho nechá zapomenout na nenaplněnou lásku. Ten souhlasil – a naučil Gambrina vařit pivo. Jak vypadal ten antický čert či ďábel, si neumíme dost dobře představit, netušíme, jestli mu zpod tógy vykukovalo kopyto nebo připomínal spíš rozverného Fauna, ale každopádně nápad to byl opravdu dobrý. Nejedna žena může i dnes potvrdit, že pivo uvařené a posléze vypité s kamarády navozuje určité stavy poruch paměti.

Název Gambrinus nese od roku 1920 také druhý největší plzeňský pivovar, dnes součást Plzeňského Prazdroje. V roce 1998 uvedl na trh světlé výčepní pivo Primus, kterým se jasně hlásí k teorii ztotožňující krále piva Gambrina s reálným historickým panovníkem, spojeným s českou historií. Byl jím brabantský vévoda Jan I., latinsky Jan Primus, který žil v letech 1252–1294 a vládl kraji, který se dnes nachází na území Nizozemska. Tento Jan Primus, zkomoleně Gambrinus, skutečně mnoha konkrétními činy podporoval pivovarnictví, včetně toho, že založil vůbec první evropský cech sladovníků. A když přidáme, že kromě toho byl pradědem císaře Karla IV., je jasné, že právě on je tím správným patronem piva. Byl to totiž právě náš Otec vlasti, kdo si velmi dobře uvědomoval význam piva pro rozkvět země a připostrčil na piedestal ochránce pivovarnictví osobnost nejvyššího kalibru, samotného svatého Václava, symbol naší státnosti a křesťanské víry. Tolik o patronech pivovarnictví a vraťme se nyní do spoře obydlené české kotliny v časech, kdy se na scéně objevují první Slované.

PRAOTEC PŘICHÁZÍ

Etapa dějin nazvaná přiléhavě doba stěhování národů opět zamíchala kartami, tentokrát ve prospěch Slovanů. Poté, co se naším územím prohnali Hunové a Langobardi, se Germáni stáhli na území dnešního Bavorska, kde se stali součástí vznikajícího kmene Bavorů jako lid přicházející ze země Baia, tedy Boiohema, a ponechali si mnohé ze zvyklostí typických pro jejich původní domov.

Během 6. století obsadili Moravu i Čechy Slované. Podle báje je sem přivedl respektovaný vůdce, zkušený a životem již protřelý kmet Čech. Definitivní rozhodnutí zde zůstat prý padlo při pohledu do kraje z vrcholu hory Říp.



Chata na Řípu

VÍTE, ŽE...

... nepřehlédnutelný kopec Říp byl kdysi jen spoře porostlý stepní vegetací, takže skýtal mnohem monumentálnější pohled do krajiny, než jak jej známe dnes? Záměrně byl zalesněn až mnohem později, během 20. století. Zatímco první kaple na jeho vrcholu hlásala křesťanství už od 11. století, s fyzickou podporou poutníků, kteří se sem v potu tváře vyškrábali, to bylo horší. Turistickou chatu s občerstvením zde otevřeli až v roce 1909. Dnes chata Říp nabízí vše potřebné, včetně točeného piva regionálních značek. Kromě cvikovského je to (v roce 2026) litoměřický speciál vařený v Biskupském pivovaru sv. Štěpána. Fasádu zdobí připomínka národně buditelských časů, kdy se hora stala oblíbeným výletním místem. Je to vlastenecký citát, který zní: „Co Mohamedu Mekka, to Čechu Říp“.

Kdybychom připustili, že vladyka Čech skutečně žil (což ovšem neuděláme), museli bychom ho zařadit někam do 6. století. Na našem území by se tedy Slované setkávali s posledními roztroušenými Germány, kteří jim ovšem byli přátelsky naklonění. Důkaz o tom můžeme vidět v areálu dnešního archeoskanzenu v Březně u Postoloprt: svorně vedle sebe stojící chatrče jak germánského, tak i slovanského typu. Slované do vesnic přinášeli pokrok, byli to šikovní zemědělci, kteří znali pšenici, oves i ječmen. Kromě pramenité vody pili třeba březovou mízu, ovšem zábava se vždy rozproudila lépe, když došlo na medovinu, připravovanou z onoho legendárního praotcova strdí, kterým země naše oplývá, tedy pláství divokých včel plných medu s pylem. A samozřejmě znali nápoj, do něhož přidávali, a to u nás vůbec poprvé, sice hořké, ale trvanlivost prodlužující chmelové šištice.

Říkali mu pivo. Toto slovo pocházelo z praslovanského výrazu „piti“, které dodnes používáme jen v malinko odlišné podobě jako sloveso píti. Ostatně i dnes si můžeme v půllitru pochvalovat „dobré pitivo“.

VE JMÉNU RADEGASTA

Slované byli stejně jako Germáni pohané a měli své bohy. O těch víme sice jen žalostně málo, avšak něco přece, a to z podstatně pozdějších, ne vždy spolehlivých pramenů. My se zastavíme u toho z bohů, kterého sice uctívali především Polabští Slované, ale dnes jeho jméno berou do úst v Česku lidé, kterým je celý slovanský panteon s nějakým Perunem nebo Svantovítem v čele naprosto ukradený. Jak k tomu došlo?

Radegastovu sochu známe z beskydské hory Radhošť, o níž se traduje, že byla sídlem tohoto patrona úrody a blahobytu. Stvořil ji uznávaný sochař Albín Polášek, který ovšem zpočátku dost tápal, jak ji pojmout, ale pak vzal zavděk kresbami Mikoláše Alše, který byl kromě jiného také velkým milovníkem piva.

První dřevěná podoba boha Radegasta jako vousáče třímajícího v ruce roh hojnosti vznikla v létě 1925, ale materiál nebyl dost trvanlivý, takže již brzy bylo třeba plánovat náhradní skulpturu. Dobová zpráva informuje, že nový „Radegast v nadživotní velikosti“ byl odlit z umělého kamene a odhalen 5. července 1931. Přestaňme si lámat hlavu nad tím, jak si představit životní velikost boha, a zastavme se spíše u jeho podoby, která jednou ozdobí i pivní etikety.

Nový Radegast je sice stále vybaven rohem hojnosti, ale jinak prošel výraznou proměnou. Tvář má podobu lva, hlavu pokrývá býčí kůže a zezadu ji obklopuje jakási cípatá svatozář či koruna, odborně nazývaná „solární čelenka“. Ta je dodnes nejčastěji používaným atributem slovanských bohů, ať už je zobrazoval keramik Kutálek, nebo humorista Neprakta.



Slovanští bohové Perun, Živa a Radegast (zcela vpravo) v kronice ze 17. století

ANI RUMCAJS, ANI OGAR

Na další dějství Radegastova příběhu se musíme přesunout až do 50. let minulého století. Radegast stále tiše stráží severní Moravu, která právě zažívá prudký vzestup průmyslu, s nímž se pojí zvýšení počtu obyvatel a jejich rostoucí touha po pivu. V té době se navíc nešťastně začíná propadat poddolovaný pivovar v Karviné, mimochodem na přelomu 19. a 20. století produkčně největší pivovar v celém rakouském Slezsku, a musí být okamžitě uzavřen. Nahradit ho má nový pivovar, postavený na zelené louce v Nošovicích. Základní kámen byl položen v roce 1966 a o tři léta později dostali obyvatelé regionu možnost vybrat pro něj ve veřejné soutěži název: pokud možno krátký, jednoslovný a s bezprostředním vztahem k regionu a k Beskydům. Sešlo se celkem 3500 návrhů, včetně humorně laděných variant jako Rumcajs, Fridex



Radegast, jak jej známe my.

nebo Magdon. Z reálnějších nápadů, kde se objevil třeba Beskyd, Ogar nebo Pinoš, byl posléze zvolen Radegast jako patron hojnosti, úrody a pohostinnosti. Jeho jméno už neslo i první uvařené pivo, na svou dobu výjimečně hořké.

Když po nějakém čase podlehla drsným horským podmínkám i druhá Radegastova socha, byl to právě pivovar, který za pořízení její věrné kopie, tentokrát již z trvanlivé žuly, v roce 1998 uhradil částku jednoho milionu korun.

VÍTE, ŽE...

... na Radegasta narazíte i jinde než na Radhošti? Albín Polášek totiž vytvořil v letech 1930–1931 dva originály, ten počasím poškozený byl z Radhoště přenesen na radnici v Poláškově rodišti, Frenštátě pod Radhoštěm, druhý dodnes najdete na dost nečekaném místě: v horní části pražské zoologické zahrady poblíž výběhu vlků. Působí velmi svěže, protože byl po osmdesáti letech zrestaurován a chybějící části doplněny.

VE JMÉNU BOŽÍM

Na dalším vývoji pivovarnictví u nás se podepsali již Přemyslovci. Český stát vznikal postupně, prvním „jedním vládcem z domácího rodu“ (dle francké kroniky) byl kníže Bořivoj, prý přímý potomek mýtického Přemysla Oráče.

Byly to hodně drsné časy, přitom z nich vzešly pro český národ významné postavy. Po Bořivojově smrti spravovala zemi jeho manželka Ludmila, zavražděná a posléze svatořečená. Její vnuk Václav dopadl podobně, lakonicky řečeno. Stal se nejvýznamnějším českým světcem a zároveň patronem pivovarníků, ale ironií osudu je, že na rozvoji oboru u nás měl ve skutečnosti zásadní zásluhu právě jeho vrah a zároveň bratr Boleslav I., zvaný Ukrutný. Kající se kníže zažádal u papeže v Římě o ustanovení pražského biskupství, čímž otevřel zemi mnišským řádům, které s sebou přinášely vzdělání, kulturu i hospodářský pokrok.

Byli to především členové řádu sv. Benedikta, tedy benediktini, kteří se již od svého založení aktivně věnovali vaření piva. Patřili vždy k velmi aktivním komunitám, ostatně výzvu k činorodosti měli od počátku vyjádřenou již ve svém hesle „Modli se a pracuj“, latinsky „Ora et labora“. Nejprve na našem území vznikl jejich ženský klášter, a to na velmi prominentním místě, na Pražském hradě při bazilice sv. Jiří. Stalo se tak roku 970. Mužský klášter tohoto řádu, který se usadil na Břevnově, pak následoval až o 23 let později. Přestože to není výslovně doloženo,

předpokládáme, že umění vařit pivo si s sebou řádové sestry a bratři přinesli ze svých mateřských komunit v Itálii. Písemné doklady se dochovaly až z pozdějších časů.

KDYŽ PŮST, TAK PIVO

Pivo mělo jednu velmi důležitou výsadu: bylo schváleným nápojem pro všechna období půstu. Ten tvořil významnou část roku, která se postupně ještě rozšiřovala, až došlo ve 14. a 15. století k tomu, že se lidé, a to už nejen duchovní, ale i bohabojná šlechta a měšťané, postili celých 150 dnů v roce. To znamenalo nejen každou středu a pátek v týdnu, ale také před významnými svátky, během adventu a 40 dnů před Velikonocemi. Z masa byly povolené jen ryby, raci, žáby, hlemýždi a volně žijící vodní ptáci. Alespoň že se mezi ryby počítali i bobři, protože jejich dobře upravené zadní nohy a ocas patřily k vyhledávaným pochoutkám. Při tak okleštěném jídelníčku se nemůžeme divit, že vydatné, stále ještě dost hutné pivo, které navíc rozveselovalo mysl i navzdory chudě prostřenému stolu, bylo důležitou součástí výživy. Dalším důvodem jeho obliby byly zdravotní aspekty. Stále totiž platilo, že obyčejná voda nebyla nijak bezpečným nápojem ani v době, kdy zrovna neplenily svět morové a jiné rány.

VÍTE, ŽE...

... slovem mor jako synonymem pro černou smrt se oháníme sice často, ale ne vždy přesně? Pod tímto označením se skrývají dvě onemocnění. Je to buď dýmějový mor, kdy se infekce přenáší poraněním pokožky a naději na přežití má až 40 % nakažených, nebo plicní mor, který je šířený kapénkami, v jehož případě činila úmrtnost 99,9 %. Ve skutečnosti tedy pivo chránilo spíše před úplavicí nebo tyfem, kdy se nákaza přenáší konzumací kontaminované vody.

ČASTOŇ, SOBÍK A ŠEŠŮR

Kláštery fungovaly jako dobře organizované, ekonomicky velmi zdatné samostatné jednotky a členové jednotlivých řádů mezi sebou udržovali úzké spojení, bez ohledu na vzdálenost nebo hranice. Tam také můžeme hledat kořeny vyhlášené kvality klášterních piv, protože předávání zkušeností z výroby sladu a vaření piva, stejně jako pěstování chmele probíhalo velmi spolehlivě a bez obav z konkurence.

Díky nadační listině Vyšehradské kapituly z roku 1088 pak známe první jména sladovníků (či snad říkejme sládků?) u nás. Byli to Častoň, Sobík a Šešúr z pivovaru Na trávníku, který se nacházel podle některých pramenů pod Petřínem, podle jiných na břehu říčky Botiče. Tato listina někdy bývá považována za pozdější podvrh, ostatně stejně jako i ten nejstarší dochovaný dokument, který se vztahuje k vaření piva v Břevnovském klášteře. Proč ale nesložit alespoň poklonu libozvučnosti jmen této trojice průkopníků, že? Kdo ví, třeba se jednou dočkají uznání v podobě názvu pivní značky... Krásná představa, že si někdo zvučným hlasem objednává stejně samozřejmě jako v případě Krákory (tj. Krakonoše), Radka (Radegasta) a Gambáče či Gábiny (tj. Gambrinusu) třeba také Šešoura.

BŘEVNOVSKÝ PŘÍBĚH

Ono výše naznačené padělání listin je poněkud sporná záležitost. Nemuselo být zamýšleným kriminálním činem, ale v dobách, kdy neexistovaly kopírky, mohlo jít jen o doslovnou kopii poškozeného dokumentu, který zachycoval pravdivý status quo. Tak nějak to mohlo být i v případě onoho břevnovského dokumentu, který nás samozřejmě velmi zajímá, protože se týká zřejmě nejstaršího, posléze opět vzkříšeného pivovaru u nás.

Až na některé válečné peripetie totiž břevnovský klášterní pivovar fungoval překvapivě dlouho, do roku 1889, kdy byl zrušen kvůli malé kapacitě sklepa. Objekt, kde se nalézal, pak zbourali až mnohem později, při budování třídy Pionýrů (dnes Patočkova ulice) v roce 1953. Proto nově otevřený minipivovar z roku 2011 už musel najít svůj domov na jiném příhodném místě, v barokním objektu bývalých stájí.



Arciopat Prokop Siostrzonek je
na břevnovské klášterní pivo patřičně hrdý.

Velkou zásluhu na vzkříšení pivovarnické tradice v klášteře měl tehdejší převor Benediktinského arciopatství sv. Vojtěcha a sv. Markéty Prokop Siostrzonek, který byl později, v listopadu 2017, zvolen arciopatem. Jako výjimečně schopný hospodář si hned uvědomil, jak atraktivním prvkem může být nejen pro okolní farníky, ale i pro návštěvníky kláštera, muzea a místní působivé zahrady, dobré pivo. Dnes už je nabízí nejen obchod v pivovaru, ale také výčep s pivnicí v bývalé stodole, stylová historizující restaurace i klášterní hotel.

Po delším jednání došlo i k restituci klášterních chmelnic na Žatecku a tamní podnikatelé se těšili, že jim je klášter pronajme. „Jenže my jsme nechtěli jen brát dotace, ale raději něco vlastního vytvořit," vysvětloval tehdy pan arciopat. „Tak jsme postavili sklizňovou a sušicí linku a obnovili 26 hektarů chmelnic sami. A hned po první úrodě jsme pak na podzim vysadili ještě další tři hektary."

Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha dělá benediktinům stále čest a jeho bohatý pěnivý sortiment včetně pivního „šampaňského" nebo nealko piva se pravidelně rozrůstá. Na požádání si lze prohlédnout nejen pivovar, ale i historickou expozici, v areálu kláštera se také koná festival klášterních piv, sklizeň chmele z místní mikrochmelničky nebo prvomájová pivní slavnost. Klášterní prelatura je tradičním místem konání degustační soutěže Golden Bohemia.



Festival klášterních piv u sv. Tomáše má dlouhou tradici.

PROSLULÉ TOMÁŠOVSKÉ

Praha měla klášterních pivovarů více. Stranou nezůstali ani augustiniáni, kteří si vybudovali klášter při kostele sv. Tomáše v Praze na Malé Straně. Na pivovar si ale museli nějaký čas počkat, nezbylo na něj místo. Až v roce 1358 se opatovi podařilo koupit sousední prázdný pozemek, kde nechal postavit pivovar spolu s pivnicí. Ten později neušel vypálení husity ani vyrabování Švédy, ale měl i zářné okamžiky, třeba když dodával pivo na dvůr císaře Rudolfa II. Od té doby provázela zdejší pivo výjimečná pověst a ve zdejší pivnici se scházeli pražští bohémové v čele s novinářem

Janem Nerudou, který jako starý mládenec trávil v pražských podnicích většinu večerů. Pivovar definitivně zanikl až v roce 1950, kdy komunisté násilně pozavírali kláštery a řádové bratry a sestry vystěhovali. Legendární pivnice zůstala v provozu, jen pivo se do ní vozilo až z Braníka. Dnes už lze opět tmavé svatotomášské pivo ochutnat, i když se vaří na objednávku v pivovaru Matuška. Jen to není v klášteře, ale v exkluzivním hotelu Augustine. Jeho provozovatelé si v roce 2009 od řádu část kláštera pronajali, výměnou za renovaci kostela. Hotel tvoří celkem sedm budov a pivo lze ochutnat v opět otevřené pivnici U Svatého Tomáše, kde středověké prostory doplnil kubistický nábytek.

STRAHOVSKÝ PŘÍBĚH

Patrně nejlepší místo v Praze získali pro své sídlo premonstráti. Na Strahově se usadili v blízkém sousedství Pražského hradu, ale tak, aby měli dost prostoru na svou činnost. Byl to první řád, který úspěšně propojil hluboký rozjímavý život s aktivním působením mezi lidmi. Věnovali se osvětě, umění, školství a vědě, dodnes je Strahovská knihovna, čítající přes 200 000 svazků, jedním z nejvzácnějších pokladů u nás. Návštěva dvou skvostných knihovních sálů a stříbrný sarkofág, v němž spočinuly ostatky sv. Norberta z Xantenu, zakladatele řádu pojmenovaného podle údolí Prémontré, kde se původně se svými následovníky usadil, patří mezi nejoblíbenější turistické cíle zahraničních turistů. Češi, kteří už místní pamětihodnosti znají a často vzpomínají spíše na neslanou nemastnou expozici Památníku národního písemnictví, kam byli se školou nahnáni, ovšem zamíří raději přes nádvoří do protější brány. Tam totiž sídlí Pivovar Strahov. Tento název nese podnik v sousedství Pražského hradu teprve od jara 2025, kdy po čtvrtstoletí vypustil z názvu slovo klášterní, i když své ikonické pivo jantarové barvy stále nabízí pod značkou Sv. Norbert. Majiteli budov, včetně bývalé sladovny, jsou stále premonstráti, ale tím veškeré spojení s provozovateli Alešem a Markem Kocverovými končí.

Královská kanonie premonstrátů na Strahově zde první pivovar založila již zřejmě při příchodu prvních členů řádu roku 1143 z Porýní. Mezi pozdějšími kusými historickými zmínkami o zdejším pivovaru figuruje dokonce informace o existenci dvou zařízení tohoto typu, ale naposledy vyhasl oheň pod varnou v roce 1907. K oživení pivovaru pak došlo v roce 2000 a nejoblíbenějším prostorem zůstává samozřejmě výčep, vedle kterého se přímo před očima hostů vaří v měděné varně nejen místní vlajková loď – jantarový Sv. Norbert Amber Lager, ale i různé příležitostné speciály, z nichž jednoznačně nejoblíbenější je ten vánoční. Tak oblíbený, že nezřídka bývá vypitý již na Mikuláše (na Vánoce se ovšem přece jen nějaký ten sud dobře uschová). Prvním sládkem zde byl Martin Matuška, který si vychoval nadaného nástupce Jana Martinku. Ten dále obohatil sortiment o velmi zábavná piva, jako je podzimní série speciálů pod názvem Antidepressant, ale zvládne se velmi dobře

postarat také o malou klášterní vinici a místní produkci vína. Je určena sice jen pro potřeby zdejších premonstrátů, takže lahve vína, které spolu s oplatky nebo medovinou koupíte v klášterním obchodě, pocházejí většinou z Moravy.



Pivovar Strahov se v poslední době výrazně rozrostl o další prostory.

MĚSTSKÁ ZÁLEŽITOST

Středověká města vznikala jako přirozená centra obchodu a řemesel, a to často za přímé podpory panovníka, kterému plnila pokladnu a zajišťovala lepší obranu země. Pro panovníka byla města, která přímo vlastnil, nejen protiváhou proti příliš ambiciózní šlechtě, ale hlavně představovala zdroj příjmů v podobě různých daní, cel a poplatků z trhů. Za to ovšem musel i král něco nabídnout. Nejlevněji ho přišlo udělovat různá práva, z nichž nás nejvíc zajímají ta spojená s pivem: právo várečné a mílové.



Výroba piva
ve středověku

Právo várečné udělovalo měšťanům, kteří měli uvnitř městských hradeb dům, povolení vyrábět slad, vařit pivo a pak ho i samozřejmě prodávat. Šenk býval zřízený přímo ve vstupním prostoru domu zvaném mázhaus. Privilegium, které se vázalo k budově, nikoli osobě majitele, získaly jako

první již při svém založení třeba České Budějovice nebo Žatec, tedy města dodnes s pivovarnictvím nerozlučně spojená. Plzeň následovala až o třicet let později, roku 1295. Zde všude se tedy pivu výjimečně dařilo a stávalo se stále více propracovaným nápojem. Kromě piva starého, vařeného z ječmene, bylo oblíbené i zimní pivo bílé z pšenice. Přidávaly se do něj byliny jako třeba jalovec a také sůl. Bohatnoucí měšťané brzy pochopili, že se jim vyplatí najímat si na práci profesionály, sládky.

PŘÍLIŠ PRUŽNÁ MÍLE

Mílové právo, které většina měst získala od Lucemburků, pak zakazovalo výrobu sladu nebo vaření piva ve vzdálenosti jedné české míle (tedy 7,5 kilometru) od města, čímž se měšťanským právovárečníkům výrazně zvyšoval odbyt. To se samozřejmě neobešlo bez sporů se šlechtou, která měla své pivovary v kritické vzdálenosti. Docházelo dokonce až k jejich násilnému ničení, pokud jejich majitelé toto právo porušili. Řešilo se i to, zda se má daná vzdálenost měřit od středu města, nebo jeho hradeb. Tyto spory vyřešila až smírčí Svatováclavská smlouva.

VÍTE, ŽE...

... tyto spory byly tak rozsáhlé, včetně krvavých epizod a žhářství, že je musel vyřešit až zemský sněm a král Vladislav Jagellonský? Výsledkem smírčí Svatováclavské smlouvy z roku 1517 bylo, že si města mílové právo udržela, ale zároveň bylo umožněno vařit pivo pro vlastní potřebu i šlechtě.

Jak už jsme zmínili, významnou osobností pro dávné pivovarníky byl Karel IV., který pivovarnictví podporoval třeba tím, že vydal zákaz vývozu českého chmele nebo dovozu piva ze zahraničí. Ovšem co Otec vlasti prosadil, už jeho syn Václav IV. hodil za hlavu, když si zákon nezákon nechal vozit své oblíbené pivo z německé Žitavy.

Za husitských válek nahrálo měšťanům i utlumení výroby piva v klášterech – mniši byli vyhnáni nebo pobiti, pivovary zničeny. V lepším případě došlo jen k jejich zabrání. Zářným příkladem toho je Praha, kde celé dvory dříve patřící církvi převzali měšťané.

PIVO S ERBEM

Stejně jako duchovenstvo a královská města měla také šlechta na svých panstvích zajištěnu výsadu vyrábět, prodávat a šenkovat pivo a lihoviny, a to díky tzv. propinačnímu

právu. Název pocházel z latinského *propinare* – připíjet, nabízet nápoj. Pro šlechtice představovalo pivovarnictví vítaný výdělek, podnikavým Schwarzenbergům přinášelo až 40 % jejich příjmů.

VÍTE, ŽE...

... právě schwarzenberský pivovar v Protivíně se později, na přelomu 19. a 20. století, stal prvním experimentálním a vědecky řízeným pivovarem v širokém okolí? Jako první ve střední Evropě totiž používal propagační stanici pro množení čistých pivovarských kvasinek. Fungovala tu moderně vybavená laboratoř a byla zde poprvé prakticky vyzkoušena Nathanova metoda výroby piva. Ta využívala uzavřené nádoby a oxid uhličitý vznikající při hlavním kvašení. Tento způsob byl jedním z předchůdců dnešních cylindrokónických tanků, tedy CKT. Pivovar měl navíc vlastní železniční vlečku, rozsáhlou sladovnu, a pivo vyvážel až do Chicaga a New Yorku. Roku 1893 už jeho roční produkce dosahovala 100 000 hektolitrů.



V protivínském pivovaru je zřejmě nejstarší funkční pivovarská varna v České republice, slouží již od roku 1928.



Příjezdovou cestu do pivovaru Platan lemuje unikátní trojřadá platanová alej, vysazená Schwarzenbergy v 19. století.

Některé ze šlechtických pivovarů byly přímo součástí zámku nebo byly vystavěny těsně v jeho sousedství. Třeba v roce 2019 odkryli archeologové v hospodářské části hradu Kost kus historické varny pivovaru, založeného roku 1576 Kryštofem Popelem z Lobkovic. Pivovar byl později několikrát přestavován, na konci 19. století přešel na parostrojní provoz a pivo se v něm vařilo do roku 1929.

Některé architektonicky vydařené budovy těchto pivovarů se dochovaly v poměrně dobrém stavu. Návštěva těch, které se podařilo zachovat či obnovit, bývá působivým zážitkem. Doporučit můžeme návštěvu třeboňského Regenta, zřízeného v bývalé rožmberské zbrojnici na počátku 18. století, doplněnou o prohlídku zámku a ochutnávku místní speciality, kapřích hranolků. Se stejnojmenným zámkem, kde najdeme muzeum a hotel, je propojený i pivovar Svijany. Ne všechny příběhy ovšem končí dobře, v roce 2025 byl k velkému žalu pivních fandů uzavřen památkově chráněný velkolepý zámecký pivovar Herold v Březnici, poklad barokního stavitelství.

Je dobře, že jindy se podařilo v historických objektech spustit alespoň malokapacitní produkci, jako třeba v Kamenici nad Lipou, kde došlo k architektonicky

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázku z knihy Pivo po česku**.**
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.