



**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 Teska 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). Donedávna 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.

Ještě před pár desítkami let jsme nejstarší důkazy o vaření piva mohli spojovat právě se Sumeřany. Mnozí akademici si v této souvislosti kladli otázku, jestli vznik civilizace a piva souvisejí; tedy jestli objev piva nepřinutil lidi zůstat na jednom místě. Ona teorie zní zhruba následovně: lidé ve starověku svůj nový nápoj milovali. Zasytil a otupil smysly způsobem, jak to někde v nebezpečné divočině nebylo možné. Jeho trvalý přísun ale vyžadoval obiloviny v množství, které se už nedalo jen tak nasbírat. Takže ve chvíli, kdy měli úrodnou půdu vhodnou k pěstování, kultivovali a zasadili klíčovou surovinu.

Tato teorie ale má pár děr.

Tak předně: dnes už víme, že lidstvo vařilo pivo úmyslně už nejméně sedm tisíc let, když se Sumeřané rozhodli hodit za hlavu kočovný styl života, a přitom Natúfiánci civilizaci srovnatelnou s tou sumerskou určitě nezaložili. Jako reálnější se tedy jeví vysvětlení, že lidstvo už v té době vědělo dost o stavění domů a konzervaci jídla. Lidé si dokázali podmanit krajinu, kde žili, přibývalo jich a jejich zbraně byly díky vývoji materiálů stále ostřejší. Za zmínku stojí i končící doba ledová, příchod mírnějších zim a menší potřeba přesunovat se za teplem a potravou.

Příběh o pivu, které dalo vzniknout civilizaci, zní rozhodně romanticky, a sem by se mi velmi hodil. Jenže mnohem pravděpodobněji se jeví, že civilizace znamenala výrazně zvýšenou potávku. A podle všeho právem, pokud bylo stejně důležité jako obživa a kultura. Co lidstvo nemělo, byla měna v pozdějším slova smyslu, takže pivo posloužilo jako platidlo v naturáliích za práci a jiné požitky. Historici dnes zastávají názor, že vaření piva sice

nedalo vzniknout civilizaci, ale rozhodně bylo jedním z primárních zájmů lidí, kteří ji založili. A nejen to, dnes se považuje za klíčový důvod cíleného pěstování obilovin. Takže můžeme pivo aspoň dát zásluhu za to, že dalo vzniknout obdělávání půdy.

První důkazy bychom našli na starých sumerských deskách objevených v dnešním Iráku, jejichž vznik spadá někdy do období 5000 až 1500 před naším letopočtem. Jazyk Sumeřanů platí za nejstarší známý jazyk, a jeho nositelé a uživatelé za pečlivé kronikáře a archiváře. Možná proto, že alkohol znamenal zapomnětlivost. Mezi těmito deskami je nestarší známá „výplatní páska“ připomínající kreslený komiks, která zobrazuje pivo (*krýgl* se špičatým dnem) a jídlo (hlava konzumující něco z mísy) a na které jsou podle všeho otisky nehtů. Mnohé z těchto desek představovaly finanční záznamy. Sumerský systém založený na dvanáctkách a šestkách (sexagesimální) namísto našeho desítkového (decimálního) je dodnes důvodem, proč má minuta šedesát sekund. Dalo by se tedy říci, že obchodování s pivem před šesti tisíci lety předurčilo naše vnímání času.

Pro Sumeřany ale nebylo pivo jen platidlem. Každý znal přísloví „*Kdo nezná pivo, neví, co je dobré*“. A v Eposu o Gilgamešovi o sumerském králi, který se snaží dosáhnout nesmrtelnosti, je pivo zmíněno jako jedna z věcí, která dělá lidi lidmi, podobně jako sex, jídlo a olejové masáže (to poslední je poměrně nečekané, ale kdo by se bránil). Z *Gilgameše* a řady dalších zdrojů tak víme, že pití piva bylo každodenní rutinou a kratochvílí stejně jako náboženským obřadem. Během obřadů uctívání božstev lidé „dávali napít“ sochám. I proto sumerský termín pro „banket“ je *kas-de-a*,

což v překladu znamená „nalévání piva“. Další deska obsahuje báseň věnovanou bohyni piva, plodnosti a úrody Ninkasi. Text je stylizován doslova jako receptura piva včetně zmínky, jak začíná výrobou chleba a pokračuje fermentací použitých zrn s využitím medu a vody ve vysokých tancích z cihel umožňujících filtraci.

I když – „filtraci“ je možná silné slovo, protože jiné desky zobrazují Sumeřany při pití piva z obrovských nádob pomocí brček. Možná to bránilo nechtěné konzumaci zrn, a mohli pít pivo přímo z kvasné kádě. Každý pivní nerd ví, že to je ten nejlepší způsob konzumace piva. Možná je to přitažené za vlasy, ale myslím, že můžeme poděkovat tehdejším výrobcům piva za vynález brčka – to tehdy mohlo být bambusové stejně dobře jako zlaté. Nejstarší známé brčko se našlo v ruském Majkopu (pochází zhruba z roku 3500 před naším letopočtem), a je tak dlouhé, že je experti původně považovali za tyčku od stanu. Testy vnitřku ukázaly, že jde o zdobné brčko. Díky jeho délce mohlo z jedné nádoby pít klidně osm lidí. Což se hodilo. Na některých místech lidí přibývalo tak, že nakrmit je začalo být velmi náročné.

V počátcích této civilizace bylo obstarávání potravy úlohou všech, ať už v roli farmáře, lovce nebo sběrače. Jenže s rozvojem města začala také růst potřeba po profesích, které s produkcí potravin neměly nic společného: dělníci, poslíčci, válečníci, učitelé, kněží, politici... Ty všechny bylo nutno šatit, krmit a živit (dokonce i ty politiky). Archeolog a profesor antropologie na University of South Florida John W. Arthur tvrdí, že v tomto ohledu bylo pivo potravinou a platidlem současně. Nebýt piva, nebylo by jak motivovat obyvatele v budování měst, dodržování tradic, expanzi a vědě.

Ve své knize *Beer: a Global Journey through the Past and Present* Arthur tvrdí, že vaření piva přineslo první zásadní pokrok v technologiích, zejména biotechnologiích. Výrobci piva rychle zjistili, že nádoby jistých tvarů a velikostí znamenají lepší pivo a že jisté kvasné kádě jsou lepší než jiné. Přisuzovali to bohyni Ninkasi a jejímu požehnání, ale tím, že nakonec sáhli po těch, které považovali za požehnané, ve finále volili zdravé kvasinky ze zdravých procesů fermentace. Výsledek byl jasný: lepší kvalita a konzistence výsledného moku a dlouhodobý účinek na kvasinky v dané oblasti. Je to obdoba postupu, který lidstvo využívá v produkci potravin a pěstování celá tisíciletí: nejlepší zrno, ovoce a zeleninu pro následující sezonu.

Do roku 1800 před naším letopočtem se datuje vznik básně *Hymnus na Ninkasi*. V té době už sumerské vesnice lemovaly celou Hedvábnou stezku – obchodní trasu mezi Asií a východní Evropou – a v nich „pivovary“. Ovšem jen o 1600 kilometrů dále na západ na samém konci této trasy stála jedna z nejúžasnějších staveb, jaké kdy byly objeveny: pivovar, který nejenže strčí do kapsy všechny sumerské, ale většinu dnešních. Byl to jeden z pilířů civilizace, která patřila mezi ty nejúžasnější a nepokročilejší z celého starověku. Tato stavba vznikla kolem roku 3000 před naším letopočtem, a v roce 2024 jsem měl její ruiny přímo pod nohama.

A myslím to doslova. Když jsem navštívil pivovar v egyptském Abydosu asi 160 kilometrů na sever od Luxoru, byl ještě pod několikametrovou vrstvou písku. Tak stráví většinu roku, aby neutrpěla samotná stavba, její výzdoba a keramika. V té době jsem se už asi dva roky snažil domluvit návštěvu. Jen pár týdnů

před odjezdem jsem se dozvěděl zdrcující novinu, že v roce 2024 se místo vyhrabávat z písku nebude. O pár piv a několik rozbitých kusů vlastní keramiky později jsem dospěl k názoru, že je to fuk. Není to kniha o tom, jak se pivo vyrábí, ale jak pivo utváří lidstvo. A většina z toho, co z tohoto unikátního pivovaru vzniklo, je do dnes na denním světle. Včetně pyramid.

## Svolávání k modlitbě

Nechápu, jak v Luxoru vůbec někdo dokáže usnout. Rušné město v písku přilepené na Nil asi 700 kilometrů na jih od Káhiry. Turisté se sem vydávají po řece. Možná životní zážitek, který jsem si ale nemohl dopřát, protože jsem byl v časovém presu. Což znamenalo noční let, ze kterého jsem vystoupil unavený do horké noci. Nepomohly ani dvě láhve ležáku Sakara. Kvůli nekonečným klaksonům, klimatizaci a lodní siréně o půl třetí ráno nehrozilo, že usnu. Po té siréně mi aspoň ta auta už nepřipadala tak hlasitá, a dokázal jsem usnout a spát do ranního svolávání k modlitbě v 5:15. Právě včas, protože v šest jsem měl odjízďet do Abydosu.

Když jsem ráno odcházel z hotelu, abych se setkal se svojí průvodkyní Ghadou, město už bylo zase celé na nohou. Ghada mě odvedla k bílé Toyotě Corolla. „Vítejte zpět,“ řekl mi poněkud tajemně řidič Gerges, a mohli jsme vyrazit do egyptského provozu, přesněji... protisměru.

To není výtka, ale realita egyptské silniční dopravy. Pruhy jsou jen návrh, klaksony forma konverzace a blinkry nevinné laškování. Venku z města to bylo lepší. Většina širokých silnic

v údolí Nilu je stále ve fázi výstavby, a podle toho vypadala i cesta. Hrby a výtluky byly spíše pravidlem než výjimkou. Každou chvíli jsme museli zpomalit a projíždět osadami podél silnice. V několika případech šlo jen o malá hospodářství postavená na navážce ze stavby, jindy zase o uličky chatrčí s obchůdky prodávajícími keramiku, pita chléb, nápoje nebo kuřivo. Na silnici převládaly mopedy, tuk-tuky a vozíky tažené osly. Naprostá většina těchto dopravních prostředků byla přetížená a jejich řidičům bylo šumák, že jedou prostředkem silnice.

Jak se kolem nás prach civilizace usazoval, začala se z něj vynořovat pouštní planina. Až tady se v plné kráse ukazuje, jak hluboké údolí Nilu je, a jakým je fenoménem. Palmy, cukrová třtina, banánovníkové plantáže a domy sahají až po útesy... ale nad nimi není nic než písek a kámen sahající až do Libye na západě a k Rudému moři na východě. Říká se, že Egypt je dar Nilu, protože bez něj by neexistoval. Tady se to krásně ukazuje. Téměř veškeré obyvatelstvo země žije do vzdálenosti několika kilometrů od řeky. Není to nic nového; je tomu tak už od roku 3000 před naším letopočtem, dost možná déle.

Staří Egypťané na to ale podle všeho šli systematictěji. Nivová oblast byla na východním břehu širší, a právě tam žila většina lidí. A protože i slunce vycházelo na východě, lidé byli přesvědčeni, že to je svět živých. Starověké hrobky se všechny nacházejí na západ od řeky, kde slunce zapadá. A Abydos leží na západním břehu.

Není tak ohromující jako chrámy a hrobky, díky kterým je Luxor v podstatě muzeem pod širým nebem. Ke své škodě navíc leží v zemi nikoho. Jeho největším lákadlem je hrobka faraona

Setiho I., jejíž výstavbu nařídil on sám už kolem roku 1280 před naším letopočtem. Dokončit ji ale musel až jeho syn Ramesse II. Oba jsou obecně považováni za jedny z největších panovníků, jaké Egypt kdy měl. Ramesse II. se dožil devadesáti, na trůnu strávil 66 let a měl nejméně osmaosmdesát vnoučat.

V tomto chrámu také najdeme dva z nejúžasnějších hieroglyfů, jaké archeologové kdy objevili. Ten první, na střeše, vypadá jako dnešní vrtulník a u zastánců paleoastronautiky vyvolává spekulace o návštěvách z vesmíru. Tím druhým je Abydoský královský seznam v průchodu, kam tehdejší písaři vytesávali jedinečné hieroglyfy všech králů, které Ramesse považoval za legitimní (faraon měl sice svoji roli dánú shůry, ale podle všeho kněžstvo a královská rodina k tomu také měli co říct). Je to umělecké dílo, ze kterého se moderní člověk musí posadit na zadek. Je tak obrovské, že je pořádně nevidíte, ani když se opřete zády o protější stěnu. Seznam pokrývá dvě tisíciletí a začíná člověkem, který sjednotil Egypt a dal tak vzniknout všemu, co přišlo po něm.

Jmenoval se Narmer, nebo možná Meni. Podle některých jde o dvě různé osoby, podle jiných o jednoho a téhož panovníka z nulté nebo první dynastie. Bylo obvyklé mít královské i civilní jméno; „Meni“ se uvádí na seznamu, zatímco „Narmerovi“ se připisují zásluhy za sjednocení Egypta. To, že jejich zásluhy spadají do stejného období, tedy může naznačovat, že jde o jednoho a téhož faraona. Ať už Narmer, nebo Meni, jistě je jedno – nebyl jen úspěšným vojevůdcem. Byl i zkušeným politikem, kterému bylo jasné, co je potřeba k tomu, aby mohl sjednotit a panovat. Území, které měl mít pod kontrolou, bylo a je obrovské. A musel

zajistit, aby to pochopili i jeho potomci a následníci trůnu. Starý Egypt byl prvním „státním útvarem“ v dnešním smyslu slova, a vydržel přes tři tisíce let navzdory několika násilným zvrátům. Narmerova politika stála na třech pilířích, na které se spoléhají všichni faraoni (a pozdější diktátoři): autoritě, fascinaci a propagandě.

Všechny tři atributy platí i pro pivovar v Abydosu.

## Na mušce

Vyšli jsme s Ghadou ze Setiho chrámu, mžourali do slunce a přemýšleli, co dál. V té době jsem už dva roky naháněl šéfa výzkumu Matthewa Adamse z New York University. Poslal jsem mu tolik mailů, až jsem se začal bát, že požádá o soudní zákaz kontaktu. V každé odpovědi byl z mé knihy stejně nadšený jako kdokoli jiný. Jak by se dalo čekat od světoznámého archeologa jeho renomé, jeho odpovědi byly jako noty na činely. Jednou jedinkrát jsem dokázal naplánovat videokonferenci přes Zoom, ale od začátku jsem měl v úmyslu přijet a vidět na vlastní oči. V závěru oné videokonference řekl, že „určitě“, ale pak se opět na dlouhou dobu odmlčel.

Takže jsem vsadil všechno na jednu kartu. Jakmile jsem si odhadl, kdy by Adams mohl být zpět v Egyptě, zarezervoval jsem si letenky tak drahé, že se mi až zatočila hlava. Jenže o několik dnů později mi v mailu vysvětlil, že tentokrát se pivovar vyhrábávat nebude s ohledem na nedaleký konflikt v Gaze. Jiný by to v tu chvíli odpískal, jenže já už jsem měl zajištěné ony drahé

letenky a velmi levný hotel. Když jsem se s tím svěřil Adamsově kolegyni Wendy Doyonové (která mě kvůli všem těm zprávám na Instagramu asi taky dá k soudu), trvala na tom, že jestli přiletím, musíme se vidět.

Jenže kde? Místo setkání byla hádanka, kterou jsme se s Ghadou snažili vyřešit Abydos není malé naleziště, ale poušť s pochybným signálem. Ghada oslovila po zuby ozbrojeného strážce s otázkou, jestli na místě aktuálně nejsou američtí archeologové. Stalo se něco nevidaného – muž přikývl a nabídl se, že mě tam odvede. A tak zatímco si Ghada zašla na kávu, já jsem následoval svého nového známého se samopalem do pouště.

Cestou se mi začaly honit hlavou hypotetické novinové titulky o mém neslavném konci: *Novinář zmizel v písku, rodiče na prášky*. Po pěti minutách chůze v prachu a pokusů o konverzaci jsme přišli na působivé naleziště. Má přítomnost překvapila všechny, až na jednoho člověka, evidentně vedoucího výzkumu. Bohužel to ale nebyl Matthew, ale aspoň mi objasnil, že Matt je asi dva kilometry odtud v poušti. Zvedl jsem oči na policistu, který okamžitě ve vzduchu zatočil neviditelným volantem.

Takže jsme se vrátili k Setiho chrámu, kde jsem dal policistovi menší odměnu za jeho námahu a vydal se najít Ghadu. Cestou jsem procházel kolem rytiny muže nabízejícího pšenici a víno jako obětinu bohu. Musel jsem se zastavit a nafotit ji na sociální síť, a přitom mi došlo, že mě někdo pozoruje.

„Zdravím,“ řekl ten muž jako první.

Mozek mi začal šrotovat otázkami, jaké pravidlo jsem porušil, ať už psané nebo nepsané. Nesmí se tady točit videa? Takže jsem

raději nejprve dělal, že neslyším. Typicky britská reakce, nemám pravdu?

„Hledáte pana Adamse?“ pokračoval muž.

Teď už se nedalo předstírat hluchotu.

„Volal mi. Můj kolega Ahmed vás k němu může vzít.“

Začal jsem očima hledat Ghadu. Že by se po okolí rozneslo, že se tady poflakuje běloch s plnovousem, kterého stačí na pět minut vytáhnout do pouště, a bude bakšiš?

„Jsem vedoucí výzkumu v Abydosu,“ dodal ještě a natáhl ke mně ruku. S mírným pocitem studu jsem mu potřásl pravicí a představil se.

S Ahmedem jsme se potkali venku a v doprovodu jiného policisty se samopalem jsme se vydali do kavárny. Musel to být pro Ghadu šok, vidět mě v tomto doprovodu. Krátce nato jsme byli opět v Gergesově autě a razili si cestu moderními ulicemi do severní části naleziště.

Duny se zvedají hned na okraji města tak, že to bylo nad síly motoru Gergesova auta. Vylezli jsme s Ahmedem a policistou do písku a vydali se na horizont pěšky. Ahmed mi po cestě vysvětlil, co na místě dělá, včetně asistence americkému týmu s identifikací kosterních nálezů. Při těch slovech napřáhl ruku k něčemu bílému v písku.

„Další,“ řekl a odmetl trochu písku.

O kus dál jsem já sám našel další – hlavici stehenní kosti. „To je ono,“ zareagoval Ahmed, přiložil si ji na tělo, kde ji člověk má, a následně strčil do kapsy. Policista to sledoval s vyvalenýma očima a vypadal, že co nevidět něco řekne.

„Nebojte, je vážně stará,“ řekl Ahmed pro jistotu anglicky, abych jeho žertování pochopil.

Vyšli jsme na vrchol duny, kde se nám před očima konečně zjevilo něco, co jsem poznal i já: obrovské ruiny z nepálených cihel se stupňovitými stěnami. Shunet El Zebib je pohřební chrám: v podstatě místo, kam mohli lidé chodit a vzdát hold zemřelému králi (protože samotné hrobky byly živým zapovězeny). Vznikl ještě za faraonovy vlády a po jeho dokončení sem lidé chodili přinášet oběti formou rituálů. Dary by pak na onom světě byly faraonovi k dispozici.

„Jsem v chrámu,“ napsal jsem Wendy a doufal, že budu mít signál ve svém týmu.

„Ve kterém?“ přišla lakonická odpověď. Až v tu chvíli mi došlo, jakou blbost jsem to napsal – ze všech míst na světě zrovna tady.

Po krátké konverzaci mi Wendy ještě napsala, ať nikam nechoďme. Takže jsme čekali vedle hromady střepů z keramiky vysoké jako osobní auto. Těch dvou lidí, kteří zdolali nedalekou dunu a vydali se k nám, jsem si všiml až na poslední chvíli.

„Tak konečně,“ podal mi Matthew ruku a pustil se do výkladu svého oblíbeného tématu: jak pivo utvořilo starověký Egypt.

## **Pivo a cihly**

Shunet El Zebib je jediný starověký zádušní chrám, ze kterého se něco dochovalo (díky intenzivním snahám), ale rozhodně není jediný v Abydosu. Místo, kde jsme stáli, je podle všeho nejposvátnější a nejdůležitější zádušní chrám starověkého světa.

Hrobky v nedalekých skalách se sice nemohou poměřovat s Údolím králů v Luxoru, ovšem nikde jinde bychom nenašli zádušní chrámy tak blízko u sebe, a tak staré. Někde pod našima nohama byl ten Narmerův, dost možná vůbec první svého druhu. Jeho vznik se odhaduje na 3100 před naším letopočtem, a od té doby na tomto místě vznikala řada dalších po celá staletí. Shunet El Zebib byl zbudován pro krále Chasechemueje, a s odhadovaným rokem vzniku 2700 před naším letopočtem je podle všeho tím nejmladším.

Zádušní chrám, který je dokončen a využíván k rituálům dlouho před vlastní smrtí faraona, plní více rolí než jen oplakávání. Byla to součást Narmerova plánu, jak ohromit poddané a přesvědčit je, že není jen pouhým faraonem, ale polobohem, který dokáže věci obvykle přisuzované bohům (a zaslouží si tedy být za to uctíván). Rituály měly poddané ohromit bohatstvím, dekadencí, rozsahem a – řečeno jazykem moderní ekonomie – marnotratností. Při archeologických průzkumech se tu našly kosti stovek dvořanů, kteří byli obětováni, aby doprovodili faraona na onen svět. Experti objevili i celé lodě zahrabané v písku (přestože k Nilu je to deset kilometrů). A jestli je neuvěřitelné tohle, co teprve ta kvanta piva.

Stejně jako v případě Mezopotámie a jiných míst tehdejšího starověkého světa v době Narmerovy vlády, i v Egyptě bylo pivo stálicí jídelníčku. Snad každá hrobka nebo chrám zemřelého panovníka nese odkazy na dary v podobě chleba a piva, které si král bere na onen svět. I běžní lidé často mívali jako součást hrobové výbavy dostatek alkoholu, aby měli co pít na velkém večírku