

Výroba piva v době vikinské

„Pivo nechutná vždycky stejně.“¹

Sigtrygg, [Marobud](#)²

Stěží bychom hledali společnost, která by byla vůči alkoholu vstřícnější než společnost starogermská, zejména pak anglosaská a staroseverská. Pilo se při nejrůznějších příležitostech a pití bylo doprovodným programem jakéhokoli významnějšího setkání, profánních i náboženských oslav. Ústředním místem, které hrálo pro výrobu a konzumaci piva důležitou roli, byla síň (*skáli*).³

Lásku k alkoholickým nápojům v sobě měli staří Seveřané hluboce zakořeněnou. Proto se také dochovalo značné množství výrazů, které se k pití vztahují. Mytologický obr Alvís, který se v eddické Písni o Alvisovi (*Alvíssmál*) utkává v souboji hádanek s Þórem, na otázku „*Jak se v různých světech nazývá ono pivo, které pijí potomci lidí?*“ odpovídá:

„Pivo [ɔl] je to u lidí a u Ásů kvas [bjórr]
vydatné pivo [veig] u Vanů,
čirý mok [hreinallǫgr] u obrů, medovina [mjǫðr] v Helu,
slavnost [sumbl] u Suttunga synů.“⁴

Ač se dle kontextu může zdát, že všechny uvedené názvy jsou synonymy pro tentýž nápoj, opak je pravdou. Autor básně vybral názvy svévolně, nicméně na základě téhož kritéria. Zaměřme se nyní na výrazy *bjórr*, *mjǫðr* a *ɔl*.

Bjórr (anglosasky *beor*) označoval fermentovaný nápoj, který se vyráběl z ovocné šťávy slazené medem, čímž se podobal dnešnímu cideru.⁵ Do nedávné doby se soudilo, že med byl jeho hlavní složkou, což by mohlo být doloženo etymologickou souvislostí slov *bjórr* – *bý* (včela).⁶ Zřejmě byl silnější než medovina a pivo (*ɔl*), které mělo na rozdíl od *bjórr* ve svém základu obilí. *Bjórr* stál na stupnici prestiže hned za vínem (*vín*), které se do Skandinávie dostávalo především z importu. Konzumoval se pouze příležitostně a byl poměrně drahý, jak lze ilustrovat v předchozím úryvku.

Medovina (*mjǫðr*) byla s pivem nejdůležitějším staroseverským alkoholickým nápojem. Měla vysokou symbolickou hodnotu; šlo o zdroj básnického talentu a měli ji popíjet padlí *einherjar* v síni Valhally.⁷ Byla určena výhradně pro slavnostní účely a lze ji proto spojit s výše postavenými vrstvami. Její výroba souvisí s rozvojem včelařství ve Skandinávii.

Nejběžnějším alkoholickým nápojem bylo pivo (*ɔl*, *ólðr*). Bylo každodenním nápojem všech vrstev společnosti a mělo mnoho podob, jednou z nejčastějších je například *mungát* („požitek pro ústa“; menší pivo, které se pilo na chuť).

A nyní je čas uvést informace týkající se samotné výroby. Po analýze pramenů jsme nuceni konstatovat, že naše možnosti jsou značně omezené. Jsme schopni zaznamenat pouze ta vaření, která se odehrává v souvislosti s významnými svátky. Největší vaření probíhalo před svátkem *jól* a mělo trvat několik nocí. Na středověkém Islandu byla pověřena výrobou piva žena (*heitukona*) a lze předpokládat, že v době vikinské tomu nebylo jinak, ačkoli se dozvídáme také o mužích (*heitumaðr*) vykonávající tuto činnost.⁸ Pro výrobu piva se používají výrazy jako *ɔlheita* („vaření

1 Podtitul je citovaným příslovím v islandském příběhu *Pivní čapka*.

2 Za nezištnou pomoc při psaní článku vřele děkuji bc. Václavu Štursovi, jehož znalosti z oboru chemie mi výrazně pomohly překonat neznalost výrobního postupu.

3 Čtenáře odkazují na článek dr. Starého „Co se přihází na hostinách: K podobě společného stolování na starém Severu.“ In: *Souvislosti: Revue pro literaturu a kulturu* 14/3, 2003, s. 84–101. Online [zde](#).

4 *Píseň o Alvisovi*, 33–4.

5 *Unger* 2007, str. 78.

6 *Nelson* 2005, str. 83.

7 O medovině a básnictví viz Jazyk básnický (*Skáldskaparmál*) 5–6; o medovině jako pití *einherjů* viz Gylfiho oblouzení (*Gylfaginning*) 39.

8 Příkladem může být Ólkofri z již zmíněného příběhu *Pivní čapka*, ale také hersi Grím z *Knihy o záboru země*, který se podle pramene „věnoval vaření piva“ (*hann hafði verit at ɔlhitu*) (verze *Hauksbók*, kap. 195).

[zahřívání] piva“), *olgorð* („výroba piva“) a *brugg* („vaření“). Vaření příležitostně dostává epitetony „velký“ (*mikill*) či „malý“ (*lítill*), což naznačuje rozdílnost v množství vařeného piva během jednotlivých svátků. Po christianizaci Norska bylo zvykem, že pivo vystačilo po celou dobu Vánoc a dopíjelo se až během *jólu*, který začínal někdy na začátku ledna.⁹ Během vaření piva docházelo k občasným potyčkám a zabitím, díky kterým o této činnosti vůbec víme.

Pivo se vařilo ve velkých, cenných kotlích (*hverr, ketill*), které se umisťovaly uprostřed síně na otevřený oheň.¹⁰ Jsme schopni zaznamenat, že k vaření piva byla potřeba velká zásoba dřeva (*heituviðr*).

Písemné prameny se k samotné výrobě piva téměř nevyjadřují, avšak můžeme se pokusit samotnou technologii z dostupných informací vydedukovat.¹¹ Pivo se pravděpodobně nejčastěji vyrábělo z ječného sladu (*malt*), stejně jako dnes.¹² Mohly být použity i jiné obiloviny, ale právě ječmen byl ze skandinávských obilovin bohatý na škrob a jeho pěstování nebylo náročné. Zrno (*korn*) mohlo být nejprve opraženo nad ohněm a následně zalito vodou. Díky pražení zrna došlo k rozštěpení škrobu na jednodušší cukry a vysokou teplotou k jejich částečné karamelizaci. Výsledný slad tak získal tmavou barvu. Na rozdíl od dnešní vícermutové technologie Seveřané prováděli jen jedno rmutování. Takto připravený rmut (*hrosti*), bohatý na jednoduché cukry, byl výborným základem tmavého piva.

Z pramenů víme, že se již používal chmel (*humall*), který sloužil k dodání hořké chuti. Soudí se, že byl na přelomu tisíciletí běžně znám ve Skandinávii a Anglii, ačkoli jako importované zboží.¹³ To jistě zvyšovalo cenu chmeleného piva. Staří Seveřané používali k dochucení sladiny i další aromatické rostliny (*jurt*), například kopretinu maří list, popenec, vřesnu bahenní, jablečník a řebříček.¹⁴

Vzhledem k tomu, že se pivo v době vikinské vyrábělo pro přímou spotřebu, mohlo se podávat teplé, ve formě čerstvě uvařené mladiny (*virtr*¹⁵) nebo odležené v nádobách, kde zároveň probíhalo alkoholové kvašení. Pivo se uchovávalo v soudcích (*tunna*) nebo ve velkých nádobách (*skapker*), z nichž se následně plnily rohy a číše. Pití, se kterým se v pramenech setkáváme, je v mnoha případech zcela jistě alkoholické, tudíž muselo projít fermentací. Využívalo se zpravidla divokých kmenů kvasinek, které se do pivních nádob dostávaly vzduchem nebo z kalů nevyčištěných sudů. Lze předpokládat, že se k fermentaci používaly stále stejné sudy, které nečistotu plnou kvasinek obsahovaly. Tomu by napovídala také jeden z výrazů, kterým staroseverština kvasnice označuje – *dregg*, který zároveň znamená tolik co „usazenina na dně“. Mezi další staroseverské výrazy pro kvasnice patří *ger, gerð, jøstr* a *kveykur*. Existují domněnky, že staří Seveřané podávali své pivo nejenom teplé, ale nechávali jej zmrazit, aby zvýšili jeho obsah alkoholu.

Na závěr bych chtěl dodat, že výroba piva byla běžnou aktivitou, která se objevovala napříč různými spektry obyvatelstva. Výroba však nebyla nejdůležitější, protože probíhala za zavřenými dveřmi. Důležitější byla konzumace piva s hosty a platilo za slušnost, že každý hospodář dokázal své hosty uvítat pivem. Statkáři, kteří nevídaným hostům nabídli místo piva syrovátku, se brzy se zlou potázali. Dar pití a jídla byl roven jakémukoli jinému materiálnímu daru. A jak říká staroseverské přísloví: „*Každý dar si žádá odměnu*“.¹⁶

9 *Starý* 2003, str. 98.

10 Viz Píseň o Hymim (*Hymiskviða*), 5: „*Mið mocný otec / má jeden kotlík, / obrovský kotel / na míle hluboký.*“

11 Čtenáře odkazují na KADLEC, Pavel, et al. *Co byste měli vědět o výrobě potravin?* Ostrava : Key Publishing s.r.o., 2009.

12 *Christiansen* 2002, str. 205.

13 *Nelson* 2005, str. 83. první písemné zmínky o užívání chmele v germánském prostředí pocházejí z 9. století z dnešní Francie a Anglie.

14 *La Pensée* 1990, s. 128–44; *Hagen* 1995, str. 212.

15 Ve slovníku *Cleasby&Vigfússon* k heslu *virtr* stojí, že se jedná o „sladinu“ (*sweet-wort*) (*Cleasby, Vigfússon* 1874, str. 711). To však není možné akceptovat, proto slovo etymologicky souvisí s „aromatickými rostlinami“ (*jurt*), takže výraz spíše odpovídá mladině s přidanými ingrediencemi.

16 *Sága o Gíslim* (*Gísla saga*) 15.

Prameny a literatura:

- Gylfiho oblouzení [*Gylfaginning*]. In: Snorri Sturluson. *Edda a Sága o Ynglinzích*. Přel. Helena Kadečková. Praha: Argo, 2003, s. 37–101.
- Jazyk básnický [*Skáldskaparmál*]. In: Snorri Sturluson. *Edda a Sága o Ynglinzích*. Přel. Helena Kadečková. Praha: Argo, 2003, s. 102–44.
- Kniha o záboru země = *Landnámabók I-III: Hauksbók, Sturlubók, Melabók*. Ed. Finnur Jónsson. København: Thieles bogtrykkeri, 1900.
- Pivní čapka [*Qlkofra þátrr*]. Přel. Helena Kadečková a Veronika Dudková; in: *Staroislandské povídky*; Dauphin, Praha, 1999.
- Píseň o Alvisovi (*Alvíssmál*); Píseň o Hymim (*Hymiskviða*). In: *Edda. Die Lieder des Codex Regius nebst verwandten Denkmälern*. Ed. Gustav Neckel. Zweite durchgesehene Auflage I–II. Heidelberg: Carl Winter, 1927–36. Český překlad in: *Edda*. Přel. Ladislav Heger. Praha: SNKLU, 1962.
- Sága o Gíslim Súrssonovi [*Gísla saga*]. Přel. Ladislav Heger. In: *Staroislandské ságy*. Praha: SNKLU, 1965.
- CLEASBY, Richard; VIGFÚSSON, Gudbrand. *An Icelandic-English dictionary*. Toronto: University of Toronto, 1874.
- HAGEN, Ann. *A Second Handbook of Anglo-Saxon Food and Drink: Production and Distribution*. Hockwold cum Wilton: Anglo-Saxon Books, 1995.
- CHRISTIANSEN, Eric. *Norsemen in the Viking Age*. Oxford and Malden, Mass.: Blackwell, 2006.
- LA PENSÉE, Clive. *The Historical Companion to House-Brewing*. Beverley, UK: Montag, 1990.
- NELSON, Max. *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*. Oxon: Routledge, 2005.
- STARÝ, Jiří. Co se přihází na hostinách: K podobě společného stolování na starém Severu. In: *Souvislosti: Revue pro literaturu a kulturu* 14/3, 2003, s. 84–101.
- UNGER, Richard W. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2007.