

Ján Kulík

## Pivo

***Mnohí návštevníci si u nás vyhľadávajú informácie aj o pive, hlavne austrálskom. Zaujímajú ich, aký vplyv na austrálske pivo mali Nemci a na víno, Taliani. Hneď musím poznamenať, že tunajšie pivo ovplyvnili ani nie toľko Nemci, ale Angličania a víno zase hlavne Nemci, či Lužickí Srbi a Angličania. Taliani prichádzajú len neskôršie.***

Ako pri víne, tak aj pri pive, korene najdeme na blízkom, či strednom východe. Niekde, v čase asi 6000 rokov p.n.l. v oblasti Sumérska a Babylónska zásluhou „serendipity“ objavu (náhodilý objav – vid' serendipity), zjavuje sa aj pivo. Ešte nie v súčasnej podobe, ale predsa je to pivo. Tamojšia spoločnosť bola už relatívne vyspelá, vyhranili sa remeslá... a boli tu aj pekári chleba. Hlavne ženy. V procese mletia zrna, miesenia cesta... niekoľko zrníek pšenice, jačmeňa atď. „vyletelo“ aj do blízkych nádob s vodou a po vyklíčení... a pod. vznikla nejaká atraktívna zmes, opojná, čo prinášala úsmev ... a bol tu začiatok piva. Pravda, hneď na scénu prišli aj muži, teraz už pivovarníci a snažili sa urobiť najlepší nápoj, lenže v Babylónsku tiež bývajú letné horúčavy, kvasenie sa nedá regulovať a pivo sa vedelo pokaziť. Hrôza. Ak pivovarník urobil zlé pivo, ak od neho panstvo ochorelo, majstra hodili do suda a utopili.

Tento „recept“ sa dostáva aj do Egypta, alebo žeby tam bol paralelný objav? Nikto nevie, ale v Egypte, niekde v roku 2400 p.n.l. spomína sa aj pradeda / prababička piva. Vyklíčený jačmeň, vysušený, rozlámaný na kúsky, vykvasený... a bolo tu vtedajšie pivo. „Tekutý chlieb“. Na suchom chlebe, cesnaku a pive, tak hovoria staré papíry, budovali sa aj pyramídy. \* Keď sa do Egypta dostal aj Napoleón, vedľa vojakov, boli tam aj jeho katolícki kňazi a títo, verte mi, svojím „rezonovaním“ prišli k uzáveru, že tie pyramídy sú vlastne sýpky na obilie biblického Abraháma.

Starí Gréci a Rimania radšej pili víno, avšak aj u nich najdeme poznámky o pive. Rímsky historik Pliny (I. st. p.n.l.) a Tacitus (I. st. n.l.) nechali záznam, že vtedajší Barbari na severe Európy (Kelti, Sasi, nordické germanské pleмена vôbec) si robili pivo a pili ho pri každej príležitosti.

Prečo? Jednoducho preto, že tieto kraje boli pre pestovanie viniča už chladné, ale nejaké zrnoviny si vedeli dopestovať a práve zrnoviny sú hlavnou surovinou piva. „Podgurázili“ sa pred bitkou, ale aj po nej. „Podgurážení“ sa hnali do boja, ako diví. Sekali, rúbali, znásilňovali všetko. Takéto poznámky nachádzame hlavne z čias rabovačiek Vikingov.



„Nemaj ilúzie. Nerojči. Tento dvojnohý býk sa nedá ani porovnať s naším Lacikom. Už som to skúsila.“

Či si „severania“ prevzali dávny recept, alebo technológiu výroby piva objavili samostatne, ťažko povedať. Pravdepodobne ku pivu prišli samostatne.

U Grékov a Rimanov víno sa používalo sa „prečisťovanie“ pitnej vody (preto hranica vinohradov siaha po vtedajší „rímsky límes“), no a „severania“, pri „prečisťovaní“ vody siahali po kvasení piva. Pri pobrežných rabovačkách, hlavne v oblasti súčasného Francúzska, spoznali sa aj s vínom a chutilo im, lenže bol tu aj problém. Na ich malé loďky veľa sudov sa nevmestilo. Rozmysleli si. Z vína vyťažia alkohol, „skoncentrujú“ si ho, čiže vypália, či podľa nich urobia si **brand(e)wine**, kde základom slova je staroang. *brand* = horiaci kus dreva, vypálený znak, z čoho neskoršie vzniká *brand* = znamenie, znak... Staronór. bolo *brandr*, ktorého východiskom je ger. *brandaz*, kor. *bran-*, *bren-* = ang. *burn* = páliť, popálenina... a toto zase súvisí s naším *bronieť*.

Tie rabovačky na juh, hlavne do Francúzska, po čase začali byť nudné, nuž Normani / Vikingovia sa rozhodli, že sa vypláca tam aj trvale usadiť. Následne tu vzniká a preširuje sa Normandia. Rýchlo zabudli na svoju pôvodnú reč, ba aj na pivo. Začali piť víno. To slabšej kvality aj ďalej pálili a po čase, podľa toho vína, vhodného, či súceho na pálenie, vzniká aj termín *brandy* = pálenka a *cognac* = *koňak* = druh pálenky.

Súčasnú pivo má svoj vlastný charakter – hlavne, pení sa... a ľahko ho je identifikovať, či nezmiešať si ho s vínom. Skorej tak nebolo. Muselo sa najskôr definovať, že víno môže byť vyrobené jedine z bobuliek ovocia... kým základnou surovinou piva je zrnovina... takže mnohí znalci aj japonské *sake* (ryžové víno) definujú, ako pivo. Z ryže sa robí aj čínske *samšu*, kórejské *suk*, vietnamské *sap*...kým tradičná Afrika pozná množstvo pív, kde základnou surovinou je hlavne *sorghum* (lat. *Sorghum*

*bicolor* = druhy tráv, ktorých semiačka sa využívajú, ako pre stravu ľudí, tak aj dobytká...) Novolat. názov je utvorený spojením tal. *sorgo* + *syricum* (sýrijská). Tento nápoj, či pivo, napr. v Nigérii a v J. Afrike nazývajú *burukutu*, kým vo východných oblastiach je to *Kaffir beer* / *kafírske pivo*, lenže pozor. V tejto oblasti sa frekvencuje swahili jazyk (vd'aka vplyvu arabských moslimov, lovcov na otrokov) a v ich chápaní, to *kafír* = neveriaci, odpadlík a pod. (od viery).

I keď najstaršie zapísané pamiatky siahajú do Babylónska a Perzie, nemôžeme tvrdiť, že toto bude jedinou kolískou piva. Možno z týchto krajov sa dostalo aj do Egypta atď. ale chýba zretelná konekcia so severnou Európou, s Japonskom... a hlavne s Amerikou. Viete si predstaviť, aké okále vypučil sám H. Cortéz, jeho misionári... keď tu, v „novom svete“ Indiáni ich spoznávali nie len s čokoládou, zemiakmi, kukuricou, fazuľou, tabakom... ale aj s pivom. Áno, aj tam ho „objavili“. Rovno v Mexiku. Aj oni pili svoj druh piva, vykvaseného z tamojšieho druhu kaktusa (nie *tequila*) a nazývali to *pulque* / *pulke*. Ako Cortéz, tak aj kňazi a vojaci už poznali „blaženosť“ španielskeho piva a tento indiánsky nápoj im nesmierne chutil.

So Slovanmi, zásluhou germanistov a Maďarov z XIX. st. sa neustále osočovalo, neuznávalo sa ich, či zaznávala sa aj ich sama existencia. Neuznávala sa reč, ani jej konekcie ku jazyku Indoeurópanov, či podľa Nemcov, príbuznosť ku Indogermanom... nuž ťažko nám je vysvetliť, odkiaľ Slovania dostali recept na pivo a prečo ho aj nazvali **pivo** a nie inak, ako napr. **beer**, **bier**... a verte mi, aj dnes medzi Slovanmi jestvujú až dva názvy pre tento nápoj. **Pivo a kvas**, či v jednotlivých jazykoch stretne aj kombináciu **pivokvas**.

Pozrime sa na etymológiu slov *pivo a bier / beer* (význam im je rovnaký a východiskom je *pitie, nápoj*.) V prvom rade si rozoberieme *bier / beer*.

Ang. **beer** vychádza zo st.h.n. *bior*, odkiaľ je aj hol. a nem. *bier* a predpokladá sa, že východiskom bude „kláštorná“ latina, kde *biber* = drink = nápoj a ako východisko máme lat. *bibo, bibi* = piť, absorbovať... Z rovnakého prameňa vychádza aj tal. *birra*, fr. *bière*, ba po tomto slove siahli aj Turci a tu je to *bir*.

Nejaká výnimka sa nám zjavuje v šp. *cerveza*. Etymológiu tohto nech si hľadajú oni. (Asi bude súvisieť s ich termínom pre jeleňa. V Srbsku jestvuje značka „Jelen pivo“ a v rade krajín kvalitné pivo tiež nosí toto meno. Ang. „Stag“, nem. „Hirsch“ atď. )

Íri, vo svete rozchýrení pijáci a aj výrobcovia chýrečného čierneho piva „Guinness“ (podľa priezviska majiteľa pivovara), pivo nazývajú **beoir**, ale majú aj paralený názov, *leann*. *Beoir* bude predstavovať asi len adaptáciu ang. či lat. názvu pre pivo, ale *leann* má to temnejšie. Zjavuje sa v termínoch pre druh „porter“, ale aj vo významoch *lánn* = vzdelávanie (ang. *learn*), *leanna* = lev (mnohé značky piva majú tam „Lev“, *leanna* = miláčik, frajer... atď.).

Welšania, čo sú tiež Kelti pijú pivo, ako „dúhy“. Tento napoj nazývajú *cwrw* (*kuru*). Na špekulovanie nechýba nič, ale záhada bude v inom hniezde.

S Maďarmi je to ešte popletenejšie. Sám názov piva je *sör*, čo nezodpovedá ie. komparovaniu, nuž nech si východisko hľadajú sami. Ugrofínske korene tiež nezodpovedajú na vysvetlenie slova.

**Pivo** je všeslovanský názov tohto nápoja a súvisí s pojmom pre pitie. Staroslov. **pitь, pija, poj-** ... súvisí so sans. *pa-* = predpona s významom *piť, piyate* = je napitý, opilý, *piju* = bol opitý... v prakrite *pijjai* = nápoje, z čoho *pijjavia* = napájať, *píbat* = pije, nápoj... V peržskom jaz. *piyala* = pohár, čaša, šálka, čiže najbližšie by sme tu mali

„napájadlo“. V gr. *píno* / *πίνω* = pijem, *ποτόν* = piť, nápoj, alb. *pi* = piť a v aor. *piva*, kým *pijě* = pivo. So všetkými, samozrejme, dá sa porovnať aj lat. *bibo* / *pibo*, *potio* / *potus* = piť, nápoj. Vid' vysvetlenie slova *beer*, *bier*... \* V čínskom jazyku pivo = *píjiú*. Či toto slovo u nich vzniklo samostatne, napr. na podklade *yín*, *yínjiú* = piť, nápoj, alebo bude predstavovať import z napr. ruského jazyka, neviem. Je tam a nápadne sa podobá slovanskému *pivo*.

Podľa štatistických dát, najviacej piva na svete (po osobe) popije sa v Česku a len po nich nasledujú Nemci a ďalší. Na južnej hemisfére vládne nejaké pijanské rivalstvo medzi Austráliou a N. Zealandom, ale vypadá že „Kiwi“ sú v tom lepší. Ináč, aj tu sa ho hodne pije a to hlavne vo vnútrozemí a na severe, zvlášť v Darwine. Tam majú aj „Darwin Stuby“, plechovka s obsahom pol galóna (2,25 l.), no také niečo tam sotva najdete. Možno len, ako suveníru. Ináč kým bežné fľaškové v Európe má obsah 0,5 l. zatiaľ v Austrálii je to 0,75 l. Malé fľašky (podľa Eu. štandarda) sú 0,33 l. avšak tunajšie „Stuby“ má obsah 0,35 a viacej. Tunajšie druhy pív majú nejaké anglické klasifikovanie. Vysvetlíme si to.



*Budějovický Budvar, ako aj Kozel, Staropraveň, Gambrinus, Prazdroj... bežne dostať v špecializovaných obchodoch.*





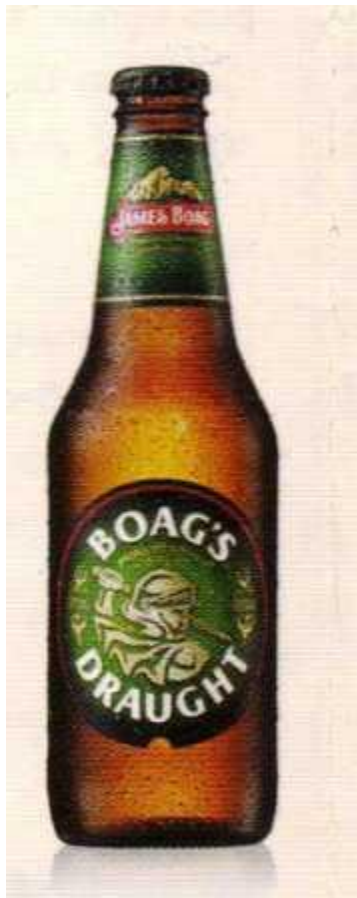
*Novozealandský Shipstone's je jedno z ich vynikajúcich pív, ba čo viacej, ich pivovarské podniky vykúpili aj austrálske pivovari.*

Mnohé značky piva majú napísané *Ale (eil)*, čo neznamená nič iné, len *pivo*, prípadne pivo kvasené „z hora“, alebo pivo bez chmeľu. V Austrálii je to proste len normálne, bežné pivo. V tomto prípade vidíme vplyv Normanov, Vikingov na angličtinu, lebo *Ale*, ako názov, termín pre pivo najdeme len v krajinách Škandinávska, v Anglicku kde okrem *Ale*, paralelný termín je *beer*. \* Na prekvapenie v baltských jazykoch chýba blízky termín pre *pitie a pivo*, ale v prípade piva stretne napr. lit. *aluš*. Germani, okrem spomínaných poznajú len *beer, bier*... Toto *Ale* má zaujímavú historiku. Študoval ho V. I. Abaev v rámci etymológie osetského jazyka. V tomto jazyku víno sa nazýva *saen / saenae*, kým pivo je *Aluth*, alebo *Homak*, odvodené z termínu *hom (hauma-)* = chmeľ, nápoj z chmeľu, lenže „chmeľový“ nápoj sa neraz vzťahoval aj na nápoj s infúziou extraktu „indickej konopy“ (gandža), či lepšie nám teraz známej marihuány.

Z tejto oblasti vyšli aj skýtsko-sarmátske plemená, ktoré vandrovali Európou a ich zásluhou sa *Ale* dostalo aj medzi severných Germanov a následne aj do angličtiny, ba aj medzi Baltoslovanov. V tomto prípade nemame žiadne ambície na vysvetlenie pôvodu litovského slova. Nech sa o tom trápia sami.

V Austrálii, ako pomerne populárne pivo je aj „Carlton Draught“ (Draft). „Carlton“ = predmestie Melbournea, kde je pivovar a „Draught“ znamená po našský,

„čapované“, čiže točené, „ťahané“ priamo zo suda. Termín sa vzťahuje na *prievan*, „ťahanie“... lenže toto pivo najčastejšie najdete, ako fľaškové.



„Boag's Draught“ vyrábajú v Tasmánii, priamejšie v meste Launceston. Patrí medzi menšie pivovary. Toho času je pod „patronátom“ väčšieho „Cascade“ pivovara a tento sa zase stal pobočkou novozealandských pivovarov, kým aj tieto sa nestali obeťou amerického prenikania na tunajšie tržisko. Pivovar bol založený v 1881. roku a túto značku robia podľa pôvodného recepta a s pôvodnými kvasnicami.



*Najväčším vývozným artiklom Írska, sú ľudia. Pivo je už len na druhom mieste a verte mi, majú ho vynikajúce. Na treťom mieste sú dostihové kone a katolícki kňazi. S vývozom **whisky** už dávno prestali. Všetko skonzumuje domáci trh.*

*Svetoznámu značkou je „Guinness“ (podľa priezviska zakladateľa) a z tohto pivovara vyniká hlavne „Draught“ a „Stout“. Obe sú čierne piva a na oboch je zlatá lýra, starý symbol Írska. Odporúčam hlavne ich „Draught“. Keď si ho nalejete do pohára, nezabudnite sa dívať, ako tie bublinky idú k povrchu a pivo sa „čistí“.*

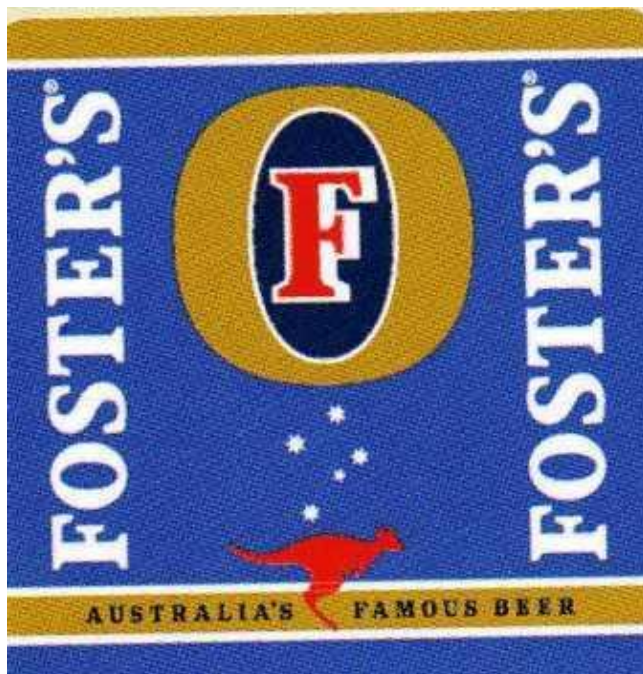
**Lager = ležiak** za svoje pomenovanie vďaka Nemcom, kde „lagern“ znamená *odložené, uskladnené*, ktorým pádom aj *odležané*. Toto je pivo, kde sa použili kvasnice „dolného“ fermentovania. Po vykysnutí sa ho uskladnilo na nižšiu teplotu (aj niekoľko mesiacov), aby „dozrelo“, získalo „jemnosť“. Takto, tento *lager / ležiak* získal viac CO<sub>2</sub> (kyslíčnik uhličitý), pení sa, je jasnejšej farby, stredne „chmeľové“ a obsah alkoholu je 3 – 5%. Pivovarnícki majstri sem zaraďujú *Pilsner (plzenské), Dortmunder, Munich a California steam beer* atď.

„Horné“ fermentovanie, čo preferujú Briti sa nazýva **stout** a znamená *silné, tučné, korpulentné, ostrejšie, so silnejšou príchutou chmeľu...* a „odstavuje“ sa medzi dvoma druhmi zvanými *Porter*. Obsah alkoholu sa pohybuje od 4 – 6,5%, alebo aj viac.





*Toto Guinness pivo vôbec nezaostáva za svojim chýrečným bratom „Draught“. Je silné, tiež čierne a obsah alkoholu je 6%. Podáva sa schladené na 6°C. Do pohára sa nalieva dvakrát. To si vyžaduje tradícia. Nalejete si ho a „študujete“ bublinky. Keď sa zmiernia, dolejte si.*



*Austrálske svetoznáme pivo „Foster lager“ na svetovom rebríčku obchodu s pivom, patrí medzi prvých päť, kým v Európe je na druhom mieste. Hneď po „Heineken“. V Austrálii je to len okrajovou značkou. V 70-tých a začiatkom 80-tých rokov XX. st. „Foster“ mal asi 10% tunajšieho trhu. Dnes len asi 1 – 2%. Stali sa svetovou značkou, ale utratili domáci trh, kde mnohí si myslia, že to bolo z príčiny ich expanzie aj na trh s vínom. Nejakú renesanciu mali počas olympijských hier v Sydney, ale len počas ich trvania (aby si zahraniční „ turisti“ mohli vypiť aj „Foster“. Čím sa Olympiáda zakončila, aj toto pivo sa „stratilo“ z tunajších „pub-ov“). Ináč túto značku založili dvaja oportunisti, bratia z New Yorku, čo sem pricestovali v 1889. roku, s najnovšou technológiou chladiaceho zariadenia... a do hotelov začali vozit' umelý ľad, lenže s podmienkou, že každý hotel bude čapovať len ich pivo. Ich „chladené“ pivo sa stalo populárnym, ale po roku a pol, ich odkúpili tunajší podnikatelia. Po čase, aj táto značka sa stala len prevádzkou CUB (Carlton and United Breweries) a v týchto dňoch (rok 2011) celý konglomerát „Foster-a“ sa stal súčasťou SAB Miller's ( South Afrika and Britain). CUB (a akcionári) za to dostali 1,2 miliardy dolárov. Hlavné prevádzky budú aj ďalej v Austrálii, ale profit sa odsunie inam.*

*„Foster lager“ aj dnes pri kvasení používa pôvodné kvasnice z XIX. st. Ďalšou svetoznáma značkou CUB je „Crown lager“. Populárna značka v kruhoch strednej triedy. Je vynikajúce, ale aj nejak snobovské.*



*Osobne, v tomto pive nevidím žiadnu zvláštnosť, okrem jeho balenia. Kupujú to hlavne pretendenti na epitét „stredná trieda“ a rad imitátorov. Hlavne lepšie situovaní majstri.*



*V štáte N.S.W. v doline rieky Hunter, je jedna z významných tunajších oblastí pestovateľov viniča – vína. Písal sa rok 2004. keď zopár lokálnych podnikateľov založilo aj menší pivovar a na prevzatie, bol to výborný poťah. Stali sa populárnou značkou a ich pivo zoženiete vo všetkých lepších obchodoch.*

*Ich značka „Bluetongue“ je odvodená z názvu tunajšieho jaštera, ktorý má modrý jazyk. Vidíte ho na nálepke. Na prevzatie, tunajšie piva nosia cudzokrajné mená. Výnimkou je „Bluetongue“, „Emu Bitter a Lager“ (robí sa v Tasmánii), kde na nálepke je aj fotka tunajšieho vtáka emu, či aj už asi vyhynutého tasmánskeho tigra.*

**Porter**, svojho času populárny, ale dnes je už len okrajový druh piva. Za svoje pomenovanie vďaka *porterom* = *nosičom* na anglických tržniciach. Bola to ťažká robota a po všetkej lopote, „človek potreboval ventil“. Potreboval silné pivo.

**Pilsner** = **plzenské** je nemecké pomenovanie piva vyrobeného v Plzni a dnes ho pozná celý svet, ale neraz to Angličania skrátia na „**Pils**“, čo by mohlo znamenať aj akože „pilulkové“. Vo svetovom merítku *Pilsner* / *plzenské* je na najvyššej priečke a ten *Dortmunder atď.* sa len snažia ho dosiahnuť. Chut', vôňa chmeľa je nádherná. Nikto sa jej nevyrovnal a ani nevyrovná. (Ako infúziu, spomeniem grófa A. Hadíka de Futak, Slováka z Turca, pána Futockého panstva, ktorý našich dolnozemsých Slovákov spoznal s chmeľom. Priviezol sem sadenice z Česka, vraj priamo zo Žatca a tým pomohol

Slovákom stať sa bohatšími. Všetci neskorší len posúvali túto aromamatickú rastlinu a hľadali, ako sa ju uplatní v podmienkach Vojvodiny.)



**Bitter**, v angličtine zaneuré *trpké*. Východiskom mu je ger. význam pre *hrýzt*, *trpké*... Termín si našiel použitie aj pri pive s väčšou dávkou chmeľu, aby sa dosiahla „trpkosť“, „chmeľový šmak“. Mnohé austrálske značky majú aj nálepku „bitter“, ako napr. „Melbourne Bitter“ a hlavne „Victoria Bitter“, čo je dnes najpopulárnejšiu značkou, vďaka dobrej reklame. Reklamuje sa ho, ako „elixír“ po namáhavej práci na farme, v bani, v mestských kanceláriach... Osobne mi nejak nechutí, ale širom krajiny sa stalo najpopulárnejšou značkou. Už sama nálepka ma nejak odpudzuje (zelená) a aj jeho značka „VB“ mi pripomína „Verejnú bezpečnosť“. Pijú ho hlavne „drsné“ skupiny obyvateľstva.



„Victoria Bitter“, alebo populárne „VB“. Vari sa hádam v každom štáte, v prevádzkach CUB.

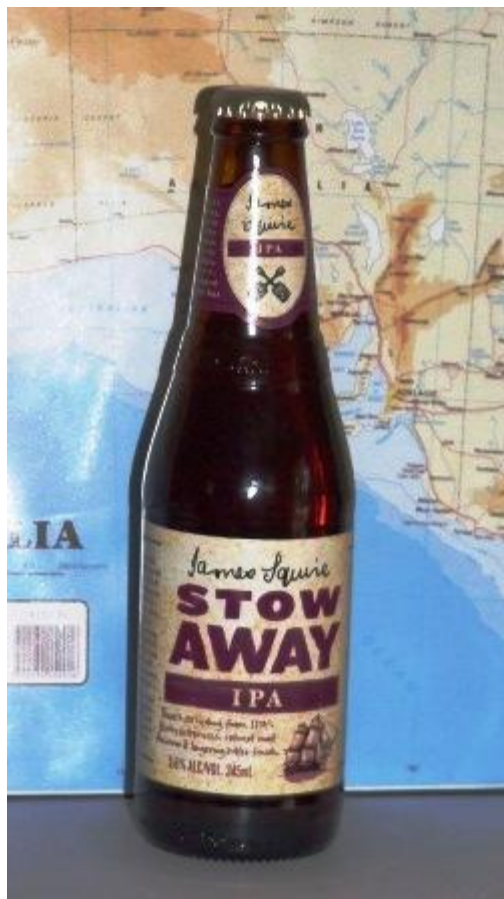
**Bock** je silné tmavé pivo, robené podľa nemeckého recepta, kde ho nazývajú *Bockbier*, ako skratku pre *Eimbocker Bier*, pochádzajúce z *Eimbock*, či *Einbeck* v Dolnom Sasku. Zaraďuje sa ho medzi silné *ležiaky*, s vyšším obsahom alkoholu (musí mať najmenej 6%), ale „trpkosťou“ je „mäkšie“. **Doppelbock** je 6,8%. Obe variácie sa robia aj v Austrálii.

**Hefeweizen / hefeweisse** je ďalší nemecký, vlastne bavorský druh piva, kde sa jačmeň nahradil pšenicom. Trochu je mútnejšie od bežných pív a cítiť v ňom jemnú vôňu banány a klinčeka. To zapríčiňuje druh kvasníc. Mnohé austrálske „mikropivovari“ vyrábajú aj tento druh.



*Nemecké (bavorské) pšeničné pivo „Kaiserdom“. Pšeničné pivo v Austrálii robí hlavne pivovar „Matilda Bay“ vo Western Australii, ako aj zopár mikropivovarov. „Redback“ je značkou „Matilda Bay“.*

***India pale ale**, najčastejšie na nálepke píše len **IPA**, je typické britské pivo. Tradične je silnejšie poriadne „chmeľové“. Vzniklo v Anglicku, v XIX. st. Aby vydržalo dlhú plavbu do Indie, tropické horúčavy...urobili ho silné a poriadne „chmeľové“. Vyrábajú ho hlavne tunajšie mikropivovari, ale aj *Shovel Brewery*, v Sydney a na nálepke je podpis *James Squire*.*



*Aj dnes je toto silnejšie pivo. Obsah alkoholu, v konkrétnom prípade je 5,6%. Je sladkavé, chmeľ jasne cítiť a farbu má medovo zlatú, čiže je trochu tmavšie od bežného ležiaka.*

**Kolsch** je nemecký štýl piva, ktoré vzniklo v meste Kolín (Köln). Má jasno zlatú farbu, chuť ovocia a jemnú trpkosť. Svojho času tu jestvoval aj „Kolsch“ pivovar, ale keďže je na tomto trhu veľká konkurencia, väčší pivovar ho pohltol a tohto ďalší väčší... a že je tu nejaký nepísaný stredoveký zákon „Vazal môjho vazala, nie je aj môj vazal“ tento druh, táto značka bola zanikla. Ožili ju mikropivovari.

**Imperial stout (Russian Imperial stout)**. *Stout* je ang. termín na označenie pív z rodiny *porter*. Samé meno nám prezrádza, že tu ide o *silné, tvrdé... pivo*. Anglický názov ovplyvnila stará francúzština, kde bolo *estout* = smelý, silný, hrubý, pyšný... avšak pôvod slova je v ger. jazyku a aj dnes, v dolnej nemčine počuť aj *stolt*.

Tento druh pív spopularizoval írsky pivovarčík Arthur Guinness. Kým prišiel ku konečnej podobe, skúšali to s praženým jačmeňom, kvôli sladkosti potom dodávali aj laktózu, kvôli chuti pridávali ustrice (buď celé, alebo ich extrakt) atď. Najsilnejší *stout* je *Imperial stout*, ktoré mnohí nazývajú aj *Russian Imperial stout*.





Niekoľko značiek mikropivovara „Wig & Pen“ v Camberre. Same meno sa vzťahuje na parochňu a pero (ako to tu nosia advokáti). Vedľa týchto troch značiek, v ich hostinci dostať aj značku „Hop Heads“ (chmeľové kystky / kycky), „Mister Natural“, „Kiandra Gold Pilsner“, „Kamberra Kolsch“, „IPA“ (India pale ale) a hlavne ich „Wig & Pen – Pale ale“. Tento mikropivovar založili v 1994. roku. Vari len pre svoju reštauráciu a verte mi, vždy sa tam čaká na rad.

**Marzen** je pravda nemecké pivo a pomenované je podľa mesiaca, kedy sa ho varilo. V marci. Tento ležiak je pomerne silný, medovo bronzovej farby a tradične sa konzumuje v čase „Oktoberfest-u“.

**Tripel** je silný druh belgického piva a na rebríčku percenta alkoholu, umiestnil sa hneď pred „dubbel“. Predstavuje podobu belgického *abbey ale* (pivo abota – skorej sa pivo varilo hlavne v kláštoroch). Bežný občan sa domnieva, že toto pomenovanie *Tripel* (*tripľa*) bude odvodené z procesu varenia, napr. *trikrát kvasené*, možno *trikrát* silnejšie od bežného... Nie. Vzťahuje sa na XXX, čo siaha do čias, kedy pivovarníci s X označovali silu piva, obsah alkoholu. X bolo bežné jemné, XX trochu silnejšie a XXX už pomerne silné, či svojho času aj najsilnejšie pivo. Najslabšie pivo má značku X, avšak ďalšie X neznamená, že tu máme dva, tri, štyrikrát silnejší nápoj. Jedná sa tu len o číslo za decimálnou čiarkou. Ako silné, považujú sa pivá s obsahom 4 a viacej percent. Toto označovanie silnosti, „kvality“ piva, siaha do stredoveku, do čias, kedy bolo málo gramotných, avšak pivárski robotníci sa vynasli. Silu piva znázorňovali krížikom na súdku a od počtu krížikov, závisela aj jeho cena.

**XXXX** vo ýslovnosti populárne počť **Forex**. Značka vznikla v 1878. roku a dnes sa považuje za najlepšie pivo Queenslandu. Zlé jazyky hovoria, že „Banana benders“ (Queensland’ania / od prapočiatku osídlenia štátu, aby mali pekné banány, tak ich ohýnali na kolenách) si to pivo preto tak nazvali, že nevedeli, ako napísať **beer** (**pivo**). Bol pokus aj so značkou XXXXX (5X), ale to ich už úplne poplietlo a značka musela zaniknúť.



**Kvas** sa tu nevyrába, aspoň o tom som zatiaľ nepočul, ale predstavuje typické ruské pivo fermentované z rožného chleba.

*Spomenuli sme tu len niekoľko, akože markantných druhov pív, avšak každá oblasť má svoje pivo, svoj tradičný spôsob varenia, príchutí atď. Všetky tieto piva vyrába aj Austrália, v špecializovaných obchodoch ich bežne dostať a ak chcete ich porovnať so zahraničnými, tak aj tie tu bežne dostať. Plzeňský Prazdroj, Budvár, Kozel, Staropraveň, Gambrínus... či Heineken, mexická Corona atď. atď.*

**Chmeľ** – pri výrobe piva nema dlhú tradíciu. V Európe sa ho používa sa len asi 1000 rokov (Nemci ho začali používať v XI. st.) a v Anglicku asi 500 rokov, avšak po „vynajdení“ jeho vplyvu na pivo, rýchlo sa rozšíril po celom vtedy známom svete. O jeho etymológii hovoríme pri vstupe „Chmeľ“. Ako koľvek, v našich dolnozemských chotároch (zásluhou A. Hadíka...) táto rastlina sa stala, ako požehnaním, tak aj kliatbou našich sedliakov. Boli roky, keď priniesla pravé bohatstvo, ale aj roky, keď priniesla biedu, stroskotanie. Neraz sa s chmeľom posýpali aj chodníky, aby sa neviazlo do blata. \* V časti etymológie vid' Chmeľ. „Objav“ účinku chmeľa na chuť piva v Európe nema teda dlhú tradíciu, ale keď sa opýtate pivopijca, z čoho sa vyrába jeho nápoj, hneď spomenie chmeľ. Celkom normálna chyba. Chmeľ je tu však len okrajovým komponentom. Hlavný

je jačmeň (niekde aj pšenica, raž, kukurica...), kvasnice a voda. Plzenskému, ale aj ďalším značkám piva, charakter dáva „jemná“ voda, avšak sú chýrečné značky, kde charakter je opak. „Tvrdá“ voda. Či je tu „jemná“, alebo „tvrdá“ voda, nás nezaujíma. Impaktom dobrého piva je jeho „kvas“. Ako to pivo vykyslo, čo sa do kvasu dodalo, aké kvasnice robili zo sladu alkohol... a tu zase máme „záhadu“.

Výroba piva bola hlavne zimným zamestnaním a na jeho kvalitu „vplývali“ najrozličnejší bohovia, škriatkovia a ďalšie mytologické bytosti, kým sme nedospeli ku „priemyselnej revolúcii“, objavu rozličných „grád“ (termometra, sacharometra, ba aj chladiacich zariadení...), až sa aj pivo vymanilo z doménu mystickosti a mohlo sa ho vyrábať aj v letných mesiacoch.

„Armáda pochoduje na svojom bruchu“ je staré porekadlo a jeden z francúzskych kráľov zvaných Louis počul, že jeho vojaci repcú, lebo zásoby vína sa im „octovejú“. Vydal rozkaz, aby sa našla príčina „octovenia“ a na scénu dochádza chemik Louis Pasteur a jeho objav rozličných kvasníc (hubiek). Ďalší pokrok urobil dánsky botanista Emile Hansen, ktorému sa podarilo objaviť, ako kontrolovane dopestovať rozličné druhy kvasníc a baktérií. Dobrý pivovarčík sa už nemusel modliť mytologickým bytostiam. Spoznal vplyvy okolia na kvalitu piva.

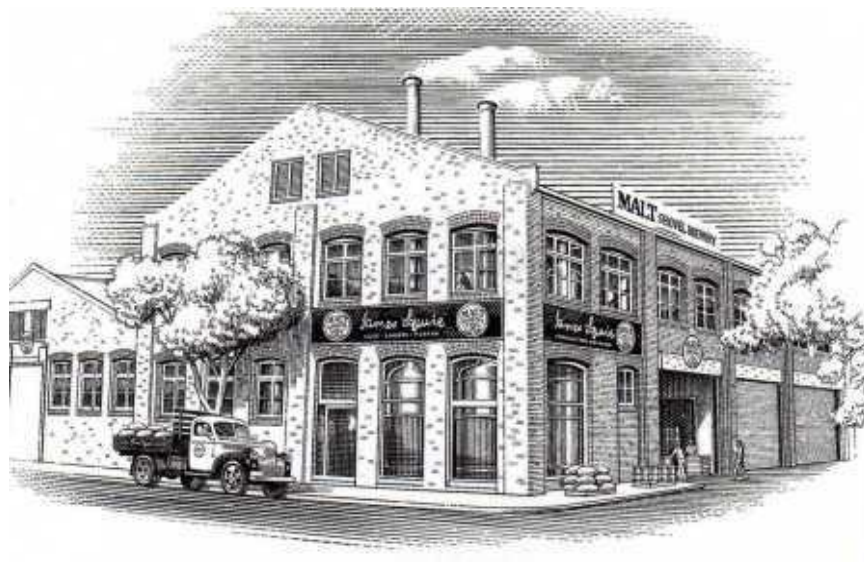
Austráliu vraj objavil James Cook, ale ak by nedošlo ku americkej revolúcii, tento kus sveta by aj ďalej bol „Terra incognita“. Po „revolúcii“ sa zastavilo „presúvanie kriminálnikov“ do Ameriky a bola tu „vhodná“ pôda, Austrália. Predsa, ako dnes, tak aj vtedy, Británia mala nadbytok „zločincov“. Toľko, že šibenice robili 7x24 hodín. Žaláre boli preplnené, lebo šibenica ťa čakala aj za ukradnutie jablka, zemičky, vreckovky... no za vyše 100 priestupkov. Niečo sa muselo konať a bola tu Austrália. \* Z dnešných 22 miliónov obyvateľov, aspoň jeden milión Austráľanov svojich predkov si hľadá, či má v skupine trestancov a o sebe, trochu ironický hovoria, že patria do skupiny „royalty“ = „modrej krvi“, „vyvolených“, „vznešených“....

Keď J. Cook cestoval svetom, z Anglicka do Brazílie, Južnej Afriky, Austrálie... až po Havajské ostrovy... bola to dlhá cesta a pitná voda v súdkoch sa im začala kaziť, smrdieť... a námorníci chorľaveli. Hlavný botanik, Joseph Banks poradil kapitáňovi. Urobme si pivo a hneď aj predložil svoj recept. Zrnovinu mali, nuž dali ju vyklíčiť... nakvasili a pridali tam terpentín. O aký terpentín tu šlo, neviem, lebo v MacQuarrie Dictionary *turpentine* má až 7 vstupov. Ako koľvek, pivo si urobili a vymanili sa z pazúrov nemoce. Bolo to v roku 1770.

V 1788. roku prichádza tzv. „Prvá flotila“ s trestancami, ich strážcami, budúcim guvernérom a niekoľkými dobrovoľnými, slobodnými vyst'ahovalcami. Cesta trvala 9 mesiacov, ale voda sa im už nekazila. „Prečisťovali“ si ju rumom, čo zase nemusí byť štriktne len rum, ale vôbec silná pálenka. O „blahodarnom“ účinku rumu všetci vedeli, skúsili to a netrvalo dlho, v novej kolónii rum sa stal monetou. Áno, aj tu sa robili nejaké obchodné transakcie a že pri balení sa zabudlo na peniaze, rum sa stal všeobecnou valutou. Kto mohol, ten páčil a bohatol. Medzi vojakmi vznikla tzv. rumová skupina a tí vystrájali, robili napriek guvernérom... až im rožky uťal posledný guvernér Lachlan MacQuarie (prišiel v 1809. roku). Mnohí ho pokladajú za „otca“ Austrálie. Zriadil situáciu s vojakmi, prepusteným trestancom dával majetky, začal s pestovaním oviec atď. atď.

Bývalý min. predseda *Kevin Rudd* si spomína na svojho pra... pradeda, ktorý sa sem dostal, ako trestanec. Odpykal si 7 rokov a vrátil sa späť do Británie. Po uvážení situácie „doma“ videl, že predsa mu bolo lepšie v Austrálii a zase vykonal trestný čin, zase ho sem priviezli, zase robotoval, ako trestanec, ale 7 rokov sa minulo a stal sa „emancipovaný“. Od guvernéra dostal prídela pôdy a stal sa z neho svoj gazda. Robil na svojom. Takýchto prípadov, že niekoho až dvakrát sem priviezli, nie je mnoho, ale predsa občas aj o nich počuť.

Medzi trestancami I. flotily bol aj určitý pekár, ale aj lupič pocestných v Anglicku. Zlupali ho a odsúdili na 7 rokov do Austrálie. Tento pekár / zbojník sa volal *James Squire*. Bol to chytrák. Aj počas transporta, nejak sa prešmykol na loď so „ženským tovarom“ a tu sa mu veru žilo. Kým ho neodhalili. Aj v čase odpykávania si tresta, začal robiť pivo. Vraj už v 1793. roku, ale zo surovín privezených z Anglicka. Stal sa populárnym v kruhoch prvých kolonistov a po vyslúžení si 7. rokov, od guvernéra dostal 30 akrovú parcelu pôdy vedľa rieky *Parramatta*, v oblasti *Kissing Point* (teraz je to už dávno súčasťou mesta *Sydney*). Na tejto parcele si vystavil pivovar, krčmičku a vysadil prvé sadenice chmeľa v Austrálii. Prosperoval. Nezadlho vykúpil všetky okolité parcely pôdy, takže mal vyše 1000 akri. Stal sa z neho vážený človek, filantrop... Umrel, ako 62 ročný, v roku 1822. avšak pivovar s jeho menom jestvuje aj dnes. Pravda, nie je to v rukách rodiny. Ako mnohé iné, aj jeho pivovar sa stal súčasťou väčších a funguje len, ako prevádzaka.



*Toto je už novšou prevádzkou pôvodného pivovaru. Patrí do skupiny „Malt Shovel Brewery“ a dnes je v Sydney, v predmestí Camperdown. Pivo si však zoženiete širom Austrálie. Každá fľaška na nálepke má aj pôvodný podpis James Squire. Dnes sa pokladá za prvého pivovarčíka novej kolónie, čo ale starším historikom nesedelo a nikde ho ani nespomenuli. Spomínajú iného, John Bostona.*

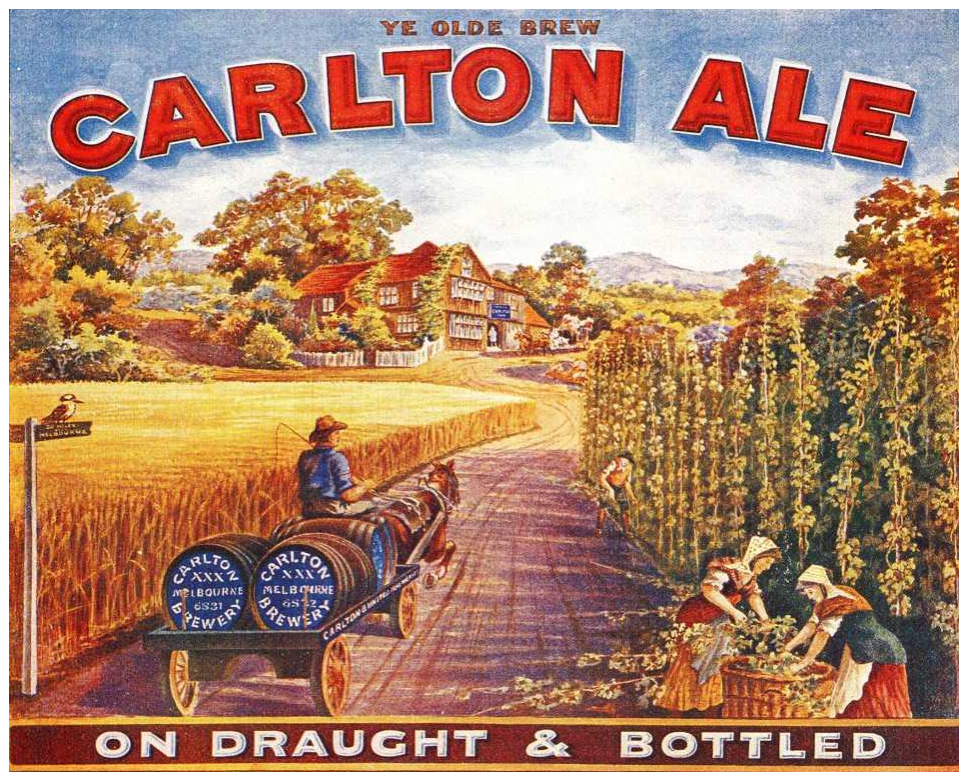
V 1795. roku prišiel sem, ako slobodný prisťahovalec, podnikateľ, určitý pán *John Boston*. Vyrábala hlavne ocot, soľ a mydlo. Pivo mu bolo len vedľajším produktom.

Nezostal tu dlho. Lákalo ho Tichomorie, ostrovíky, nuž pobral sa ďalej a doplatil na to. Na jednom ostrove ho zjedli tamojší domorodci. V Austrálii po ňom nezostala žiadna pamiatka, avšak historickým „puritánom“ on zodpovedal lepšie, ako trestanec James Squire.

V Austrálii je vraj 8 veľkých pivovarov, z ktorých je najväčší CUB v Melbourne, Tooheys v Sydney, Castlemaine v Brisbane, Coopers v Adelaide, Swan v Perthe, Cascade v Hobarte a pravda bez pivovaru nemohlo byť ani mesto Darwin. Väčšina pivovarov má tam svoje prevádzky, ako aj prevádzky na severe Queenslandu, avšak posledne sa sieť mikropivovarov hodne rozšírila. Je ich vyše 100, ba čo viacej, vo Victorii, v meste Ballarat je aj college pivovarníkov. Budúci majstri idú tam študovať.

Pri varení piva sa musí dbať na teplotu kvasu a preto, skorej chladiacich zariadení, robilo sa ho hlavne v chladné mesiace. Austrália sa na tento proces nejak nehodila a pivo sa vedelo poriadne pokaziť. Tento neblahý účinok piva spoznali hlavne zlatokopovia a preto koloval chýr, že len ak z miesta vidíš pivovar, môžeš pivo aj konzumovať. O tejto pravde sa presvedčila smotánka novej kolónie Victoria. V rokoch 1839 – 54, guvernérom Victorie bol Charles Joseph La Trobe. Raz sa rozhodol aj slušne osláviť sviatok narodenín kráľovny, nuž na recepciu, do paláca v Melbourne, pozval aj 400 popredných občanov kolónie a všetko by dopadlo na výbornú, keby sa do priebehu recepcie nazamiešal aj „Murphyho zákon“. Pivo im poskytol Murphyho pivovar a viete si predstaviť parádu? Všetci dostali „riedky prípad s hustým behaním“. Celý palác a aj okolie smrdelo. Chudáci väzni mali roboty skoro dva týždne, kým zriadili nie len vnútro budovy, steny, každý kútik, ale aj okolie. Pýta si toto nejaký komentár? Nie. Murphyho pivovar sa zavrel. Na to zavreli aj pivovar Johna Millsa, lebo tento zase „poprehaňal“ radových občanov. Od toho času, domáce panstvo si netrúfalo pivo ani ovoňať. Ak si aj dali nejaké, tak to bolo len importované z Anglicka.

V čase „zlatej horúčky“, od 1850. roku, pivovar bol hádam v každej dedine, mestečku. Len mesto Bendigo malo až 25 pivovarov. Blízke Castlemain 16, Ballarat 10, Beechworth 8 atď. kým v Melbourne boli na každom kroku. Aj dnes ich je aspoň 10 – počítajúc aj menšie mikropivovary. V celej Victorii je ich aspoň 22, v N.S.W. 26 atď. Teda, ak vás cesta privedie aj na tento koniec sveta, neumriete od smädu. Pív a vín je od výmyslu sveta.



Jeden z reklamných plagátov CUB. Aj tu na súdku vidno tri krížiky. Z jednej strany je pole jačmeňa, kým z druhej je chmeľ. Ešte vždy sú nejaké chmelnice aj vo Victorii, avšak hlavné plantáže sú na Tasmánii.

\* **Gambrinus** je záhadný kráľ Flamánska. Tamojšie legendy tvrdia, že práve on tamojší ľud naučil zručnosti varenia piva a preto sa ho dnes považuje za neúradného patróna piva a pivovarníkov. Dejiny nemôžu potvrdiť jeho existenciu, ako kráľa, čo ale nevedí, aby si mnohé pivovarníci na listinu nedali aj pivo s jeho menom. Vyrába ho aj plzeňský Prazdroj, ba vyrába sa aj v Rumunsku... a aj v Mexiku.

Intelektuálovia XIX. st. záhadu varenia piva a zásluhy Gambrinusa chceli nejak vysvetliť a nechýba teórií.

V tom čase Británia bola svetovou veľmocou a Briti pili hodne piva, nuž „patriotickí“ intelektuálovia tvrdili, že Gambrinus je vlastne anglickým rytierom, čo prešiel na kontinent a tu učil Flámov flámovat' pri pive, lenže „zabudli“, že skorej ako Angličania spoznali pivo, o ňom už vedeli Vikingovia.

Flamánski a nemeckí intelektuálovia začali tvrdiť iné. Gambrinusa varit' pivo učila egyptská bohyňa Isis, lenže aj tu máme háčik. V čase tejto bohyne, vo Flamánsku a aj širšie, ešte Germani nežili a mimochodom, o existencii Isis v Európe nikto nič nevedel. Spoznávame sa s ňou len po rozlúštení písma Egypťanov. Toto zase rozlúštil v roku 1821 – 22 určitý Francúz Champollion. Aby sa písmo rozlúštilo, najskôr sa musela najst' „Rosetta stone“ (tabuľa) v Egypte, čo sa stalo v 1799. roku a Flamáni flámovali hodne skorej. Ináč prvý egyptský záznam o pive nechala nám manželka faraóna

Akhenatona (ten, čo ako prvý v dejinách sa pokúsil o zavedenie jednobožstva), krásna Nefertiti. Mikropivovari v Amerike podľa nej nazvali aj jeden druh piva a jedna fľaška vás vyjde aj 50 dolárov, čo je babka, v porovnaní s pivom Tutankhamon, kde za fľašku zaplatíte aj 100 dolárov. Tento mladý faraón na trón prišiel po smrti Akhenatona.

Možné je, že meno Gambriusa siaha do stredovekej gréčtiny, kde *káβα / κάβα* = cela, pivnica na uskladňovanie vína a toto grécke slovo prešlo do stredovekej latiny, pravda v trochu pozmenenej forme, ako *cambarus* = pivničník, dozorca, správca nad pivnicou. Tiež je možné aj východisko *κυβερνάω* = viesť, spravovať, riadiť...čo do latiny prešlo, ako *guberno* = r/v a k nám sa dostalo, ako *gubernér*. Z tohto môžeme nejak zakľúčiť, že Gambrius bol predsa nejakým správcom, riaditeľom, ale sotva aj kráľom. Dejiny by ho poznali, spomínali a tam, nikde nič.



Časť sortimentu pív sydneyškého pivovaru „Toohey's“. Všimni si, že je tam „Pils“ (plzeňský recept) a hlavne si všimni, že všade je aj jeleň, čo je po španielsky „ciervo“, kým pivo = *cerveza* a pivovar = *cerveceria*.

\*\* Mikropivovari sa stali populárnymi a to všade po svete. Aby nezanikli, snažia sa podávať atraktívne pívá, až niektoré značky, recepty, prevzali aj veľké konglomeráti. Napr. v Amerike vymysleli názov „Blonde“ (jasné pivo), takže len v Austrálii máme *Bondi Blond, Platinum Blond, Real Blonde...*

„Ice beer“ mal svojho času pomerne silný trh, ale dnes je už len okrajovou značkou. Fľašky boli biele a údajne meno dostalo preto, lebo sa filtrovalo cez ľad. Agličania, ale teraz už aj Poliaci, na trh dodávajú aj *čokoládové* pivo.



*Obsah alkoholu je 5,2%. Vyváža sa do celého sveta a preto na nálepke najdete návod nie len v angličtine, ale aj po francúzsky, fínsky, maďarský, taliansky, poľský a švédsky.*

*V Anglicku (Yorkshire) je aj pivovar „Old Fart“ („Starý prd“). V angličtine sa pod „old fart“ chápe „starý pijan“ a na nálepke píše, že „všetci poznáme aspoň jedného, nuž vypime si na jeho zdravie“. Ich pivá sa robia podľa starých receptov.*





Keď som bol v obchode s alkoholom zvaným, ako inak, len „Dan Murphy“ (pravé írské meno), videl som tam aj pivo z Chorvátska, ktoré ma trochu poplietlo. Na nálepke písalo „*Karlovačko pivo okrunjeno slavom*“. Nejak som to posledné „*slavom*“ prehládel a hneď mi tu napadol starý frk o Černohorcoch, kedy do Ruska vrátili kukuricu, lebo nebola omrvená, čiže nebola „*okrunjena*“. Do oka mi však padol výber poľských pív. Boli tam najrozličnejšie. Tmavé, jasné, čokoládové... Siahol som po znečke „*Żywiec*“. Aj toto je pomerne silné. Obsah alkoholu je 5,6%.

Do prednedávna, ani som nevedel, že aj Poliaci majú pomerne slušné pivo. Tu sú známejšie podľa vodky (značky od výmyslu sveta), čistého alkoholu... ako aj chýrečných zábav v poľských kluboch. Vypláca sa tam ísť, ale len po deviatej večer. Vtedy je už aspoň 90% mužov pod stolom (žien trochu menej) a máš na výber. Kam sa obrátiš, všade „*hladné*“ krasavice. Jeden náš Petrovčan obchádzal všetky poľské kluby, až sa konečne aj oženil s Poľkou.



Pýta sa nám pridať ešte jednu informáciu. Austráľania pijú strašne rýchlo a ani o celú hodinu, už vystrájajú. Ak nie sú pod stolom. Má to svoju príčinu. Zákon ich na to nútil.

Pracovný deň sa normálne končil o 1700 hodine a beda, krčma sa zavierala už o 1800 . Ešte aj stredom 70-tých rokov ste mohli vidieť, aké to boli preteky. Do krčmy sa bežalo, ako na dostihoch. Krčmár, tam na šanku už mal pripravené dvojlitrové „kančovi“ a tie len tak mizli. Nieкто si hneď schmatil aj dva. Vypil ich na dúšok a zase bol v rade, tlačeníci. Nieкто dokázal vypit' aj štyri, ale potom sa už len pohýbal pod stôl. Po šiestej ich krčmár a zamestnanci vynášali buď na ulicu, alebo na dvor. Víkendy tiež bývali „suché“ a preto sa každý poriadny gazda už nejak postaral, aby neumrel od smädu. Dnes je už cele iná situácia, ale zvyk rýchleho pitia pretrváva. Vidieť to hlavne na vidieku.

V „starom kraji“ najimpozantnejšou budovou v každej dedine je kostol. Tu je to krčma. Krásna murovaná a vždy plná zákazníkov, kým kostol, obyčajne bez veže, zýva prázdnotou.