

[nová] Čeština
doma
& ve světě

2 2014

Nová čeština doma a ve světě

Filozofická fakulta Univerzity Karlovy v Praze
2/2014

Redakce:

Vedoucí redaktorka – Mgr. Kateřina Romaševská
Výkonná redaktorka – Mgr. Katarzyna Vaculová
Členové redakce – Mgr. Adriana Filas, Mgr. Oleksandr Sukhanek,
Mgr. Maria Simeunovich-Skvortsova
Korektorky – Mgr. Olga Fojtíková, Bc. Jana Georgievová, Bc. BcA. Markéta Kraevská,
Mgr. Iva Pospíšilová

Adresa redakce:

Katedra jihoslovanských a balkanistických studií FF UK
nám. J. Palacha 2, 116 38 Praha 1
Tel. (+420) 221 619 347, e-mail: ncds@ff.cuni.cz

Objednávky vyřizuje:

Vydavatelství Filozofické fakulty UK v Praze,
nám. Jana Palacha 2, 116 38 Praha 1, e-mail: books@ff.cuni.cz

Návrh grafické úpravy a obálky: Studio Lacerta (www.sazba.cz)
Sazba: Lukáš Vavrečka, nakladatelství Pavel Mervart (www.pavelmervart.cz)

Obsah

Úvodní slovo	8
Recenze	10
Jiří Kraus Barešová, I. – Dytrtová, M. (2014): <i>Problematika české transkripce japonštiny a pravidla jejího užívání.</i> Olomouc: Univerzita Palackého.	11
Tereza Nakaya Barešová, I. – Dytrtová, M. (2014): <i>Problematika české transkripce japonštiny a pravidla jejího užívání.</i> Olomouc: Univerzita Palackého.	13
Eva Růžičková Kostelecká, Y. (2013): <i>Žáci-cizinci v základních školách. Fakta, analýzy, diagnostika.</i> Praha: Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta.	17
Jarmila Valková Holá, L. – Bořilová, P. (2014): <i>Čeština Expres 3</i> Praha, Akropolis.	19
Články	35
Milan Hrdlička <i>O obtížnosti českého skloňování z pohledu jinojazyčných mluvčích</i>	36
Karel Kulich <i>K otázce kategorie životnosti a neživotnosti (V souvislosti s výukou češtiny pro cizince na základě ruštiny)</i>	44

Markéta Kraevská <i>Česká a bulharská komiksová citoslovce</i>	64
Zdeněk Salzmann <i>Apoteóza (oslava) piva</i>	75
O autorech tohoto čísla	81

Apoteóza (oslava) piva

ZDENĚK SALZMANN

Pivo je obecný název pro pěnivý nízkoalkoholický nápoj vařený ze sladu, chmele a vody. V Americe a některých dalších zemích se rozlišuje mezi *beer* a *ale*. *Ale* je takzvané anglické, svrchní pivo, jinými slovy vařené rychlou fermentací z odvaru sladu a s přidáním chmele. I když jsou dnes oba názvy často zaměnitelné, až do pozdního 17. století bylo *ale* připravováno bez chmelu. Moderní *ale* je obvykle vařené s vodou se svrchní fermentací kvasinek a zpracované ve vyšších teplotách než ležáky oblíbené ve Spojených státech.

Pivo nás zavede až několik tisíc let do minulosti. Je jedním z nejstarších připravovaných nápojů a někteří archeologové tvrdí, že se jeho začátky datují až do neolitu, do doby prvního zemědělství, téměř 10 000 let před naším letopočtem. Je o něm například zmínka v dějinách starého Iráku a Egypta. Nejstarší nám známý materiál o složení piva pochází z konce čtvrtého tisíciletí před naším letopočtem z pohoří Zagros v západním Íránu; píše se v něm o ječmenu jako o hlavní součásti piva. V Eble, starém syrském městě, vyráběli lidé různá piva ve třetím tisíciletí před Kristem.

V Evropě se pivo rozšířilo hlavně díky germánským a keltským kmenům. Nejstarší česká zmínka o pití piva je bezpochyby v Mastičkáři Museum z poloviny 14. století: když Izák „pywo uzřieše, na vodu oka neprodřieše“ (když viděl pivo, na vodu se [ani] nepodíval). Dnes se pije pivo hlavně v severněji položených zemích, kde počasí příliš nepřeje pěstování vinné révy. Pivo je třetím nejpopulárnějším nápojem (po vodě a čaji) a nejčastěji konzumovaným alkoholickým nápojem na světě.

Slovo pivo (a jeho odvozeniny jako pivní, pivnice, pivovar) pochází od slovesa pít, což ukazuje, že pivo bývalo obvyklý nápoj. Slovo pivo původně znamenalo cokoli, *co slouží k pití, co se pije* (jako krmivo, topivo), je všeslovenské, ovšem v češtině i v jiných slovanských jazycích se významově užilo na nápoj každému známý.

Podle barvy piva se české pivo rozlišuje na světlé a černé neboli tmavé; čím více se ječmenný slad vaří, tím je pivo tmavší – tím více v něm obsažené cukry karamelizují. Pivo je podle uskladnění lahvové nebo sudové a pivo výčepní (čepované); výčepní pivo se nepasterizuje a nemá čas dále kvasit. Podle původu se rozlišuje pivo plzeňské (Plzeň), smíchovské (Smíchov),

budějovické neboli budvar (České Budějovice) a mnoho jiných piv vyráběných v České republice a na celém světě.

Město Plzeň proslavilo pivo po celém světě. Roku 1842 tam byl založen Měšťanský pivovar, jehož pivo stojí za dobrou pověstí českého piva. Anglické slovo *pilsner* (nebo *pilsener*) je odvozeno od názvu tohoto českého města a znamená pivo s výraznou chutí chmele. Téměř stoletá fotografie celkového pohledu na Měšťanský pivovar v Plzni je nejlepším důkazem vyspělého pivovarského průmyslu v Čechách.



Obr. č. 1. (Československá vlastivěda 1929: 311)

Podle hmotnosti sušiny při výrobě piva, označené °, se pivo rozlišuje na výčepní pivo (7° až 10°), ležák (12°) a speciální piva (14° a více stupňů). A podle velikosti je pivo velké (půllitrové) a malé (třetina litru; expresivně a žertovně se malému člověku říká *malý pivo*). Podle druhu se silně černé, zejména bavorské, pivo nazývá *kozel* (anglicky *bock beer*) a *porter* (z anglického *porter's beer*), původně anglické tmavé pivo. Ale teď už jsme u cizích piv. Velmi blízké pivo s *porterem* je *stout*. *Lager* je český ležák – dobře vykvašené pivo, a co se týká barvy, jsou mezinárodní ležáky světlé až tmavé. Slovo ležák je německého původu – od *lagern*, uležet.

Pivo se vaří v pivovarech, kterých je v republice celá řada. Mezi jedny z nejdůležitějších částí pivovaru patří mlecí zařízení k výrobě šrotu a varna, kde se provádí vaření, s kotly, v nichž se mísí sladový šrot (zejména ječný s vodou) na počátku varného procesu při výrobě mladiny (vaření s chmelem). Dále jsou to kádě neboli filtry, chladičí nádrže, místo, kde se provádí kvašení

(spilka), tanky pro dokvašení piva a stáčírna pro plnění transportních sudů atp. Hlavní kvašení trvá až 12 dnů. Dějiny vaření piva v České republice přesahují tisíc let a spotřeba piva v českých zemích je jedna z nejvyšších na světě. Nejvíce piva se však vaří v Číně a ve Spojených státech.

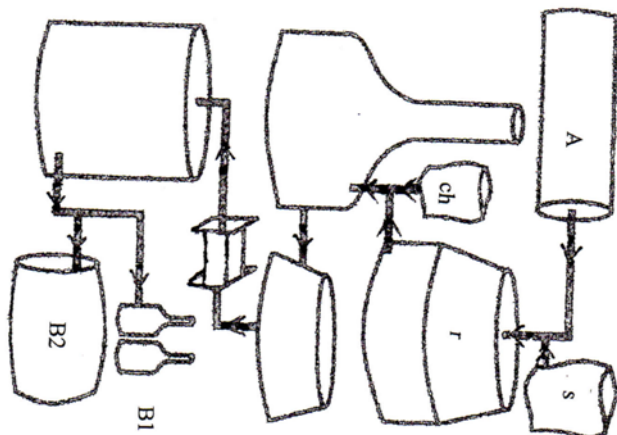


Diagram znázorňuje typický, i když zjednodušený proces vaření piva, začínaje s A a konče s B1 nebo B2 – podle toho, je-li pivo uskladněné v lahvičkách (B1), nebo v sudu (B2). Šipky naznačují směr procesu. Zkratky: ch = chmel, s = slad, r = rmut (směs sladové drti s vodou).

Žlutozelené hlávky (šišťice) chmele obsahují hořkou látku, která dává pivu výraznou chuť a více než vyvažuje sladkost sladu. V Čechách najdeme největší středisko chmelařství v okolí Žatce, severozápadně od Prahy. Je zajímavé, že užívání chmele se datuje teprve od 16. století, do té doby se namísto chmele užívaly jiné rostliny. Občasné užívání chmele při vaření piva je nicméně v Čechách doloženo už v 11. století.

Pivovarské kvasinky jsou mikroorganismy, které způsobují kvašení piva. Kvasinky vylučují cukry z ječmene a vytvářejí alkohol a kysličník uhličitý, a tím přeměňují mladinu na pivo. Kromě kvašení piva kvasinky též ovlivňují chuť piva.

Nejstarší pivovar v Evropě byl benediktinský pivovar v Bavorsku mající svůj původ už v roce 768; Freising, asi 30 kilometrů od Mnichova, dostal licenci na výrobu piva v roce 1040. Nejstarší pivovar v České republice se nachází v Břevnovském klášteře v Praze, sídle benediktinského řádu, založeného

v roce 993. Tam byla však výroba piva několikrát přerušena. Sladovnictví bylo od dávných dob samostatnou činností a teprve ve 13. a 14. století se sloučilo s pivovarnictvím.

Pivo (tekutý chléb) ve starším období bývalo vlastní výroby a i krčmy spojovaly prodej piva s jeho výrobou. Druhů piva bychom už tenkrát napočítali hned několik. V traktátu o svatokupectví (1413) píše Jan Hus, že „v Čechách mají pivo i staré, i mladé, i husté, i tenké“. Takzvané mladé a tenké pivo bylo méně kvalitní a bylo určeno pro chudé lidi, zvláště venkovany. Na sklonku 16. století měl každý střední a velký statek o značné výměře pozemků vlastní pivovar. Následkem třicetileté války (1618–1648) a během následujících hospodářských těžkostí bylo na přelomu 17. a 18. století v českých zemích v režii velkostatků 991 pivovarů. V poddanských městech se nacházelo 138 pivovarů a jen 165 ve městech královských a hornických (čísla jsou pro rok 1712).



Obr. č. 2. Jednoduché zařízení pivovaru vyobrazené v díle J. A. Komenského *Orbis sensualium pictus* z roku 1658: od sladu a chmele až do odnesení piva do sklepů.

Oblíbenost piva nejlépe dokládají nejrůznější odvozeniny tohoto slova; je jich mnoho. Mezi nearchaické patří (v závorkách jsou uvedeny slovní významy, je-li to zapotřebí): pivák (vůz na rozvážení piva v sudech nebo

lahvích, případně ten, kdo rozvází nebo roznáší pivo), pivárna, pivař, pivařský, pivařství, pivčisko, pivečko, pivenko, pivíčko, pivíště, pivíště, pivko, pivně, pivní, pivnice, pivnicový, pivničář, pivnička, pivník (pivák), pivokaz (sládek), pivoměr, pivomil, pivonoš (číšník nebo sklepník obsluhující hosty nápojem, obvykle pivem), pivosrkač, pivovar, pivováreční, pivovárečnictví, pivovárečník, pivovárek, pivovarní, pivovarnický, pivovarnictví, pivovarník, pivovarský, pivovarství, pivovařič, pivově, pivový a pivsko.

Čtenář by si pomyslel, že s tolika odvozeninami slova pivo je tento výraz zastoupen mnohokrát i v lidových písních, pohádkách, hádankách a rčeních. Je zajímavé, že se slovo pivo a odvozeniny z něj ve skutečnosti vyskytují velmi málo, i když poukazy na pití jsou časté. Z několika tisíců lidových příkladů jen několik ukázek: například v písni z Berounska Proč bychom veselí nebyli dá Pán Bůh „na světě pivíčko a po smrti nebe“. Na Hradecku se Jukel těší „na dobré pivíčko“ a z téhož kraje je říkadlo: „Kde je sládek, tam je mládek, tam je taky pivovárek; kde se pivo vaří, tam se dobře daří: pojďme tam a pijme ho až do rána bílého.“ Jen sem tam je poukaz na pivo, pivečko a pivíčko z různých krajů České republiky. Výjimkou jsou společenské písně zahrnující i pijácké písně, které sebral a publikoval ve druhé polovině 19. století Karel Jaromír Erben (1886). Tam se vyskytují slova pivo, pivečko, pivíčko, pivovár a pivovárek velmi často a slova písně jsou doprovázena nápěvy.

Ve velké většině států je pivo velmi populárním alkoholickým nápojem, protože je nízkoalkoholické, a když se pije celý den nebo večer, je mnohem levnější než silné alkoholické nápoje jako například gin, vodka nebo whisky. Běžné pivo je natolik populární, že několik zemí vyrábí i takzvané nealkoholické pivo pro řidiče, pro ty, jimž například lékař zakázal pít alkohol, či pro ty, kteří alkohol pít sami nechtějí, ale voda nebo limonáda jim moc nechutná.

Tolik, i když krátce, o pivu. Pivo je pro Čechy oblíbeným nápojem a zaslouhuje si oslavení.

Bibliografie:

Československá vlastivěda (1929): Praha: Sfinx Bohumil Janda, s. 311.

Erben, K. J. (1886): *Prostonárodní české písně a říkadla*. Praha: Alois Hynek.