

# PIVOVARNICTVÍ, JAK SE DAŘILO FENOMÉNU DNEŠNÍ DOBY V HISTORII?

## ANOTACE

*Vážení čtenáři, přinášíme Vám další multidisciplinární článek, tentokrát na téma historie pivovarnictví, které se zejména v posledních letech stalo vyhledávaným podnikatelským odvětvím, a to i na úrovni drobných podnikatelů.*

## POČÁTKY PIVOVARNICTVÍ V ČESKÝCH ZEMÍCH

Pití piva je oblíbenou kratochvílí snad už od počátku civilizace. Tento nápoj vařili již staří Sumerové, nebo Egypťané. Do českých zemí si jej naši slovanští předci přinesli možná už v dobách stěhování národů. Od těch časů nás pivo provází až do dnešních dnů.

O stáří, a tom, že umění vařit pivo Češi nepřevzali od okolních kmenů, svědčí zejména stará pivní terminologie. Názvy jako pivo, brečka, sud, slad a další totiž neobsahují žádné germanismy ani náznaky převzetí z některého jiného jazyka, což poukazuje na to, že si pivo staří Čechové sami vymysleli, nebo si jej s sebou do české kotliny přinesli. Jak dlouho se zde pilo, však není možné zcela přesně dokázat. Písemné prameny odhalují, že se v roce 993, kdy svatý Vojtěch vysvětil klášter v Břevnově, pivo již vařilo. Dalším zajímavým datem je rok 1039, ve kterém se ze zákonů knížete Břetislava dozvídáme, že se pivo nejen pilo, ale pilo se dokonce ve velkém množství. Jména prvních českých sladovníků, Sobík, Šešúra a Častoň, jsou uvedena v nadační listině kolegiálního kostela na Vyšehradě z roku 1088.

Původně směly vařit jen kláštery a měšťané v královských městech, těm výsadu udělil král Václav II. Od roku 1330 se právo várečné vztahovalo na příslušníky obce, tedy na majitele domů. Poté jen na usedlé měšťany. To samé platilo i pro šenkování. Pivo se připravovalo ve světnicích a kvasilo se v pivních hrncích v komorách. Tuto činnost vykonávaly především ženy. S rozdělením procesu výroby na sladovnictví a pivovarnictví již nebylo možné mít vše v jednom domě, proto ve 13. a 14. st. vznikaly samostatné sladovny a pivovary. Víme například, že se v Praze v roce 1348 nacházelo 287 sladovníků a 36 pivovarů. Kromě nich působili v Praze ještě dvorní pivovarníci, kteří zásobovali královský dvůr. Množství právovarečných domů se postupně snižovalo, a tak vznikaly domy nákladnické, v nichž se pivo nevařilo, ale jejich majitelé měli právo sladovnické, na řízení výroby a prodej. K vaření pak museli využít právovarečných domů. Pivovarnictví se nepovažovalo za řemeslo, ale za obchod, což znamenalo, že si pivovarníci mohli vydělávat i jinak a tento dvojitý zdroj jejich příjmů se stal předmětem častých sporů.

## CECHY

Důležitým mezníkem v historii piva je i zakládání cechů, zpočátku pouze sladovnických, právě proto, že vaření nebylo pokládáno za řemeslo. První cechovní řád pochází z Brna z roku 1353. Pražané si svůj nejstarší cech vytvořili v roce 1407. Sladovnické cechy se od počátku řadily mezi největší a nejbohatší. Kromě regulí upravujících například přijímání členů, povolené množství vyrobeného piva, případně jeho složení, přinášel cechovní život i velké

problémy. Bohatší členové, přestože to řády zakazovaly, různými nekalými praktikami poškozovali ty chudší. Šlo o prosté pomlouvání, nebo znevažování konkurenčních sládků, kterého se mohli účastnit i méně majetní, nebo vykupování obilí, na což menší sládci nemohli reagovat.

S rozvojem velkých pivovarnických pánví začaly malé pivovary zanikat. Výroba se přesunula do větších soukromých, měšťanských, nebo klášterních. Tam pak mohli vařit ti, kteří si svůj už nemohli dovolit. Pořadí určovali konšelé, z nichž mnoho patřilo k pivovarníkům nebo ke sládkům. Ti také spolu s cechmistry určovali sazby a mzdy. Nutno ovšem dodat, že jejich omezení byla soustavně porušována.

## ŠLECHTA A PIVOVARNICTVÍ

Šlechta se výroby a vaření piva většinou neúčastnila, neboť to údajně mělo škodit pověsti rodu. Pánové a rytíři však změnili názor, když zjistili, že se jedná o velmi výnosnou činnost. To muselo zákonitě vést ke sporům s městy, protože šlechtici nejen nedodržovali mílové právo, ale i zakazovali svým poddaným kupovat pivo ve městech a nutili jim ta svá. To také zapříčinilo pochybnou kvalitu panských piv. Navíc měli lepší přístup k surovinám, které se pěstovaly na jejich pozemcích. Tento nesvár, často řešený i násilím, trval zhruba 30 let do roku 1517. K největším nepokojům docházelo v roce 1516, po smrti krále Vladislava, kdy šlechta začala dokonce prodávat své pivo přímo ve městech. Tato neudržitelná situace byla vyřešena roku 1517 Svatováclavskou smlouvou. Páni sice pokračovali ve vaření, ale pouze pro svou potřebu a slíbili, že nebudou vozit svoje pivo do měst na výroční trhy a zároveň povolili poddaným konzumaci městských piv. Šlechta však brzy začala dohodu porušovat, což vedlo k úpadku městského pivovarnictví, jenž nebylo schopno konkurovat šlechtickému stavu.

## DRUHY PIVA A VÝVOJ JEHO KVALITY

Piva se dělila, podle množství přidaného sladu, na lehká, prostřední, silná a dvojnásob silná. Nejsilnějším byl březňák, nazvaný podle toho, že se vařil v březnu. Poté musel vydržet celé léto. Po silném pivu se vařily patoky, tedy slabé a řídké pivo. Pro čeládku se připravovala ředina. Dále se várky dělily na bílo a na staro. Bílé z pšenice, staré z ječmene. Výjimečně se používal i oves, ale to hlavně kvůli nedostatku jiných surovin. Obecně mělo, i přes různé výkyvy, české pivo vysokou kvalitu a vyváželo se do zahraničí. Za nejlepší platilo rakovnické nebo například slánské, žatecké, klatovské a další. Naopak dobré pověsti se netěšilo pivo litoměřické. Pražské pivo mělo v průběhu času různou úroveň. Někdy patřilo k nejvyhledávanějším, jindy Pražané raději pili pivo z dovozu.

**Liberální akademie, z.s.**

### ZDROJE:

STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*. 2. upr. vyd. Litomyšl: Paseka, 1998. ISBN 80-7185-188-4.  
ZÍBRT, Čeněk. *Z historie piva*. V Praze: Vyšehrad, 2013. ISBN 978-80-7429-339-9.