
ЉУБИША ВАСИЉЕВИЋ

Народни музеј Крушевац

УДК 392.86:663.41(4)“652”(091)(049.32)
392.86:641.87(4)(091)(049.32)

ПИВО И ПРОМЕНЕ У ИСТОРИЈИ И КУЛТУРИ

MAX NELSON, *THE BARBARIAN'S BEVERAGE,
A HISTORY OF BEER IN ANCIENT EUROPE*,
ROUTLEDGE, LONDON AND NEW YORK 2005;
ISBN 0-415-31121-7

У стручној литератури ретке су публикације посвећене историјату и значају алкохолних пића на простору Европе, са изузетком вина. Књига коју потписује Макс Нелсон (Max Nelson), професор грчких и римских студија на Универзитету Виндзор у Канади (University of Windsor, Canada), бави се производњом, конзумацијом и симболиком коришћења пива на европским просторима током праисторије, антике и раног средњег века. Алкохолни напитац који представља тему рада означен је као аутохтони европски производ чије праћење постојања кроз миленијуме рефлектује промене и процесе који су се одвијали током различитих историјских епоха.

Прва реченица у књизи указује на констатацију да је пиво данас најкоришћенији алкохолни производ на свету и трећи најпопуларнији напитац, после воде и чаја. Циљ аутора публикације је да образложи начин настанка и развоја пива које, према М. Нелсону, чини аутохтони продукт у Европи, где је, независно од процеса у Египту и Месопотамији, настао током епохе праисторије.

Морамо имати у виду следеће: аутор наглашава да је јасно да данашњи термини „алкохол”, „вино” или „пиво” не морају означавати исте продукте у античком периоду, као и да су коришћени у недостатку прихватљивијих назива. У складу са тим, под појмом „пиво” се означава сваки алкохолни напитац на бази сирупа слада (проклијалог жита), без обзира на то да ли његови састојци садрже друге елементе (ферментизоване или неферментизоване). Прецизније,

реч је о ферментисаним напицима у основи сачињеним од житарица, воде и квасца.

У књизи којој посвећујемо приказ, М. Нелсон даје опсежан поглед на историјат пива, како на истоку тако и на западу, закључујући да зачетак справљања овог типа напитка сеже у далеку прошлост, пре него што су људи почели да остављају писане трагове о својим достигнућима. Процес спонтане ферментације воћа чест је у природи, што доводи до конзумирања алкохолних продуката од стране животиња. Вероватно је да су људи још у периоду неолита практиковали узимање ферментисаног дивљег воћа у нади да ће тиме остварити жељене ефекте, оличене у телесним стањима сличним опијености. На приближан начин, откривене су и сличне могућности које су пружали мед, вода и млеко. Људи су, временом, покушавали да понове процес, без разумевања његовог принципа, након чега је уследило схватање улоге шећера у процесу ферментизације.

Проблем везан за производњу пива састоји се у томе што воће у себи садржи одређене количине шећера и воде, и, у принципу, потребан је само додаток квасца за отпочињање чина ферментизације. Код производње пива, неопходно је пронаћи начин на који се нерастворљиви скробови и шећери из житарица претварају у растворљиве, чиме се добија напитака са малом садржином алкохола. Након овог закључка, аутор износи занимљива размишљања о методи и пракси којим је ово питање могло да буде решено у давно прошлим временима.

На почетку прегледа историјата продуковања напитака који се могу повезати са пивом, Макс Нелсон износи чињеницу да најстарији подаци о производњи пива потичу из Месопотамије. Затим, предочава дугу и богату традицију производње опијајућих напитака (укључујући и пиво) на територији Европе, где се овај процес одвијао независно од других географских простора, попут Блиског Истока или Египта. Паралелно користећи археолошке налазе из читаве Европе и писане изворе античких грчких писаца, аутор износи аргументовану претпоставку да је процес справљања пива на овом простору започео најраније око 3000. године пре нове ере и да начин производње напитка, онаквог каквог га данас познајемо, највероватније води порекло из Европе.

Засебно поглавље посвећено је предрасудама које су антички Грци показивали према пиву. Наводи се да се прве заблуде уочавају у делима атинских писаца (првенствено код аутора драма), у V веку пре нове ере, који пишу о пиву као о „немужевном” пићу које конзумирају странци. Овај став

подупрт је размишљањима по којима је вино топло и мужевно пиће, насупрот хладном и немужевном пиву, што је додатно појачавало уверење да вино представља чист напитака, за разлику од пива које је искварено додатком квасца.

У наредном поглављу књиге објашњава се изнети став, који се тумачи као последица два различита схватања употребе алкохолних пића развијена у свести старих Грка. Аутор предочава да су Грци правили јасну разлику између свог приступа конзумирању алкохола, у коме вино представља савршен напитака, и коришћења различитих врста опојних напитака код других народа (првенствено Скита) који су их доводили до стања у којем се њихово понашање није могло држати под контролом.

Као најизразитији пример „пивопија” који су потпали под утицај грчког схватања о коришћењу алкохолних пића наведени су Келти. Они су временом прихватили поимање вина као супериорног напитака на исти начин на који су прихватили римску политичку и културну хегемонију. Новонастале околности довеле су до великог пада у производњи и потрошњи пива на подручју Западне Европе.

Посебно поглавље у овој књизи посвећено је римском периоду које карактерише „владавина вина”. Презентовани су модуси којима су Римљани покушавали да се помоћу свог омиљеног алкохолног пића надмећу са популарношћу пива у провинцијама. Аутор посвећује пажњу и бројним хришћанским записима о пиву, уз истицање непријатељског става према овом напиту од стране римске цркве, насупрот његовом прихватању у оквиру ирске цркве.

Прича се заокружује погледом на успон Германа током V века нове ере, што је означило и оживљавање традиције конзумирања пива у Европи. Аутор посебно место даје значају производње пива у англосаксонској Британији и каролиншкој Галији.

Следи закључак да проучавање историјата вина и пива може да послужи као путоказ за праћење токова идеологија у прошлим миленијумима, као и да данас веома омиљено пиће многих људи чини продукт који је настао и који се развио на европским просторима.

Сматрамо да је реч о изузетно квалитетној публикацији, испуњеној провереним и занимљивим подацима посвећеним теми која није често заступљена на страницама стручне литературе. Наиме, у овој књизи презентовани су мало познати подаци, али и отворена бројна питања, од којих на нека можда пруже одговоре управо нова открића, оличена

ЉУБИША ВАСИЉЕВИЋ

у археолошким налазима и/или у до сада неоткривеним писаним изворима. Нови поглед на тему ускоро ће нам дати и сâм Макс Нелсон у оквиру најављене шестотомне „Културне историје алкохола”, коју ће потписати као уредник, али и аутор појединих поглавља.



Бојан Јевтић, *Natural girl*,
110x76 цм, 2015.