



CIVILIZACIJA HLEBA I PIVA

autor Dimitrije Vujadinović



Hleba i piva

Usta savršeno zadovoljnog čoveka su puna piva.

Egipatski zapis iz 2200. godine p.n.e

Nije preterivanje ako se kaže da je pivo bilo od centralnog značaja za staroegipatsko društvo. U pivu su nalazili zadovoljstvo i odrasli i deca, a bilo je i glavni napitak kako siromašnih tako i bogatih Egipćana. Hleb i pivo su bile osnovne namirnice. Iako se većina ljudi s mukom borila da sastavi kraj sa krajem, postojala je opasnost i od preterivanja, bar među bogatima. Pili su ga i odrasli i deca. Bilo je osnovni napitak siromaha (nadnice su ponekad bile isplaćivane u pivu), a bilo je i napitak bogatih i imućnih, kao i piće koje se prinosilo bogovima i ostavljalo u grobnicama. Ajsis (Isis), boginja prirode, bila je zaštitnica piva u Egiptu. Važan državni službenik zvanično je bio zadužen da kontroliše kvalitet piva, koje je bilo sastavni deo svakodnevnog života i religije. Hleb je bio glavno jelo svih Egipćana. Siromašni egipatski slojevi živeli su zapravo samo od njega. Hleb se u drevnom Egiptu proizvodio u nepromenjenom obliku punih 2500 godina. Postoje i dokazi da su prve javne gradske pekare nastale istovremeno kada i piramide. Genijalno otkriće u istoriji spremanja hleba bila je upotreba kvasca, odnosno kvasanja testa. Ovo otkriće, najverovatnije, povezano je sa spravljanjem piva. Pretpostavljamo da je neki ugledni pivopija slučajno pomešao testo za hleb sa ječmom preostalim posle kuvanja piva, i čudo se dogodilo! Testo je prilikom pečenja nabujalo i tako davalo hleb veće zapremine i prijatnijeg mirisa i ukusa. Ali, hleb nije bio samo glavno jelo svih, već i jedinica kulture, jedinica mere, pomoću koje se brojalo. "Broj hlebova" značio je bogatstvo,

a hlebne peći su svuda u zemlji bile takoreći kovnice novca. Posao pečenja hleba prvenstveno je bio zadatak države i pekari su obavljali svoj zanat na zahtev faraona. Na zidu u kraljevskoj grobnici faraona Ramzesa III, prikazano je čitavo mnoštvo ljudi zaposlenih u dvorskoj pekari. Oni su obavljali razne poslove pri pravljenju hleba: udarači testa, nosači vode, oni koji mese, mešači kvasca (kiselog krušnog testa), ložači, oni koji su punili peći, nosači i drugi. Sinovi Nila poznavali su važnost dobrog mešenja testa i to su radili nogama. Grčki pesnik Herodot smatrao je da su Egipćani bili jedini narod koji je mesio "hlebno testo nogama, a glinu rukama". Najveći strah drevnih Egipćana nije bio od vojnih poraza ili smena dinastija, već od gladi. To je i osnova Biblijske priče o Josifu i njegovoj braći, odnosno izgonu Jevreja iz Egipta! Brojni zidni zapisi i reljefi u grobnicama i piramidama posvećeni su upravo trpezi. Da smrtnik, kada se ponovo rodi, ne ostane gladan i da se u ponovnom životu podseti koju hranu i piće treba da jede i kako da mu je sprema.



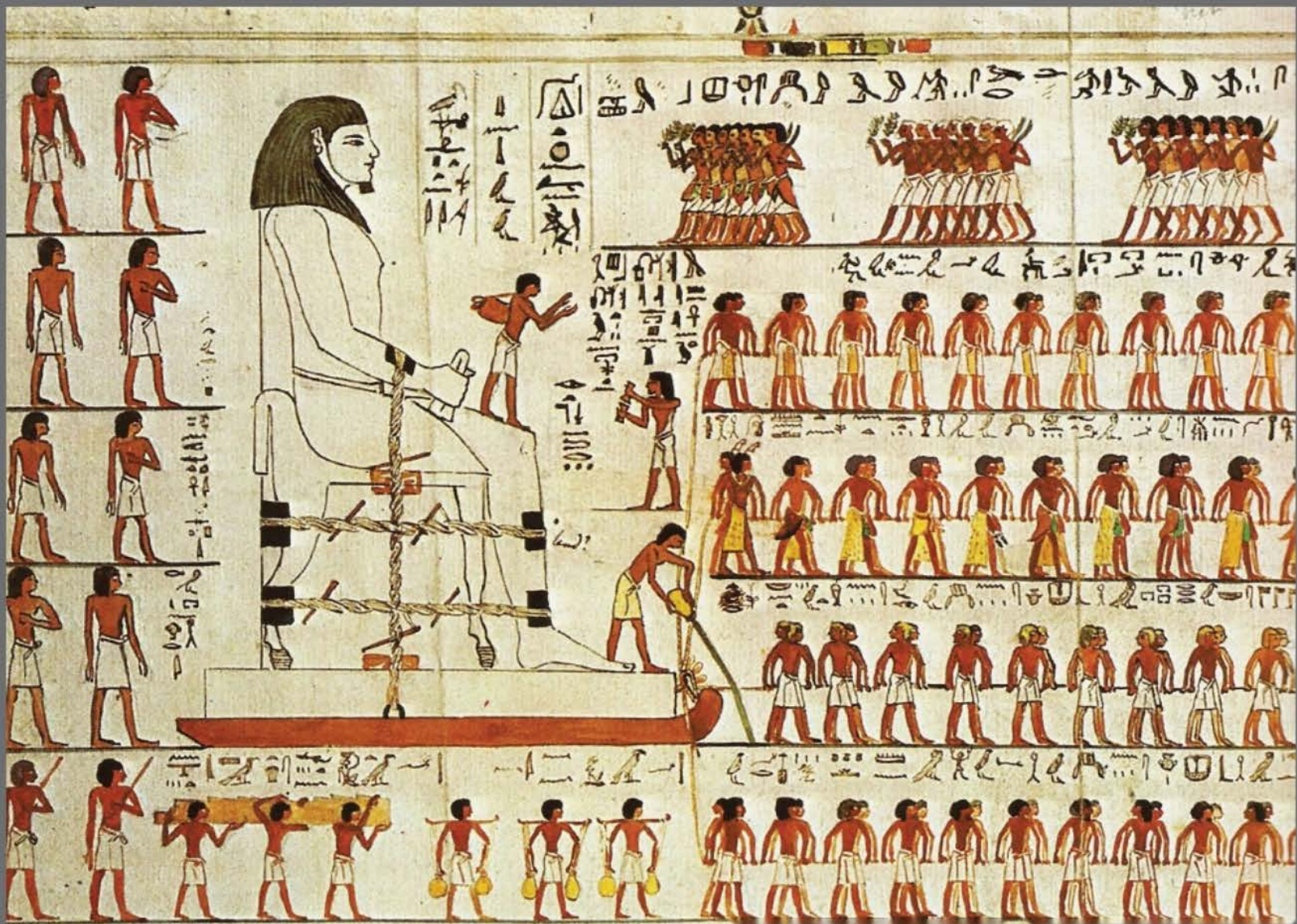
Pekara, grobnica Ramzesa III

■



Izvor moći i uzrok propasti drevnog Egipta

Stari Egipat je u istoriji čovečanstva prva, i do sada jedina, velika civilizacija koja je u kontinuitetu trajala skoro 4000 godina. Bila je ishodište svih kasnijih mediteranskih i evropskih civilizacija i kultura koje su se javljale, trajale, nestajale ili još uvek žive. I danas smo, pored tehnološkog razvoja koji je učinjen od tada do našeg doba, zadivljeni arhitektonskim i građevinskim umećem, bogatstvom kulturne i umetničke baštine, koju su nam ostavili faraonovi sledbenici: više od stotinu piramida, brojne oslikane grobnice i hramove, sfinge i statue, hijeroglifi i mumije. Drevni Egipat je još uvek velika tajna! Na čemu se zasnivala tako moćna i dugotrajna civilizacija? Da li na zlatu i dragom kamenju, broju vojnika, vrsnim matematičarima i hemičarima? Ništa od toga. Bez obilate dve žetve godišnje, koju je omogućavala reka Nil, odnosno proizvodnje hleba i piva (tečnog hleba) ne bi bilo egipatske civilizacije! Hleb i pivo bili su osnovni izvori energije seljaka, radnika i vojnika. A vlasnik i upravljač te moći bio je lično Bog na Zemlji - faraon. Tu je bilo izvoriste moći drevnog Egipta, ali i uzrok njegove propasti! U strahu da druga velika civilizacija, Rim, ostane bez hleba imperator Avgust Oktavijan 30. godine p.n.e. pobeđuje poslednju vladarku Egipta Kleopatru i preuzima kontrolu nad žitnim poljima uz reku Nil. Tako nestaje nekada moćna država faraona.



Scena iz grobnice Duhtihotep

■



Sinovi Nila

Drevni Egipćani su sami sebe nazivali "Chemet", sinovima "Chemi", crne zemlje (odatle i reč - hemija). Postanak svoga vlastitog naroda i imena izvodili su od božanskog Nila, koji im je donosio masnu plodnu zemlju. Tako je Nil upravljao ljudima. Faraonski Egipat je bio "poklon Nila".

Obožavam Te, o Nile! Tebe, o Prikriveni, jer unosiš tamu u svetlost!

Tebe, koji polja, stvorena od boga Sunca, prevlačiš vodom! Hranitelju svih životinja i ljudi,

Tvoj put je onaj, što posvud natapa zemlju: Glasniče Nebeski, pri dolasku Tvome obožavam Te!

Sve se zasnivalo na poljorivrednoj godini. Na radu seljaka urađen je i godišnji kalendar. Dvanaest egipatskih meseci bilo je podeljeno u tri godišnja doba po 120 dana; nije postojalo proleće, leto, jesen i zima, već "poplava", "klijanje useva" i "žetva žita". Drevni Egipat nije bio ništa drugo do agrarna država, odnosno jedno veliko poljoprivredno dobro, jer sva je zemlja, kao i kanali za navodnjavanje, pripadala Bogu na Zemlji - faraonu. Čovek bi pomislio da će agrarna država svim častima, koje je dodeljivala, obasuti svoje seljake. Umesto njih bili su činovnici oni koji su primali odlikovanja i znakove počasti. Kad je "Veliki nadzornik oranica" u jednoj svečanoj audijenciji predavao faraonu Amenhotepu "žetveni izveštaj Juga i Severa" i kad ga je smerno mogao izvestiti: "Nil je bio veći, nego ikad u poslednjih trideset godina", zapovedio je faraon da se službeni donosilac pred njegovim očima pomaže uljem i ukrasi ogrlicama.



Poljoprivredna scena, slika u grobnici Theban

■



Hijeroglifi

Egipćane su u staro doba nazivali hlebožderima, a poznati su bili i kao pivopije!



Pivo je često bilo poznato pod nazivom “Hqt” (heqet ili heket), ali su ga nazivali “tnmw” (tenemu), a postojala je i vrsta piva pod imenom haAmt (kha-ahmet). Glavni znak reči Hqt (pivo) znači pivski krčag. Reč ‘bnr’ 𓆎𓅓𓏏𓏏 takođe izaziva probleme – obično se prevodi kao ‘urma’, ali može da se odnosi i na drugu (ili bilo koju) hranu slatkog ukusa koju su Egipćani koristili za svoje pivo. U hijeroglifima, znak pivskog krčaga 𓆎 korišćen je u rečima koje imaju veze sa pivom – skraćenica za ‘pivo’, ‘danak’, ‘napiti se’, ‘hrana i piće’ i ‘kelner’.

𓆎 Za Egipćane mera za većinu stvari bio je hleb. Naziv za žito bio je - botet. “Umiranje” žita videli su kao rađanje hleba! Herodot je pisao da 𓆎 su Egipćani narod koji je mesio „hlebno testo nogama a glinu rukama“. U drevnom Egiptu koristilo se 50 recepata za pripremanje hleba.



Sluge prinose hranu i pivo, drvena maketa, period Srednjeg kraljevstva

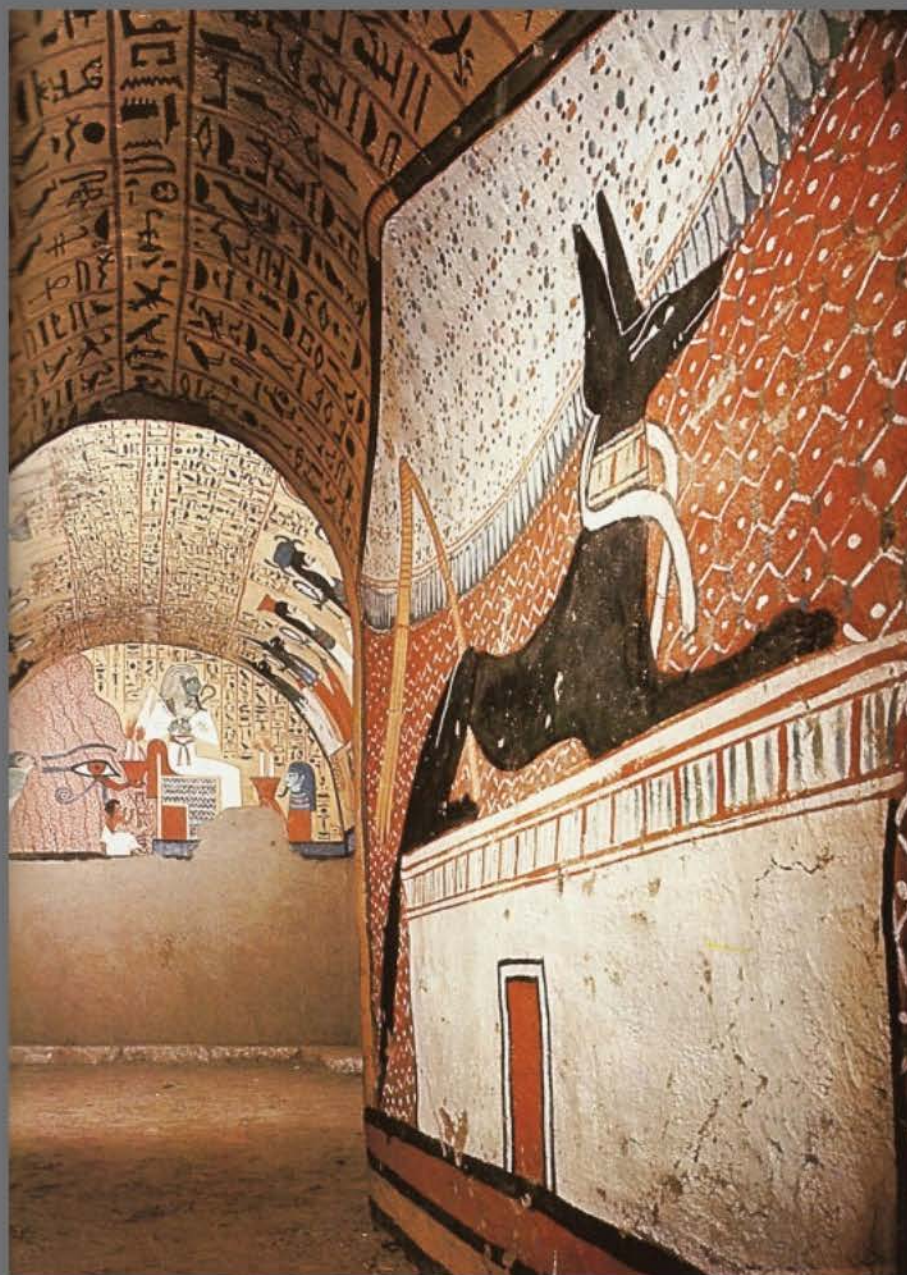
■



Pivo je sačuvalo čovečanstvo od propasti

Legenda kaže da je bog Oziris naučio stare Egipćane kako da prave pivo. U drevnom Egiptu zvanična boginja piva bila je Tjenenet. Bogovima se često prinosilo pivo na dar, a spominje se i kao deo tradicionalne žrtvene formule. Zna se da je moglo biti i opojno poput egipatskog vina jer su sledbenici boginja Bast, Sekhmet i Hathor imali običaj da se prilikom verskih svečanosti dobro napiju. Prema čuvenom mitu, pivo je spasilo čovečanstvo kada je upravo zahvaljujući pivu bila obmanuta boginja Sekmet, “Oko boga Ra”:

Sekhmet, poznata pod imenom “Moćnica”, prikazivana je ili kao lav ili kao žena sa glavom lava, koja često drži ankh ili sistrum (egipatsku zvečku). Ona je bila supruga boga Ptah i majka boga Nefertum. Na bojnopolju, Sekhmet je bila pojam snage i lavlje odvažnosti, neizmerno zadovoljna kada joj u ruke padne plen. Kako je bog Ra stario, počeo je sve više da se plaši svojih neprijatelja i tražio je od Hathor da mu pomogne. Ona se toliko unela u posao da se pretvorila u Sekhmet, lavlju boginju i počela da uživa u ubijanju. Ra se zatim uplašio da bi ona mogla da u potpunosti zatre ljudsku rasu tako da su svuda u zemlji u pivo umešali crvenu boju. Hathor, u uverenju da je u pitanju krv, pila je dok se nije napila i zaboravila na svoj zadatak. Tako je spašeno čovečanstvo. Pošto ju je pivo smirilo, preobrati se u svoju pravu prirodu prelepe Hathor i vratila se bogu Ra.



Slika na zidu grobnice iz perioda faraona Setija

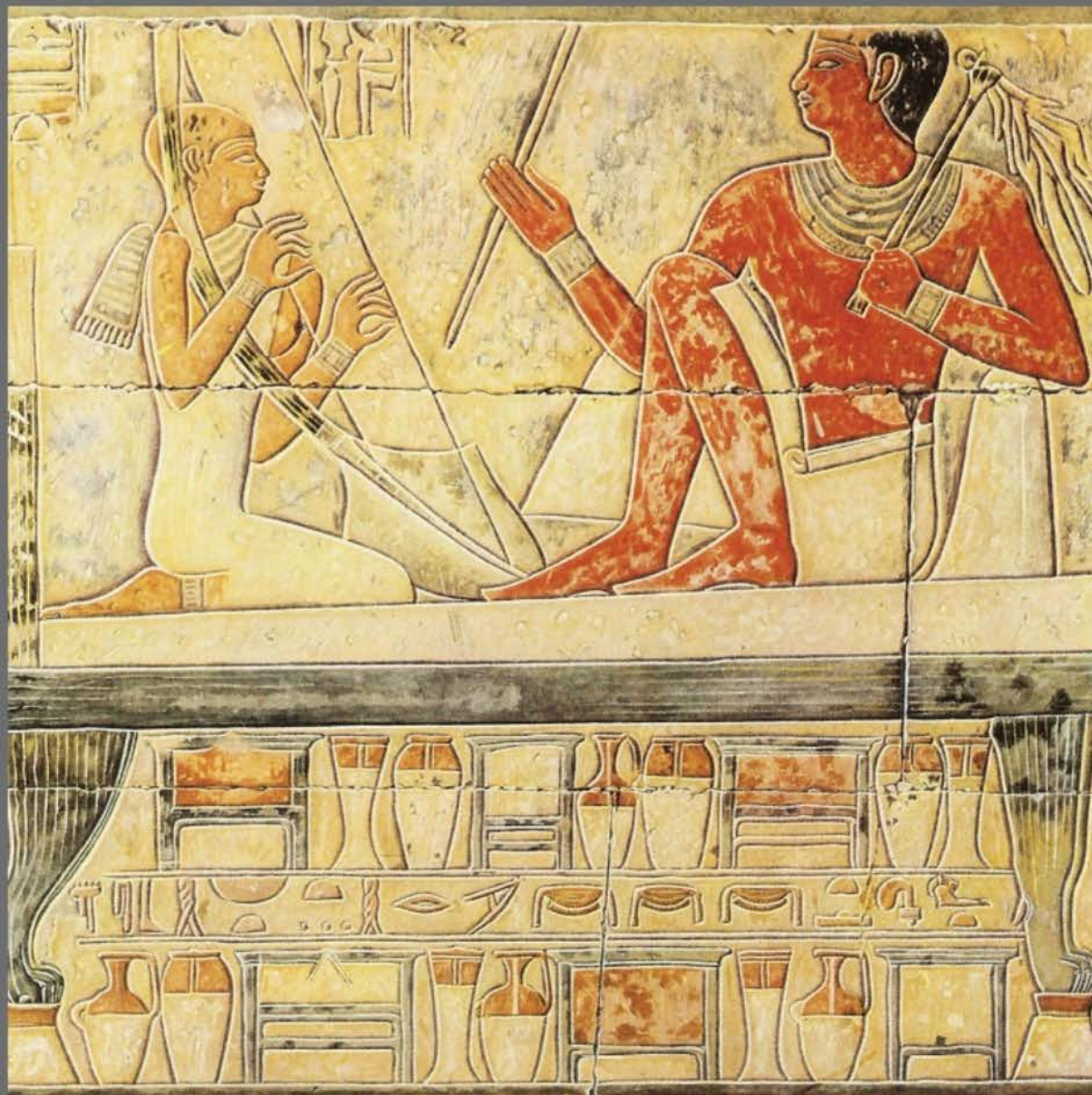


Pivske kuće

Ako si pojeo tri hleba i popio dve krige piva, a telo hoće još, bori se protiv toga.

Uputstvo Kheti

Prve javne pivnice nastale su u drevnom Egiptu. Pivo, henqet (Hnq.t), bilo je omiljeni napitak ljudi i bogova, bogatih i siromašnih, odraslih i dece. Ljudi bi se uveče okupljali da piju u 'pivskoj kući'. Pivo je bilo prirodni napitak drevnih Egipćana, osnovna namirnica bogataša i fellah (seljaka). U tavernama i pivskim kućama u Egiptu, omiljena zdravica bila je "U čast tvog duha". Umetnička dela i pisani izvori ukazuju na popularnost piva u starom Egiptu. Elita i narodne mase (hoi polloi) uživali su u pivu pod nazivom Donosilac sreće, Divno i Božanstveno. Pili su kroz cevčice iz keramičkih posuda i ponekad nisu znali da stanu. Jedan papirus iz 1400. godine p.n.e. upozorava na opasnosti od blebetanja "u tavernama gde se pije pivo." Pivo i scene iz staroegipatskih pivnica prikazivano je na zidovima grobnica. Egipćani su voleli hladno pivo, što se može videti iz prijave protiv nekih lopova koji su ukrali hranu i piće: Uzeli su bocu piva koja se [hladila] u vodi, dok sam ja sedeo u sobi mog oca. /Novo carstvo/



Žena svira harfu, ispod stola su krčazi sa pivom, grobnica Sakara



Lek i status

Majka je slala decu u školu kada su bila spremna da uče da pišu i svakodnevno ih sačekivala kod kuće uz hleb i pivo.

Uputstva Ani , Papirus

Pored toga što je bilo napitak, pivo se koristilo i u medicini. Jedan medicinski dokument koji je nastao otprilike 1600 godine p.n.e. navodi oko 700 recepata od kojih 100 sadrži reč 'pivo'. Egipćani su svojim mrtvima ostavljali hranu i pivo. Na starom egipatskom grobu, zapisano je sledeće: "....namiri duh pivom i živinskim mesom, hlebom i pivom". Pivo je imalo i statusni značaj – smatralo se da je bure piva pravi poklon faraonu od prosca koji traži ruku kraljevske princeze. Faraon Ramzes II (1200 godina p.n.e) godišnje je prinosio oko 30,000 galona piva kao dar bogovima. Zabeleženo je da su se slične količine prinosile da odobrovolje razgnevljene bogove. Pivo od ječma iz vremena starog Egipta spominje se i u egipatskoj "Knjizi mrtvih". Na zidnim zapisima u grobnicama i piramidama jasno je prikazan društveni status onoga kome su posvećene i to na osnovu bogatstva trpeze koju je sebi mogao da priušti za vreme života.



Faraonova tpeza, grobnica u Sakari

■



Pivo su proizvodile žene

Naučnici nisu bili sigurni kako su Egipćani pravili pivo. Tokom skoro 4000 godina trajanja Staroegipatske civilizacije proizvodnja piva se menjala i tehnološki napredovala. Najverovatnije da u početku pivo nije imalo opojna svojstva i bilo je hranljivo, slatko, bez mehurića i gusto (pivo se cedilo kroz drvene sifone u obliku cevčica, jer je bilo puno nečistoća). Ovo staro pivo verovatno je imalo "jaku aromu usled dodavanja voća ili začina". Iako naslage iz starih pivskih krčaga pokazuju koji su sastojci korišćeni, potrebna su dalja istraživanja kako bi se utvrdio tačan ukus različitih piva. To je tradicionalno, ali ne isključivo, u početku bila delatnost kojom su se bavile žene kako bi zaradile dodatni prihod (ili robu) za sebe i svoje porodice. Na osnovu slika iz grobnica, ustanovljeno je da se pivo u starom Egiptu pravilo na sledeći način. Pivske vekne pravljene su od testa sa puno kvasca. Ovo testo bi potom bilo blago ispečeno, a dobijeni hleb je mrvljen i ceđen uz pomoć vode kroz cediljku. Dodavani su sastojci kao urme ili još kvasca. Rastvorena smesa ostavljana je da vri u velikim buradima, a dobijena tečnost prelivana u krčage koji su zatvarani radi skladištenja ili transporta. Ovaj proces opisuje se od 2500. p.n.e. kada se hleb pekao u obliku malih pogača s obzirom da su peći počele da se koriste tek posle 2000. godine p.n.e. Bilo je poznato osam vrsta piva, a upotreba ječma postala je uobičajena tek u Helensko doba.



Pivara, originalna drvena maketa

■



Hleb koji se ne mrvi i pivo koje se ne kvvari

Jedan istraživač sa Univerziteta Kembridž u Engleskoj je, posle ispitivanja ostataka piva i osušenog hleba iz egipatskih grobnica, našao dokaze koji ukazuju na nešto složenije tehnike pravljenja piva u drugom milenijumu p.n.e. To potvrđuju i kasniji grčki izvori koji kažu da je pivo bilo jako kao i najjače vino. Izgleda da se taj proces sastojao iz dva dela. Žito je namerno ostavljano da proklija i bilo zagrevano da bi se dobio šećer i aroma. Usled kuvanja, zrno je postajalo podložno enzimima koji skrob pretvaraju u šećere. Ova masa se zatim u vodi mešala sa neskuvanim zrnima koja su proklijala. Ovoj mešavini šećera i skroba dodavan je kvasac radi vrenja i tako je nastajalo pivo. Način proizvodnje piva u starom Egiptu je verovatno sličan metodu koji se i danas koristi u Sudanu: žito, ječam ili proso krupno se samelje. Jedna četvrtina zrna potopi se u vodi i ostavi kratko na suncu. Od ostatka se naprave vekne hleba i blago zapeku kako se ne bi uništili enzimi. Vekne se izmrve i pomešaju sa potopljenim zrnima koja su fermentirala. Onda se doda voda i malo piva i mešavina se ostavi da bi se postiglo vrenje. Kada je vrenje gotovo, tečnost se procedi. Umesto srednjovekovnih biljaka ili heljde koja se danas koristi, za aromu se davala urma. Na osnovu eksperimenata kompanije Newcastle Brown Ale zaključeno je da reč koja se prevodi kao "urma" ustvari predstavlja sve što je slatko i da u njihovim uzorcima nema ostataka onog što mi danas zovemo "urma". Zaključili su da pre vrenja nije bilo potrebno spravljati hleb jer proklijali ječam i zrna žita mogu dobro da posluže u te svrhe. Gorko nubijsko pivo, koje se pravilo na sličan način, nije moglo dugo da stoji. Egipatsko pivo, u vremenu kada se nije znalo za pasterizaciju, često se na toploti kvarilo. Zbog toga se mrtvim faraonima obećavao hleb koji se ne mrvi i pivo koje se ne kvvari.



Pripremanje hleba, reljef na zidu grobnice u Sakari

■



Piramide i grobnice

Pivo ujutru, pivo popodne i pivo uveče. Malo vina u pravoj meri. I posle napornog dana provedenog u tucanju kamena za faraone, ipak nešto vremena i energije za provod

Pre nekih 5000 godina u carsko doba kada su Egiptom vladali faraoni, pivo je već bilo važna namirnica u svakodnevnoj ishrani. Proizvodilo se od blago pečenog ječmenog hleba, a koristilo se i za verske obrede. Pivo je uz hleb, ulje i povrće bilo značajan deo nadnice koju su radnici dobijali od svojih poslodavaca. Uobičajena dnevna količina bila su dva krčaga sa nešto više od dva litra u svakom. Bilo je zdravije piti pivo nego vodu iz reke ili nekog kanala koji su najčešće bili zagađeni. Nadnice su često bile isplaćivane prvenstveno u pivu i hlebu, a ređe u drugim namirnicama. Radnici na piramidama u Gizi dobijali su pivo tri puta dnevno u okviru obroka - arheolozi su pronašli pet vrsta piva. Na frizovima hramova pivo faraona i njihovih radnika, koji su za svoj rad na piramidama i grobnicama nagrađivani velikim količinama piva, zaslužno je za slavu starog Memfisa i Tebe. Čuveni egiptolog profesor Zahi Havaš pronašao je južno od velikih sfingi u Gizi kompletnu pekaru iz perioda kada su građene piramide. Veruje se da je takva pekara mogla dnevno da proizvede 20.000 manjih hlebova za najamnike koji su tu radili.



Pekarska peć, kapaciteta 20.000 hlebova dnevno, za radnike u Gizi



Nastambe, kuće za radnike koji su gradili piramide u Gizi



Tečno zlato faraona

Pivo je uz hleb, ulje i povrće bilo značajan deo nadnice koju su radnici dobijali od svojih poslodavaca. Uobičajena dnevna količina bila su dva krčaga sa nešto više od dva litra u svakom. Bilo je zdravije piti pivo nego vodu iz reke ili nekog kanala koji su često bili zagađeni. Ramzes III, koji je kao faraon vladao trideset godina, kao nadoknadu hramovima, odnosno za potrebe izgradnje grobnice, dostavio je oko šest miliona vreća žita i sedam miliona hlebova. Kroz mnoge vekove nadnica se dobijala isključivo u hlebovima: seljak je najčešće primao po tri hleba i po dva vrča piva dnevno. Samo junak bajke Dedi prima 500 hlebova i 100 vrčeva piva na dan. O platama sveštenika obavešteni smo vrlo tačno. Jedan službenik hrama primao je na godinu dana 360 vrčeva piva, 900 finih pšeničnih hlebova i, konačno, 36.000 u pepelu pečenih lepinja. Što se hlebova tiče, kleo je zbog odviše male količine. Hleb je imao ulogu novca! I već tada, pre više od četiri hiljade godina, počele su prevare, ali i štrajkovi radnika. Priličan broj sačuvanih pisama optužuje veliku gospodu ili čak i sveštenstvo da su oni ("premda nam je bilo rečeno da ćemo primiti hleb") davali hleb kasno ili ga uopšte nisu dali. Na jednom papirusu iz perioda Ramzesa IX je zapisan i sledeći događaj. Jedna grupa radnika poslata je na selo, dobili su maslac i pivo, ali ne i hleb. Na to su radnici započeli štrajk "ležanja u nastambi", to jest prestali su da rade. Kada mesec dana kasnije opet nije bilo hleba, "legoše oni ponovo" i poslaše delegaciju s pritužbama u Tebu. Štrajkači su u glavnom gradu pokrajine uspeali: namjesnik im je dao hleb, koji im je privatni preduzetnik oba puta uskratio. Koliko je vredeo jedan krčag piva? Nemoguće je to uporediti sa našim današnjim razumevanjem novca, ali cene nekih namirnica iz doba Novog kraljevstva, izražene u bakarnoj moneti - deben, mogu nam to dočarati:

Jedan džak pšenice (oko 58 kg) 1 do 2 debena

1 litar ulja - 1 deben

1 krčag maslinovog ulja - 1,5 debena

1 veknica hleba - 0,1 deben

1 litar piva - 0,5 debena

1 litar vina - 1 deben

50 riba - 2 debena



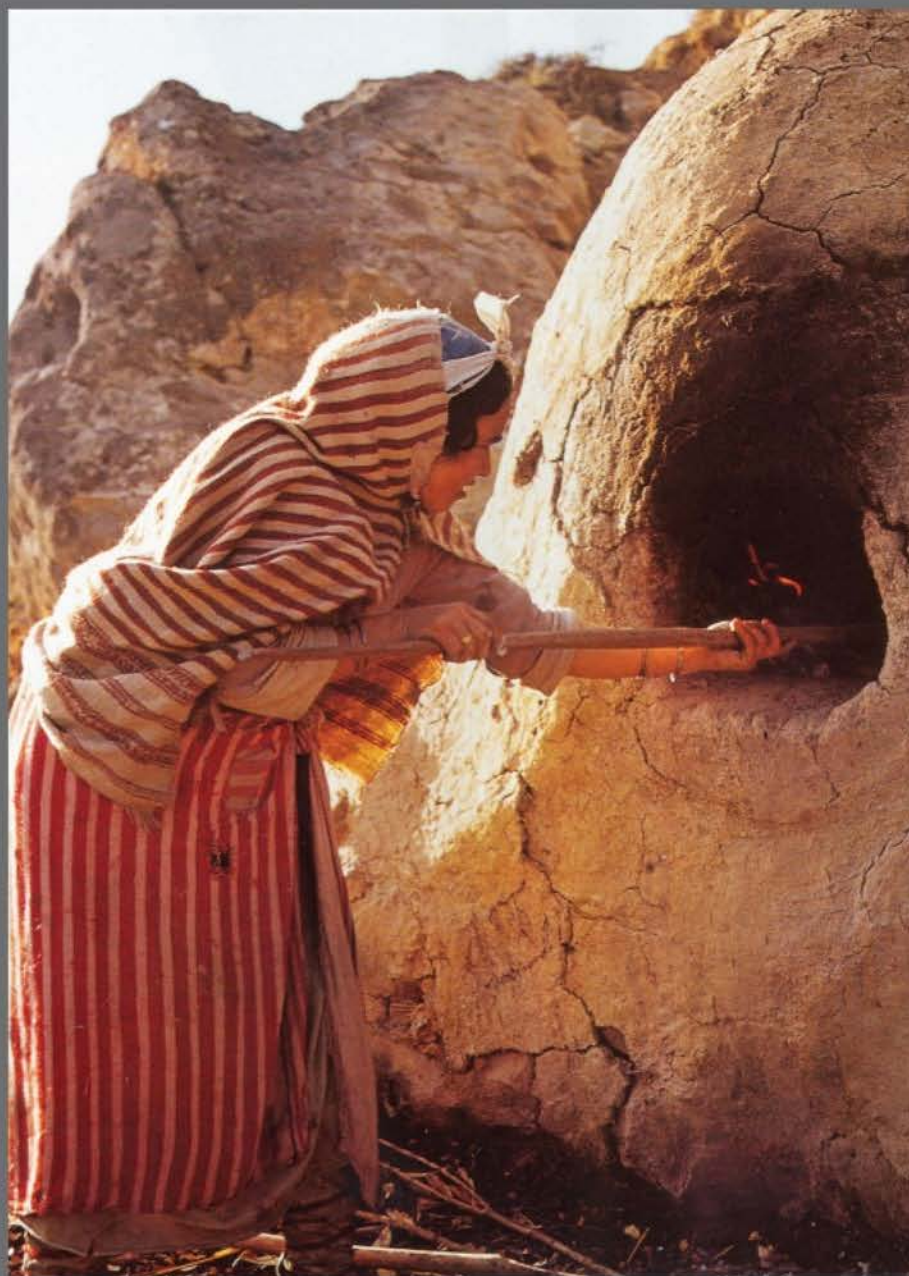
Služkinje prinosi pivo i hleb, reljef na zidu, Tetijeva piramida, Sakara

■



Tutankamonova tajna

Mnogo toga se ne zna, ali je ipak važno pitanje – kakvog ukusa je bilo to pivo? Godine 1990, Egipatsko istraživačko društvo obratilo se za pomoć jednoj pivari. Ovo je bio početak partnerstva koje je za pet godina znatno unapredilo znanje o procesima proizvodnje piva u doba Tutankamona. Časopis "Herald san" 9. februara 1996. godine objavio je da će recept za pivo 'Tutankamon Ale' biti napravljen na osnovu pronađenih naslaga iz krčaga u Hramu Sunca Nefertiti. Ostavili su nam neverovatno zaveštanje - recept za pivo. Specijalni tim bio je zadužen da prikupi prave sirovine kako bi se proizvelo "samo 1000 boca tog piva". Namera je bila da se otkrije velika Tutankamonova tajna, "tečno zlato faraona". "Ovo ne liči ni na jedno pivo koje sam dosad probao," izjavio je dr Semjuel. "Ima bogat ukus pun slada i aromu koja pomalo podseća na šardone." Možda su stari Egipćani našli način da zadovolje i ljubitelje piva i obožavaoce belog vina...



Staroegipatska hlečna peč, savremeni Maroko



Otac istorije i majka civilizacije

U temelju ostvarenja svih naših dostignuća stoji energija! Čovekova snaga, potpomognuta snagom domaćih životinja, bila je osnovna energija hiljadama godina, sve do pronalaska parnih mašina početkom 18. veka. Onaj koji kontroliše izvore energije, vlada društvom.

Milenijumima su opstanak i snaga čoveka i zajednice zavisili isključivo od hleba. Hleb je bio osnovna, a često i jedina hrana, a samim tim i osnovni izvor energije ruku koje su gradile piramide i hramove - koristile oruđe i oružje. **Uz njega, pivo kao „tečni hleb“ nije bilo samo puko sredstvo za uživanje, već ključni izvor bezbedne hidracije i kalorija u surovim pustinjским uslovima.**

U mnogim društvenim procesima i događanjima Egipat faraona (Kemit) ne razlikuje se mnogo od kasnije nastalih društava i kultura. Već se 6000 godina pokazuje da je osnova društvene matrice koja odoleva vremenu postavljena upravo u doba faraona. I to se nije drastično promenilo; izmenili su se tehnološki razvoj, znanje i religijske norme, ali suštinu matrice činimo mi, ljudi, a mi se teško i sporo menjamo.

To su večna antropološka pitanja i dileme univerzalnih principa koji se tiču svih nas, u bilo kom vremenu da smo živeli, da živimo ili da ćemo živeti. Tokom tih burnih milenijuma postojala je samo jedna konstanta koja je značila život – hleb.

Možda je preterivanje reći da je drevni Egipat otac istorije i majka civilizacije, ali verovatno i nije. Hleb i pivo bili su osnovna hrana svih žitelja drevnog Egipta, od faraona do seljaka. Kao suštinski sadržaj sakralnih obrednih prinosa, hleb je simbolizovao život i nastavak života. Količina hleba označavala je bogatstvo i siromaštvo i neposredno je uticala na društvene, ekonomske i političke odnose.

Većito pitanje jeste šta je omogućilo uspon i razvoj, kao i šta je dovelo do nestanka jedne velike države. Odgovor nikada nije jednostavan, **ali istorija nas uči da kada presahnu izvori hrane i energije, padaju i najmoćnije imperije. Zato nećemo pogrešiti ako drevni Egipat nazovemo početkom i pravim utemeljivačem „civilizacije hleba“!**