

BRÓMOS OU BRÓMIOS - *Bromo*, a ne Bromije (Anth. Pal. 9. 368)

UDK 904 "652"

Primljeno/Received: 1999. 9. 1.

Prihvaćeno/Accepted: 1999. 11. 12.

Marina Milićević Bradač

HR 10000 Zagreb

Odsjek za arheologiju

Filozofskog fakulteta

I. Lučića 3

Mnogo je toga napisano o vinu i običajima vezanim uz vino u grčkom i rimskom svijetu. No, mnogo je manje pažnje posvećeno alkoholu općenito, kao i ostalim alkoholnim pićima, koja su bez sumnje postojala i u antici. To je posljedica i činjenice da su grčki i rimski pisci svu svoju pažnju obraćali na vino, dok su pivo i ostale alkoholne napitke spominjali samo uzgred i to samo da bi rekli da su to barbarska pića popraćena barbarskim običajima. No, te su vrste alkohola starije od vina i bile su raširenije po starom svijetu, nego što nam to izvori daju naslutiti. To se prvenstveno odnosi na pivo, ali i na alkohol od meda, jabuka ili brezova soka.

Ključne riječi: pivo, alkohol, Grci, Rimljani, medovina, jabukovača, brezov sok.

*Sine Cerere et Libero friget Venus** napisao je pjesnik Terencije¹ izražavajući tako u jednom stihu sve predodžbe antičkog svijeta povezane s uživanjem jela, pića i ljubavi. Terencije je, govoreći ovo, mislio na vino, no mi možemo reći da se ovaj, tako mi Herkula, istinit stih odnosi na sve vrste alkohola, koji grije dušu i potiče na ljubav. U grčkom i rimskom svijetu najraširenije piće bilo je vino, no bilo je krajeva gdje vinova loza nije rasla, do kojih vino nije stizalo i gdje ga nisu imali običaj piti - ali i ondje je bilo alkohola i svega onoga što se uza nj vezuje.

Od najranijeg vremena ljudi su tražili i iznalazili sredstva koja su dovođila do izmijenjenog stanja svijesti. Takav obrazac ponašanja nalazimo po cijelom svijetu u svim društvima na svakom stupnju razvoja: hrani koja dovodi do izmijenjenog stanja svijesti posvećuje se posebna pažnja i pojedinci, pa i čitave zajednice, ulažu golemi napor i rizik u potrazi za takvim tvarima. Stanje promijenjene percepcije postizalo se na razne načine:

pomoću halucinogenih i opojnih tvari, ili pomoću stimulacije osjetila glazbenim ritmovima, boli ili postom. Mogućnosti je bezbroj i čini se da ljudski rod ima neograničenu maštu kad se radi o ovim metodama. S obzirom kako su ove tvari i metode bile raširene u historijsko vrijeme i s obzirom da je društvena kontrola nad njima također rasprostranjena posvuda, nameće se zaključak da su otkrivene i upotrijebljene u vrlo ranoj fazi razvitka ljudskog društva (Katz & Voigt 1986: 27-28; Michalowski 1994: 27). Najtraženije od ovih sredstava oduvijek je bio etilni alkohol. Svoju popularnost mora zahvaliti činjenici da pojačava emocije, djeluje na percepciju, lako se apsorbira u organizam i nema toksičnih efekata (osim kod ekstremnog pijanstva). U historijsko nam vrijeme pisani izvori govore o tome da se etilni alkohol proizvodio od raznih vrsta bilja i na mnoge načine, uvijek s jednim ciljem - da se ljudi dobro napiju i osjećaju ugodno. Međutim, opijenost u antici nije imala

* Ovaj je članak posvećen mom profesoru Marinu Zaninoviću u znak zahvalnosti za sve što nas je naučio.

¹ Potpuni stih glasi: *Verbum hercle hoc verum erit, 'sine Cerere et Libero friget Venus'*. (Ter. Eunuch. 732)

Slobodan prijevod bi otprilike glasio: Tako mi Herkula, ova će riječ biti istinita: 'bez kruha i vina ljubav je hladna'.

isto društveno značenje kao što ga ima danas. Mislilo se da je pijenje alkohola nešto više od obične intoksikacije; da je to zapravo oblik posjednutosti kad božansko ulazi u čovjeka. Grci su to stanje povezivali s poremećenim vidom, snom i vizijama koje se pojavljuju u tom snu. Vjerovalo se da je ono vodilo ekstazi, nadahnuću i nekoj vrsti proširenja svijesti i ličnosti.² No, kod ovih rasprava ni jednog trenutka ne smijemo zaboraviti da se uvijek pilo i samo zato da se pije i da lošim pjesnicima i ljudima bez vizije nikakva sredstva nisu ni u antici pomagala da postanu bolji umjetnici.³

Grci su razvili cijeli sistem društvenog ponašanja kojim su nastojali kontrolirati opijate i uključiti ih u prihvatljive okvire. Pravila grčkog simpozija opće su poznata i ne bismo ih sada navodili, a njihova je svrha u tome da svi uživaju u laganom i nespontanom razgovoru, veselju i ljubavi. Sačuvan nam je cijeli korpus grčke simpozijске poezije kojoj je zajedničko to da su kroz pravila simpozija izražavali svoj nacionalni identitet i suprotnost grčkog i barbarskog svijeta. Kad su Grci navodili da barbari piju "barbarski" to je značilo da nisu imali umjerenosti (*metron*), da su upadali u potpuno i duboko pijanstvo (*methyesthai*) i s time u nasilno i iracionalno ponašanje pijanca (Vetta 1983: XXXIX; Pellizer 1990: 178). Kad se tome pridodaju neobična pića koja su barbari pili, Grci su bili posve zgroženi. Jedan Anakreontov fragment (Fr. 33,7-11 Gent.) govori o jednoj grčkoj pijanki i kaže da su sudionici pili uz urlanje i buku poput Skita (Vetta 1983: XL).⁴ Osim ove civilizacijske razlike, između Grka i barbara postojala je još jedna: barbari su i dalje zadržali običaj da sjede pri gozbama i pijankama. Pisac Atenej nas izvještava da su Tračani na pijankama sjedili u krugu, a isto i Kelti. Među onima kod kojih je još ostao običaj sjedenja pri piću spominje i Ilire, te dodaje da su to isto radili i Egipćani u ona ranija i treznija vremena (Athen. 4.151 a; 151 b-152 b; 10. 443a; 5.191 f). Kad god spominju da se na gozbi ili pijanki sjedi Grci time naglašavaju da je riječ o konzervativnoj ili izričito negrčkoj sredini (Cooper & S. Morris 1990: 77). Razlika između civiliziranih Grka (i kasnije Rimljana) i barbara nije bila samo u pristupu pijenju (iako se i civilizirani narodi mogu pohvaliti dobrim brojem

nasilnih ponašanja i ekscesa) i u položaju pri pijenju, razlika je bila i u tome što se pilo. Grci i Rimljani su (uglavnom) pili vino, dok su barbari pili svašta, a najčešće pivo.⁵

* * *

Nastanak, povijest i širenje alkoholnog pića u neolitikumu još nije do kraja razjašnjeno. Pretpostavlja se da su razne vrste pića fermentiranog od žitarica, naročito ječma, postojale prije vina. Ječam je vjerojatno prva kultivirana žitarica i u Europu dolazi zajedno s najranijim neolitikom i moramo pretpostaviti da se pivo već tada pravilo. Ono je najjednostavniji alkoholni napitak i može nastati samo od sebe od ječma koji je prokljao, zaboravljen u nekom kontejneru. Stoga se ozbiljno uzima i pretpostavka da je pivo moglo biti izumljeno istovremeno u nekoliko različitih područja, a da se znanje o njemu nije nužno moralo širiti iz jednog središta (Wiegmann 1976: 534; Burkert 1983: 224). Jednom izumljen, alkohol se širio Europom potiskujući postupno upotrebu drugih psihoaktivnih supstanci, poput opijumskog maka (*Papaver somniferum*) ili kanabisa (*Cannabis sativa*), vjerojatno stoga što je nudio izmijenjeno stanje svijesti, ali bez opasnih pojava kao što je posve poremećena motorika ili dugotrajno izobličena percepcija. Osim toga mora se reći da fermentirano žito (= pivo) ima veliku prehrambenu vrijednost; točnije, jedino životinjski proteini imaju više materijala za održanje života od piva (Katz & Voigt 1986: 27; Rudgley 1998: 137). Arheologija nas može uputiti na mogućnost pravljenja piva: kad se pronade sakupljeno prokljalo žito, onda možemo s velikom vjerojatnošću pretpostaviti da se tu pravilo pivo, jer nema drugog razloga za čuvanje prokljalog zrna osim prerade u pivo. Takav je nalaz prokljalog ječma na lokalitetu Argissa Magoula u Tesaliji (Grčka) iz srednjotesalskog perioda. Ostali nalazi iz Europe potječu iz kasnijeg vremena: iz brončanog doba potječe nalaz iz Egtveda (Danska) gdje je nađen prokljali *emmer* (dvozna pšenica); iz mlađeg željeznog doba je nalaz Østerbølle (Danska) gdje je također nađen prokljali ječam; u kraj rimskog željeznog doba datira se nalaz iz Juellingea (Danska) gdje je ustanovljeno da se u jednoj posudi nalazio prokljali ječam zajedno s divljim bobicama

² Harrison P. 425; E. Neumann, *The Great Mother. An Analysis of the Archetype*, (Bollingen Series XLVII), Princeton Un. Press 1963, 73-74; F. Frontisi-Ducroux, *Du masque au visage. Aspects de l'identité en Grèce ancienne*, Paris 1995, 95.

³ Tako se Platon u svom Jonu narugao pjesnicima koji su, poput bakanata, nadahnuti bogom Dionizom i izriču predivne riječi koje ni sami, kad ih jednom prođe zanos (ili pijanstvo), ne razumiju i ne mogu objasniti (Plat. Ion, 534a). Usp. J. Griffin, *Latin Poets and Roman Life*, Bristol 1994, 72.

⁴ Naravno da ni Grci nisu bili posve nedužni u tom pogledu. Svi oni tekstovi koji su napisani o umjerenosti i ljepoti dobrog pijenja navode nas na pomisao da je toga bilo sve manje i da se sve više pilo "barbarski". Sačuvan je dobar broj natpisa koji govore o simpozijima koji su pošli po zlu i pretvorili se u nasilničke ekscese sa stravičnim ishodom. Natpise je skupio H-J. Klauk, *Herrenmahl und hellenistischer Kult*, Münster 1982, 69-70; usp. Slater 1990: 214 i fig. 16: atički crvenofiguralni lekit na kojem je prikazana tučnjava na simpoziju.

⁵ Marin Zaninović je napisao sjajnu studiju "Iliri i vinova loza" u *Od Helena do Hrvata*, Zagreb 1996, 385-393, u kojoj se osvrnuo i na običaj pijenja piva kod Ilira i na antičke izvore koji o tome govore. Mi bismo željeli proširiti temu i od piva učiniti glavni lik naše studije.

(Hopf 1976: 530). To su nalazi za koje se može gotovo sigurno reći da potvrđuju pravljenje piva. Ostali su nalazi neizravni. Tako je Ćiro Truhelka mislio da se u Butmiru varilo pivo od ječma, a svoje je mišljenje utemeljio na činjenici da je u Butmiru nađeno mnogo (449 komada) grijalica za varenje, koje su služile za pravljenje piva. Alojz Benac je to komentirao kao Truhelkinu bujnu maštu i dodao je da bi pravljenje piva bilo "luksuzno trošenje silnog ječma".⁶ Nova su istraživanja pokazala da je Truhelka bio bliže istini nego Benac i da ne da je pivo počelo već u najranijem neolitikumu, nego je vjerojatno kultivacija prvih žitarica na Bliskom istoku motivirana prije alkoholom nego kruhom (budući da je pivo vjerojatno otkriveno prije kruha - obje tvari nastaju uz pomoć kvašćevih gljivica, samo drugačijom procedurom) (Katz & Voigt 1986: 27). U vremenu eneolitika, najviše se spekulira o šalicama za piće s jednom ručkom iz badenske kulture: one nalikuju cijelom kompleksu sličnih posuda za piće od Troje, preko sjeverne Egeide do središnje Europe. Pretpostavlja se da su se fermentirana pića od žitarica i mlijeka širila zajedno s oblikom (Whittle 1996: 142). No, fermentirana pića nisu morala tako kasno doći do Europe, čak ako i oblik posude jest: ona su ondje bila otprije i ne moramo sumnjati da se u eneolitiku širom Europe (i u badenskom kompleksu) pio alkohol. Isto se može reći za kasni eneolitik. Posebno je zanimljiv nalaz kasne vučedolske kulture iz pećine Hrustovača kod Sanskog mosta. U pećini je nađeno obilje ječma, ali ne ostatci bilo kakvih drugih biljaka. Uz ovaj ječam nađen je i veliki broj kamenih žrvnjeva (Benac 1951: 274). Pored ostalog u pećini je nađena velika količina fine keramike, od koje se dobar dio može označiti kao pribor za piće (Dimitrijević 1979: T. XXXVI). Svi ovi nalazi zajedno sugeriraju da je taj silni ječam mogao biti dovučen u Hrustovaču zbog pravljenja piva, a ne zbog prehrane, tim više što je nađen samo ječam i nikavo drugo prehrambeno bilje.

Usporedno proučavanje malih društava (*small scale societies*) pokazuje da je pivo u tim društvima veoma važno piće, te da je njegova tehnologija veoma jednostavna, lako se savladava i moguće ga je praviti u gotovo svim uvjetima (Katz & Voigt 1986: 33). Ti su nam podaci dragocjeni zato jer pokazuju da je pivo

lako moglo biti rađeno u svim prapovijesnim društvima koja su poznavala žitarice. Danas se pivo najviše vari od ječma, ali u prapovijesno vrijeme (i u srednjem vijeku) varilo se od različitih žitarica: pšenice, zobi, prosa, raži i riže (u krajevima gdje je uspijevala) (Hopf 1976: 530). Proces pravljenja piva počinje tako da se zrna ječma namoče u vodi (a može i neka druga žitarica) dok ne prokljaju. To klijanje u sjemenu povećava broj topivih proteina, aminokiselina i šećera, što bi iz perspektive prehrane značilo da je sjeme obogaćeno proteinima i šećerima koje čovjek može probavljati.⁷ U klicama se stvaraju velike količine enzima dijastaze koji pretvara žitni škrob u šećer. Kvašćeve će gljivice taj šećer pretvoriti u alkohol. No, klijanje se ne smije pustiti da traje predugo, zato jer će razina dijastaze početi opadati. Tradicionalne tehnike varenja piva povećavaju količinu dijastaze dodavanjem slada (Hopf 1976: 530; Katz & Voigt 1986: 30; Zito 1994: 72). Slad bi se mogao definirati kao "paket enzima i prehrambenih supstanci" (Powell 1994: 94) i on je najvažniji sastojak piva. Prema izvorima čini se da se u sumersko vrijeme slad pravio isključivo od ječma i omjer piva i slada bio je 1:1.⁸ Slad se pravi tako da se ječam moči u vodi dva i pol do tri dana. Tada se voda procijedi, a zrna se skupe na hrpu dok se ne počne pojavljivati klica korijena, nakon čega se hrpa razgrne i tako razgrnuta se mora pretresati četiri do pet puta dnevno tijekom jednog do tri tjedna (to je nužno zbog zračenja i održanja jednake temperature). Čeka se da se korijenska klica rascijepi i da se na njoj pojavi pet korijenčića i da klica biljke počne rascjepljivati zrno po dužini, a kad korijenčići narastu do dužine oko 1 cm može se reći da je proces pravljenja slada gotov, da je količina šećera na vrhuncu i proces se sada mora zaustaviti, inače će se mlada biljka početi hraniti maltozom i sve je propalo. Proces se može zaustaviti tako da se zrna opet nagnu na hrpu što će povećati temperaturu, a nakon toga se mogu staviti u peć na sušenje (temperatura ne smije prelaziti 75° C). Sad kad je osušen ovaj se slad može spremati duže vrijeme (Hopf 1976: 530; Powell 1994:72). Osušeni se slad melje i onda se dodaje mješavini žita i vode, s malim dodatkom starijeg piva koje sadrži kvašćeve gljivice. Ova se mješavina zagrijava i počinje fermentacija:

⁶ Ć. Truhelka, *Bosna u doba prehistoričko*, izd. HKD Napredak, 1942, 82; Benac 1951: 273-274.

⁷ Ječam i pšenica sadrže vrlo malo masnoće i svega oko 13-20 % proteina. Uz to imaju vrlo malo lysina bez kojeg je nemoguća sinteza proteina probavljivih za ljude. B-vitaminski su prisutni, ali premalo za ljudske potrebe. I ječam i pšenica imaju mnogo phytata koji na sebe vezuju minerale, kao što je kalcij, te ih tako čine neupotreblijivim u organizmu. Da bi se ove žitarice od ograničene prehrambene vrijednosti pretvorile u bogat izvor hrane potreban je kvasac. Kvasac je bogat lysinom koji uvelike povećava količinu B-vitamina, smanjuje količinu phytata i tako omogućuje apsorpciju minerala u organizam. No, odrasla osoba može podnijeti samo 20-25 gr kvašćeve kiseline dnevno, a da ne osjeti posljedice poput povišenog krvnog tlaka ili poremećenog rada bubrega (usp. Katz & Voigt 1986: 30).

⁸ Pravljenje slada je proces u kojem je ječam toliko prokljao da se većina škroba u zrnu pretvorila u maltozu. No, proces se mora zaustaviti točno u tom trenutku, da količina maltoze ne počne opadati. Naime, kvašćeva gljivica (*Saccharomyces cerevisiae*) uzima maltozu, preraduje je i proizvodi ugljični dioksid i alkohol. Dok je slad opće mjesto kod pravljenja svih sumerskih, starobabilonskih i egipatskih piva, zanimljivo je da se uopće ne spominje u novobabilonskim tekstovima u 1. tisućljeću pr.Kr. (Hopf 1976: 530; Powell 1994: 95).

slad hrani kvasac koji raste i pretvara šećere u alkohol, ali moraju biti zadovoljena dva uvjeta: medij za fermentaciju mora biti kiseo i sve se mora odvijati bez pristupa kisika. Zato se dodaju bakterije koje proizvode mliječnu kiselinu i smjesa se pusti preko noći da se ukiseli. Počinje stvaranje alkohola i ugljičnog dioksida koji u mjehurićima izlazi na površinu (Katz & Voigt 1986: 30; Zito 1994: 72).⁹ Danas se količina kisika u pivu može precizno određivati pa neka moderna piva imaju između 15 i 18 % alkohola. U starom vijeku i kod tradicionalnih piva pristup se kisika ne može potpuno spriječiti, pa koncentracija alkohola nije prelazila 5%, ali se zato mnogo šećera pretvaralo u hranjivi protein, što se danas ne događa. Pivo iz Mezopotamije i u antičkom svijetu imalo je malo sličnosti s današnjim napitkom tog imena: sadržavalo je malo alkohola, ali mnogo proteina, šećera, vitamina i dragocjenih oligominerala i zato se tretiralo kao prvorazredna i vrijedna hrana¹⁰. Kako je otprilike moglo izgledati pokazuju nam neka današnja tradicionalna piva koja se prave u Africi i Aziji (Katz & Voigt 1986: 31; Zito 1994: 72-73). U starom vijeku pivo je također puštano da odleži: od jednog tjedna pa do godinu dana, a to je ovisilo o količini alkohola - što je veća količina alkohola to je manja vjerojatnost da će se piće pokvariti i može duže stajati. Većina se piva ipak konzumirala gotovo odmah nakon varenja, barem kad je o Mezopotamiji riječ (Powell 1994: 111).

Na starom Istoku, gdje je pivo prvo otkriveno, uvijek je ostalo cijenjeno i najvažnije piće, a u Egiptu je bilo cjenjenije od vina. Njegovo je varenje postalo prava umjetnost. U trećem tisućljeću u Mezopotamiji je poznato oko 20 vrsta piva, dok je sumerska općenita riječ za pivo *kaš*. Iz istog razdoblja potječe najstariji sačuvani recept za pravljenje piva pisan sumerskim jezikom, kao i himna božici piva Ninkasi (čije ime doslovno znači "ona koja puni usta"). Radili su ga od ječma, sezama, emmera, a nešto kasnije (u 1. tisućljeću pr. Kr.) i od datula. Egipćani još spominju pivo od ribizla i pivo od maka. Znamo da su postojala svratišta u kojima se točilo pivo i koja su bila na visokoj cijeni, a izvori su nam sačuvali spomene mnogih vrijednih krčmarica u sumerskim gradovima.¹¹ Zato je čudno da hebrejska Biblija spominje samo vino. Pivo se uopće

ne spominje, osim ako se ne skriva iza riječi *šēkār*, koja je nalik akademskoj riječi *šikaru* (= pivo). No, ta veza nije uopće dokazana i čini se da se ipak ne radi o pivu. Po svoj je prilici pivo bilo poznato i konzumirano u Izraelu, kao i u drugim bliskoistočnim zemljama, samo je možda privuklo manje pažnje u književnosti nego vino, jer postoji podatak da se u talmudska vremena piće imenom *zythos* varilo od ječma, šafrana i soli (Sasson 1994: 400 i n.4). Ovaj podatak o šafiranu se vjerojatno odnosi na začim načinjen od šafranova peluda, inače bi piće začinjeno ekstraktom od šafrana bilo opasno, izazivalo bi mučninu i grčeve, čak blokadu bubrega.

* * *

Nešto slično poput ovog što smo vidjeli u hebrejskoj literaturi nalazimo i kod Grka: oni su također poznavali pivo, no grčki ga pisci spominju samo sporadično i to samo zato da bi ga osudili kao posve barbarsko piće, koje nije nikad posve odomaćeno u njihovoj zemlji (Harrison P: 423; Sasson 1994: 400). Prvo su pivo Grci po svoj prilici vidjeli kod Egipćana¹² ili na Istoku, ali za njih je to uvijek ostalo pučko vino od ječma, piće nižih klasa. Tako je ostalo do kasne antike, jer vidimo u Dioklecijanovu ediktu (Ed. imp. Dioclet. 2. 11-12) da je pivo koštalo manje od vina.¹³ Njihov prvi susret sa stranim pivom vjerojatno se zbilo u 8. st. pr. Kr. ili negdje prema 700. g. pr. Kr, pod imenom *zûthos* ili *zúthos*. Ali to je samo jedno od brojnih imena piva kod Grka. Jedan zanimljiv termin spominje Aristotel u spisu o pijanstvu (ap. Athen. 10.447 a,b): to je *pînon* (ime je od istog korijena kao i slavenska riječ *pivo*). Prema njemu to je piće od ječma koje gadno opija i od njega se glavinja. Moguće je da je Aristotel ovo ime dobio iz krajeva sjeverno od Grčke (Olck 1897: 464). Čini se da je do helenističkog vremena, od grčkih krajeva, pivo bilo odomaćeno samo na Kreti (Forbes 1957: 140).

Pivo su pili i Peonci u Makedoniji i peonski termin *parabie* označava pivo od prosa i raznih trava (Hecataeus ap. Athen. 447c) (Olck 1897: 461; Ruprechtsberger 1992: 15). Na spomen ovih trava moramo se zapitati: jesu li te trave služile samo kao začim za poboljšanje okusa ili su dodavane za pojačanje djelovanja pića, koje je nekad dovodilo gotovo do

⁹ Budući da ječam najbolje klija na temperaturi oko 15°C, najbolje vrijeme u umjerenom europskom pojasu za pravljenje piva je između listopada i travnja. U Mezopotamiji se pivo također pravilo u zimskim mjesecima (Powell 1994: 95).

¹⁰ Nedavno se pojavila teza da je babilonsko pivo zapravo bilo vrlo lagano piće kvas, ili nešto slično kvasu (naravno ne svako pivo, nego samo neka). A to bi možda objasnilo zašto do danas nije nađeno nedvojbenih spomena alkoholizma u mezopotamskim pisanim izvorima (Powell 1994: 92).

¹¹ Pločice iz sumerskog grada Girsu imaju mnogo recepata i naziva za pivo. Tako je *munu* vjerojatno pivo od svjetlog slada, *bappir* je koncentrirano piće od ječmenog slada, *zizan* je vjerojatno piće od emmera, *ninda kuma* je možda piće od koncentriranog ječmenog slada slično *bappiru*, *titab* je vjerojatno neka vrsta crnog piva. Vidi: Hopf 1976: 530-531; Katz & Voigt 1986: 29; W. Röllig, "Die Anfänge der Braukunst im Zweistromland" u E. M. Ruprechtsberger ed. *Bier im Altertum*, Linz 1992, 9-14; Powell 1994: 94 id: H. Neumann, *Der Neue Pauly* 2, 1997, 652, s.v. Bier.

¹² Egipćani su pivo zvali *hekt* ili *haqi*, a Strabon (17.799) kaže da se *zythos* pije u Aleksandriji. Teofrast (De c.pl. 6.11.2) spominje da je *tò zythos* egipatsko pivo i da se pravi od ječma ili pšenice (Olck 1897: 458).

¹³ Hopf 1976: 532; Ruprechtsberger 1992: 15; A. Gutsfeld, *Der Neue Pauly* 2, 1997, 653, s.v. Bier.

mahnitosti. Sličan egzotičan napitak spominje Ksenofont u Armeniji (Anab. 4.5.26 id.): zove ga “vinom od ječma” i kaže da je bilo vrlo jako piće ako se nije razvodnjavalo vodom. Dodaje da se pilo iz posuda za miješanje kroz slamku. Njegov je komentar da i nije bilo tako loše kad bi se čovjek navikao na njega (Olck 1897: 461; Harrison P: 415, n.2; Ruprechtsberger 1992: 16). S obzirom da su se Ksenofont i “Deset tisuća” našli usred teške zime u nepoznatoj zemlji, bez hrane i vina i da su lijepo primljeni, po toj studeni, u jednom domaćem selu, imamo dojam da bi se od nužde bili navikli i na nešto mnogo gore i neukusnije nego što je pivo. To što se pije kroz slamku znak nam je da se radi o grubom i nedorađenom pivu, nalik na današnja tradicionalna piva u Africi koja se također piju kroz slamke. Piće je neprocijeđeno i neodležano, tako da pjena još pliva po površini, zajedno s mrvicama ječma i drugim dodacima. Slamka je najbolji način da se probije skrma na vrhu i dopre do bistre tekućine ispod nje. Zajedničko pijenje kroz slamke iz velikih kratera pokazuju nam i prikazi na sumerskim pečatima (Katz & Voigt 1986: 30). Očito je običaj i kvaliteta pića ostala u Armeniji onakva kakva je bila još u sumerska vremena.

Na isti običaj pijenja piva kroz slamku oko 650.g.pr.Kr. očito aludira i Arhiloh (ap. Athen. 10.447 b = fr. 82 Bergk) kad veli da se pije kroz slamku kao što Tračanin ili Frigijac pije *bryton* (Harrison P: 423; Ruprechtsberger 1992: 19). Arhiloh je znao što govori, budući da je bio među kolonistima koji su utemeljili naselje na otoku Tasu: ondje je mogao uvelike doći u kontakt s Tračanima i Frigijcima i naučiti njihove običaje¹⁴. Isto je tako mogao podleći iskušenju i probati to što su Tračani zvali *bryton*: i tako mu se ništa na Tasu nije sviđalo, pa što ne bi probao i nešto od odbojnog tračkog pića. Za ovo pivo, zvano *ho brútos* ili *to brúton* znaju Eshil¹⁵ i Sofoklo (ap. Athen. 10.447 b,c) kao napitak u Tračana i Frigijaca, a Hekatej (ap. Athen. 10.447 c) je tvrdio da su ga Peonci dobili od Tračana i da se vario od ječma, te dodaje da su Peonci ovom napitku načinjenom od ječma dodavali proso i endiviju. No, Helanik dodaje da se, osim ječma, *bryton* vario i od nekog korijenja (Athen. 10. 447 c, usp. Hesych. s.v. *bryton*, *brytton*; Eustath. Il. 11.637, 22.283). “Neki ljudi priju *bryton* načinjen od korijenja, kao što Tračani piju piće načinjeno od ječma” kaže on.¹⁶

Pivo je kod Tračana od rana vremena imalo religioznu vrijednost i imamo izvještaje iz antike da su Dioniza smatrali bogom piva, koliko i bogom vina. Je li taj kult štovanja piva bio sličan kultu vina, danas ne znamo (Ruprechtsberger 1992:19). Možda su imali neke sličnosti na što nas može uputiti jedan drugi termin: *brouítides*. Prema leksikonu Suda (s.v. *brouítides*) to su žene u transu poput Menada. Sam termin je etimološki povezan s riječju *bryton* (Harrison P: 423 n.3). Ako je vjerovati ovom izvještaju, onda je tračko pivo imalo moć da izazove mahnitost i trans poput vina u Dionizovu kultu, a to se nije moglo postići samo njegovim sadržajem alkohola.

Priličan broj antičkih izvora govori nam o običaju pijenja piva kod Ilira (Zaninović 1996: 391-392). Gotovo svi izvori spominju da su Iliri po prirodi bili skloni neumjerenosti u piću i da su najviše pili vlastiti proizvod, piće vareno od ječma i drugih žitarica, koje Grci zovu *zythos*, a oni u svom jeziku *sabaiam* (*sabaium*, *sabaia*). Neki od tih izvještaja su vrlo živopisni. Tako Atenej (2.303) i Polijen (Stratagem. 42) navode da Iliri puno piju, a naročito Autarijati, koje su jednom Kelti pijane poubijali. Oba pisca na ovom su mjestu svoje podatke crpili iz Teopompa, koji je opisao ilirsko pijančevanje: kad bi sjeli da piju raspustili bi remene oko pojasa i kako je pijanka odmicala tako su ih sve više raspuštali, dok ih njihove žene, koje su i same puno pile, ne bi odvukle kući.¹⁷ Ako uzmemo u obzir ono što smo rekli o jačini tradicionalnih piva, kod kojih razina alkohola nije prelazila 5%, onda je sasvim logično da su Iliri razvezivali pojaseve, jer da bi se netko dobro opio od takvog pića mora popiti zaista goleme količine. Amijan Marcelin (26.8.2) prenosi kako su se caru Valensu, koji je bio rodnom iz Cibale, za vrijeme opsade Halkedona, rugali da je *sabaiarius* (= pivopija). Na tom je mjestu Amijan dodao da je *sabaia* piće siromaha koje se priprema od varenog ječma ili žita¹⁸. Ovo je lijep primjer kako na grčkom istoku sama predodžba pijenja piva izaziva na porugu i vjerojatno je u tom terminu *sabaiarius* sadržano izrugivanje, ne samo carevim navikama, nego njegovom porijeklu, ponašanju i razini uljudbe općenito: onaj tko je vario i pio pivo bio je pripadnik niže vrste. Ovim se izvorima pridružuje i sv. Jeronim, sam porijeklom iz Dalmacije, koji veli (Comm. 7 in Isaiam c.19) da je *sabaiam* piće od žita i vode koje se pije u provincijama

¹⁴ D. C. Samsaris, “Les colons grecs de Thasos et les Thraces à l’époque archaïque”, Thracia Pontica III, 1986, 69-77.

¹⁵ Eshil u izgubljenoj drami Likurg, čiji je odlomak citirao Atenej na spomenutom mjestu (Aesch. Fr. 124 Nauck) kaže da netko (vjerojatno Tračanin Likurg) pije *bryton*. Ovo je zanimljiv navod, zato što je u grčkoj mitologiji Likurg ostao zapamćen kao lik koji je odbijao prihvatiti boga Dioniza i njegov kult i zato je kažnjen ludilom. Nekako se čini logičnim da Tračanin koji odbija Dioniza i njegov dar vina, prije *bryton*, tj. pivo.

¹⁶ Olck 1897: 461; Harrison P: 423; Ruprechtsberger 1992: 15; Liddel-Scott, *Greek-English Dictionary*, Oxford, Clarendon Press 1996 (9. izd.), s.v. *brytos*.

¹⁷ Zaninović 1996: 391-392; usp. F. Šišić, *Povijest Hrvata u vrijeme narodnih vladara*, Zagreb 1925, 82-83, n.19; G. Novak, “Pogled na prilike radnih slojeva u rimskoj provinciji Dalmaciji”, *Historijski zbornik* 1, 1948, 129-152, 144-145.

¹⁸ *est autem sabaia ex ordeo vel frumento in liquorem conversis paupertinus in Illyrico potus*. Usp. Harrison P: 419.

Dalmaciji i Panoniji; isto veli i Dion Kasije (49.36) (Olck 1897: 461; Harrison P: 419; Zaninović 1996: 392).

Međutim, priča o sabaji nije tako jednostavna kako bi se na prvi pogled reklo. Ime ovog pića potječe iz istog korijena kao i ime tračkog i frigijskog boga *Sabazios* ili *Sabos*, te kao i latinska riječ *sapa* (= prekuhani mošt). Ovaj se trakofrigijski Sabazije identificira s bogom piva, na isti način kao što se Dionizov nadimak *Meilichios* izjednačava s bogom pića od meda (Olck 1897: 461; Harrison P: 419; Ruprechtsberger 1992: 19; Olmsted 1994: 277). Sabazije je bio strani bog i njegovo piće bilo je Grcima na porugu. U Demostenovo vrijeme (De cor. 313) Sabazijevi rituali su smatrani stranim, odbojnim i bezočnim. Kao strani često su ismijavani u komedijama, pa tako Aristofan u *Pticama* (875) kaže za njega da je frigijsko božanstvo, u *Lizistrati* (388) da pripada ženskom kultu, ali najviše informacija donosi nam u *Osama* (5-12). Na početku komedije opisuje dva roba koji žele pobjeći od svoje tužne sudbine i zato piju piće zvano *Sabazios*, koje kod njih izaziva tzv. "perzijski klimajući san" za vrijeme kojeg vide čudne stvari. Malo dalje (*Vesp.* 213) kaže da je piće izazivalo izmijenjene vizije (Harrison P: 417; Ruck 1978: 92). Opet se moramo vratiti na ono što je rečeno o jačini ranih piva. Sabaja je imala premalu jačinu da bi čovjek od nje poludio, a kamo li da bi se povezivali korijeni riječi *sabaia* i *Sabazios* u okviru jedne ekstatičke religije s izmijenjenim stanjem svijesti. Logičan je zaključak da je sabaja morala imati dodatak još nečega što je imalo daleko jači psihofarmakološki efekt od 3-5% alkohola. Kao putokaz možda nam mogu poslužiti podaci o tračkom pivu *bryton* za koje smo vidjeli da se radilo uz dodatke raznih trava i da se moglo variti i od nekog korijenja. Lako je moguće da je upravo u tim travama i korijenju rješenje čudnih vizija i čudnog ponašanja onih koji su ova piva pili.¹⁹ Dodajmo da je u izgubljenoj drami *Triptolem* Sofoklo spomenuo *bryton* u vezi s eleuzinskim krugom, a upravo je ritual u Eleuzini počivao na neiskazivoj viziji (Marazov 1992: 295). Moramo pri tom napomenuti da se tako naročito obrađen alkohol vjerojatno nije pio u svakodnevnom životu, niti ga je mogao piti svatko. Po svoj je prilici postojao jedan svećenički sloj i jedan sloj posvećenika u rituale, koji su imali pristupa posebnim vrstama piva i to u naročitim religijskim prigodama.

Grci su mnogo čudnih stvari čuli od naroda sa sjevera, Tračana i Skita. Tako informacije o neobičnim napitcima i njihovim efektima, često povezuju s tajanstvenim sjevernim narodima. Da je u tim informacijama bilo istine, neizravno nam potvrđuju etnografski i lingvistički podaci. Tako je istočna skupina

indo-iranskih jezika, kojoj pripada i skitski, sačuvala termin za piće koje opija: * *san-*. Riječ se nalazi u jezicima koji potječu od skitskog - u osetskom imamo *saen* (= pivo), a u jeziku Adyge *sanä* označava "vino". Osetski epovi sačuvali su termine za dva ritualna pića: medovinu *rong* i gusto, bajkovito pivo (ili nešto slično tome) *aelûton* (Gamkrelidze & Ivanov 1984: 564). Znamo i to da se na Atilinu dvoru u Panoniji pilo piće zvano *kámon*, vareno od ječma (Prisc. FGrH IV,83). Taj termin nije nepoznat u antičkom svijetu. Julije Afrikanac (Cest. 25) kaže da su Peonci pili *camum*, a Ulpijan napominje (Dig. 33.6.9) da se piće načinjeno od ječma ili kruha zvalo *zythum*, te da se pilo u provincijama gdje se zvalo još *camum* i *cervesia* (Olck 1897: 461-462).

Ovi podaci govore o zapadnim rimskim provincijama, gdje je pivo bilo vrlo često piće. U srednjoj Europi Kelti su smatrani izumiteljima i glavnim proizvođačima piva. Dionizije Halikarnaški (13. 11) govori da su Kelti, već kad su navalili na Rim pod Brenovim vodstvom 390. g. pr. Kr. pili neki grozan sok koji se dobivao od žitnih klica otopljenih u vodi. Ne znamo točno kako su ga radili, ali mora da nije bilo loše, bez obzira na mišljenje Dionizija Halikarnaškog, budući da su ga Kelti na Iberskom poluotoku jako cijenili pod imenom *caelia* ili *cer(e)visia*, a u Galiji u 1. st. poslije Krista opće narodno piće je pivo, a ne vino. Iz Galije potječe posebno zanimljiv natpis (CIL XIII, 10018,7) urezan na boci neobičnog oblika nađenoj u Parizu. S jedne strane stoji: *(h)ospita reple lagona(m) ceruesa*, a s druge strane napisano je *copo* (= gostioničar). *Hospita* je očito gazdarica u svratištu i možemo sa sigurnošću kazati da su svratišta i gostionice u Galiji nudile svojim gostima pivo, isto onako kao što se u Grčkoj i Italiji nudilo vino (Kleberg 1957: 110; Hopf 1976: 532). To što su Kelti uživali u pivu nije ni malo impresioniralo Grke i Rimljane. Tako Diodor (5.26.2) prikazuje Galiju u vrlo tužnom svjetlu: ona ne daje ni ulje ni vino, pa jadni Gali moraju praviti piće od ječma zvano *zythos*, koje piju neumjereno, pa na kraju ili zaspaju ili polude. Jedino vino koje imaju je uvozno (Harrison P: 423). Posidonije iz Apameje (ap. Athen. 4. 152 c; Eustath. II. 11.637) ustvrdio je također da su Kelti dobivali vino iz Masalije, a inače su pili *zythos* od pšenice. Kad bi se *zythos* pomiješao s medom zvao se *kórmi*. Ovo se pak piće pilo iz čaša u malim gutljajima i ne više od jednog kijata (*kyathos* = 0.045 l) (Olck 1897: 462; Ruprechtsberger 1992: 26). Na sve ove podatke nadovezuje se Dioskorid (2.110) koji kaže da se *kourmi* (gen. *koúrmitos*) pravilo od ječma i da od njega gadno boli glava i da djeluje na živce, a Plinije veli da je sama riječ *kourmi* ili *korma* došla Keltima s Krete (Olck 1897: 462; Ruprechtsberger 1992: 16).²⁰

¹⁹ M. Milićević, "Vučedolska golubica kao posuda", izdanja HAD-a, u tisku.

²⁰ U načelu se riječ *koúrmi* može povezati sa staroirskom riječju *cairm* (= pivo), a obje bi potjecale od praindoeuropskog korijena * *khr-em-* (= grijanje, fermentacija). Usp. sanskrt *karam-bhá* (= ječmena kaša), latinski *cremor* (= sluzav gust sok). Gamkrelidze & Ivanov 1984: 608.

Ovim "komplimentima" galskom pivu, što su ih izrekli antički autori, možemo dodati i izjavu cara Julijana Apostata (Anth. Pal. 9. 368) da piće smrdi kao jarac. Pivo se nije pojačavalo samo medom, nego i travama i korištenjem koje mu je trebalo dati i fini okus, što je poznato još od Cezarova vremena, a Plinije (NH. 14.29.149) napominje da se to piće dobro čuva (Forbes 1957: 140; Ruprechtsberger 1992: 17). Pliniju (NH 18.12.68) dugujemo i informaciju da su Kelti koristili pjenu koja se stvarala kod varenja piva, za pravljenje kruha i da je zato njihov kruh laganiji nego ostali kruhovi (Forbes 1957: 140).

Recimo ukratko kakvo je bilo mišljenje o galskom pivu u antici: to je grozna tekućina, od njega boli glava, djeluje na živce i smrdi kao jarac. Ne zvuči baš kao preporuka da se proba, ipak u Galiji je bilo vrlo prošireno pučko piće i ove bismo komentare prije morali pripisati grčkoj i rimskoj odbojnosti prema takvim vrstama pića, nego ih shvatiti kao doslovne izvještaje o njegovoj kvaliteti (iako, poput vina, mora da se nudilo i mnogo lošeg piva - možda Dioskorid jednostavno nije imao sreće, pa ga je ujutro nakon što je probao galsko pivo glava beskrajno boljela). Da je bilo i dobrog piva nagovijestio bi nam natpis iz Trieria (CIL XIII, 450) gdje stoji: *artis ceruesariae*, što bi moglo značiti da je proizvodnja piva bila u rukama profesionalaca koji su poznavali umijeće varenja (usp. natpis iz Metz, CIL XIII, 11360: [*ce*]ruesarius = pivar) (Binsfeld 1972: 257).

Car Julijan Apostata ratovao je u Galiji i na tim je pohodima došao u priliku da isproba omiljeno galsko piće, a nakon tog iskustva napisao je satirični epigram u čast tom čudnom napitku, odnosno njegovom bogu (Anth. Pal. 9.368), naslovljen "Vinu načinjenom od ječma". Tekst ovog epigrama je vrlo zanimljiv i sastoji se od gotovo neprevodivih igara riječi: "Tko si i odakle si Dionisu? Ded, tako mi pravog Bakha, kojeg dobro poznajem, Zeusova sina, reci: - Tko i što si ti? On miriše na nektar, ti na jarca/pir; jer im nedostaje grožđa, tvoji su te zemljaci Kelti napravili. Tvoje je ime Demetrije, ali nikad Dioniz, Bromo rođen iz zobi, ne Bromije, rođen iz vatre s neba". U grčkom jeziku, a epigram je sastavljen na grčkom, *brómos* je zob, dok je *brómios* gromovit i nadimak boga Dioniza; na isti način car se igra i riječima *trágos* jarac i *trágos* pir, primitivna vrsta žitarice; *pyrigené* znači rođen iz vatre, dok *pyrogené* znači rođen iz pšenice. Od ovih je riječi najzanimljivija *bromos* - vrsta zobi koja je u klasično grčko vrijeme bila vrlo raširena i mnogo upotrebljavana, ali je do vremena rimskog carstva i liječnika Galena (De aliment. facult. 1.14) gotovo nestala jer su je zamijenile mnogo izdašnije žitarice.²¹ Julijan je uspio u ovom kratkom epigramu na duhovit način spomenuti gotovo sve vrste žitarica koje su se mogle koristiti za varenje

piva, pa i onu koje do njegova vremena gotovo i nije više bilo u upotrebi. No, ta je žitarica, *bromos*, imenom istovetna Dionizovu nadimku, kao što je ilirsko pivo sabaja imenom povezano s bogom Sabazijem. Ostaje samo da se zapitamo je li Dionizov nadimak Bromije uistinu porijeklom od udara groma, ili je možda podsjetnik na ono vrijeme prije dolaska vina, kad je najrašireniji alkohol bilo pivo i kad je bog tog alkohola imao ulogu kakvu je kasnije imao bog vina. Bog piva stariji je od boga vina i nekoć je bio isto tako moćan.

Isto tako igra riječima po kojoj ovaj bog smrdi na jarca, odnosno pir, nije tako bezazlena, budući da dobro znamo da je jarac imao veliku ulogu u ritualima Dioniza boga vina. Car ovog boga zove Demetrije, Demetrin sin, što je aluzija na to da je piće rađeno od žitarica, ali ne smijemo zaboraviti da je car poganin bio živo zainteresiran za pogansku religiju, da je bio među posljednjima koji su posjetili Eleuzinu i ondje bili inicirani - Eleuzinu u kojoj se doživljavala neiskaziva vizija, gdje je glavni dio rituala činilo piće na bazi ječma (*kykeon*) i gdje su Demetra, Dioniz i Bromije dolazili vrlo blizu. Ovo nije samo pošalica na račun galskog piva; ovo je pjesma koja u sebi nosi neka dublja značenja koja su u to vrijeme mogli razumjeti po svoj prilici samo carevi istomišljenici, visoko obrazovani pogani koji su se čvrsto držali vjere svojih predaka i nisu prešli na kršćanstvo.

Pivo je bilo poznato i na Iberskom poluotoku. Dapače, u rimsko vrijeme Hispanija je bila zemlja poznata po pijenju piva. U tim se krajevima pivo zvalo *cervesia*, *cervisia* ili *cerevisia*. No, paralelno s ovim terminima pojavljuju se nazivi *c(a)elia* i *cerea*.²² Moguće je da je su se *caelia* i *cervesa* radili od pšenice, a *cerea* od ječma, budući da Orozije (Hist. 5.7) veli da su Keltiberi nakon bitke na život i smrt pili piće od pšenice imenom *caelia*. Kako je Orozije sam bio rodnom iz Hispanije, vjerojatno zna što govori (Binsfeld 1972: 257; Ruprechtsberger 1992: 17-18). I Strabon (3.155) kaže da su Luzitanci pili piće *c(a)elia* i *cerea*. Izvještaja ima još: Polibije (ap. Athen. 1.16c) govori o kralju Iberaca koji je oponašao Homerove Feačane, pa je u svoju kuću dao staviti srebrne i zlatne posude za "vino od ječma" (Olck 1897: 462).

Pitej iz Masalije bio je krenuo na put izvan Heraklovih stupova, sve do sjeverne Europe. Tako nam Strabon (4.201) prenosi da je Pitej vidio na putu do Thule, na jednom otoku da ljudi piju mješavinu žitarica i meda (Olck 1897: 462). Iz drugih izvora znamo da je pivo bilo poznato i u Britaniji i da je kod lokalnih Kelta zvano *bracis*. Ova riječ ima veze s latinskom riječi za pivo *braisum* (= pivo, žito pripremljeno za pravljenje piva). U Bakewellu (Derb.) u Engleskoj pronađen je natpis (RIB 278) na kojem stoji *deo Marti (et) Braciace*. Radi se o čitanju oštećenog dijela natpisa:

²¹ Grčki tekst, kao i engleski prijevod može se naći u Harrison P: 415, n.2 i 416. Usp. Ruprechtsberger 1992: 16.

²² Plinije (NH. 22.164): *caelia et cerea in Hispania, cervesia et plura genera in Gallia aliisque provinciis*.

jedno je mišljenje da se radi o bogu Marsu koji je u Engleskoj imao nadimak Braciaca (od *bracis*) i da bi to značilo da je u ovim krajevima Mars mogao ujedno biti zaštitnik piva i pivarstva (Ruprechtsberger 1992: 19). Drugo je mišljenje da se ovdje nalaze zajedno Mars i keltska božica piva, slada i pivarstva Braciaca, iako nije posve dokazano da njezino ime ima ikakve veze s pivom.²³

O pijenju piva kod Germana izvještava nas Tacit. Za njega je to nešto neobično i veli da Germani piju piće vareno od ječma ili pšenice i fermentirano u alkohol, na isti način kao što se drugdje fermentira sok od grožđa (Tac. Germ. 23). Tacit piše stotinjak godina nakon Cezara, koji šuti o pivu kod Germana, ali sve ako i izvori ne govore ništa, ne možemo računati da je pivo²⁴ Germanima došlo tek nakon Cezara. Dovoljno je podsjetiti na već spomenute nalaze iz Danske iz brončanog i željeznog doba, pa da vidimo da je pivo i te kako bilo odavno poznato u tim krajevima (Forbes 1957: 140; Hopf 1976: 532; Ruprechtsberger 1992: 18). Inače je opće piće u Germaniji bila i medovina. No, med se dodavao pivu zbog jačine i okusa, a dodavalo se još koješta. Zato je posebno zanimljiv nalaz iz Egtveda u Danskoj, gdje je u ženskom grobu iz oko 1300.g.pr.Kr. pronađen recipijent od brezove kore. U recipijentu su identificirana zrna pšenice, med, mahovnice, smrzike i močvarne trave, kao i polen lipe (Wiegelmann 1976: 535-536).²⁵ Osim o proširenosti piva, jedan nam kasniji izvor govori i da su Germani pili pivo u čast boga Wodana (Vita Columbani 53), što nas uvodi u onaj isti kompleks koji smo vidjeli kod Tračana i Ilira: Wodan je, između ostalog, nadahnjivao ratnike bojnou mahnitošću (Ruprechtsberger 1992: 18).

* * *

Barbari nisu pili samo pivo: pili su bilo što s dovoljno alkohola da im "podigne raspoloženje".

Najraširenije piće bila je medovina i to još od prapovijesti: med pomiješan s vodom lako fermentira, a meda divljih pčela ima po cijeloj Europi. Medovina se jednostavno pravila: med se pomiješa s vodom i prokuha, a onda se pusti da provrije pod utjecajem kvašćevih gljivica kojih ima u zraku. Najbolja temperatura za vrenje je između 20 i 25°C. Nakon dva do tri mjeseca se medovina procijedi i ostavi da dozrije i ako dovoljno dugo odleži posve izgubi tek po medu: nalik je na vino, samo što je slabija od njega (Kišpatić 1885: 178). Kakva je bila jačina medovine u antici ne znamo točno, ali grčka riječ *méthy*, koja se obično tumači kao medovina, nije baš precizan prijevod. Ona se pojavljuje samo kao poetska riječ za vino i u tvorbi glagola *methúo* (= opiti). Glagol *methúesthai* označava duboko, bezumno pijanstvo kojeg su se Grci užasavali (Napier 1986: 181). Ako je vjerovati etimologiji, onda drevne medovine nisu bile tako bezazlene, a i mitologija nam daje neke obavijesti: tako je Zeus do besvijesti opio Krona pićem od meda (Porphy. De antr.nymph. 7). Plutarh nas obavještava da barbari koji ne piju vino piju piće od meda *melíteon* (Plut. Mor. 672 b) (Harrison P: 422; Napier 1986: 181). Ne znamo točno kada je pivo u germanskim krajevima zamijenilo medovinu kao najraširenije piće, ali znamo da je u brončanom dobu medovina bila u upotrebi. Moramo ponovo citirati nalaz iz Egtveda u Danskoj, gdje je zajedno sa žitaricama ustanovljen i med i čini se da je glavno piće bilo na bazi meda začinjeno bobicama i travama (Rausing 1997: 999). O starosti i svetosti medovine govori i germanski mit o porijeklu medovine poezije. Mit pripovijeda bog poezije Bragi u prvom licu: patuljci Fjalar i Galar ubili su prvog i najmudrijeg od svih ljudi Kvasira i njegovu su krv pomiješali s medom i načinili su medovinu tako moćnu da je onaj tko bi je pio postajao pjesnik (Skald) ili čovjek od znanja (Lincoln 1986: 196 n.7). Kvasirovo je ime zanimljivo- ono je zapravo personifikacija jednog drugog napitka, fermentiranog od

²³ S jedne strane u imenu Braciaca možda se vidi riječ *bracis* (= slad, pivo), usp. velški *braq*, irski *braich*; no možda ime dolazi od indoeuropskog korijena * *bhrék-* (= sjajan, blistav); Olmsted 1994: 408. Čitavoj ovoj priči treba pribrojiti još jednu riječ koja je možda iz istog korijena, a to je *braites*. Termin se pojavljuje na natpisu nadenom u Delfima, u tekstu gdje se nabrajaju Dionizovi epiteti. Ovo je jedini put da se pojavljuje ovaj epitet *braites*, odmah pored epiteta Bromije. Ako je etimologija koja ga povezuje s *braisum* i Braciaca točna, onda ovdje imamo još jedan epitet za boga alkohola proizvedenog od žitarica, boga koji je stariji od Dioniza, boga vina. Harrison P: 416 (grčki tekst natpisa) - 419 n.2: Braciaca kao božica slada.

²⁴ Starovisokonjemačka riječ za pivo je *bior* i njezina etimologija nije posve razjašnjena. Moguće je da dolazi od korijena **beuro* < * *bherwo*, usp. *fervere* i *berme* (= kvasac). S druge strane moguće je da dolazi od korijena **breor* (= variti). Wiegelmann 1976: 534.

²⁵ Danas je najpoznatiji dodatak pivu hmelj. On blokira fermentiranje, te bistri pivo. Stoga je moderno pivo siromašno proteinima i ima prilične količine ugljikohidrata koji su zadnji produkt fermentacije. Hmelj sadrži tvari koje daju gorkast okus (humuloni i lupini), a bistrenje piva omogućava tanin kojeg također ima u priličnim količinama. U antici se nije dodavao pivu. Antički izvori spominju mladice hmelja kao jela i kao povrće, te kao lijek, a Plinije napominje samo da se u Iberiji ova biljka stavljala u pivo (Plin. NH. 21,49.86; Martial. 5.78.21). U upotrebu u proizvodnji piva ulazi tek u srednjem vijeku u srednjoj Europi. Znamo da je 768.g. Pipin imao nasade hmelja, ali kad je počela opća i obilata upotreba hmelja, to danas ne znamo. Za nju čujemo od 17.st. Forbes 1957: 141; Hopf 1976: 532; Wiegelmann 1976: 533; Zito 1994: 72; A. Gutsfeld, *Der Neue Pauly* 2, 1997, 653, s.v. Bier.

žita.²⁶ Poetski zanos podsjeća na padanje u trans, a to se pomoću slabog alkohola ne može izvesti. Po svoj je prilici medovina koja je izazivala nadahnuće i stvarala poetske vizije imala u sebi neke druge sadržaje, ne samo alkohol. Nalaz iz Egtveda pokazuje da se tim pićima dodavalo razne sastojke, bobice, trave, korijenje itd, a neki od tih dodataka mogli su imati psihofarmakološke efekte.

Po srednjoj je Europi bilo rašireno i piće od jabuka. Jabuka (*Malus pumila*) proširena je cijelom Eurazijom, osim u najsjevernijim i tropskim područjima. Nalazi se već u neolitikumu, ali je kultivirana mnogo kasnije (Gamkrelidze & Ivanov 1984: 549). Divlja jabuka (*Pirus malus*) ustanovljena je u neolitičkom sloju u Butmiru (Benac 1951: 272). Činila je važan dio prehrane europskih naroda, a Tacit (Germ. 23) veli da germanska plemena žive dijelom na divljim jabukama (*poma agresta*), no pitanje je koliko se alkohola moglo proizvesti od ovih divljaka: divlja jabuka i kruška imaju vrlo malo šećera koji bi se pretvarao u alkohol. Kultivirana je jabuka nešto drugo; ona je došla iz istočnih dijelova Sredozemlja i do rimskog vremena bile su poznate mnoge vrste (Forbes 1957: 139; Gamkrelidze & Ivanov 1984: 549). Ove uzgojene vrste imaju dovoljno šećera da se od njih može praviti alkoholno piće, koje je slabije od vina i manje intenzivnog okusa. To je posljedica razlike u količini šećera: u zreloom grožđu ima 40 dijelova šećera na jedan dio kiseline, a u zreloom jabuci ima 11 dijelova šećera na jedan dio kiseline. Zato se ovo piće teško čuva jer se lako ukvasi. Uzgoj jabuka i krušaka u srednjoj Europi u velikim količinama čini se da počinje tek u 5. st. poslije Krista. Danas se još radi u Francuskoj (Normandija), Njemačkoj, Engleskoj i Irskoj, ali u starom vijeku alkohol od jabuka i krušaka bio je piće siromašnih slojeva, jedino što kruške imaju više šećera i manje kiseline nego jabuke, pa je vino od njih jače (Kišpatić 1885: 175-176; Forbes 1957: 139).

U germanskom mitu jabuke besmrtnosti vlasništvo su već spomenutog boga poezije imenom Bragi. Njegovo

samo ime dolazi od korijena * *bhreu-* (= fermentacija, varenje)²⁷. To bi možda nagovještalo da se od jabuka pravilo neko ritualno opojno piće povezano s transom i poetskom inspiracijom. Poezija, odnosno ritam jedno je od glavnih svojstava šamana. Za šamane je dokazano da su se u svojim postupcima redovito koristili opojnim tvarima. Tako ritmizirani iskaz i fermentiranje opojnog pića postaju neodvojivo povezani, gotovo identični u šamanizmu i u imenu germanskog boga poezije. Nakon tračkog i ilirskog piva, ovdje vidimo još jednu vezu između alkohola i boga koji izaziva vizije.

Jedno od ranih pića je i fermentirani sok od breze (*Betula alba*), prilično ugodan alkohol naročita mirisa. Danas se još proizvodi u Poljskoj, Rusiji i Njemačkoj: brezova se kora buši krajem veljače ili početkom ožujka i tu se utaknu cjevčice kroz koje sok curi u posude. Ostavi ga se pet do šest dana da provrije uz prisutnost kvašćevih gljivica iz zraka. Ponekad ovaj alkohol od breza zna biti veoma jak (Kišpatić 1885: 177; Rausing 1997: 999).

* * *

Do sada smo vidjeli da su barbarska pića u Europi mogla biti načinjena od raznih sirovina, voća, bobica, korijenja, ali najviše se pravio alkohol od žitarica. S obzirom na stupanj razvitka tehnologije u prapovijesti i antici, ta pića nisu imala neki veliki postotak alkohola²⁸, ali se ipak kroz sve antičke izvještaje, koliko god malobrojni bili, provlače podaci da su ti napitci izazivali jako pijanstvo, padanje u trans, pomak prema ludilu, ali i izmijenjeno stanje svijesti, vizije i poetske inspiracije. Po svoj prilici samo piće nije moglo izazvati takva stanja, već su u njemu morali biti neki dodaci koji su imali psihotropno djelovanje. Znamo da su Grci imali religijski odnos prema vinu, a ovdje smo vidjeli da je isti taj odnos postojao i kod negrčkih naroda prema negrčkim vrstama pića. Zajedničko porijeklo cijelog tog kompleksa treba tražiti u ranom neolitikumu i vremenima kad se počelo kultivirati žitarice, jer je po svoj prilici pivo nastalo negdje u to vrijeme. Grci su u svojoj odbojnosti prema barbarskim pićima zaboravili i da je

²⁶ Naziv pića je starocrkvenoslavenski *kvasu*, ruski *kvas*; usporedi s norveškim *kvas* (= tiješteno voće, sok iz tiještenog voća). Znamo da se kvas proizvodio i pio u srednjoj Europi i u Rusiji stoljećima. Radi se o tome da žito u isto vrijeme fermentira s kvašćevim gljivicama i s bakterijama mliječne kiseline. Rezultat je piće s vrlo mnogo ugljičnog dioksida i vrlo malo alkohola, ne više od 0.5 %. Vrlo je ukusno, ima nešto alkohola, ali se njime prilično teško opiti (Lincoln 1986: 196, n. 7; Powell 1994: 92). Danas se pojavila teza, kako smo već spomenuli, da su neka mezopotamska piva mogla biti sličnija kvasu, nego našoj predodžbi piva.

²⁷ Usp. staroengleski *brēowan*, engleski *brew*, starovisokonjemački *brüwan*, njemački *brauen*, latinski *ferctum* (= žrtveni kolač od zobene krupice, masla i meda), litvanski *biãgelas* (= pivo). Gamkrelidze & Ivanov 1984: 553-554.

²⁸ Kad je riječ o jačini alkohola moramo spomenuti postupak destilacije. U antici je jedini način za povećanje alkohola u vinu bio tako da se povećala količina šećera, a to se postizalo time da se grožđe sušilo na suncu prije fermentacije. Drugi je način za povećanje količine šećera bilo kuhanje kaše prije fermentacije. Za poznavanje procesa destilacije nema dokaza prije helenističkog vremena. Tako nam Aristotel u Meteorologiji (II/2) kaže da morska voda može postati pitka ako se destilira, a da se vino i druge tekućine također mogu pretvoriti u paru, pa onda opet u tekućinu. To što je postupak destilacije bio poznat kao takav još ne dokazuje da je bio opća praksa, pogotovo ne u Europi, pogotovo ne prije širenja rimskog carstva. Destilacija alkohola zahtijeva mnogo bolju opremu nego što je bila poznata u helenističko vrijeme u Aleksandriji. Danas se misli da je prava destilacija bila otkrivena negdje oko 1100.g. možda u Salernu u Italiji (Forbes 1957: 141; Sasson 1994: 400, n.6).

njihov religijski sustav porijeklom iz istog vremena i da su njihovi kultovi vina nekoć bili posvećeni pivu ili nekom sličnom alkoholu. Neka nam na kraju bude dopušteno usporediti dvije različite kulture. Vino je u Mezopotamiji bilo i te kako poznato (dovoljno je spomenuti dokumente iz sumerskog Marija o uvozu, pripremanju i skladištenju vina), ali je uvijek ostalo rezervirano za ceremonijalnu praksu i strogo ograničene situacije. Ostalo je prestižno piće samo za neke okolnosti (i vjerojatno samo za neke pojedince). Pivo je pak činilo svakodnevno piće, dio života, zabave i prehrane, kao i religije (Milano 1994: 431). Ova je situacija slična (iako se nikako ne može izjednačiti) kulturnoj opoziciji vino-pivo kod Grka i kasnije Rimljana. Pivo je mnogo starije od vina i bilo je poznato u Grčkoj, ali historijski ga izvori tretiraju kao barbarsko i suludo

piće. U kulturi vina pivo je gurnuto na marginu, ali je prisutno. Ono što možemo pokazati jest da je prisutno u jasnim religioznim okolnostima, u prastarim i vrlo često ekstatičkim kultovima. Ono nije ni prestižno, ni luksuzno, ali se zadržalo u nekim dobro definiranim situacijama (kao što je *kykeon* u Eleuzini). Možda zbog karaktera tih kultova u kojima sudjeluje pivo većina Grka odbacuje to piće kao grozno. Ali zato kad se nađu u nevolji i nestašici, kako svjedoči Ksenofont u Anabazi, piju bilo što samo da je alkohol. Uz to ne smijemo zaboraviti na vječnu želju omladine da eksperimentira opijatima, kako danas tako i u Grčkoj: izvori nam govore da je omladina rado pila pivo od bunike, inače vrlo opasan i jak opijat (Xenoph. Oecon. 1.13; Plin. NH. 25.35-37) (Ruck 1978: 93).

POPIS LITERATURE

- Benac 1951 A. Benac, "O ishrani prehistorijskih stanovnika Bosne i Hercegovine", Glasnik Zemaljskog muzeja u Sarajevu n.s. 6, 1951, 271-279.
- Binsfeld 1972 W. Binsfeld, "Eine Bierverlegerin aus Trier. Zu CIL XIII 450", Germania 50, 1972, 256-258
- Burkert 1983 W. Burkert, *Homo Necans. The Anthropology of Ancient Greek Sacrificial Ritual and Myth*, trans. P. Bing, Un. of California Press, 1983 (njem.izd. 1972)
- Cooper & S. Morris 1990 F. Cooper & S. Morris, "Dining in Round Buildings" u O. Murray ed. *Symptotica. A Symposium on the Symposium*, Oxford 1990, 66-85
- Dimitrijević 1979 S. Dimitrijević, "Vučedolska kultura i vučedolski kulturni kompleks" u A. Benac ed. *Praistorija jugoslavenskih zemalja III, Eneolit*, Sarajevo 1979, 267-342
- Forbes 1957 R. J. Forbes, "Cider, beer and spirits" u Ch. Singer, E. J. Holmyard, A. R. Hall & T. I. Williams eds. *A History of Technology II*, Oxford 1957, 139-146
- Gamkrelidze & Ivanov 1984 T. V. Gamkrelidze & V. V. Ivanov, *Indoeuropejskij jazik i Indoeuropejci. Rekonstrukcija i istoriko-tipologičeskij analiz prajazika i protokulturi*, I-II, Tbilisi 1984
- Harrison P. J. E. Harrison, *Prolegomena to the Study of Greek Religion*, London 1962 (1.izd. 1903.)
- Hopf 1976 M. Hopf, *Reallexikon der Germanischen Altertumskunde* 2, Berlin 1976, 530-533, s.v. Bier
- Katz & Voigt 1986 S. H. Katz & M. M. Voigt, "The Early Use of Cereals in the Human Diet", Expedition 28/2, 1986, 23-34
- Kišpatić 1885 M. Kišpatić, *Iz bilinskoga svieta II*, Zagreb 1885.
- Kleberg 1957 T. Kleberg, *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine*, Uppsala 1957
- Lincoln 1986 B. Lincoln, *Myth, Cosmos and Society. Indo-European Themes of Creation and Destruction*, Harvard Un. Press, 1986
- Marazov 1992 I. Marazov, *Mit, ritual i izkustvo u Trakite*, Univerzitetsko izdatelstvo Sv. Kliment Ohridski, Sofija, 1992
- Michalowski 1994 P. Michalowski, "The Drinking Gods: Alcohol in Mesopotamian Ritual and Mythology" u L. Milano ed. *Drinking in Ancient Societies*, Padova 1994, 27-44
- Milano 1994 L. Milano, "Vino e birra in Oriente. Confini geografici e confini culturali" u L. Milano ed. *Drinking in Ancient Societies*, Padova 1994, 421-440
- Napier 1986 A. D. Napier, *Masks, Transformation, and Paradox*. Un. of California Press, 1986
- Olck 1897 Olck, *Pauly-Wissowa RE*, V. Halbb. 1897, 457-464, s.v. Bier
- Olmsted 1994 G. S. Olmsted, *The Gods of the Celts and the Indo-Europeans*, Archaeolingua. Insbrucker Beiträge zur Kulturwissenschaft, Budapest 1994
- Pellizer 1990 E. Pellizer, "Outlines of a Morphology of Symptotic Entertainment" u O. Murray ed. *Symptotica. A Symposium on the Symposium*, Oxford 1990, 177-184
- Powell 1994 M. A. Powell, "Metron Ariston: Measure as a Tool for Studying Beer in Ancient Mesopotamia" u L. Milano ed. *Drinking in Ancient Societies*, Padova 1994, 91-119
- Rausing 1997 G. Rausing, "The Wheeled Cauldrons and the Wine", *Antiquity* 71, 1997, 994-999
- Ruck 1978 C. A. P. Ruck, "Documents" in R. Gordon Wasson, A. Hofmann & C.A.P. Ruck eds. *The Road to Eleusis. Unveiling the Secret of the Mysteries*, New York - London, 1978, 75-126
- Rudgley 1998 R. Rudgley, *Lost Civilisations of the Stone Age*, London 1998
- Ruprechtsberger 1992 E. M. Ruprechtsberger, "Wirtin, full' die Flasche mit Bier! Bier in griechisch-römischer Zeit: Ein Überblick" u E. M. Ruprechtsberger ed. *Bier im Altertum*, Linz 1992, 15-26

- Sasson 1994 J. M. Sasson, "The Blood of Grapes. Viticulture and Intoxication in the Hebrew Bible", u L. Milano ed. *Drinking in Ancient Societies*, Padova 1994, 399-419
- Slater 1990 W. J. Slater, "Symptotic Ethics in the *Odyssey*", u O. Murray ed. *Symptotica. A Symposium on the Symposium*, Oxford 1990, 213-220
- Vetta 1983 M. Vetta, "Introduzione. Poesia simposiale nella Grecia arcaica e classica" u M. Vetta ed. *Poesia e simposio nella Grecia antica*, Roma-Bari 1983, XI-LX
- Whittle 1996 A. Whittle, *Europe in the Neolithic. The creation of new worlds*, Cambridge 1996
- Wiegelmann 1976 G. Wiegelmann, *Reallexikon der Germanischen Altertumskunde* 2, Berlin 1976, 533-537, s.v. Bier
- Zaninović 1996 M. Zaninović, "Iliri i vinova loza" u M. Zaninović, *Od Helena do Hrvata*, Zagreb 1996, 385-393
- Zito 1994 R. Zito, "Biochimica nutrizionale degli alimenti liquidi" u L. Milano ed. *Drinking in Ancient Societies*, Padova 1994, 69-75

SUMMARY

BRÓMOS OU BRÓMIOS - *Brómos and not Brómios*

Key words: beer, alcohol, Greeks, Romans, mead, cider, birch juice

From the very earliest times, people have sought and invented means of arriving at a changed state of consciousness. The most sought medium for this has always been ethyl alcohol. It owes its popularity to the fact that it intensifies emotions, affects perception, is easily absorbed by the organism, and has no toxic effects (except in cases of extreme abuse). Historical sources tell us that ethyl alcohol was produced from various types of plants and in many ways, but always with one aim – so that people could drink and feel good. The Greeks developed an entire system of social behaviour with which they attempted to control intoxicants, including them within an acceptable framework. When the Greeks said that barbarians drank “like barbarians”, that meant that they had no moderation (*metron*), that they fell into complete and deep drunkenness (*methyesthai*), with the aggressive and irrational behaviour of the drunkard. When the unusual drinks the barbarians consumed were added to this, the Greeks were entirely horrified.

The origin, history, and spread of alcoholic drinks in the Neolithic have still not been entirely explained. It is hypothesized that various drinks fermented from grain, and particularly barley, existed before wine. Barley was probably the first domesticated grain, and it arrived in Europe together with the earliest Neolithic, and it must be suggested that beer had been brewed even then. Beer is the simplest alcoholic beverage, and can be created simply from barley that has sprouted, forgotten in some container. Of particular interest is a find from the late Vučedol Culture at the Hrustovača Cave near Sanski Most. Quite a lot of barley was found in the cave, but no remains of any other plants. A large number of stone querns were also discovered (Benac 1951: 274). Also found in the cave was a large quantity of fine pottery, a large part of which can be designated as a set for serving drinks (Dimitrijević 1979: Pl. XXXVI). All of these finds together suggest that this large amount of barley could have been brought to Hrustovača for the preparation of beer, and not as food, especially since only barley, but no other alimentary plants, had been found.

The comparative study of small scale societies has shown that beer was an extremely important beverage in such societies, and that its technology of production was quite simple, easily understood, and could be carried out under almost all conditions (Katz & Voigt 1986: 33). This information is quite valuable, as it shows that beer could easily have been made in all prehistoric societies that grew grain. Today beer is most often brewed from barley, but in the prehistoric period (and in the Middle Ages), brews were made from various grains: wheat, oats, millet, rye, and rice (the latter in areas where it could succeed).

The Greeks also had knowledge of beer, but it is mentioned only sporadically by Greek writers, and then only to condemn it as an entirely barbarian drink that had never become popular in their land. Beer was also drunk by the Paeonci in Macedonia and the Paeonian term *parabie* means a beer made from millet and various herbs (*Hecataeus ap. Athen.* 447c). The mention of these herbs lead to the question of whether they served merely as a flavoring to improve the taste, or were the added to increase the potency of the drink, which sometimes led nearly to delirium. The Thracians called beer *bryton*, and they brewed it from barley, and the sources note that they considered Dionysius as much the god of beer as wine. The Illyrians drank a beer called *sabaia*, *sabaiam*, or *sabaium*, and they drank it to immoderation: they would untie their belts at a party, so as to be able to drink more. Considering that the alcohol content in traditional beers is not more than 5%, then this is quite logical, as if someone was to get drunk from such a beverage, he must drink truly enormous quantities. The etymological connection between the name for beer, *sabaiam*, and the name of the god Sabazius, leads us to the thought that on special occasions something stronger could have been put in the beer, causing ecstasy and a change in the state of consciousness.

In the Roman province of Gaul, beer was the common drink of the nation. A summary of the opinions of Greek and Roman writers about Gallic beer could be: it is a terrible liquid, making heads hurt, it badly affects the nerves, and it smells like a goat. Such commentaries should rather be attributed to the Greek and Roman repulsion for such types of drinks than as a literal report on its quality (although, as was the case with wine, much bad beer must also have been on offer). The existence of good beer is noted on an inscription from Trier (CIL XIII, 450), where the words *artis ceruesariae* were written, which could mean that the production of beer was in the hands of professionals who had certain skills in brewing. Beer was also known on the Iberian peninsula. In these regions beer was called *cervesia*, *cervisia* or *cerevisia*, but parallel with these terms the words *c(a)elia* and *cerea* also appeared. Beer was called *bracis* in Britannia. The Germans drank beer and mead, but honey could also have been added to beer to increase the strength and flavor.

The barbarians also drank alcohol made from honey, apples, and birch. As all of these were light drinks, various herbs or extracts of roots must have been added that could cause alterations in consciousness, or the delirium mentioned by the sources. On special and religious occasions, a special drink must have been consumed, whose preparation must have been known only to a few. But we should not forget the eternal desire of youth to experiment with intoxicants, the same today as it was in ancient Greece: the sources tell us that young people were fond of drinking beer made from henbane, a very strong and dangerous drug.

Translated by B. Smith-Demo