FERMENT HISTORII

GDYBY NIE PIWO I WINO, NASI PRAPRZODKOWIE NIE ZOSTALIBY ROLNIKAMI, NIE POWSTAŁYBY TEŻ PIRAMIDY EGIPSKIE ANI IMPERIUM INKÓW.

MAGDALENA FRENDER-MAJEWSKA

Chińczycy robili napoje wyskokowe z przeżutych ziaren ryżu, miodu i owoców głogu. Egipcjanie warzyli piwo z uprażonego na ogniu jęczmienia, wrzucając do niego różne, często zaskakujące dodatki, np. bulwy papirusa. Wielu wykorzystywało fermentujące owoce, w tym winogrona. Niemal wszędzie tam, gdzie archeolodzy odkrywają siedziby ludzi i pozostawione przez naszych przodków naczynia, znajdują resztki alkoholu.

W identyfikacji znalezisk z najdrobniejszych nawet osadów wyspecjalizował się prof. Patrick McGovern, archeochemik z University of Pennsylvania. Na podstawie badań uczony stwierdził, że alkohol napędzał rozwój cywilizacji, bo dzięki piwu, winu czy wódce ludzie zaczęli uprawiać zboża i tworzyć większe osady.

- Nasi praprzodkowie zaczęli uprawiać dzikie zboża, np. jęczmień, ryż czy kukurydzę, przede wszystkim po to, by wyrabiać z nich piwo. Dzikie rośliny nie dawały bowiem początkowo ziarna nadającego się do pieczenia choćby podpłomyków - mówi „Newsweekowi" prof. McGovern. Na przykład górska trawa teosinte rosnąca w południowym Meksyku, z której wywodzi się współczesna kukurydza, ma w kolbie o długości 3 cm tylko od 5 do 12 ziaren (w dzisiejszej odmianie kukurydzy jest około 500). Są twarde, trudno je wyłuskać, a ich wartość odżywcza jest minimalna. Mimo to przez trzy tysiące lat ludzie je zbierali i warzyli piwo zwane chicha.

Teorię prof. McGoverna potwierdzają analizy izotopowe kości Indian prekolumbijskiej Ameryki, przeprowadzone przez Johna Smalleya i Michaela Blake'a z University of British Columbia w kanadyjskim Vancouver. Badania te pozwalają odtworzyć dietę człowieka, bo składniki jedzenia zostawiają ślad w kościach w postaci kompozycji izotopów węgla, azotu i innych pierwiastków. Na ich podstawie kanadyjscy uczeni ustalili, że w kościach Indian prekolumbijskiej Ameryki jest bardzo mało izotopów węgla. Pojawiają się one w większych ilościach dopiero po 3000 roku p.n.e., a więc wówczas, gdy kolba kukurydzy w wyniku naturalnej selekcji stała się wystarczająco duża, by można było wypiekać tortille.

Nie wszyscy archeolodzy zgadzają się ze śmiałą tezą prof. McGoverna, ale niemal wszyscy są przekonani, że od najdawniejszych czasów alkohol odgrywał bardzo ważną rolę w życiu człowieka. Przede wszystkim był to napój bezpieczniejszy od wody, często zatrutej chorobotwórczymi mikroorganizmami. Wiele ludów uważało go za lekarstwo. Egipcjanie dodawali do niego szałwię i tymianek, które w kontakcie z alkoholem uwalniały luteolinę oraz kwas ursolowy. Związki te nie tylko są bakteriobójcze, lecz obniżają poziom cholesterolu oraz chronią przed rakiem jelita grubego i płuc. Resztki takiego napoju znaleziono w naczyniach z grobowca faraona Skorpiona I w Abydos pochodzącego z około 3250 roku p.n.e. Lecznicze wina z Egiptu miały charakterystyczny cytrynowy posmak, bo oprócz ziół wzbogacano je żywicą drzew sosnowych, dzięki której wino dłużej zachowywało trwałość. Z kolei starożytni Grecy i Rzymianie stosowali wino na kłopoty żołądkowe i przemywali nim rany.

STAROŻYTNY EGIPT Tajemnicę warzenia piwa przekazał ludziom bóg Ozyrys. Napój robiono m.in. z jęczmienia

FOT. THE JEWISH MUSEUM/AP; SAMMLUNG RAUCH/INTERFOTO/FORUM

STAROŻYTNA GRECJA Najlepsze wino wytwarzano w okolicach miasta Chios, bo był tam doskonały klimat do uprawy winorośli

Alkohol sprzyjał rozwojowi miast i państw. Starożytni Persowie wszelkie ważne decyzje o wojnie i pokoju podejmowali w stanie upojenia winem i były one odważniejsze niż te uzgadniane na trzeźwo. Zdaniem Herodota, greckiego historyka z V wieku p.n.e., to właśnie dzięki temu perskie imperium rosło w siłę. Handel piwem pozwolił wzbogacić się w IV tysiącleciu p.n.e. mieszkańcom osady Tell-el-Farcha w delcie Nilu. - Byli oni w stanie wyprodukować jednorazowo do kilkuset litrów piwa w sześciu działających browarach - mówi prof. Krzysztof Ciałowicz z Uniwersytetu Jagiellońskiego, odkrywca najstarszych na świecie browarów w egipskim Tell-el-Farcha. Piwo eksportowano na Bliski Wschód i wymieniano na turkus i miedź, najcenniejszy wtedy surowiec służący do produkcji narzędzi i broni.

W niektórych kulturach alkohol zastępował pieniądze. Inkowie kukurydzianym piwem płacili robotnikom wznoszącym świątynie - od czterech do pięciu litrów piwa dziennie dostawali jako wynagrodzenie za pracę budowniczowie piramid. Jedna z grup pracujących przy wznoszeniu piramidy faraona Mykerinosa w Gizie nazwała się nawet pijakami Mykerinosa, o czym można się dowiedzieć z napisu wyrytego na jednym z bloków kamiennych piramidy.

Ludzie wierzyli, że skoro alkohol ma tak niezwykłe właściwości, muszą go uwielbiać bogowie. Dlatego składali go w ofierze Egipcjanie, starożytni Grecy i Rzymianie oraz mieszkańcy prekolumbijskiej Ameryki. Wszędzie wierzono, że dzięki życiodajnej sile alkoholu można przebłagać bóstwa i uspokoić ich niszczycielską moc. Aztekowie dla swoich bogów przygotowywali sfermentowane i odpowiednio przygotowane ziarna kakaowca połączone z miodem i chili. U Inków żadne uroczystości religijne nie mogły się odbyć bez piwa chicha. Podczas święta boga Słońca Inti lało się ono strumieniami na centralnym placu stolicy imperium Cuzco. Władca wlewał je do złotej misy osadzonej na kamiennym podium z tronem, skąd napój wyciekał do świątyni Słońca niby do gardła bóstwa. Chichą pojono także ofiary z ludzi oraz mumie królów i zmarłych przodków. Pojemniki z alkoholem pozostawiano też zmarłym w grobowcach. Na przykład król Midas, władca Frygii (dzisiejsza Turcja) w VIII wieku p.n.e., bohater wielu greckich mitów, został pochowany ze 157 kadziami (niektóre o pojemności 150 litrów), dzbanami i kielichami z brązu wypełnionymi winem gronowym zmieszanym z piwem jęczmiennym, miodem i wzbogaconym szafranem, który nadawał mu złotą barwę.

Prof. McGovern odtworzył złote wino Midasa. Twierdzi, że ma ono specyficzny smak nieporównywalny z żadnym znanym dziś alkoholem i podobnie jak inne tego typu trunki niezwykłą moc. Tak wyjątkową, że napędzała historię.

Napisz do autorki
magdalena.frender@newsweek.pl