

*Biblioteka*  
NASLIJEĐE

**TIM** *press*

*Biblioteka*

NASLIJEĐE

**SVETA PIĆA**

Od medovine do čaja

Emil Heršak

Maja Adžija

© za hrvatsko izdanje:

**TIM press, Zagreb**

Tel.: 01 611 97 13; Faks: 01 611 97 14;

E-mail: [tim.press@tim-press.hr](mailto:tim.press@tim-press.hr)

[www.tim-press.hr](http://www.tim-press.hr)

© za crteže i karte: Emil Heršak

ISBN 978-953-7177-77-5

Emil Heršak

Maja Adžija

SVETA PIĆA  
OD MEDOVINE DO ČAJA

Zagreb, 2013.



# SADRŽAJ

<b>Uvod</b>	7
<b>I. Med i mlijeko</b>	9
Vrijeme meda i medovine	9
Mlijeko – hrana i piće	16
<b>II. Pivo – napitak neolitika i ranih civilizacija</b>	25
<b>III. Vino – sveto piće do danas</b>	43
<b>IV. Žestoka pića</b>	63
<b>V. Napitci od prokuhanog bilja</b>	69
Od koke do kole	75
Koka – prema Mantegazzi i Freudu	79
Vino Mariani	84
Kole – nova pića suvremenosti	89
Mate	101
Kakao	108
Kamilica	114
Lipa	116
Šipak	118
<b>VI. Kava</b>	121
<b>VII. Čajevac</b>	157
George Orwell: Dobra šalica čaja	171
<b>Zaključak</b>	174
<b>Dodatak</b>	175
<b>Karte i statistički podaci</b>	175
<b>Literatura</b>	179
<b>O autorima</b>	189



## UVOD

U ovoj knjizi govorit ćemo o pićima ili napitcima koje su ljudi od davnina pili, a koji su imali osobiti značaj u pojedinim kulturama i društvima. Različita pića koristila su se u obredima, prilikom različitih susreta te za radost, mudrost, zdravlje. Posebne napitke često su pripremali šamani, svećenici ili redovnici. Govorit ćemo o “svetim pićima”, iako to ne znači da ćemo se usredotočiti na tematiku svetoga ili pak na vjerske obrede. Opisat ćemo pića koja su u prošlosti zadobila značajnu kulturnu i društvenu funkciju u zajednici i koja se nisu razvila tek kao prehrambene tekućine.

Sva živa bića trebaju redovite dnevne unose tekućine. Poput drugih sisavaca, na početku života pijemo i hranimo se majčinim mlijekom, a kasnije, kao i sav ostali živi svijet, moramo redovito unositi tekućinu. Premda možemo gladovati nekoliko tjedana, katkad i mjeseci, ne možemo dugo opstati bez unosa potrebnih količina tekućine.

Pića su različita, no pitka voda koja stiže izravno iz prirode u pravilu je osnova za sva druga pića. I neki drugi napitci stižu izravno iz prirode: sokovi od voća i povrća, ili pak krv životinja, koju su u drevna vremena lovci pili iz tek ubijene lovine. U nekim tradicionalnim zajednicama lovci to i danas čine. Eskimi, primjerice, piju svježu životinjsku krv, ponajprije tuljanovu, dok Masai, nilotski narod iz Afrike, u skladu s tradicionalnim običajima piju krv puštenu iz žila živih goveda. Masai piju i mlijeko od goveda, ali taj stočarski običaj nastao je ipak kao odmak od prirode – ljudi su, zapravo, jedina bića koja piju mlijeko drugih sisavaca, i to ne samo u djetinjstvu nego i u odrasloj dobi.

Mlijeko koje piju odrasle osobe, kakvo god bilo, zasigurno je u nekim društvima imalo značenje obrednog ili “svetog” pića. No mlijeko je po svojoj prehrambenoj vrijednosti bliže kategoriji hrane nego pića, a to vrijedi i za većinu naknadno pripremljenih mliječnih proizvoda, poput sira, jogurta, kefira, sladoleda itd.

Postoje “pripremljena” pića ili napici koje je čovjek naučio pripravljeti a koja u pravilu nisu imala prehrambenu funkciju. Među takve napitke spadaju medovina, pivo, vino, destilirana pića i različiti uvarci: kava, kakao i mnoge vrste “čaja”. Sva su ta pića bila na specifične načine vezana za osobitost i potrebe kultura u kojima su se koristila.

U ovoj ćemo knjizi pokušati naznačiti neke od tih osobitosti. Treba reći da je poticaj za ovu knjigu nastao iz razgovora o čaju, točnije od pitanja: Kako objasniti važnost i značaj čaja? Što je uopće čaj i zašto ga mi danas u Hrvatskoj pijemo, kako se često kaže, “tek kada smo bolesni”, dok u mnogim drugim zemljama, na primjer u Kini, Japanu, Engleskoj, Rusiji i Maroku, čaj ima vrlo značajnu društvenu ulogu. Na Dalekom istoku čaj – točnije uvarak od biljke čajevca – već je tisućama godina imao obrednu funkciju. S druge strane u moderno doba, u Engleskoj i općenito na Britanskom otočju, a donekle u Rusiji, Maroku i drugdje, postao je simbolom identiteta. U drugim sredinama i vremenima značajni su bili neki drugi napici, čija se funkcija i važnost katkad mijenjala.

Razmišljajući o ovim pitanjima odlučili smo napisati kratki rad o razvitku najpoznatijih “svetih pića”. Knjiga nema namjeru iznositi recepte, ili pak analizirati pojedine vrste pića. Na hrvatskom i na mnogim stranim jezicima već postoje odlični i opširni radovi koji čitateljima mogu pružati upravo takve informacije. Ovu smo knjigu zamislili tek kao pregled odnosno sažetak označene tematike, kulture i društva iz perspektive ljudske povijesti i prapovijesti. Htjeli smo ponajprije opisati neke tipove odnosa između različitih kultura i njihovih svetih pića te na taj način ostati prije svega u okvirima antropološkog pristupa tematici.



## MED I MLIJEKO

### Vrijeme meda i medovine

Između 1964. i 1971. slavni francuski znanstvenik, filozof i začetnik strukturalne antropologije, Claude Lévi-Strauss (1908. – 2009.) objavio je u četiri sveska svoju analizu mitoloških izvora (*Mythologiques*). U drugom svesku, pod naslovom “Od meda do pepela” (*Du miel aux cendres*, 1966), istaknuo je da je uporaba meda bila odraz prijelaza “od prirode prema kulturi” i naglasio važnost medovine – vjerojatno jednog od najstarijih spravljenih pića. Pozvao se na priču o podrijetlu medovine amerindskih urođenika iz pokrajine Chaco na sjeveru Argentine, koju je zapisao švicarski antropolog Alfred Métraux (1902. – 1962.). Prema toj priči, neki je starac u vodu dodao med i pustio da smjesa fermentira. Iako su drugi ljudi mislili da je napitak smrtonosan, starac ga je popio. Piće mu je bilo vrlo ukusno. Zaspao je i probudio se usred noći. Preživio je. Poslije su ljudi izdubili otvor (dosl. “korito”) u deblu drveta... i pili medovinu.<sup>1</sup>

Lévi-Strauss je vjerovao da američki mitovi imaju vrlo staru paleolitsku osnovu (*un très vieux fonds paléolithique*) (1966: 326). I doista, uzevši u obzir sve mogućnosti te prapovijesne epohe, reklo bi se da su ljudi u starijem kamenom dobu već upoznali medovinu.

U romanu “Nasljednici” (*The Inheritors*, 1955) zamisao o paleolitskom podrijetlu medovine prihvatio je svojedobno i engleski književnik i nobelovac William Golding (1911. – 1993.), koji se uvelike zanimao za civilizacijsko-kulturne, antropološke i (pra)povijesne teme.

<sup>1</sup> Métrauxov prijepis mita završava slikovito: “Bila je ptica koja je izdubila prvi bubanj, i svirala ga je svu noć i sutradan se pretvorila u čovjeka.” Lévi-Strauss je s tim u vezi zaključio: “Napokon, primjećuje se da izum korita-bubnja podrazumijeva pretvorbu životinje u čovjeka, izum medovine pokreće prijelaz od prirode prema kulturi” (1966: 90).

Glavni lik u Goldingovu djelu, neandertalac Lok, promatra dolazak novih ljudi, tankih i krhkih stvorenja “s gipkošću mlade grane” (Golding, 1977: 143). Jedne večeri ili pred zoru, dok su došljaci pili iz okruglih kamenih čaša, “njegov nos uhvatio je miris toga što su pili. Mirisalo je slađe i žešće od drugih voda, kao i vatra i propast. Bila je to pčelinja voda, s mirisom meda i voska i raspada; privlačila je i odbijala, zastrašivala i uzbuđivala, kao i sami ti ljudi” (Golding, 1977: 172).

Ti novi ljudi – pripadnici naše vrste – pili su medovinu oko logorske vatre, na početku nekog obreda ili slavlja. U toj družbi našla se i “debela žena”, gola do pojasa i drukčija od drugih (zbog pretilosti). Golding ju je zacijelo izmislio prema primjerima kipova paleolitskih venera. S obzirom na kronologiju prvih venera i posljednjih neandertalaca, njegova bi se priča mogla odnositi na Europu u razdoblju prije 40 000 do 25 000 godina, što odgovara epohi kada su se prvi ljudi naše vrste mogli susresti s posljednjim pripadnicima neandertalske vrste.<sup>2</sup> Vrlo je vjerojatno da su do tada prvi europski lovci-sakupljači naše vrste, poput Amerinda o kojima su pisali Métraux i Lévi-Strauss, pili medovinu.

Doduše, do danas to ostaje tek pretpostavka, premda je u godini kada je Golding dovršio svoje djelo postojala mlađa potvrda o uporabi meda u kamenom dobu. Riječ je o petroglifu, točnije špiljskom crtežu, otkrivenom 1921. u drugoj od triju tzv. Paukovih špilja (Cuevas de la Araña) u općini Bicorp blizu Valencije. Crtež prikazuje ljudski lik, možda ženu, kako uzima med iz divljeg pčelinjaka i stavlja ga u posudu. Nekada se mislilo da je bio naslikan prije 15 000 godina. Danas se smatra da je nastao prije 8 000 godina, što znači u srednjem kamenom dobu (mezolitiku).

Crtež iz druge Paukove špilje vrlo jasno svjedoči o skupljanju meda – i vjerojatno su naši preci, barem do mezolitika (ako ne prije), također okusili posljedice prirodne fermentacije sladora u medu, što dovodi do pojave medovine. Na žalost, u nedostatku dodatnih prapovijesnih pokazatelja, to za sada ostaje samo logična pretpostavka.

Najnovije arheološko-kemijske potvrde o uporabi meda u prošlosti potječu tek iz vremena na prijelazu iz bakrenoga u brončano

<sup>2</sup> Ovo je zaokružen raspon. Za sada najstarija “venera” iz Europe je kip iz špilje Hohle Fels blizu Schelkingena u Baden-Württembergu, stara između 40 000 i 35 000 godina, dok posljednji neandertalski tragovi potječu iz vremena prije 30 000 do 24 000 godina (sudeći prema ostacima iz Vindije i mogućnosti da je “dijete iz Abrigo do Lagar Velho” u Portugalu nastalo iz miješanja neandertalaca i novih ljudi).



Skupljanje meda

U mezolitiku, nakon što je ledeno doba već završilo, dok su lovci-sakupljači i dalje naseljavali Europu, na stijeni druge Paukove špilje blizu današnje Valencije prikazana je osoba, vjerojatno žena, kako se penje na stablo i uzima med u posudu. Oko nje lete pčele.

doba. U jednom ženskom grobu iz nalazišta Kodiani u zapadnoj Gruziji, datiranom između 27. i 25. st. pr. Kr., arheolozi su 2003. otkrili tri zemljane posude s tragovima različitih vrsta meda. I upravo zbog te raznovrsnosti zaključili su da je postojala razvijena kultura pčelarstva (Kvavadze et al., 2006). Ne možemo sa sigurnosti reći da su Gruzijci pili medovinu, iako je fermentacija meda mogla biti prirodna nuspojava, osobito u sredini koja se bavila pčelarstvom.

Vrijedi spomenuti jedan drugi arheološki primjer.

Postoji mišljenje da je medovina imala poticajnu ulogu u širenju kulture zvonastih vrčeva u velikom dijelu zapadne i srednje Europe u 3. i 2. tisućljeću pr. Kr.<sup>3</sup> Preteče te arheokulture možda su nastale na kraju mlađega kamenog doba (neolitika), no početak njezine ekspanzije potječe iz razdoblja na prijelazu iz bakrenoga u brončano doba (dakle približno u isto vrijeme kada se pčelarstvo, prema spomenutim podacima, razvilo u Gruziji).

Tipične keramičke posude ("vrčevi"), po kojima je ova važna kultura dobila ime, nađene su od južne Iberije do rubnih krajeva Danske i srednjoistočne Europe (Češke, Mađarske), i od Sicilije sve do sjeverne Škotske. Najstariji primjerci potječu iz primorskih

<sup>3</sup> Naziv "zvonasti vrčevi" (engl. *Bell-beakers*), prvi je predložio škotski arheolog John Abercromby (1841. – 1924.). U francuskom, španjolskom i talijanskom rabi se pridjev *campaniforme*, dok je njemačko ime *Glockenbecherkultur*.

dijelova Portugala, gdje se ovaj arheološki sklop vjerojatno prvo oblikovao. Znakovito je da su ljudi iz kulture zvonastih vrčeva u većini zemalja u koje su prodrli predstavljali manjinu u odnosu na domaće kulturne skupine. Zato je već na početku 20. stoljeća nastala ideja da su bili trgovci, šamani ili prenositelji drugih iznimnih vrijednosti.

Poslije je “kulturno-difuzijska” škola, koja je neko vrijeme dominirala u angloameričkoj arheologiji, odbacila sve takve postavke, tvrdeći da nije bilo seoba, nego da se kultura zvonastih vrčeva proširila zbog kulturnih dodira (tj. susjedskih utjecaja). No onda je razvitak kemijskih i drugih tehnika analize prapovijesti otkrio nove dokaze. Prvo, u nekim primjercima zvonastih vrčeva iz Danske i Škotske nađeni su tragovi lipovog meda, što je dovelo do zaključka da su služili kao čaše za medovinu. Štoviše, budući da u Škotskoj lipa nisu nikada rasle, to je mogao biti znak prijenosa s juga, možda u obredne svrhe (Шнирельман, 1988: 118).

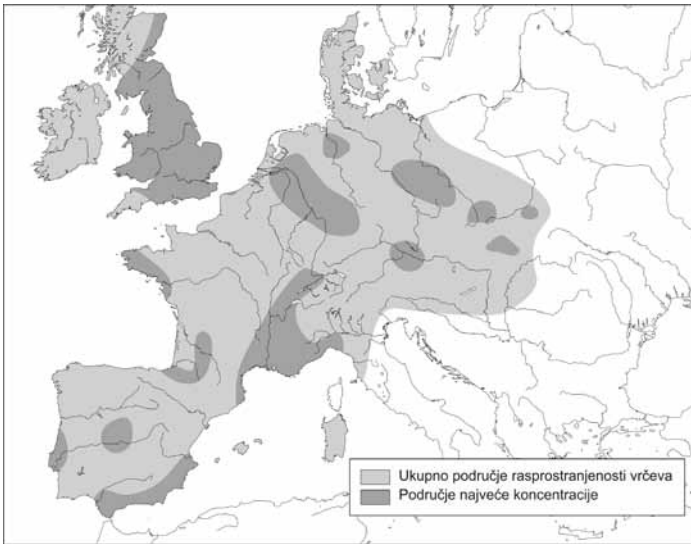
Utjecajni engleski arheolog Andrew Sherratt (1946. – 2006.) svojedobno je tvrdio da je alkoholno piće (medovina ili rani oblik piva) omogućilo da su ljudi zvonastih vrčeva u pravilu uvijek bili dobro prihvaćeni u stranim sredinama. Ranije su ljudi najviše pili čistu vodu, iako su katkad u piće dodavali narkotike. Primjerice u srednjoj Europi pripadnici neolitske kulture “trakaste keramike” (njem. *Linearbandkeramik*, LBK) konzumirali su opijate (McIntosh, 2006: 346).<sup>4</sup> Uvjetno rečeno, narkotici su dovodili do osobnih “vizijskih putovanja” (kao u amerindskom svijetu), dok je alkohol jačao društvenost. I zato su prenositelji svete medovine, ili sličnih pića, možda bili rado prihvaćeni. Ipak, dugo se zadržala dvojba jesu



Različite vrste zvonastih vrčeva

<sup>4</sup> Katkad su žvakali brezinu koru; na euroazijskoj stepi do trećega tisućljeća pr. Kr. udisali su dim konoplja i na Balkanu; možda od petoga tisućljeća pr. Kr. uzimali su i konoplje i mak (*ibid.*).

li ljudi zvonastih vrčeva doista bili preseljenici. “Kulturna difuzija” ostala je mogućnost: vrčevi, uvozni sastojci, tehnike i običaji povezani s pićem mogli su se širiti bez seobe ljudi, poput pivskih krigli, hmelja ili modernih tehnika pivarstva (iako su u povijesti migranti katkad utjecali i na to). Iduće važno otkriće potvrdilo je pretpostavku o seobama. Analize izotopa stroncija u zubima i kostima pripadnika kulture zvonastih vrčeva iz nalazišta u srednjoj Europi pokazale su da je znatan dio toga naroda migrirao daleko od mjesta svojega rođenja ili prebivališta u djetinjstvu (v. Douglas Price et al., 1997; 2006).<sup>5</sup>



Prostor širenja kulture zvonastih vrčeva (2800. – 1800. pr. Kr.)

Prema istraživanju uzoraka iz španjolskih nalaza, zvonasti vrčevi služili su također za rani oblik piva, pripremljen od mjesnih žitarica (Rojo-Guerra, 2006). No to ne bi mijenjalo ulogu medovine, barem u sjevernim područjima Europe, gdje je uzgoj žitarica kasnio i gdje su med i/ili medovina i dalje mogli imati ključnu važnost, koju im je Lévi-Strauss pripisao. Postoje kasnije potvrde o miješanju piva i drugih sastojaka s medovinom u sjevernoj Europi, iako je medovina,

<sup>5</sup> Izotopi stroncija ( $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ ) služe kao pokazatelji seoba. Tijelo ih prima preko prehrane – i njihov sastav odražava geološku lokaciju u kojoj osoba živi. Izotopi u zubnoj caklini zadržavaju sastav iz najranije mladosti, dok izotopi u kostima odražavaju kasnije promjene okoliša.

drevno piće, za razliku od mlađih napitaka poput piva, dugo mogla zadržati osobit status. Na jugu je zbog širenja kulture pčelarstva možda bilo drukčije pa se smatra mogućim da je u brončanodopskoj Grčkoj “vino od meda” stanovito vrijeme konkuriralo pravom vinu kao opće piće (Hornsey, 2012: 361).<sup>6</sup> Ali med se i dalje zvao “hranom bogova”, što se zacijelo odnosi i na medovinu. Uostalom, božica-pčela i njezini proizvodi štovali su se u minojsko-mikenskom svijetu i gotovo posvuda u civilizacijskom prostoru od istočnog Sredozemlja do Mezopotamije i Indije, i drugdje. Pčela je bila simbol kraljevstva u Donjem Egiptu. Svi su drevni Egipćani rabili med: u prehrani, medicini, za mumificiranje, u žrtvenim obredima itd. No jesu li pili i medovinu? Zacijelo jesu. Nema za to izričitih potvrda u pisanim izvorima, ali fermentirani med spominje se kao lijek.

Najstariji jasan osvrt na svetost ovoga pića potječe iz Indije. U indijskoj tradiciji kaže se da treći korak boga Višnu, to jest dostizanje života poslije smrti, dovodi do mjesta gdje teče izvor medovine (v. Hornsey, 2012: 360, prema citatu iz *Rgvede* 1: 153, 4-6).

Dalje na istoku Kinezi su također rabili med za pripremu pića: još u neolitiku kao dodatak “rižinom vinu” i poslije u razdoblju “ratujućih država” (480. – 221. pr. Kr.) spravljali su vlastitu vrstu medovine.

U Europi su u međuvremenu novi narodi stupili na povijesnu pozornicu. U željeznom dobu, u središtu kontinenta, oblikovala se keltska skupina. Kelti će se poslije proširiti po velikom dijelu Europe i napasti Rimljane i Grke. Ali već prije toga trgovali su s narodima Sredozemlja. Ta je trgovina ubrzala raslojavanje njihova društva. Pojavili su se moćni keltski kneževi. U grobnici jednog od tih vođa, kod Hochdorfa blizu Stuttgarta, arheolozi su 1977., uz mnoštvo zlatnih i drugih predmeta, dragocjenu odjeću i sagove, pa i konjske zaprege, pronašli golem brončani kotao grčke izrade, ukrašen likovima lavova oko otvora, koji je mogao sadržati čak 400 do 500 litara tekućine.

Grobnica je bila datirana oko 525. pr. Kr., dakle upravo u vrijeme kada su Kelti počeli stasati kao sila u sjevernom zaleđu antičkih civilizacija. Analize su pokazale da je kotao bio tri četvrtine pun kada je bio položen u grobnicu zajedno s pokojnikom. Kotao je sadržavao piće s različitim primjesama, ali pokazalo se da je glavni

<sup>6</sup> O vinu ćemo više reći poslije. Za sada treba spomenuti da se u mikenskim spisima na linearnom B pismu iz Pila našao izraz *me-tu-wo ne-wo* (> grč. μέθυος véou), što se često tumačilo kao “mjesec (proslava) novoga vina”. Korijen μέθυ- upućuje na med (medovinu), iako se poslije, već u Homerovom vremenu, rabio također za vino ili “slatko vino” (v. Sherratt, 2004: 202-203).



Reprodukcija kotla iz  
Keltskog muzeja u Hochdorfu  
(Fotografiju objavljujemo uz  
dopuštenje dr. Simone Stork,  
op. a.).

sadržaj bila medovina. Povezanost s pogrebom govori nam da je u ranoj keltskoj kulturi taj napitak bio sveti, jer ga je knez iz Hochdorfa morao imati na drugom svijetu.

Prema (mlađim) keltskim vjerovanjima, u raj u teku rijeke medovine (Hornsey, 2012: 365). Postoji tu neka sličnost sa spomenutom indijskom vizijom, iako je upitno može li se povezati sa zajedničkim indoeuropskim naslijeđem.

Osobit odnos prema medovini može se prepoznati u kulturi germanskih naroda. Nema nikakve sumnje da su Kelti imali jak utjecaj na prve prepoznatljive germanske skupine, i možda su im prenijeli dio svojih tradicija o svetim pićima. Ali već su protopra-germanski narodi (preteče prvih povijesnih Germana) mogli imati rubne veze s događajima još u doba zvonastih vrčeva. Moguće je da su i prije toga znali kako pripremati medovinu. U svakom slučaju, u Germana će baš medovina postati “piće bogova”, dok će opći napitak, kako je zapisao Kornelije Tacit (56. – 171.), biti pivo od ječma (“tekućina od ječma ili od žita... nalik na vino”), ili katkad, u primorskim područjima, kupljeno vino (*Germania*, 23). Na prijelazu u rano srednjovjekovlje javljaju se naznake o dvorovima na kojima se skupno pilo. Zatim će anglosaski ep *Beowulf*, nastao u 8. stoljeću, naglasiti zašto treba piti medovinu u kraljevoj dvorani.<sup>7</sup>

U staronordijsko-germanskoj predaji bogovi i mrtvi junaci piju medovinu iz rogova, u golemoj “dvorani ubijenih”, Valhali (stnord.

<sup>7</sup> Hornsey je u svojem pregledu uloge alkohola na evoluciju ljudskog društva istaknuo citat iz *Beowulfa*, u kojem danski kralj Hrothgar poziva glavnoga junaka Beowulfa u svoju dvoranu: *Site nú tó symle / and onsal meado / sig e hræther secgum* (Sjedni sad na viđenje [gozbu] / i otpečati medovinom / hrabra prsa ratnika) (2012: 365).

*Valhöll*). Ima li to veze s keltskim rajem, možda s davnim obredima zvonastih vrčeva, ili čak s dubljim razinama prošlosti? Tu je istaknuto ratništvo i Valhala je nagrada za ratnika; novi odnosi postoje u svijetu, ali svetost se opet nekako profilira na pomaku “od prirode do kulture”.

## Mlijeko – hrana i piće

Vrlo je poznat i osvrt na med u Starom zavjetu.

U *Knjizi Izlaska* Jahve progovori Mojsiju iz vatre gorućega grma i kaže mu da je odlučio odvesti Izraelce iz Egipta “...u zemlju kojom teče med i mlijeko” (Izl 3, 9, 17). Ta zemlja bila je Kanaan, zemlja obećana Abrahamu, njegovu sinu Izaku i unuku Jakovu (Izraelu).<sup>8</sup>

Potoci meda i mlijeka alegorijski prenose poruku o prirodnom obilju obećane zemlje. No ta bi simbolika mogla imati i šire “arhe-tipsko” značenje, jer vizija o medu koji teče podsjeća na medovinske rijeke, koje su bile dio indijskih i keltskih opisa rajskih svjetova.

Zašto se med povezuje s mlijekom? Je li i mlijeko sveto (rajsko) piće?

Za dojenčad je mlijeko prva hrana – i stoga je poprimilo značenje napitka života ili općenito sile života. Štoviše, francuski analitičari simbola, pisac-filozof Jean Chevalier (1906. – 1993.) i pjesnik-istraživač Alain Gheerbrant (1920. – 2013.) napisali su da je u egipatskom, starogrčkom i keltskom mitsko-vjerskom sklopu mlijeko bilo zamišljeno također kao piće besmrtnosti. I što reći o kršćanskim tumačenjima? Prvo je sv. Pavao povezao mlijeko s tjelesnosti “nejačadi”, još nesposobnih dostići duhovnost (v. 1 Kor 3, 1-3; usp. Heb 5, 12), ali je poslije srednjovjekovna kršćanska “ikonografija” razvila drukčiju shemu; mlijeko dobre majke prenosilo bi [djetetu] istinu, dok bi zla majka dojila zmiju.<sup>9</sup> Chevalier i Gheerbrant spomenuli

8 U starozavjetnim tekstovima Kanaan će se različito definirati, ali uglavnom kao prostor između Egipta, Mezopotamije, Crvenog mora i Sredozemlja), gdje žive Kanaanci, Hetiti, Amorejci, Perizani, Hivijci, Jebusejci i drugi narodi (usp. Post 2, 18-21; Izl 3, 9, 17; Izl 23, 31).

9 Autori su naveli i primjere kada dojenje od nebeskih majki znači posvajanje i stjecanje vrhunskog znanja. U antičkim mitovima Hera je tako dojila Herakla, a u srednjovjekovnim kršćanskim predajama Djevica Marija (la Vièrge) dojit će sv. Bernarda (Chevalier i Gheerbrant, 1987). Do danas su se sačuvala dvije legende o Bernardu iz Clairvauxa (1090. – 1153.): prema prvoj, za vrijeme jedne molitve Marija se pojavila i iz svojih prsa izbacila tri kapi mlijeka, znak trojstva, na njegove usnice i tako ga prisvojila kao majka; prema drugoj, Bernard je zaspao tijekom molitve i u snu mu se pojavila Marija koja ga je dojila kako bi primio mudrost Božju (usp. Berlioz, 1998: 39-54).



su, uz ostalo, indijski ep *Rāmājanu* (4. st.) u kojem se kaže da je iz oceana mlijeka (peto od sedam praooceana, op. aut.) nastala *amrita*, “piće života”. U indijskoj tradiciji mlijeko je postalo simbolom hrane i plodnosti, fizičke i duhovne – i izlijevalo se svako jutro tijekom molitvi (v. Chevalier i Gheerbrant, 1987).



Maja i mlijeko

Chevalier i Gheerbrant dodali su uz opis simbolike mlijeka crtež indijske božice Maje (v. crtež), iz čijih se prsa puni ocean mlijeka. Sanskrtska riječ/naziv *māyā* (माया) imala je razna značenja: nadnaravna moć Varune (u najstarijim vedama), prividnost (iluzija), sila/magičnost (prirode), itd.

Bogovi i demoni (deve i ašure) bućkali su mlijeko oceana i tako stvorili *amritu*, točnije *amrit* (अमृत), vodu života ili besmrtnosti. Smatra se da je korijen te riječi u prasrodstvu s grč. nazivom “ambrozija” (ἀμβροσία) za hranu i piće bogova. U vedama se izraz *amrit* rabi katkad za “somu”, koja je opisana u *Rgvedi* također kao piće koje donosi besmrtnost.\*

Mogli bismo zaključiti da su zapravo dvije pojave utjecale na određivanje simbolike mlijeka: prvo, dojenje djece, što polazi od temeljne biologije naše vrste (iz roda sisavaca); drugo, razvitak stočarstva, točnije mliječnoga stočarstva, što je bio kulturni pomak.

Biološka važnost mlijeka zacijelo je već davno, izravno ili posredno, poticala ideje i simbole. Odrasli ljudi u pravilu ne piju “majčinsko mlijeko”.<sup>10</sup> Nakon što se u djetinjstvu odvikne od mlijeka, osoba počinje gubiti sposobnost probavljanja laktoze (mliječnog šećera). To je nekada bio prirodni proces, kao u svih sisavaca. No nakon što

\* Na somu ćemo se osvrnuti poslije u tekstu.

<sup>10</sup> Oduvijek postoje iznimke. U Mongoliji, navodno, žena koja doji nudi svoje mlijeko i odraslim članovima obitelji; ljudsko mlijeko uvelike se hvali i smatra se napitkom ne samo za malu djecu. Koristi se i kao lijek: za starije osobe, protiv nekih infekcija itd. (v. Kamnitzer, 2009).

su u neolitiku nastale prve stočarske zajednice, korištenje mlijeka ovaca, koza, krava i napokon kobilu dovelo je do genetske promjene koja je stočarima omogućila da probave laktozu te da piju mlijeko i u odrasloj dobi.

Odrasle populacije podrijetlom iz zapadne i sjeverne Europe danas najlakše probavljaju mlijeko. S druge strane intolerancija prema laktozi i dalje je vrlo visoka u nekim područjima (u zemljama američkih urođenika, u jugoistočnoj Aziji, na Dalekom istoku, u južnom dijelu Afrike). Razmjerno visoki udjeli intolerancije postoje i u srednjoj Aziji, Indiji, u zemljama Sredozemlja, u jugoistočnoj Europi, na Bliskom istoku. Obično se smatra da su neolitski Europljani, po svoj prilici stočari iz kulture trakaste keramike, nakon što su se usmjerili na mljekarstvo prvi stekli otpornost na laktozu. Ali uzgoj i mužnja stoke nisu počeli u Europi nego na Bliskom istoku.

Ovce i koze bile su udomaćene uz rub Plodnoga polumjeseca prije nekih 10 500 godina, a goveda na istom prostoru ili u sjevernoj Africi (za vrijeme “vlažne Sahare”) najkasnije dva tisućljeća poslije. Nije sasvim jasno kada je počela redovita mužnja stoke. Ruski arheolog i antropolog Viktor Aleksandrovič Šnireljman (1949.) istaknuo je da su neke posude iz sjeverne Mezopotamije, iz doba hasunske kulture (6500. – 6000. pr. Kr.), možda služile za pripremu svježeg sira, što bi označavalo početak mljekarstva (1988: 30).<sup>11</sup>

Proizvodnja sira (jogurta, kefira i sl.) smanjivala bi laktozu u mlijeku i olakšala njezinu konzumaciju. Osim toga Šnireljman je zaključio da je u početku mlijeko gotovo sigurno imalo osobitu ulogu u “prestižno-socijalnim ritualima” (*ibid.*).

Drugim riječima, mlijeko bi postalo “sveto” piće. Takva je važnost, u kulturnom smislu, mogla pomoći da prapovijesna društva uopće prihvate običaj mužnje stoke i da ljudi postanu jedini sisavci koji konzumiraju mlijeko drugih životinja.<sup>12</sup>

Od petog/četvrtoga tisućljeća pr. Kr. stočarstvo se širilo po Euroaziji i Africi, pa će se mlijeko stoke sve više rabiti na golemom području svijeta. Prema Šnireljmanu, tada su nastali i korijeni riječi vezanih za mljekarstvo u semitskim, indoeuropskim i sjevernokavkaskim jezicima (*ibid.*). Oko 3500. pr. Kr. konj (novi izvor mlijeka) bio

<sup>11</sup> Nedavno je slična posuda za sir, iz šestog tisućljeća pr. Kr., pronađena u neolitskom nalazištu Brześć Kujavski u Poljskoj (v. Salque et al., 2012).

<sup>12</sup> Znamo da se i domaće mačke katkad hrane mlijekom drugih životinja, ali na to u pravilu utječu njihovi vlasnici.

je pripitomljen na sjeverozapadu današnjega Kazahstana, u sklopu botajske kulture (3700. – 3100. pr. Kr.). Zbog klimatskih pomaka (porasta suše na stepi), u središnjoj Euroaziji pojačalo se nomadsko stočarsko, na što su po svoj prilici utjecale seobe indoiranskih naroda (iz indoeuropske skupine).

Nomadsko-stočarski život utjecao je, najvjerojatnije, i na vizije o nastanku svijeta u vedskim i drugim tradicijama. Kako smo vidjeli, u *Rāmājani* su ocean od mlijeka bučkali bogovi i demoni da bi stvorili piće života. U tom prizoru lako prepoznamo stočarske običaje obrađivanja mlijeka. Postoje druge kozmološke sheme sa sličnim sadržajima. Primjerice prema jednom budističkom tumačenju, kada svijet nestane, proći će vrijeme i zatim će se opet stvoriti Zemlja, kao što se kožica pojavljuje na mlijeku (Leeming i Leeming, 1994: 35, 37). Kalmici, mongolski narod koji je živio pretežno od stočarstva (i prihvatio budizam), imali su sličnu kozmogoniju u kojoj je nastanak svijeta opisan kao zguščivanje sira od mlijeka.<sup>13</sup>

Možemo naći više primjera u kojima mlijeko ima osobito značenje. U Kelta, kako su naznačili Chevalier i Gheerbrant, mlijeko je bilo piće besmrtnosti. Ta se tradicija nastavila nakon pokrštenja. U životopisu sv. Brigitte Irske (451. – 525.), iz 9. stoljeća, mlijeko i mliječni proizvodi vrlo su važni: šest od 46 njezinih čuda odnosi se na mlijeko, koje simbolizira i čistoću svete (v. Torma, 2004).

U članku o simbolici mlijeka u životopisu sv. Brigitte Thomas Torma prihvatio je tezu da je mlijeko imalo ključnu biološko-hranjivu ulogu u Irskoj i u drugim zemljama sjeverne Europe u kojima je sunčana svjetlost bila slaba, jer su ljudi od mlijeka i mliječnih proizvoda mogli dobiti potrebne količine vitamina D (*ibid.*). S tim u vezi možemo dodati da je mlijeko figuriralo i u nordijskim mitovima o početku svijeta. U islandskoj *Mlađoj Eddi*, spjevu koji je oko 1220. zapisao Snorri Sturluson (1179. – 1241.), početnu prazninu svijeta (*Ginnungagap*, “golem jaz”) ispunila je zemlja leda na sjeveru i zemlja vatre na jugu: iz leda će izaći div Ymir i prva krava Auðumbla, koja je hranila diva svojim mlijekom i lizala led iz kojega se nakon tri

<sup>13</sup> Talijanski povjesničar Carlo Ginzburg obradio je u knjizi *Sir i crvi* (1989; izvorno: *Il formaggio e i vermi*, 1976) slučaj furlanskog mlinara iz 16. stoljeća Menocchija (Domenico Scandella, 1532. – 1600.), koji je tvrdio da je svijet nastao iz kaosa, kao sir od mlijeka – i da su crvi koji su se pojavili u siru bili anđeli. Inkvizicija je osudila Menocchija zbog hereze i na kraju je spaljen na lomači. Ginzburg je smatrao da je Menocchijevo gledište stiglo iz srednje Azije i s tim u vezi osvrnuo se na kalmičku kozmologiju.

dana pojavio “čovjek”, Búri Snažni, čiji će unuci biti Odin (Óðinn) i bogovi Vili i Ve.



Auðumbla i Búri, slika iz islandskog rukopisa iz 17. stoljeća (Danska kraljevska knjižnica). Prema *Mladoj Eddi*, Búrijevi unuci Odin, Vili i Ve ubit će ledenoga diva Ymira i iz njegova tijela izraditi Zemlju.

Nekoliko smo puta spomenuli i mliječne proizvode, koji izlaze iz kategorije “pića” (sir, jogurt itd.). Takvi se su proizvodi pravili fermentacijom mlijeka – što je dovelo do niže razine laktoze i do lakše konzumacije tih proizvoda u mnogim stočarskim društvima. Naprotiv, nordijski mit o divu koji pije mlijeko izravno od krave možda odražava genetske promjene koje su narodima zapadne i sjeverne Europe omogućile da piju neobrađeno mlijeko u beskraj.

S vremenom, kao vrsta hrane, mlijeko je u pravilu izgubilo sveto ili “obredno” značenje koje je (prema Šnireljmanu) imalo u prvim danima stočarstva. Nakon pripitomljenja konja, srednjoazijski stočari počeli su pripravljati fermentirano piće “kumis” od kobiljeg mlijeka, koje je poput medovine sadržavalo alkohol.

Kobilje mlijeko, zbog svojeg sastava (visoke razine laktoze i niske razine masti i bjelančevina), prikladno je za pripremu napitka poput kumisa, ali ne za pripravljavanje sira i sl. Postotak alkohola u kumisu razmjerno je nizak, ali ipak dovoljno visok da je često služio kao piće za vrijeme svetkovina, obreda ili veselica. Zbog toga je mogao imati sličnu društvenu ulogu među srednjoazijskim nomadima, kao

što je alkoholno piće (medovina ili pivo) vjerojatno imalo u zapadnoj Europi u doba zvonastih vrčeva.

Riječ “kumis” ima tursko (turkijsko) podrijetlo, od glagola kymmak “tresti, promiješati, bučkati”.<sup>14</sup> Mongolski izraz *ajrag* (*aiṗar*) izvorno je označavao “kiselo mlijeko”. Iako su danas turski i mongolski narodi glavni korisnici kumisa, po svemu sudeći preuzeli su tehniku spravljanja kumisa od drugih (starijih) stepskih naroda.

Štoviše, kemijske analize naslaga u posudama iz botajske kulture upućuju na to da su sredinom četvrtoga tisućljeća pr. Kr. prvi uzgajivači konja već obrađivali kobilje mlijeko (Outram et al., 2009). Jesu li pripravljali kumis? Na temelju botajskih nalaza mnogi su povjesničari uvjereni da jesu.

Običaj se nastavio – i napokon se Homer u Ilijadi osvrnuo na “ponosni” narod “Kobilomuzaca” (Ἰππημολγοί), koji se hranio mlijekom (Il. 13, 5-6). Taj se pjesnikov navod zacijelo odnosio na stepske nomade-konjanike, na Skite prije svega, koje će u 8. ili 7. st. pr. Kr. Homerov mlađi suvremenik Heziod prozvati Σκύθας ἱππημολγούς, “Skiti kobilomusci” (*Katalog žena*, 150, 15).

Što se tiče povijesnih izvora, smatra se da je grčki “otac povijesti” Herodot (484. – 424. pr. Kr.) u opisu Skitije prvi spomenuo pripremu kumisa. Herodot je tvrdio da su Skiti “sve robove oslijepili zbog mlijeka koje piju...” i zatim je opisao kako su oslijepljeni robovi muzli kobile i pripremali to mlijeko.<sup>15</sup> Zašto su Skiti oslijepili svoje robove? Možda zbog tajnovitosti pripreme napitka? Nije jasno.<sup>16</sup>

Kulturni sklop koji se od posljednjega tisućljeća pr. Kr. do prvih stoljeća naše ere raširio po velikom dijelu sjeverne Euroazije dobio je u ruskoj znanosti naziv “skitsko-sibirski svijet” (*скифо-сибирский мир*). Bio je to “polietnički konglomerat” nomadskih i polunomadskih naroda, jedinstven po vrsti naoružanja, konjaničke opreme i

14 Max Vasmer (1886. – 1962.) je zastupao takvu etimologiju (1986, II: 416), no Gerard Clauson (1891. – 1974.) zaključio je da podrijetlo riječi ipak nije nejasno (1971: 629). Prema jednoj tezi, turski naziv “kumis” nastao je od semitskoga korijena i pojma “fermentirati” (Kurmman et al., 1992: 174).

15 Skiti su sve robove oslijepili zbog mlijeka koje piju, a priređuju ga ovako: uzimaju cijevi izrađene od kosti, veoma nalik frulama, te ih stavljaju u spolovilo kobile i napuhuju ih ustima. Dok jedni pušu, drugi muzu kobile. Tako postupaju jer se napuhane žile kobile pune zrakom pa sise nabreknu. Kad izmuzu mlijeko, uliju ga u izdubljene drvene posude i poredaju oko posude slijepce koji mučkaju mlijeko, te ono mlijeko koje prikupe odozgo smatraju boljim, a ono koje preostane ispod lošijim. Zbog toga Skiti oslijepljuju svakoga koga zarobe. Skiti nisu zemljoradnici nego nomadi (*Povijest*, IV: 2).

16 Dubravko Skiljan (1949. – 2007.) je u svojem prijevodu Herodota u bilješki dodao dva tumačenja. Prema jednom, oslijepljenjem su robovi onemogućeni u bijegu. Prema drugom, Herodot je pobrkao skitsku riječ za robove s grčkom riječi za slijepca (v. Herodot, 2000: 324).

po općem “životinjskom stilu” u [predmetnoj] umjetnosti (Пяткин, 1987: 31). Po svoj prilici, iranskojezični narodi, poput Skita, Saka – i poslije Sarmata, razvili su temelje te cjeline iako je njezin etnojezični sastav bio vrlo raznolik.



Rusija je kroz svoju povijest povezala mnoge euroazijske tradicije. To se odnosi i na kumis koji se i danas može kupiti, u modernom pripremljenom obliku, u trgovinama živežnih namirnica u Moskvi (foto: Oleg Markin).

U srednjem vijeku razni su narodi pod utjecajem stepskih konjačkih tradicija prihvatili kumis kao važan napitak.

Perzijski geograf Ahmed Ibn Rusta (u. 913.) u opisu istočne Europe, pisao je o “kralju kraljeva” “Sviat Maliku”, koji je živio u gradu Džarwadu (بأورج). “Sviat Malik” navodno nije jeo hranu, nego je pio samo kobilje mlijeko, kumis (v. Vernadsky, 1945.). Povjesničari ga obično poistovjećuju s vladarom Velike Moravske, Svatoplukom (vl. 871. – 894.).<sup>17</sup>

U ruskom jeziku kumis se prvi put spominje u ipatjevskoj doradi (iz 15. stoljeća) *Povijesti minulih vremena* (Повѣсть временныхъ лѣтъ) ljetopisca Nestora (1056. – 1114.), pod godinom 1185. (6693.), u vezi s bijegom kneza Igora iz tabora Polovaca (Kumana), koji su se tada opili kumisom (В то же время половци напилися бяхуть кумыза). Ta epizoda pijanstva nije spomenuta u “Pjesmi o Igorovom

<sup>17</sup> Ibn Rusta je prenio svoje znanje o “Sviat Maliku” navodno prema izvoru iz 9. stoljeća. Njegov sunarodnjak Gardēzi (u. 1065.) spomenut će istog vladara, ali ne i običaj pijenja kumisa. No u 13. st. Hudūd al-Ālam ponoviti će taj detalj (v. Karatay, 2012). Svojedobno je ruski povjesničar Geogorij Vladimirovič Vernadski (1887. – 1973.) zaključio da je Svatopluk bio Bijeli Hrvat, koji je povezo Veliku Moravsku s Bijelom Hrvatskom. Hrvati su, prema njemu, bili podskupina Anta, koju su organizirali iranski Alani. Običaj pijenja kumisa svjedočio bi o njihovim [konjaničko-]nomadskim konjenima (Vernadsky, 1945).

pohodu” (СЛОВО О ПЛЪКУ ИГОРЕВЪ), koja je nastala, čini se, već u 12./13. stoljeću (iako je najstariji rukopis iz 15. stoljeća).

U prvoj polovici 13. stoljeća, Džingis-kan (1162. – 1227.) i njegovi nasljednici osvojili su golem dio Euroazije i stvorili najveće carstvo koje je ikad postojalo. No nakon mnogih ratova slijedilo je razdoblje *Pax mongolica* (“mongolski mir”), tijekom kojega su i zapadni Europljani sve više upoznavali središnje prostore Azije. Na dvor velikih kanova, prvo smještenom u Karakorumu u Mongoliji, stizali su kršćanski vjerovjesnici, istraživači i trgovci.<sup>18</sup>

Godine 1253. u Karakorum je stigao i flamanski franjevac Vilem iz Rubroecka (Willem van Rubroec, 1220. – 1293.). Poslije je u svojem putopisu opisao kumis, kojemu je dao latinski naziv *cosmos*:

*Taj kumis [cosmos], to je kobilje mljeko, pripravljeno na ovaj način [...]. Kada se skupi mnogo mljeka, koje je slatko kao kralje sve dok je sježe, lijevaju ga u veliku vreću ili torbu, i počinju ga bučkati za to namijenjenim štapom, koji je na dnu velik kao ljudska glava i unutra šuplji: i kada to snažno pomiješaju, počinje vreti kao mlado vino i fermentirati. I dalje ga bučkaju dok ne izvade maslac. Onda ga kušaju, i dok je blago oporo, piju ga: žezje jezike poput vina od taloga dok se pije. Kada ga čovjek prestane piti, na jeziku ostavlja okus bademova mljeka i to čini nutritivno čovjeka sretnom i također opija slabe glave, i uvelike izaziva mokravicu. Oni prave i karakumis, to jest crni kumis, za uporabu velike gospode, na ovaj način [...]. Miješaju mljeko tako dugo dok se najgušći dio spusti do dna kao vinski talog, i to što je čisto ostaje na vrhu kao sirutka i kao bijelo vino. Talog je vrlo bijel, i daje se slugama i jako ih uspaavljuje. To što je čisto piju gospodari, i vrlo je slatko i dobrotvorno. Batu<sup>19</sup> ima trideset kuća [udaljenih] jedan dan oko svojega staništa, od kojih ga svaka poslužuje dnevno tim mljekom od sto kobila, pa tako svaki dan od 3000 kobila...*

(Van Rubroec, pogl. 6. *Quomodo faciunt Cosmos*)

\*

Tim smo citatom dovršili posjet prasnijetu meda i mljeka. Prelazimo na pića koja su danas poznatija.

<sup>18</sup> Najpoznatiji putnik na istok, Marko Polo (1254. – 1324.), stiće na Istok poslije, kada je Džingis-kanov unuk Kublaj (r. 1215., vl. 1260. – 1294.) već preselio mongolsku prijestolnicu u Xanadu (kin. Shàngdū, 上都).

<sup>19</sup> Batu-kan (1207. – 1255.) bio je (zakonski) unuk Džingis-kana i vladar Zlatne horde (mong. *Altan Ord*) u sjeverozapadnom području carstva svojega djeda.