

Big Bang z pohledu pivologie

aneb

vznik vesmíru jako podmínka nutná a postačující ke vzniku piva

Vážení přátelé,

je zajímavé, že se dosud až na dva případy nikdo nepokusil zmapovat, proč a jak se začalo vařit pivo. Je to způsobeno pravděpodobně tím, že tento nápoj je všemi považován za základní stavební prvek vesmíru a proto také všichni předpokládají, že pivo vzniklo se vznikem vesmíru. Není to však docela pravda.

Ten, kdo první zjistil, že pivo je o něco starší než vesmír, byl Ruda Mlčoch (RuM). Ve svém díle První tři půllitry vysvětluje tuto skutečnost jednoduše. Chmelové částice a prasad se shlukly, *narážely* do sebe, tím se *zahřály*, začaly za přítomnosti katalyzátoru H_2SO_5 reagovat a vzniklo první prapivo, někdy též nazývané podle svých účinků hopsinková šťáva (Angličané proto používají pro slovo chmel ekvivalent hops). Odtud také pramení názvy „*vaření piva*“ a „*narážení piva*“ nyní běžně užívané jak mezi odborníky, tak mezi ještě většími odborníky.

Proces shlukování a zahřívání částic je však obecný – vezměme jen případ shluknutí několika osob u přibližně šestinásobného počtu půllitrů. Za chvíli jsou zahřáti dobře vychlazeným pivem všichni. To napadlo například i Steva Weinberga, který díky Mlčochově úžasné myšlence vybudoval teorii vzniku vesmíru, tzv. Big Bang, a publikoval ji v knize První tři minuty. (Je myslím zajímavé upozornit na Weinbergovu vděčnost Rudovi, která se mimo jiné projevila i samotným pojmenováním Big Bang, které vzniklo z Rudova termínu Velké Narážení. Bohužel Weinberg v období tvoření své teorie trpěl silnou rýmou a tak slůvko narazit = bump zapsal jeho asistent jako bang.

RuM podstatně ovlivnil i jiné vědce, kteří se zabývali a zabývají vznikem světa. Málokdo například ví, že i Albert Einstein vytvořil svou obecnou teorii relativity pod vlivem produktu Velkého Narážení.

Také Ital Galileo Galilei, ač to není zcela jistě doloženo, měl asi mnoho společného s jevem Big Bump. Proč by jinak svůj dalekohled nazval holandský, že? Myslím, že nyní už si sami odpovíte na otázku, proč biolog Carl Linné nazval bělokvětý bez druhovým jménem černý. Pak nám ale samozřejmě připadá divné, že černé pivo je černé – ač s bílou pěnou.

Nesmíme zapomenout ani na dalšího českého velikána Járu Cimrmana. Ten se mimo jiné snažil, aby pivo bylo vždy řádně vychlazené. Jeho nápis v liptákovské hospodě „Teplé pivo je horší než studená Němka“ je toho dostatečným důkazem.

Druhý, kdo uvedený proces vzniku či spíše zániku prapiva na Zemi zkoumal, byl také Ruda Mlčoch. Zaměřil se i na období nejkrásnější a zároveň nejsmutnější v celé historii naší koule. Ano, je to období, kdy mlsný člověk přišel na to, že tekutina v praoceánech obsažená je velmi chutná. A právě ta vynikající chuť vedla k rychlému vypití obrovských pivních praoceánů.

Je zářející, že od vypití pivních praoceánů až do 5. října 1842 neexistoval pivovar vařící pravé světlé pivo. Díky Prvnímu měšťanskému pivovaru v Plzni se to však uvedeného data podařilo. Nicméně vrcholu dokonalosti bylo dosaženo v březnu 1971, kdy na počest výročí data RuMova narození, které je v dubnu, bylo uvařeno pivo Radegast.