

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Ústav etnologie

Bakalářská práce

Diana Dolejší

# Káva v českých zemích

Vedoucí práce Mgr. Karel Šíma, Ph.D.



---

Praha 2018

### **Poděkování**

Ráda bych poděkovala pedagogům Ústavu etnologie Filozofické fakulty Univerzity Karlovy, jmenovitě panu doktoru Karlovi Šímovi, za jeho trpělivost a laskavý přístup při vedení mé bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat Mgr. Haně Kyselovičové za korekturu textu.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 20. 7. 2018

.....  
Diana Dolejší

## **ABSTRAKT**

Práce se snaží analyzovat historický vývoj kávy v českých zemích sahající až do dnešní doby. Konzumace kávy již od doby objevení kávovníku prochází kulturně-historický vývojem, při kterém káva dynamickým způsobem proměňovala svou symbolickou funkci ve společnosti. I přes skutečnost, že se jedná o konzumní komoditu, se v průběhu staletí káva svébytně zakomponovávala do sociálního života všech společenských tříd.

Tato studie se věnuje stručnému nástinu tohoto vývoje v historickém, kulturním a sociologickém kontextu. Práce se rozděluje do čtyř samostatných oddílů, které se dohromady snaží o chronologický nástin konzumace kávy. V první části je stručně představen její začátek na základě interpretace příběhů vystihující objevení kávovníku a kávy samotné. Druhá část se zaměřuje na historii kávy v českých zemích v časovém rozmezí od 17. století až do konce 19. století a je zde kladen důraz na sociální stratifikaci. Ve třetí části práce je popsána proměna konzumace kávy v 20. století a definován vznik *výběrové kávy*. Čtvrtá část práce se snaží analyzovat, jakým způsobem konzumace *výběrové kávy* zasahuje do každodenní reality jedinců.

### **Klíčová slova**

káva, historie kávy, kultura kávy, každodenní život, kavárna

## **ABSTRACT:**

This Bachelor thesis is focused on analyzing a historical development of coffee in Bohemia until present day. The coffee consumption has been going through historical and cultural development, which has changed the symbolic function of coffee in society. Despite the fact that coffee is a consumer commodity, it evolved into a social activity of its own.

Thesis briefly touches upon the historical, cultural and sociological context. It contains four different topics and applies a chronological outline of the coffee consumption.

The first part of this work begins with the introduction of legends which uncover the discovering of coffee tree and coffee. The second part is focused on the history of coffee between 17th and 19th centuries in Bohemia. The third part describes changes of coffee consumption during the 20th century and defines a concept of *speciality coffee*. The last part explains the impact of speciality coffee on an individual's everyday life.

### **Key words:**

coffee, history of coffee, culture of coffee, everyday life, café

## OBSAH

1. TERMINOLOGIE .....	7
1. ÚVOD .....	10
2. METODOLOGIE .....	12
3.1. VÝBĚR RESPONDENTŮ .....	12
3.2. POLOSTRUKTUROVANÝ ROZHOVOR .....	13
3.3. ZÚČASTNĚNÉ POZOROVÁNÍ .....	13
3.4. ZHODNOCENÍ POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	15
3. HISTORIE KÁVY.....	17
4.1. OBJEVENÍ KÁVY .....	17
4.2. ROZŠÍŘENÍ KONZUMACE KÁVY NA EVROPSKÝ KONTINENT .....	19
5. KÁVA V ČESKÝCH ZEMÍCH .....	22
5.1. PÍSEMNÉ PRAMENY .....	22
5.2. PITÍ KÁVY NA ŠLECHTICKÝCH SÍDLECH .....	23
5.3. VZNIK PRVNÍCH KAVÁREN V ČESKÝCH ZEMÍCH .....	27
5.4. KÁVA V LIDOVÉM PROSTŘEDÍ .....	30
6. VÝBĚROVÁ KÁVA .....	37
6.1. VZNIK VÝBĚROVÉ KÁVY .....	37
6.2. KONZUMACE VÝBĚROVÉ KÁVY .....	41
7. KÁVA V KAŽDODENNÍM ŽIVOTĚ.....	46
7.1. DEFINICE KAŽDODENNOSTI .....	46
7.2. VLIV VÝBĚROVÉ KÁVY NA KAŽDODENNÍ ŽIVOT.....	48
8. ZÁVĚR .....	56
9. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....	58
10. INTERNETOVÉ ZDROJE .....	61
11. PŘÍLOHY.....	62

## 1. TERMINOLOGIE

Definice termínu *výběrová káva* byla poprvé zaznamenána během veřejné řeči Erny Knutsen<sup>1</sup> zástupcům mezinárodní kávové konference v Montreuil ve Francii roce 1978. *Výběrovou kávu* zde představila jako zemědělský produkt geograficky pocházející z mikroklimatů s unikátním chuťovým profilem. K definici jsem dále připojila důraz na kvalitní zpracování, čerstvost pražení a správnou přípravu nápoje. Ředitel asociace *Speciality Coffee Association* Ric Rhinehart ve svém článku *What is speciality coffee?* stručně definuje výběrovou kávu jako produkt postavený na kvalitě, při jehož výrobním procesu byl kladen velký důraz na jeho správné zpracování a upražení zeleného zrna, na kvalitu jeho přípravy (jakožto nápoje). Zároveň se dbá i na životních podmínky lidí, kteří se na tomto výrobním procesu podílejí (farmář, dovozce zeleného zrna, pražírny, baristé).<sup>2</sup> V opozici k *výběrové kávě* stojí termín *komoditní káva*. Během procesu není kladen důraz na výslednou kvalitu a chuťový profil kávy.

*Espresso* označuje kávový nápoj, který se vyznačuje svým malým obsahem, intenzivní chutí a hustou krémovou pěnou na povrchu. Espresso vzniklo spolu s objevením kávovaru, nástroje určeného k jeho přípravě. Ten sestrojil roku roku 1930 Marco Cremonese v Itálii. Příprava *espressa* v kávovaru spočívala v používání mechanických pístů, které při jejich stlačení vyvinuly tlak na jemně namletou, upraženou kávu. Výsledný nápoj byl silně koncentrovaná, hořká tekutina s hustou pěnou (krémou) na hladině.<sup>3</sup> Espresso z výběrové kávy je v současnosti stále připravováno pomocí kávovaru a je nutné dodržovat několik základních pravidel, které musí barista v případě zachování kvality produktu a autenticity chutě dodržovat. Koncept kávovarů je stále stejný, pouze se inovovaly a mechanizovaly některé jeho části.<sup>4</sup>

---

1 Erna Knutsen založila roku 1985 dnes již zaniklou společnost *Knutsen Coffee*, která se věnovala importu zeleného zrna. Více informací: <https://sprudge.com/erna-knutsen-specialty-coffee-legend-video-will-inspire-56318.html>.

2 <http://www.scanews.coffee/2017/03/17/what-is-specialty-coffee/>.

3 STEPHENSON Tristan, *Barista's Guide to Coffee*, London, Ryland Peters & Small, 2015, s. 87-89.

4 HOFFMANN, James, *The World Atlas of Coffee; From Beans to Brewing - Coffees Explored, Explained and Enjoyed*, London, Mitchell Beazley, 2014, s. 94-103.

*Cappuccino* představuje kávový nápoj, který se skládá z jednoho nebo i z dvou espress a našlehaného mléka. Cappuccino by mělo dosahovat určitých standardů (objem, teplota, výška pěny) při jeho přípravě. Nicméně ty se mohou na základě lokalit měnit.<sup>5</sup>

Termín *filtrovaná káva* označuje kávový nápoj připravený ručně nebo mechanicky na základě výluhu namletých kávových zrn. Existuje několik metod, pomocí kterých lze filtrovanou kávu připravit. Ty se odlišují nástrojem, v kterém dochází k filtraci kávy.<sup>6</sup>

Člověk, který profesionálně pracuje s výběrovou kávou, se označuje termínem *barista*. Jeho práce spočívá v přípravě kávových nápojů, při kterých klade největší důraz na zachování kvality upražené kávy a zároveň i představení těchto kvalit zákazníkovi.<sup>7</sup>

*Kávovník* je keř, který botanicky patří do oblasti krytosemenných, třídy dvouděložných a řádu hořcotvarých rostlin. Roste v subtropickém a tropickém pásmu a pěstuje se zejména v jižní, střední Americe, Asii a Africe.<sup>8</sup>

*Arabika*, latinsky *coffea arabica*, představuje druh kávovníku. Ve volné přírodě může dorůst až 6 metrů a plodí podle odrůdy červené, žluté, či oranžové třešně, z kterých se následně získává kávové zrno. Pouze semena tohoto kávovníku jsou používána pro produkci výběrové kávy, a to hlavně kvůli její výjimečné chuti a aromatu.<sup>9</sup>

*Robusta*, latinsky *coffea canephora* představuje druh kávovníku. Byla objevena roku 1898 divoce rostoucí v Kongu. Na rozdíl od arabiky vyžaduje při pěstování menší péči, a proto se používá k produkci komoditní kávy.<sup>10</sup>

---

5 STEPHENSON Tristan, *Barista's Guide to Coffee*, London, Ryland Peters & Small, 2015, s. 108.

6 STEPHENSON Tristan, *Barista's Guide to Coffee*, London, Ryland Peters & Small, 2015, s. 114.

7 <http://www.scanews.coffee/2017/03/17/what-is-specialty-coffee/>.

8 KADLEC, Josef, *Káva*, Praha, Nakladatelství M. Knapp, 1936, s. 9.

9 AUGUSTÍN, Josef, *U kávy, o kávě a kávovinách*, Brno, JOTA, 2017, s. 95.

10 KADLEC, Josef, *Káva*, Praha, Nakladatelství M. Knapp, 1936, s. 15.



## 2. ÚVOD

Úvodem této bakalářské práce bych chtěla požádat každého jejího čtenáře, aby se na chvíli pozastavil a představil si nějakou svou oblíbenou potravinu jako čistou surovinu, kterou konzumuje každý den. Je jedno, zda je to nápoj nebo jídlo, podstatné je, aby se s ní denně střetával. Může to být ranní nebo večerní čaj, kousek čokolády, jablko, chleba, sklenička alkoholu apod. Každá z těchto surovin má svou vlastní historii a vývoj v čase. Někakým způsobem byla člověkem objevena, konzumována. Poté s ní začal pracovat, měnit její charakter, snažil se vymyslet další způsoby, jak dál ji upravit, jak s ní pracovat. Během tohoto procesu se kolem ní začalo utvářet specifické prostředí, které umožňovalo lidem ji identifikovat. Ti, kteří s ní pracovali a snažili se určitým způsobem posouvat její vývoj, si k ní utvářeli určité vazby. Často se stávalo, že daná surovina začala být spojována s konkrétními lidmi, sociálními událostmi, prostředím apod. Lidé ji začali přiřazovat určitou symboliku, kulturní funkce. Mnohdy ovlivňovala různé sféry společnosti (politické, obchodní, ekonomické, kulturní), ale zároveň zasahovala i do každodenního životě jedinců. Je fascinující se zamyslet nad vývojem konkrétní suroviny. Uvědomit si všechny její vlastnosti a funkce, které zastává v sociálním prostředí.

V této práci jsem se snažila tímto způsobem zamyslet nad kávou. Již několik let jsem touto surovinou fascinována. Již od počátku objevení fyziologického vlivu všech možných částí kávovníku na lidský organismus se konzumace kávy vyvíjela neuvěřitelně dynamicky a proměnlivě. Její specifické aroma a chuť intenzivně oslovovala společnost a ta ji díky tomu rozvázela po světě buď formou obchodu nebo pro soukromou konzumaci. Káva nikdy neznamenal pro lidi pouhý konzumní produkt. Vždy jí byly společností přiřazovány sociální funkce. Byla spojována s určitými situacemi, nejčastěji se společenským setkáním. Skoro každý se setkal s frází "*Zajdeme někdy na kafe*". Ta neznamená pouhé sdělení o budoucí společné konzumaci nápoje, ale evokuje ke společenskému setkání, konverzaci, k utváření prostoru pro rozhovor.

Symbolická funkce kávy ve společnosti procházela a stále prochází neustálým vývojem, který je ovlivňován několika faktory a zároveň jeho průběžné výsledky mohou ovlivňovat jak společenské prostředí, tak i individuální životy lidí. V prvních kapitolách své práce se snažím stručně seznámit čtenáře s objevením, s historickým vývojem a s difuzí konzumace kávy z afrického kontinentu do Evropy.

Obsáhleji se pak soustředím na historii kávy v českých zemích, přičemž se

v podkapitolách podrobněji věnuji konzumaci kávy na šlechtických sídlech, v urbánním prostředí skrze otevírání kaváren a v lidovém prostředí. Jako hlavní zdroje pro tyto části práce jsem použila pouze literární prameny (odborné publikace, dobové časopisy a kuchařky, odborné studie). V předposlední kapitole *Káva v každodenním životě* stručně shrnuji vývoj konzumace kávy v 20. a v 21. století. V závěru se pak věnuji vzniku výběrové kávy a jejího vlivu na každodenní život jedince v dnešní době. K definici reality každodenního života jsem čerpala práci P. Bergera, T. Luckemanna a E. Goffmana.

Kromě důležitých literárních pramenů jsem získávala data pomocí terénního výzkumu, který se skládal z polostrukturovaných rozhovorů a zúčastněného pozorování. Výzkumu se podrobněji věnuji níže v kapitole *Metodologie*. Výsledky rozhovorů a zúčastněného pozorování pak shrnuji v závěrečných dvou kapitolách *Konzumace výběrové kávy* a *Káva v každodenním životě*. Výsledku výzkumu mi pomohly objasnit vztah konzumentů k výběrové kávě a také zmapovat, jakým způsobem se káva dotýká jejich každodenního života.

Cílem této bakalářské práce je snaha komplexně uchopit vývoj a proměnu konzumace kávy v českých zemích od jejích počátků až do dnešní doby. Výzkumné otázky se primárně týkaly konzumace výběrové kávy v dnešní době v každodenní realitě jedince. Soustředila jsem se na hlavní důvody preference pití výběrové kávy respondentů a dále jakým způsobem se to dotýká jejich každodenních životů.

### 3. METODOLOGIE

#### 3.1. VÝBĚR RESPONDENTŮ

Všechny osoby, které byly zapojeny do mého výzkumu byly informovány o jeho cíli a zúčastnily se ho zcela dobrovolně. Z důvodů respektování jejich soukromí byla všechna jména pozměněna.

Pro svůj výzkum jsem si vybrala dvanáct respondentů ve věku 19-45 let. Abych se vyhnula veškerým genderovým nevyváženostem, zvolila jsem 6 žen a 6 mužů. Z toho čtyři z nich (2 ženy a 2 muži) pracují jako baristé s výběrovou kávou a zbylých osm (4 ženy, 4 muži) je pravidelnými návštěvníky kaváren a konzumenty výběrové kávy. Jelikož jsem se ve svém výzkumu chtěla soustředit na autenticitu samotné kávy, nikoliv kávových nápojů (cappuccino, latte, apod.), bylo pro mě stěžejní vybrat si takové respondenty, kteří konzumují kávu pouze černou, tedy bez jakýchkoliv dalších dochucovadel a přísad. Jednalo se tedy o kávu připravenou jako espresso nebo filtrovanou.

Vzhledem ke skutečnosti, že již třetím rokem pracuji sama ve výběrových kavárnách, bylo pro mě snadné si na základě dlouhodobé interakce a pozorování vybrat pro mou práci vyhovující okruh lidí.

#### 3.2. POLOSTRUKTUROVANÝ ROZHOVOR

Pro správné vedení polostrukturovaného rozhovoru mi velmi pomohla definice Jana Hendla. Ve své knize polostrukturovaný rozhovor nazývá *rozhovor pomocí návodu*. Pro správné vedení výzkumu je zapotřebí si udělat seznam základních otázek, na které je nutné se respondenta zeptat v rámci udržení tématu interview. Současně zde však vzniká prostor na zjišťování, ověřování a analýzu dat díky volně vznikajícím otázkám navazujícím na téma.<sup>11</sup>

H. R. Bernard ve svém díle *Handbook of Methods in Cultural Anthropology* popisuje podrobně metodu o správném vedení rozhovorů s respondenty polostrukturovaným rozhovorem (*semistructured interview*). Velmi podobně jako Hendl, zde doporučuje si utvořit pevný základ otázek, který se bude moci rozvíjet

---

<sup>11</sup> HENDL, Jan, *Kvalitativní výzkum; Základní metody a aplikace*, Praha, Portál, 2005, s. 174-175.

k otevřenému interview, které může pomoci k hlubšímu prozkoumání a vývoji tématu.<sup>12</sup>

Pro své respondenty jsem si připravila čtyři pevné okruhy otázek<sup>13</sup>, které mi pomáhaly udržet určitý posloupný průběh interview. Jak už jsem zmínila výše, pro svůj výzkum jsem si zvolila 12 respondentů (6 žen a 6 mužů), které jsem poznala v kavárnách s výběrovou kávou. S každým jsem se osobně setkala. Nejprve jsem je seznámila s konceptem svého výzkumu a poté jim individuálně a postupně pokládala předem připravené otázky, které umožňovaly volný průběh konverzace.

Čtyři respondenti pracují několik let s výběrovou kávou. Tři z nich jako baristé v kavárně a jeden jako pražič. Záměrně jsem zvolila alespoň čtyři respondenty z oboru, aby mi kromě osobních zkušeností mohli popsat, jakým způsobem oni vnímají gurmánskou konzumaci kávy zákazníkem.

Zbýlých osm respondentů jsem vybrala na základě dlouhodobého setkávání se s nimi v kavárnách. Profesně i věkově je to různorodá skupina, jelikož mým záměrem bylo eliminovat možný vzájemný vliv.

### 3.3. ZÚČASTNĚNÉ POZOROVÁNÍ

Pro kvalitativní výzkum se metoda zúčastněného pozorování často považuje za samozřejmost. Podle Jana Hendla tato metoda přináší výzkumníkovi hluboký popis a analýzu zkoumaného jevu. Pozorovatel se v tomto případě stává součástí sociální situace ve zkoumané skupině. Během výzkumu používá různé metody ke sběru dat, jako jsou rozhovory, fotografie, videonahrávky apod. Pro správný výzkum je potřeba navázat přímý kontakt s účastníky situace a získat přístup a přehled o terénu.<sup>14</sup>

Během výzkumu by měl být podle Hendla pozorovatel schopný skloubit následující aktivity, které sledují:

- dvojí účel (*dual purpose*) - situací se jak zúčastňovat, tak je i nestraně pozorovat
- jasné uvědomění (*explicit awerness*) - uvědomění si svého místa jako pozorovatele
- širokou optiku (*wide ankle lens*) - použití teoretických a praktických zkušeností při pohledu na procesy dění
- vnitřní a vnější zkušenost (*inside and outside experiences*)

---

12 RUSSELL, H. Bernard, GRAVLEE, C.. Clarence, *Handbook of Methods in Cultural Anthropology; Second Edition*, London, Rowman & Littlefield, 1998, s. 342-345.

13 Otázky jsou vypsány v Příloha č. 1.

14 HENDL, Jan, *Kvalitativní výzkum; Základní metody a aplikace*, Praha, Portál, 2005, s. 190-193.

- využití introspekce<sup>15</sup>

Jako další zdroj informací pro správné uchopení metody zúčastněného pozorování mi posloužil výklad H. R. Bernarda<sup>16</sup>. Stejně jako Hendl uvádí způsoby, jak získávat data (pomocí rozhovorů, pozorování atd.) a jak je uchovávat během výzkumu. Během pozorování je pro zkoumajícího důležité porozumět nonverbální komunikaci respondentů, jelikož mu to pomůže předpovídat a porozumět významu určitých společenských situací. Během výzkumu je důležité nalézt balanc mezi zúčastňováním se a pozorováním aktivity respondentů.<sup>17</sup>

Jelikož pracuji v prostředí výběrové kávy již tři roky, bylo pro mě velice důležité si uvědomovat jistý odstup a vyhnout se subjektivnímu vyhodnocování určitých sociálních aktivit. Zúčastněnému pozorování jsem se věnovala zhruba šest měsíců, jak během doby, kdy jsem byla v práci v kavárně, tak jsem několik hodin strávila pozorováním prostředí a interakcemi v kavárnách jako návštěvník. Během rozhovorů jsem se snažila zaznamenávat i jejich chování během interakce s baristou. Abych se vyhnula ovlivňování jejich projevu mou přítomností, snažila jsem se je v kavárnách potkávat i mimo dobu sjednané schůzky a pozorovat jeho chování v povzdálí. Tyto momenty mi přinášely obzvláště přínosná data, jelikož se jednalo o předem nedomluvenou schůzku, a tudíž jejich vystupování bylo více přirozené. Výsledky mého pozorování jsou zaznamenány v kapitole *Výběrová káva v každodenním životě*.

### 3.4. HODNOCENÍ POUŽITÝCH ZDROJŮ

V první části své práce, v které se stručně věnuji vzniku a vývoji konzumace kávy, jsem využívala hlavně dostupné literární zdroje.

Pro první kapitoly věnující se obecněji počátkům konzumace kávy jsem používala jak české tak zahraniční literární prameny. Důležitý zahraniční zdroj informací pro mě byla kniha věnující se historii kávy jako komodity od Antona Wilda *Black Gold, A Dark History of Coffee* (2005). Vyjma objevení kávovníku, které je spojeno s mnoha legendami, se zaměřuje i na rozšíření kávových zrn a konzumace po celém světě.

Z českých publikací byla velice přínosná studie K. Černého *Káva, čokoláda, čaj a jiné požítky z kuchyně i lékárny 17. století* (2014). Kromě mnoha historických faktů týkající

<sup>15</sup> HENDL, Jan, *Kvalitativní výzkum; Základní metody a aplikace*, Praha, Portál, 2005, s. 195.

<sup>16</sup> Bernard H. R., Gravlee C., *Handbook of Methods in Cultural Anthropology*, 2015.

<sup>17</sup> RUSSELL, H. Bernard, GRAVLEE, C. Clarence, *Handbook of Methods in Cultural Anthropology; Second Edition*, London, Rowman & Littlefield, 1998, s. 262-284.

se konzumace kávy jsem z jeho práce mohla čerpat odkazy na další literární prameny zaměřující se na historii kávy.

Pro kapitoly, které se věnují vývoji kávy v českých zemích, jsem použila informace pouze z českých písemných pramenů, jako jsou dobová periodika 19. století (*Časopis Český lid* a *Vydrovy besedy*) a kuchařka od Magdaleny Rettigové *Kafičko a vše, co je sladkého* (2015). Mnoho důležitých informací jak o první kavárně v Čechách, tak i o konzumaci kávy v lidovém prostředí mi poskytly studie Čenka Zíbrta, které byly nejčastěji publikovány právě v časopisu *Český lid*.

Pro podkapitolu *Pití kávy na šlechtických sídlech* mi jako nenahraditelný zdroj informací posloužila diplomová práce Mgr. Dany Marešové *Káva, čaj a čokoláda v každodenní kultuře raně novověkých šlechtických sídel v českých zemích*<sup>18</sup>. Na základě zkoumání zámeckých inventářů a inventářů z městských paláců zkoumala přítomnost kávového náčiní (nádobí ke konzumaci a přípravě kávy, nábytek apod.) a skrze typografii sídel a umístění zkoumaných předmětů se snažila přiblížit jejich roli v reprezentaci šlechtice.

Pro definici a popis vývoje výběrové kávy jsem použila převážně zahraniční prameny. Kromě již výše zmíněné práce Antonyho Wilda jsem se soustředila na akademická zahraniční studia, která se soustředila především na vznikající fenomén výběrové kávy ve společnosti. Za zmínku mimo jiné stojí i kniha *Coffee, Philosophy for Everyone* (2011) editována Scottem F. Parkerem a Michaelem W. Austinem, v které jsou kapitoly utvořeny akademické studie, které se soustředily na filozofii konzumace kávy.

V poslední části práce se věnuji definici každodenní reality a interpretuji zde své výsledky výzkumu, zabávajícího se vlivu výběrové kávy na každodenní život jedince. Pro definici reality každodenního života jsem čerpala ze dvou písemných pramenů *Sociální konstrukce reality, pojednání o sociologii vědění* (1999) od P. L. Bergera a T. Luckmanna a *Všichni hrajeme divadlo* (1999) od Ervinga Goffmana. Práce P. Bergera a T. Luckmanna mi poskytla informace o vytváření konstrukce reality každodenního života a pro lepší uchopení termínu role jedince ve společnosti jsem čerpala informace z knihy Ervinga Goffmana *Všichni hrajeme divadlo* (1999).

Konzumaci výběrové kávy se věnuje akademický článek *The Taste Transformation Ritual in the Speciality Coffee Market*<sup>19</sup> vydaný ve vědeckém časopise

<sup>18</sup> Práce je online dostupná na <https://theses.cz/id/g2fncd>.

<sup>19</sup> Dostupný online <http://eds.a.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=2&sid=617db410-cc9d-4be2-bf31-45fd4ec7ebfe>

*Revista de Administração de Empresas*. Studie se zaměřuje na to, jakým způsobem se proměňují chutě a rituály jedince pijícího výběrovou kávu.

Literaturu použitou ke svému výzkumu jsem zmínila již v předchozích kapitolách, Podstatným zdrojem informací pro mě byly odpovědi získané v polostrukturovaných rozhovorech s respondenty. Na základě výsledků jsem byla schopná zakomponovat jejich odpovědi do konstrukce reality každodenního života a zjistit, jakým způsobem zasahuje káva do jejich každodenní reality.

Kromě výsledků rozhovorů jsem použila i data nasbíraná během zúčastněného pozorování. Zaznamenávala jsem si způsob chování, gesta a rituály, který respondenti i jiní návštěvníci výběrových kaváren učinili.

## 4. HISTORIE KÁVY

### 4. 1. OBJEVENÍ KÁVY

*“Roku 850 žil v Etiopii jistý pastýř koz Kaldi, který si jednou během hlídání svého stáda povšimnul, že se zvířata chovají neklidně. Byla plná energie, hravá a nedala se kontrolovat. To v něm vyvolalo zvědavost, co to mohlo způsobit. Nenápadně tedy celý den špehoval své stádo a zkoumal, co všechno sežerou. Zakrátko si povšiml, že kozy spásají zvláštní červené bobule a listí na vysokých keřích. Kaldi byl zvědavý chlapec, a tak to sám šel ochutnat. Po chvílce na sobě zpozoroval, že je živější a radostnější. Se svým objevem se běžel podělit do tamějšího kláštera opatovi. Stejně jako Kaldi byl opat účinku rostliny fascinován a rozhodl se je sám ozkoušet. Vydal se tedy natrhat několik červených bobulí. Večer v klášteře se je chystal už už ochutnat, když však znenadání znejistěl a dostal strach, aby se náhodou nejednalo d'áblovu past. Bobule tedy vzal a hodil do ohniště. Po chvílce se z ohně linulo tak opojné aroma, že mnich neodolal, spálené pecky z bobulí rozemlel a uvařil z nich horký nápoj. Kromě intenzivní chutě pocítil na svém těle přívál energie a dobré nálady. Ohromen svým zážitkem se rozhodl nasbírat více bobulí a stejným způsobem z nich začal připravovat nápoj i ostatním mnichům před večerním modlením.”<sup>20</sup>*

V písemných pramenech lze dohledat ještě několik dalších příběhů, které popisují objevení kávy. Až na rozdílnost hlavních aktérů se v nich dá nalézt několik společných prvků. První kávovník byl vždy nalezen v Etiopii a následně se poprvé začal pěstovat v Jemenu.

Jak přesně lidé objevili účinky kávy na lidský organismus a proč začali připravovat nápoj z upražených kávových pecek nelze bohužel v žádném doposud nalezeném pramenu odhalit.

Při jejich studiu lze nalézt několik podobných prvků, které umožňují vytvořit si pravděpodobnější představu.

Jako první objevitele konzumace upražených kávových zrníček jsou často zmiňováni Súfisté. I když neexistuje písemný zdroj, který by popisoval, jakým způsobem ke konzumaci kávy dospěli, existuje příběh podobný příběhu o Kaldi, který vcelku věrohodně může vykreslit průběh objevování.

---

<sup>20</sup> AUGUSTÍN, Josef, *U kávu, o kávě a kávovinách*, Brno, JOTA, 2017, s. 42.



V 15. století žil mladý súfista Gemaeddin. V Arábii se setkal s čínskou loďní flotilou.<sup>21</sup> Díky posádce se poprvé setkal s přípravou a účinky čaje. Nápoj ochutnal a byl ohromen, jakým způsobem čaj působí na jeho tělo. Podobný nápoj si chtěl sám připravit i doma, nicméně v Arábii neznal jediný keř, který by byl podobný čínským čajovníkům. Rozhodl se proto vydat se na expedici, při které chtěl nalézt rostlinu s podobnými vlastnostmi. Během svého putování se setkával s mnohými lidmi a vyptával se jich, zda neznají rostlinu s povzbudivými účinky. Jednou se od nahodilých arabských otroků dozvěděl o rostlině nazývané *bun*, která dokáže lidem navodit pocit radosti a dodat tělu energii. Otroci ho nasměrovali do Oroma, kde rostlinu objevil. Když dorazil na místo, natrhal z ní několik listů a pár červených bobulí a odešel. Později stejně, jak mu Číňané ukázali, připravil nápoj jak z listů, tak i z bobulí z nalezeného keře. Po zkonzumování odvarů zjistil, že bobule mají mnohem aromatictější vůni a intenzivnější chuť. Na základě této zkušenosti Gemaeddin vymyslel nápoj *gish'r*.<sup>22</sup> Díky své zvědavosti nadále experimentoval s kávovými plody. Postupně se dopracoval k tomu, že z kávových třešní vybral zrníčka, opražil je na horké pánvi, rozmělnil a uvařil v horké vodě. Tím vznikl černý, výrazně aromatický a nahořklý nápoj. Súfisté kolem Gemaeddina si ho natolik oblíbili, že se jeho konzumace začala rychle rozšiřovat. Kromě výjimečných chuťových vlastností začínal nabývat také spirituálních kvalit. Kávu konzumovali před večerním modlením, aby jim pomohla zůstat bdělí celou noc. Dále i samotná fyzická přeměna zrna během pražení byla vnímána jako metafora vývoje lidské duše. Gemaeddinovo vzdělání a jeho silná víra vedly k objevení tajemné substance (kávy), která se stala důležitým elementem pro jejich spojení věřících Bohem. Její konzumace byla natolik běžná, že se začala označovat za “víno islámu”.<sup>23</sup>

## 4.2. ROZŠÍŘENÍ KÁVY NA EVROPSKÝ KONTINENT

Od 16. století se konzumace kávy začala rozšiřovat po celém evropském kontinentu. Ještě před tím ji Evropané dostávají do svého povědomí z cestovatelských zápisků. Nejstarší doposud nalezený písemný doklad o znalosti kávy se nachází v cestopise německého lékaře a botanika Leonharda Rauwolfa. Tento muž strávil několik let v zemích Středomoří a během svého pobytu si zapisoval informace o tamním jídle

<sup>21</sup> Čínská flotila dorazila se zásobami čaje do přístavu v Adenu roku 1417.

<sup>22</sup> Tento nápoj se dodnes hojně popíjí v Jemenu.

<sup>23</sup> WILD, Antony, *Black Gold; A Dark History of Coffee*, London, Harper Perennial, 2005, s. 45-46.

a pití. Když pobýval nějaký čas v syrském Allepu, zapsal si do svých poznámek informace o nápoji, který byl „černý jako inkoust“. Místními byl nazýván chaube a byl velmi prospěšný při onemocnění žaludku.<sup>24</sup>

Kromě něho přinesl informace o kávovníku také významný botanik, lékárník a lékař Prospero Alpiny, který v roce 1580 odcestoval do Egypta a jako první Evropan detailně popsal kávovník z botanické perspektivy ve svém díle *Rostliny v Egyptě*<sup>25</sup>, které bylo poprvé vydáno v Benátkách roku 1592.<sup>26</sup>

Kdo první dovezl kávové zrno do Evropy, je v písemných zdrojích rozporuplné. Shodují se však v tom, že poprvé byla káva přivezena do Benátek v 17. století.

První reakce Benátčanů byly negativní. Orientální původ a černá barva vyvolávaly v katolicky smýšlející společnosti obavy, zda se nejedná o nápoj ďábla. Kvůli nejistotě a strachu začali kněží vyvíjet tlak na papeže Klementa VIII.<sup>27</sup>, aby tuto novinku zakázal. Ten však před jakýmkoliv rozhodnutím chtěl nápoj sám ochutnat. Papež byl chutí ohromen a později oznámil, že takto delikátní nápoje nemůže přeci pocházet z rukou Satana a kávu nazval křesťanským nápojem.<sup>28</sup>

Ještě v sedmnáctém století byla káva vzácnou a luxusní komoditou. Prodávala se hlavně v malém množství v lékárnách jako medicína. Až v druhé polovině století se káva jakožto společenský nápoj začala pomalým tempem rozšiřovat po celé Evropě a s tím šlo ruku v ruce otvírání prvních kaváren ve větších městech.

Právě díky kavárnám se konzumace kávy začala rozšiřovat do veřejného prostoru a k nápoji získali přístup lidé z nižších společenských vrstev.

Jelikož káva je nápoj také společenský, bylo přirozené, že pro její konzumaci se začaly vytvářet prostory, v kterých by lidé měli dostatek pohodlí a zároveň i volnosti pro vedení diskuze. Tento impuls způsobil vznik prvních kaváren. Ty se začaly objevovat již v šestnáctém století v Jemenu. Existuje záznam z 20. června roku 1511, který se považuje za první písemnou zmínku o místě, které se dá považovat za rudimentální kavárnu. Tehdejším inspektorem trhu Kha'ir Bey uvedl do záznamu, že v noci našel skupinku mužů v místnosti podobné taverně, kteří popíjeli nápoj

---

24 ČERNÝ, Karel, *Káva, čokoláda, čaj a jiné požitky z kuchyně i lékárny 17. století*, Dělán to k větší slávě boží a chvále vlasti; Bohuslav Balbín a jeho doba, Klatovy, 2014, s. 148.

25 Originální název *De Plantis Aegypti liber*.

26 AUGUSTÍN, Josef, *U kávu, o kávě a kávovinách*, Brno, JOTA, 2017, s. 46.

27 Byl papežem v letech 1592-1605.

28 PENDERGRAST, Mark, *Uncommon Grounds; The History of Coffee and How It Transformed Our World*, New York, Basic Books, 2010, s. 8.

připomínající mu alkohol. Po prozkoumání situace zjistil, že se jednalo o nový nápoj – kávu.<sup>29</sup>

Rychlému rozšíření kávy po Arabském poloostrově napomohla hlavně expanze Osmanské říše. Roku 1555 získala nadvládu nad Jemenem a pobřežní částí Etiopie a díky zvětšení obchodních infrastruktury se zvyk pít kávu začal rozšiřovat přes Mughul a Persii až do Konstantinopole. Do té ji roku 1555 přivezli dva syřští obchodníci a jen o deset let později se v hlavním místě nacházelo na šest set podniků prodávajících kávu. Nově otevírající kavárny se staly oblíbeným místem mužů, kteří se tam scházeli s přáteli, diskutovali o politice, literatuře, hráli backgammon či šachy a samozřejmě popíjeli kávu.

Je překvapivé, jak rychle se káva rozšířila po Osmanské říši, a naopak jak pomalu si ji osvojovali lidé na evropském kontinentě. Pravděpodobně ji poprvé začali dovážet obchodníci do italských Benátek.<sup>30</sup> Právě tam měla být otevřena první kavárna na evropském kontinentu roku 1644, nicméně neexistují o tom žádné písemné důkazy, a tudíž je to pouhá domněnka.<sup>31</sup> Existují spekulace o tom, že se pouličně prodávala spolu s dalšími nápoji.<sup>32</sup> Oficiálně první kavárna tam byla otevřena až roku 1683. Původně se nazývala *Caffè della Venezia Trionfante*<sup>33</sup> a nacházela se na náměstí sv. Marka.<sup>34</sup> O pár let později byla přejmenována na Caffè Florian a do dnešních dnů je v provozu.<sup>35</sup>

Za první kavárnu v Evropě se považuje *Pasqua Rossee's coffee house*, která byla otevřena roku 1652 v Londýně přistěhovalcem ze Sicílie. Nový exotický nápoj si lidé v hlavním městě natolik oblíbili, že pouhý rok po otevření první kavárny jich bylo možné ve městě nalézt více jak sto dalších a začaly se otevírat i v dalších městech jako byl Oxford nebo Cambridge.<sup>36</sup>

Ke konci 17. století se začaly otevírat kavárny v dalších velkých evropských městech. O rozšíření kávy se zasloužila hlavně Osmanská říše dvěma způsoby: diplomatickými

---

29 WILD, Antony, *Black Gold; A Dark History of Coffee*, London, Harper Perennial, 2005, s. 49.

30 Ibid., s. 53-54.

31 AUGUSTÍN, Josef, *U kávu, o kávě a kávovinách*, Brno, JOTA, 2017, s. 57.

32 WILD, Antony, *Black Gold; A Dark History of Coffee*, London, Harper Perennial, 2005, s. 54.

33 Benátská triumfální kavárna.

34 Piazza San Marco

35 AUGUSTÍN, Josef, *U kávu, o kávě a kávovinách*, Brno, JOTA, 2017, s. 57.

36 STEPHENSON, Tristan, *Barista's Guide to Coffee*, London, Ryland Peters & Small, 2015, s. 12-13.

schůzkami a válečným tažením po evropském kontinentě. Jako příklad takového diplomatického setkání lze uvést přijetí Solimana Aga vyslaného Sultánem Muhammedem IV. francouzským dvorem roku 1669. Během této diplomatické mise představil královskému dvoru kávu ve formě přepychového pohoštění. Francouzi byli tímto nápojem natolik ohromeni, že pití kávy se stalo módní záležitostí a rozšířilo se mezi šlechtické vrstvy. Od roku 1686 se v Paříži začaly zakládat první kavárny, které se staly důležitou součástí veřejného společenského života.<sup>37</sup>

Opačným příkladem je právě válečný konflikt, který napomohl k založení první kavárny ve Vídni. Roku 1683 bylo město obléháno tureckými vojáky, kteří byli poraženi a zahnáni spojeným polsko-habsbursko-německým vojskem v čele s polským králem Janem III. Turci při svém útěku zanechali na místě velké množství vojenského materiálu a také několik žoků zeleného kávového zrna. To získal za své vojenské zásluhy polský šlechtic ukrajinského původu Franz Georg Kolschitzky a otevřel první vídeňskou kavárnu *U modré láhve*<sup>38</sup> a stal se tak i zakladatelem cechu kavárníků.<sup>39</sup>

---

<sup>37</sup> WILD, Antony, *Black Gold; A Dark History of Coffee*, London, Harper Perennial, 2005, s. 57-59.

<sup>38</sup> německy *Zur blauen Flasche*

<sup>39</sup> AUGUSTÍN, Josef, *U kávu, o kávě a kávovinách*, Brno, JOTA, 2017, s. 59.

## 5. KÁVA V ČESKÝCH ZEMÍCH

### 5.1. PÍSEMNÉ PRAMENY OD AUTORŮ Z ČESKÝCH ZEMÍ

Cestovatel z českých zemích, který jako jeden z prvních zmínil kávu ve svých písemnostech, je Heřman Černín z Chudenic. V letech 1644 a 1645 byl vyslán habsburským císařem Ferdinandem II. na diplomatickou misi do Konstantinopole. Celou svou cestu si zapisoval do svého osobního deníku, ve kterém několikrát zmínil popíjení kávy jakožto nápoje nabídnutého během diplomatických schůzek s Turky. Ačkoliv tento pramen nepřináší bližší informace z kulturněhistorického hlediska, je možné z těchto osobních poznámek odvodit, že káva se servírovala během společenského setkání.

Zápis z 15. července roku 1644 je důkazem: „Rád nás beg Vostřehomský přivítal, rozprávěl dlouhou chvíli a chválil Boha z příjezdu mého. Dal nám kávu pítí tolikéž potom ledovou vodu s cukrem dle jejich obyčeje.“<sup>40</sup>

Dne 26. července 1644 si H. Černín zapsal:

„A tak vinšující

*Pan vizír Osman mně na cestu mnoho štěstí, kávu, šerbet a kouření přinésti dal a mne postil, a z přijatého ode mne presentu odeslaného hrubě děkoval a mně naproti tomu stánek ten, v kterej mne ložirovali, daroval.“*<sup>41</sup> Z tohoto zápisu je odvoditelné, že od osmanského vizíra dostal darem kávu, kterou si s vysokou pravděpodobností odvezl zpátky do své domoviny. Jestli právě Heřman Černín byl první ze svého rodu, který přivezl náčiní k přípravě kávy a samotná její zrnka do svého sídla v českých zemích, je pouhá spekulace. Nicméně podle dochovaného inventáře z roku 1733 z Černínského paláce v Praze, v kterém bylo zaznamenáno mnoho předmětů sloužících k přípravě a konzumaci kávy v několika společenských i osobních místnostech,<sup>42</sup> lze potvrdit, že Černínové patřili mezi šlechtické rody v českých zemích, které ji jako první konzumovali ve svém sídle.

Zajímavá osoba, která se jako jedna z prvních zajímala o kávu z historického a lékařského hlediska, byl profesor lékařské fakulty v Praze Leonard Ferdinand Meisner

40 TISCHER, František, *Heřman hr. Černín z Chudenic; Obraz ze života a činnosti jeho 2. díl*, s. 203.

41 TISCHER F., *Heřman hr. Černín z Chudenic, Obraz ze života a činnosti jeho 2. díl*, Praha, Vzdělávací knihovna katolická, 1904, s. 210.

42 MAREŠOVÁ, Dana, *Káva, čaj a čokoláda v každodenní kultuře raně novověkých šlechtických sídel v českých zemích*, České Budějovice: Diplomová práce Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, FF, 2015, s. 65.

z Löwenberku (1663-1738). Roku 1721 vydal svou studii *Rozvaha o užívání a nadužívání kávy, čokolády, čaje a tabáku*<sup>43</sup>, v které popisuje věrohodnou historii pití kávy a její vliv na lidský organismus. Podle něho se káva rozšířila ze země původu Jemene díky arabským obchodníkům do Egypta a následně počátkem 16. století do Turecka, což způsobilo obsazení vojska sultána Selima I.<sup>44</sup> Jen o několik let později se v Istanbulu začaly otvírat kavárny. V průběhu 17. století se káva rozšiřovala po celé Evropě.

Kromě historie se Leonard Ferdinand Meisner z Löwenberku zaměřil také na správnou přípravu a konzumaci kávy. Podle něho byla dobře uvařená káva zdraví prospěšná, léčila žaludeční problémy, rozháněla koliky či blokaci jater, měla léčivé účinky na ledviny a chránila tělo před močovými kameny. L. Meisner jako jeden z prvních lidí z českých zemí napsal studii zabývající se komplexně kávou jako rostlinou, nápojem a lékem. Jeho práce se stala velice užitečným historickým písemným pramenem.

## 5.2. PITÍ KÁVY NA ŠLECHTICKÝCH SÍDLECH

„Zdá se, že bohatí páni v Čechách brzy naučili se pít kávový mok. Dle inventáře po hrab. Heřm. Jak. Černínovi (†1710) na konci XVII. stol. našel bys mezi nádobím v Černínském paláci v Praze „kávovou konvici s přikryvadlem“, „nádobí na kávu se vším, co k němu patří“ (Caffeegeschür sambt aller Zugehör); spatřil bys tu dále kulatý černý stolec ku kávě (dergleichen [oval] schwarzes Caffetischl).

Když patrně tak rádi pili kávu, není divu, že dobře znali barvu kávovou. Znal ji také písař, zapisuje mezi oděvem „hedvábné punčochy temné barvy kávové“.<sup>45</sup>

Během 17. století šlechta žijící v českých zemích prošla mnoha změnami. Po Bitvě na Bílé hoře roku 1620 došlo ke konfiskaci šlechtického majetku v českých zemích a po vydání restitučního ediktu<sup>46</sup> muselo několik šlechtických rodin jiného náboženství odejít do exilu. Po třicetileté válce začala monarchie nabízet zkonfiskovaný majetek šlechtickým rodům z celé Evropy. Ty buď přicházely do českých zemí a začaly

43 Originální název *De caffè, chocolata, herba thee ac nicotianae natura, usu, et abusu anacrisis, medico-historico diaetetica, Norimbergae 1721*.

44 ČERNÝ, Karel, *Káva, čokoláda, čaj a jiné požitky z kuchyně i lékárny 17. století*, Dělán to k větší slávě boží a chvále vlasti; Bohuslav Balbín a jeho doba, Klatovy, 2014, s. 147.

45 ZÍBRT, Čeněk, *Káva, čaj a čokoláda v XVII. Století v Čechách*, *Lumír*, roč. 16, 1888, s. 60.

46 Restituční edikt byl vydán 6. března 1629 císařem Ferdinandem II.

se angažovat v zemských úřadech, nebo naopak svůj nově nabytý majetek spravovali na dálku.<sup>47</sup>

Kromě konfiskace majetku a změně složení šlechtických rodů začínalo od druhé poloviny 17. století prostupovat do českých zemí baroko. S ním přicházel nový životní styl šlechty, která podle něho začala měnit nejenom svůj dosavadní způsob života, ale i přestavovat svá sídla a pozměňovat jejich interiér. Hlavními motivy bylo větší otevření smyslového vnímání a získání většího požitku. Světské radovánky se posouvaly na úroveň vnitřní víry. Docházelo k určitému uvolňování atmosféry, během kterého lidé kladli důraz na ohromování svých smyslů. Kromě zdobnosti a přepychu kolem sebe se snažili povznést i své chutě a čich. Díky tomu začali v průběhu novověku ke svým tradičním domácím pokrmům přidávat i exotická jídla a nápoje. U některých z nich se jejich konzumace stala prostředkem určité neverbální komunikace, který pomáhal vnímat a ucelit mocenskou a sociální hierarchii soudobé společnosti.<sup>48</sup>

Urozený člověk v 17. století se opíral hlavně o svůj původ. Starobylost jeho rodu mu dodávala určitou vznešenost a důležitost. Jeden ze způsobů, kterým se snažil svému okolí ukázat své společenské postavení a bohatství, byl způsob pohoštění svých hostů.<sup>49</sup> Od 70. let téhož století se součástí tohoto pohoštění staly i exotické nápoje, jako jsou káva, čaj a čokoláda.

V 18. století se díky častějším zámořským cestám káva stala dostupnějším zbožím a její konzumace se rychleji rozšiřovala do šlechtických sídel v českých zemích.<sup>50</sup> Častější konzum tohoto nového nápoje ovlivnil nejenom dosavadní stravovací návyky, ale stával se součástí nově vznikajících společenských událostí. Káva se nikdy neservírovala samotná. Její hořkou chuť si šlechta zjemňovala mlékem či smetanou, cukrem a někdy i exotickým kořením (chilli, vanilka, skořice apod.). Pro lepší chuťový požitek se k ní připravovaly i sladké zákusky. I přesto, že servírování drobného občerstvení během přátelského setkání nebylo již před tím nic neobvyklého, dokázala až káva spojit konzumaci lahůdek s duchaplnou konverzací a vytvořit tak specifický styl zábavy.<sup>51</sup>

---

47 MAREŠOVÁ, Dana, *Káva, čaj a čokoláda v každodenní kultuře raně novověkých šlechtických sídel v českých zemích*, České Budějovice: Diplomová práce Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, FF, 2015, s. 33-35.

48 BŮŽEK, Václav, KRÁL, Pavel, *Člověk českého raného novověku (16.-17. století)*, Praha, Argo, 2007, s. 44-48.

49 *Ibid.*, s. 92-94.

50 PETRÁŇ, Josef, *Dějiny hmotné kultury II/2*, Praha, Karolinum, 1995, s. 819.

51 <sup>□</sup> PETRÁŇ, Josef, *Dějiny hmotné kultury II/2*, Praha, Karolinum, 1995, s. 830.

Z inventářů šlechtických sídel z první poloviny 18. století lze dohledat, v jakých prostorech se káva připravovala a konzumovala. Jedněmi z těchto místností byly kabinety. Dříve sloužily spíše ke studiu, nicméně později se z nich staly prostory pro společenská setkání, diskuze, hry a samozřejmě pro konzumaci kávy a jiných exotických nápojů. Vybavení těchto prostorů mělo reprezentovat bohatství a postavení šlechty. To samé platilo i o předmětech sloužících k servírování kávy.<sup>52</sup> Nádobí bylo nejčastěji vyrobeno z luxusních materiálů (jako byl hlavně porcelán, majolika<sup>53</sup> nebo terra sigillata<sup>54</sup>), aby dokázalo dostatečně reprezentovat šlechtice<sup>55</sup> a objevovaly se na něm zdobné, mnohdy symbolické motivy s přírodní tematikou nebo rodovými erby. Spojení těchto luxusních předmětů s kávou dodávalo určitou distinktivní nadřazenost nad nižšími společenskými vrstvami.<sup>56</sup>

Kromě kabinetů se předměty k přípravě a konzumaci kávy nacházely i v osobních místnostech šlechticů jako jsou pánské, dámské pokoje a ložnice. Tyto místnosti nesloužily k reprezentativním účelům, a proto se v nich nacházelo hlavně nádobí z levnějších materiálů, které sloužilo ke každodennímu používání. Lze předpokládat, že obliba kávy se rozšířila ze společenských událostí i do soukromého života šlechticů a sloužila k jejich osobnímu potěšení.<sup>57</sup>

Kromě servírovacího nádobí vznikaly další předměty, které měly spojitost s konzumací kávy. Mezi ně patřil například určitý druh nábytku. V období baroka začal mít kromě uskladňovací hlavně reprezentativní funkci. Oblibu nabyly hlavně kredence a vitríny, které měly nejenom malý úložný ale hlavně otevřený prostor určený k vystavování předmětů. Do těchto míst se ukládalo nádobí ke konzumaci kávy a dalších exotických nápojů. Nábytek byl uložen ve společenských místnostech, aby příchozí hosté spatřili nejenom jeho zdobnou konstrukci, ale hlavně obsah výstavního prostoru.<sup>58</sup>

---

52 MAREŠOVÁ, Dana, *Káva, čaj a čokoláda v každodenní kultuře raně novověkých šlechtických sídel v českých zemích*, České Budějovice: Diplomová práce Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, FF, 2015, s. 63-65.

53 Majolika je druh keramiky s olovnatocínčitou glazurou vyráběnou v zemích severně od Alp.

54 Terra sigillata je keramická hmota, která se zhotovovala ze zvláštního typu hlíny.

55 Více o šlechtickém nádobí VLK M., *O šlechtických jídelních souborech*, Umění a řemesla 29, 1985, s. 47-51, KALOUSOVÁ P., *Kuchyně a stolníčení na šlechtických sídlech*, Plzeň, Pavla Kalousová 2015.

56 MAREŠOVÁ, Dana, *Káva, čaj a čokoláda v každodenní kultuře raně novověkých šlechtických sídel v českých zemích*, České Budějovice: Diplomová práce Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, FF, 2015, s. 84-94.

57 Ibid., s. 71-72.

58 DLABAL, Stanislav, *Nábytkové umění; Vybrané kapitoly z historie*, Praha, GRADA Publishing, a.s., 2000, s. 90-91.



Jak již je výše zmíněno, káva se podávala většinou s drobným sladkým občerstvením. Propojení hořké chuti kávy se sladkou chutí cukru lidi zaujalo natolik, že spolu se zvětšováním oblíbenosti pití tohoto nápoje začali inovovat cukrářské recepty. Samotný rozvoj cukrářství a cukrovinek v českých zemích nastal již v polovině 16. století. Hlavně vyšší společnost si na sladké pokrmy potrpěla. Od 17. století se výroba cukrovinek rozšířila do šlechtických kuchyní a jejich konzumace se stala každodenní součástí jídelníčku.<sup>59</sup> To, že se káva stala neodlučitelnou součástí sladké kuchyně, dokazuje častý výskyt nádobí sloužící k její přípravě a konzumaci ve šlechtických cukrárnách.<sup>60</sup> Servírování kávy spolu se sladkými zákusky se stalo požítkem.

Do konce 19. století nemělo společenské uspořádání jednotný význam. Členové vyšší vrstvy se oddělovali od té nižší hlavně distinktivním chováním a vystupováním v každodenních rituálech. Kromě verbálního projevu kladli důraz na vnější nonverbální projevy, jako jsou gesta, styl oblékání, stravování apod. Konzumace kávy byla typickým příkladem symbolické komunikace, během které se šlechtic snažil svým hostům poukázat na své postavení ve společnosti, bohatství, vzdělanost a distinktivní vystupování. Během pití kávy docházelo k propojení gastronomického požítku spolu se společenskou událostí. Již v tomto období lidé přizpůsobovali prostředí pro konzumaci kávy. Speciální nádobí, místnosti pro ni určené, přesné postupy u její přípravy apod. dokazovaly, že se nejednalo o běžně konzumovanou surovinu, nýbrž o nápoj, kde jeho konzumace dokázala měnit způsoby chování a zároveň i chutě lidí. Dokázala se vtísnit jak do společenského prostoru, tak do toho osobního. Výrazné aroma, specifická chuť a povzbuzující účinky byly pro společnost natolik výjimečné, že kvůli nim pozměňovala svoje návyky a prostředí.

### 5.3. VZNIK PRVNÍCH KAVÁREN V ČESKÝCH ZEMÍCH

V českých zemích se první kavárny začaly otevírat až počátkem 18. století. Když káva prostupovala ze šlechtických stolů do nižších vrstev, byla zprvu k dostání hlavně jako medicína v lékárnách. Od 18. století si ji začali dopřávat i bohatší střední vrstvy a měšťané, a to převážně ve společenských salónech anebo v nově vznikajících kavárnách. Rozvíjející se společenský život ve velkých městech vyvolal potřebu

<sup>59</sup> BERANOVÁ, Magdalena, *Jídlo a pití v pravěku a středověku*, Praha, Academia, 2011, s. 190-192.

<sup>60</sup> MAREŠOVÁ, Dana, *Káva, čaj a čokoláda v každodenní kultuře raně novověkých šlechtických sídel v českých zemích*, České Budějovice: Diplomová práce Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, FF, 2015, s. 78-79.

utvoření nových prostorů k veřejným setkáním. Vedle vináren a hostinců se začaly objevovat právě kavárny, které lidem nabídly nový styl společenské zábavy.<sup>61</sup>

Dříve než v Praze byla otevřena první kavárna v Brně. Byla založena roku 1702 Turkem Achmetem, který kavárenskou koncesi získal od městské rady, jelikož se za něj přimluvil samotný vídeňský arcibiskup Kollonnitsch.<sup>62</sup> Pití kávy si obyvatelé Brna rychle oblíbili. Roku 1711 proto udělila městská rada oprávnění vařit kávu dalšímu podnikateli Ignácu Stiefelovi. Do osmi let se ve městě nacházelo šest kaváren a po polovině 18. století vzrostl jejich počet až na dvacet tři a stále se zvětšoval. Koncem 18. století se jich v Brně nacházelo třicet sedm.

Dlouhou dobu byly určeny hlavně bohatším vrstvám. Pro chudší měšťany stáli v průjezdech domů kavárníci s jednoduchým zařízením, na kterém měli položené dva hrnce v pánvicích s rozžhaveným uhlím. V jednom byla uvařená černá káva a v druhém mléko. Obě tekutiny pak kavárníci nalévali do malých hrníčků, které prodávali hlavně po ránu dělníkům na cestě do práce.<sup>63</sup>

V Praze byla otevřena první kavárna roku 1711 Arabem Giorgiem Diodatem Damascenem. Na základě studie vypracované Č. Zíbrtem<sup>64</sup>, který čerpal ze dvou svazků napsaných samotným Diodatem, se lze seznámit s osudem prvního pražského kavárníka.

Narodil se v Damašku asyrské nekatolické rodině. Ve městě se nacházela jezuitská škola, kterou od 8 let pravidelně navštěvoval a přešel ke katolické víře. Na přání rodičů se stal obchodníkem a několik let cestoval po Africe a Asii. Roku 1699 se rozhodl zúčastnit jubilejní slavnosti katolické církve v Římě. Po několika týdnech se chtěl vrátit zpátky do Damašku. Nicméně v té době Osmanská říše expandovala na evropský kontinent a pro něj, jakožto křesťana, bylo příliš riskantní vrátit se svou původní cestou domů. Rozhodl se turecké vojsko obejít přes Vídeň, Uhry a Cařihrad. Řadou nešťastných událostí v roce 1703 přišel ve Vídni o veškeré své peníze na zpáteční cestu. Na pobízení svého přítele řeckého kněze s ním odcestoval do Prahy.<sup>65</sup>

Po příjezdu do města se ubytoval v bývalé Jezovitské ulici (nyní Karlova ulice) v domě „U zlatého hada“. Aby si vydělal nějaké peníze, začal s pouličním prodejem

---

61 ATLMAN, Karel, KUNDĚLKOVÁ, Lenka, FILIP, Vladimír K., *Zmizelý svět brněnských kaváren*, Brno, Josef Filip 1938, 2008, s. 3.

62 Ibid., s. 3.

63 ATLMAN, Karel, *Krčemné Brno*, Brno, Doplněk, 1993, s. 128.

64 ZÍBRT, Čeněk., Giorgio Diodato, Damascenus, první kavárník pražský, *Český lid XVII*. 1908, s. 47-55.

65 ZÍBRT, Čeněk., Giorgio Diodato, DAMASCENUS, první kavárník pražský, *Český lid XVII*. 1908, s.48-51.

kávy. Tu si vždy doma navařil a s plným hrncem pak obcházel pražské ulice.<sup>66</sup> V. Štech ve své knize *Do komína černou křídou* z roku 1918 popisuje prodávajícího Deodata takto:

„Jiří Deodat pamětliv byl především reklamy, a tou mu byl ve svrchnované míře turecký oblek. V tom počal choditi po ulicích pražských, maje dřevěný tác se džbánem vřelé černé kávy na hlavě, v pravici pánev se žhavým uhlím, v levici truhličku s koflíčky a cukrem. Pražané vítali Deodata s jásotem. O jeho líbezný nápoj byl takový shon, že již záhy koupiti si mohl právo měšťanské a privilegium kavárny.“<sup>67</sup>

Kávu si Pražané natolik oblíbili, že brzo zbohatl a mohl si koupit měšťanské právo a v roce 1714 získal povolení k otevření vlastní kavárny.<sup>68</sup> Ta se nacházela pod Mosteckou věží v čp. 34, kde dříve stával pekařský krám. Pražané si oblíbili novou kavárnu natolik, že se začaly otevírat během několika let další. Již v roce 1787 se v Praze nacházelo na sto kaváren a v 19. století se jejich počet ještě zvětšil.<sup>69</sup>

Díky pouličním prodejcům kávy a prvním kavárníkům měli možnost i chudší měšťané ochutnat tento exotický nápoj, který byl do té doby hlavně pochutinou šlechtické vrstvy či bohatých měšťanů. Kromě toho oblíba kávy způsobila otevření „kafíren“ neboli kaváren, nových společenských prostorů, které kromě kávy začaly nabízet i nový styl společenské zábavy. I když byly kavárny zprvu spíše pro bohatší vrstvy, vytvářely i tak dynamický prostor, v kterém se mohli setkávat lidé všelijakých profesí a utvářet tak nová témata ke společenským diskuzím. Mimo to dokázal prodej tohoto exotického nápoje vytvořit novou živnost, kolem které se začaly scházet skupiny lidí.

Lidé si kavárny oblíbili nejenom kvůli exotickým nápojům, které se v nich připravovaly, ale hlavně kvůli atmosféře, která se uvnitř nacházela. Již v prvním českém naučném slovníku je kavárna definována svou výjimečností, neboť na rozdíl od jiných hostinských podniků se v ní lidé scházejí také kvůli pěstování vyšších, duševních zájmů.<sup>70</sup>

Rozkvět kaváren nastal hlavně v 19. století, kdy je vyhledávala česká obrozující se společnost. Díky jejich velkému počtu se začaly rozdělovat na několik typů, které pak byly vyhledávány rozdílnými společnostmi. I když byly kavárny prvotně zakládány za účelem prodávání kávy, byli to právě hosté, kteří se později stali hlavními „tvářemi“

66 KADLEC, Josef, *Káva*, Praha, Nakladatelství M. Knapp, 1936, s. 163.

67 ŠTECH, Václav, *Do komína černou křídou*, Praha, J. Otto, 1926, s. 229.

68 AUGUSTÍN, Josef, *U kávy, o kávě a kávovinách*, Brno, JOTA, 2017, s. 64.

69 KADLEC, Josef, *Káva*, Praha, Nakladatelství M. Knapp, 1936, s. 163.

70 Slovník naučný 4, Praha 1864, s. 622.

těchto podniků. Exotický nápoj šel do ústraní a hlavním smyslem kaváren bylo zázemí pro společenská setkání. Společnost v nich nacházela útočiště, kde mohla vést veřejné diskuze převážně politického rázu, a přitom se nacházela v určitém ústraní.<sup>71</sup>

J. T. Vorlíček ve společenském revue *Dancing* popisuje kavárnu: „*Je to svět sám pro sebe, plná nejideálnějšího demokratismu, přestože slyšíte zvučné tituly, vládne zde jen jediní moc: peníze.*“<sup>72</sup>

Kavárny nabízely hostům kromě kávy i další exotické nápoje jako čokoládu či čaj, ostatní rozličné nápoje a drobné sladké i slané „kavárenské“ pokrmy. Součástí prostorů byly často i herny, které obsahovaly různé deskové hry jako šachy, karty, domino a hlavně kulečnick.<sup>73</sup> Kromě zábavy a občerstvení zajišťovali kavárníci svým hostům i dostatečné množství kvalitního denního tisku jak místních, tak i zahraničních novin a časopisů a spoustu dalšího rozličného komfortu.

Z pouhého prvního pouličního prodeje kávy se během několika desetiletí dokázal utvořit nový styl společenského života odehrávající se v kavárnách. V čem byla káva natolik výjimečná, že si její pití lidé tolik oblíbili a vybudovali si kolem něho nový životní styl? Přestože i ostatní exotické nápoje jako čaj a čokoláda si získaly v českých zemích oblibu, žádný z nich nedokázal tak výrazně ovlivnit společenský život jako káva.

#### 5.4. KÁVA V LIDOVÉM PROSTŘEDÍ

Na rozdíl od šlechtického a městského prostředí zůstával venkov velice konzervativní. Strava byla stereotypní, měnila se podle ročního období a veškeré pokrmy byly připravovány hlavně z lokálních surovin. Lidé si jídelniček pestřili během slavností, jako byly například výroční hody nebo masopust.<sup>74</sup> Jedlo se pouze třikrát denně. Ráno hospodyňky vařily nejčastěji kaše nebo polévky, které byly rychle hotové a dokázaly zasytit prázdné žaludky. K obědu se podávala převážně dvě jídla – polévka a výživné druhé jídlo, často připravené z mouky, luštěnin a někdy i kaše. U večere se ocenila hlavně jednoduchá a rychlá příprava. Celkově se venkovská strava a život vyznačovaly prostotou a šetrností.<sup>75</sup>

71 DORFLOVÁ, Yvetta, DYKOVÁ, Věra, *Kam se v Praze chodilo za múzami: Literární salony, kavárny, hospody a stolní společnost*, Praha, Vyšehrad, 2009, s. 57.

72 VORLÍČEK J. T., *Dancing 1*, Praha, 1933, č. 1, s. 4.

73 ATLMAN, Karel, *Krčemné Brno*, Brno, Doplněk, 199, s. 127.

74 PETRÁŇ, Josef, *Dějiny hmotné kultury II/1*, Praha, Karolinum, 1995, s. 841-844.

75 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava lidová*, Praha, Triton, 2011, s. 293-300.

Oproti progresivnějšímu městskému životu, se novinky na venkově objevovaly mnohem později a často byly přijímány s nedůvěrou. Stejným způsobem se v průběhu 18. století začala na venkov dovážet káva. V 1. polovině 18. století byla káva připravována pouze jako medicína.

„Pakli se spaní o člověka mocně pokouší, dobře bude nějaký koflíček coffé po obědě užívat.“ Předepisovala se však i proti „zastuzení sleziny“, „rozlití žluči“ a v jiných podivných případech.<sup>76</sup>

Odlišná vůně a chuť kávy konzervativnímu venkovu připadala zpočátku velice nedůvěryhodná. Ozývalo se mnoho mravokárců, kteří kávu označovali za velice nehospodárnou a nezdravou. Kvůli tomuto rozšířenému mínění si ji hospodyně kupovaly potají. Mnohdy nevěděly, jak správně se měla káva připravit, a tak doma samy zkoušely všelijaké recepty.

„Ptáti se, jak kávu vařiti, bylo by prozraditi se a tak dostati se do řečí a toho se první kuchařky hájí. Kupují tajně a tajně vaří; nejvíce pokusmu. Vařívají většinou zrna celá, některé i zelená. Když nezmlknou ani nejdelším vařením a nechutnají ani slazená ani solená, mastí je; káva touto nepravou, jen hádanou cestou připravená není k jídlu zas.“<sup>77</sup>

Nicméně i přes její odpůrce se káva ke konci 18. století rychle rozšiřovala do lidových domácností. Vařivala se během svátků, hodech, svatbách či při nemoci. Stejně jako u vyšších vrstev se nepila černá. Velký podíl nápoje tvořilo mléko a byl doslazován nejčastěji cukrem, někdy medem či jiným sirupem. Běžně se konzumovala spolu se sladkým či slaným pečivem, které si lidé mohli dávat jak přímo do kávy, tak i servírovat samotné na talíř. „Kávu u bohatších snídají každodenně, u chudších jen v neděle a svátky; jako příkusek k ní berou ve všední dny chléb, v neděli „bělky“, ve svátky koláče a buchty, někteří chudobní též „kobzole“ (zemánky). Káva se vaří buď z kupované, pravé, nebo domácí, pálené z ječmene, žita, žaludů.“<sup>78</sup>

„Když se začalo požívání kávy, také tohoto panského nápoje bývalo ke konci svatební hostiny hojnost. Tenkrát se ovšem jen nepatrné množství zrněk kávových do mléka zavařilo. Zrnka kávová se dříve v několikeré vodě dobře vyprala, na pánvi upražila a v hmoždíři natloukla. Když se odvar ustál, slil se do konvice a medem, později syrobem osladil. Z konvic nalévala se káva do malých mělkých misek, z nichž se lžicemi s nadrobenou buchtou, věncem nebo koláčem jedla.“<sup>79</sup>

76 Ibid., s. 404.

77 HHRUŠKA, J. F., *Obrázky a zkazky z Chodska, II. Z historie kávy na Chodsku, Český lid XIV.*, s. 364.

78 VYHLÍDAL, J., *Ze slezské „pivnice“ (sklepu) a kuchyně“, Český lid IV.*, 1985, s. 445.

79 PAULUS, V., *Svatba v okolí Chrasti (na Chrudimsku), Český lid III.* 1984, s. 846-847.

Spolu s oblibou kávy se stupňovaly i „protesty“ proti její konzumaci. Udávalo se několik důvodů, proč by se neměla kupovat ani pít. Nejčastější byla vysoká cena za kávová zrna a důvod vlastenecký. Konzervativní venkov měl samozásobitelský charakter, vystačil si s lokálními surovinami, a proto jakmile se objevila nějaká exotická novinka, v tomto případě káva, lidé byli silně podezřívaví. Když ani vysoká cena kávy lidi neodradila, její odpůrci začali zpochybňovat její zdravotní prospěšnost, a naopak podle nich mohla způsobit mnoho nemocí.

„Staří Čechové, vysoce vzácní korouhevní páni, z českého semene hrachu, čočky, kolníku, zelí, do osmdesáti i devadesáti let jsou požívali a co by sklíčení oudů, suché lámání nebo ta vysoce šetrná podagra byla, málo věděli; až, když teprve v posledních těchto letech, když s novými lahůdkami, pamlsky a lékařstvím nové také nemoce od velkého moře k nám se přeplavily.“<sup>80</sup>

Káva od svých odpůrců získávala mnoho přezdívek, jako jsou například „brynda“, „cinda“, „ficind“. Dále jako „asiatskou strojbu“ ji označil rychtář a kronikář František J. Vavák (1741-1816) ve svých pamětech<sup>81</sup> a dále si stěžuje na její vzrůstající oblibu u lidí. „*Před pár lety jen pod kůrkovou a Šindlerovou střechou mívalo (tj.kafé) milovníky, nyní i pod doškovou, takže sedlka mnohá, v dluzích jest nebohá, kafe ráda cukruje a s chlebem nuzuje.*“<sup>82</sup>

Jelikož to byly právě ženy, které se staraly o jídlo pro rodinu, naučily se vařit kávu a nabyly její oblíbenosti mnohem rychleji než muži. Její výrazné aroma a chuť nabourávaly jednotvárnost lidové kuchyně, a hlavně díky její rychlé přípravě si ji hospodyně oblíbily připravovat k snídani, a dokonce i k rychlé večeři.<sup>83</sup> Pravá zrnková káva byla velice drahým zbožím, a proto hledaly vhodné náhražky, z kterých by se dal uvařit podobně chutnající nápoj. Brzo se tedy začaly vařit kávy obilné s různými přísadami (cikorka, šípková jadrýčka atd.), do kterých se někdy přidávalo i pár zrněk pravé kávy. Konzumace této kávy připravené hlavně z kávových náhražek se rozmohla natolik, že byla pro hospodyňky v roce 1845 vydána kuchařka *Kafíčko a vše, co je sladkého*<sup>84</sup> od R. D. Rettigové, která přinášela několik typů pro kávu s přísadami a několik receptů pro sladké zákusky.

80 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava lidová*, Praha, Triton, 2011, s. 406.

81 VAVÁK, František Jan, *Paměti Františka ana Vaváka, souseda a rychtáře milčického z let 1770-1816*, Praha, 2009, Karolinum.

82 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava lidová*, Praha, Triton, 2011, s. 404.

83 Ibid., s. 408.

84 RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila M. D., *Kafíčko a vše, co je sladkého*, Litomyšl, Lubomír Švehelka v Litomyšli, 2015.

Oproti šlechtické vrstvě, v které pití kávy často znamenalo distingovaný zážitek, konzumovali venkované kávu převážně k snídani, připravovanou hlavně z kávových náhražek někdy obohacenou o pár zrníček pravé kávy. Z dochovaných receptů a dobových pamětí, které zaznamenávají její přípravu, lze usoudit, že na venkově byla káva chápána spíše jako pokrm nežli nápoj. Hospodyně si často kupovaly ještě neupražená (zelená) zrna, která doma vždy čerstvě upražily na pánvičce, někdy s trochou utlučeného cukru. Místo mlýnku jim zpočátku vystačil hmoždíř, ve kterém již upraženou kávu roztloukly a spolu s kávovou náhražkou (např. žitnou kávou) vařily ve vodě několik minut. Během vaření mohly přidat i další přísady pro její dochucení. M. D. Rettigová například doporučovala cichorii, šípková jádýrka nebo kakao.<sup>85</sup>

Po několika minutách nápoj odstavily, přidaly velké množství mléka a cukru a následně opět krátce povařily. Takovýto nápoj se podával ve velkých hrnkách spolu s tlustým krajícem chleba k snídani a naprosto dostatečně zasytil a dodal množství živin jednomu člověku.

„Káva je vůbec ve Žďárských horách oblíbená, ač se vaří nejvíce z cikorky. Kávostrojů hospodyně ovšem neznají, cikorka se rozláme do vody, a když se vaří, zasype se mletou kávou a zaleje studenou vodou, když se znovu vaří, odstaví se a nechá se ustát, pak sleje se do mléka, do něhož se dá zrovna cukr vařit;...“<sup>86</sup>

I přesto, že se káva stala součástí lidového jídelníčku, zůstalo několik kritiků, kteří stále naráželi na vysokou cenu a škodlivost tohoto nápoje. Za jeho rozšíření vinili hlavně hospodyně, které podle nich utrácely mnoho peněz za kupování kávových zrn a cukru, a tím ošizovaly svá hospodářství. Na toto téma byly v 19. století napsány dva žertovné texty písní, které charakterizují dualistický a zároveň i genderový rozdíly v postoji ke kávě. První píseň „Pěkné nové písně o mlsání kafička. Na příkladnou výstrahu sepsáno“ byla napsána roku 1830 neznámým autorem, který v textu upozorňuje na nerozvážené chování hospodyň. Poukazuje na to, že káva byla rozmarem žen, které kvůli ní ošizovaly svou rodinu o jídlo: „Mnohá hospodyně s děvečkou na trh jde, co jen můžou unést, na vše kupce najde, když všecko vyprodá, do kafirny zajde. Tak prodá sýr, máslo, doma nic nenechá, svou čeleď ošídí, po kafirnách běhá, kdo je toho vinen, nežli mlsný huba?“<sup>87</sup>

85 RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila M. D., *Kafičko a vše, co je sladkého*, Litomyšl, Lubomír Švehelka v Litomyšli, 2015, s. 9-13.

86 PITTNEROVÁ, V., *Ze Žďárských hor, Český lid I.*, 1892, s. 72.

87 ZÍBRT, Čeněk., *Píseň o mlsání kafička z r. 1830, Vydrovy besedy*, č. VII., roč. VII. 1907, s. 174. Celá píseň v příloze.

A také utrácení peníze svého muže za kávu: „Jsou i mnohé nuzné ženy též takoví, že kafe vařejí, když muž doma není; a co muž vydělá napřed promlsají.“<sup>88</sup> Druhá píseň napsaná také na počátku 19. století „Píseň o kafee“ od neznámého autora naopak vychází vstříc hospodyním, které v textu obhajují své důvody, kvůli kterým kávu kupují. „Tu jich jistě přesvědčíme, že tak hospodaříme lépe, nežli když polévku k snídani vaříme, - do polívky máslo, vejce, petržel, sůl, koření, musíme dát, to mně věřte, kdo nechce, jest .. hrozný. Kafe pak do čisté vody bez nákladu zavařím, krapet mlíka nebo smetany, kousek cukrem osladím; pročez tehdy, o mužové, buďte nám vděčný z toho, když vám, tak hospodaříme, přibude statku mnoho.“<sup>89</sup>

Že káva byla oblíbená více u žen než u mužů, lze odůvodnit z této části písně, kde hospodyně srovnávají kávu se stejným potěšením, jako mužům přináší jejich tabák nebo pivo a naopak mužské rozmary je nutí připravovat „pouhou“ kávu k jídlu: „Kdyby ale muži naši chtěli na nás broukati, chopíme se zbraně naší, budem jim vyčítati: Co v tabáku, co při pivě, co v kartách, co při víně oni sami promrhají, my sme bez kafe v bídě.“<sup>90</sup>

Zrnková káva byla na venkově i ke konci 19. století vzácnou surovinou. Za kávu byl označován i nápoj připravený z jiných kávových náhražek, jako jsou například obilniny nebo žaludy. Z dobových lidových písní, pamětí a kuchařek je dokazatelné, že káva se ve venkovském prostředí během 18. a 19. století rychle rozšířila. V mnoha krajích nahradila kaše či polévky k snídani a mnohdy byla připravována i jako rychlá večeře. Například F. V. Vykoukal píše ve svém článku o selské kuchyni: „*Již snídane odbude se v chalupě i na gruntě rychle – v baráku pak dopřejí si na ni teprve sotva krátké chvílky. Za našich dnů ovšem zavládla i zde většinou káva, kterou kuchařky samy upřímně zvou bryndou. Když naše babičky hospodařily, strojily kávu jen o božích hodech, o posvícení a na svatbách, nebo když měli vzácnou návštěvu nějakou. Tenkrát ji sladily syrobem a libra kávy vydržela na dlouhou dobu. Nyní nechce býti bez ní ani čeládka a musí se vařit po litrech. Navaří se tedy kávy celé krajáče, ale ledabylé, laciné náhražky k tomu úplně postačí. A taková káva jest nejen k snídani, ale velmi zhusta též k večeři. Nicméně nalezne se mnoho míst, kde hospodář zasedá s čeládkou ke stolu a nedává si „podstro-jovat“ kávy, ale pochutnává si ráno, v poledne i večer na polévce.*“<sup>91</sup>

88 Zíbrt, Čeněk., Píseň o mlsání kafičko z r. 1830, *Vydroy besedy*, č. VII., roč. VII. 1907, s. 174.

89 ZÍBRT, Čeněk., Píseň o Kafee, *Český lid XXVI.*, 1926, s. 71-72.

90 ZÍBRT, Čeněk., Píseň o Kafee, *Český lid XXVI.*, 1926, s. 71-72.

91 VYKOUKAL, F.V., Ze selské kuchyně, *Český lid I.*, str. 48-49.



Nicméně ne všude si lidé kávu oblíbili. V některých krajích lidé zůstali při svých kašovitých snídaních a polévkách a kávu vařili jako medicínu nebo pouze během vzácných příležitostí. Například na Českobrodsku měli lidé negativní postoj ke kávě poměrně dlouhou dobu. J. Fr. Hruška ve svém článku o historii kávy na Chodsku píše: „Ve všední dni za snídání neujala se káva v domácnostech zachovalých podnes. Příčí se to nejen hospodárnosti, ale rozumně proti tomu brojí pořadovní, že káva síly nedá, ba že po ní mdlo a brzy nový hlad; vydatnější prý polévka pražená, zakudlaná, ani i oukrop.“<sup>92</sup>

I přes své odpůrců se káva na venkově rychle uchytila. Lidé její přípravu pozměnili podle svých starých zvyků a zařadili ji do svého každodenního jídelníčku. Pravou zrnkovou kávu si mohli dovolit jen bohatší domácnosti, které ji v rámci šetrnosti přidávali ke kávovým náhražkám. Hlavně z nich byla káva na venkově připravována, jelikož byla levná a rychle uvařená. Na rozdíl od šlechty a měšťanstva ji venkované servírovali buď ve velkých šálcích nebo v miskách a nabírali ji lžící, což svědčí o tom, že kávu brali více jako potravinu nežli nápoj. Černá káva ochucená velkým množstvím mléka a cukrem spolu s krajícem chleba či jiným pečivem se stala revolučním zlomem ve venkovském stravování.<sup>93</sup>

---

92 HRUŠKA, J. F., *Obrázky a zkazky z Chodska, II. Z historie kávy na Chodsku, Český lid XIV.*, s. 365.

93 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava lidová*, Praha, Triton, 2011, s. 408-409.

## 6. VÝBĚROVÁ KÁVA

Káva již od počátku svého objevení ovlivňuje ekonomickou i kulturní lidskou sféru.

V dnešní době se může obchod s kávou rozdělit do dvou rozdílných oblastí, kde v té první je káva brána hlavně jako komodita a v té druhé se lidé zaměřují na “výběrovou kávu”. Výběrovou kávu definuje její kvalita a její výjimečná chuť. Komoditní kávu lze stručně definovat jako jednoduché “kafé”. Nezáleží ani tolik odkud pochází, kde a kdy byla sklizena a ani na způsobu, jakým byla káva následně zpracována. Větší část světa na kávu pohlíží právě tímto způsobem - známý exotický produkt, který povzbudí lidské tělo i mysl, je hořký, aromatický a hlavní ranní životabudič. Naopak na výběrovou kávu se nahlíží jako na hédonický produkt, v kterém lidé hledají potěšení, různé chutě a aroma. Je spousta faktorů, které dokáží ovlivnit výslednou chuť kávy. Produkce výběrové kávy se zaměřuje na všechny důležité části procesu “výroby”, které dokáží mít výrazný vliv na výslednou kvalitu a chuť nápoje - od čerstvosti zeleného zrna po způsob pražení, od doby sklizně až po kvalitu vody, která byla použita při přípravě již upražené a namleté kávy.<sup>94</sup>

### 6.1. VZNIK VÝBĚROVÉ KÁVY

Konzumace kávy se v průběhu staletí proplétala všemi společenským vrstvami. Z vysokých sociálních tříd, kde káva byla považována za luxusní drahý nápoj elit se během první poloviny a počátku druhé poloviny 20. století sesunula do středních pracujících tříd a postupně klesla tak i její cena. Za tím, proč tato situace nastala, stálo několik zdrojů. Jeden z hlavních důvodů byla industrializace potravinového průmyslu počátkem 20. století.

Výrazná změna přístupu lidí ke kávě přichází na začátku 20. století, kdy se začala na trhu objevovat instantní káva. Byla vymyšlena japonským vědcem ve Spojených Státech v roce 1901. Její následující vývoj se odehrával v nově vzniklé společnosti Faust Instant Coffee roku 1906, následně byla založena další továrna ve Francii, která však zkrachovala a spolu s vypuknutím první světové války. Právě během této války se však paradoxně instantní káva stala esenciální součástí stravy vojáků. Jednoduchá a rychlá příprava spolu s povzbuzujícími účinky se staly oblíbeným

---

<sup>94</sup> HOFFMANN, James, *The World Atlas of Coffee; From Beans to Brewing - Coffees Explored, Explained and Enjoyed*, London, Mitchell Beazley, 2014, str. 7.

nápojem. Po druhé světové válce si instantní káva zachovala svou popularitu se začaly otevírat po světě nové manufaktury. O toto globální rozšíření se postarali hlavně američtí vojáci během svých misí po světě. Kromě amerického impaktu se instantní káva stala populární také díky své nízké ceně, rychlé přípravě a konzistentní chuti.

Pro její výrobu se používal druh kávovníku robusta, který je méně náročný na pěstování a zároveň i na zpracování kávového zrna. Na rozdíl od arabiky potřebuje tudíž menší péči, její pěstování stojí méně peněz a to přilákávalo spoustu nových obchodníků.<sup>95</sup>

Z druhého pohledu i přes všechny tyto výhody postrádala péči a v její pozorování s původním čerstvě namletým a uvařeným nápojem důležitou věc a to určitou kávovou autenticitu. Nikdy nemohla reprezentovat čerstvost a kvalitu dané suroviny. Prestiž kávového nápoje tímto způsobem byla degradována a vyšší společnost o něj ztrácela zájem. Naopak od 50. let se stával oblíbeným v nově vznikající střední třídě, pro kterou doposud byla koupě kávových zrníček cenově nedostupná. Díky úspěšnému marketingu začala instantní káva hlavně díky své jednoduché přípravě “zalítí” vytlačovat

z domácností “původní”, “ruční” způsob přípravy nápoje. Tato inovace přinesla do společnosti minimálně dvojí nové nazírání na kávu. Zaprvé se její konzumace díky nízké ceně mohla dostat do mnohem více domácností různého společenského postavení a zadruhé se utvořil nový žebříček hodnotící kvalitu a “pravost” kávy.<sup>96</sup>

Další výrazná změna přichází po druhé polovině 20. století. Pokles ceny kávy na trhu začal zapříčiňovat vznik ekonomické krize pro farmářů kávových plantáží v rozvojových zemích. Nízká cena nabídky způsobovala zhoršování podmínek na kávových farmách, a to se následně odráželo i na kvalitě nabízeného zrna. Aby nedošlo ke kolapsu kávového průmyslu, bylo potřeba přijít s novým způsobem obchodování. Cílem byla hlavně kontrola kapitalistického trhu západních zemí a snaha začít eticky korigovat obchody mezi nimi a rozvojovými zeměmi. Začaly se proto zakládat mezinárodní organizace, které kladly svůj primární zájem na rozvoj kávového průmyslu v zemích produkujících tuto plodinu.<sup>97</sup>

---

95 WILD, Antony, *Black Gold; A Dark History of Coffee*, London, Harper Perennial, 2005, s. 199-202.

96 WILD, Antony, *Black Gold; A Dark History of Coffee*, London, Harper Perennial, 2005, s. 204-205.

97 ROSEBERRY, William, *The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States*, *American Anthropologists*, New Series, Vol. 98, č. 4., prosinec 1996, s. 765.

Situace byla však komplikována skutečností, že konzumace kávy od 50. let 20. století v západní společnosti postupně klesala. Aby se mohl kávový průmysl rozvíjet, bylo zapotřebí zvednout poptávku ze strany konzumní společnosti. O získání nových kávových “nadšenců” hlavně z okruhu mladých lidí se zasloužilo otevření nové kavárny Starbucks ve městě Seattlu v USA, z které se později stal odrazový můstek pro vznik obchodního řetězce Starbucks. Ten jako první začíná přehodnocovat standardy v přípravě a konzumaci kávových nápojů a ukazovat na původ a komplikovaný výrobní proces kávy.

Jak již je výše zmíněno, kavárna sevnacházela v americkém Seattlu a byla otevřena roku 1971. Stala se tak prvním veřejným místem, který lidem nabízel kvalitní kávu a čerstvě upražené a namleté zrna. Důležitý okamžik pro její vývoj nastal roku 1987, kdy do kavárny vstoupil obchodník Howard Schulz. Ohromen chutí kávy se během jednoho roku stal spolujednatel a později předsedou společnosti. Pln ambicí se rozhodl vycestovat do Itálie, aby se seznámil a inspiroval stylem místních kaváren. S mnoha nově získanými poznatky se vrátil nazpět do USA a utvořil tak ze Starbucksu prostor, který byl založen pro společnost ne zcela novém konceptu. Chtěl lidem nabídnout místo, kde budou moci ochutnat “prémiovou” kávu a zároveň umožnit zákazníkům využít prostor kavárny jak k pracovním, tak i osobním schůzkám.<sup>98</sup>

Kromě autentického prostoru měl Starbucks oslovit zákazníky i drobnými detaily své techniky, jako byly kávovary, mlýnky a zároveň i stylem přípravy kávy. Ten byl mnohem více precizní, profesionálnější, než v kterékoliv jiné kavárně. Svoji image vybudoval právě na autentických kávových nápojích, které svou chutí měly vyvolat nové pocity u zákazníka. Filozofie jejich marketingu spočívala v sebeobdarování. Káva měla být pro zákazníka dárkem, potěšením, které si mohl sám dopřát chutným, estetickým a drahým drinkem. Starbucks dokázal prodat lidem drahý, ale stále cenově dostupný produkt.<sup>99</sup>

V kavárně začali servírovat kávu nejenom s lepší chutí, hezkým vzhledem, ale také se zaměřili na etický kontext, a to na zdůraznění původu kávových zrn, férového obchodu a originality pražení. Dbali na to, aby kupované zelené zrna byla z farem, které jsou zapojené do fair trade programů nebo C.A.F.E. Practise<sup>100</sup>, čímž zaručovali a podporovali udržitelný rozvoj pěstování a zpracování kávy a zároveň začal stanovovat

<sup>98</sup> <https://www.starbucks.com/about-us/company-information>.

<sup>99</sup> PARKER, F. Scott, AUSTIN, Michael, *Coffee Philosophy for Everyone: Grounds for Debate*, Oxford, John Wiley & Sons Ltd, 2011, s. 168-169

<sup>100</sup> „*Coffee and Farmer Equity*”

ekonomické, sociální a environmentální aspekty pro produkci kávy.<sup>101</sup> Nová myšlenka Starbucksu spočívala v propletení etické a estetické stránky kávy. Z relativně levné plodiny se začala stávat luxusní komodita, která přinášela na trh konzumní společnosti nový, nejenom gastronomický, zážitek. Šálek kávy, který lidé dostali ve Starbucksu, byl reprezentován kvalitním zrnem, etickým obchodem a promyšleným pražením.

Díky těmto faktorům byly kavárny posunuty na jinou úroveň, na kterou se lidé obracejí za originalitou kávových zrn a zároveň se stává přístupná široké veřejnosti.<sup>102</sup>

Díky novému přístupu ke kávě, který Starbucks veřejnosti představil, vznikl v osmdesátých letech impuls ke snaze posunout hranice kvality kávy ještě širším směrem. Technologické, obchodní a finanční změny na trhu vytvořily prostor k utváření nového konceptu zaměřujícího se na výběrovou kávu. Důležitou složkou tohoto rozvoje se stává nově založená asociace Speciality Coffee Association of America (SCAA)<sup>103</sup>, která se začala soustředit hlavně na přímé obchodování s farmáři, které bylo ovlivňováno vládou. Dodnes má na starosti obchod s výběrovou kávou, sledování politických a ekonomických tendencí, věnování se reklamním kampaním, vzdělání lidí pracujících s výběrovou kávou apod. Spolu s dalšími nově vznikajícími organizacemi<sup>104</sup> urváří rychle se rozšiřující obchodní síť zaměřující se na kvalitní kávu. Přináší na trh informace o zemích, z kterých káva pochází a snaží se rozšiřovat řady konzumentů výběrové kávy.<sup>105</sup>

## 6.2. KONZUMACE VÝBĚROVÉ KÁVY

Výběrová káva by se tedy mohla označit za výsledný produkt kontroly řetězce velkých korporátů ze západních zemí importujících kávu. Aby farmáři mohli začít profitovat ze své živnosti, bylo potřeba zvýšit cenu za zelené kávové zrno. To se mohlo stát pouze za předpokladu, že se zvedne zájem o kvalitní kávu, která bude svou autentičností převyšovat dosavadní nabídku na trhu. Zásadní odlišení od doposud nabízeného produktu spočívalo v chuti. Výsledný nápoj musel konzumenta oslovit, okouzlit, nesměly se v něm nacházet žádné nepříjemné chuťové prvky.

101 Více informací na: <https://www.scsglobalservices.com/starbucks-cafe-practices>.

102 PARKER, F. Scott, AUSTIN, Michael, *Coffee Philosophy for Everyone: Grounds for Debate*, Oxford, John Wiley & Sons Ltd, 2011, s. 166-168.

103 Na SCAA později navazuje Speciality Coffee Association, která pod sebe zaštiťuje jak asociaci působící v USA, tak později založenou Speciality Coffee Association of Europe (SCAE). Více informací lze nalézt na [www.sca.com](http://www.sca.com).

104 Například Coffee Development Group a National Coffee Association (později International Coffee Organization).

105 ROSEBERRY, William, *The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States*, *American Anthropologists*, New Series, Vol. 98, č. 4., prosinec 1996, s. 767-768.

V nápoji se začaly hledat určité charakteristiky vystihující daný region, ze kterého káva pochází. Kromě místa původu se začal přikládat velký důraz na celkovou strukturu průmyslu. Od mechanických urychlovačů se farmáři opět navrátili k ručnímu sběru plně uzrálých kávových třešní, zaměřili se na způsob zpracování zeleného zrna, následně jeho uskladňování a přepravu. Zda všechny tyto části produkce probíhají zodpovědně a je zde dbáno na nejvyšší kvalitu, dohlížejí importéři zeleného zrna, kteří jej následně prodávají do pražírén po celém světě.<sup>106</sup> Pražírny si vybírají zrna na základě degustací - cappingu káv, které jim jejich dovozce nabídne. Zásadní změna v průmyslu výběrové kávy v komparaci s “klasickou kávou” spočívá v přímém dovozu a kontaktu importérů s farmáři. Dovožci osobně navštěvují farmy, plantáže a zpracovatelské závody, kde dohlížejí na postupy a kvalitu zpracování zrna. Pokud farmář splňuje dané požadavky, může si dovolit prodávat svou kávu za mnohem vyšší cenu a získá jistotu spolupráce v budoucnosti. Díky tomuto procesu má samotný pražič kávy možnost navázat přímý kontakt s konkrétním farmářem, od kterého si kávy vybral.<sup>107</sup>

Výběrová káva může být konzumní společnosti představována jako nápoj více možností, diversity. Tento nový přístup se snaží zákazníkovi nabídnout ještě větší hedonistický zážitek jejího požívání než doposud mohl trh nabídnout. Chce představit lidem kávu jakožto gurmánský zážitek a seznámit je se složitým procesem její přípravy. Právě tímto směrem je výběrová káva definována asociací *Speciality Coffee Association* (SCA). Označení “výběrová káva” nepředstavuje pouhou surovinu, z které se připravuje “prémiové kafe”, ale snaží se být společnosti podáváno jakožto spolupráce lidí z mnoha odvětví, kteří se podílejí na produkci kávy. Je zde kladen důkaz na etickou spolupráci a propojení všech lidí pracujících v průmyslu s výběrovou kávou. Jedná se o vzájemnou vědomou interakci a spolupráci farmáře, kupce zeleného zrna, pražiče kávy, baristy a samotného zákazníka.<sup>108</sup>

Aby se změnil zákazníkův způsob vnímání konzumace kávy, vyžadovalo proměnu stylu komunikace hlavně baristů a pražičů se svým okolím. Skrze navazování osobnějších interakcí se zákazníky, se je baristé snaží seznámit s možností hedonistického požitku z kávového nápoje. Odbourávání dosavadních zvyků v konzumaci kávy jakožto “rychlého přísunu energie”, vyžaduje určitou empatii

---

106 WILD, Antony, *Black Gold; A Dark History of Coffee*, London, Harper Perennial, 2005, s. 221-224.

107 HOFFMANN, James, *The World Atlas of Coffee; From Beans to Brewing - Coffees Explored, Explained and Enjoyed*, London, Mitchell Beazley, 2014, s. 44-45.

108 <https://sca.coffee/research/what-is-specialty-coffee/>

k zákazníkovi a znalost prodávané suroviny.<sup>109</sup>

Jeden z mých respondentů pracující s výběrovou kávou se snaží zákazníky informovat o výběrové kávě právě skrze její odlišnost a jedinečnost.

*„Ve své práci se snažím lidem představit kávu takovou, jaká doopravdy je. Mnohdy je pro zákazníka překvapivý samotný fakt, že káva je vlastně ovoce - třešně, že nápoj bez cukru a bez mléka nemá být hořký, ale sladkokyselý. Je pro mě důležité probudit v lidech ten moment uvědomění si: “Wow, takhle že může chutnat kafe?” (Honza, 31 let)*

Narušením dosavadní představy vzniká u lidí prostor, v kterém si mohou získat nový přístup k věci, v tomto případě nápoje. Káva v tomto případě nejvýrazněji působí na smysly, jako jsou chuť a čich. Uvědomění si odlišnosti u stejných produktů, které se liší pouhým způsobem jejich výroby, vyžaduje určitou pravidelnou interakci s předmětem, která povede ke změně zvyků, a tudíž i chutí člověka.

Z výsledků mých rozhovorů lze dojít k závěru, že první ochutnání výběrové kávy mělo na respondenta výrazný dopad. Po vypití prvního šálku kávy došlo často k narušení jeho dosavadních přesvědčení o kávě.

*„Vzpomínám si, když jsem poprvé ochutnala filtrovanou kávu. Já, jakožto skeptik a konzervativní člověk, jsem poprvé kývla baristovi, aby mi místo mého cappuccina připravit černý kafe. Pravděpodobně kdyby nebyl tolik entusistický pro kávu, nikdy bych mu na to nekývla, ale jeho zápal pro práci mi přemluvil... Když mi poté přinesl černý nápoj ve “fancy” vypadající skleněné konvičce s malým šálkem, bylo mi blbě ho požádat o cukr. No jakmile jsem se poprvé napila, byla jsem ohromena. Nikdy jsem si nemyslela, že takhle může chutnat kafe. Cítila jsem v tom oříšky, čokoládu. Doted' si na tu kávu vzpomínám, naturálně zpracovaná Brazílie z Casino Mocca.<sup>110</sup>” (Jitka, 28 let)*

*„Moje první espresso z výběrové kávy si pamatuji doted'. Bylo to v Kafematu na Dejvické. Barista mi připravil kafe a já již po prvním srku se nestačil divit. Ta acidita a ovocnost v šálky byla tak výrazná. Jako kdyby mi někdo praštil do nosu. Vlastně do té*

109 Quintão T. R., Brito E. P. Z., Belk R. W., The Taste Transformation Ritual in the Speciality Coffee Market, *Revista de Administração de Empresas*, 2017, vol. 57, Iss 5, s. 484.

110 Casino Mocca je maďarská pražírna sídlící v Budapešti (<http://www.casinomocca.hu>)

*dobu jsem si nikdy neuvědomoval, jak je klasická konzumní káva hořká a bez chuti.”*  
(Karel, 24 let)

Žádný výzkum doposud neobjasnil, jak znalečtí konzumenti skrze rituální praxe vybudovávají a ovládají své chuťové schopnosti ve srovnání s “klasickými” konzumenty a jakým způsobem proměňují a vyvíjejí své chutě, aby docílili statusu znalce. K tomu, aby se z “klasického” konzumenta stal odborník, je zapotřebí určitý vývoj. Aby se jeho chuťové a čichové receptory stále zlepšovaly, je potřeba opakované praxe, která vzniká na základě rituálů a vyžadující určitý postup vývoje:

1. používání chutě v důsledku objevování rozdílů u “kvalitních” produktů
4. vybírání si toho správného místa pro konzumaci
5. moment, kdy člověk dokáže ocenit daný produkt
6. schopnost se koncentrovat na způsob degustace
7. býti vytrvalý v znaleckém požívání
8. investovat do daného produktu svůj čas a peníze
9. zvyšování znaleckého a sociálního kapitálu<sup>111</sup>

Konzumace výběrové kávy ze znalecké perspektivy by se dala přirovnat k someliérství. Člověk si pravidelnou konzumací kávy snaží vypěstovat určité zkušenosti a vědomosti, které mu pomáhají objevit její chuťové a aromatické vlastnosti. Častým pitím výběrové kávy si člověk zlepšuje své senzorické schopnosti a utváří si určitý znalecký přístup.

V odpovědích mých respondentů lze vypožorovat, že vypěstování si určité schopnosti znaleckého posudku kávy, vyžaduje vždy určitou praxi. Aby byli sami schopni rozeznávat v nápoji různé chutě a aroma, bylo zapotřebí si rozšiřovat znalosti nejenom teoretické, ale hlavně se soustředit na diverzitu káv a ochutnat co nejvíce možných variant.

*Dobrý kafe většinou poznám už po čuchu. Když voní sladce po ovoci, vím, že mi bude chutnat. Jámile tam však rozpoznát trochu připeklých oříšků nebo rumové aroma vím, že to nebude ono. V průběhu doby jsem se k vůli tomu naučil rozeznávat procesy,*

<sup>111</sup> ROSEBERRY, William, The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States, *American Anthropologists*, New Series, Vol. 98, č. 4., prosinec 1996, s. 484.



*jakým způsobem byla káva zpracována. Víím, že ve svém okolí působím jako šílenec, který se baristy vyptává, zda je káva naturální nebo promytá, ale pro mě je důležité pít kafe, které mi chutná. (Filip, 26 let)*

*“Baví mě objevovat stále nové chutě káv. Ve svém volnu chodím do kaváren s různými značkami pražícen a ochutnávám jejich kávy. Ze začátku bylo pro mě velice obtížné rozeznávat různé chutě. Prostě mi kafe chutnalo nebo ne. No, ale později jsem se začal bavit s jednou baristkou, která mi připravovala kávu a ta mi vysvětlovala, jaké všechny chutě, můžu v kávě najít a jak existuje i sensorické kolo, kde jsou všechny vypsány apod. Ještě ten večer jsem si to kolo našel a vytisknul (smích). Začal jsem se víc soustředit na to, jaký kafe piju a hledat v něm určité chutě. Čím víc kafe jsem ochutnával a vypil, tím víc jsem v tom nacházel různé chuťový tóny ovoce, oříšků a tak.” (Jiří, 45 let)*

*„K tomu, aby začal člověk rozeznávat různé chutě a aroma v kávě, je potřeba praxe. Prostě pořád všechno ochutnávám a soustředit se. I když je to hnusné, je důležité zkusit, alespoň pak budete mít jasněji v objevování defektů a rozpoznáte kvalitní produkt.” (Jaroslav, 40 let)*

*„Ráda si připravuji filtrovanou kávu doma. V kavárně se většinou poradím s baristou, která zrnka by mi doporučil a pak už si přípravu nechávám pro sebe. Baví mě poznávat danou kávu. Připravuji si ji na aeropressu a než celý pytlík spotřebuji, snažím se najít ten nejlepší recept. “Ladím” mletí, teplotu a čas u každé kávy. Když už ji konečně začnu pít, snažím se soustředit na chutě, které v ní nacházím a jestli náhodou nění něco, co bych mohla během přípravy změnit a zlepšit tak její chuť.” (Eliška, 23 let)*

## 7. KÁVA V KAŽDODENNÍM ŽIVOTĚ

### 7.1. DEFINICE KAŽDODENOSTI

*„Každodenní život je to, co získáváme každý den, to, co nás trýzní a tíží každý den v přítomném okamžiku. Každé ráno, kdy se probudíme, každé samotné probuzení, je břemeno života, komplikovanost života, bytí v určitém stavu se specifickou slabostí nebo touhou. Každodenní život je utvářen věcmi, s kterými jsou lidé těsně spjati mimo svoji vnitřní realitu. Je to historie, která z půlky utváří nás samotné, je to něco skrytého, co bychom neměli zapomenout, a proto nám utváří tzv. svět vzpomínek. Naše srdce jsou nastavena na takovýto svět, kde staré továrny našich vzpomínek - místa našeho dětství, proměna našeho těla, dětská gesta nebo potěšení. To, co zajímá historika každodenního života je neviditelné.“<sup>112</sup>*

Jakým způsobem se vytváří každodenní realita lidí, vyvolává zájem v humanistických oborech už po dlouhou dobu. Sociologie, antropologie a historické vědy se snaží pochopit a klasifikovat každodennost.

Hlavním impulsem k vývoji sociologie každodenního života nastal v polovině 20. století, kdy se na akademické půdě v USA začala objevovat spekulativní myšlenka ohledně správnosti definice a makrosociologického zkoumání individuality jedince ve společnosti. Kritika způsobu zkoumání každodenního života začala vyvolávat v akademických kruzích rozkoly. Z tohoto pohledu byl jedinec společností vyobrazen buď jako “tabula rasa”, kdy se snažil internalizovat normy a hodnoty společnosti z důvodu přání stát se jejím hodnotným členem nebo jako “homo economicus”, kdy se politické, sociální a ideologické charakteristiky jedince vyvíjely již na základě výsledků jeho aktivního členství. Tento tradiční makrosociologický determinismus monokauzální glossy nezachycoval komplexnost každodenní reality, a to začalo vyvolávat první kritické ohlasy některých sociologů. Kritizovali hlavně tradiční epistemologický a “absolutistický postoj” proti studiu přirozených fenoménů. Reagovali na předpoklad

---

<sup>112</sup> CERTEAU, Michel, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *The Practice of Everyday Life*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1998, s.3.

subjektivně-objektivního dualismu, který se vyznačoval v přesvědčení o faktickém rozdělení subjektu (poznávajícího) a objektu (poznávaného) skrze vědecké principy.<sup>113</sup>

Sociologové začali zkoumat každodenní realitu jedince v jeho přirozeném kontextu. Popisování a analýza každodenních interakcí znamenala novou podstatu sociologie. To zahrnovalo vnímání, pocity a smysl zkušenosti jedinců společnosti na základě mikro struktury, která je jimi vytvářena během procesu interakce s okolím.<sup>114</sup>

Studium každodenního života se poté začalo měnit dvěma směry. V prvním směru se sociologové zaměřili na jedincovo vědomí, které si utváří na základě lidských každodenních postojů a chování. Vztah mezi vědomím a vnější interakcí začal být vnímán reflexivně: lidé jsou utvářeni nebo dochází k jejich socializaci na základě interakce stejně jakožto objekty utváří samotný jejich charakter. V druhém případě je sociální struktura a řád získáván na základě interakcí, přičemž jsou charakterizovány vzájemným vztahem. Společenská struktura, řád a organizace nemůže existovat bez vzájemného působení lidí a objektů. Rituály a instituce, které si lidé vytvářejí následně ovlivňují jejich chování skrze jejich očekávání a utváří tak mikrosociologické normy.<sup>115</sup>

Vědomí, které si jedinec v průběhu svého života utváří je tak vázáno na realitu, v které se nachází. Na základě svých interakcí získává jedinec určité zkušenosti, které pak ovlivňují jeho vědění a to mu pomáhá subjektivně se umisťovat v čase a v prostoru do společnosti. Každodenní život je tedy pak vnímán jakožto subjektivní realita jedince, která mu pomáhá určitým způsobem logicky uspořádat svět.<sup>116</sup>

Realita každodenního života se odehrává v přítomnosti, čímž nutí jedince, aby jí věnoval největší možnou pozornost. Je utvářena z oblastí, které jsou jedinci na dosah přístupné právě “tady” a “ted”. Zájem jedince se stáčí právě na objekty, které jsou v těchto sférách přístupné a zároveň souvisejí s jeho každodenní prací.<sup>117</sup>

Každodenní život se dá vyobrazit také jako svět, který je sdílen s ostatními. Člověk nemůže existovat v přítomném okamžiku bez neustálé interakce a komunikace s ostatními lidmi nebo objekty.<sup>118</sup> Nejčastěji se lidé setkávají “tváří v tvář”. Tento kontakt mezi lidmi je velice proměnlivý, proto se obtížně utváří určitý vzorec chování.

---

113 ADLER, A. Patricia, ADLER, Peter, FONTANA, Andrea, *Everyday Life Sociology*, *Annual Review of Sociology*, 1987, vol. 13, s. 218-219, [https://www.jstor.org/stable/2083247?read-now=1&loggedin=true&seq=3#page\\_scan\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/2083247?read-now=1&loggedin=true&seq=3#page_scan_tab_contents)

114 Ibid., s. 219.

115 Ibid., s. 219.

116 BERGER, L. Peter, LUCKMANN, Thomas, *Sociální konstrukce reality; Pojednání o sociologii vědění*, Brno, Centrum pro studium demokracie a kultury (CDK), 1999, s. 25.

117 BERGER, L. Peter, LUCKMANN, Thomas, *Sociální konstrukce reality; Pojednání o sociologii vědění*, Brno, Centrum pro studium demokracie a kultury (CDK), 1999, str. 28.

118 Ibid., s. 29.

Na druhé straně je možné díky tomuto intenzivnímu kontaktu vyčíst z jedincova jednání určité jeho postoje, názory a rozpoznat vztah, který má ke svému protějšku.<sup>119</sup>

## 7.2. VLIV VÝBĚROVÉ KÁVY NA REALITU KAŽDODENNÍHO ŽIVOTA

Moji respondenti často navštěvují kavárny s výběrovou kávou právě na základě personálu, který v ní pracuje. Vzhledem k tomu, že právě barista svým vystupováním a také přípravou nápoje informuje a ovlivňuje zákazníky, je potřeba určitého specifického přístupu ke kávě a k lidem.

*“Svůj vztah k výběrové kávě jsem získal hlavně díky častým návštěvám kaváren. Kousek od mého bytu se otevřela nová kavárna, která pracovala s výběrovou kávou. Tím, že jsem často hledal útočiště pro psaní pracovních e-mailů a zároveň konzumace kávy byla pro mě na denním pořádku, byl jsem z nového místa nadšen. Než jsem tuto kavárnu poprvé navštívil, v kávě jsem se vůbec nevyznal. Když jsem přišel poprvé, objednal jsem si klasicky espresso. Jakmile jsem to ochutnal, byl jsem úplně vyvedený z míry. Něco takového jsem do té doby neochutnal. Začal jsem se vyptávat baristy, proč to tak je. Ten mi nadšeně začal vysvětlovat filozofii výběrové kávy. Byl jsem ohromen a od té doby jsem do kavárny chodil na espresso skoro denně a pořád se vyptával na nové a nové věci.” (Vojta, 24 let)*

Při kontaktu s protějškem si lidé utvářejí svá typizační schémata, která jim pomáhají později kategorizovat jedince nebo jeho aktivitu podle svého subjektivního měřítka. Při opakujícím přímém kontaktu si může člověk utvářet vzorce chování, které u svého protějšku zpozoroval a tím je schopný rozvíjet určitý vztah a zbavovat se tak anonymity.<sup>120</sup> I když respondenti nepijí pouze kávu v kavárnách, musí do nich docházet pro koupi upražené kávy. Postupem času si vyhraní svoje oblíbené chutě v kávě a podle toho zvolí zdroj. Díky častým návštěvám se často respondenti spřátelí s personálem kavárny nebo naopak ten se zákazníky.

*“Od doby, co jsem začala pít výběrovou kávu, jsem si našla několik svých oblíbených kaváren. To, že jsem si je přidala na svůj seznam míst způsobili hlavně lidé,*

---

<sup>119</sup> Ibid., s. 35.

<sup>120</sup> Ibid., s. 36-37.

*kteří v nich pracují. Jelikož piji z 99% jen černý filtrovaný kafe, bylo pro baristy postupem času jednoduché odhalit mou objednávku. Teď když už mě vidí ve dvěřích, nalívají mi kafe se smíchem do hrníčku.” (Jitka, 28 let)*

*“Navazování bližšího kontaktu se zákazníky je pro mě velice důležité. Myslím si, že barista by měl umět být extrovertní, ale zároveň i střízlivý v navazování rozhovorů. Jakmile si zapamatuji objednávku častého zákazníka, posouvám náš vztah nejprve neformálními otázkami typu “Jak se máte?” nebo “Jaký jste mě den?” Postupem času se většinou začne vyptávat sám zákazník. To, že se snažím navázat bližší vztah se zákazníky, vnímám jako velké plus v tom, že je pak pro mě snazší jim nenuceně představit koncept výběrové kávy. Myslím si, že barista by měl být hlavním informátorem a prodejcem produktu.” (Honza, 31 let)*

*“Myslím si, že i když byla káva převážně brána jako společenský nápoj, tak právě výběrová káva přináší na kávovou scénu nový impuls. Tím, že se snaží konzumenta oslovit svou specifickou chutí a vůní, posouvá se tak její vliv i do jeho osobní sféry. Ten zážitek z požitku může vyvolat určité emoce, a tak si konzument nachází osobnější vztah ke kávě, k prostředí kavárny a k samotným lidem připravujícím kávu.” (Anička, 25 let)*

*“Je pro mě důležité navazovat během konzumace výběrové kávy kontakt s ostatními lidmi, kteří se o ni také zajímají. Nemám na mysli pouze baristy, ale i další “štamgasty”. To, že se můžu s někým bavit o kávě mi rozvíjí intenzitu vnímání chutí a vůní. Často proto pořádáme s kamarádkou obchůzky po kavárnách a spolu jdeme ochutnávat kávu. I když se samozřejmě bavíme o všem možném, vždy padne alespoň jedna věta o chuti kávy.” (Petra, 19 let)*

Kromě sociálního kontaktu dochází v realitě každodenního života také k objektivizaci okolí. Lidé si své okolí označují pomocí znaků, které jim slouží jako odkaz na subjektivní významy. Tyto znaky se dají sdružovat do několika systémů (systém gest, určitých typů tělesných pohybů, soubor materiálních artefaktů apod.), které jsou dostupné i mimo rámec vyjadřování subjektivních záměrů “tady a teď”. Tím může dojít k “odpoutatelnosti” od bezprostředního vyjadřování subjektivity.

To je časté hlavně pro znaky, které musejí být zprostředkovány svou fyzickou přítomností.<sup>121</sup>

Lidské chování má ve zvyku podléhat habitualizaci. Ta přináší lidem velkou psychologickou výhodu, pomáhá jim rutionovat styl života a snižovat možnosti volby. Usměrnjuje a tříbí činnosti, čímž zbavuje jedince přebytečného napětí a stresu, které by mu je mohly vyvolávat. Z opakovaných činností se stává zvyk, který vytvoří stabilní zázemí, a to umožní jedinci vytvořit prostor pro přemýšlení a zlepšování.<sup>122</sup>

Moji respondenti si často ať samotnou přípravu nebo konzumaci kávy spojují s určitou částí dne. Stává se z ní každodenní rutina, kterou však mají často spojenou s potěšením, se sebe-obdarováním. Mnohdy se stane, že během konzumace vykonávají i jinou činnost, která se pak stane součástí tohoto rituálu nebo i naopak se může stát, že k určité habitualizované aktivitě si lidé později přidají i pití kávy.

*“Pití kávy se pro mě stalo neoddělitelnou součástí každého dopoledne. Pracovní schůzky si snažím naplánovat vždycky tak, abych si stihl dát alespoň jeden šálek kávy ve svých oblíbených kavárnách. Dokonce jsem si všiml, že domlouvám místo schůzek jim poblíž, abych měl opravdu jistotu, že si v klidu budu moci na chvíli sednout. Stal jsem se závislí na tom momentu, kdy si sednu na bar, do ruky dostanu hrníček s černým filtrovaným kávu a “vypnu” svoji hlavu v momentě, kdy si k němu přičichnu.” (Jiří, 45 let)*

*“Bez ranní kávy bych asi nikdy nebyla schopná vylézt z bytu. Je to pro mě snad ten nejpříjemnější začátek dne. Naučila jsem se vstávat o 30 minut dříve, abych si v klidu stihla kávu namlít a připravit na V60. I když vím, že by bylo mnohem snazší si zalít rozpustňáka, stejně nakonec zvolím čerstvě namletý kávu. Je to pro mě rituál. Už jenom ta vůně mi dokáže potěšit. Než svůj šálek kávy vypiji, zkontroluji si diář, přečtu noviny a pak teprve mohu začít být produktivní.” (Anička, 25 let)*

Vykonávání těchto habitualizovaných činností v určité skupině lidí vede k její institucionalizaci - vznikají instituce, které jsou dostupné dané společenské skupině, a umožňují tak typizaci jednotlivých členů. Každá instituce se vyznačuje dvěma důležitými vlastnostmi. Má svou historii a řídí lidské chování. Lidé v ní podléhají určitému vzorci chování a nabývají rolí. Každá společenská interakce probíhající v čase

121 BERGER, L. Peter, LUCKMANN, Thomas, Sociální konstrukce reality; Pojednání o sociologii vědění, Brno, Centrum pro studium demokracie a kultury (CDK), s. 40-41.

122 Ibid., s. 56-57.

podléhá institucionalizaci a každá činnost, která se v ní zopakuje alespoň dvakrát podléhá habitualizaci.<sup>123</sup> Tím, že výběrovou kávu si může člověk dopřát buď doma nebo pouze ve specializovaných kavárnách, zužuje se tím tak interaktivní prostor. Lidé navštěvují často ta místa, která mají nejbližší domovu nebo po cestě do práce. Častými návštěvami si utvářejí jisté představy o kávarně a baristech a stanoví si tak sami svoje požadované standardy.

*“Člověk, který má rád kávu a přijde do kavárny kvůli ní se většinou dá poznat již ode dveří. Jedna z prvních věcí, kterou udělá, je zastavení pohledu na kávovaru a na mlýnku, kde se většinou snaží zjistit, jaký druh kávy a jakou pražírnu nabízíme. Když se mu to nepodaří zjistit, většinou vždycky se přijde otázka “Co máte dneska na mlýnku?”. Objedná si buď espresso nebo double.<sup>124</sup> Jakmile kafe dostane, přivoní si, lžičkou promíchá a pak několika srky vypije. Baví mě vždycky potom pozorovat ty jejich výrazy v obličejích.” (Ondra, 34 let)*

*“Snažím se nebýt kritická, ale kolikrát už ode dveří poznám, že káva, kterou si za chvíli na baru objednám, nebude nic moc. Nedávno se mi to stalo v kavárně ve Starém městě, do které jsem měla jít na pracovní schůzku. Objednala jsem si espresso. Jakmile jsem spatřila baristu, který do halabala vyčištěné páky namlel nový kafe, bez jediného zvážení ji vrátil do kávovaru a pustil vodu, šla jsem si radši ke kávě doobjednat mléko.” (Petra, 19 let)*

Jakmile člověk vstoupí do nové instituce přijímá určitou roli, kterou mu pomáhají ostatní členové sestavit jeho typizaci. Začne si přivlastňovat určité vzorce chování a přizpůsobovat si tomu i své okolí. V prostoru výběrové kávy jsem vyzorovala opakující se vzory chování zákazníků, kteří se označují za její znalce. Už tím, jakým způsobem navazují konverzaci s baristy je lze rozpoznat od konzumních zákazníků. Podobně jako Michel de Certeau ve své knize “The Practice of Everyday Life” připisuje odlišné funkce speciálně dvěma potravinám - chlebu a vínu, upozorovala jsem určitou podobnost u konzumentů výběrové kávy. M. de Certeau označuje chléb a víno za potraviny, které na rozdíl od ostatních mohou být konzumovány a servírovány během celého dne i během kteréhokoliv pokrmu.

---

<sup>123</sup> Ibid., s. 58-61.

<sup>124</sup> Znamená dvojíta proce espressa.

Dává jim tak zvláštní “nadfunci” v kulturní symbolice, kterou jim společnost přiřadila na základě historických posloupností. Dokonce zmiňuje, že i podle vztahu člověka k těmto dvěma potravinám lze rozpoznat jeho společenské postavení.<sup>125</sup>

Káva je sociálně dynamická, stejně jako víno. V minulosti byla servírována pouze v určité době během dne nebo při zvláštních příležitostech, v současnosti se její konzumace rozptýlila do celého světa.

To dokazují například otevírací doby kaváren, které mají většinou otevřeno až pozdního večera.

Dokáže spojovat dohromady privátní, jako je rodina, tak i veřejný prostor společenského prostředí.<sup>126</sup> Z výsledků odpovědí mých respondentů mohu zaznamenat, že si sami uvědomují tento společenský a historický vývoj kávy.

*“Myslím si, že výběrová káva přináší do gastronomického světa nové světlo. Ze svého, řekněme ponurejšího, vývoje skrze instantní kávu, Starbucks, českého turka se dostala na pozice, kde s ní lidé pracují s respektem a pokorou. Díky umožnění veřejnosti pochopit složitost výrobního procesu jednoho zrníčka výběrové kávy si uvědomila, kolik námahy, práce a nutnosti kooperace stojí za jeho autentickou chutí.”* (Karolína, 27 let)

*“Je velice důležité si uvědomit skutečnou cenu produktu. Ještě pár let zpátky byla káva u nás brána jako standartní levně dostupná potravina, která dokáže fyzicky i mentálně povzbudit člověka. Díky tomu, že jsem se seznámil s procesem produkce kávy, jsem pochopil komplikovanost a práci, která za tímto nápojem stojí. A nejenom za kávou, vlastně za jakoukoliv potravinou, kterou člověk zkonsumuje. Je potřeba se soustředit i na etickou a kvalitativní stránku produktu.”* (Vojta, 24 let)

Lidé, kteří konzumují kávu tímto požitkářským a zároveň i etickým způsobem se dají označit za individua, kteří se začínají ztotožňovat s určitou schopností pro chutě a

---

<sup>125</sup> CERTEAU, Michel, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *The Practice of Everyday Life*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1998, s. 86-88.

<sup>126</sup> CERTEAU, Michel, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *The Practice of Everyday Life*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1998, s.96-97.



pak se rozhodnou rozvíjet svůj kulturní kapitál skrze konzumním rituál. Od klasických konzumentů by se pak dali odlišit svým “elitním” přístupem ke kávě.<sup>127</sup>

Jak již je výše zmíněno, jakmile dochází k institucionalizaci určitého chování, lidé sdílející totéž prostředí začínají mezi sebou sdílet určité cíle a prolínat své činnosti. Při vykonávání těchto činností dochází k identifikaci jedince. To, co daný člověk na určitém místě, v danou dobu a za přítomnosti určitých lidí a věcí, dělá, určuje, jak vnímá sám sebe a jak je vnímán okolím. Jakmile dochází k typizaci tohoto institucionalizovaném chování, začínají se utvářet sociální role.

Jsou výsledkem společné zásoby vědění, které obsahují vzájemně typizované chování. Role reprezentuje daného jedince v určité společnosti.<sup>128</sup>

Během svého výzkumu jsem se snažila charakterizovat roli požitekářského konzumenta výběrové kávy. Kromě metody zúčastněného pozorování lze vycházet i z odpovědí mých respondentů. Skutečnost, že člověk pije kávu jakožto gurmánský zážitek, je doprovázena určitým vzorem chování, které musí daný jedinec získat během interakce v prostředí. Aby chuť kávy byla plně rozpoznána, existuje několik “pravidel”, jak nápoj konzumovat.

*“U filtrované kávy je vždycky lepší si její konzumaci rozdělit na tři části podle teploty nápoje. Jak chladne, uvolňují a proměňují se postupně její aroma a chuť. U člověka, který přijde do kavárny, objedná si černý kafe a během tří minut ho vypije, je jasné, že kávu vnímá jako konzumní komoditu. Aby opravdu došlo ke gurmánskému zážitku, je potřeba nechat kafe vyvíjet. Přirovnal bych to k červenému vínu. To taky musíte nechat “odpočinout”, aby se plně rozvinula jeho chuť. Naopak u espressa se jedná o rychlý intenzivní zážitek. Po naservírování je důležité nápoj promíchat (buď lžičkou nebo pouhým protočením v šálku), aby se hořká kréma promíchala v nápoji a dokud je ještě horký, je potřeba ho vypít.” (Ondra, 34 let)*

*“Je hřích do kávy přidávat jakékoliv dochucovadlo, hlavně mléko a cukr. Pointou výběrové kávy je precizně seznámení se s originalitou a čistotou této plodiny. Je důležité zachovat tak její původní chuť.” (Jitka, 28 let)*

---

127 Quintão T. R., Brito E. P. Z., Belk R. W., The Taste Transformation Ritual in the Speciality Coffee Market, *Revista de Administração de Empresas*, 2017, vol. 57, Iss 5, s. 491-492.

128 BERGER, L. Peter, LUCKMANN, Thomas, Sociální konstrukce reality; Pojednání o sociologii vědění, Brno, Centrum pro studium demokracie a kultury (CDK), 1999, s. 74-76.

U svých respondentů jsem si často povšimla drobných materiálních prvků, kterými se snažili veřejnost informovat o svém vztahu k výběrové kávě. Mezi ně většinou patřila trička nebo plátěné tašky s logem kávové pražírny nebo kavárny, malé připínáčku na taškách nebo oblečení, velmi často měli respondenti tetování s kávovou tematikou. Erving Goffman ve své knize “Všichni hrajeme divadlo” používá pojem fasády pro označení vybavení, které potřebuje jedinec používat během svého vystupování v dané roli. Fasády obsahují jak veškerý exteriér (materiální věci kolem jedince) tak i osobní vlastnosti a věci jedince (oblečení, pohlaví, věk apod.).<sup>129</sup>

*“Káva mě fascinuje, znamená pro mě určitý životní styl. Baví mě její dynamika, různorodost a hlavně lidé, kteří se kolem ní pohybují. Připadá mi, že se snaží zpomalit uspěchanou dobu konzumní společnosti. Paradoxně to dělají skrze kávu, nápoj, který vám má dodat energii. Jejich metody a přípravy po většině případů nejdou uspěchat, mají svůj řád. Káva pro mě symbolizuje určitý projev své osobnosti, vyjádření toho, pro co mám vášeň.” (Karolína, 27 let)*

---

<sup>129</sup> GOFFMAN, Erving, *Všichni hrajeme divadlo*, Praha, Nakladatelství Studia Ypsilon, 1999, s. 29-30.

## 8. ZÁVĚR

Závěr této práce by se měl přirozeně členit do dvou výsledků. V prvním z nich jsem se snažila nastínit vývoj a proměnlivost konzumace kávy od počátku jejího objevení, její difuzi na evropský kontinent až po rozdílnost vztahů k ní mezi sociálními vrstvami v českých zemích. I přes to, že toto téma je rozsáhlé, z mého pohledu bylo zapotřebí tento stručný přehled dějin sumarizovat. Tento historicko-sociologický přístup k problematice konzumace kávy umožňuje lépe pochopit a interpretovat situaci v dnešní době.

Na použitých písemných pramenech se dal demonstrovat postupný symbolický vývoj kávy ve společnosti. Pokud v závěru opomeneme příběhy popisující první používání kávy, je možné připustit fakt, že v prvotních interakcích byla vždycky přijímána lidmi s nedůvěrou a odstupem.

Z dostupných pramenů lze pochopit, že to, co změnilo názor lidí bylo její specifické aroma a chuť. Jelikož se pití kávy nedalo pevně přiřadit k žádnému dennímu pokrmu, vytvářeli si lidé pro ni speciální situace. Dovolím si tyto situace nazvat požitkářskými, společenskými a sebe-obdarovacími momenty. Vůně a chuť kávy evokovala v lidech uvolňující pocity a spolu s povzbudivými účinku kofeinu na lidský organismus zase pomáhala plynutí konverzací ve společnosti. Konzumentovi přinášel autentický moment během každodenního života.

Výběrová káva utváří nový konzumní a kulturní fenomén dnešní společnosti. Kromě již utvořené kulturně-sociologické symboliky se utváří i nový přístup k její konzumaci. Výsledky rozhovorů ukazují na zvýšení pozornosti na chuťové vlastnosti tohoto nápoje. Konzumace kávy se stává gurmánským zážitkem, který umožňuje člověku rozvíjet své sensorické schopnosti. Změnou výrobního procesu kávy si k ní konzument utváří zcela nový vztah. Transparentní přístup k produkci kávy umožňuje lidem odkrývat její diversitu a uvědomovat si propojení konzumního světa se světem

produkcí kávy. Poprvé se zde v konzumaci kávy nahlíží i na etický kontext a samotná chuť se výrazněji dostává do popředí před společenskou symboliku.

U výběrové kávy se člověk soustředí na autenticitu suroviny. Doslova chuťový zážitek je v tomto případě natolik opojný a silný, že u některých jedinců dokáže zasahovat do každodenního života.

Vzhledem k tomu, že za cíl této práce jsem si stanovila komplexní zachycení proměny konzumace kávy ve společnosti, nebyl zde dostatek prostoru věnovat se do podrobnosti tématu výběrové kávy. Avšak výsledky této práce vyvolávají mnoho dalších výzkumných otázek, kterým by stálo za pozornost se v budoucnosti věnovat.

Výběrová káva je moderní fenomén konzumní společnosti, která se snaží i přes masovou potravinovou produkci “zpomalit” a nezapomenout na kvalitu a etickou stránku produktu. Hlavním pojítkem tohoto vývoje jsou vztahy mezi lidmi, kteří s ní pracují nebo jen konzumují. Díky tomu, že se výběrová káva dá konzumovat nebo kupovat pouze v určitých kavárnách, dochází k častějším interakcím mezi lidmi, které vedou k institucionalizaci společnosti. Tento kulturně-sociologický vývoj otvírá dveře spoustě nových výzkumných otázek týkajících se například komunity kolem kávy, její kulturní symboliky, vznikání nových sociálních rolí apod.

## 9. Seznam použité literatury

- ADLER, A. Patricia, ADLER, Peter, FONTANA, Andrea, *Everyday Life Sociology, Annual Review of Sociology*, 1987, vol. 13, s. 218-235, dostupné na:  
[https://www.jstor.org/stable/2083247?read-now=1&loggedin=true&seq=3#page\\_scan\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/2083247?read-now=1&loggedin=true&seq=3#page_scan_tab_contents)  
internetové zdroje: <https://www.starbucks.com/about-us/company-information>.
- AUGUSTÍN, Josef, *U kávu, o kávě a kávovinách*, Brno, JOTA, 2017
- ATLMAN, Karel, *Krčemné Brno*, Brno, Doplněk, 1993
- ATLMAN, Karel, KUNDĚLKOVÁ, Lenka, FILIP, Vladimír K., *Zmizelý svět brněnských kaváren*, Brno, Josef Filip 1938, 2008
- BERANOVÁ, Magdalena, *Jídlo a pití v pravěku a středověku*, Praha, Academia, 2011
- BERGER, L. Peter, LUCKMANN, Thomas, *Sociální konstrukce reality; Pojednání o sociologii vědění*, Brno, Centrum pro studium demokracie a kultury (CDK), 1999
- BŮŽEK, Václav, KRÁL, Pavel, *Člověk českého raného novověku (16.-17. století)*, Praha, Argo, 2007
- DLABAL, Stanislav, *Nábytkové umění; Vybrané kapitoly z historie*, Praha, GRADA Publishing, a.s., 2000
- DORFELOVÁ, Yvetta, DYKOVÁ, Věra, *Kam se v Praze chodilo za múzami: Literární salony, kavárny, hospody a stolní společnost*, Praha, Vyšehrad, 2009
- CERTEAU, Michel, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *The Practice of Everyday Life*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1998
- ČERNÝ, Karel, *Káva, čokoláda, čaj a jiné požitky z kuchyně i lékárny 17. století*, *Dělám to k větší slávě boží a chvále vlasti; Bohuslav Balbín a jeho doba*, Klatovy, 2014
- GOFFMAN, Erving, *Všichni hrajeme divadlo*, Praha, Nakladatelství Studia Ypsilon, 1999
- HENDL, Jan, *Kvalitativní výzkum; Základní metody a aplikace*, Praha, Portál, 2005

- HOFFMANN, James, *The World Atlas of Coffee; From Beans to Brewing - Coffees Explored, Explained and Enjoyed*, London, Mitchell Beazley, 2014
- HRUŠKA, J. F., *Obrázky a zkazky z Chodska, II. Z historie kávy na Chodsku, Český lid XIV.*, 364
- KADLEC, Josef, *Káva*, Praha, Nakladatelství M. Knapp, 1936
- MAREŠOVÁ, Dana, *Káva, čaj a čokoláda v každodenní kultuře raně novověkých šlechtických sídel v českých zemích*, České Budějovice: Diplomová práce Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, FF, 2015, s. 65. Dostupné na <https://theses.cz/id/g2fncd>
- PARKER, F. Scott, AUSTIN, Michael, *Coffee Philosophy for Everyone: Grounds for Debate*, Oxford, John Wiley & Sons Ltd, 2011
- PAULUS, V., *Svatba v okolí Chrasti (na Chrudimsku), Český lid III.* 1984, s. 846-847
- PENDERGRAST, Mark, *Uncommon Grounds; The History of Coffee and How It Transformed Our World*, New York, Basic Books, 2010
- PETRÁŇ, Josef, *Dějiny hmotné kultury II/1*, Praha, Karolinum, 1995
- PETRÁŇ, Josef, *Dějiny hmotné kultury II/2*, Praha, Karolinum, 1995
- PITTNEROVÁ, V., *Ze Žďárských hor, Český lid I.*, 1892, s. 72
- Quintão T. R., Brito E. P. Z., Belk R. W., *The Taste Transformation Ritual in the Speciality Coffee Market, Revista de Administração de Empresas*, 2017, vol. 57, Iss 5, s. 483-494, dostupné na: <http://eds.a.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=2&sid=38ceba1c-2555-49f7-9d4b-8f883c053661%40sessionmgr4009&bdata=Jmxhbmc9Y3Mmc210ZT11ZHMtbG12ZSZzY29wZT1zaXRl#AN=edsdoj.3b6eb1df9a1b49afbeac62d919af5db3&db=edsdoj>
- ROSEBERRY, William, *The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States, American Anthropologists, New Series, Vol. 98, č. 4., prosinec 1996, s. 765.* Dostupné na: [https://www.jstor.org/stable/681884?Search=yes&resultItemClick=true&searchText=yuppie&searchText=coffee&searchUri=%2Faction%2FdoBasicSearch%3FQuery%3Dyuppie%2Bcoffee&refreqid=search%3Acdf6e81e574b007568faeb0f259b38a&seq=1#page\\_scan\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/681884?Search=yes&resultItemClick=true&searchText=yuppie&searchText=coffee&searchUri=%2Faction%2FdoBasicSearch%3FQuery%3Dyuppie%2Bcoffee&refreqid=search%3Acdf6e81e574b007568faeb0f259b38a&seq=1#page_scan_tab_contents)
- RUSSELL, H. Bernard, GRAVLEE, C.. Clarence, *Handbook of Methods in Cultural Anthropology; Second Edition*, London, Rowman & Littlefield, 1998
- Slovník naučný 4, Praha 1864
- STEPHENSON, Tristan, *Barista's Guide to Coffee*, London, Ryland Peters & Small, 2015

- ŠTECH, Václav, *Do komína černou křídou*, Praha, J. Otto, 1926
- RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, *Kafičko a vše, co je sladkého*, Litomyšl, Lubomír Švehelka v Litomyšli, 2015
- TISCHER F., Heřman hr. Černín z Chudenic, *Obraz ze života a činnosti jeho* 2. díl, Praha, Vzdělávací knihovna katolická, 1904, dostupné na:  
<https://en.calameo.com/read/0044738100fe1bef3d47c>
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava lidová*, Praha, Triton, 2011
- VAVÁK, František Jan, *Paměti Františka ana Vaváka, souseda a rychtáře milčického z let 1770-1816*, Praha, 2009, Karolinum
- VORLÍČEK J. T., *Dancing I*, Praha, 1933, č. 1, s. 4
- VYHLÍDAL, J., *Ze slezské „pivnice“ (sklepu) a kuchyně“*, *Český lid IV.*, 1985, s. 445
- VYKOUKAL, F.V., *Ze selské kuchyně*, *Český lid I.*, str. 48-49.
- WILD, Antony, *Black Gold; A Dark History of Coffee*, London, Harper Perennial, 2005
- ZÍBRT, Čeněk., Giorgio Diodato, *Damascenus, první kavárník pražský*, *Český lid XVII.* 1908, s. 47-55.
- ZÍBRT, Čeněk, *Káva, čaj a čokoláda v XVII. Století v Čechách*, *Lumír*, roč. 16, 1888
- ZÍBRT, Čeněk., *Píseň o Kafee*, *Český lid XXVI.*, 1926, s. 71-72
- ZÍBRT, Č., *Píseň o mlsání kafičko z r. 1830*, *Vydrovy besedy*, č. VII., roč. VII. 1907, s. 174

## **10. Internetové zdroje**

<https://www.starbucks.com/about-us/company-information>



## **11. PŘÍLOHA Č. 1.**

1. Kdy a během jakých okolností jste poprvý ochutnal/ochutnala výběrovou kávu?
2. Co Vás na výběrové kávě tolik oslovilo?
3. Jakým způsobem ovlivňuje výběrová káva Váše každodenní aktivity?
4. Co pro Vás konzumace výběrové kávy představuje?