

**UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
FILOZOFICKÁ FAKULTA
KATEDRA TEORIE KULTURY (KULTUROLOGIE)**

Jitka Soudková

PIVO A HOSPODY V KULTUŘE

ČESKÉ SPOLEČNOSTI

THE BEER AND THE PUBS IN CULTURE OF CZECH SOCIETY

RIGORÓZNÍ PRÁCE

Konzultant: Doc.PhDr. Martin Matějů

Praha 2008

Prohlašuji, že jsem tuto rigorózní práci vypracovala samostatně
s využitím uvedených pramenů a literatury.

V Praze 26. 2. 2008

OBSAH

1. Úvod	4
2. Evropský alimentární systém	7
3. Hospody, hostince, krčmy	10
4. Hospodští a hostinští	30
5. Pivo	34
6. Pivovary	42
7. Štamgasti	60
8. Přístolní společnosti	76
9. Ženy a hostince	86
10. Závěr	93
11. Resumé	96
12. Abstrakt	97
11. Seznam literatury	98
12. Příloha č.1 - Seznam pivovarů	100
13. Příloha č.2 – Stanovy 1.dámského pivního klubu	135

1. Úvod

Žízeň je přirozeným a věcným důvodem, že lidé pijí. V okamžiku, kdy uspokojujeme tuto potřebu, dostaví se libý pocit. Tím libější, čím příjemnější jsou vlastnosti nápoje. Přitom rozeznáváme různé stupně lahodnosti rozmanitých nápojů a nejednou pijeme bez prvotní přirozené příčiny; pro rozkoš z pití a vyzkoušenou chuť nápoje.

Že Češi vždy rádi kvasili a poseděli ve své oblíbené hospodě při dobrém pivečku, dosvědčují skoro všichni dějepisci. Kořeny těchto zařízení jistě sahají velmi hluboko, hospody mají svou bohatou historii a skýtají mnohý užitek i lečjakou radost dodnes.

Pro někoho je čas strávený v hospodské společnosti něčím, co má svůj zvláštní smysl a význam. Okamžik, v němž se oproštuje od všedností a zbavuje stresu. V němž i obyčejný člověk může najít kus ztraceného sebevědomí. Pobyt v hospodě je součástí rituálu, kde hlavní roli nehraje alkohol, ale společnost, hovor, zábava, dobrá nálada a uvolnění. Hospoda je místem nenadálých happeningů a her. Vždycky se tu odehraje něco neobvyklého, udivujícího, obveselujícího. V hospodském prostředí vládne nezávazná atmosféra tlachu, žvástu a nevážnosti. Padají hráze a bariéry.

Je nám jasné, že pivní a hospodská kultura je široké téma, dotýkající se téměř všech oblastí lidského života. Alkoholem bychom se mohli zabývat z pohledu právníckého, finančního, psychologického, etymologického, lékařského, uměleckého atd. atd. Jak jsme zmínili, je to natolik široká oblast, že není v možnostech naší práce obsáhnout vše. Proto jsme se ve své práci zaměřili na některá specifika české pivní kultury, na oblast historickou, společenskou, kulturní i etnografickou, kteréžto oblasti zastřešuje kulturologie.

Jako základ naší práce jsme si položili několik otázek:

Co představuje hospoda v lokálním prostředí a co odráží? Je místem k vytváření neformálních společností s různou škálou účelů? Promítají se do sdružovacích důvodů sousedské vazby, rozličné druhy příležitostí ke stejné profesní nebo i politické orientaci, anebo četné formy zájmových aktivit?

Jsou hospody fenoménem kulturně historickým? *„Zvláště u malého národa, který neměl a nemá mocenské pozice, je kultura a kulturnost takřka základem existence.“* /Pytlík, 1996:18/ Domníváme se, že nedílnou součástí této kultury je v Čechách subkultura konzumentů piva.

Kde se v našich zeměpisných šířkách pivo vzalo? Měly společenské a politické změny vliv na vývoj jeho výroby? Jak se tyto změny odrazily v počtu pivovarů a v množství výstavu piva?

Jak je to se vztahem ženy a hospoda? Jak to bylo dříve? Mohla žena beztretně do hostince? Jak se vliv emancipace promítl i do této oblasti?

Jde nám o specifické posouzení úlohy piva ve společnosti, jeho místo a váhu, která mu přísluší v systému, jenž se organizuje jako koherentní jednotka pokaždé jinak. Tak vyniknou především protiklady, které lidé považují za ukazatele své vlastní identity a odlišnosti od ostatních.

Pivo jako nápoj je kulturním elementem, který kolem sebe řetězí činnosti, profese, ideje či artefakty a vytváří tak kulturní konfiguraci.

Tím, že spolu pijeme, tím, že spolu chceme ve volném čase být, vzniká v nás pocit vzájemné soudržnosti, ale zároveň i odlišnosti od příslušníků jiných sociálních skupin.

Domníváme se, že existuje jen málo zřejmých a osobitých prvků v našem životě, které jsou chápány jako pevná součást českého života, české společnosti a české kultury, jako je pivo. Má svou mnohasetletou historii, má svou současnost a není pochyb

o tom, že má svou budoucnost. Je tedy možné se na pivo a jeho nedílnou součást, hospodu jako místo konzumace, dívat v několika rovinách?

Vztah Čechů k pivu a hospodám není vztahem triviálním. Ačkoli jej lze prostřednictvím přímočarých soudů efektně zjednodušovat do podoby „národa pivařů“, „hospodské kultury“ apod., ve skutečnosti jsou vazby mezi Čechy, pivem a hospodami daleko komplexnější, složitější a diferencovanější.

Význam piva a hospod v současné české společnosti zcela nepochybně pramení z jejich dlouhodobé historie, hloubka jejich vzájemného vztahu pak vychází z provázanosti během staletí společného vývoje. Předpokládáme, že nelze sledovat historii kultu piva v českých zemích aniž bychom nepřihlédli k vývoji fenoménu hospod a nelze sledovat problematiku hospod, aniž bychom nebrali v úvahu otázky spojené s pivem. Oba fenomény spolu nejen v historickém kontextu neobyčejně úzce souvisí, což je patrné z perspektiv kulturologických disciplín.

2. Evropský alimentární systém

Na počátku dějin evropské společnosti se vyčleňují v zásadě dva protikladné modely výživy a stravovacího chování. Tyto modely jsou spojeny s adaptací a využitím přírody, což je kulturní záležitost. Jak dokládá Montanari /2003/, na jihu byl základem výživy chléb a víno – tzv. římský model - a na severu se společnost živila masem a pivem – tzv. barbarský model. Mezi nimi se postupně odehrával boj, ve kterém šlo o kulturní nadvládu. V tomto boji, uvnitř této společné kultury přetrvávaly náznaky dichotomie a navíc se začaly rýsovat i významné společenské rozdíly. V krajích střední a severní Evropy především vyšší světské i církevní kruhy přijaly model římský, tedy chléb a víno, nižší vrstvy se dále upínaly ke svému barbarskému modelu. Naopak tomu bylo v jižních oblastech Evropy – nedávno podřízených kultuře germánských národů - kde vyšší vrstvy přijímaly styl života a stravy vítězů. Postupem doby v alimentárním systému Evropy dochází k ustálení hierarchie „křížových“ modelů, na kterém mají nemalý podíl církevní kruhy. Strava nižších vrstev se tehdy zakládala převážně na jídlech rostlinného původu a pivu, kdežto konzumace masa a vína se začínala stávat výsadou a stále zřetelněji byla vnímána jako symbol společenského postavení. Barbarská představa modelů stravovacího chování byla považována za typickou pro některé národy, Franky, Sasy, Němce,... Tyto zvyky měly vždy národní obsah, který nesmazalo ani určité sjednocení evropské stravovací kultury, ani skutečnost, že kvantita a kvalita konzumovaného jídla a nápojů byla určována především v sociálním smyslu. Národní alimentární představy jsou dodnes spojovány s určitými hlavními stereotypy. Například zvyk pít víno, provozovaný od nepaměti ve středomořské oblasti, byl poměrně nový v oblastech severnějších, kde se zvyklost hodně pít spojovala s pivem, jako nápojem s nízkým obsahem

alkoholu. Tato neřest se vryla do našich zvyků i kulturní identity. V zemích protestantských se víno postupem doby zařadilo mezi přepychové produkty nápojových možností, zatímco v 17.století významně vzrůstala výroba a spotřeba piva mezi nižšími vrstvami obyvatelstva. Jak píše Montanari /2003:88/, chudí mají zvláštní dietu, která je těžká a obtížně stravitelná, ale která dokonale vyhovuje jejich konstituci. „Česnek, cibule, (...), pivo, sýr, to vše představovalo svět „venkovské“, „lidové“ stravy(...)./tamtéž/

Ve 12. a 13. století se vytváří nový protiklad modelů stravy, který bude mít v evropské kultuře dlouhé trvání: protiklad mezi městem a venkovem. Vzniká vrstva panstva a poddaných, kde se projevují rozdílné modely picích návyků (samozřejmě spojených s rozdílným způsobem stravování). Oním panstvem byla zejména města, kolem nichž se začínalo organizovat zemědělské hospodářství a počátky podnikání. Legislativní zásahy městských úřadů (jednotlivé výnosy, daně, mílové právo) se dotýkaly všech fází výrobního procesu, od nařízení zvyšujících produktivitu práce, přes kontrolu práce rolníků a výrobců, po kontrolu trhu. Tato byla prováděna zaváděním různých druhů cla, podle toho, zda bylo třeba podpořit dovoz nebo vývoz. Ve společnosti se objevuje zatím neznámý fenomén – zisk, který je novým aspektem evropské kultury. Začíná se prosazovat od 11. – 12.století zejména v měšťanských vrstvách. Idea přímého vztahu mezi pitím a společností, mezi hierarchií nápojů a hierarchií lidí silně zakořenila v kultuře a představách moci. Podporovaly ji názory lékařů, literátů a dokonce i vědecké teorie hlásající vztah mezi lidskou a přírodní společností.

Konzumace alkoholických nápojů dosahovala v minulosti nepředstavitelně vysokých hodnot. Jak se zmiňuje Montanari /2003:120/, ve 13. – 14. století byla průměrná spotřeba piva na osobu a den (do výpočtu jsou zahrnuty i děti) vyšší než 5 litrů. Tuto situaci vysvětluje několik faktorů. Prvním faktorem byla obyčejná

žízeň, která pramenila také z toho, že většina potravin se uchovávala v soli (maso, ryby, sýr). Pivo bylo také potravinou v pravém slova smyslu, neboť obohacovalo stravu o další kalorie. Nesmíme zapomenout ani na hrový aspekt konzumace piva, který byl pojímán jako forma úniku a zároveň společenské soudržnosti. Nakonec bychom se ještě měli zmínit o rituálním charakteru pití při schůzkách spolků a bratrstev, při rodinných přípitcích, při nejrůznějších oslavách, či třeba jen proto, že člověku bylo smutno a tím pití dostávalo ještě psychologický náboj. Každá událost, každá památka se oslavovala alkoholem.

3. Hospody, hostince, krčmy

Na opuštěnost a smutek může být jeden lék: hospoda! Má-li se člověk bavit a radovat, potřebuje společnost. Je to lepší než plakat, nebo se hádat se ženou. Můj děd měl kvůli hospodám věčné spory: „Kdybys nechodil pít, mohli jsme mít na Spořilově barák!“, vyčítala mu babička. Děd se bránil stoicky: „A ty myslíš, že já chodím do hospody pít? Já tam chodím navazovat společenské styky!“

Na rozdíl od bohaté tradice literárních oslav vína jako vznešeného a božského nápoje i jeho družného popíjení v průběhu kultivovaných symposií (z řeckého syn-pottó, společně popíjím) se pivo všeobecně považuje za nápoj lidový, jehož konzumace bývá spojena s prostým a svrchovaně rovnostářským prostředím městských nebo venkovských lokálů.

Jak píše Zýbrt /2005:16/ „...před více než 1700 lety bylo na území dnešní Olomouce nejen římské opevnění, ale také hospody, v nichž se setkávali lidé z celé Evropy. Mluvílo se zde latinsky, keltsky, germánsky i jinak. Pivo teklo proudem, dlouho do noci zněl zpěv a občas padla facka. Úplně jako dnes.“

Krčma, šenk či hostinec měla od pradávna více funkcí, byla totiž úzce svázána s místními tržišti. Nejenže se tu zastavovali na svých cestách formani a kupci, ale zcela pravidelně ve dnech trhů se hospody a šenky naplňovaly venkovany z okolí, kteří tu zapíjeli dobrý prodej svých výrobků. Zatímco v krámech a kotcích na tržišti se vyřizovaly převážně prodeje a nákupy zboží, jejichž hodnota nedosahovala velkých částek, u zboží vysoké ceny, například u dobytka a hlavně u koní, bývaly vyplácené sumy značné a koupě také měla svůj zvláštní obřad, jenž se odbýval právě v krčmě. Zejména v Praze na Novém Městě pražském bývala vyhrazena tržiště pro obchod s dobytkem a koňmi - trhy Dobytčí a Koňský -,

kolem nichž stávaly domy obchodníků s těmito zvířaty a s potřebnými prostory pro jejich ustájení. Stejně tak v domech na tržišti nechyběl větší počet hospod, v nichž se koupě uzavírala. K rituálu patřila dohoda o ceně, smluvená před svědky, předání peněz, obřadné podání ruky a konečně pak takzvaný litkup neboli počastování nápojem, zpravidla pivem, které platil kupující. Podobně končilo litkupem uzavírání smluv při koupi nemovitosti. Pro tržní transakce bývaly určeny i kamenné stoly před krčmami. /Altman, 2003:8/ V šenkovním domě však návštěvník zpravidla nedostal nocleh ani jídlo nebo obrok pro koně, což pochopitelně vadilo všem, kdo tudy cestovali, a proto k tomuto účelu vznikaly zájezdní hostince, které nestávaly jenom uprostřed krajiny při rušných frekventovaných cestách, spojujících významná střediska výroby a obchodu, ale stejně tak i ve městech, z nichž takové komunikace vycházely. Tyto zájezdní nebo také formanské hostince byly zřizovány zejména na hlavních ulicích a vždy byly cílem mnoha příslušníků širokých vrstev městského obyvatelstva i lidí z okolních městeček a vsí, stejně jako cizinců z daleka. Vznik těchto zařízení, určených k ubytování a občerstvení pocestných a především kupců, byl spojen s rozvojem cestování a obchodu. V Českých zemích jich bývalo velké množství a mají své kořeny ve středověku. Jak píše Basařová /1998:166/, prvním spolehlivým dokladem o krčmách u nás je zřejmě údaj jistého filozofa z Lipska, který uvádí, že „*již v 9.století byly na silnicích v Čechách pro putující kupce četné krčmy, jež měly namnoze ráz hostinců zájezdních.*“ Naši kronikáři o krčmách píší na počátku 11.století, kdy tato živnost dosáhla rozkvětu. Na počátku 14.století bylo krčem a šenků takové množství, že se připravovalo jejich omezení. V 16. století už síť hospod nebyla tak hustá, protože města a šlechta si bedlivě střežila svůj monopol na vaření piva. Nicméně síť hostinců v království byla poměrně rovnoměrná. Statisticky, podle Zýbrta /2005:36/ připadalo na jednu hospodu přibližně 50 až 120 lidí včetně kojenců a starců.

To znamená, že pravidelných návštěvníků měla jedna hospoda od 20 do 60. Samozřejmě existovaly výjimky a města s významnými trhy měla počet zákazníků mnohonásobně vyšší než malá hospoda v podhorské vesnici ležící daleko od hlavních obchodních cest. Ve městech byla hospoda přibližně v každém desátém domě, ale v trhových městech ležících na hlavních silnicích byl hostinec v každém pátém domě. Na venkově byla hospoda zaručeně v každé vsi či osadě, kde bylo nejméně 15 až 20 domů. Venkovské krčmy v zapadlých hvozdech byly součástí běžných stavení a hosté seděli během své návštěvy přímo v jediné místnosti hospodského a jeho rodiny.

Existovaly také hospody stojící osamoceně daleko od lidských osad. Takové hostince stály na křižovatkách důležitých obchodních cest a nabízely své služby především obchodníkům a přepravníkům zboží. Dobu jejich největší slávy přineslo 18. a 19. století, kdy bylo nejvíce provozu na císařských silnicích, vybudovaných za vlády Marie Terezie a Josefa II. Už tehdy se jim říkalo zájezdni hostince a toto označení si zachovalo platnost až do 19. století. Zájezdni hostince neplnily jen funkci pohostinství, ale odedávna byly také důležitým hospodářským a současně společenským zařízením, nezbytným při cestování, pro doručování zpráv, pro obchod a místní i dálkovou dopravu. Právě tím se poněkud odlišovaly od ostatních hostinců, šenků a výčepů piva, vína či kořalky, neboť počítaly nejen s domácími hosty, ale také s cestující klientelou. Zájezdni hospody stávaly nejen v samém středu města, ale také na předměstích a v blízkých příměstských osadách. Právě v těchto podnicích byl dostatek místa nejen pro ubytování, ale také k ustájení velkého množství potahů; kromě toho nebylo dříve těžkým povozům dovoleno projíždět přes den městem, kam směly jenom v ranních hodinách. Například v Praze na Břevnově proslula zájezdni hospoda U kaštanu, kde bývalo hlučno zvláště v první polovině 19. století. Změny ve způsobu dopravy zejména v druhé polovině 19. století,

kdy staré povozníky a formany postupně vytlačila železnice, přivodily zánik většiny klasických zájezdních hospod. Většinou je nahradily novodobé hotely a ubytovací hostince.

Vývoj těchto forem pohostinství trval dlouho a přísné rozlišení můžeme počítat až do 2.poloviny 19.století, kdy začal platit nový živnostenský zákon, podle kterého si musel hostinský zakoupit koncesi na všechny činnosti, které chtěl provozovat - prodej piva, limonád, likérů, vína, čepování přes ulici, podávání jídla, prodej tabáku, ubytování hostů, či plnění piva do lahví.

Vedle krčem a hospod, kde se podávalo občerstvení každému příchozímu hostu, bývaly ve větších městech korporativní hostince pro členy jednotlivých cechů. Říkalo se jim herberky a cech se v nich shromažďoval při různých příležitostech, doprovázených slavnostním rituálem, spojeným s pohoštěním na útraty celé stavovské organizace nebo jednotlivých mistrů - při výroční schůzi, při přijímání mistrů do cechu, při nástupu tovaryšů a učňů i za jiných vhodných okolností. V herbercích dostávali zdarma nocleh vandrovní tovaryši, kteří putovali od města k městu. Avšak mistři a tovaryši se scházeli i v ostatních šencích a výčepech, v právovárečných domech a jejich mázhauzech. Někde sedali u svého stolu, vyhrazeného jejich řemeslu, odděleně mistři od tovaryšů. Od ostatních hostů - pracovníků jiného řemesla - však nebyvali nijak přísně izolováni. Dokazuje to nejen množství zápisů o bitkách pro čest řemesla, ale zejména četné škádlivky a posměšné popěvky a písničky, které zpívali hlavně tovaryši na potupu jiného "nižšího" řemesla. /Altman, 2003:9/

Úlohu středověkých šenků a mázhauzů občerstvit nádeníka hlavně pitím, nikoli už pokrmy, naplňovaly v pozdějším období prosté hospody - krčmy a nálevny v továrních čtvrtích i stísněné starosvětské hospůdky v méně reprezentativních končinách města. Postupně však přece jen docházelo k prosazení pokroku i v této sféře a ke zlidštění všeobecných životních podmínek. Přispělo

k tomu ustálení bydliště dělnictva, které se projevilo budováním celých ulic dělnických příbytků i nájemných činžovních domů a jež umožnilo i v továrních předměstích zakládání solidních hostinců jako středisek společenského života zdejších obyvatel. Ctitelé piva mohli za svým oblíbeným nápojem, bez něhož ne jeden z nich snad ani neuměl žít, vyrazit nejen do rozmanitých krčem a hospod, ale také do specializovaných hostinských podniků, kde se točilo buď výhradně, nebo s výraznou převahou právě pivo. Zatímco celá staletí, od středověku po začátek průmyslového období, měly na čepu pivo hlavně šenky v měšťanských právovárečných domech, moderní doba s sebou přinesla celou plejádu pivnic. Ze středověkých časů dospěly ke svému rozkvětu malé pivovary se svými pivnicemi, celou síť hostinců a hospod pak zásobovaly nejen ony, ale také pivovary z jiných měst, a v 19.století produkovaly nebývalé množství piva velké tovární pivovary. Zvláštní postavení pak získaly záhy po polovině tohoto věku honosné pivnice, skýtající těm nejmlsnějším pivomilům vynikající Prazdroj ze západočeské metropole. Pivo z Plzně se stalo uznávaným měřítkem kvality. Pivomilci si je velmi oblíbili a k jeho ctitelům v jejich městě - tak jako všude jinde v českých zemích - svorně patřili jak Češi, tak Němci. Mnohé hostince a restaurace získaly oblibu hostů a také celé zástupy štamgastů právě díky dobrému Prazdroji, jenž v nich byl na čepu. Jak píše Altman /2003:11/, *„podle slov advokáta Josefa Hurycha se do plzeňských pivnic prý chođovalo s povznesenou myslí jako do kostela a staří pijáci plzeňského piva se při něm modlili, ale to byla nejspíše nadsázka nadšeného pivomila.“*

Rozdílný styl života měšťanů a honorace, lišící se od života řemeslníků a jiných živnostníků, vzdělanců a studentů, úředníků, umělců a hlavně od těch chudších a nejbídnějších, dělníků, proletářů a nádeníků, ale také nezaměstnaných, si vynutil vznik značného počtu rozmanitých typů hostinských podniků, zvláště v 19.století. *"Restaurace rostly jako houby po dešti. Vzmáhal se blahobyť,*

zmohutněla třída inteligentů, rozmohlo se studentstvo a skorem každá ulice měla svou hospůdku. Padly hradby, vzkvétala pražská předměstí a hostinec otevírán skorem v každém třetím domě," velebil takový pokrok zasvěcený kronikář oněch utěšených časů, jménem Kosmas. /tamtéž/ Vznikaly zahradní hostince, do nichž chodívali měšťané na závěr pravidelných nedělních a svátečních vycházek. Stále častěji to byly vskutku elegantní restaurace nebo i kavárny, kde se dalo v letním období posedět pod širým nebem. Na výlet se vydávali jednotlivci nebo i malé společnosti blízkých přátel či partičky sehraných kumpánů, stejně jako celé spolky a korporace, ale snad nejčastěji si tak vyšlápli obyvatelé v rodinném kruhu.

V posledních desetiletích 19.století se v rozvoji hostinských zařízení prosazoval pokrok. Malé, stísněné, ale o to útulnější hospůdky byly postupně vytěsňovány většími, vzdušnějšími hostinci a stále častěji i noblesními restauranty, jež byly moderně zařízené, mnohdy velmi rozlehlé a podstatně lépe osvětlené, opatřené ventilací. Největší úbytek zaznamenaly malé starosvětské krčmy, které sídlily po celém městě v letitých domech. Mnohým pamětníkům se už tehdy zdálo, že staré zlaté časy hospod jsou nenávratně pryč, že došlo k zásadním změnám v podobě města i v jeho životě a tím také ve zdejším krčmenném nažívání. Bohužel ke změnám k horšímu. Všeobecný pokrok a rychlý rozvoj všech stránek společenského žití si podle nich vybral daň v úbytku pocitů pospolitosti a družnosti: „*Familiárnost a nenucenost zmizela již úplně. Každý host se separuje, pro společnost sebemenší požadují se zvláštní uzavřené prostory – člověk, tvor dříve pospolitý, stává se stále uzavřenějším, nepřístupnějším.*“ /Altman, 2003:221/ Dá se s takovým tvrzením souhlasit? Je jisté, že v dnešní době atomizované společnosti není pospolitost taková, jako vzpomínají pamětníci. Ale určitě je v lidských genech výrazná potřeba družnosti, kterou se snaží vyhledávat.

Pokrok, prosazující se v mnoha oblastech společenského života lidí 19.století, dal vzniknout, jak jsme se zmínili výše, i řadě nových typů hostinských zařízení. Ale ne všichni prahli po vysedávání v moderních honosných podnicích. Ti konzervativnější z nich, ctitelé starých zlatých časů, ověřených hodnot i starobylé tradice raději zamířili do míst, která jim to všechno alespoň něčím připomínala. Byly to zejména malé hospůdky a neveliké hostince, které vedle pivovarských pivnic, zájezdních hospod a prvních kaváren patřily k nejčtenějším hostinským podnikům v 18. a 19. století, ale existovaly i později a některé přečkaly až do dnešních časů. Jejich představa útulnosti splývala s neokázalostí a skromností a jejich požadavek pohodlí vylučoval všechnu úpravnost. *"Tedy místnost těsná a tmavá, hezky nízká a nejlépe klenutá, s očázeným stropem, zašlapanou podlahou, stěnami tmavé, zašlé malby, ozdobenými jen plakátem nějakého pivovaru, matičním diplomem a řadou dřevěných věšáků na šaty, s hrubými stoly, rozviklanými židlemi a železnými kamny, která sálají suchým žárem - to byl ideál české hospody, který vyhledávali před třiceti i méně lety čeští muži prostí i studovaní,"* napsal v roce 1919 spisovatel Karel Scheinpflug. /Scheinpflug; 1991:35/

Dokonce i vyhlášený hostinec U Pinkasů, proslavený jako první plzeňská pivnice v Praze, nevypadal v šedesátých sedmdesátých letech 19.století právě vábně. Jeho vnitřek popsal spisovatel Josef Holeček: *"Tehdy ta pivnice byla šerá a špinavá. Na ulici vedla dvě okna, jež dobře nepřiléhala a byla zakalena muším trusem. Na pookení ležela dvě tři čísla starých novin, zežloutlých a muším trusem také jako makem posypaných. Mimo to tam byla lahvička inkoustu, vedle pero a pravítko... Menší dva stoly stály při stěnách v pravých úhlech ke stolu okennímu. Potom nebylo nic, až na protější straně, kde nebylo ani okýnka, stál velký stůl kulatý ... Místnost byla temná, neosvětlená, a jak se zdálo, úplně prázdná."* /Holeček; 1976:62/ Další staropražská hospůdka U Máčka

na Pražském hradě lákala kromě sousedů i návštěvníky z jiných koutů Prahy. *„Nebylo to pivo, nebylo to pohodlí, nebyla to kuchyně páně Máčkova, co by nás tam bylo lákalo. Neboť vše to nebylo právě první kvality, pokud se pamatuji. Ani pan Máček sám nebyl tím magnetem. Byla to zvláštní, neobvyklá poloha a zastrčenost hospůdky, jež nás vábila, to vše zvláštní a jediné, co nemělo v celé Praze rovně, zkrátka, byla to specialita.“* /Herrmann, 1980:68/

Své podniky odpovídající úrovně měli v Praze nejen měšťané, úředníci, intelektuálové a umělci, řemeslníci a obchodníci či kvalifikovaní dělníci, ale stejně tak i různé deklasované živly, spodina. Tito lidé na okraji společnosti vyhledávali hospody a krčmy nižšího řádu a ti nejhorší vyvrhelové pak různé brlohy, ne-li přímo lotrovské peleše. Byla jich odedávna celá řada a nechyběly ještě ani v polovině 20.století, třeba i v samém středu města. Takových zařízení bylo několik druhů, můžeme-li tak soudit podle jejich označení. Patřily k nim různé zpustlé hospody a kořalny hlučící po celý den od samého jitra až do večera, ale také rozmanité nálevny a putyky, zejména pak ty otvírající až po soumraku, často nazývané noční čajovny nebo kavárny, a samozřejmě nevěstince a hampejzy. Tyto pajzly, jichž bylo nejvíc v posledních desetiletích habsburského mocnářství, se však zpravidla daly jen obtížně odlišit jeden od druhého. Jak píše Altman /2003:23-25/, zvláště brlohy pražského Josefova, Židovského Města, bývaly v čase před rozsáhlou asanací této starobylé čtvrti na konci 19.století vyhlášené nejen po celé Praze, ale vskutku široko daleko. Josefov byl označován za pražskou stoku, sídlo všech neřestí a zpustlých individuí. Komu ve městě nebylo právě nejvolněji a nejbezpečněji, tomu se stalo Židovské Město vítaným a spolehlivým azylem. Bývalo to pravé „eldorado výstředníků“ s pelechy prostituce, prosperovaly zde proslulé kavárničky, v nichž se rozsvěcovalo teprve o půlnoci a zhasínalo až v poledne druhého dne, v nichž se odehrával divoký noční život. Ve svérázném světě zhýralců ovšem mívaly právě různé

noční lokály tu nejlepší pověst. Snad všude proto bývalo plno, ba nabito, takže dobrá polovina hostů se ani neměla kam posadit. Vždy od setmění po rozbřesk bývalo v těchto místech rušno a veselo, neboť sem zapadali ti, kterým byla noc dnem. Za zábavou neboli „na tah“ spěchali takzvaní noční ptáci, kteří šmahem procházeli všechny podniky, za jejichž červenými okenními záclonkami sedávaly nalíčené a navoněné kněžky lásky./tamtéž/

Jednotlivé typy hostinských zařízení odedávna podřizovaly svou otvírací dobu potřebám žíznivých a hladových. V tomto ohledu panovala značná volnost, a jakkoli byla provozní doba od středověku omezována úředně, často ji překračovali nejen krčmáři, ale také ti, kdož měli bdít nad jejím dodržováním – rychtáři, konšelé a jejich biřici. Tak tomu bylo po celá staletí. Na začátku 20.století pak došlo k odstranění ještě mnohých dalších omezení otevírací doby hostinských zařízení. Zatímco lidové kafírny a čajovny, stejně jako zájezdní hospody zahajovaly provoz třeba už před čtvrtou ranní, noblesní podniky začínaly ožívat naopak spíše kolem poledne, během odpoledne, ne-li dokonce až vpoledvečer a večer, aby pak končily v době, kdy lidové osvěžovny právě vítaly své první kunčofty.

Právě lidovým, měšťanským a proletářským charakterem se popíjení piva v hospodě, obecně přístupné, odlišovalo od uzavřených hostin vyšší společnosti, v níž se pilo víno nebo káva a zároveň vedla konverzace na nejrůznější společensky oblíbená témata. Nadto v české hospodské společnosti 19.století stále více převažovala čeština, zatímco na výlučnějších hostinách s vínem, a ještě dlouho i v domácích kávových společnostech, zaujímala převažující postavení němčina.

Zvláštní postavení hospody v české kultuře zjevně souvisí se specifickým a velmi podstatným podílem této instituce na vzniku novodobé české společnosti. Právě hospoda patřila k veřejným prostorům, které v této socializaci vlasteneckého kulturního projektu

sehrály výjimečnou úlohu. Především tím, že nabízela ve městě veřejný prostor pro komunikaci v češtině. Hosté v hospodě mohli stanovit poměrně svobodně jazyk, ve kterém hodlají mezi sebou komunikovat, a o čem; vytvářel se tak miniprostor s jinými sociálními pravidly a přitom veřejně přístupný, nikoli soukromý. Hospody se stávaly „kolbištěm“ vlasteneckých zápasů. Stůl komunikující česky byl východiskem k ovládnutí prostoru celé hospody, výzvou k personálu, aby přijal češtinu jako hodnou komunikace, výzvou k hostům českého původu, aby se veřejně, jazykem, přihlásili ke svému češství. Hospoda byla příhodným místem vlastenecké agitace dosud nezasvěcených. Byla obrazem boje za národní věc. Ekonomicky slabá česká společnost prostě nemohla najít jiná společenská střediska než právě početné restaurace, hostince, pivnice a krčmy. Český literát stěží mohl své přátele přijímat ve svém bytě, který obvykle představovala jediná místnost, a pro pohoštění by stejně museli poslat do nejbližší hospody. „(...)spolky se sestavovaly ve spolky kočující a občas i do jiných hospodských místností výlety činily(...)Právě v těchto hospodách viděl Frič zárodky českého politického uvědomění.“ /Rak, 1997:171/ Jak zmiňuje Altman /2003:21/, významná pražská předměstská hospoda se nazývala Na Závěrce. Stávala v místech, kudy kdysi vedla silnice od bývalé staré Strahovské brány na Bílou horu. V padesátých letech 19.století hostívala ve svých útulných místnostech pestrou společnost řemeslníků z okolí, ale také vzdělavců, umělců, literátů, studentů. Ty všechny totiž pojilo vlastenecké nadšení, demokratické smýšlení, přičemž stísněné ovzduší, dosud panující v Praze, jim překáželo v jejich zábavách. Proto vyhledávali hospody za branami Prahy, „kde sobě od plic zaslovanštili“. V historii města Prahy nastala přinejmenším jednou doba, kdy se návštěva hostince stala nejen obvyklou kratochvílí či potřebou, ale zvláště pro mnohé zdejší uvědomělé a neohrožené vlastence přímo národní povinností, kterou splnit bylo otázkou cti.

Jak píše Altman /2003:24/, stalo se tak v čase výjimečného stavu, vyhlášeného nad metropolí v listopadu 1897. Hostinské podniky byly nuceny zavírat své prostory již záhy z večera. V této zoufalé situaci, kdy žízeň byla veliká a na zakázané ovoce máme vždy největší chuť, museli se Pražané zamyslet nad tím, jak z ní nalézt přijatelné a čestné východisko. Chytré hlavy vzpomněly na nádražní restaurace, kam vojenské hlídky nedocházely a kde bylo neustále otevřeno. A tak se tu pilo, až se hory zelenaly. Již pro tu radost, že lidé na policejní opatření tak vyžráli. A tak všechny pražské nádražní restaurace tehdy zaznamenaly přímo obrovskou návštěvu, již se těšily vždycky do pozdní noci, přičemž ponocování a flámování v těchto podnicích tak trochu nečekaně nabylo rysů politické demonstrace.

Rozvoj hostinských zařízení zhruba od začátku 19. století výrazně ovlivnila postupující průmyslová revoluce se svými průvodními jevy. Z nich byl nejvýznamnější příliv tisíců nových přistěhovalců z venkova do města. V nové době se hostinské živnosti přizpůsobovaly požadavkům různých vrstev městské společnosti. Hostinec býval rozsáhlejší a často míval i několik „zadních“ místností, které byly vhodné i ke spolkové činnosti a v nichž se setkávaly nejrůznější kolektivy, a tak se stával místem vhodným pro společenský styk. Pivo lidi sbližovalo. Stávali se nejen sdílnějšími, byli i ochotni navzájem si pomáhat a podporovat se. Říkalo se: *„Pije-li Čech, má vždy ruku otevřenou ke konání dobročinných skutků, hlavně skutků vlasteneckých.“* /Altman, 1993:58/ Vždyť v 19.století platilo jako zákon: *„ Kde je jen dosti malá společnost česká denních hostů, tam také musí být pokladnička k dobročinným vlasteneckým účelům.“* /tamtéž/ Pro obyvatele města, které bylo už od dávných dob charakteristické svou značnou anonymitou, znamenal štamlokál, jehož stálým hostem se návštěvník stal, důvěrně známé místo, kde se naopak znal snad každý s každým. Hostinský podnik mu byl jakýmsi

mikrokosmem, důvěrně známým ostrůvkem uprostřed moře nesčetných neznámých lidí, kteří jej obklopovali. Takový malý uzavřený svět si lidé vytvářeli právě ve své oblíbené krčmě, a když se jim to podařilo, byli na něj pak náležitě pyšní a svou hrdost uměli dát okázale najevo. Útulnou hospodu považovali za svůj druhý domov, jak ji rádi něžně nazývali, anebo jí dávali i jiná vzletná označení.

"Dalším úhlem pohledu je hledisko jazykové - ne nadarmo je hovor spojený s popíjením oblíbeného nápoje častým tématem všech národních literatur," říká prof. PhDr. Jiří Kraus, DrSc., významný český bohemista a profesor z Karlovy univerzity. *"Vždyť právě 19. století se svou snahou probojovat češtinu jako jazyk literární a veřejný považovalo hospodu a pití piva jako nápoje národního za významné prostředí národního uvědomění,"* dodává Jiří Kraus.

Svou hospodu, tj. takovou, která mu nejlépe vyhovovala, si každý host zajisté vyhledal sám. Šel tam, kde se mu nejen líbilo, ale kde se také sešel s dobrými přáteli. Pro takovou hospůdku byl mnohý ochoten vážit kroky i trochu dál, než tam, kde stála ta nejbližší. Do hostinců lidé chodili především proto, aby si popovídali a vzájemně si sdělili novinky i zkušenosti. Ale k posezení v hostinci lákalo i vědomí, že tam člověk vždy snadno najde někoho, s kým příjemně a zábavně stráví svůj čas. V hostincích se však nejen vyprávělo a zpívalo, ale jejich návštěvníci se bavili i jinak. Časté bylo uzavírání nejrůznějších sázek, a také se hrávaly nejrůznější hry, ať už jen tak pro zábavu nebo pro peníze. K nejrozšířenějším v 19.století patřila hra v karty, kuželky, kulečník a nejrůznější stolní hry. Tyto hry nejčastěji pěstovali návštěvníci spolkových místností. V hospodách se také hrávalo ochotnické divadlo. Vždyť také kde jinde? Hospoda byla pro takovouto kratochvíli jako stvořená. Měla velký sál, kde se dalo zkoušet i provádět divadelní kusy, vyvýšené pódium, kde jindy hrávala

kapela k tancovačce a v neposlední řadě blízkost občerstvení. Kuriózní problém ovšem vznikl s rozšířením biografu, který dokonce řešily ústřední orgány společností hostinských, které se tímto nebezpečným jevem zabývaly. Dospěly k závěru, že *„nepostaví-li se hráz epidemii, šířené biografy, podlehne tak leccos, co bylo po tisíciletí složkou života kulturního a hospodářského: knihy se nebudou číst, do divadla se nebude chodit a hostince se budou moci definitivně zavřít.“* /Altman, 1993:56/ Což se naštěstí nepotvrdilo. Je patrné, že v hostincích a kolem nich se dříve mohlo udát ledaco.

Zvláštní demokratickou atmosférou se vyznačovala hospoda U Fleků. Josef Kronbauer /Pytlík, 1996:162/ kdysi nastínil schéma osazenstva: našel zde jednoho hraběte, soudního prezidenta, tři plavčíky a jednoho maséra z lázní, porodní bábu a dokonce i jednoho katova pomocníka. To všechno činilo z hospody i zajímavou burzu práce, novinek a zajímavostí z různých oborů lidské činnosti. Typický smysl pro rovnost vystihoval i nápis nad vchodem: *„Přezůvky a tituly račte odložit v šatně.“* /tamtéž/

Skutečností zůstává, že nenucený dialog, doprovázející družné chvíle u oblíbeného nápoje, patří k oblíbeným žánrům světové literatury již od antiky a že nezůstává cizí ani literaturám vzdáleným evropskému kulturnímu okruhu (srov. např. pijácké písně taoistických básníků a tuláků čínských). Tím, že spolu pijeme, tím, že spolu chceme trávit volný čas (a v současné době je třeba dodat také to, že se nestydíme přiznat k tomu, že volný čas máme), vzniká v nás pocit vzájemné soudržnosti a zároveň také vzácné odlišnosti členů určité pospolitosti od těch ostatních.

Dá se položit rovnítko mezi konzumaci piva a pivní kulturu? Několik desetiletí nám vláda jedné strany vtoukala do hlavy, že máme nejlepší pivo na světě, které je zároveň tak báječně levné, až se stalo součástí „lidové zábavy“. Hesla typu „pivo dělá hezká těla“ nebo „pivo je náš druhý chleba“ či „hlad je převlečená žízeň“ u nás již zlidověla.

"Máme-li něco, co je v dnešní kosmopolitní době něčím typicky českým, co nás ovlivňovalo, utvářelo a pomáhalo uvědomovat si národní identitu, bylo tím a je naše pivo," poznamenává Jan Veselý, předseda Českého svazu pivovarů a sladoven. *"Proto je vztah mezi českou kulturou a pivem vazbou samozřejmou a logickou, kterou nemůžeme opomíjet,"* říká Jan Veselý. Pivo je sociální a kulturní artefakt a současně je i kulturní element, který podporuje češství.

Ještě dnes najdete pajzly, kam není radno vkročit, i když ještě před pár lety byla zaplivaná čtyřka normou pro pivní kulturu české provenience. Naštěstí se doba mění. Mění se nejen struktura společnosti a finanční situace na trhu, ale i chování samotných pivovarů a hostinských, kdy kvantitu nahrazuje kvalita. Důsledkem toho je určitá polarizace trhu, kdy na jedné straně konzumenti piva vyhledávají superlevné privátní značky obchodních řetězců a na straně druhé je tu už sice malá, ale i tak dobře definovatelná kategorie pivařů, pro které pivo není jen chlazená desítka doma v lednici.

Jak píše pan Honza Kočka na serveru Svět piva, *„... Řada lidí už ví nejen o ledasjakém restauračním pivovaru na druhém konci republiky, ale má i přehled o pivech zahraničních...“* [/www.svetpiva.cz/](http://www.svetpiva.cz/) Troufám si tvrdit, že Češi a pivo je velmi specifická a vyvíjející se kultura včetně regulativů a idejí spojených s pivem, která se odlišuje od ostatních kultur, spojených s pitím piva. Tento názor lze doložit sociologickým výzkumem Hospody a pivo v české společnosti, který provedlo Centrum pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu Akademie věd České republiky, ze kterého je patrné, že Češi si dávají stále více pozor na druh piva, který konzumují. Šlo o nekomerční badatelský výzkum souboru více než 1 000 dotázaných, starších 15 let. Ještě v roce 2004 bylo více než čtvrtině mužů jedno, jaké pivo konzumují. V roce 2006 se tato skupina snížila na pětinu. Překvapivé, dle výsledků

výzkumu, bylo, že chuť piva je pro pivaře důležitější než jeho cena.
/Vinopal,2005/1:20/

Časté návštěvy hospod v českých zemích mají podle sociologa Romana Vída z Fakulty sociálních studií Masarykovy univerzity mnoho příčin. „*Angličané, Němci, Dánové a lidé z dalších národů si také rádi zajdou na pivo, ale u nás se Češi po staletí rádi druží a vyhledávají společnost. Pití piva je záležitostí geografickou, u nás se na rozdíl od jižních zemí tolik nedaří vínu a pivo také bylo odjakživa cenově dostupné,*“ říká sociolog Vido. /MF DNES 3.7.2007, str. A14/

Hospoda je pro českou společnost především místem, kde se čepuje pivo. Je to zařízení lidové a pro lidi, k představě noblesního podniku má tedy značně daleko. Typické je pro ni neuhlazené prostředí s ubrusy obtěžkanými předešlým večerem, toaletami nevonícími rozkvetlou loukou a s věčným oblakem namodralého dýmu líně se povalujícím nad hlavami hostů. Náhradou za mírné nedokonalosti interiéru česká hospoda nabízí neformální a klidné prostředí, v němž se scházejí kamarádi a známí, kde je dobrá zábava, v němž se dá povídat a klábosit takřka o čemkoli, stejně jako domlouvat melouchy a výpomoci nejrůznějšího druhu. Nevyžaduje po návštěvníkovi rozsáhlé znalosti společenského bontonu, láká jej spíše uvolněnou zábavou a jedinečnými lahůdkami v podobě hospodského gulášku, buřtů s cibulí nebo pivního sýra. Takovéto zařízení je v očích veřejnosti jakousi kulturní památkou, s níž jsou obyvatelé českých zemí z mnoha důvodů historicky spjati a kterou považují za své rodinné stříbro.

Nutno podotknout, že úroveň českých hospod a restaurací jde od roku 1989 nahoru. „*Na počátku 90.let 20. století bývaly obrovské problémy, lidé neměli zkušenosti s provozováním restaurací, jiní zase měli zažitě manýry Restaurací a Jídelen (RaJ)z minulého režimu. Dnes se vše změnilo výrazně k lepšímu,*“ uvedli před dvěma lety inspektoři z České obchodní inspekce... / MF DNES 3.7.2007,

str. A14/ Jakkoli se poctivost či kvalita personálu může zlepšovat či zhoršovat, důvody, proč do nich lidé chodí se určitě nezmění. Protože jsou historické, sociální, kulturní nebo ekonomické. Do jedné hospody chodí i několik generací, protože to je tradice. Bez hospod si život a kulturu v Česku nelze představit.

V časopise Naše společnost 2005/1, který vydává Sociologický ústav AV ČR, v článku Instituce hospody v české společnosti, pan Jiří Vinopal píše: *„Ztráta společenské prestiže a důležitosti hospod je v první polovině 20.století patrná i díky některým objektivním skutečnostem. Typickým jevem je, že přestávají plnit roli základního stavebního kamene spolkové činnosti, čehož příkladem může být sokolské hnutí. Ač původně nemělo k hospodskému prostředí daleko (součástí sokoloven většinou byly i hostince, restaurace či výčepy a mělo k němu těsné vztahy na národněbuditelské úrovni), stalo se postupem času výrazně samostatným a sebeurčujícím. V situaci, kdy již Češi měli vybudovaná další kulturní, ekonomická či politická prostředí, v nichž mohli svobodně mluvit česky, veřejně se setkávat a utvářet zájmové skupiny, se celkem přirozeně důležitost hospod snižovala.“* S tímto názorem bychom si dovolili polemizovat, protože v každém takovém prostředí či místě byla hospoda a když ne, tak po schůzi, filmu, divadle či fotbale se vždy zašlo „na jedno“ kamkoliv jinam, aby se probral průběh schůze, filmu, zápasu apod. S notnou mírou nadsázky by se dalo říci, že poté, co hospody a pivo v 19.století sehrály svůj nezadatelný part na scéně českých dějin, navracejí se v období první republiky opět do podoby běžných součástí každodenních životů obyvatel.

Dále pan Vinopal píše: *„Období totality se z hlediska míry politické svobody a práv jednotlivce v jistém smyslu podobalo době 19.století a dalo by se tedy očekávat, že funkci jakési platformy odporu, kterou hospodské prostředí úspěšně splnilo o sto let dříve, mohlo plnit i během padesáti let zmrzlého klidu a stagnace. Rozdíly těchto období a funkcí hospod v nich jsou však velmi podstatné.“*

Zatímco v počátcích boje o českou státnost byly hospody takřka jediným místem, kde se daly kout pikle proti monarchii a odkud také první impulsy vznikající české státnosti vycházely, v období reálného socialismu již toto výsadní postavení neměly a hospodské prostředí podstatnějším hnutím odporu ani neformovalo ani neskrývalo. Ideály změny komunistického režimu nevězešly ze setkání nad pivem, protirežimní činnost nevyvíjely u štamgastenského stolu, mítinky a setkání s občany neprobíhaly v sálech, z nichž byla pípa na dohled." I když výjimka potvrzuje pravidlo. Ideály ochrany Malé Strany a Hradčan vznikly v hospodě U dvou slunců a Sdružení občanů a přátel Malé Strany a Hradčan bylo následně založeno 17. 11. 1989 na ustavující schůzi za účasti desítek lidí v sále Baráčnické rychty, odkud pípa na dohled je. Další organizací, která v sobě měla nejen politický podtext a vznikla v podstatě „u pípy“, byla Společnost přátel USA. Její počáteční programové cíle byly dopilovávány po Zlínských (tehdy ještě Gottwaldovských) hospodách.

„Společnost již měla vybudované jiné institucionální složky, na nichž mohla být změna postavena. Ač mohli mít aktéři polistopadových změn pivo rádi sebevíc a ač mohli být jakkoli pravidelnými návštěvníky pohostinských zařízení, hospodské prostředí k převratu samo o sobě nijak významně nepřispělo a ani přispět nemohlo." /tamtéž/ Opět bychom si dovolili polemizovat s panem Vinopalem. Významně sice ne, ale byla to nedílná součást jistého protikomunistického odboje, třeba jen tím, že se zde potajmu rozdávaly nelegální tiskoviny, předávaly se ústní zprávy a v neposlední řadě stačilo vědomí určité sounáležitosti s ostatními..

V současnosti je obraz hospody v očích české veřejnosti jiný, než byl v období vlády jedné strany, kdy hostince pro většinu lidí představovaly prakticky jedinou možnost úniku z nepříjemné reality, jiný než za doby jejich adorace během národního vzepětí a jiný, než byl pod křídly středověké náboženské morality. Lze však říci, že

každá z těchto etap v povědomí lidí něco zanechala a typickým znakem soudobého vztahu Čechů k hospodám (ale i pivu) je proto vnímání jejich diferencované podoby. Lidé jsou schopni se na instituci hospody podívat z různých hledisek, stejně jako i z určitého nadhledu; je chápána jako zařízení, které má s ohledem na každodenní život jak aspekty pozitivní, tak i negativní, s odstupem je pak vnímána jako kulturní památka.

Z hlediska celospolečenského dnes pozice hospody není nijak zvlášť silná, úlohy, které sehrává na této úrovni, určitě nejsou zásadní. Zatímco ve středověku plnila symbolickou funkci jako obraz hříchu..., v období národního obrození hrála důležitou úlohu v rovině kulturní, kdy byla významným střediskem rozvoje české kultury a stále i v rovině symbolické, tentokrát však již jako součást vlastenecké ideologie, zatímco v období reálného socialismu si ponechává mnoho ze svých kulturních funkcí, k nimž navíc přibyla významná úloha katalyzátoru a otupovatele sociálního napětí. Vedle prozaického přijímání hospody jako jedné z mnoha součástí našich každodenních životů (tu velebené pro její kladné aspekty, tu zatracované pro ty negativní) je proto možná jednou z jejích posledních funkcí na celospolečenské úrovni onen statut kulturní památky, rodinného stříbra, které snad stojí za ochranu a jakous takous ohleduplnost.

Kromě toho fungují hospody v rámci komunity také jako jakési zprostředkovatelny kontaktů, výpomoci a výměny informací všeho druhu. Opět zejména v menších sídlech stále platí, že potřebuje-li člověk na sobotu půjčit míchačku, pomoci při pokládání střechy, nebo jen potřebuje vědět, v kolik začíná zápas dorostenců místního fotbalového mužstva, stačí zajít v pátek večer do hospůdky na jedno...

A proto je absence hostince v sociálních vztazích obyvatel dosti čitelná, což velmi dobře ví každý, komu v jeho vesnici zrušili poslední hospodu. Lze se dokonce domnívat, že ne úplně ojedinělá

reakce na takovou situaci v podobě soukromého čepování piva v hasičských zbrojnicích, místnostech obecního úřadu či dokonce garáži nějakého nadšence není pouhým důsledkem alkoholismu, nýbrž snahou o zachování určité vrstvy sociálních vztahů, která se primárně váže právě na prostředí hospod a výčepů.

Pro klidný život a snadnou orientaci v něm si lidé potřebují existenci a konkrétní podobu řádu permanentně potvrzovat. V běžném životě se to děje prakticky neustále (každý rozhovor na ulici nás opětovně přesvědčuje o tom, že principy jednání mezi lidmi se nijak drasticky nezměnily, že má smysl na zvnitřnělá pravidla spoléhat) a hospodské prostředí má v tomto ohledu taktéž co nabídnout. Právě existence pevné a stabilní sociální a kulturní struktury je v tomto ohledu jedním z významných prostředků. Sama struktura totiž existenci řádu implikuje, což návštěvník hospody přinejmenším podvědomě cítí a svým jednáním obvykle také zachovává.

Trochu paradoxně však potvrzování řádu není jedinou potřebou. K psychické pohodě je stejně tak zapotřebí se svazujícímu pořádku občas vzepřít, zpochybnit jej, uvolnit si ruce. I pro tuto alternativu poskytuje prostředí pohostinských zařízení vhodné příležitosti, zejména díky odlišnostem pravidel společenského chování a mocenského i symbolického uspořádání v porovnání s ostatními životními sférami. Člověk se zde často dostává do zcela odlišné sociální situace: pomocný dělník, který během většiny dne zaujímá jeden z nejnižších postů v pracovní sféře, se v hospodě, je-li v ní štamgastem, rázem dostává do pozice symbolicky i mocensky vyšší, nežli je umístění úředníka či učitele, kteří si sem jednou týdně zajdou na tři piva.

Přese všechny zákruty historického vývoje lze říci, že v české společnosti je v současné době stále ještě patrné cosi jako kult piva. K pivu upíná významnou část své pozornosti mnoho lidí

nejrůznějších společenských vrstev, o existenci kultu svědčí mnoho indicí z reálného života i výsledky sociologických výzkumů.

Přesto není pivní patriotismus jednoduchou záležitostí. Je to nálepka, za níž se skrývají mnohé dimenze, které navíc nemusejí být ve vzájemném souladu. Pokusíme-li se fenomén analyticky rozebrat, musíme v první řadě rozlišit jeho základní typy: obecný český pivní patriotismus a pivní patriotismus lokální. Jejich zásadní odlišností je objekt, ke kterému se vztahují: obecný český patriotismus se týká českého piva jako takového (přesněji řečeno piva, vyrobeného v České republice), lokální patriotismus se vztahuje k nějaké konkrétní pivní značce nebo pivu vyrobenému v regionu bydliště.

Naši předkové o sobě prohlašovali, že jsou národem pijáků dobrého piva. Ostatně nepili pouze ze zvyku, nýbrž z potřeby. Byli přesvědčeni (a stále se v tom utvrzovali), že pitím podporují český pivovarnický průmysl, a tím nepřímo i zemědělství, pohostinství a další řemesla. Pili pivo, jak říkali, ke zdaru vlasti, ku prospěchu národa. Proto členové nejrůznějších spolků a kroužků pěstujících českou řeč, hrdi na slavné tradice národa a prodchnuti hlubokým vlastenectvím, nejčastěji dávali svým spolkům názvy podle historických nebo bájných postav a osobností.

Hostinská zařízení nikdy nebyla místem, kam by lidé chodili s jediným cílem: opít se. Hospoda je útulek, do něhož host vchází za odpočinkem, očištěním, nasycením, osvěžením a ještě k tomu zde mohou vznikat nenadálá setkání. Znalec, jakkoli bohatý, dá přednost starému útulnému prostředí před neosobním a studeným luxusem.

4. Hospodští a hostinští

Mezi dobrými hostinskými a jejich početnými hosty odedávna vznikala těsná a pevná pouta. Každý druh hostinského zařízení vyžadoval specifický přístup hostinského k hostům. Vztahy mezi nimi bývaly velmi přátelské a někdy přímo důvěrné. Ani dnes se nechce věřit tvrzení, že v těch starých idylických dobách hostinský svého pravidelného hosta pozval dál, i když neměl dobrou várku, a neváhal poslat pro pivo ke konkurenci, jen aby vyhověl. /Altman, 1993:110/ Není divu, že pro mnohé byl takový hostinec druhým domovem. Zvláště v sousedských hospůdkách bylo ovzduší polodomácí, prohřáté vzájemným přátelským porozuměním. A tak se z lidí stávali pravidelní hosté, a když jejich oblíbený hostinský z nějakého důvodu změnil lokál a přestěhoval se o ulici, o dvě nebo i o celou čtvrť dál, táhli za ním od hostince k hostinci. (srovnej IV:32) Hostinští s nostalgií vzpomínali na doby, kdy se u nich scházela pestrá společnost, která se se vstupem do hostinských místností stávala onou příslovečnou jednou rodinou, přetřásající místní novinky a s úspěchem řešící i ty nejspletitější politické i hospodářské problémy. Lidé, kteří se zde scházeli, byli početní a pestří. Jak se zmiňuje Altman /1993:17/ „*Od drobného živnostníka až po Ivy promenád.*“ Jiní hosté byli denní, jiní večerní, jiní v létě, jiní v zimě. Stálí celoroční hosté zde měli svá privilegia, která nebyla nikde napsaná, ale přesto je bylo znát.

V průběhu druhé poloviny 19.století se hostinským stejně jako jejich číšníkům dostávalo náležitého vzdělání v nově zakládaných odborných školách (srovnej IV:33), které pak došly největšího rozkvětu v následujícím věku. Do té doby nabývali ganymédové potřebných znalostí a zkušeností s provozem podniku, s výčepem i obsluhou pouze praktickým učením u již zavedeného hostinského

v některém ze zdejších hostinců. Vypracovali se tak často příslovečně od píky, od pikolíka přes sklepníka až po samostatného hostinského.

Po dlouhá desetiletí zejména kolem přelomu 19. a 20.století, v době sílící konkurence přemnožených hostinských živností, pak mezi sebou často velmi urputně soupeřili odborně erudovaní hostinští, považující se za jediné správné profesionály, s těmi, kteří tento obor vykonávali bez absolvování škol či učení. Ale právě takových šenkýřů bez patřičné přípravy byla celá řada i mezi těmi nejúspěšnějšími a nejslavnějšími, skutečnými legendami. Ani věhlasný Jakub Pinkas, zakladatel první plzeňské pivnice v našem hlavním městě, nebyl povoláním hospodský ani sládek či pivovarník, jak by se u tak legendárního podniku dalo čekat, nýbrž krejčí. Když někdy v padesátých letech 19.století Pinkas odložil z bůhvíjakých důvodů jehlu a nůžky, uchytil se nejprve jako kantinský v chorobinci na Karlově, pak převzal zájezdní hostinec U Lemonů, až nakonec najal místnosti ve starém domě za Jungmannovým náměstím, kde je dodnes pivnice U Pinkasů. /Basařová, 1998:38/

Mezi hostinskými se vyskytovali i hrubci, sprostáci či hulváti, prostě grobiáni. Vystupovat vůči hostům tímto způsobem si nejčastěji dovolil ten krčmář, jenž byl přesvědčen, že jeho podnik skýtá výjimečné služby a požitky. Avšak skutečný grobián lákal mnohé hosty zejména svým originálním humorem, neotřelým vtipem, byť nejednou poněkud drsným, ba až tím takzvaně černým, a také kousavými průpovídkami, kterými kořenil svou nevrlost a nerudnost. Právě pro tento svérázný, ale upřímný přístup došel takový šenkýř obliby. Rozdíl mezi sprostým hulvátem a zábavným grobiánem s originálním humorem vyplýval ze skutečné povahy takového drsnějšího hostinského, jež nemusela být zřejmá povrchnímu pozorovateli. Štamgasti vždy dokázali rozlišovat mezi obyčejným sprostákem a bodrým ganymédem, který uměl svou nerudnost proložit neotřelým vtipem a jadrnými sentencemi.

Těsné vztahy mezi hostinskými a stálými hosty jejich podniků dokládaly i rozmanité projevy vzájemné podpory a pomoci. Vedle různých služeb, které poskytovali jedni druhým, si pomáhali podle vlastních možností. Šlo o drobné výpomoci, jež mohl vykonat třeba kdokoli jiný, anebo o službu, kterou dokázali poskytnout nejlépe či výhradně právě štamgasti specializované profese a zvláštních dovedností, nebo ji aspoň zjednali, k čemuž měli patřičné společenské i odborné styky a kontakty. Jak jsme se zmínili výše, nejlepší důkaz věrnosti svému oblíbenému krčmáři podali jeho štamgasti tehdy, když změnil své dosavadní působiště a z hostince, kam oni tak často a pravidelně chodili, se přestěhoval do jiného lokálu, leckdy i velmi vzdáleného od toho původního. Moudrý krčmář si velmi cenil přízně svých hostů a především věrnosti svých štamgastů, což jim uměl dát najevo vlastními vzornými službami, ale také různými privilegii. Příležitostí k projevu vděku šenkýře byla i změna jeho působiště, a stejně tak i úplné skončení živnosti. Tehdy mívali solidní hostinští ve zvyku poděkovat svým stálým hostům za jejich přízeň: uveřejňovali své projevy vděčnosti na stránkách denních listů i časopisů. Tak třeba roku 1926 se na stránkách časopisu Hostimil objevilo oznámení s velkým nápisem „Do Braníka a okolí“, pod nímž následoval text: *„Všem mým váženým příznivcům dovoluji si uctivě oznámiti, že dnem 1.ledna 1926 opustil jsem své dosavadní působiště, hostinec U Bendů, a převzal jsem vedení restaurace Na Kopečku na Novém Braník. Při té příležitosti děkuji všem, kdož podnes svou přízní podpořili mne v dosavadním podnikání. Slibuji v novém místě bezvadnou obsluhou a korektním jednáním získanou přízeň v plné míře i nadále si udržeti a vším pohodlím svým starým i novým návštěvníkům vyhověti. Poroučím se ve ctěnou přízeň a zůstávám v úctě oddaný A.Vobořil, hostinský.“* /Altman, 2003:99/

Už v meziválečném období někteří hostinští zřizovali ve svých podnicích hrací „peněžní“ automaty, které měly napomoci rozšíření

okruhu návštěvníků. Ze stejného důvodu majitelé odebírali množství různých novin a časopisů. Dobře věděli, že návštěvníci na takový list kladou váhu a že rozhovor na základě přečteného udrží hosty mnohem déle pohromadě a že se přitom i víc vypije bylo samozřejmostí.

V říjnu roku 1918 byla v Brně založena Odborná škola hostinská, jediná svého druhu v Československé republice, s cílem poskytnout hostinskému dorostu možnost odborného vzdělání. V roce 1933 bylo absolventů této školy už téměř tři sta, někteří velmi dobře obstáli i v cizině, kde se jejich centrem stala Paříž. Brněnští číšníci byli organizováni v místní pobočce Ústřední jednoty československého číšnictva Otakar, která roku 1937 uspořádala v rámci Brněnských výstavních trhů přímo na výstavišti „závod v rychloobsluze“, který se skládal z několika disciplín (např. štafetový běh se studenou mísou, překážkový běh s černou kávou a s lahví vína, které se muselo v cíli stejnoměrně nalít do přistavených sklenic.) Tato tradice byla po listopadu 1989 obnovena na Malé Straně a posléze rozšířena na klání číšníků na Staroměstském náměstí.

Byl-li hostinský veselý čtverák, pak i společnost oplývala vtipem a humorem. V takové hospodě bývalo vždy veselo a pivo tu chutnalo podle pravidla: Po desáté sládne a starosti žádné.

5. Pivo

Požehnání:

„Žehnej, ó pane toto pivo, jež milostí tvou vzešlo ze zrna obilného, aby se stalo blahodárným lékem pokolení lidského. A vzýváním tvého jména nejsvětějšího ráčiž učiniti, aby každý, kdo se z něho napije, zdraví těla svého a ochrany duše své přijal. Skrze Krista Pána našeho, ámen.“ /ČRo/ Toto požehnání bylo vydáno v arcidiecézi pražské pro používání v diecézním rituálu už v r. 1699. Také v rituále Románům papeže Pavla V. v r.1614 bylo uvedeno a následně papežem Benediktem XVI. bylo potvrzeno a rozmnoženo. To pivečko věru je nebeský dar, vyráběný z obilného sladu, vody a chmele. Je to nápoj, který má v českých zemích prastarou tradici, ale na rozdíl od vína je spíš vnímán jako nápoj veskrze lidový. (srovnej III:10) Pivo bývalo zdrojem sousedského posezení, bujného veselí, ale také zdrojem zastavení, kterým se už naši předkové bránili stále se zrychlujícímu plynutí času.

Přesné a historicky doložené odpovědi na otázky - kde pivo vzniklo a kdy a jak se tento nápoj objevil na území našeho státu – neexistují. Mnoho odborníků a milovníků zlatého moku se snažilo z dostupných historických poznatků odhalit možné varianty vzniku piva. Všichni se shodují, že příprava piva nebyla vynálezem, ale výsledkem souhry náhod.

V souvislosti s pěstováním obilí jsou již od starověku známy metody, jak primitivní zemědělci dovedli usušit naklíčené obilí, rozdrtit je, připravit z něj zředěný odvar, který pak nechávali zkvasit a tak si připravili první alkoholické nápoje. Úplně první doklady o rozšíření piva a jeho výrobě ve starém Babylonu se našly v Mezopotámii a pocházejí ze 7.tisíciletí před naším letopočtem. Jeden z prvních právních dokumentů na světě, zákoník

babylonského panovníka Chammurabiho (1792 – 1750 př.n.l.) už obsahoval také ustanovení o pivě, jeho prodeji i zdanění a také o trestech za nedodržení jednotlivých ustanovení zákona. Například za kažení resp. falšování piva a přechovávání zločinců v krčmách určil trest smrti. Víme také, že Sumerové připravovali několik druhů piv. Uctívali bohyni Ninkasi, která byla patronkou piva a sumerských sládků. Chrámy pivní bohyně stály na čestných místech a její uctívači pili pivo s posvátnou úctou. Kromě Ninkasi (její jméno je známo i v podobě Nibada) byla proslulá i bohyně Ku-Baba, která údajně naučila lidstvo vařit pivo. /Zýbrt,2005:13/ Starověké pivo už obsahovalo slad připravený pomocí tepelné úpravy, ale jeho chuť byla poněkud jiná. K jeho přípravě nebyl používán chmel, ale různé druhy obilnin a do piva se přidávaly byliny, různé druhy ovoce i med a chuť jednotlivých piv byla velmi odlišná. Připravovala se levná piva určená méně majetným i luxusní piva vařená výhradně pro královský dvůr. Kromě domácího vaření existovaly i hospody, pro které vařili pivo profesionálové a které jsou doloženy už před více jak 5 000 lety. Pivo se zde nečepovalo z dřevěného sudu, ale stáčelo se z hliněného džbánu. Některé druhy se srkaly slámkou z mísy, jiné hosté popíjeli z prostých pohárků.

O výrobě a konzumaci piva ve starém Egyptě informují zápisy na papýrech, kamenných stélách i stěnách hrobových komor. Tehdejší piva byla nejen předmětem obchodu, zdrojem finančních prostředků z uvalených daní, ale hrála i důležitou roli při náboženských obřadech jako součást obětních darů i pohřební výbavy zemřelých. Kromě toho se významně uplatňovala v dobovém léčitelství. Jak zmiňuje Zýbrt / 2005:14/ v Egyptě se také poprvé objevil název Korma, který Egypťané používali pro zázvorové pivo. V armádách egyptských faraónů sloužili Keltové, z čehož se dá odvodit, že se pivo naučili vařit od Egypťanů.

Keltové pivo „značky“ Korma vařili a pili v celé Evropě, a dokonce i římské obchodníci ho zmiňují ve svých zápisech. Později

se název Korma začal používat i pro pivo připravené s použitím ječného sladu. Pivo Korma se před více jak 2 000 lety pilo i na území Čech, Moravy a Slezska v keltských zájezdních hospodách, v nichž každý pocestný za malý peníz dostal stravu a pivo.

Antičtí Řekové se vařením piva zabývali poměrně intenzivně, ale obliba piva u nich nikdy nedosáhla takové úrovně jako pití vína. Jak píše Zýbrt /2005:16/ tato piva se podobala pivům sumerským a egyptským a nepřidával se do nich chmel.

Pivo se vařilo v Palestině i v Římě, zde ovšem, stejně jako Řekové, dávali přednost vínu. Obyčejní Římané neměli finanční prostředky na pravidelné popíjení vína a docela jim chutnalo ječné víno, jak Římané zprvu poněkud snobsky nazývali pivo. Později začali používat slovo *cerevisia*, které pochází /podle Zýbrta/ ze jména bohyně Ceres, jež byla patronkou úrody a zemědělců. Přesto Gaius Julius Caesar nazval pivo váženým a mocným nápojem.

V době bronzové se výroba zkvašeného nápoje z obilí šířila po kupeckých cestách přes Malou Asii a egejskou oblast nejprve do jihovýchodní Evropy a dále pak na severozápad. Jak jsme zmínili výše, právě z antických pramenů jsme informováni o pivu na evropském území mimo římské impérium prvně u Keltů. Latinský název piva *cerevisia* představuje pozdní složeninu z latinského označení obilí a keltského výrazu pro „vodu“. Podle záznamů římského historika Tacita, který psal o pivu rozšířeném v Germánii, můžeme soudit, že výroba i konzumace piva zde byla, podobně jako v jiných kulturách, silně ritualizována a vynález nápoje byl připisován bohu Ódinovi. Kvašené pivo vyráběli i Slované. Z archeologických výzkumů známe zásobní jámy, ve kterých se přechovávalo obilí a rovněž i jednoduché sušárny na obilí. Výraz „pivo“ byl znám u všech slovanských kmenů. Nejstarší písemná zpráva o pivu u Slovanů je z roku 448 n.l. Pivem tehdy uctili uherští Slované císařské posly z Byzance. Obecně se Slovanům jako prvním v Evropě připisuje spontánní ochucování piva chmelem. Vrcholu

oblíby dosáhlo pivo u jednotlivých evropských kmenů ve středověku, kdy jeho výroba spotřebovávala až 30% veškeré tehdejší produkce obilí.

I když se nám to zdá nepravděpodobné, všechna následující slova pojmenovávají jednu jedinou věc. Ať řeknete: „*kaš, šikaru, parsoma, prosma, čecher, ojnón kretchiton, sitos, kormač, chanch, oáza, buzu, eijl, brago, ale také kvas, břečka, patok, bahno, zrzavá voda, bude to znamenat jen a jen pivo.*“ /Staněk, 1998:153/ Je to nápoj, který se může chlubit mimořádně dlouhou historií, přízní i nepřízní mocných tohoto světa, ale především trvalým a láskyplným zájmem všech, kdo v tomto pěnivém moku našli víc, než jenom opojení či úlevu od žízně.

Kvašené nápoje z obilí, které jsou předchůdci dnešních typů pív, znaly nejen kmeny evropské a vyspělé populace Afriky, ale patřily od pradávna též do jídelniček asijských národů a kmenů, které je připravovaly z ječmene (Číňané, Tibeťané), z rýže, z výhonků bambusu a nebo prosa, ochucené kořením a možná i chmelem dříve, než tuto přísadu poznala Evropa, protože Asie je považována za pravlast chmele. Také američtí Indiáni vyráběli pivo. Z kukuřice, třtinového cukru, v severních oblastech z určitých druhů aloe a zkvašováním sirupu z cukrového sirupu.

Pivo bylo součástí denní stravy. V této etapě převažovala příprava piva na principu svrchního kvašení. Až do 12.století se pivo připravovalo v každé domácnosti velmi primitivním způsobem. Vařilo se ve světnici a kvasilo v pivních hrncích v komorách. V kuchyni od vždy vládly ženy, proto i příprava piva byla původně jejich doménou. Muži se začali zabývat výrobou až když se ve 12.století staly slad a pivo výhodným zbožím. V té době se již příprava sladu a piva přenesla z domácností do samostatných budov. Ženy byly odsunuty na pomocné práce. (srovnej IX:84)

Jak uvádí Basařová /1998:41/ i Vykoukal /1905:61/, chmel ke kořenění a konzervování piva Slované používali již 1500 až 1000

let před naším letopočtem, ačkoli doložené zprávy uvádějí 8. a 9.století našeho letopočtu. Až do 12.století, kdy se začal chmel systematicky pěstovat, se tato surovina získávala sběrem planě rostoucích rostlin.

Naše sladařství a pivovarství ovlivnilo tento obor na celém světě a dalo název určitým typům výrobků v mnoha zemích všeobecně označovaným jako typ plzeňského či českého piva. Význam piva pro českou společnost je zřejmě již zakódován v našich genech. Mnoha a mnoha generacím se povinnými chmelovými brigádami zahnízdilo pivo do povědomí jako nedílná součást našeho života, a to i v případě abstinentů. Připomeňme filmový muzikál Starci na chmelu z r.1964: o pivu se zde vůbec nepojednává, přesto se celý odehrává v prostředí, které s ním úzce souvisí.

Takto jsou popisovány počátky pivní historie v Čechách:

„Přes řeku Rýn přivedl na naše území asi roku 388 př.n.l. jistý Sigovés galský kmen Bójů. Již tito keltští Bójové, usedlí v české kotlině, připravovali ve 3. a 4. stol. př.n.l. ječmenné pivo Kormu. Staří germáni připisovali vynález piva nejvyššímu z bohů nordické mytologie Odinovi, který použil při výrobě piva jako kvasidla svých slin. S Germánie přišel zvyk pít piva do našich zemí mezi Slovany, již před počátkem minulého tisíciletí. Kdy se u nás poprvé začalo pivo vařit není bezpečně prokázáno. Jisté je, že vedle medoviny, bylo nejoblíbenějším i nejrozšířenějším nápojem. Není náhodou, že nás první zmínky o zlatém moku zavádějí do Prahy, protože pivovarnictví Prahy zaujímalo v pivovarské historii českých zemí zcela výjimečné postavení.“ /ČRo/

O tom, jak dávno se pivo v české kotlině zabydlelo vypovídá Slovník jazyka českého, který jako výrazy původní, tedy nepřevzaté z jiných jazyků a také jako výrazy velice staré, uvádí slova: nálevka, čep, slad, bečice, kádečka, hubatka, droždí, patok a samozřejmě i pivovar.

Pivo, tak jak to vnímají pivovarníci, „není nápojem pro opíjení se. Není k tomuto účelu vhodné, jelikož obsah alkoholu v pivu je velice nízký, takže člověk, který se skutečně chce opít, se poměrně dost nadře.“ /ČRo/

Aby pivo nabylo zmiňované chuti, jednotlivé pivovarnické rodiny měly své tajemné receptury. Takže někdy se sklad příslušných ingrediencí podobal tak trochu alchymistické kuchyni: „semeno vorlíčkové, benedikt, květ diviznový, kaviář, rozchodníček, břečťan, pelýnek, černohlávek, kořen vořechovej vlašskej, černoubejlu, ríví chmeloví, modrou tolitu, chmel plný, muský čistec, popel z dubovýho dříví, dobrou mysl, popel hvozdovej, prsti ze třech hrobů, mateřídoušku, píst kradenej, kopřivy mladý, sůl spálenou, kořen... atd., atd.“ /ČRo/ Není divu, že takovýto výčet rozličného býlí po třicetileté válce vyvolal tažení církevní vrchnosti proti pivovarnické profesi, protože, jak píše Rádlo /1842:23/ :

- 1) Vaření piva vynašli pohané a proto se pro pořádného křesťana nehodí. Který co takový ani pohanské knížky čísti nesmí.
- 2) Ve svatém písmě nic o pivovarnictví psáno není.
- 3) Dává příležitost k opilství a jiným zlořádům z toho vzešlým.

Chuťové experimentování při vaření piva, ale i snaha odlišovat se od ostatních pivovarů možná stálo na počátku 18.stol. u kolébky receptářů na tzv. medicínální piva. Třeba na pivo pelyňkové proti vodnatelnosti a žloutence nebo na pivo rozmarýnové proti trudnomyslnosti, nebo na pivo levandulové proti pakostnici a mrtvici. /Staněk, 1998:58/

Surovinou pro výrobu piva byla na konci 18.století nikoliv pšenice, ale především ječmen a český chmel. Významným počinem bylo roku 1842 otevření nového Měšťanského pivovaru v Plzni, ve kterém bavorský sládek Groll vytvořil prototyp dnešního světlého ležáku, který se stal dominantním typem nejen u nás, ale později i v celém světě.

Jev sui generis představuje cena pivního moku, alespoň v našem teritoriu. Ještě si pamatujeme větu: „Vláda, která zdraží pivo, padne.“ Nejpočetněji zastoupenou policii jsme v Praze viděli nikoli 1.máje nebo v listopadu 89', ale v předvečer zvýšení cen piva v roce 1984. Smutný fakt zdražení se stal veselým svátkem, který policie ostražitě sledovala, aniž si dovolila vstoupit na území hospody. Tehdy hostinští točili pivo dlouho po zavírací hodině, jelikož jim nešlo o „kšeft“, ale soucítili s konzumenty tohoto tekutého chleba. Ač se totiž pěstování chmele a výroba piva zdárně v Čechách rozvíjely již od počátku 2.tisíciletí př.n.l., na svou úlohu národního nápoje si muselo pivo počkat nejedno století.

Na tomto místě cítíme potřebu zmínit ještě jeden pojem, a sice pojem pro pivo velice podstatný – kultura pití piva, ve smyslu místa pro pivo v jídelničku a konečné adjustace ve skleničce. Kultura podávání piva před listopadem 1989 byla mnohdy neradostná. Půllitr bez jakéhokoliv podtácku, bez ubrusů, bez potisku, bez loga atd. Neříkáme, že to bylo zcela špatně, protože hodně z nás v hospodě zažilo spoustu příjemných situací s kamarády - povídání, debaty o politice, o ženských, o životě a o všem. Mělo to svoje kouzlo a svůj půvab, nicméně jsme přesvědčeni, že stejně jako kvalitní víno či koňak patří do kvalitní sklenice, úplně stejně si to zaslouží pivo. Není možné kvalitní pivo pít z hořčičáku, protože každé má určité chuťové vlastnosti a každé jinak voní, každé je také nejchutnější z jiných, přesně určené nádoby. Přitom až do počátku 19. století byla skoro všechna piva tmavá a mnohdy i kalná a pila se z hliněných džbáneků, takže barva piva nebyla vidět a nehrála roli. Až všeobecné zavedení pivních sklenic kolem r. 1840 umožnilo prudký úspěch světlých piv. Roku 1842 slavilo úspěch plzeňské se svou zlatožlutou barvou. Nyní čím dál víc záleží na rafinované harmonii tvaru sklenice a charakteru piva. Obecně prý podle znalců platí, že čím víc sladu, tím silnější skleněné stěny, čím „hubenější“ pivo, tím vyšší a užší sklenice. Jistá je ovšem

jedna věc. Aby pivo bylo dobré a hosté se za ním vraceli, je potřeba, aby bylo dobře vychlazené a jak pivo, tak veškeré zařízení, kterým si razí cestu k nám, pijákům, vyčištěno a ošetřeno. /BBC/

Historický vývoj českého pivovarství, kvalita českých surovin, pracovitost a odbornost českých sládků a možná i nedostupnost investic na modernizaci pivovarů v posledním období měly za následek, že chuť českého piva je dnes poněkud odlišná od zahraničí. Již na první pohled má české pivo tmavší barvu, je mnohem voňavější a pitelnější, což se dá dokázat při chemickém rozboru. Zásadním rozdílem oproti ostatním druhům piva je přítomnost tzv. neprokvašeného extraktu, sacharidických složek, které dodávají pivu plnost a spolu s nasycením CO₂ i chuť k dalšímu doušku.

Český milovník piva je velmi konzervativní. České pivovary vyrábějí především výčepní piva, ležáky a speciální piva. Ty posledně jmenované pro ně představují jen zlomek produkce. Jedinou výjimkou je pivovar U Fleků, kde se vaří 13% tmavý ležák. Malé a nejmenší pivovary vyrábějí procentně více speciálů než velké pivovary, pro které je ze speciálů nejzajímavější nealkoholické pivo, dia pivo, případně lehké pivo. Speciální piva jsou obecně atraktivní pro hostinské minipivovary.

F.V.Konečný, sběratel pořekadel a popěvků o pivu je označil za prazvláštní nápoj: *„je studené a přece hřeje, je hořké a sládne, je to tekutina a je to chléb, není to mazadlo a přece se jím může člověk namazat, je to nápoj ve smutku i ve veselí, má čepici a nemá hlavu a pije se ze žízně pro žízeň“*. /Altman, 1993:22/

6. Pivovary

Počátek vaření piva se dá obtížně vystopovat. Je známo, že v Praze se vaří pivo od r. 993 v Břevnovském klášteře. Traduje se domněnka, že když v tomto roce vysvětil první pražský biskup Vojtěch v Břevnově benediktýnský klášter, vyrábělo se v jeho zdech vedle vína i pivo. Mniši prý pili pivo tak nemírně, až pobouřený Vojtěch vaření piva z pšeničného či žitného chleba zapověděl pod přísným trestem vyloučení z církve. Zákaz vařit pivo zrušil až na přímluvu krále Václava I. papež Inocenc v r. 1244 prostřednictvím břevnovského opata. Rytina břevnovského arcidiecézního opata z 18.století ještě existenci pivovaru a s ním spojeného zázemí dokladuje. I s půvabným obrazem světců, kteří chvályhodnému počínání žehnají z oblačných výšin. Dnes ovšem na místech, kde se pivo vařilo burácí nepřetržitý proud automobilů.

Listinné dokumenty o pivovarnictví v Čechách sahají do 2.poloviny 11.století, kdy v nadační listině kolegiálního kostela na Vyšehradě z r.1088 jsou kromě desátku ve formě chmele uvedena i jména Sobík, Šešůr, Častoň. Jde o první známé sladovníky. /ČRo/

O tom, jak bývalo pití piva rozšířeno, svědčí nařízení knížete Břetislava z r.1039. Podle něj krčmáři, kteří by přechovávali ožralce, měli být přivázáni na veřejném místě ke sloupu a oholeny jim hlavy. Veškeré nádobí a nářadí jim mělo být rozbito. Ožralci pak byli vsazeni do žaláře a museli zaplatit pokutu 300 haléřů.

Roku 1130 kníže Soběslav I. vydává listinu, která dokazuje vaření piva běžnými občany. Nařizovala pivovarníkům z vyšehradského podhradí platit desátek chmele z vlastní přípravy piva panovníkům kapituly na Vyšehradě. Platby církvi z výroby piva byly zrušeny až v roce 1848. Obyvatelé trhových osad i vesnic původně vařili pivo bez jakýchkoliv povolení podomácku, pro vlastní

potřebu, ale se vznikem městských center se ve 13.století výroba piva stává jedním z nejvýznamnějších práv měšťanů, protože právo várečné považovali měšťané za svou výhradní výsadu a striktně omezovali ostatní městské skupiny obyvatel i šlechtu v provozování výroby sladu, vaření a prodeji piva. V době předhusitské bylo v Praze evidováno 287 sladovníků, přičemž jen 9 jich vlastnilo dům a mohlo tak provozovat živnost samostatně. 26.3.1348 bylo založeno i pivovarství na Novém Městě pražském. Zhruba z té doby jsou první sladovnické řády a cechy. Sladovnictví bylo považováno za řemeslo, pivovarství ne. (srovnej VI:45) Proto byly první cechy společné s pivovarníky. Cechy se nejdříve staraly o ochranu práv měšťanů proti šlechtě, později určovaly pořadí vaření piva, kolik smí jednotliví členové uvařit várek, určovaly ceny surovin, piva, rozhodovaly o dědických nárocích právovárečníků a nákladníků, staraly se o odbornou výchovu dorostu, kontrolovaly kvalitu piv, ale i morálku svých členů, reprezentovaly sladařský a pivovarský obor v městských radách, na slavnostech apod. Cechy vydávaly své řády, měly své patrony, odznaky, prapory a symboly. Symbolem práva byla ferule, jakási dřevěná plácačka, do jejíž dutiny se ukládaly důležité listiny, na plochou část se nalepovaly zprávy a poslíček s ní obíhal členy cechu. Používala se také k pasování sladovníka na mistra apod. Do tohoto období spadají první zprávy o vývozu českého piva.

Na tomto místě je třeba připomenout Zlatou bulu císaře Karla IV., který stanovil, „*aby všichni měšťané, na kterýžkoliv městech nových nebo starých by byli usedlí, rovnou svobodu měli pivo všelikého jména vařiti a pivovarů, sladoven a hvozdů* [rozumějme sušáren sladů, vložila J.S.] *používati.*“ /ČRo/ Moudrý král pečoval také o to, aby se zachovala dobrá pověst českého chmele a aby naše země nepřispívala k rozvoji cizího chmelařství. Za tímto účelem zakázal vyvážet chmelové sazenice z Čech do ciziny. To, že se tak stalo mají na svědomí čeští emigranti, především řeholníci, kteří

v době husitských válek odcházeli do ciziny. Například v Bavorsku se pěstitelům chmele říkalo Chmelbauern a proslaveným v pěstování chmele byl jezuita Kašpar. Z hlediska pivovarské kvality popsal chmel v roce 1679 Krištof Fišer: „*Totéž činí chmel při nápoji, co sůl při pokrmu a jiných věcech, kteréž mají dlouho zachované býti, nebo chmele moc a povinnost jest, pivo při síle zachovati.*” /Basařová, 1998:42/

Ve 13. století mohl pivo vařit každý, kdo na to měl finanční prostředky a potřebné prostory. Ve 14. století začalo omezování volného vaření piva. Králem založená města dostala tzv. právo jedné míle, což znamenalo, že v obvodu jedné míle od hranic města nesměl nikdo vařit pivo a nikdo ani nesměl dovážet, prodávat či konzumovat jiné pivo než to pocházející z daného města. A dále nikdo nesměl vlastnit zařízení k vaření piva, nesměl pěstovat chmel ani provozovat sladovnu. Takovéto výhody si města tvrdě hlídala a pokud zjistila porušení mílového práva, vyslala na provinilce ozbrojené komando, které s použitím násilí rozbíjelo zařízení venkovských domácích pivovárků, kácelo chmelnice a vylévalo uvařené pivo. Obdobná práva měla na svých panstvích i šlechta.

Vaření a výčep piva, které byly pro rozvoj prvních hostinských zařízení nejdůležitější, bývaly udržovány jako svobodná městská činnost a právo usedlého měšťana, právovárečníka. Podle konšelské listiny z roku 1330 se toto právo zúžilo na příslušníky obce, kteří vlastnili domy uvnitř hradeb, a bylo upíráno obyvatelům předměstí. Ani vysoce postaveným úředníkům, kteří bydleli za hradbami, se nepovolovalo vařit a čepovat pivo. Zákaz platil dokonce i v domech obývaných mnichy a jeptiškami. Jak píše Basařová /1998:19/, ještě v roce 1570 vedli pražští měšťané spor s klášteřem sv. Anežky na Starém Městě a nechtěli povolit provoz pivovaru ani pro vlastní potřebu kláštera. Při jednoduché výrobě zlatistého moku pak zhruba do 14. století dokázala velká část domácností být samozásobitelná a nadto každý z privilegovaných měšťanů mohl nápoj, který

nespotřeboval s lidmi své domácnosti prodat. Tehdejší výčepy byly většinou pouze vedlejší živností měšťana, jenž se především věnoval některému řemeslu nebo obchodu. Postupně bohatí měšťané zdokonalovali zařízení svých pivovarů a pronajímali je k várkám měšťanům, kteří sice měli pouze sladovny, ale patřilo jim také právo vaření a výčepu piva. To zůstalo zachováno, i když se změnil způsob organizace výroby piva. Měšťané, kteří směli vařit pivo, později jeho vyrábění i výčep pronajímali. Vznikl tak nákladnický systém, který se uplatňoval stále častěji, s tím, jak se stala technologie výroby piva náročnější. Měšťanské domy se tak začaly rozlišovat na právovárečné, které měly právo vaření piva i zařízení pro tuto činnost (tj. pivovar), nákladnické, které měly rovněž várečné právo, ale jen sladovnu, a domy ostatní, které várečné právo neměly. Právovárečný měšťan najímal sladovnické i pivovarnické odborníky, a pokud ve svém domě nešenkoval sám, nechával čepovat svého služebníka nebo pronajímal patřičné prostory jinému krčmáři. Základním vkladem měšťana jako vlastníka domu s šenkem i várečného a výčepního práva v tomto systému bylo, že nesl náklady, což dalo název celému řádu. Sám se pak mohl plně zaměřit na jinou obživu, ovšem zisk pobíral i ze svého šenku. V některých městech bylo možné si vypůjčit varní pánev, která podle dohodnutého pořádku kolovala v nákladnických domech za stanovený poplatek. Pánve bývaly majetkem města, které se mohlo z poplatků zvelebovat. Konkurence nákladnického systému pak postupně vytlačila z pivovarnictví domácké právovárečníky a výroba se koncentrovala; vařit pivo podomácku přestalo být hospodářsky i technicky únosné. Ve většině měst se postupně právovárečníci sdružovali a zřizovali společné pivovary, které mohly být lépe vybaveny a umožňovaly připravovat pivo všem, kteří vlastnili várečné právo. Mnohde se této iniciativy chopila městská rada a získala tím od právovárečníků značné prostředky pro rozvoj města. Tyto „městské pivovary“ již měly stálé zaměstnance a ve

městech vznikala nová skupina obyvatel, tzv. pivovarská chasa. Pivovarnictví se tak přesunulo do samostatných, speciálně vybavených provozoven - sladoven a pivovarů, čepovalo se však dál v měšťanských domech. Obyvatelé měst zpravidla neprovozovali šenk po celý rok, ale jen čas od času, střídali se dům od domu, podle stanoveného pořádku. Dům, v němž se čepovalo či nalévalo, byl zván domem šenkovním a po dobu výčepu byl označován jako krčma věncem hoblovaček nebo sena, který se vyvěšoval na štítě. Ve výčepu se po práci scházeli obyvatelé sousedních domů, řemeslníci a obchodníci, mistři stejně jako tovaryši. Tento zpravidla býval v přízemní části měšťanských domů, v průjezdech, kde bývala prostorná síň. Říkalo se jí sínec nebo mázhauz a tato síň se běžně užívala k provozním potřebám městského řemeslníka či obchodníka, ale bývala vybavena i jako výčep k šenkování piva a vína.

Várečná práva, udělovaná králi nejprve měšťanům usedlým ve městech, později i představitelům nobility, vedla nejen k rozvoji pivovarnictví, ale také k pivním válkám. Vaření piva bylo totiž velmi výnosnou živností. A tak se vařily březňáky, ležáky, deklarant, granáty, salvátory, portery, kozly, ale také patoky nebo konventy tedy piva ječná a samozřejmě i takzvaná bílá piva pšeničná. Někdy bylo více módní pivo světlé jindy zase tmavé. Napětí mezi šlechtou a měšťanstvem o várečné právo vyvrcholilo za vlády Vladislava II. Jagellonského. O vztazích, které tehdy panovaly po jeho smrti, tj. v r.1516 se píše: *„Města vidouce an se jim tak veliká křivda a újma děje a sobě ve spolek toto hořce žalujíce, spikla se jednomyslně proti rytířům a pánům, z čehož vzniknutí strašlivé války, podobné oné za časů Žižkových bylo se obávati. Neb niž jedni druhým počali hubiti a pleniti statky a jmění, již onde a onde krvavé povstaly bitvy, již všude všecko rozjitřeno a vzbouřeno bylo.“* / Staněk,1998:86/ V tomto období vzniká výhradní právo výroby a prodeje lihových nápojů, které je nazýváno propinačním právem. Podstatou tohoto práva bylo povolení zřizovat v určitém místním okruhu pivovary

nebo vinopalny, vyrábět z nich alkoholické nápoje a také zřizovat výčepy. Propinační právo bylo nejdříve udělováno královským městům. Ovšem dozvídáme se, že rozpory panovaly nejen mezi šlechtou a městy, ale také mezi pivovarníky a sladovníky. Král Vladislav II. Jagellonský potvrdil platnost rozhodnutí Václava IV. z roku 1398, ve kterém se říká, že pivovarství není řemeslem, ale obchodem. Nicméně, pivovarníci směli dále vařit pivo, sladovníci získali monopol pouze na výrobu sladu. *„V úterý, po sv.Václavu l.p.1517, již za vlády krále Ludvíka Jagellonského, byla na Zemském sněmu uzavřena tzv. Smlouva Svatováclavská, která měla odvrátit konflikty, spojené s právem vařit pivo. Velkou zásluhu o uzavření pivního míru měl Vilém starší z Pernštejna. Ovšem pravdou je, že problém s várečným právem trval ještě další 3 desetiletí. 24.října 1517, za vyzvánění zvonů a zpívání slavného Te deum, byla mezi zemskými stavy uzavřena smlouva o vaření piva.“* /Staněk, 1998:93/ Podle této smlouvy měli šlechtici právo vařit pivo po dobu šesti let pro vlastní potřebu, ale nesměli je prodávat o výročních městských trzích. Výsada vařit pivo na šlechtických usedlostech pak bez právních úprav byla prodloužena na trvalo. V zásadě však Svatováclavská smlouva znamenala zásah do městských práv a podporu rozvoje šlechtických pivovarů, kterých v té době bylo podstatně více než městských. V této době šlechtu okouzly možnosti, které jim skýtalo podnikání, a majitelé panství začali zakládat pivovary, palírny, kořalny, stavět hospody. Po skončení třicetileté války bylo vaření piva základem hospodaření všech ekonomicky uvažujících šlechticů. Vaření a prodej piva skýtaly šlechtě kolem 50% jejich celkových příjmů. V roce 1788 vydal císař Josef II. dekret, jímž zrušil monopol měšťanů na výhradní výrobu piva a všechno, co s tím souvisí, včetně pěstování chmele, přípravy sladu a následného výčepu piva ve městech a v ochranném pásmu kolem nich. Ale v podstatě se propinační právo změnilo až v roce

1848, kdy panovník rozhodl, že si každý může založit pivovar za úplatu, která například v roce 1848 činila 5 000 zlatých.

Nejstarší pivovary právovárečnicků či obcí, doložené z 13. a 14. století, byly založeny např. v Teplé (1200), v Hodoníně (1228), v Olomouci (1250), v Německém Brodu (1333), ve Vodňanech (1336), v Jilemnici (1348) a v Třeboni (1379).

Vedle chmele a vody byl hlavní surovinou pro výrobu piva slad z ječmene nebo pšenice, vyjímečně i z ovsa, jehož používání u nás vymizelo kolem roku 1550. Jak píše Basařová /1998:50/, přibližně od roku 1750 se v našich zemích stal dominantní obilovinou pro výrobu sladu ječmen. Zásahu na tomto pro kvalitu piva příznivém vývoji surovinového základu měla osvětová a vědecká práce legendárního sládky F.O.Poupěte. [Blíže se o něm zmiňujeme v další části naší práce.] Prosazoval zásadu : „*pšenice na koláče, oves koňům, ječmen na pivo.Slad je ‚tělem piva‘.*“ /tamtéž/

Sladovny se stavěly většinou v blízkosti dostatečného zdroje vody, která byla potřeba pro naklíčení ječmene. Ovšem kořínky vyrostlé při klíčení zrn měly neblahý vliv na kvalitu piva. Což naši předkové věděli již od 17.století. Odstraňovaly se proto přehazováním hromad sladu lopatami a šlapáním dřeváky. Hotový slad chránili sládkové od středověku před stykem se vzduchem a navlhnutím tak, že pokrývali hromady sladu prostěradly nebo vrstvou sladového květu. Byli vynalézaví i ve způsobech kontroly kvality. Například křehkost kontrolovali podle počtu zrn, která se potopí po položení na hladinu vody. Nesměla to být více než 2 %.

O tom, že měšťanské pivovary a jejich pivnice měly dlouhou tradici, svědčilo nejen to, že lidé je všechny znali podle názvů ze starých štítů anebo podle majitelů dávno zemřelých, jejichž jména jakoby ulpěla na domě na sto let a někdy přímo na celá staletí, ale také, že přetrvala i různá další svědectví jejich prastaré slávy. Například v ulici Na Perštýně na Starém Městě pražském se dochovala starobylá kamenná deska, zazděná v průčelí jednoho

domu, s nápisem „Zde slove od starodávna u Nedvídků“, a na ní letopočet 1617. Před téměř čtyřmi sty lety dal tehdejší držitel domu zasadit tuto desku do zdiva pivovaru a již tehdy mohl na ni napsat ono úctyhodné „slove od starodávna“.

Staré zlaté časy připomínaly mnohému občanu i četné pivovarské pivnice, což byly svérázné hostince, spojené přímo s pivovary, tedy se závody, v nichž se pivo přímo vařilo. Sem vyráželi pivomilové za svým oblíbeným zlatistým mokem nejraději a už zhruba od 18.století. Tyto pivnice navazovaly na středověké šenky a výčepy měšťanských právovárečných domů. Od doby jejich slávy se však výroba piva díky technickému pokroku, ale také díky zvýšeným nárokům pivomilů na kvalitu tohoto nápoje, soustředila do zvláštních pivovarů, které existovaly po celé věky a ještě také v 19.století, některé i v prvních desetiletích 20.století, přetrvaly tedy až do poměrně nedávné doby a ojediněle dokonce dodnes.

Pivovarské pivnice byly rozsáhlé podniky, určené velkému množství hostů ze vskutku širokých lidových vrstev. Měly výrazně patriarchální ráz, neboť se v nich scházeli hlavně starousedlíci, solidní živnostníci, řemeslníci a obchodníci, ale také vzdělanci a umělci. Avšak vedle těchto více či méně zámožných lidí sem mohli zamířit i chudší. Tomuto určení odpovídalo i vybavení pivovarských pivnic, které mívaly několik místností. Vcházelo se do nich širokými průjezdy, jež měly často po stranách okna, takže v nich bylo dobře vidět, byl v nich dostatek světla, aby se tu dalo posedět či alespoň postát. Šlo vlastně o původní mázhauz, jemuž se mnohde také říkalo traktér, což bylo ovšem specifické stravovací zařízení. Byla to nejlidovější prostora z celé pivovarské pivnice, proto tu bylo pivo i jídlo lacinější než v dalších místnostech podniku. Ovšem také to bylo prostší prostředí, stoly neměly ubrusy, pivo se tu často podávalo v takzvaných plecháčích nebo ve džbánkách, zatímco v šenkovně se třeba nalévalo do prestižních holbových sklenic. V mázhauzu byl zpravidla také vchod do sklepa, odkud se nosilo

pivo v konvích nahoru. V této „stravovatelně“ – jak se také někdy mázhauznímu traktéru říkalo – se též nalévaly kořalky a různé rosolky, zpravidla domácí výroby, neboť při nákladnických domech bývala mnohdy i vinopalna. V průběhu druhé poloviny 19.století však těmto malým měšťanským pivovarům stále více konkurovalo pivo z velkých pivovarů továrních, které nakonec téměř zcela vytlačilo výrobky tradičních provozů. Piva z velkých provozů získala pro své kvality velkou oblibu u pražských pivomilů, ale podle některých svědectví byla jejich přízeň poněkud nestálá. Značky piva, které měli právě nejvíce rádi, se střídaly. Tak svého času, v šedesátých letech 19.století, patřilo k nejuznávanějším pivům v Praze nuselské z Waldsteinova pivovaru, jehož sláva trvala skoro deset let, potom však ustoupila věhlasu piva roudnického, které pak metropoli na Vltavě dlouho vévodilo spolu s pivem ze Smíchovského akciového pivovaru. Ale právě v té době se začaly osvědčené značky dělit o přízeň zdejších pivomilů s prosazujícím se plzeňským Prazdrojem, který si razil vítězně cestu za světovou slávou. Ve druhé polovině 19.století ještě nebyly v pivnicích tlakostroje, ty se zaváděly až od začátku sedmdesátých let 19.století, a tak musel sklepník ve výčepu piva nosit tento nápoj přímo ze sklepa. Nedlouho poté se začalo měřit na litry, konkrétně v roce 1854. (srovnej VI:57)

Jak jsme zmínili dříve, snad každá pivovarská pivnice měla vstupní průjezd neboli mážhaus, kde se čepovalo, dále největší místnost pro nižší vrstvy, které se říkalo lokál, pak obvykle následovala nejhonosnější prostora určená počestným měšťanům a živnostníkům z okolí, zvaná kasino. Ovšem mnohý pivovar měl hostinských místností více než jenom tyto tři a pak už se jejich označení lišilo. V každé takové pivnici je nazývali jinak, často i podle těch, kdo tam pravidelně zasedali, nebo ji pokřtili sami štamgasti. Dokonce se stávalo, že když štamgasti vskutku silně přilnuli ke svému oblíbenému podniku, rozhodli se ono prostředí, kde trávili

mnohou chvíli, zkrášlit sami a po svém, a se svolením hostinského se tak přímo podílet na výzdobě hostince.

Na sklonku let šedesátých a na počátku let sedmdesátých 19.století zavládl mezi Čechy mocný duch politický a vzápětí se víc a víc probouzel život společenský, ještě však dřímalo obchodní podnikání. Skoro všechny někdejší pražské pivovary vařily jen pro domácí potřebu. Každý měl vlastní velikou šenkovnu a každý taky měl zvláštní menší místnost pro lepší nebo usedlejší hosty. Šenkovna se nazývala formankou a z lidových vrstev tam chodili venkované, přivážející na trh své plodiny a přicházející na koupi městského zboží a výrobků. Ve formankách bývaly stoly nepokryté. Menší místnost se nazývala kasinem, jehož stoly bývaly prostřeny pestrými nebo dokonce bílými ubrusy. V kasinech se scházeli drobnější měšťané, živnostníci, menší úředníci, mistři řemeslníci, studenti vysokých škol, mnohdy i starší důstojníci, kteří již byli na konci své kariéry, a hlavně penzisté. Do těchto kasin přicházeli hosté zpravidla časně z večera a již o deváté se počali trousit domů, aby se dosyta vyspali. Ve formankách byl slýchat jen český hovor a halas, v kasinech často smíšený. Ale kdekoliv vám zavadila o sluch němčina, poznali jste, že je pouze povrchní. Tehdejší stará generace a nejen vrstvy úřednické, byla dvojjazyčná. Několik vět česky, několik německy. Část „tekutého chleba“, jak tady lidé pivu říkali, byla vypita v pivovaře samém, část se ho vytočila „přes ulici“. Sotva ho zbylo ještě na nějaký vývoz, na odprodej do jiných hospod. Kdo tedy chtěl Buckovské, musel si pro něj zajít k Buckům. A kdo toužil po Celestýnovském, k Celestýnům. Prodej piva v lahvích tehdy ještě nebyl všeobecně zaveden. Jedině Křižovnické lahvové se prodávalo v některých kupeckých krámech, nebo ve větších hokynářstvích v různých končinách Prahy. Tehdejší pivovary vynikaly štědrou mírou piva, které se vytáčelo přes ulici. Proto byly obecně tak oblíbeny a proto se pijáků zmáhal stesk, když jejich pivovary poznenáhlu zanikaly.

V polovině 19.století končí období řemeslné přípravy sladu a piva a vzniká pivovarství jako průmyslové odvětví. V roce 1835, jak dokládá Basařová /1998:72/, bylo v Čechách ještě 1087 pivovarů s celkovým výstavem 1 966 004 hl. V roce 1900 bylo již jen 804 pivovarů, ale s výstavem 11 967 813 hl. Z uvedených čísel je jasné, řada malých pivovarů zanikla, ale nové průmyslové pivovary rychle zvyšovaly svoji výrobu. A tak vznik velkých továrních pivovarů přivodil konec malých. Nové pivnice a hostince těchto mohutných pivovarů konkurovaly starým pivovarským hospodám, v nichž se tenčil domácí výčep nebo byl nahrazován pivem jiným. Četné staré a velké budovy pivovarských provozů pak byly asanovány v souvislosti s mohutnou výstavbou a jejich rozsáhlé prostory byly zastavěny novými domy. Mnoho takových domů padlo za oběť pokroku na přelomu 19.století, kdy mizely jeden za druhým. Ale některé zanikly až v meziválečném období, například velmi populární restaurace U Primasů Na rohu Štěpánské a Vodičkovy ulice v Praze, byla zrušena v roce 1924. Nakonec zde zůstala pouze dávná pivnice U Fleků, v jejímž pivovaru se vaří dodnes.

Během 1. světové války na území Čech, Moravy a Slezska přestalo vařit 90 pivovarů a po skončení války 62 z nich už vaření piva nikdy neobnovilo. Od roku 1918 do roku 1939 u nás zaniklo neuvěřitelných 513 pivovarů. Celkově je tak 2.polovina 19. století a celé 20. století ve znamení rušení pivovarů a zvyšování kapacity zbývajících pivovarů. Tvrdá ekonomická konkurence, 1. světová válka, světová hospodářská krize ve 30. letech, 2. světová válka, komunistický převrat v roce 1948 a následné znárodňování znamenala postupný zánik nejen všech malých pivovarů, ale i mnoha moderních podniků střední kategorie. Pivovary byly rušeny nebo spojovány do velkých národních podniků. Ředitelství těchto komunistických národních podniků byla často stěhována, mnohé pivovary vařící výtečné pivo přitom ztrácely samostatnost, byly necitlivě zařazovány do velkých výrobních celků a po několika letech

provozu rušeny. /srov. příloha č.2/ V 50. a 60. letech 20. století, kdy došlo k zavření dalších pivovarů, nastalo určité období stability a pivovary dlouhodobě srtvávaly ve stejných národních podnicích a v mnohých z nich se vařilo výtečné pivo. Po roce 1970 bylo opět velmi nerozumně zrušeno několik pivovarů. Toto rozhodnutí mělo za následek, že se u nás zejména v letních měsících nedostávalo dostatečné množství lahvového piva. Kdo měl chuť na pivo, musel do hospody na čepované. Občas se stalo, že i čepované pivo došlo a hospodský vyvěsil ceduli s nápisem PIVO NENÍ. Plzeňské pivo se nedalo sehnat téměř vůbec, leda před Vánocemi. Některým lidem, kteří museli „plzeň“ pít ze zdravotních důvodů, vystavil lékař potvrzení, na základě kterého v obchodě mohli koupit přesně stanovený počet lahví. Přes všechny peripetie přežilo české pivovarnictví 40 let socialismu v relativně dobrém stavu.

Po roce 1989 se zopakovala situace, která poprvé zasáhla do existence pivovarů na přelomu 19. a 20. století v souvislosti se vznikem pivovarských kolosů, a také s probíhající asanací některých míst. Dá se tedy říct, že rok 1989 znamenal v našem pivovarnictví opětovné zemětřesení. Byly uzavřeny další pivovary. Počet zrušených „velkých“ pivovarů ze statistického hlediska částečně nahradily nově zakládané minipivovary. V současnosti u nás působí 2 druhy pivovarů – velké s výstavem nad 200 000 hl piva za rok a malé pivovary, které mají roční výstav pod 200 000 hl. V této kategorii jsou i minipivovary.

Na přelomu 19. a 20. století bylo např. v Praze řádově na stovky malých pivovarů. Ohromný pivovar v Petrovicích, v Libni, v Uhříněvsi, ve všech bývalých obcích se vařilo pivo a je pravděpodobné, že dobré pivo, protože lidé by asi nepili nic, co by jim nechutnalo. Velké pivovary z 19.století vedly k likvidaci stovek menších. Zmohutněním nebo stažením mnoha piv do několika velkých pivovarských domů, se ztrácí to, co bylo specifické u malých pivovarů. Individuální chuť sládka a tedy pivního moku.

Nejen obecná znalost jak se pivo vaří, nejen technologie, která se dala těžko ošidit, ale vždycky tam byl člověk, který dával pivu duši. Sládků byly celé generace. Řemeslo se dědilo, a když si uvědomíme, že kvalita piva je závislá na počasí, na půdě kde vyrůstá ječmen a za jakého slunce, chmel má různý obsah hořčin a sládek dokázal vyrobit z těchto různých surovin charakteristickou chuť daného piva, že jedna várka chutnala jako druhá, pivo bylo nezaměnitelné, to je zkušenost a tvůrčí úsilí sládků, kteří dokázali vyrobit něco tak úžasného, co nás proslavilo po celém světě. Slávu českého piva nedělá pouze chmel, ale především profesionální dovednost těch, kteří nápoj vyrábějí.

Opět cítíme potřebu zmínit sládku Josefa Grolla z Plzeňského pivovaru. Přišel do Plzně z bavorského Vilshofenu v roce 1842. Byl to vynikající odborník, který vařil velmi dobré pivo už před příchodem do Plzně. Plzeňskými právovárečnými měšťany byl najat na vaření piva bavorského typu. Výsledkem ovšem bylo pivo, které svým vzhledem (barvou), chutí, vůní i řízem překvapilo všechny zúčastněné, včetně tvůrce sládku Grolla. Sládek Groll přitom při vaření piva nijak nepochybil. Použil bavorské kvasnice, plzeňský ječmen a žatecký chmel a jak byl zvyklý, uvařil pivo.

Podle dochovaných záznamů vznikl nejstarší sladovnický cech v Brně, a to v roce 1353, kdy byl vydán i cechovní řád zahrnující ve svých člancích nejen práva a povinnosti členů cechu, ale i stanovoval míry, váhy a objemy surovin, nezbytných k uvaření dobrého piva. Představitelé cechu určovali například ceny a množství výrobků, dohlíželi na jejich kvalitu, chránili společné zájmy a reprezentovali řemeslo, dohlíželi na vzdělání v oboru. Jejich symbolem byla tzv. ferule, vyrobená z tvrdého dřeva do tvaru plácačky. Do dutiny se uschovaly důležité listiny a na plochou část se vylepovaly zprávy, například oznámení o konání schůze, a poslíček s ní obíhal členy cechu. Později se ferule používala k pasování sladovníka na mistra. Měla svoje místo i při obřadu

povýšení učně na pivovarského chasníka, kdy každý povýšený v stupni odbornosti pověsil na feruli stuhu.

Podívejme se, kolik různých řemesel se v dávných dobách v pivovarech na výrobě podílelo. V období vaření piva v měšťanských právovárečných domech se na jeho výrobě podílela celá řada profesí. Rozhodující úlohu měli samozřejmě sladovníci, kteří připravovali slad z obilí a rovněž s těmito komoditami obchodovali. Slad produkovali ve vlastních či pronajímaných sladovnách. Samotnou následnou výrobu piva pak zajišťoval sládek se svými pomocníky. Třebaže pivo mohl vařit teoreticky každý právovárečný měšťan ve svém domě, v praxi si to mohli dovolit pouze ti majetnější. V souladu s finančními možnostmi právovárečných měšťanů se v řadě domů připravoval pouze slad, jenž byl přepravován k semletí a následně do pivovaru, což zajišťovali spělači či šrotýři. Čerstvě uvařené pivo z pivovaru, vyrobené na vlastní náklady měšťana, pak přepravovali zpět do právovárečného domu, kde mladé pivo dozrávalo v kádích v kvasných sklepích. Přečerpávání mladiny, dozor nad kvasným procesem a přečerpávání vykvašeného piva do sudů obstarávali spíláci a sklepáci, případně sám majitel domu. Pivo připravené ke konzumaci pak mohl právovárečný měšťan sám čepovat ve svém domě nebo ho mohl prodat šenkýřům, příslušníkům jedné ze samostatných živností. Mezi živnosti úzce spjaté s výrobou a distribucí piva patřilo bednářství a bečvářství. Původně se bednáři zabývali výrobou menších dřevěných nádob a soudků, zatímco bečváři se soustředili spíše na výrobu objemných transportních a ležáckých sudů. V 17.století už obě řemesla spadala pod jediný bednářský cech. Pivo v sudech rozváželi po měšťanských domech (a z nich později se vyčleňujících samostatných hospodách) přepravci – formani. Těžší náklady byly přepravovány na vozech s plachtou často až s třemi páry koní.

Pivovarníkům se na celém světě přisuzuje za patrona Gambrinus, který měl podle báje vynalézt pivo. Ve skutečnosti se jednalo o brabantského panovníka a četného předsedu bruselského sladovnického cechu z druhé poloviny 13.století vévodu Jana I. (Jan Primus 1251 – 1294), který byl často zobrazován sedící na sudu s pěnícím pivem v ruce. Jeho jméno bylo zkomoleno z podoby Jan Primus do Gambrinus. Snad i proto, že Brusel se nacházel ve Vlámku – Flandrech, říká se pijákům vysedávajícím v hostincích a neznajícím míru v konzumaci alkoholu, flamendři či flámové, a ona hostina je flám.

Historie pivovarnictví je neobyčejně bohatá nejen co se příběhů týče, ale také co se dotýká témat ukrytých pod pojmem pivo. Sběratel starožitností, týkajících se piva, jeho adjustace, jeho uchovávání v nádobách, bude samozřejmě vědět, že už jenom podle zabarvení lahve a značky na ní vyražené, se dal určit původ piva. Že v lahvích hnědých putovalo do hokynářských krámů pivo z pivovaru Tomášského, Bránického, Zbraslavského, Holešovického, Smíchovského a Křižovnického, zatímco lahve zelené signalizovaly pivo Kbelské, Smíchovské, Nuselské či pivo z Uhříněvsi. Ovšem pivo nebylo jen zdrojem potěšení, tedy někdy i tělesných útrap, ale stávalo se pro náročnost výroby také zdrojem vědeckého poznání.

Rok 1588 byl z hlediska pivovarnické vědy pozoruhodný. V 16.století se stala výroba piva v Čechách předmětem vědeckého zkoumání. Zmíněného roku vyšel náš nejstarší latinsky psaný pivovarnický spis „O pivě a způsobách jeho přípravy, jeho podstatě, silách a účincích“. Knihu napsal významný český přírodovědec a lékař Tadeáš Hájek z Hájku.

Prvním skutečně významným reformátorem v oboru sladovnictví byl sládek František Ondřej Poupě (1753 – 1805), jenž je autorem řady odborných pojednání založených na vědeckých poznatcích. Poupě uvedl do českého pivovarnictví především teploměr, pivní váhy, nový způsob sušení naklíčeného ječmene ve

sladovnách, změnil chmelení mladiny, zavedl praní kvasnic a také se začal intenzivně zabývat technologií spodního kvašení. F.O.Poupě jako jeden z prvních apeloval na nutnost vzdělání sládků, zejména v přírodních vědách. Své znalosti a zkušenosti z praxe doplněné studiem více než sedmdesáti knih z oboru chemie, fyziky, biologie a ekonomie shrnul ve své první knize „Die Kunst des Bierbrauers“ vydané roku 1794. Jak titul napovídá, byla kniha napsána a vyšla v němčině. V Brně, na konci své bohaté životní dráhy, zakládá v roce 1789 první pivovarskou školu na světě. Ta je hojně navštěvována sladovníky z celé střední Evropy. Poupě si byl vědom, že ne každému českému sladovníku je němčina blízká a tak v roce 1801 vydává své dílo i v češtině, a to pod názvem „Počátkové základního naučení o vaření piva“.

Na dalším rozvoji českého sladovnictví a pivovarnictví se podílela celá řada vynikajících praktiků, ale i předních vědeckých kapacit. Za mnohé z těch, kteří využili především své praxe, jmenujme opět sládku Josefa Grolla (1813 – 1887). Byť přišel do Plzně z Bavor, je zlatým písmem zapsán do historie českého pivovarnictví. On totiž zavedl do praxe výrobu spodně kvašeného ležáku, čímž založil plzeňský typ piva. Název Pilsener, Pils najdete dnes na mnohých etiketách piv ve všech kontinentech světa. Z vědeckých kapacit připomeňme ještě profesora pražské polytechniky Karla Napoleona Ballinga, který zavedl do pivovarské praxe nejen sacharometr, ale podpořil zavedení metrické soustavy a jednotky objemu – jednoho litru, což se stalo roku 1854. K dalšímu rozmachu výroby dochází ve druhé polovině 19.století, kdy roku 1869 rakousko-uherský císař František Josef I. ruší svým zákonem č.55 propinační právo, a tak vytváří podmínky ke vzniku průmyslových pivovarů.

Komunistický režim fungoval jako konzervační prostředek pro tradiční pivovarnické metody. Západní pivovary se pod tlakem konkurence snaží najít stále efektivnější způsoby výroby piva,

přičemž kvalita piva je na okraji zájmu, dokud se jej daří prodávat. V komunistickém Československu měl pivovar přesně stanoven počet piv, jež musí vyprodukovat. Díky této formě protekcionismu neměl pivovar zájem na modernizaci nebo jiných způsobech zvyšování produkce. A tak i po pádu zdi se v mnohých pivovarech ještě používaly otevřené kvasné nádrže a pivo se mnohde ukládalo do dubových sudů. Právě takto pivo získává svoje charakteristické vlastnosti, které mu moderní kvasné nádrže a nerezová ocel nemohou dát, tvrdí milovníci piva, jeho prodejci jsou však opačného názoru. Mnoho českých pivovarů má již modernizaci za sebou, a proto nám nezbývá než doufat, že bohatství chutí, které je pro český pivní trh typické, nám zůstane.

Dnes se vedou diskuse o tom, zda by se malé pivovary měly soustřeďovat na výrobu pivních specialit. Velké pivovary mají dostatek prostředků na mediální reklamu, zabývají se tvorbou značek a výrobou jednoho či dvou druhů piva a těmi potom ovládají trh. Ovšem 40 let komunismu de fakto zničilo vnímání pivní kultury a značně ochudilo právě sortiment pivních specialit a značek. Pivo se zredukovalo na desítku a dvanáctku, případně zcela výjimečně na černé pivo. A tak se není čemu divit, že čeští pivaři, pokud se setkají s některými specialitami, většinou si zhnuseně odplivnou a řeknou: „Co to je? To se nedá pít.“ Je to česká realita, protože je známo, že pivo je chuťově návykové. V mozku a v chuťových buňkách se vytváří určitá chuťová vazba, takže pokud se někdo celý svůj život setkával pouze s jedním druhem piva, při setkání s nějakou pivní specialitou je překvapen a většinou ji hodnotí nepřilíživými slovy. Na druhé straně stačí vyjet za hranice - do Bavorska, do Belgie, do jiných zemí a najednou je vidět, že pojem pivo je pro většinu Čechů značně zúžený. Ve skutečnosti je možné setkat se s velkým množstvím různých zajímavostí a pivních specialit, které sice jsou zcela odlišné od našeho chuťového vnímání piva, ale na druhé straně mohou být velice zajímavé.

Pivo je a vždy bylo tradičním mezinárodním nápojem. Existují stovky, možná i tisíce značek piv. Jsou piva světlá, tmavá, černá, piva barevná i všelijak míchaná. Chuť piva, jeho značka a pověst přesahují zeměpisné hranice.

7. Štamgasti

Snad do každé hospody a hospůdky pravidelně chodívali stálí hosté, neboli štamgasti. Někteří chodili denně v určitou hodinu, jiní se tu objevovali jen některé dny v týdnu, zato však po celá léta. Ve „svém hostinci“ měl každý „své místo“ u „svého stolu“ na „své židli“ a často i „svůj džbánek“. [zvýraznila J.S.] Tyto stoly byly zvány též sousedské. Usednout za něj i když je poloprázdný, je pro běžného hosta nemyslitelné. Jde o hrubou urážku všech přítomných, o nabourání systému a zažitých zvyklostí, na něž jsou stálí návštěvníci obzvlášť citliví.

Neboť krčma byla odedávna magickým místem přinejmenším pro mnohé z těch, kteří do ní směřovali uspokojit své potřeby a tužby, k nimž ovšem patřilo vedle chuti občerstvit se jídlem a pitím též přání pobavit se a povесelit. Úspěšné naplnění těchto požadavků pak činilo z návštěvníků štamgasty, tedy nikoli pouhé občasné návštěvníky, ale hosty pravidelné a současně též časté, stálé neboli kmenové. Samo označení štamgast znamenající totéž co kmenový host, je svým původem německým slovem (z něm. stammen = pocházet) přepsaným do češtiny. Ujalo se nepochybně proto, že bylo odedávna srozumitelné a výstižné, na rozdíl od odpovídajících českých ekvivalentů, sousloví denní, stálý či pravidelný host. Jakkoli výraz štamgast považují některé starší slovníky spisovné češtiny za expresivní, hovorový a současně zastaralý, jeví se dodnes přece jen živým, neboť je zcela běžně a také často užíván.

Snad každé z hostinských zařízení mívalo odedávna dvojí hosty. Ti první si plně zasloužili označení návštěvníci v pravém smyslu tohoto slova, neboť do těchto prostor zavítali jenom občas, spíše výjimečně, vskutku jakoby na návštěvu. Však se jim také říkalo hosté občasní, příležitostní, protože sem přicházeli pouze

nahodile, nikoli pravidelně. Taková nestálost mohla mít několik příčin. Někdy byl příležitostný host natolik chudý, že si mohl pobyt v přívětivém krčmenném prostředí dovolit skutečně jen čas od času, jinému v pravidelnější docházce úspěšně bránila milovaná choť či přísný dohled starostlivé tchyně, dalšímu třeba vlastní šetrnost. Avšak mezi těmito nahodilými návštěvníky hostinských podniků byli ještě i tací, kteří se k nim řadili zcela svobodně, ničím a nikým neomezováni. Právě naopak, jako by se u nich projevil sklon užívat si přemíry své svobody, a tak se nevázali na jediný podnik, ale chodili tam či onam, jak se jim zachtělo. Při svých poutích, lidově zvaných tahy, vymetli všechno, co jim padlo do oka, kam je dovedla jejich žízeň, případně jiné potřeby, touhy nebo chutě. A tak se tito občasní návštěvníci objevovali v určitém hostinci pouze sporadicky, nebo tu byli vůbec poprvé, anebo od posledně tak dávno, že už si na ně nikdo nevzpomínal. Vedle těchto víceméně anonymních návštěvníků, jež snad nikdo ani kloudně neznal, však v hostincích vysedávali ještě také úplně jiní lidé. Na rozdíl od oněch příležitostných návštěvníků to byli hosté pravidelní a častí nebo dokonce denní. Ty pak znal naopak skoro každý, nejen sám krčmář, ale především ostatní hosté téhož zrna, kteří se právě v hostinci s nimi obvykle vídali, neboť i oni byli zdejšími štamgasty.

Z některých náhodných návštěvníků hostinského podniku se stávali stálí hosté. Z těch či oněch důvodů zde uvízli, pokud sem ovšem už nepřišli vědomě s cílem zařadit se mezi zdejší již zavedené hosty. Stávalo se, že se někdo z nich už předtím nadchl pro kvality tohoto šenku, jež mu byly barvitě vylíčeny někým jiným. Sotva pak společně zjistili, že právě tento podnik vyhovuje jejich představám o správném místě, kde mohou spokojeně zasedat a dobře se pomět, přišli brzy znovu a pak začali chodit stále častěji, pravidelně a časem třeba večer co večer, případně v jinou denní dobu. Začali se cítit zdejšími štamgasty a byli tak i postupně přijímáni ostatním osazenstvem lokálu i jeho pánem a obsluhou.

Za štamgasta začal být považován host, který opakovaně přicházel do podniku, kde si brzo našel místo, jež se mu zamlouvalo a na němž obvykle nezasedal nikdo jiný. Zde třeba záhy zapadl i do společnosti už zdomácnělých návštěvníků, pokud si ovšem nepřivedl své spolustolovníky a kumpány s sebou, aby se tu jimi obklopil.

Zatímco stálí hosté obvykle prosluli srdečnými vzájemnými vztahy, přece jen mnozí z nich mívali odlišné postoje k občasným návštěvníkům. Vůči takovým se pak ti z věrné gardy chovali leckdy poněkud stroze a spíše odtažitě, protože pro ně byli cizími lidmi, o nichž nevěděli, co jsou zač a co od nich mohou čekat.

Svémi stálými hosty snad nejvíce prosluly hostince starousedlické, takzvané patriarchální. Jejich štamgasti si zvláště oblíbili zastrčené hospůdky, které takříkajíc nebyly tolik na ráně, idylické zapadáčky, kde ovšem museli mít na čepu výtečné pivo, které šenkovali zdatní a správně bodří šenkýři, a kde zasedali samí dobří lidé, počestní sousedé a ušlechtilí kumpáni. Do takových starosvětských hospůdek se scházeli hosté spíše z bezprostředního okolí, jen občas sem zavítal „přespolní“, cizí host, a to ještě jen náhodou. Bylo záhodno, aby každý z návštěvníků hostinců vybíral sobě odpovídající podnik, kde se pak také mohl snadno stát vítaným stálým hostem. Neboť příliš křiklavé rozpory mezi úrovní onoho zařízení a společenským postavením hosta nebyly všude právě žádoucí a mnohde ani trpěny. Zvláště v honosném podniku neradi viděli návštěvníky, kteří sem prostě nepatřili, protože jejich postavení neodpovídalo elitnímu prostředí onoho restaurantu. Nepatřiční hosté, kteří se tu ocitli nejspíše z vlastní neznalosti, koneckonců zpravidla sami poznali svůj omyl, a pokud nikoli, obsluha jim jej více či méně šetrně ozřejmila, a tak obvykle zůstalo u jediné návštěvy.

Ale výjimky potvrzují pravidlo. Právě pro srdečné vztahy mezi kmenovými hosty nejrůznějšího společenského postavení, kteří pravidelně zasedali pospolu, velebil na samém začátku 20.století

neznámý kronikář krčemné Prahy pivovarskou pivnici U Fleků, když tvrdil, že: je to dnes nejdemokratičtější naše hospoda, pravá staročeská šenkovna, kde svorně vedle sebe sedí člen panské sněmovny s živnostníkem, vysoký úřednický hodnostář s diurnistou, kde se baví virtuos s hrobníkem. /srovnej III:21/ Také jiní znalci hostinců a hospod se netajili svým uspokojením, které plynulo z přesvědčení, že právě mísením štamgastů z nejrůznějších společenských vrstev a rozmanitých profesí se vytváří specifická, vzácně demokratická společnost, typická pro četné podniky, jejichž pravidelní hosté zde smazávali mnohé z rozdílů, jaké je od sebe oddělovaly v běžném životě. Ve skutečnosti bylo osazenstvo hostinského podniku rozrůzněno více a složitěji. Nebyl host jako host, nebyl štamgast jako štamgast. V jediném podniku, takříkajíc pod jednou střešou, kde zpravidla zasedalo několik skupinek stálých hostů, existovaly rozdíly v prestiži mezi jednotlivci i osazenstvy celých stolů. Byli tu štamgasti vážení, ctění a privilegovaní, protože elitní, vedle nich pak pouze takoví, co nijak nevynikali a krčmářovi i ostatním hostům připadali vcelku obyčejní, nevýznamní, a nakonec tu sedávali nebo jen postávali i tací, kteří navzdory své věrnosti byli poněkud přehlíženi, ne-li přímo pohrdáni, a tudíž pouze trpěni.

V prostorách nejednoho hostinského podniku tak pravidelně zasedali lidé rozličné společenské úrovně i různých zájmů a sklonů, a přestože se od sebe lišili, všichni byli zdejšími štamgasty. Rozdíly mezi nimi leckdy našly výraz i v místech, která v hostinci zaujímali. Zpravidla sedávali v prostorách, které jim více méně příslušely, sami zamířili tam, kde se – mezi svými – cítili nejlépe a kde také nikomu nevadili. Takové mravy nepanovaly jenom v solidních hospodách, ale kupodivu také v brlozích spodiny.

Štamgasti ze sousedství zasedali snad v každém hostinci, aby tu tvořili větší či menší podíl hostů, ale v některých krčmách obsazovali téměř všechny stoly, až tam nebylo místa pro někoho

dalšího, pro náhodného návštěvníka, jenž by se třeba i rád stal zdejším kmenovým hostem. Tak tomu často bývalo už ve středověkých měšťanských šencích a hospodách a tento zvyk přetrvával až do moderní doby. Ale zvláště od poloviny 19.století postupně zcela převážily hostince, kde se stálí hosté různého lokálního původu mísili, v nichž se setkávali štamgasti ze sousedství s těmi ze vzdálenějších končin města. Neboť za dobrou krčmou neváhali mnozí ctitelé pěkného posezení v přívětivé společnosti a ovšem vzorně čepovaného výtečného moku vyrazit také na delší pouť, to znamená třeba i do sousední čtvrti nebo dokonce dále ze svého bydliště. Anebo přesně naopak – ze středu města se vydávali do některého výletního letoviska nebo do jiného vyhlášeného atraktivního místa, ale třeba i jen do obyčejného předměstského zapadáčku, kde se jim prostě líbilo a kde jim bylo dobře. Neboť aby se štamgasty skutečně stali, museli dojít uznání ze strany krčmáře.

Důvodů, které vedly štamgasty pravidelně do jejich oblíbené krčmy, byla jistě celá řada. Nezbytnost hospody, zejména té, kterou si vyvolili, si snad nejlépe uvědomovali tehdy, když o svůj milovaný podnik přišli, ať už dočasně nebo navždy. Tehdy jim nezbylo, než vyhledat jiný lokál. Jak se zmiňuje Altman /2003:47/, jako doklad této kromobyčej silné potřeby pravidelných setkání v hostinském prostředí nepochybně stojí za zaznamenání jeden kuriózní případ z časů výjimečného stavu roku 1897, který vyhnal štamgasty z jejich oblíbených podniků. Společnost kolem herce Františka Ferdinanda Šamberka si tehdy prostě zřídila sama pro sebe improvizovanou hospodu. Šamberk jako hlava společnosti otevřel svým spolustolovníkům z hospody U Mahulíků vlastní přízemní byt, kterýžto se nacházel nedaleko hospody. Milovaný zlatistý mok jim tajně oknem podával majitel hostince, který byl naproti, ale který musel být z policejního příkazu uzavřen. Štamgasti, kteří tehdy zasedali u Šamberka, vzpomínali ještě po letech jak se tam bavili

lépe, než v opravdovém hostinci, a že i tady zachovávali všechny svoje zvyky. Ale taková rarita se v Praze nemohla ututlat; a skutečně, vzápětí začali na okno klepat mnozí žízňiví a hlavně zvědaví kamarádi. Zpravidla už za hodinu byl byt přeplněn nezvanými hosty, a tak není divu, že si obětavý Šamberk zhluboka oddychl, když byl výjimečný stav zrušen a celá společnost se opětovně a samozřejmě s náležitou parádou přestěhovala zpátky do svého obvyklého štamlokálu U Mahulíků.

Spolehlivé navštěvování jednoho a téhož podniku s sebou přinášelo ještě i jinou výhodu. Nejen že si tu člověk našel spřízněné duše, ale naopak jeho samotného tu v kýžený čas našel každý, kdo o něm věděl, že sem pravidelně dochází. Nejednen z pamětníků oněch časů vzpomínal, že když se třeba chtěl někdo setkat s novým známým, aby uzavřel obchod či upevnil přátelství, nezeptal se jej, kde bydlí a kdy jej může navštívit, ale správná otázka prý zněla: „Do kterého hostince chodíte?“

Předvečerní a večerní čas se v každé krčmě dělil na dvě stadia. Jak vylíčil Antonín Nečásek ve stati o štamgastech, uveřejněné roku 1904 ve sborníku Praha ve dne v noci, *„kmenoví hosté vyhledávali své oblíbené podniky ve dvou ‚šichtách‘. Štamgasti z první šichty přicházeli do svého hostince zpravidla okolo páté, avšak setrvali poměrně krátce, obyčejně tak do sedmi hodin, kdy odcházeli domů na večeři. Jednalo se většinou o nejdávnější stálé hosty, staré pány, penzisty, jejichž společnost nebývala příliš hlučná a popíjela jen málo. Tiše rozprávěli ponejvíce o zdraví, o doktorech, udíleli si rady, jak sobě ulevit. Nakonec v rukou zašustily karty. Jakmile uhodila jejich hodinka, odcházeli. A zpravidla právě v této chvíli – kolem sedmé hodiny večerní – začala do hostince přicházet takzvaná druhá šichta, aby zasloužilé stařešiny vystřídala a zůstala do pozdních nočních hodin, někteří vytrvalci ještě déle.“* /Altman, 2003:57/ Tohle byli štamgasti v tom nejužším slova smyslu, kteří svým počínáním nejlépe a nejvěrněji naplňovali správný význam onoho hrdého titulu.

V této druhé šichtě už také bývali větší, někdy dokonce vynikající pijáci. I co do vystupování bývala tato směna daleko hlučnější. Tématem jejich debat bývala politika, běžné denní události, nejnovější vtipy, anekdoty a samozřejmě klepy.

Spolustolovníci neměli právě rádi, když někdo z nich odcházel z hospody dříve než ostatní. Naopak si zakládali na tom, že všichni sedí pohromadě do příslovečného posledního piva, což byla zpravidla hodina půlnoci, kdy se zastavilo čepování. Ovšem ono poslední pivo neznamenovalo jedinou sklenici; každý si totiž mohl dát přinést posledních piv tolik, kolik mu podle jeho představy ještě chybělo ke spokojenosti. Mohl si jich objednat třeba deset a sedět u nich, dokud je nezdolal. Ale s dalším čepováním pak byl definitivní konec. A pak postupně odešel i poslední štamgast na noční odpočinek, lokál se propadl do tmy, aby druhý den oživil při příchodu první šichty.

V každém hostinci a hospodě byla místa čestná a méně prestižní. Bývalo tomu tak i ve venkovských krčmách: „*V hospodě sedí u nejpřednějších stolů sedláci, domkáři u zadnějších a žebrota u dveří.*“ /Altman, 1993:74/ Štamgasti mívali často svůj stůl v některé privilegované části hostince, například u kamen, která bývala chloubou hostinských a rovněž stůl byl považován za nejváženější. Sedávali kolem něj ti, kteří na rozdíl od občasných hostů chodili stále, což jim dávalo určité výjimečnosti.

Další velmi osobitou hospodou byla a je pivnice „U zlatého tygra“, která je typická tím, že má stovky, možná tisíce štamgastů a přežila všechny režimy. První zmínky o ní pocházejí z roku 1816. Nachází se v centru Prahy, na Královské cestě, cizinci kolem ní chodí po stovkách. U tygra jsou sice vítáni, ale: „*náš věrný štamgast tu vždy byl a bude pánem. Má přednost, musí ji dostat, a věřte, že mnohdy je obtížné v tomhle všem vyhovět,*“ vysvětluje Karel Hulata – vedoucí pivnice. /Reflex,2004:52-53:93/ A ještě se zde objevuje jeden unikátní jev. Neprodává se tvrdý alkohol, protože ten ničí atmosféru, komunikaci a zábavu. Jak říká pan Hulata: „*To by*

sem chodila jiná sorta lidí. Pak by to byla putyka.(...)Do kořalky nás netlačilo ani ředitelství RaJ za minulého režimu. Takovou měli už tehdy štamgasti sílu!" /tamtéž/

V souvislosti s „Tygrem“ nesmíme zapomenout na Bohumila Hrabala a jeho pábitele. Jde v celku o slušné lidi, žádné sociální případy. Jejich odhodlání trávit svůj volný čas v hospodě je svobodné, nenucené a navíc je pro ně inspirativní. Často jde o někdy méně, jindy více úspěšné umělce, nemusí jít vždy jen o spisovatele. Mohou to být malíři, sochaři, architekti, škála povolání je široká. Důležitá pro ně bývá atmosféra podniku a jeho hosté, kteří se nezřídka stávají předlohou pro napsání povídky či namalování obrazu, takže prestiž, které se zde těší, je vysoká.

Jak jsme se zmínili v IV části naší práce, obsazení svého místa jiným hostem nesl štamgast s velkou nelibostí. Běda, visel-li na jeho věšáku již jiný zimník anebo seděl-li už na jeho stoličce někdo jiný. Pokazilo mu to náladu, neboť na jiném místě už pivo tak nechutnalo, bylo buď příliš teplé, nebo příliš studené, a i noviny měly jakýsi bezduchý obsah. Takovýmto nežádoucím a nepříjemným situacím se snažili v hostincích předcházet. Svá místa si štamgasti pečlivě střežili, aby jim je nezasedl někdo „cizí“. Když ještě nebyli přítomni v lokále a jejich příchod se teprve očekával, zabránil obsazení jejich židlí hostinský nebo číšník. Návštěvník, spíše neznalý poměrů v krčmě nebo záměrně vyvolávající střetnutí, býval upozorněn na svůj omyl a šetrně vybídnut ke změně místa, což takový host zpravidla přijal, a když ne, byl obsluhou nejčastěji ignorován, neobsluhován, až se sám zvedl a šel jinam.

Jen málokdy se přihodilo, že by byl někdo přijat do stálého a poměrně uzavřeného kroužku štamgastů, zasedajícího kolem svého stolu, hned napoprvé. Spíše musel být člověk předem přizván, nebo jej přivedl některý ze štamgastů a představil jej ostatním. Ovšem ten z nich, kdo nového hosta takto uvedl, se tímto jakoby zaručil za jeho bezúhonnost nebo přímo za to, že je onen

společník vhodný stát se stálým členem. Teprve obklopen přáteli a kumpány se pravý štamgast cítil nejlépe; musel se však s nimi nejprve seznámit. Noví stálí hosté se včleňovali mezi stabilní osazenstvo – do rozmanitých kroužků kolem jednotlivých stolů, stolních společností a sdružení - různým způsobem. Obvykle se seznámili poté, co se nějaký čas pravidelně vídali právě v tomto prostředí, kde opojné nápoje rozvazovaly jazyky a lidé, byť třeba nestejného postavení, věku či odlišných zálib, měli k sobě blíže. Počet spolustolovníků zasedajících pravidelně u stolu štamgastů býval různý. Zpravidla ho omezovalo množství židlí, které se kolem něj daly přistavit, aby člověk mohl pohodlně sedět. Mnohde měli hostinští nebo i sami hosté ve zvyku stoly přirážet k sobě, až tvořily jeden dlouhý, případně různě tvarovaný společný stůl, kolem něhož pak všichni zasedli k družné zábavě.

Štamgasti totiž bývali dvojího druhu: vedle těch, co v krčmě obvykle vyhledávali společnost víceméně sobě podobných, byli i tací, kteří měli rádi samotu. Sedávali sami, nedružili se, neboť si přišli vypít svůj oblíbený nápoj a třeba získat „svou hladinku“ neboli se příjemně přioptit, uvést do povznesenější nálady, případně se i jinak zabavit: posedět, potěšit se pozorováním okolí čili jenom pokoukat, přečíst si noviny nebo se jen tak zamyslet nad životem, zasnít se, zameditovat si, zapomenout na starosti i na okolní svět a nanejvýš prohodit pár slov s hostinským nebo s číšníkem, který jim byl ještě tak jediným vítaným společníkem. Takových osamělých pijáků však bývala spíše zanedbatelná menšina uprostřed veselící se hospodské chasy, dokonce lze tvrdit, že samotáři odedávna představovali pouhé výjimky. Takovýmto důsledným samotářem býval např. spisovatel Svatopluk Čech, který sám sebe považoval za tichého pijáka.

I sebelépe sehraná a stmelená společnost družných spolustolovníků, výborně si rozumějící s krčmářem a jeho lidmi, zpravidla vzala za své, když podnik zanikl. Především v letech

na přelomu 19. a 20.století, v době asanace a mohutné přestavby středu města, toto mizení vůbec nebylo ničím zvláštním. Takové odloučení bolelo vždycky, ale kromobyčej těžce dolehlo na štamgasty a zvláště pivomily v časech 1.světové války, kdy se pivo stalo velkou vzácností. Jak píše Altman /2003:101/, tento osud potkal roku 1917 denní hosty pivovaru U Primasů na rohu Václavského náměstí a Štěpánské ulice a o tom, že to byla pro ně opravdu těžká rána, svědčí i skutečnost, že podrobný článek, líčící dojemné dopití zbytku zásob tohoto pivovaru, byl otištěn nejen ve stavovském časopise Hostimil, ale převzaly jej i další listy, například Obchodní obzor, zabývající se poněkud jinou problematikou. Pivovar U Primasů byl navíc v té těžké době jedním z mála „útočišť milovníků dobré slzy“ z celé Prahy, a tak není divu, že vypití posledních sklenic primasovského doprovázel úplný obřad. Když měl pivovar 24.září onoho roku definitivně zavřít svou bránu, vytočilo se toho večera u Primasů za pouhé tři hodiny zbývajících šestnáct hektolitřů piva, neboli tři tisíce dvě stě půllitrů.

Kromě toho, že si ve svém obvyklém hostinci mohl štamgast sjednat lecjakou službu, nejednou zde získal mnoho potřebného nebo i to, co se mu jen tak zamlouvalo a líbilo. Hlavně po lidovějších podnicích totiž chodívali podomní obchodníci, kteří hostům nabízeli rozmanité zboží i různé cetky. A stejně tak byly nejen po Praze vyhlášené zapadáčky, kde mohl člověk ledasco nakoupit přímo od tamějších kmenových hostů. Pravidelná sezení v hostinských podnicích s sebou nesla i nezanedbatelné praktické výhody. Osamělý přistěhovalec vydaný napospas neznámému prostředí se tady poznal s mnoha různými lidmi, vybral si mezi nimi spřízněné duše, sblížil se s nimi a často navázal i velmi těsné přátelství. Pravidelně se s nimi vídal, věděl, kdy a kde je hledat, mohl se na ně obrátit s prosbou či žádostí o pomoc; a stejně tak i on sám se snažil vycházet jim vstříc, když potřebovali něco od něj. Těchto kontaktů, kterým se někdy říkalo trochu přezíravě „hospodské známosti“,

využívali úplně stejně všichni návštěvníci hospody. U svých společníků z hostince a zvláště pak u nejbližších spolustolovníků nalézal denní host oporu v těžkých chvílích; mohl je požádat o potřebnou radu nebo o různé služby, o pomoc v nouzi a třeba také od nich získat hmotnou podporu. Člověk tu mohl přijít k dobře odměněné práci a někteří tu dokonce získali trvalé zaměstnání. Jako třeba pozdější slavný vynálezce František Křižík, jak zaznamenal Altman /2003:212/, jenž i po mnoha letech uznával, že se stal elektrotechnikem vlastně čirou náhodou a díky hospodě. V druhé polovině šedesátých let 19.století, jako mladý student, zašel občas, když mu to dovolovaly finance, na džbáněk piva do pivovarské pivnice Na Kuchynce na Petřském náměstí, kde se obvykle setkával se známým pražským hodinářem Holubem, který tu byl denním hostem. Znali se jenom od vidění, nikdy spolu nemluvili, až jednou roku 1868 se s ním dal mistr Holub do řeči. Vypτάval se Křižíka, kdo je, co dělá a odkud pochází, a když se dozvěděl, že je chudým studentem pražské techniky, nabídl mu, že by pro něj měl slušné místo v Kaufmannově mechanické dílně, kde se vyráběly signálové a telegrafní přístroje pro železnice. Křižík přijal nabídku bez velkého přemýšlení, a tak vlastně v hospodě Na Kuchynce začala jeho cesta za světovou slávou a proslulostí.

Mezi velkou rodinou, obývajícím podnik, a jednotlivými hosty, tvořícími kroužky štamgastů zasedající kolem svých stolů, tak býval ještě jeden mezistupeň a tím byla právě osazenstva stejné místnosti. Někdy byly tyto komunity dokonce od sebe odlišovány i zvláštními pojmenováními, a to nikoli pomocí stolu, u něhož sedávali, ale právě prostřednictvím oné prostory. Tak měla pivnice U Pinkasů osazenstva dvou odlišných prostředí, označená Horní a Dolní sněmovna, podle toho, zdali její členové zasedali v místnosti v přízemí anebo v prvním patře. Dlužno dodat, že toto rozdělení se zde zachovalo dodnes.

U hostinských bylo možno popíjet na dluh, ovšem velmi záleželo na hostově pověsti, zdali získal ganymédovu důvěru a dostal na úvěr. Hostinští a sklepníci totiž nalévali „na sekeru“ pouze lidem, kterým mohli důvěřovat, o kterých věděli, že je nevidí naposled a že právě povolený dluh jim nebude podnětem k ukončení pravidelných návštěv. Výše tolerovaného dluhu pak byla jakýmsi měřítkem důvěry. Avšak skutečně moudrému štamgastovi velmi záleželo na tom, aby byl v hostinci nejen váženým, ale také oblíbeným hostem, a to nejen u těch, mezi nimiž obvykle zasedal, ale také u šéfa podniku a jeho číšníků. Obsluze se snažil zavděčit nejen vzornou, to jest častou, pravidelnou, nejlépe denní docházkou do hostince a samozřejmě spolehlivou solventností a štědrým spropitným, ale také tím, že s ním takříkajíc nebyly potíže.

Dávat jednou či několikrát za rok, nejčastěji o Vánocích, dárky stálým zákazníkům byl prastarý zvyk, považovaný ovšem mnohými mravokárci spíše za nešvar, přežívající z minulých staletí. Tehdy takové pozornosti udělovali svým zákazníkům nejen šenkýři, ale také sládcí či pekaři. Ještě v 18. století vyjadřoval i hostinský své poděkování štamgastům nikoli obvyklým občerstvením, pivem, nýbrž pečivem. Víme o tom z podání nákladníka piva Melichara Witticha ze Streitfeldu, který se roku 1788 obrátil na pražský magistrát s upozorněním, že nákladníci piva musejí péct koláče, které pak rozesílají stálým odběratelům, a žádal o obnovení už předchozího zákazu těchto nucených darů, vydaného rok předtím. Magistrát pak skutečně potvrdil zákaz, jímž bylo zapovězeno nákladníkům piva a šenkýřům dávat hostům v různou roční dobu takové dary. Zakrátko však stará tradice zase ožila, čímž potvrdila svou životnost či spíše zásadovost hostů při vyžadování takové pozornosti, a udržela se až do meziválečného období. /Altman, 2003:171/ Přátelská pozdravení svých stálých hostů při občůzce hospodou dávali ganymédi najevo i dalšími drobnůstkami. Často nabízeli přátelům například šňupec tabáku. Společné šňupání tabáku

mělo v dávných časech skutečně zvláštní význam. Vzájemné nabídnutí šňupce bylo projevem přátelství a pohostinství, jako u starých Čechů sůl a chléb, jako u indiánů dýmka míru. Komu byla podána tabatěrka nebo od koho oni sami přijali šňupec, ten si mohl být jist, že jsou mu přátelsky nakloněni. A naopak, kdo jim nebyl po chuti, ten jim marně nabízel šňupeček, nevzali by si. Ale také jemu nepodali ze svého. Takový šňupec sice nestál mnoho, ale hodně znamenal. /tamtéž/

Srdečný vztah štamgastů k jejich milovaným hospodám stejně jako k zdatným a vstřícným hostinským a číšníkům dokazovaly četné přezdívky, jež jim udíleli. A stejně tak dostávali rozmanité přezdívky sami oblíbení kumpáni od svých spolustolovníků, co s nimi pravidelně zasedali v jednom lokále. Nejedna hostinec tak získal vedle svého oficiálního názvu i úplně jiné označení, které mohlo natolik vstoupit do obecného povědomí, že zcela nebo aspoň částečně nahradilo původní jméno. Zejména tamější stálí hosté pak neřekli lokálu jinak, a tak se leckdy stalo, že se přezdívka po čase stala pravým jménem krčmy, hrdě se skvícím na firemním štítě, zatímco původní název upadl v zapomnění. Takový případ, jak popisuje Altman /2003:92/, potkal věhlasnou zájezdní hospodu U zlaté husy na Václavském náměstí. Vyprávěla se pověst, že tamější bohatá hostinská měla jedinou dceru, sice krásnou, ale bohužel poněkud hloupou. Právě od ní prý pocházel na první pohled zcela nevinný, ne-li dokonce starobyle honosný název slavné hospody. Jedna z dalších legend vyprávěla i o Jedové chýši, hospodě na Apolinářském náměstí na Novém Městě pražském, které se původně jmenovalo Na vinici. K novému jménu prý přišla tato krčma díky štamgastu královské krve Václavu IV., jenž na svých četných revizních potulkách po pražských šencích a hospodách v doprovodu svého oblíbeného kata jednou zavítal i sem, aby tu jako z udělání přistihl dva lotry, kteří mu kdysi ve Vídni namíchali jedu do vína. Není divu, že po takovém šťastném shledání se zásadový král

rozhodl oplatit jim jejich dávný, leč nepromlčený zločin hned na místě, a to podle osvědčené metody oko za oko, zub za zub. Nařídil proto popravčímu, aby oběma travičům, když si právě odskočili k tanci, nasypal do jejich pohárů s vínem jed a tak zahubil ničemy stejně, jak mu oni sami chtěli sáhnout na život. Od toho strašného ortelu smrti, otravy jedem v krčmě Na vinici vykonané z rozkazu krále Václava, se hospodě prý neřeklo jinak než Jedová chýše.

Výsadou a nadto i jedním z nejvýraznějších symbolů štamgastenství bylo vlastnictví zvláštní sklenice v podniku, kam pravidelně přicházel. Sklenice byla obyčejně odlišná od těch, do nichž se tam čepovalo. Tento zvyk mít v hostinci svou sklenici zřejmě pocházel z dávných časů středověku, kdy hygiena v tehdejších šencích a krčmách patřila k zásadním problémům hospodského života. Potíže s čistotou souvisely se způsobem výčepu: neexistovaly moderní výčepní pulty, zvané šentyše, ani tlakostroj, který by čerpal pivo ze sudů ve sklepě trubkami k pípě v lokálu. Pro pivo se muselo chodit do sklepa, odkud se nosilo nahoru ve džbánech nebo i v jiných, zpravidla plechových nádobách, a teprve v šenku je rozlévali do sklenic a džbánů. Zasloužilým denním hostům se však odedávna čepovalo právě do jejich zvláštních sklenic už ve sklepě, a tak měli pivo přímo „od čepu“, nikoli nalévané. Zvyk nechat si čepovat do vlastní sklenice, tvarem odlišné od těch v hospodě běžně užívaných, se v průběhu druhé poloviny 19.století postupně stal z nezbytnosti výsadou denních hostů a měl vysloveně prestižní funkci. Svou sklenicí se štamgast holedbal před jinými hosty, stavěl ji na odiv především před těmi návštěvníky podniku, kteří sem přicházeli spíše občas, náhodou. Tak je tomu koneckonců dodnes v mnohých sousedských hospůdkách spíše než v Praze, v ostatních městech a na venkově.

(slovy Karla Altmana) „potulní ahasveru“ nemají oblíbenou pouze jednu hospodu. Díky těmto lidem se sociální okruhy dále

rozšiřují, oni jsou zprostředkovateli kontaktů s dalšími potenciálními návštěvníky i zpravodaji o dění mimo jednotlivé podniky.

V takto zachycené typologii návštěvníků hostince a uspořádání jejich míst v lokále není příliš obtížné odhalit hierarchizační principy, struktury moci a autority. Mocenským centrem podniku je bezesporu osoba vrchního, od níž se pak odvíjejí vlákna pozic nižšího personálu. Postavení vrchního je však z hlediska sociální skupiny osazenstva podniku poněkud nestandardní, neboť jeho mocenská pozice je dána v první řadě formálně. Tím se výrazně liší od situace štamgastů, zajímavějších nejvyšší posty v hierarchii autority, která vznikla neformálními postupy a neformální obvykle také zůstává. Výjimkou může být přeměna některého z hostů na tzv. "subpersonál", tzn. pomocníka výčepního, což se může stát v situacích nouze, kupř. když vrchní nestihá obsluhovat, stejně jako není neobvyklé, že osoba vrchního či majitele se často těší i přirozené autoritě neformálního charakteru. Skupina nejstálějších hostů je jistě vrcholem této hierarchie, pod níž se hlavně podle četosti a pravidelnosti návštěv, ale třeba také na základě osobních vztahů se skupinou štamgastů, umísťují další skupinky a hosté.

Zvláštnímu druhu autority se v prostředí hospod těší názoroví vůdci. Ta se liší od autority štamgastů i vrchního, neboť je založena na jiných principech. Velmi často zastávají totiž v hospodě tuto roli hosté, kteří sem docházejí jen občas, přičemž se těší těsným vztahům s jádrem díky své kvalifikaci na určité téma, například rozhodování obecního úřadu, situaci v českém fotbale, partnerský život, nebo mezinárodní politiku. Tato skutečnost zapříčiňuje, že hospodský život není tak jednotvárný, jakým by se mohl na první pohled zdát. Je obvyklé, že občasní hosté se během týdne pravidelně střídají a mínění stálých i náhodných návštěvníků je tak ovlivňováno průběžně a z různých zdrojů.

Konkrétním prostředkem reprezentace řádu v hospodském prostředí je třeba zmiňované fyzické uspořádání prostředí, struktury

moci personálu a autority hostů, udělování různé prestiže jednotlivým místům, stolům a židlím atp., nebo existence tabu v podobě prostoru za výčepním pultem. Řád je velice zřetelně reprezentován i v systému osobních vztahů a vazeb; různí hosté požívají různé prestiže na základě blízkosti jejich vztahu s obsluhou nebo přínaležitosti k jednotlivým stolním společnostem. Ta se pak zcela zřetelně odráží i v běžné komunikaci: jinak je s vrchním dovoleno jednat pravidelnému štamgastovi, jinak občasnému návštěvníkovi a jinak náhodnému turistovi. Kromě toho je řád pochopitelně stvrzován rutinizací činnosti: pravidelným docházením do oblíbeného podniku, setkáváním se stálými známými a neměnným prožíváním večerů získává člověk dojem, že život má svůj vnitřní pořádek, že existuje něco stabilního, čeho se lze v případě nouze chytit. Stejně tak dotvářejí subjektivní vnímání řádu rituály například v podobě obslužení bez objednávky, kdy je oblíbená dvanáctka postavena na stůl vzápětí po dosednutí pravidelného hosta, žoviální pochvaly, jak dnes to pivo vrchnímu pěkně pění, nebo společného rozhořčení nad výkonem rozhodčího ve včerejším zápase.

A co na štamgasty říkají psychologové? Podle nich tvoří tito lidé ze sociálně psychologického hlediska pevnou skupinu se vzájemnými vazbami, která se schází v určitém čase na určitém místě u jednoho stolu. Ten se pak stává místem komunikace, diskuse a převážně pozitivních vzájemných vztahů. I když se pochopitelně nevylučují ani ty negativní. Mystika společného stolu je silným stimulem nejen v této souvislosti, ale třeba také v životě rodiny.

8. Přístolní společnosti

Ukazuje se, že lidi k sobě nevábí jen pivo nebo posezení v zakouřené místnosti. Existuje něco hlubšího, co lidi k sobě láká a co je nutí se sdružovat. Pojítkem této zvláštní příležitostné sociability je přátelská pospolitost, možnost překvapujících setkání, sdílnost a porozumění. Jsme přesvědčeni, že přístolní společnosti jsou českým specifikem. Zatím jsme se jinde nesečkali s tím, aby lidé byli ochotní pravidelně chodit za svojí „pivní společností“ třeba přes celé město.

Lze předpokládat, že kořeny českých stolních společností bychom našli u starých cechů a jejich jednání. Jak jsme dokladovali dříve, podle dochovaných záznamů vznikl nejstarší sladovnický cech v Brně, a to v roce 1353. Každá schůze, každé shromáždění, ať se konalo v cechovní hospodě, či jinde, bývalo vždy zakončeno hodokvasem, nebo alespoň popíjením. V patnáctém, ale hlavně v šestnáctém století byly zakládány nejrůznější spolky, společenstva a bratrstva. Mezi nimi, po vzoru cechů a cechovních spolků, vznikaly také pijácké cechy. Vydávaly pořádky a řady, jež zavazovaly jejich příslušníky k poslušnosti a vyžadovaly plnění všech předepsaných povinností.

Od 60.let 19.století byly hostince základnou místních spolků. Jejich založení často předcházely schůzky stálých hostů právě v některém vhodném hostinci, jindy se spolek utvořil ze stolní společnosti přijetím stanov schválených státními úřady. V obecnější rovině o tom s nadsázkou psal Adolf Hoffmeister: *„Čechové jsou národ spolkařský. Začali se scházet po hospodách, (...) sousedi v úřadech k sobě promlouvali o otázce piva a vína. Vznikaly pokojné rozhovory, výměny názorů, slovní půtky, urážky na cti, lehká ublížení na těle, těžká ublížení na těle, rvačky, fémové vraždy a už to bylo.“* /Hoffmeister in Altman, 1993:87/ Hostince nebyly

vlasteneckým spolkům pouhým místem vzniku: sdružení i spolky s nimi byly spjaty celou svou činností. Především mívaly v hostincích pronajaty spolkové místnosti. Ty sloužily jako shromaždiště členů spolku, k pravidelným schůzím výboru i valným hromadám, ale především k obvyklým setkáním členů ve stanovený den v týdnu.

Vedle téměř volných skupinek pravidelných hostů v krčmě, k nimž mohl přisednout kde který další štamgast z hostince anebo i náhodný návštěvník, aniž by to někoho příliš pohoršilo, tak vznikaly i kastovnický uzavřené stolní společnosti s množstvím společných znaků a symbolů i složitých rituálů a ceremoniálů, jejichž členové zde zastávali různé role, měli své vzletné přezdívky, třeba jako parodované „úřady“ a „funkce“, jimž rozuměli jenom zasvěcení. Z těchto kolektivů se také nejčastěji ustavily spolky jako oficiální sdružení, schvalovaná patřičným státním úřadem. Rozčlenění stabilního osazenstva na společnosti kolem jednotlivých stolů vedlo k hodnocení těchto skupinek a k jejich vzájemnému rozlišování. Nepochybně zde působila potřeba odlišit jedny od druhých, ale také touha kroužku štamgastů samých vyhranit se vůči ostatním návštěvníkům, zvláště pak těm ostatním stálým hostům, co pravidelně zasedali u jiných stolů. To vedlo v první řadě ke snaze tyto kolektivy pojmenovat, nalézt jim vhodný, trefný název. Hledali a udíleli jim ho hostinští a číšníci, stejně jako druzí štamgasti od jiných stolů, ale nejednou si jméno pro svůj kroužek vymysleli sami jeho členové, což však bylo vlastní především značně uzavřeným stolním spolkem.

Některé byla tvořeny pouze úzkým okruhem známých, jiné působily v rámci místa a další měly své příslušníky v širokém okolí. Některé pijácké cechy měly své členy v rozličných městech, jiné i v různých státech, jako např. Bratrstvo staré sekery, jehož členové pocházeli snad ze všech zemí Evropy. *„V roce 1925 slavila padesáté jubileum vlastenecká stolní společnost Kosi. Její členové schůzky nazývali „sněmy“, zasedání užšího výboru byla „slety“, sami sobě*

dávali ptačí přezdívky – vedoucí byl „Obrkos“, jeho zástupce „Místokos“, jednatel byl „Škrabálek“. Svým besedám říkali „kvakoty“. Přestože byli někdy pronásledováni rakouskými úřady, zalétali na všechny strany do blízkého okolí, národními písněmi a nelíčeným humorem budili tak národní vědomí. Mnohé popěvky jim složil tehdejší sbormistr Besedy brněnské Leoš Janáček.“
/Altman, 1993:90/

Všechny společnosti a stoly měly pravidelné, pevně stanovené dny schůzek. Měly i svůj zasedací pořádek, který se přísně dodržoval. Jejich příslušníci si libovali v určitých okruzích zábavy. Byly to společnosti nejrůznějšího složení, ve kterých lidé hledali osvěžení po celodenní práci a nevysychající pramen zábavy, protože s pivem souvisí bodrost, rozšafnost, dobromyslnost, upřímnost, veselí, sdílnost, hovornost a nikdy nepomíjející humor. Pravda je, že pijáci piva nejsou tak prudcí, výbojní a neovladatelní jako pijáci vína. U piva vždy bylo a je veselo.

Proč vlastně chodí Češi na pivo do svých oblíbených restaurací? Není to otázka zbytečná, neb na pivo se chodívá v této zemi z rozličných důvodů. Pomineme-li naprosto ojedinělé případy individuálního pití tohoto nápoje, v naprosté většině se na něj chodí do pivní společnosti, která je svébytnou jednotkou lidské komunity. Kolik uměleckých manifestů, vědeckých a literárních děl se začalo rodit právě zde pod bílou ochrannou čepicí zlatavé chmeloviny, kolik vynikajících myšlenek se zde zrodilo, kolik vědomostí vyměnilo, ke kolika odvážným činům zde dozrálo odhodlání?

Pivní společenství však může mít i zcela opačnou podobu, může se skládat z tupých nekulturních individuí, pro něž je jediným cílem opojení a těžký spánek beze snů. Mezi těmito krajními póly však můžeme nalézt celou škálu pivních společností, jejichž podobu formuje společenská situace.

Český literární život v 19.století si nelze představit bez české hospody. Starší generace literátů (Mácha, Neruda, Hálek, Čech ad.)

si vybírala hostince podle bydliště či podle vkusu jedinců. Je příznačné, že většina hospod, které navštěvovali, ležela v historickém centru Prahy, vyznačovala se měšťanskou solidností, pohodlím, idylickým mikrosvětlem a místním svérázem. I literární hrdinové těchto autorů navštěvují hostince většinou v tradiční staropražské zástavbě. (Příklad za všechny – pan Brouček Svatopluka Čecha.) V pivnici U svatého Tomáše požíval v osmdesátých 19.století největší úcty takzvaný Panský stůl, kroužek malostranských starousedlíků, zasedajících v honosném salonku podniku. Ale poté, co se roku 1888 v koutě téže místnosti usadila Mahabharata , slavná stolní společnost pražské bohémy, začala se situace pozvolna měnit. K Tomášovi nejprve začal pravidelně docházet spisovatel Jakub Arbes, ale pak se k němu přidružila nerozlučná přátelská trojice – malíři Luděk Marold a Viktor Oliva spolu s básníkem Bohdanem Kaminským. Zpočátku zde sedávali jenom tito čtyři spolustolovníci, kteří rázem správně ocenili ono zatiší a klidný útulek a stali se tu stálými hosty. Avšak zanedlouho se za nimi „začali táhnout“ jejich přátelé, za Arbesem a Kaminským literáti a žurnalisté, za dvojicí malířů pak jejich kolegové z Akademie. Jejich počet rychle narůstal, což přímo s básnickou invencí formuloval neznámý pamětník slovy: „Ze společenského pramínku stával se pomalu potůček, který mohutněl takřka denně.“ Tak se sem přistěhovali významní pivomilové snad z celé Prahy, čeští spisovatelé, malíři, herci, vědci, jejichž společnosti, sdružující celou uměleckou a literární družinu od zasloužilých seniorů až po úplné začátečníky, a začali si říkat Mahabharata. Hostinský si nakonec nejvíce vážil právě této společnosti, ani ne tak proto, že ji tvořili významní čeští umělci a literáti, ale z mnohem prozaičtějších pohnutek. Stolní společnost stoupla v očích pana starého nad sám Panský stůl prostě proto, že v Mahabharatě se víc vypilo. /Altman,2004:132/

Také další český klasik Jan Neruda popisuje, jak „sbor chodí k Pěknému a na kávu k Čáslavskému a k Fastrovi, druhá strana na pivo k Ježkovům a po obědě k Čáslavskému. Také sám Neruda se žertovně zmiňuje v jedné vzpomínce o tomto „teritoriálním“ rozdělení, které navíc mělo i přesný časový rozvrh, což znemožňovalo například milovníkům špekových knedlíků navštívit jeden či druhý hostinec v době, kdy byl obsazen ideovými protivníky.“ /Neruda in Haman, 1997:55/

Generace autorů narozených kolem roku 1880 a vstupujících na konci devadesátých let do literatury byla ve svém hledání hospod vedena jinými představami, než autoři předchozích generací. Byl pro ni charakteristický revoltující postoj vůči stávající měšťácké společnosti a jejím konvencím. Bohéma z počátku století (Toman, Gellner, Neuman, Hašek, aj.) si v opozici k solidnímu měšťáckému hostinci, kterým ovšem někdy také nepohrdla, objevila hospody a lokály tehdejších pražských periferií. Vedle objevu takovýchto hospod je možno vidět v této generaci další specifický rys: nezájem o lokální svéráz, o „českost“ hospody. Bohémská hospoda nese rysy internacionalismu a kosmopolitismu. Dalším rysem bohémské hospody se stává snaha vrátit hospodě jednu z jejích nejvlastnějších funkcí – svobodu zábavy a pijáctví. Pijáctví bylo pro tuto generační skupinu skutečností podstatnou a ambivalentní, opojnou i sebedestruktivní zároveň.

Ve spojení piva s humorem nelze nevzpomenout Jaroslava Haška. Tento génus srandy, velký bohém, byl denním hostem i několika krčem, hospod a vináren. Potloukal se po celé Praze, a to nejspíše proto, že snad nikam zcela nezapadl, jakoby žádná společnost nesplňovala úplně jeho představy o nejlepších kumpánech. Hašek za svůj život vystřídal spoustu společností, kumpánství, akcí a podniků, sám se do nich připlétal nebo se dal ochotně do nich přitáhnout. Téměř po celý svůj život žil na pokraji bídy, přestože poměrně často získával na ruku honoráře za své

populární humoresky. Ty mu ale ne vždy vydržely potřebnou dobu. Peníze si nicméně uměl obstarat pomocí půjčky, k níž potřeboval jenom trochu trpělivosti. Když se totiž Hašek ocitl někde na flámu bez peněz a také bez možnosti úvěru u hostinského, jednoduše čekal, než přijde nějaký majetnější známý, což vydržel třeba až do rána. Měl tolik známých, že vždycky nějakého potkal. S vrácením dluhů se však Hašek příliš nezatežoval. Platil ji podle možností nebo vůbec. Nikdy se ale nepokoušel vypůjčit si od někoho, kdo nepatřil do jeho společnosti, ani když to byl člověk, který se kolem něho přímo „uctivě vrtěl“ a jenž by si takovou výpůjčku, poskytnutou právě legendárnímu humoristovi, téměř pokládal za čest. To však neznamenalo, že by si Hašek někde nenechal od někoho naprosto cizího, když s ním náhodou seděl u stolu, zaplatit svá piva. Dělal to a potom navíc rád vyprávěl ve své společnosti, jak umně na svých toulkách odčerpal nějakému ješitnému zazobanci. Hostinský stůl mu často sloužil nejen k pití, ale i ke psaní. Dnes už asi nezjistíme ve které z nich Hašek sepsal Dějiny Strany mírného pokroku v mezích zákona. Byla to podivuhodná strana. Formuje se uprostřed duchaplné intelektuální zábavy v bohémské družině, která se scházela v hostinci u Zvěřinů na Vinohradech. Látkou pro nevázanou zábavu na veřejné téma byly přípravy k volbám do říšské rady. V zákulisní hře předvolebního boje si jednotlivé politické strany vedly hanebně. Za této situace vznikla myšlenka parodovat českou politiku ironickou mystifikací. Předvolební projevy „kandidáta strany“ Jaroslava Haška se konaly v Kravíně, jak se také Zvěřinovu hostinci říkalo. Výběr pražské hospody za spolkovou místnost nebyl náhodný. V hospůdkách se odehrával český veřejný život, zde docházelo nejčastěji ke klamání lidu, zde se hýřilo frázemi a demagogickými sliby. Již dříve vyjadřoval Hašek svou nedůvěru v parlamentní politiku ironickým pojmem „pivní politika“. /Pytlík, 1962:68/ V jedné takové hospůdce proto zakládá i novou politickou stranu – Stranu mírného pokroku v mezích zákona, jejíž název byl

hlavním a počátečním programem celé strany. Základním prvkem tohoto díla je skvělá parodie na demagogické řečnické návyky dobové politiky. Politická hesla a programy jsou zde vtipně obráceny naruby a odhaleny jako bezobsažné, prázdné, lživé. V Dějinách Strany mírného pokroku byla zbavena své moci fráze jako politický systém, fráze jako rodná řeč přetvářky a duševní prázdnoty, určená k uchlácholení lidových mas. Dějiny Strany mají totiž ráz osobního a politického pamfletu, což spolu s jejich improvizovanou formou umožňuje autorovi, aby z líčení skutečných osob a událostí přecházel k nenadálým a nečekaným satirickým výpadům.

J.Hašek: *„...Většina politiků schází se v hospodách a usmívá se těm naivním lidem, kteří jim pomohli, aby mohli do těch hospod chodit.....neboť právě u stolu politiků nemluví se politice, ale pije se pivo či víno, a politik se baví jako každý jiný občan. (...) Každá politická strana má množství organizačních místností, nikoliv snad v soukromých bytech, nýbrž po hospodách. Čím víc alkoholu v hlavě, tím lépe se daří politice. (...) Alkohol vzpružuje politické sebevědomí, působí ono příjemné rozčilení v duši, které stává se přístupnější slově řečníka, alkohol jest jakási průprava k disciplíně všech politických stran. Za sklenici piva dají lidé pro vás duši. To bývalo kdysi. Dnes političtí vůdcové nechají si sami za sebe pivo zaplatit. Okresky politických skupin jsou vždy v hospodách a jsou velkými utopisty ti, kdož se domnívají, že by bylo možno zřídit velké budovy, kde by sály byly propůjčovány ku schůzím lidu a přednáškám a kde by žádné lihové nápoje, hlavně ani víno, ani pivo se neprodávaly. Politiky stala by se věcí minulosti, poněvadž by na tyto bezalkoholní schůze přišel jen řečník. A ten by měl tajně v kapse lahvičku koňaku. Dnes scházejí se bez piva jen realisti. Měli sice také své místnosti v jedné restauraci, ale to tu restauraci zabilo, poněvadž když přišel na přednášku nerealista a uviděl tam samé sodovky na stolech, pomyslí si: "Sakra, tady musí být mizerné pivo." Kromě toho realisté zůstávají i za tu sodovku dlužní a některý si ani*

tu sodovku nedal, ale přinesl si s sebou lahvičku jogurtu.(...) Tedy myšlenka pořádat schůze a přednášky bez alkoholu se naprosto nesešla s úspěchem.... Toto všechno podotýkám jen proto, že i v těch dobách, kdy naše strana vznikla, byl velký odpor vůči abstinentům a že my, členové strany, nechtějící se nijak vzepřít všeobecnému mínění o nutnosti alkoholismu, také jsme pluli s proudem doby a svá střediska zakládali po místnostech, kde bylo dobré pivo. Toto bylo hlavní podmínkou. Je-li novorozeně živeno mlékem výtečné jakosti, prospívá na duchu i těle; každá novorozená strana musí vyvoliti svá střediska jedině tam, kde jest pivo první jakosti, jinak by nejen nepřibrala členů, nýbrž naopak své stávající členy by ztratila. Neboť alkohol jest mlékem politiky.

Proč strana křesťansko-sociální má v Praze tak málo přívrženců? Poněvadž má své místnosti tam, kde čepuje se pivo vinohradské nebo košířské. Kdyby strana křesťansko-sociální přesídlila do místnosti s pivem velkopopovickým, smíchovským nebo branickým, pak by také katolický duch prostoupil ledví mnohých, kteří jsou dnes ve víře vlažní, poněvadž mají odpor proti vinohradskému pivu. Dejte jim pivo smíchovské a oni budou stát věrně při víře svých otců.

... A jaké pivo zvolila si strana mírného pokroku v mezích zákona k účelům politickým? Velkopopovické, smíchovské a plzeňské. Později s rozmachem strany pili jsme i jiná piva, ale vždy jakosti první. /Hašek, 1963:48 – 63/ Z výše citovaného se dá předpokládat, že pivo má také sdružovací a politickou funkci.

V létě roku 1932 vznikla v paláci Sylva Taroucy Na Příkopě, v kavárně Společenského klubu (dnes palác Savarin) další zajímavá stolní společnost – Táflrunda (z něm. die Tafel = deska, tabule, jídelní stůl). Pestrá společnost lidí různých povolání i osobních zálib. Členy Táflrundy byly takové osobnosti jako F.Peroutka, K.Poláček, H.Haas, K.Čapek, O.Scheinpflugová (jako jediná žena, která si členství zasloužila svými výkony a výroky), K.Steinbach . Posledně

jmenovaný si dokázal Hronovský pohrávat s češtinou. *Setkali jste se už někdy se slovem „výtěřba“? Nenajdete ho v žádném odborném slovníku, není dokonce ani odvozeno ze rčení „vytřel mu zrak“, ale patří do oblasti gastronomické. Pokud někdo z členů Táflrundy ponechal na talíři zbytek omáčky a číšník se užuž chystal talíř odnést, zasáhl K.Steinbach: „Co bude s výtěrbou?“ Když oslovený nechtěl sám, pak to obstaral K.Steinbach a pěkně chlebem omáčku z talíře vytřel. /Firt, 1991:322/*

Nebýt hospody s pivem, nedospěli bychom nikdy k rozpoznání fenoménu, dovolíme si tvrdit, že ryze českému, nazvaného řimsologie. Humor, označený jako řimsologický, je více intelektuální než lidový, i když jedno vůbec nevyklučuje druhé. Řimsologický humor čerpá mj. z principů i z produktů lidského vědění a kultury obecně v nejširším měřítku. Vznik Řimsologie je datován do tzv. normalizačního období na počátku 70. let 20.století, do prostředí studentů FF UK v Praze. Nejde o sféru studijní, ale o sféru odpočinkovou, zejména o prostředí kolejí a hostinců, v nichž se studenti scházeli. V srpnu 1972 vznikla Protialkoholní společnost doktora Řimsy a záhy řimsologie jako věda rozvinula osobité pojetí „protialkoholismu“, které nevyklučuje metodu „alkoholem proti alkoholu“ a zároveň toleruje abstinentství a obdivuje bezděčnou poezii, tedy humor protialkoholních textů. Řimsologie je tolerantní, což znamená, že není agresivní. Humor také není agresivní a naopak je schopen se proti agresivitě bránit. Jako inteligentní vědecký humor byla původně též obranou proti blbosti jakožto nedílné součásti totalitního komunistického státu. /Hůlek,1997:215/

Další společností, jejímž pojítkem bylo pivo, byla Křižovnická škola čistého humoru bez vtipu. Centrem se stala hospoda U Křižovníků na Starém Městě pražském. Škola hrově nazírala každodennost, situace ze života představovaly dostatečný zdroj absurdní komiky, která utvářela základní poetiku školy. V 60. a 70. letech 20.století vytvořila nepointovaný humor, humor bez

ironických podtextů. Katalyzační vliv alkoholu na tuto ideu lze vysoudit z odvození názvu školy od názvu stejnojmenné hospody. /Borecký, 1996:76/

Není lehké vystihnout hospodskou zábavu a je téměř nemožné zachytit vůni a dech neopakovatelných okamžiků. Jejich slabý odlesk nacházíme v různých záznamnících, vzkazovnících a kronikách, jež se dříve uchovávaly v každé lepší hospodě. Najdeme zde nápady i kresby, jež reagují na to, co se událo a na čem měl ten který host účast. Tyto „cancbuchy“ nelze nazvat literaturou; jsou to pouhé zápisy, záznamy, kusé reportáže a fakta. Takových vzkazovníků se zachovala celá řada. Pravděpodobně nejrozsáhlejším vzkazovníkem byla kniha Flekovské akademie. První záznam se zde objevil v roce 1902 a tyto zápisy pokračovaly až do roku 1929, kdy byla kniha předána do Národního muzea. Jsou zde zaznamenané obecné myšlenky jako: „Je důležité vědět, jak se točí Země, ještě důležitější je však vědět, jak se točí pivo.“ Do této knihy se zapisovaly i vzkazy jednotlivým hostům. V. Oliva si v něm vyměňoval názory se svým mecenášem J. Hlávkou. Oliva dostal stipendium na studium do Paříže, ale Hlávka se dozvěděl, že tento stále dlí v Praze, ponejvíce U Fleků. Napsal proto vzkaz se stručnou výčitkou: „Paříž?“ – Hlávka. Odpověď malíře zněla stručně, leč výstižně: „Pařím.“ – Oliva.

Cancbuch Petra Voka z Rožmberka je jeden z prvních zápisů veselého cechu hodovního a pijanského, jenž připomíná ducha hospodské zábavy.

9. Ženy a hostince

Ačkoliv se to z dnešního pohledu postavení žen zdá nemožné, až do 12.století bylo pivo a jeho příprava doménou žen. Jak se zmiňujeme v V. části naší práce (srovnej V:37), pivo se tehdy vařilo v každé domácnosti. Ve 12.století dochází ke změně přípravy a vaření piva. Práce je přesunuta z domovů do budov určených k tomuto účelu a ženy jsou odsunuty na práce při várkách a mytí sudů. V té době se jim říká sudomylky. Dále pracují jako roznašečky kvasnic po vesnicích a mají pověst znamenitých klepen. V období průmyslového rozvoje pivovarů ženy prakticky z provozů vymizely nebo byly využívány jen pro podřadné práce. A že by taková žena vyrazila sama do hostince? V té době nepřicházelo do úvahy. Tato zábava byla výhradním hájemstvím mužů.

Naše hospůdky odedávna nahrazovaly svobodným mužům domov a ti ženatí do nich naopak z domova utíkali pro své potěšení. Podle ctitelů osvědčených tradičních pořádků ve starých časech patřivalo k dobrým mravům, aby každý občan nejen bydlel pokud možno co nejdéle v jednom a témže bytě, ale také aby pravidelně navštěvoval svůj vyvolený hostinec. Aby nestřídal ani příbytky, ani krčmy. Hostinská zařízení byla obecně hájemstvím mužů, zatímco jejich něžné protějšky, alespoň ty mravnější, dlouho do hospody téměř nesměly. Proto se stálými hosty šenků, krčem, pivnic, ale i těch lepších podniků, tedy štamgasty v pravém slova smyslu odedávna mohli stávat výhradně pánové. Ženy ze solidních středostavovských vrstev, manželky a dospívající dcery měšťanů, úředníků, vzdělanců, řemeslníků a živnostníků, směly navštívit hostinský podnik pouze výjimečně, při zvláštní příležitosti, a samozřejmě v doprovodu svých manželů či otců, případně jiných příbuzných. Musel to být ovšem slušný podnik, poctivý hostinec, zahradní či výletní restaurace, tichá kavárna. Postupem doby se

některé z žen objevovaly po boku svého chotě pravidelně, nebylo to však zajisté každého dne, ale nejspíš jednou do týdne, zpravidla v neděli odpoledne, kdy návštěva hostince nebo kavárny, v létě obvykle zahradní či vyhlídkové restaurace, patřila k oblíbené rodinné vycházce či výletu. V nižších vrstvách se na tyto záležitosti tak přísně nehledělo, i když ženám z těchto tříd leckdy sloužily dámy z vyšších kruhů v mnohém za vzor, snažily se alespoň napodobovat jejich styl trávení volného času a způsoby zábavy. Avšak jindy – zpravidla přes týden – některé z nich návštěvou hostinských zařízení odpovídající úrovně především uspokojovaly potřebu občerstvení, nasycení a popití. Zvláště trhovkyně, prodávající své zboží na tržištích, rády vyhledávaly různé hostinské podniky, aby se posílily a ohřály horkým čajem, grogem nebo kávou. Tyto ženy navštěvovaly spíše lidové lokály, jako byly například různé jídelny a krčmy kolem tržišť, ale třeba i pivovarské pivnice, kde bylo rušno, kam chodili různí obchodníci a jiní živnostníci. V pozdějších dobách zde byly ženy přijímány tamějšími mužskými hosty nejen bez pohoršení, ale mnohdy naopak se srdečným přivítáním, zejména pak štamgasty mladšího věku. Partnerky, dalo-li se to tak nazvat, si přiváděli do svých oblíbených krčem také studenti pražských vysokých škol. Společná zábava mužů a žen v různých hostinských zařízeních se jistě nejčastěji odbývala ve vší počestnosti.

V hostincích a hospodách, kam docházely za zábavou ženy, byt v doprovodu svých mužských partnerů, tak vznikala míchaná společnost, na kterou se leckdy dívali soudobí mravokárci s podezřením. Ale i v otázce návštěvy žen v hostinských zařízeních došlo od konce 19.století k zásadnímu pokroku. Předtím směly vstoupit do hostince snad jen v doprovodu svých manželů či tatínků a spíše výjimečně na krátké posezení. Protože ty co přicházely samy, byly dlouho považovány za poněkud méně mravné nebo dokonce za nevěstky. Zhruba na přelomu 19. a 20. století začaly i pražské paní a dívky docházet samostatně zejména do lepších

kaváren. Byly to ovšem početné dámy z měšťanských kruhů.

Průkopnicemi ženské emancipace v mravně bezúhonném navštěvování hostinských podniků byly v této době zcela nepochybně pražské intelektuálky a umělkyně, spisovatelky a herečky. Historik umění Václav Vilém Štech ve svých vzpomínkách na časy počátku 20.století tvrdil, že dávnou příslušnicí kavárny Union na Ferdinandově třídě byla prozaička Helena Malířová, zatímco její sestra, herečka Růžena Nasková tehdy dokonce kralovala společnosti Vojanova stolu v Novoměstské kavárně v Myslíkově ulici. Zhruba od těch časů měl snad každý slušný podnik toho typu stálé hosty i z řad něžného pohlaví. A v té době prý dokonce byla v Praze už i jedna výhradně dámská kavárna, ovšem nemáme o ní bližších zpráv.

Moderní doba s sebou přinesla nepochybný pokrok i v této sféře. V hostinských podnicích, zvláště těch honosnějších, byly dokonce zřizovány zvláštní prostory, takzvané dámské salony, určené ženám. Jak se však zdá, toto označení bývalo někdy pouze formální, neboť dámy ani tady nesedávaly samy, ale obvykle se svými mužskými protějšky, kterým tak bylo naznačeno, kde je v podniku prostor, v němž ženy nebudou trnem v oku společností výhradně mužských štamgastů. Tento trend pokračoval i v letech samostatné Československé republiky, kdy do hostinských podniků, zejména do kaváren, chodily ženy nejen v doprovodu mužů, ale už také samy, aniž by to většinu pánů tvorstva příliš pohoršovalo. Ani tehdy však soudobí mravokárci nezaháleli a čas od času podrobili nové poměry nelítostné kritice. Ve dvacátých letech 20.století například tvrdili, že kavárny, kam chodí ženy, jsou útulkem těch mužů, kteří v nich zabíjejí nudu nebo vyhledávají milostná dobrodružství, flirt a takzvané moderní ženy. Žena, která v 19. a ještě i na začátku 20.století sama navštívila hostinec, a zvláště pak noční lokál, by podle dobových konvencí rázem byla považována za prostitutku, tedy nikoli za dámu, nýbrž za „dámičku“.

Ale svéráznými štamgasty ženského rodu byly právě pražské nevěstky, které vykonávaly své řemeslo především v nočních podnicích nejrůznějšího ražení. Noblesní salony zlaté mládeže, oprýskané lokály pražských flamendrů, rádobyelitní kavárny, až po brlohy spodiny Starého a Židovského Města, to vše byly jejich pracovní místa. Lehké ženy sem chodily ani ne tak za zábavou, jako spíše za prací. A tak tu sedávaly a trpělivě čekaly na své zákazníky. Pochopitelně také úroveň a švih neboli šmrnc oněch dam zpravidla odpovídaly prostředí, kde provozovaly svou živnost.

V průběhu druhé poloviny 19.století a pochopitelně i později, v pokročilejší době ženské emancipace, zaváděli mnozí hostinští a hospodští ve svých podnicích takzvanou ženskou obsluhu, neboť nabyli přesvědčení, že přítomnost dam v lokále, uprostřed téměř výhradně mužských hostů, zaručeně povede k pozvednutí návštěvnosti. Ženská obsluha byla hlavně v počátcích považována za něco neobvyklého, neotřelého, co museli všichni vidět. Obsluhující číšnice přitahovaly pozornost hostů, přímo zázračně proměňovaly nahodilé návštěvníky v zapřisáhlé štamgasty.

Ovšem jako vždy, když se objeví něco nového, co musí společnost přijmout, ženskou obsluhu neodsuzovali jenom přísní a pruderní mravokárci, ale s nemenším pohoršením také sami hostinští. Ovšem jenom ti, kteří ji neměli ve svých podnicích. V roce 1893 dokonce vlastníci a provozovatelé téměř všech pražských elitních vináren podepsali stížnost, kterou pak předložili městskému magistrátu, v níž poukazovali na skutečnost, že *„majitelé tak zvaných vináren zaměstnávají k obsluze svých hostů dvě, tři i více ženštin, ač by vzhledem k frekvenci takového závodu jediná číšnice k nošení vína úplně postačila“*. /Altman, 2003:140/ Spořádaní pražští vinárníci současně naznačovali, že ony dámy jsou najímány na poněkud jinou práci, než by se mohlo na první pohled zdát. Pobouření těchto posledních spravedlivých vinárníků ovšem muselo vyvrcholit apelem na ty nejvznešenější hodnoty a ideály, proto

uzavřeli své lamentace výzvou na zachování dobré pověsti svého města.

Jak jsme se zmínili ve IV. části naší práce, objevovali se mezi hostinskými grobiáni. Takovéto manýry si ovšem velmi rychle uměly osvojit i jejich ženské protějšky – šenkýřky, sklepnice a číšnice – zvláště pak v podnicích, které vyžadovaly držet si věrné ochmelky co možná nejdál od těla. Jak píše Altman /2003:189/, k těm drsnějším ženám, které si zvolily sklepnictví jako své povolání, patřila i číšnice Marie Blažková, „rázná paní Máry“, jež působila v letech druhé poloviny 19.století v pivovarské pivnici U Bucků. Roznášela pivo v tamějším průjezdu, lidově zvaném Cukluft, jehož štamgasty rozhodně nebyla žádná společenská smetánka, ale opilí křiklouni, bavící se nejčastěji táhlým řevem při harmonice, vydávaným za zpěv. Však taky o nich Blažková nemluvila jinak než o sebrance a o řvounech, za což naopak oni jí neřekli jinak než „stará Blažková“.

Jak ve svém článku uvádí Kovář /Reflex,2004:52-53:93/, o věhlas a typickou atmosféru pivnice U tygra se ve třicátých a čtyřicátých letech 20.století zasloužil hostinský František Skořepa. Tento muž se netajil názorem, že ženy do hospody nepatří, protože chlapi se před nimi předvádějí a pravý chlapský hovor vážne, ale hlavně – trpí kšeft. A tak měl pan Skořepa ve zvyku, že hned u dveří navrhoval milé dámě, ať jde na nedaleký Perštýn do biografu, a dokonce jí dával peníze na lístek. Takovou nabídku (ovšem již od jiného hostinského) dostala i paní Helena Prýmková 6.dubna 1946, která sem byla se svým manželem pozvána na oslavu narozenin. Nabídku nejen nevyslyšela a zůstala celý večer, ale při odchodu se jí dostalo nevídaného vyznamenání. Manželé Prýmkovi totiž měli účtenku popsanou čtyřiačtyřiceti čárkami a vzájemné skóre půl na půl. Po zaplacení pan Sýkora položil před paní Helenu na zem utěrku, poklekl na ni, smekl čepičku a květnatě pravil, že to místo u kasy, na kterém dnes seděla, je navždy její, a kdyby sem

přišel egyptský král, tak nemá šanci, a tohle prý řekne všem, co přijdou po něm, aby to řekli všem, co přijdou po nich. A tak tu paní Helena sedává od onoho dne každé úterý.

Z důvodů dosud vědecky neprozkoumaných se předpokládá, že ženy pivo nepijí. Pokud je náhodou pijí, tak jedině z donucení, ze zdravotních důvodů a na přání mužů. Realita, jak už mívá ve zvyku, je dočista jiná. Ženy pivo pijí, nejčastěji na žízeň a po jídle, ale také pro radost, při pokecech a setkáních. Ostatně, proč by ho nepily? Vždyť pamětnice musely na brigády v období sklizně chmele stejně jako mužští kolegové, naopak právě ti byli později protěžováni zařazováním ke kombajnům či jiné technice, která šetří práci. Ženy tedy mají – historicky vzato – na pivu stejnou zásluhu jako muži.

Nejen mezi řadovými pijáky piva stále panuje mylná představa, že ženy mají v oblibě sladké nápoje. Z toho se odvíjí domněnka, že je zcela nezbytné vymyslet pro krásnější polovinu lidstva speciální nápoj lidově označovaný jako „pivo pro baby, babské pivo.“ Ženský organismus sice má s odbouráváním alkoholu v těle větší problémy než mužský, neboť ženy jsou jinak stavěné, ale proč porovnávat vzhled opilce a jeho ženského protějšku? (Čeština nemá pro pojem opilec ženský ekvivalent.)

Muži kritizují pití piva ženami z jednoho docela prostého důvodu, a tím jsou hospody. Muž totiž, jak prokazuje nejen každodenní ženská zkušenost, ale třeba i některé romány autorů i autorek zvučných jmen, miluje svou hospodu jako kultovní místo, kde se schází s kamarády, zazdívá do piva „prcky“ a vede mužské řeči.

Na závěr kapitoly Ženy a hostince zde přepisujeme úvodní stránku ze serveru www.prvni-damsky-pivni-klub.cz. Stanovy tohoto klubu jsou přílohou č.2 naší práce.

„Vítáme Vás na stránkách Prvního dámského pivního klubu

Možná si řeknete, že svět se už zcela zbláznil, baby pijou pivo a dokonce si k tomu založily vlastní klub. Snad tedy pár slov na vysvětlenou, co bylo popudem ke vzniku našeho společenství. I když se v posledních letech přece jenom změnil názor na ženu, která si v restauračním zařízení poručí pivo, nedej bože dokonce velké, je ještě hodně mužů, kterým je proti mysli, když žena zabloudí do jejich výsostných vod. Chtěli bychom se proto pokusit jednak změnit image žen, které pivo rády pijí a také poškádlit muže a proniknout na jejich dosud tak dobře hájené území. Svět se totiž opravdu zbláznil a baby už dneska nejen pijou pivo."

Jak je vidět, dnešní účast něžného pohlaví v „kultuře piva“ je silně ovlivněna emancipačními procesy ve společnosti.

10. Závěr

Za vším, co souvisí s alkoholem, stojí kvasinka a lidské hledačství. Člověk žije s kvasinkou v dobré shodě možná stejně dlouho, jako s dobyt看em nebo psem. Souvisí to s tím, že už v době sběračství byl postaven před věčný problém: není vždy posvícení. Období nadbytku střídala období nouze. Bylo třeba tvořit zásoby. Záhy pravěký skladník poznal, že z hromádky šťavnatých jablek, hroznů, švestek a jiného ovoce vznikne nevábně vyhlížející hmota. Jenže ta rozbředlá břečka nevoněla zrovna odpudivě a ani její chuť nebyla nepříjemná. A což teprve zjištění, že při zvýšené konzumaci přichází podivuhodný stav opojení! Zkrátka zrodilo pivo, kteréžto slovo je slovanského původu a je českým národním nápojem.

Biologové rozdělili Zemi na zoogeografické pásy (tropický, subtropický, mírný a polární) a my si můžeme všimnout, že druhové rozšíření alkoholických nápojů toto dělení víceméně kopíruje. Roztodivné kvašené nápoje především afrických kmenů jsou jiné než tradiční víno, které se vyrábí především ve Středomoří. Čím blíže k pólům, tím více praobyvatelé holdovali pivu.

Kvašené nápoje byly dlouhá staletí nedílnou součástí diety téměř všech národů. Přípravovaly se podomácku a sloužily v mnoha oblastech jako zdroj některých vitamínů. Již Chammurabiho zákony jsou prvním dokladem o tom, že i vládcové nejvyšší měli pivo nejen v oblibě jako osvěžující nápoj, ale že využívali ekonomických přínosů z výroby piva k rozvoji vlastních statků či svých zemí. Řešili problémy pijáctví, které se rozšířilo v zemích s dobrým pivem, přidělovali výsady a oprávnění k přípravě piva či k jeho prodeji. Pivo prostě zasahovalo do hospodářského, sociálního a politického života mnoha národů a států, včetně našeho. Dnes se z evropského alimentárního systému vytratila ona pomyslná čára /srovnej II:7/. Pivo se již nepije „jen na severu“ /zvýraznila J.S./, ale v celé Evropě.

Dovolíme si tvrdit, že odtud pramení problémy s alkoholem severských národů, kteří pijí víno ve stejném množství a stejně rychle jako pivo. Ale pivo se nepije jen v Evropě. V podstatě se jedná o celosvětový fenomén. K tomu se přidružuje vytrácení různorodosti chutí piva díky velkým nadnárodním pivovarským koncernům, které skupují malé a místní pivovary v kterékoliv oblasti.

Přes všechny kulturní, historické a společenské významy, pití piva i nadále zůstává ve svém biologickém určení sublimovaným nutkáním k opakování. Vedle toho je i přirozenou potřebou kulturního člověka, sdružujícího se od nepaměti do různých sociálních útvarů různého stupně životnosti.

Zvláště v Čechách je hospodský folklór a svérázný komentář k politickému dění příznačný. Malý národ, jehož území leží uprostřed evropských říší, zakládal svou svébytnost jen na krátkých přestávkách uprostřed světových konfliktů. Tím vzniká výrazný obranný reflex, který překračuje i přirozenou touhu po samostatné existenci. Češi své mínění většinou skrývají, neprojevují je navenek, jejich jednání působí dojem obmyslnosti a vychytralosti, které se říká „švejkování“. Hospodské prostředí a pití piva jsou vnímány jako dosti podstatné součásti české národní specifičnosti.

Pivo bylo a je českým národním nápojem a Češi slyneli jako vyznavači, ctitelé a znalci. Přitom pivo nepili jen pro pití samo. Posezení u něj do značné míry suplovalo roli kazatelny, neexistujících masmédií a snad i vědeckých symposií, neboť výměna názorů se u korbele oroseného moku odehrávala upřímně, bez salónních ohledů a kuloárových pomluv. Prostor hospody je významným sociálním fenoménem, jenž dává naší kultuře jeden z jejích charakteristických rysů.

V rovině interpersonální hraje pití piva v hospodách konstitutivní společenskotvornou úlohu. Zbavuje člověka sociálních zábran, pocitu studu, zahanbení, blamáže, má zpravidla

jednoznačně integrující dopad. Kdysi byla hospoda poslední baštou demokracie a podle všech příznaků jí zůstává i nadále. Svoboda přístolního slova při pití piva je mnohohrstevným obranným mechanismem. Hospoda je místem, kde pivo chutná jinak, než lahvič v kruhu rodinném se společností televize.

Člověk je od narození členem nějaké skupiny a hospoda je mimo jiné jednou z takových skupin. Ovšem hospodské členství na rozdíl od členství v ostatních skupinách člověka neomezuje, nenarušuje jeho tvůrčí schopnosti a nezabraňuje mu uskutečnit vytčené cíle. Spíše naopak. Hospodské společenství člověku ve všech těchto věcech recipročně pomáhá.

Pití je v podstatě sociálním činem, který je podmíněný různorodostí pravidel a norem s ohledem na: kdo může pít co, kdy, kde, s kým atd. Odehrává „jen někde“, a většina kultur a etnických skupin má určené prostředí pro společné pití.

Hospoda byla a je i dnes obrazem kulturní úrovně a životního stylu, plní komunikační funkci a její prostředí je schopno inspirovat k dobročinnosti a k vzájemnému porozumění. V mnoha případech je hospoda léčbou proti depresi, je lepší než drogová závislost nebo blázelec. Z toho důvodu ji některý jedinec pociťuje jako součást svého bytí, jako doplněk praktického života.

Uvědomujeme si, že práce je orientovaná zejména na kulturní lokalitu hlavního města Prahy, což nebylo záměrem, ale byla zde možnost zpracovat více literárních zdrojů, než v jiných oblastech. Téma mé práce s sebou nese i možnost rozšíření o regionální či zahraniční kulturní konfiguraci.

Hospoda v lokální společnosti znamená určitě daleko víc. Hospoda je něco mezi lékárnou na tisíci a povzbuzující prostředky, univerzitou, parlamentem a kostelem.

11. Resumé

Předmětem naší práce je kultura piva v české společnosti, její specifika a vývoj historický, společenský, kulturní a lokální. Šlo nám o posouzení úlohy piva v české společnosti, které kolem sebe vytváří kulturní konfiguraci, o jeho místo a váhu v kulturním a sociálním systému, o jeho vliv na chování a prožívání jedince.

V naší práci jsme se zaměřili na proměny v kulturně dějinném vývoji konzumace piva na našem území, na hospody jako veřejná místa pití, které jsou aktivní kulturní a sociální institucí. V hospodě dochází k prosociálnímu a recipročnímu chování, je to prostředí aktivní sociální interakce. V práci se také zabýváme myšlenkou, že české národní obrození má své kořeny ve venkovské hospodě, kde se zachoval český jazyk. Dále v práci poukazujeme na vývoj výroby piva a s tím spojených institucí, na status štamgasta, jako na svébytnou kulturní a sociální kategorii. V neposlední řadě jsme zmínili i na genderovou problematiku, kdy dříve nebylo možno, aby žena vešla sama do hostince, aniž by jí byl přiznán status někoho, kým nebyla. Cílem práce tedy bylo provést určitou heuristickou a kompilační analýzu kulturně historického vývoje dané problematiky. Jako základ jsme si určili okruhy – vývoj a proměnu piva a hostince v rámci evropského alimentárního systému a celospolečenských změn, hospodu v lokálním prostředí, vznik a vývoj pivovarů, obraz štamgasta a přístolních společností a krátce jsme zmínili ženy a hostince.

12. Abstrakt

The object of our dissertation is to explore and specify the particular role that beer plays in the Czech culture. It also addresses its historical, social, cultural, and local development. We aimed to examine the function of beer and its cultural configuration; its setting and significance in cultural and social system; and its influence on behavior and experience of individuals. Furthermore, we have focused on both cultural-historical transformation of beer consumption on the Czech historical territory and drinking public spaces – pubs – as active cultural and social institutions. We regard pubs as places where pro-social and reciprocal behavior is accepted and active social interactions are expected to happen. Moreover, we are concerned with claim that roots of Czech national enlightenment lay in rural environment of village inns where Czech language was still widely spoken and preserved. In addition, we describe and assess a development of the brewing industry and related institutions; the status of so-called “barfly” as a particular social and cultural category. Last but not least we mention the gender problematic. In past, it was highly socially inadmissible for women to enter the pub without being accompanied by male counterpart. Therefore, we focused on this matter using heuristic and compilatory analysis of cultural and historical development of given problematic. As for the basic points of our analysis, we have targeted several areas - development and transformation of beer and pub in the context of European alimentary system and all-society changes; the role of pub in its local environment, origin and development of brewery, the phenomenon of “barfly” and pub socializing; and shortly we mentioned the problematic of gender roles and pubs as public space.

11. Seznam literatury:

- Altman, K.:** Krčemné Brno, nakl.Doplňěk, Brno 1993
- Altman, K.:** Zlatá doba štamgastů pražských hospod, Host, Brno 2003
- Basařová, G., Hlaváček, I.:** České pivo, NUGA, Pacov 1998
- Borecký, V.:** Zrcadlo obzvláštního, nakl. Hynek, Praha 1999
- Borecký, V.:** Imaginace a kultura, Karolinum, Praha 1996
- Borecký, V.:** Odvrácená tvář humoru, Dauphin, Liberec – Praha 1996
- Eco, U.:** Jak napsat diplomovou práci, Votobia, Olomouc 1997
- Firt, J.:** Knihy a osudy, Atlantis, Praha 1991
- Grégr, V., Uher, J.:** Výroba lihovin, SNTL, Praha 1974,
- Guthová, A., Guth, J.:** Stolničení, Hejda&Tuček, Praha b.d.
- Hašek, J.:** Dějiny strany mírného pokroku v mezích zákona, Československý spisovatel, Praha 1963
- Herrmann, I.:** Zmizelá Praha, Československý spisovatel, Praha 1980
- Holeček, J.:** Pero, Československý spisovatel, Praha 1976
- Janský, M.:** Pivovary a pivovárky, ÚKDŽ, Praha b.d.
- Karpenko, V.:** Alchymie – dcera omylu, Praha, Práce, 1988,
- Kubala, K.:** Politická historie lihu, Fr.Borový, Praha 1936
- Mathiol, P., A.:** Herbář aneb bylinář, nakl. B.Kočí, Brno 1931,
- Montanari, M.:** Hlad a hojnost, NLN, Praha 2003
- Polák, M.:** Pražské pivovary a pivovárky, Libri, Praha 2003
- Pytlík, R.:** Ve stínu pípy, Emporius, Praha 1996
- Pytlík, R.:** Náš přítel Hašek, Mladá Fronta, Praha 1979
- Rádlo, F.:** Rozmlouvání o kořalce, Praha 1842
- Rybár, C.:** Židovská Praha, TV Spektrum ve spolupráci s nakl.Akropolis, Praha 1991

- Scheinflug, K.:** Můj švagr Karel Čapek, Kruh, Hradec Králové, 1991
- Sournia, J.-Ch.:** Dějiny pijáctví, Garamondet, Praha 1999
- Staněk, J.:** Blahoslavený sládek, Paseka , Praha 1998
- Svoboda, A., Tučková, A.:** Prahou od jara do jara, Orbis, Praha, 1957
- Štech, V.,V.:** Zmizelá Praha, Paseka, Praha - Litomyšl 2002
- Ústav pro českou literaturu AV ČR:** Hospody a pivo v české společnosti, Academia, , Praha 1997
- Valnoha, J.:** Učebnice pro hostinské pomocníky, vlastní náklad, Praha b.d.
- Verhoef, B.:** Encyklopedie piva, Rebo Production CZ, Dobřejovice 1998
- Vondráček, V., Holub, F.:** Fantastické a magické z hlediska psychiatrie, Columbus, Bratislava 1993
- Vykoukal, F.V.:** Dary přírody - Sbírká kulturních obrázků, J.Otto Praha 1905
- Zýbrt, V.:** Velká kniha piva, Rubico, Olomouc 2005

Prameny:

- Čáp, J.:** Natočte si s námi, b.d. dostupno na <http://www.BBC.cz>
- Kovář, P.:** Genius loci – U zlatého tygra, Reflex: č.52-53/2004,
- Stichspeare:** Ta naše putyka česká, Nový prostor, 4.10.2004,
- Tůma, J.:** To pivečko, to věru je nebeský dar, ČRo 3 – Vltava, 11.2.2005
- Vinopal, J.:** Instituce hospody v české společnosti, Naše společnost: č. 1/2005
- Vinopal, J.:** Fenomén pivního patriotismu v české republice, Naše společnost: č. 2/2005
- www.svetpiva.cz
- www.beers.cz
- Ziegler, J.:** Hospoda, český svět, MF Dnes, 3.7.2007

Výčet pivovarů

Počet a propojení pivovarů po roce 1948 /Zýbrt, 2005:53/

Československé pivovary, národní podnik

Československé pivovary, národní podnik, sdružovaly 18 národních podniků pivovarských se 155 závody v Čechách, na Moravě a ve Slezsku.

Zkratky použité v následujícím textu:

n.p. – národní podnik

k.p. – koncernový podnik

s.p. – státní podnik

a.s. – akciová společnost

Československé pivovary, n.p., pokusný pivovar v Bráníku Pražské pivovary, n.p., Praha, se sídlem ve Velkých Popovicích

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Benešov, Český Brod, Kácov, Velké Popovice, Votice, Vysoký Chlumeč, Zbraslav a sladovna ve Škvorci.

Polabské pivovary, n.p. Kolín

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Brandýs nad Labem, Bobrovice, Dymokury, Kolín, Lysá nad Labem, Mělník, Poděbrady, Zásmyky.

Rakovnicko-kladenské pivovary, n.p. Rakovník

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Buštěhrad, Kralupy nad Vltavou se sladovnou Krušovice, Křivoklát, Olovnice, Rakovník, Únětice.

Brdské pivovary, n.p. Beroun

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Beroun, Dobříš, Hořovice, Liteň, Příbram, Suchomasty.

Krušnohorské pivovary, n.p. Most

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Bílina, Bohušovice, Chomutov, Jirkov, Libochovice, Litoměřice, Nové Sedlo, Podmokly, Roudnice, Teplice – Trnovany, Velké Březno, Ústí nad Labem, Žatec, sladovna Měcholupy.

Chebsko-karlovarské pivovary, n.p. Cheb

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Aš, Cheb, Chodová Planá, Karlovy Vary – Rybáře, Petrohrad, Prunéřov, Teplá Klášter.

Západočeské pivovary, n.p. Plzeň

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Bezděkov, Bělá nad Radbuzou, Blatná, Dobřany, Horšovský Týn, Klatovy, Kout, Merklín, Plasy, Radnice u Plzně, Staňov, Stříbro, Švabín u Zbiroha.

Plzeňské pivovary, n.p. Plzeň

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Prazdroj, Gambrinus

Jihočeské pivovary, n.p. České Budějovice

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: První českobudějovický pivovar v Českých Budějovicích, Měšťanský pivovar v Českých Budějovicích, Jindřichův Hradec, Milovice, Strakonice, Tábor, Volyně.

Hradecké pivovary, n.p. Hradec Králové

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Česká Skalice, Dobruška, Dvůr Králové, Heřmanovy Sejfy, Hořice, Jaroměř, Nová Paka, Nový Bydžov, Olivětín (Broumov – Olivětín), Stárvov, Trutnov, Vrchlabí.

Horácké pivovary, n.p. Havlíčkův Brod

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Dolní Kralovice, Havlíčkův Brod, Jihlava, Pelhřimov, Polná, Studená, Třebíč, Želetava.

Severočeské pivovary, n.p. Vratislavice nad Nisou

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Cvikov, Česká Kamenice, Frýdlant, Jablonec nad Nisou, Klášter – Hradiště, Lomnice nad Popelkou, Malý Rohozec, Podkováň, Rumburk, Svijany, Šluknov.

Východočeské pivovary, n.p. Pardubice

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Čáslav, Česká Třebová, Golčův Jeníkov, Hlinsko, Choceň, Lanškroun, Nasavrky, Pardubice, Tupadly.

Moravsko-slezské pivovary, n.p. Ostrava

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Bílovec, Hukvaldy, Jindřichov, Loučka, Opava, Ostrava, Vítkov.

Středomoravské pivovary, n.p. Brno

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Boskovice, Brno, Břeclav, Černá Hora, Jevíčko, Rájec nad Svitavou, Svitavy, Vyškov, Znojmo.

Hanácké pivovary, n.p. Přerov

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Hanušovice, Litovel, Olomouc, Prostějov, Přerov, Těšetice.

Slovácké pivovary, n.p. Jarošov u Uherského Hradiště

Do tohoto národního podniku patřily pivovary: Broumov, Holešov, Jarošov, Kroměříž, Kyjov, Uherský Brod, Uherský Ostroh, Vsetín.

Pivovary a mikropivovary, které u nás působí v současnosti

Pokud ve městě nebo obci kromě současného pivovaru působily v posledních 150 letech i jiné pivovary (dnes zaniklé), jsou zde uvedeny také. Je možné, že během psaní naší práce některé ze zde uvedených pivovarů zanikly, jiné byly naopak založeny.

Babice

Mikropivovar Babice

Založen 1991.

Benešov u Prahy

Pivovar Benešov

Založen 1873. Vyrábí pivo značky Ferdinand.

Beroun

Pivovar právovárečného měšťanstva

Založen 1437. V roce 1978 ukončeno vaření piva. Nadále sloužil jako stáčírna piva Gambrinus. V roce 1997 byl zrušen.

Rodinný pivovar Berounský medvěd

Založen 1998.

Běleč nad Orlicí

Pivovar a hostinec U Hušků

Založen 1993.

Brno

Pivovar Starobrna, a.s.

Založen 1325 jako klášterní pivovar řádu cisterciáků. V roce 1872 započala stavba nového pivovaru, ve kterém se pivo začalo vařit na přelomu let 1878 – 1879. V roce 1994 se pivovar stal součástí koncernu Österreichische Brau-Beleiligungs-Aktiengesellschaft.

Pegas

První moravský domácí pivovar založen 1992.

Broumov – Olivětín

Pivovar Broumov

Základy pivovarnictví v Broumově položil řád mnichů benediktinů roku 1348, kterým patřil až do roku 1948. Roku 1998 byl pivovar privatizován.

Březnice

Pivovar HEROLD Březnice, a.s.

Založen 1506. Od 1.poloviny 18. století do roku 1945 v držení šlechtických rodů Kolowratů a Pálffy.

Černá Hora

Starý pivovar

Pivo se zde vařilo už za vlády Přemyslovců, ale jako datum založení je uváděn rok 1530. Pivovar byl uzavřen roku 1873.

Pivovar Černá Hora, a.s.

Protože starý pivovar již nevyhovoval, byl postaven nový. Pivo se v něm začalo vařit roku 1873.

České Budějovice

Pivo se v Českých Budějovicích prokazatelně vařilo už ve 13.století. V 18.století působily ve městě dva pivovary. Velký starší pivovar patřil městu a nazýval se Městský pivovar. Malý pivovar založili v roce 1722 měšťané a jmenoval se Měšťanský pivovar. Protože hospodaření v tomto malém pivovaru nebylo nejlepší, byl roku 1772 malý pivovar uzavřen a pivo se v něm znovu začalo vařit v roce 1792. V roce 1795 získali právováreční měšťané od města oba pivovary a to byl počátek nové kapitoly vaření piva v Českých Budějovicích.

Jihočeské pivovary, n.p. České Budějovice

V roce 1946 byl vyhláškou ministra výživy znárodněn Budvar, Český akciový pivovar. V následujících letech docházelo k převodu pivovarů z jednoho národního podniku na druhý. V roce 1991 se od Jihočeských pivovarů oddělil Budějovický

Budvar, n.p. České Budějovice. V letech 1991 – 1992 byly v privatizačních aukcích prodány pivovary v Humpolci, Českém Krumlově a stáčírna piva v Táboře. V roce 1992 vznikla zcela nová akciová společnost, nazvaná Jihočeské pivovary, a.s. České Budějovice a sdružovala 4 závody: První českobudějovický pivovar Samson, pivovar Platan Protivín, pivovar Regent Třeboň a výpočetní středisko České Budějovice. Ve zbylém státním podniku nazvaném s.p. Pivovary České Budějovice zůstaly až do vyřešení restitucí a privatizace tyto pivovary: Pelhřimov, Strakonice a Studená.

Budějovický Budvar, n.p.

V roce 1895 byl založen Český akciový pivovar. Od roku 1936 měl pivovar nový název: Budvar – Český akciový pivovar, České Budějovice. V následujících letech se střídaly názvy vlastníků pivovaru, ale značka Budvar mu vždy zůstala. V roce 1967 byl založen Budějovický Budvar, národní podnik České Budějovice, a pivovar byl vyčleněn z národního podniku Jihočeské pivovary. V roce 1991 došlo ke sloučení Budějovického Budvaru, národního podniku, a Budějovického Budvaru, státního podniku, do jednoho národního podniku.

Budějovický měšťanský pivovar

Jak jsme zmiňovali výše, Byl tento pivovar založen roku 1722 českobudějovickými právovárečnými měšťany. Jako oficiální datum vzniku Budějovického pivovaru bývá uváděn letopočet 1795. Tehdy došlo také ke sloučení malého a velkého pivovaru. Malý pivovar byl v letech 1852 - 1856 používán jako sladovna, poté byl definitivně uzavřen a zrušen. Roku 1847 byla zahájena stavba nového moderního pivovaru, kde se pivo začalo vařit roku 1852. Ve velkém pivovaru se pivo vařilo do roku 1856 a poté sloužil jako sladovna do roku 1871. V roce 1960 došlo k přejmenování pivovaru Samson České Budějovice. V roce 1992 vznikla nová firma, akciová společnost Jihočeské pivovary,

sdružující 4 závody: První českobudějovický pivovar Samson, pivovar Platan Protivín, pivovar Regent Třeboň a výpočetní středisko České Budějovice.

Český Krumlov

Městský pivovar

Pivo se zde prokazatelně vařilo už ve 14.století. Takzvaný starý pivovar byl založen roku 1578. Zanikl pravděpodobně na počátku 17.století. Město český Krumlov postavilo v roce 1605 nový pivovar, který v 1. polovině 20. století nesl název Městský pivovar. V roce 1949 bylo ukončeno vaření piva a pivovar byl zrušen.

Pivovar Eggenberg, a.s.

První pivovar působil v areálu českokrumlovského hradu už ve 13.století a v provozu byl pod názvem starý zámecký pivovar až do počátku 17.století. V roce 1560 byl založen pivovar v předhradí, který byl v letech 1625 – 1630 spojen s dalšími objekty a přestavěn na pivovar nazvaný Nový dominikální pivovar. Tento zde působí až do dnešní doby a v současnosti má název Pivovar Eggenberg, a.s.

Pivovar arciděkanství a prelatury

Založen v 16.století a patřil českokrumlovskému arciděkanství a prelatuře. Pivo se zde vařilo do roku 1897, kdy byl pivovar zastaven a následně zrušen.

Kromě výše zmíněných pivovarů působil v Českém Krumlově ještě pivovar řádu klarisek, který zanikl ve 2.polovině 18.století.

Dalešice

Pivovar Dalešice

Založen v roce 1609.V roce 1975 bylo vaření piva ukončeno a pivovar zrušen. V roce 2002 byl pivovar obnoven a zahájeno opět vaření piva.

Dětenice

Pivovar

Založen v 15. století. Roku 1948 bylo v pivovaru ukončeno vaření piva a pivovar byl zrušen.

Zámecký pivovar Dětenice

Zámecký pivovar navazuje na předchozí pivovar, a proto je jako datum založení uváděn rok 1822 a rok 2002 jako rok obnovení pivovaru.

Dobruška

Pivovar

V Dobrušce je bezpečně doloženo vaření piva od roku 1320. V letech 1868/69 zde byl postaven nový pivovar, starý zničil požár. V oficiálních údajích je jako rok založení uveden rok 1870. V roce 1985 se zde přestalo vařit pivo, vaření bylo obnoveno roku 1990. Opětné ukončení vaření bylo v roce 1995 a roku 1996 byl pivovar uzavřen. V roce 2003 začala oprava pivovaru a byla zprovozněna sladovna. Dnes by zde měl působit i mikropivovar.

Dobřany

Pivovar – restaurant Modrá hvězda

Založen v roce 1998.

Dražíč

Pivovarský dvůr Lipan

Minipivovar založen v roce 1997.

Hanušovice – Holba

Pivovar Holba, a.s.

Založen 1874.

Harrachov

Sklárna a minipivovar Novosad & syn Harrachov, s.r.o.

Založen v roce 2001. Součástí pivovaru jsou pivní lázně.

Havlíčkův Brod

Měšťanský pivovar

V roce 1333 získalo město právo várečné. Roku 1834 byl založen nový pivovar. V roce 1995 byla dokončena restituce a potomci původních majitelů založili akciovou společnost. Vaří se zde pivo značky Rebel.

Hlinsko v Čechách

Pivovar Rychtář

Založen v roce 1913.

Hlučín

Městský pivovar

Pivovar zde působil v 19. století. Během 1.světové války se v něm přestalo vařit pivo a v roce 1918 byl definitivně zrušen.

Fuhrmannův pivovar

Působil zde v 19. století. Zanikl kolem roku 1895.

Krömerův pivovar

Působil zde v 19.století. Zanikl v roce 1910.

Lustigův pivovar

Působil zde v 19.století. Zanikl v roce 1905.

Smolný pivovar

Působil zde v 19.století. Zanikl na počátku 20. století.

Hlučínský starý pivovar, v.o.s.

Vaří se zde nepasterizované české pivo Avar.

Hodonín

Starý pivovar

Vaření piva v Hodoníně je doloženo už roku 1288. V roce 1692 zde byl postaven nový pivovar. Zanikl v roce 1911.

Minipivovar Kunc Hodonín

Založen v roce 1994.

Hradec Králové

Pivovar

Vařením piva proslulo město už v dobách přemyslovských králů. Moderní historie vaření piva je dána letopočtem 1844. Pivovar byl zrušen v roce 1999.

Party-pivovar Rambousek

Založen v roce 2002.

U Zezuláků

Hostinský minipivovar založen v roce 1993. Pivo se zde přestalo vařit v roce 1997.

Humpolec

Rodinný pivovar Bernard

První pivovar zde byl založen v roce 1597 a od tohoto letopočtu se zde s kratšími přestávkami vaří pivo dodnes. V roce 1991 byl pivovar privatizován a vznikl soukromý pivovar Bernard.

Cheb

Kargův pivovar

Založen v roce 1790. Zrušen v roce 1925.

Dominikánský pivovar

Založen v roce 1664. Pivo se zde vařilo do roku 1925, kdy byl pivovar zrušen.

Pivovar Svatá Klára

Založen v roce 1749. Pivo se zde vařilo do roku 1924, kdy byl pivovar zrušen.

Křížovnický pivovar

Založen v roce 1754. Pivo se zde vařilo do roku 1924, kdy byl pivovar zrušen.

Grillmayerův pivovar

Založen až v 19. století. Během 1. světové války bylo zastaveno vaření piva a po 1. světové válce byl pivovar zrušen.

Krämlingův pivovar

Založen až v 19. století. Během 1. světové války bylo zastaveno vaření piva a pivovar byl zrušen.

Mayerův pivovar

Založen v roce 1872. Pivo se zde vařilo do roku 1920, kdy byl pivovar uzavřen a zrušen.

Wildnerův pivovar

Tento malý pivovar působil v Chebu v 19. století a během 1. světové války byl zastaven a několik let po jejím skončení zrušen.

Chebský pivovar

Založen v roce 1892. V roce 1990 byl privatizován Plzeňskými pivovary a.s. V roce 1995 zde bylo ukončeno vaření piva a areál pivovaru byl využíván jako distribuční sklad a stáčírna piva.

První měšťanský pivovar

Založen v roce 1630. Pivovar byl zrušen v roce 1946.

Pivovar a sodovkárna Kryštof Schmidt

Někdy je tento pivovar uváděn i podle názvu piva, které se tu vařilo Spröten pivovar. Kdy pivovar vznikl nevíme, ale víme, že výměrem ministerstva výživy byla zastavena činnost v roce 1946.

Chebský nezávislý pivovar Dýmáček Jiří

Minipivovar založen v roce 2001.

Chodová Planá

Pivovar

Založen roku 1573. Jedná se o šlechtický pivovar, který v držení různých šlechtických rodů byl až do konfiskace v roce 1945. V roce 1992 byl privatizován společností Chodovar, spol.s r.o.

Chýně

Pivovarský dvůr Chýně

Založen v roce 1992.

Jarošov

Pivovar

Založen roku 1688. V roce 1997 se zde přestalo vařit pivo a pivovar nadále slouží jako sladovna.

Jevíčko

Měšťanský pivovar

Založen v roce 1258. Pivo se zde vařilo do roku 1884, kdy byl zrušen.

Pivovar se sladovnou a pálenicí

Založen v roce 1895. Vaření zde bylo ukončeno v roce 1987, nadále byl využíván jako sladovna. V roce 1990 byl pivovar privatizován, majitelé se zde do roku 1997 pokoušeli vařit pivo. Od tohoto roku je zde pouze sladovna a také pěstitelská pálenice.

Jihlava

Pivovar a sodovkárna Jihlava, a.s.

Vaření piva je v Jihlavě doloženo už ve 14.století. Do roku 1861 se zde pivo vařilo ve 4 malých pivovarech. V roce 1859 založil sladovnický cech družstvo pro postavení nového pivovaru. Pivovar byl otevřen v roce 1861. Od roku 2000 má v tomto pivovaru většinový podíl belgická společnost Bockhold Holding.

Minipivovar Patriot

Založen v roce 2001.

Kácov nad Sázavou

Pivovar

Založen v roce 1457. V letech 1957 – 1994 byl pivovar uzavřen. V letech 1994 – 1995 se zde obnovilo vaření piva. V letech 1995 – 2001 byl pivovar opět uzavřen. Od roku 2001 je zde obnoveno vaření piva.

Klášter Hradiště nad Jizerou

Pivovar

Původní starý pivovar byl založen v roce 1570. V roce 1852 byl v areálu postaven nový pivovar. Poté se zde střídali majitelé. Roku 1991 byl pivovar privatizován.

Konopiště

Zámecký pivovar

Pivovar v podhradí byl na Konopišti už od středověku a pivo se zde vařilo do roku 1895. Od roku 1887 patřil pivovar arcivévodovi Františku Ferdinandovi d'Este, který ho záměrně uzavřel, neboť pivovarský provoz narušoval důstojnost jeho sídla. Zařízení pivovaru i s personálem bylo přestěhováno do Benešova.

Kopřivnice

Rodinný minipivovar

Založen roku 2003.

Krušovice

Královský pivovar Krušovice

Pivovar zde prokazatelně existoval již roku 1581 a tento letopočet je uváděn i jako rok založení. Roku 1583 koupil pivovar císař a král Rudolf II. a s kratšími přestávkami se zde pivo vaří dodnes. V roce 1993 byl pivovar privatizován a stal se majetkem akciové společnosti. V roce 1994 vstoupila do pivovaru firma BINDING Brauerei AG patřící do nadnárodního celku Dr.Oetker.

Minipivovar Josef Fencel

Založen v roce 2000.

Kutná Hora

Pivovar

Založen v roce 1573. Roku 2002 se pivovar stal součástí firmy Drinks Union a.s., která sdružuje několik pivovarů.

Liberec

Knížecí pivovar

V 19. století zde působil pivovar patřící rodu Clam-Gallas, který zanikl na přelomu 80. a 90. let 19. století.

Minipivovar U Vozků

Založen roku 1995. Pivo se zde vařilo do roku 2003.

Rodinný minipivovar Vendelín Krkoška

Založen v roce 1999.

Lipník nad Bečvou

Měšťanský pivovar

Založen na počátku 17. století. Zrušen roku 1915.

Společenský pivovar

Založen v roce 1886. Vaření piva zde bylo ukončeno roku 1919.

První soukromý pivovar společenský v Lipníku nad Bečvou

Založen v roce 2004.

Litovel

Měšťanský pivovar

Založen roku 1291. Uzavřen v roce 1910.

Akciový pivovar

Založen v roce 1892. V roce 1996 vznikla akciová společnost.

Louny

Starý pivovar

Pivo se v Lounech prokazatelně vařilo už ve 13. století. V letech 1809 – 1812 byl postaven nový pivovar. Vařit se zde přestalo roku 1892 v souvislosti s očekáváním otevření nového schwarzenberského pivovaru.

Pivovar

Pivovar v Lounech – Černčicích byl založen kolem roku 1750. Pivo se zde vařilo až do 2. poloviny 19. století. V roce 1891 byla zahájena výstavba nového pivovaru a v roce 1892 se zde začalo

vařit pivo. Od roku 2002 je pivovar součástí firmy Drinks Union, a.s.

Měšťanský pivovar

Působil v Lounech v 19. století. Zanikl na přelomu 80. a 90. let 19. století.

Pivovar Louny – Cítoliby

Založen asi v 80. letech 16. století. Během třicetileté války byl pivovar zničen a znovu byl obnoven ve 2. polovině 17. století. Vaření zde bylo ukončeno před rokem 1905.

Malý Rohozec

Pivovar

Založen v roce 1850. V roce 1994 byl pivovar privatizován.

Medlešice

Pivovar

Založen v roce 1814. Poslední výstav piva zde byl v roce 1946. V roce 1950 byl pivovar Výměrem ministerstva výživy zastaven.

Zemanův minipivovar

Založen v roce 2000.

Miletín

Zámecký pivovar

Založen v 16. století. NA přelomu 19. a 20. století byl pivovar zrušen.

Sousedský pivovar Miletín

Založen v roce 1996.

Náchod

Pivovar Náchod, a.s.

Založen v roce 1872 městskou obcí, které patřil do roku 1953. Od roku 1992 patří pivovar akciové společnosti, jejímž jediným akcionářem je město Náchod.

Nošovice

Pivovar Radegast

Založen v roce 1970. Od roku 2002 patří pivovar firmě Plzeňský Prazdroj, a.s.

Nová Paka

Pivovar

Roku 1583 zde bylo povoleno postavit sladovnu a pivovar, které zde ovšem působily již před vydáním povolení. Písemně je doložen požár roku 1563, při kterém shořely pivovar i sladovna. Roku 1601 bylo zrušeno privilegium vařit pivo, a proto byl pivovar zrušen. Znovu byl pivovar založen v roce 1871. V roce 1996 pivovar koupilo město Nová Paka a založilo akciovou společnost. V roce 2001 koupila pivovar akciová společnost ISO Building Praha.

Nymburk

Pivovar

Založen v roce 1895. V roce 1998 došlo k prodeji nymburského pivovaru.

Olomouc

Hanácký akciový pivovar

Založen v roce 1897. V roce 1996 se stal součástí firmy Pivovar Litovel, a.s. V roce 1999 bylo v tomto pivovaru ukončeno vaření piva a nadále slouží jako distribuční sklad piva. V provozu zůstává zdejší sladovna.

Měšťanský pivovar

Založen v roce 1278. V roce 1895 byl přestavěn a rozšířen. Roku 1931 byl v důsledku hospodářské krize pivovar uzavřen a zrušen.

Opava

Pivovar

Vaření piva je v Opavě doloženo už v roce 1224. V letech 1824-1826 byl postaven pivovar, který až do roku 1945 vlastnila

Měšťanská pivovarská společnost. V roce 1989 proběhla v pivovaru privatizace. Dnes nese název Měšťanský pivovar Zlatovar.

Ostrava

Městský pivovar

Založen ve 2.polovině 16.století.

Pivovar Ostravar

Založen roku 1897. Od roku 1997 je součástí Pražských pivovarů, a.s., později Pivovary Staropramen, a.s.

Strassmanův pivovar

Postaven v roce 1842. Pivo se zde přestalo vařit v roce 1863.

Ostrava – Radvance

Založen v roce 1840. Pivo se zde vařilo do roku 1937, kdy byl pivovar zrušen.

Pardubice

Městský pivovar

Pivovar byl založen už dříve, ale protože v roce 1531 byl předán do majetku obce, je tento letopočet uváděn jako rok založení pivovaru. V roce 1870 byl pivovar uzavřen a zrušen.

Zámecký pivovar

Založen v roce 1650. V roce 1909 byla v pivovaru zřízena sladovna a později byl pivovar zrušen.

Pivovar Pardubice, a.s.

Pivo se v Pardubicích vařilo už ve 14.století. K velkému rozvoji pivovarnictví zde došlo na přelomu 15. a 16.století. V roce 1871 byl založen akciový pivovar. V roce 1890 se zde začalo vařit tmavé pivo Porter 19°, které bylo v poslední dekádě 19.století nejsilnějším pivem vařeným v Evropě. Od roku 1993 se stal pardubický pivovar akciovou společností.

Pelhřimov

Pivovar

Založen v roce 1552. Pivovar vlastnili až do znárodnění roku 1948 právováreční měšťané. V roce 2002 jej koupila firma DUP-Pelhřimov. Od roku 2003 se zde vaří pivo značky Poutník.

Plzeň

Plzeňský Prazdroj, a.s.

Postaven byl v letech 1839 – 1840. V roce 1842 zde bavorský sládek Josef Groll uvařil první várku piva po bavorském způsobu (pivo se spodním kvašením). Výsledkem však nebylo pivo bavorského typu, ale zcela nový typ piva vynikající chuti, které v krátkosti získalo označení plzeňské pivo. V roce 1852 už bylo zdejší pivo natolik proslulé, že konkurenční pivovary začaly nabízet svoje pivo pod označením plzeňské pivo – Pilsner Bier. Měšťanský pivovar se po celou 2.polovinu 19.století snažil svoje vynikající pivo právně odlišit od jiných piv, ale povedlo se mu to až roku 1898, kdy byla přijata ochranná známka Urquell a její česká obdoba Prazdroj. Od tohoto roku se na etiketách začal objevovat český nápis Plzeňský prazdroj nebo německý Pilsner Urquell. V roce 1917 se v Měšťanském pivovaru začalo vyrábět náhražkové pivo nazvané Pivolín, výroba byla ukončena v roce 1918. Po roce 1989 došlo k postupné privatizaci. Od roku 1999 je pivovar součástí South African Breweries plc. V roce 2002 byla dokončena fúze s Pivovarem Radegast, a.s. v Nošovicích a s pivovarem Velké Popovice, a.s. ve Velkých Popovicích.

Pivovar Gambrinus

Založen v roce 1869. Ochranná známka Plzeňský Gambrinus byla přijata v roce 1919. V roce 1945 byl pivovar poškozen bombardováním a pivo se zde opět začalo vařit v roce 1946. V roce 1959 došlo ke sloučení se závodem Prazdroj a dnes patří firmě Plzeňský Prazdroj, a.s.

Český plzeňský pivovar

Český plzeňský pivovar (Světovar) začal vařit pivo v roce 1913. V roce 1933 zde bylo vaření piva zastaveno.

Plzeňský společenský pivovar – Prior

Pivo se zde začalo vařit v roce 1896. V roce 1928 byl pivovar zrušen. Až do 2.poloviny 20.století zde zůstala v činnosti sladovna.

Pivovar „U Rytíře Lochoty“

Minipivovar založen v roce 2001.

Podkováň

Jedná se o název lokality, v níž se pivovar nachází. Někdy je uváděn i jako Údolí pod Bezdězem.

Pivovar Podkováň

Založen v roce 1434. V roce 1993 byl pivovar privatizován a získala jej společnost Pivovary Bohemia Praha.

Polička

Pivovar

Založen v roce 1865. V roce 1994 byl obnoven „Měšťanský pivovar v Poličce, akciová společnost“. Vlastníci byli jmenováni v roce 1993 a jedná se právní nástupce právovárečných měšťanů, kteří pivovar vlastnili až do roku 1948.

Praha

Pivovar Bubny

Založen na počátku 17.století a pivo se zde vařilo do roku 1926. Pivovar byl zrušen roku 1928.

Pivovary Bohemia, a.s.

Tato akciová společnost existovala v letech 1992-2001 a patřily jí pivovary v Rakovníku, Benešově, Kutné Hoře, Nymburku, Podkováni, Sladovna a stáčírna v Kralupech nad Vltavou a Sodovkárna v Příbrami.

Černý pivovar

Pivovar původně patřil městské obci, která ho pronajímala. Pivo se zde přestalo vařit v roce 1925.

Strahovský pivovar

Pivovar patřil Strahovskému klášteru a je písemně doložen již ve 13. století. S přestávkami se zde pivo vařilo do roku 1908.

Klášterní pivovar a restaurace

V roce 2000 došlo v areálu původního Strahovského pivovaru k obnovení vaření piva. Roku 2001 zde byl zřízen minipivovar.

U Fleků, pivovar a restaurace

Založen roku 1499 Vítem Křemencem. Roku 1762 koupil pivovar Jakub Flekovský a dal mu jméno „U Fleků“. Od roku 1843 se zde vaří tmavý ležák po bavorském způsobu. V roce 1992 byl pivovar v restituci vrácen právoplatným majitelům, kterým patří dodnes.

Pivovar U Svatého Tomáše

Založen na počátku 2.poloviny 14.století mnichy augustiniány. Byl několikrát zničen a znovu vystavěn. V roce 1851, jako jeden z prvních na našem území, se zde začalo stáčet pivo do skleněných lahví. Pivo se zde vařilo do roku 1951. Roku 1952 byl pivovar zrušen.

Novoměstský restaurační pivovar

Pivovar byl založen roku 1993.

Pivovarský dům

Založen v roce 1997. První pivo zde bylo nabídnuto v roce 1998. Vaří se zde klasická i speciální piva s ovocnými příchutěmi.

Bohemia Hop Store – minipivovar

Založen v roce 1998. Pivo se zde vařilo pouze jeden rok a poté byl minipivovar zrušen.

Braník

V roce 1898 se třináct sládků rozhodlo zřídit pivovar, a proto založili družstvo nazvané Pivovar pražských sládků, úvěrní a výrobní družstvo, které se v roce 1899 změnilo na akciovou

společnost. V roce 1942 bylo z rozhodnutí okupačních úřadů v pivovaru zastaveno vaření piva a znovu bylo obnoveno v roce 1946. V roce 1994 do pivovaru vstoupila anglická pivovarnická skupina Bass. V roce 2000 se většinovým vlastníkem stala belgická pivovarnická skupina Interbrew.

Braník – Dominikánský pivovar

Založen ve 2.polovině 17.století a patřil řádu dominikánů. Pivo se zde vařilo do roku 1898, kdy pivovar koupilo Společenstvo pražských sládků, kteří zde ukončili vaření piva a pivovar zrušili.

Dolní Krč

Založen v 1.polovině 18.století. Pivo se zde vařilo do roku 1911.

Dolní Počernice

Pivo se zde vařilo už v 16.století. Nový pivovar byl vystavěn na přelomu 1. a 2.poloviny 18.století. Zde se pivo vařilo do roku 1936, kdy byl pivovar zrušen a nadále byl využíván jako režijní sklad piva.

Hlubočepy – Hellmichův pivovar

Založen ve 2.polovině 19.století. Pivo se zde vařilo do roku 1929, kdy byla výroba zastavena a pivovar zrušen.

Holešovice – První pražský měšťanský pivovar

Založen v roce 1897. Před 1.světovou válkou se zde vařilo pivo značky Kardinál. Pivovar výtečně prosperoval až do zahájení 2.světové války, kdy byl provoz omezen a posléze zcela zastaven. Vaření piva zde bylo obnoveno v roce 1945. V národním podniku Pražské pivovary byl do roku 1990. V roce 1994 do pivovaru vstoupila anglická pivovarnická společnost BASS. V roce 1998 bylo zastaveno vaření piva a pivovar byl zrušen.

Praha XIV – Horní Krč

Založen v roce 1841. Od roku 1923 nesl název Pragovar, akciový pivovar v Praze. Od roku 1949 je pivovar mimo provoz.

Chvaly

V 19.století zde působil pivovar patřící c. a k. studijnímu fondu. Zanikl mezi lety 1890 – 1900.

Jinonice

Založen v roce 1770. Pivo se zde vařilo do roku 1890, kdy byl pivovar zrušen.

Kbely

Založen v roce 1758. V době 1.světové války zde bylo vaření piva zastaveno, znovu obnoveno bylo po jejím skončení. Pivovar byl zrušen v roce 1929.

Košíře

Založen v 18.století. Ve 30 letech 19.století byl rozšířen. V roce 1934 byl pivovar uzavřen a zrušen.

Královské Vinohrady

Založen v roce 1893. V roce 1942 zde bylo z příkazu německých okupačních úřadů zastaveno vaření piva. Roku 1946 byl pivovar znárodněn a vaření piva zde už nebylo obnoveno. V provozu byla pouze sladovna. PO roce 1989 byla i sladovna uzavřena. V roce 2000 zde vznikl rozsáhlý požár, který celý objekt zničil.

Libeň – Knoblochův pivovar

Založen v roce 1874. Pivo se zde vařilo do roku 1928, kdy byl pivovar zrušen.

Libeň – Zámecký pivovar

Založen ve 2.polovině 16.století. Pivovar byl uzavřen roku 1900.

Michle

Založen pravděpodobně na počátku 20.století. Zanikl před rokem 1930.

Mnichovice

Založen roku 1656. Zanikl před rokem 1930.

Motol

Písemně doložen už v 1.polovině 18.století. Uzavřen byl v roce 1923. Nadále byl využíván jako sklad piva lounského pivovaru.

Na Slovanech

Působil v 19. století, kdy sem chodili na praxi žáci Pivovarské školy. Zanikl před 1.světovou válkou.

Nusle

Založen 1694. Pivo se zde vařilo až do roku 1942, kdy bylo zastaveno okupačními úřady. Obnoveno bylo v roce 1946. V roce 1960 bylo vaření piva ukončeno a už nebylo obnoveno. Nadále byl pivovar využíván pouze jako sladovna.

Petrovice

Založen na přelomu 1. a 2.poloviny 18.století. Na konci roku 1932 bylo zastaveno vaření piva a pivovar byl uzavřen. V roce 1940 nacistické okupační úřady pivovar zabavily a v jeho prostorách byla zřízena stáčírna a sklad velkopopovického pivovaru. V roce 1945 byl pivovar zrušen.

Smíchov – Zlatníkův pivovar – Společenský pivovar

V tomto případě nešlo o pivovar, ale o velkoobchodní společnost, která nakupovala pivo v pivovarech a nechala ho stáčet do lahví se svou etiketou.

Trojský pivovar

Založen v 1.polovině 18.století. Pivo se zde přestalo vařit na přelomu 19. a 20.století. Pivovar byl zrušen v roce 1902.

Uhřetěves

Založen v 1.polovině 17.století. Vařilo se zde pivo do roku 1949, kdy bylo vaření piva zastaveno.

Vršovice

Založen v 1.polovině 17.století. Pivo se zde vařilo do roku 1930, kdy byl pivovar zrušen. V letech 1921-1929 se zde vařilo 12° pivo Radiovar, které se dodávalo na lodě plující mezi Evropou a Amerikou.

Vysočany

Založen ve 2.polovině 18.století nebo na počátku 19.století. V roce 1915 byl provoz ukončen a pivovar zrušen.

Vyšehrad – Pivovar Libušinka

Založen byl v roce 1564 a patřil vyšehradské kapitule. V roce 1898 jej koupilo město Praha a o rok později byl pivovar uzavřen a následně zrušen.

Záběhlice

Založen byl roku 1710 jako klášterní pivovar patřící řádu dominikánů. V roce 1936 bylo ukončeno vaření piva a areál nadále sloužil jako stáčírna a sklad piva pro pivovar ve Velkých Popovicích.

Zbraslav

Založen již ve 13.století a patřil Zbraslavskému klášteru. Zrušen byl roku 1950.

Smíchov – Stejskalův pivovar

Založen roku 1871. Pivo se zde vařilo do roku 1939, kdy pivovar koupil pivovar Staropramen a vzápětí jej uzavřel.

Pivovary Staropramen, a.s.

Založen v roce 1869. 1.května 1871 byla uvařena první várka piva, které bylo k prodeji nabídnuto 5.července. V tomto roce byl výstav pivovaru 9 648 hl. V roce 1912 bylo vystaveno 624 000 hl. Od roku 1960 pivovar každoročně vystavuje více než milion hl. piva. V roce 1911 byla zaregistrována ochranná známka Staropramen. Po 2.světové válce se stal pivovar součástí národního podniku Pražské pivovary, kde setrval do roku 1990. Od roku 2000 se většinovým vlastníkem stala belgická pivovarnická skupina Interbrew.

Střední průmyslová škola potravinářské technologie

Předchůdkyní této školy byla Pivovarská škola, od roku 1910 Vyšší sladovnická škola. Uzavřena byla roku 1944. Znovu otevřena byla v roce 1945. Součástí školy je i minipivovar Podskalský ležák a Podskalské výčepní, která ovšem nejsou volně v prodeji.

U Bachorů

Na rohu Štěpánské a Žitné ulice byl založen pivovar v roce 1672. Zrušen byl v roce 1928.

U Bílé labuti

Založen na konci 14.století a pivo se zde vařilo do roku 1901, kdy byl pivovar zrušen a později zbořen. Dnes zde stojí obchodní dům Bílá labuť.

U Bílého koníčka

Pivovar na Senovážném náměstí byl založen už ve středověku. Pivovar byl uzavřen v roce 1890 a rok nato zrušen.

U Březinů

Pivovar na Václavském náměstí byl založen v 1.polovině 18.století. Pivovar byl zrušen v roce 1897.

U Bucků

Pivovar Na Poříčí byl založen ve 14.století. Pivo se zde vařilo do roku 1920, kdy byl uzavřen. V roce 1921 byl pivovar zbořen.

U Bulovky

Minipivovar založen v roce 2004.

U Celestýnů

Tento nevelký pivovar v Dlouhé ulici zanikl v 90.letech 19.století.

U Čečelických

Pivovar v Haštalské ulici byl založen na počátku 15.století. Pivo se zde vařilo do 80.let 19.století, kdy byl uzavřen a zrušen.

U Halánků

Pivovar na Betlémském náměstí byl založen v 15.století. Pivovar byl uzavřen v roce 1873.

U Heřmannů

Pivovar se nacházel na Malé Straně. Víme o něm jen tolik, že v roce 1919 jej získala Hospodářská úvěrová banka pro Čechy.

U Karabinských – U Karvinských

Založen v roce 1460. Pivo se zde vařilo do roku 1925.

U Kleebatů

Pivovar v Masné ulici byl založen v 16.století. Zrušen byl na přelomu 80. a 90. let 19.století.

U Klouzarů

Malý pivovar, zanikl na přelomu 19. a 20.století.

U Koulů

Malý pivovar, zanikl na přelomu 19. a 20.století.

U Křížovníků

Klášteří pivovar je doložen ve 2.polovině 14.století. V roce 1850 zavedl pivovar jako první na území dnešní České republiky plnění do lahví.Pivo se zde vařilo do roku 1896. Definitivně byl pivovar uzavřen a zrušen v roce 1904.

U Medvídků

V pivovaru Na Perštýně se pivo vařilo v 15.století. Pivo se zde vařilo až do roku 1898, kdy byl pivovar uzavřen a zrušen.

U Myslíků

Pivovar v Myslíkově ulici byl založen ve 14. století. Pivo se zde s přestávkami vařilo do roku 1903, kdy byl pivovar zastaven a o rok později definitivně zrušen.

U Oštěpů

Pivovar na Starém Městě byl založen v 18.století. Pivo se zde vařilo do počátku 20.století.

U Palmů

Pivovar na Karlově náměstí byl v činnosti v 18.století. V roce 1912 se zde přestalo vařit pivo a v roce 1913 byl pivovar definitivně uzavřen.

U Primasů

Pivovar na Václavském náměstí byl založen v roce 1803. V roce 1924 byl pivovar zrušen.

U Rozvařilů

Pivovar Na Poříčí byl založen v roce 1340 a pivo se zde vařilo do roku 1922, kdy byl pivovar uzavřen a zrušen.

U Sladkých

Pivovar Na Perštýně byl založen v 15.století. Pivovar byl zrušen v roce 1902.

U Šenfloků

Pivovar na Václavském náměstí byl založen na počátku 17.století. Pivo se zde vařilo do roku 1928. V roce 1930 byl pivovar definitivně zrušen.

U Šrajgrů

Pivovar ve Štěpánské ulici byl založen v 17.století. Definitivně zrušen byl před rokem 1900.

U Virlů

Pivovar u Karlova náměstí byl založen v 17.století. Kolem roku 1890 byl ukončen provoz a o několik let později byl pivovar zrušen.

U Zeleného stromu

Pivovar v Dlouhé ulici byl založen v 17.století. Definitivně zanikl před rokem 1900.

U Zlatého anděla

Pivovar na Smíchově byl založen v roce 1878. Pivo se zde vařilo do roku 1901, kdy byl pivovar uzavřen.

Prostějov

Akciový pivovar

Založen v roce 1897, pivo se zde začalo vařit v roce 1898. V roce 1944 bylo dočasně přerušeno, k obnovení provozu došlo na konci roku 1945. Pivo se zde přestalo vařit v roce 1999 a v roce 1999 byl pivovar zrušen.

Dvořák & Binko

Založen roku 1868. Pivo se zde začalo vařit v roce 1875. Pivovar přestal vařit pivo v roce 1942. V roce 1948 byl pivovar přestavěn pro potřeby likérky U Zeleného stromu.

Měšťanský – Wintrův pivovar

Původní pivovar byl založen v roce 1534. V roce 1800 byl zrušen a pivo se začalo vařit v nově postaveném Měšťanském pivovaru. Zrušen byl v roce 1913.

První hanácký domácí pivovar U Krále Ječmínka

Minipivovar založen v roce 1999.

Protivín

Městský pivovar Platan, s.r.o.

Jako rok založení býval uváděn rok 1598, ale pivovar zde působil už v roce 1530. Do roku 1873 sídlil v areálu protivínského zámku. V roce 1876 bylo zahájeno vaření piva v nově postaveném pivovaru. Až do 2.světové války patřil pivovar rodu Schwarzenberků, takže užíval přívlastek schwarzenberské pivo až do roku 1949. Obchodní označení Platan se používá od roku 1990. Na přelomu let 1999-2000 hrozilo nebezpečí, že by pivovar v Protivíně uzavřel. Na konci roku 2000 koupila pivovar firma Městský pivovar Platan, s.r.o.

Průhonice

Pivovar

Založen v 18.století. Patřil hraběcím rodům Nostic-Rheinek a Sylva-Taroucci, který v roce 1885 pivovar uzavřel a nechal jej přestavět na tzv. Malý zámek.

U Bezoušků, hostinský pivovar a penzion – minipivovar

Založen v roce 1995.

Přerov

Akciový pivovar

Založen v roce 1872, pivo se zde začalo vařit v roce 1873. V roce 1999 vznikl holding Moravskoslezské pivovary Přerov, a.s., který má 3 dceřinné společnosti: Holba Hanušovice, a.s., Zubr Přerov, a.s., Pivovar Litovel, a.s.

Měšťanský pivovar

Založen v roce 1278 a nově vystavěn v roce 1540. Patřil právovárečnému měšťanstvu. V roce 1888 byl odkoupen soukromým majitelem, který v roce 1892 začal stavět pivovar nový a starý pivovar byl na přelomu 19. a 20. století zbořen. V novém pivovaru se pivo vařilo do roku 1938. O rok později byl pivovar zrušen a později zbořen.

Rakovník

Pivovar

Založen v roce 1454. Tehdy udělil král Vladislav městu mílové právo. Starý pivovar patřil do roku 1867 místním právovárečnickům. V roce 1996 zde bylo ukončeno vaření piva. Roku 2003 bylo v tomto pivovaru vaření piva obnoveno.

Roztoky u Křivoklátu

Restaurační pivovar a hotel Roztoky

Založen v roce 2002.

Rýmařov

Měšťanský pivovar

Založen roku 1552. Zanikl kolem roku 1875.

Hostinský pivovar a hotel Excelent

Minipivovar založilo v roce 1995 město, v roce 2005 jej prodalo soukromé osobě.

Sentice

Pivovar Sentický Kvasar

Založen v roce 1992. Vaří se zde medové pivo, které je bez filtrace a pasterizace. Licenci na vaření piva Kvasar koupil i pivovar Černá Hora.

Sezemice - okres Pardubice

Pivovar

Pivovar zde působil už v 1.polovině 18.století. Pivo se zde vařilo do vypuknutí 1.světové války, kdy byl pivovar zastaven a v roce 1920 definitivně zrušen.

Sezemice - okres Mladá Boleslav

Soukromý hostinský pivovar K & N

O tomto pivovaru se autorovi (V.Zýbrt) nepodařilo získat informace.

Slušovice

Slušovické minipivovary

V letech 1996 – 2001 zde působily tři minipivovary. Sídlily na stejné adrese a k vaření piva používaly stejné zařízení. Lišily se od sebe názvem.

Minipivovar Bavor

Pivo zde tato firma vařila v letech 1996-1997.

Minipivovar Salvet

Pivo zde tato firma vařila v letech 1997-1999.

Minipivovar Valašský Beran, s.r.o.

Pivo zde tato firma vařila v letech 2000-2001.

Strakonice

Dominikální pivovar

Tento pivovar (někdy nazývaný Maltánský) zde působil už od středověku a sídlil v areálu strakonického hradu. Od roku 1402 patřil řádu johanitů. V roce 1909 byl zastaven a zrušen.

Strakonický pivovar

Pivo se ve Strakonicih prokazatelně vařilo už ve 13.století a roku 1364 dostalo město právo várečné. V roce 1649 byl založen měšťanský pivovar. V roce 1833 koupili pivovar strakoničtí právovárečníci do svého vlastnictví. Od roku 2004 patří pivovar

městu Strakonice. Vaří se zde pivo značky Nektar a Strakonický Dudák.

Svijany

Pivovar

Písemně je poprvé doložen roku 1564. Pivo se zde vaří dodnes, kdy je majitelem pivovaru společnost Pivovar Svijany, s.r.o.

Trutnov

Pivovar Trutnov

Založen v roce 1582. Patřil až do roku 1947 právovárečným měšťanům. V roce 1994 byl pivovar privatizován a patří společnosti Krakonoš, spol.s r.o., která zde vaří pivo stejného názvu.

Třeboň

Pivovar Regent, a.s.

Založen roku 1379. Pivo se zde vaří dodnes, kdy pivovar patří soukromé osobě.

Obecní pivovar

Pivovar zde působil v 19.století. Zrušen byl v roce 1916.

Uherský Brod

Hraběcí pivovar

Založen v roce 1645. Zrušen byl v roce 1913.

Pivovar Janáček – pivo Olšavan, Comenius

Založen 1894.

Restaurační pivovar Balkán

Založen v roce 1998.

Ústí nad Labem

Starý pivovar - Krásné Březno

V roce 1642 je písemně doložen panský pivovar. V roce 1894 byl uzavřen, zrušen a později zbourán.

Pivovar Zlatopramen

Založen v roce 1867. Pivo se zde vaří dodnes a pivovar je majetkem firmy Drinks Union, a.s.

Pivovar Velké Březno – Březňák

Založen roku 1753. Pivo se zde vaří dodnes a pivovar se společně s pivovarem Zlatopramen stal součástí akciové společnosti Ústecké pivovary.

Velké Meziříčí

Pivovar

Založen roku 1680. V roce 1942 zde bylo zastaveno vaření piva, po válce opět obnoveno. V roce 1949 byl poslední výstav tohoto pivovaru a nadále sloužil jako sklad a stáčírna.

Malostránský pivovar Velké Meziříčí

Založen v roce 2004 jako minipivovar s hotelem a restaurací. Vaří se zde 3 druhy piva nazvaného „Harfách – velkomeziříčské kvasnicové pivo“.

Velké Popovice

Pivovar

Založen roku 1871, kdy došlo k přestavbě, rozšíření a zmodernizování původního starého pivovaru. Vaří se zde dodnes pivo značky Kozel. Od roku 2002 patří pod společnost Plzeňský Prazdroj, a.s.

Vratislavice nad Nisou

Pivovar

Založen v roce 1872. V roce 1877 byl pivovar zastaven. Roku 1879 opětovně spuštěn. Po roce 1992 patřil pivovar společnosti Pražské pivovary, a.s., která jej v roce 1998 zavřela. V roce 2000 zde bylo obnoveno vaření piva. Pivovar nese název Pivovar Hols Vratislavice nad Nisou.

Vrchlabí

Pivovar

Založen na přelomu 1. a 2. poloviny 16. století. Zrušen byl v roce 1973.

Pivovarská bašta, s.r.o.

Založen v roce 1995 jako rodinný minipivovar. Vaří se zde několik druhů pív s názvem Krkonošský medvěd. Pivovar je součástí hotelu.

Vsetín

Pivovar

Založen roku 1663. V roce 1995 jej koupila firma Ostravia, spol.s r.o. Vsetínský pivovar se osamostatnil pod názvem VSACAN. V roce 1997 zde bylo vaření piva ukončeno a o rok později byl pivovar zrušen.

Minipivovar Valášek Vsetín

Založen v roce 2002.

Vysoký Chlumeč

Lobkoviczký pivovar Vysoký Chlumeč, s.r.o.

Založen v roce 1466. Rodu Lobkowiczů patřil do znárodnění roku 1948. V roce 1992 byl pivovar v restituci vrácen rodu Lobkowiczů.

Vyškov

Městský pivovar

Zanikl krátce po roce 1873.

Pivovar Vyškov

Založen roku 1680 biskupem Karlem z Lichtenštejna a patřil olomouckému arcibiskupství. Od roku 1994 patřil pivovar akciové společnosti Jihomoravské pivovary.

Zašová – okr. Vsetín

Pivovar BONVERCZ, s.r.o.

Pivo se zde vaří od roku 2004.

Znojmo

Vaření piva je ve Znojmě doloženo už ve 13.století.

Hradiště

Pivovar byl založen v 1.polovině 18.století a až do svého zrušení v roce 1900 patřil konventu křížovníků s červenou hvězdou u Sv.Františka Serafínského.

Wotzilkův pivovar

Založen roku 1885. V roce 1924 došlo ke sloučení Wotzilkova a Měšťanského pivovaru do jednoho podniku.

Pivovar Hostan

Založen roku 1720 měšťany a nesl název Měšťanský pivovar. V roce 1993 byl privatizován a byla založena firma Hostan, s.r.o. V roce 2001 došlo ke sloučení s pivovarem Starobrno, a.s., který je součástí rakouské skupiny BBAG. Tento se v roce 2003 stal součástí společnosti Heineken.

Zvíkovské podhradí

Pivovarský dvůr Zvíkov, s.r.o.

Minipivovar založen v roce 1994.

Žamberk

Zámecký pivovar

Založen v 17.století. Sídli v areálu zámku. V roce 1932 byl zastaven a zrušen.

Pivovar Žamberk

Pivo se zde začalo vařit v roce 1997.

Žatec

Žatecký pivovar, spol.s r.o.

Pivo se zde vařilo už v roce 1261. V roce 1798 započala stavba nového pivovaru, který měl název Měšťanský pivovar. Pivo se zde vaří dodnes a pivovar patří společnosti Žatecký pivovar, spol.s r.o.

Pokusný pivovar

Založen v roce 1963 a patří Chmelařskému institutu, s.r.o. V pivovaru se provádí varné zkoušky chmele.

Dreherův vývozní pivovar

Založen v roce 1898. V roce 1948 zde bylo ukončeno vaření piva, pivovar byl zastaven a později zrušen.

Želiv

Kláštevní pivovar

Založený v 18.století a patřil řádu premonstrátů. Pivo se zde vařilo do roku 1907, kdy byl pivovar uzavřen a v roce 1911 zrušen. Znovu se zde začalo pivo vařit po revoluci v minipivovaru, který opět patří klášteru.

STANOVY PRVNÍHO DÁMSKÉHO PIVNÍHO KLUBU

I. Název, sídlo a zásady činnosti

1.

Název: První dámský pivní klub

Sídlo sdružení: Plaská 11, 150 00 Praha 5

A. První dámský pivní klub, dále jen „klub“, je dobrovolnou, politicky nezávislou, společenskou organizací s působností na celém území České republiky.

B. Klub sdružuje ženy – dámy, a to bez rozdílu politické příslušnosti, vyznání nebo členství v jakékoli jiné organizaci.

C. Klub je právnickou osobou, vystupuje v právních vztazích svým jménem a nese odpovědnost z těchto vztahů vyplývající.

2.

A. Náplň: Pořádání akcí, vydávání tiskovin, příprava webových stránek, pořádání seminářů, výjezdních zasedání.

B. Informování všech členek o konání akcí spjatých s propagací kultury pití piva, se změnou postavení ženy jako konzumentky piva, vydávání tiskových materiálů přispívajících k změně image žen, které mají pivo rády a jejich emancipace.

C. Organizování a účast na všech akcích pořádaných klubem.

D. Pořádání kulturních a vzdělávacích akcí s tematikou ženy ve výsostném světě mužů, žena a zdravá výživa, žena a zdraví, kultura pití.

E. O činnosti klubu, rozhodnutí rady a členských schůzích budou členové informováni prostřednictvím webových stránek, e-mailů, dopisem.

II. Členství v klubu

1.

A. Členskou základnu klubu tvoří zakládající členky (jejichž členství se datuje od založení klubu) a individuální členky. Členkou klubu se může stát každá občanka České republiky i cizí státní příslušnice, starší třiceti let. Podmínkou pro vstup do klubu je souhlas se stanovami klubu.

B. Všechny členky mají stejná práva a povinnosti.

2.

A. Plnoprávnou členkou se stává uchazečka o členství po půlroční čekací době. Musí však být doporučena dvěma členkami klubu, které nad ní budou mít patronát. V této době může být vyloučena radou klubu bez udání důvodu. Toto ustanovení se nevztahuje na zakládající členky.

B. Členský poměr končí dnem doručení písemného oznámení o vystoupení z klubu, dnem usnesení členské schůze o vyloučení členky nebo úmrtím.

3.

Členka klubu může být vyloučena:

A. Za nesplnění povinností určených ve stanovách

B. Za spáchání úmyslného trestného činu směřujícímu proti osobní svobodě, zdraví nebo majetku

C. za zvláště zavrženíhodné jednání : alkoholismus, chování proti dobrým mravům a zneužívání činnosti klubu pro vlastní prospěch.

III. Práva a povinnosti členek

1.

A. Členka je povinna zaplatit takové náklady, které schválí členská schůze a podle svých sil i možností se podílet na činnosti klubu. O nákladech budou členky v předstihu informovány. Po každé akci dostanou ihned vyúčtování.

2.

Členka má zejména tato práva:

- A. účastnit se jednání každé členské schůze a vystupovat na nich
- B. účastnit se všech akcí pořádaných klubem
- C. dostávat tiskové materiály určené pro členky klubu

3.

A. O sporech mezi členkami, které se budou týkat činnosti klubu rozhoduje rada. Členka, která nesouhlasí s rozhodnutím rady, má možnost se odvolat k členské schůzi.

4.

Každá členka klubu má právo poskytovat informace o činnosti klubu, jeho zaměření atd, pokud bude dodržovat článek II. bod 3 písm. C.

IV. Prostředky a majetek klubu

1.

- A. Zdrojem majetku klubu jsou zejména dotace, dary, subvence, dědictví a podobně.
- B. Majetek klubu tvoří peněžní prostředky, dokumentační materiál a jiný majetek.
- C. Klub informuje pravidelně na každé členské schůzi o stavu peněžních prostředků.
- D. Nejméně jednou do roka provede členskou schůzí určená komise kontrolu hospodaření.

V. Orgány klubu a jejich povinnosti

1.

A. Orgány klubu tvoří:

Členská schůze

Rada

Prezidentka rady

viceprezidentka rady

2.

A. Rada má nejméně tři členky, vždy však lichý počet. V jejím čele stojí prezidentka nebo viceprezidentu, které volí členská schůze přímo samostatným hlasováním. Ostatní členky rady navržené prezidentkou schvaluje členská schůze.

3.

Rada se schází se operativně před každou akcí klubu, připravuje členské schůze a zajišťuje činnost klubu.

4.

Prezidentka a viceprezidentka:

A. Jsou statutárním orgánem klubu

B. Reprezentují klub navenek

C. Jsou oprávněny každá samostatně jednat jménem klubu ve vztahu k třetím osobám a to tak, že k napsanému nebo vytištěnému názvu klubu připojí svůj podpis

D. Informují veřejnost o názorech a stanoviscích členů

E. Stvrzují autenticitu klubových dokumentů

F. Řídí jednání členské schůze a svolávají ji

G. Zajišťují chod klubu

5.

A. Členská schůze je nejvyšším orgánem klubu. Svolává ji rada dle potřeby, nejméně však jednou za rok.

6.

A. Členská schůze je způsobilá se usnášet, je-li přítomna nadpoloviční většina členek klubu. V případě menšího počtu přítomných je schůze způsobilá se usnášet po uplynutí jedné hodiny od zahájení. Rozhodování se děje nadpoloviční většinou hlasů přítomných členek.

7.

Odvolání prezidentky, viceprezidentky nebo členky rady může navrhnout kterákoliv členka klubu, schválit jejich odvolání musí členská schůze.

I. VI. Závěrečná ustanovení

1.

A. Klub vzniká registrací. Návrh na registraci se podává ministerstvu vnitra České republiky.

B. Přípravný výbor svolá nejpozději do dvou měsíců ode dne vzniku klubu ustavující členskou schůzi, která zvolí prezidentku a viceprezidentku a na jejich návrh schválí ostatní členky rady.

2.

A. Klub zaniká rozhodnutím členské schůze. Rozhodování o zániku klubu se děje v souladu s čl. V. bodem 6 stanov.

3.

A. Majetek klubu se v případě zániku rozděluje mezi jeho členky rovným dílem.

4.

A. Jednotlivé odstavce těchto stanov případně doplní prováděcí dokumenty, které však nesmí být v rozporu se stanovami. Tyto stanovy byly schváleny schůzí přípravného výboru v Praze dne 18.3.2004.

II. PROGRAM KLUBU

1.

Klub sdružuje všechny příznivkyně piva a zastánkyně kultivovaného a monitorovaného pití. Chce se podílet na změnách názorů na pivo, jako na lahodný a zdravý nápoj. Narušit integritu restaurací a hospod jakožto výlučně mužské záležitosti. Vnést do našeho pohostinství svěží vítr, který se projeví nejen na zvýšení kulturnosti prostředí, péči o zákaznice ale také kvalitou piva a dodržováním dobré míry.

2.

Klub organizuje akce, setkání, výjezdní zasedání, semináře a konference atd.

