

**UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE**

**FILOZOFICKÁ FAKULTA**

**DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**2009**

**Alexandr Guha**

**UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE**

**FILOZOFICKÁ FAKULTA**

**KATEDRA TEORIE KULTURY (KULTUROLOGIE)**

**OBOR: KULTUROLOGIE**

**DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**ALEXANDR GUHA**

**KULTURNÍ DIMENZE ALKOHOLU**

**CULTURAL DIMENSIONS OF ALCOHOL**

Praha 2009

vedoucí práce: PhDr. Václav Soukup, CSc.

Prohlašuji,

že jsem tuto diplomovou práci vypracoval samostatně a výhradně s použitím citovaných pramenů, literatury a dalších zdrojů.

V Praze dne 21. dubna 2009

---

Alexandr Guha

## ANOTACE

Diplomová práce *Kulturní dimenze alkoholu* se zabývá vztahem mezi alkoholem a kulturou ze tří hledisek.

První kapitola sleduje alkohol jako kulturně významnou látku v průběhu dějin. Důležité historické epochy a události reinterpretuje z hlediska vztahu s alkoholem. Nejprve se chronologicky zaměřuje na zásadní kulturní funkci alkoholu (souběžně vína, piva a medoviny) v době neolitické revoluce a v nejvýznamnějších starověkých civilizacích. Dále popisuje roli alkoholu ve středověku z hlediska křesťanství a církevní reformace. Zbývá část se věnuje vynálezu a rozšíření destilace, kulturním a sociálním důsledkům, které tato inovace přinesla a následným prohibičním pokusům. V závěru této kapitoly pak konfrontuje dřívější i současné pohledy na alkoholismus.

Kulturně antropologická část práce zasazuje alkohol do celosvětové scény psychoaktivních látek, jejichž ceremoniální užívání je chápáno jako kulturní univerzálie. Práce odhaluje antropologicky výsostnou pozici alkoholu v rámci tohoto drogového kontextu. Originální je detailní rozšíření strukturálního modelu kulinářských technik o metodu kvašení, jakožto kulturní přípravy alkoholických nápojů.

Poslední část představuje specifickou studii současného alkoholového folklóru. Zaměřena je na lidovou kreativitu v přípravě, názvech a v konzumaci míchaných nápojů. Na základě vlastního terénního výzkumu popisuje mimo jiné novodobé spontánní rituály, které jsou na fenomén lidových koktejlů navázány. Výsledky tohoto kvalitativního průzkumu jsou v závěru práce statisticky analyzovány a předloženy v několika grafech. Netradičním způsobem je též použita sociometrická metoda.

## ABSTRACT

The thesis *Cultural Dimensions of Alcohol* is concerned with the relationship between alcohol and culture viewed from three aspects.

The first chapter traces back the alcohol as a culturally important matter in the course of history. The significant historical eras and events are reinterpreted from the viewpoint of the relation with alcohol. Firstly, it focuses chronologically on the basic cultural functions of alcohol (simultaneously wine, beer and mead) in the period of Neolithic revolution and in the most important ancient civilizations. Further, it describes the role of alcohol in the Middle Ages from the standpoint of Christianity and ecclesiastical reformation. The remaining part is dedicated to the invention and distribution of distillation, the cultural and social consequences, which the innovation produced, and subsequent prohibitory attempts. The conclusion of the chapter confronts earlier and actual viewpoints of alcoholism.

In the culturally anthropological part of the thesis the alcohol is embodied in the global scene of psychoactive substances whose ceremonial use is understood as a cultural universal. The thesis discloses the anthropologically paramount position of alcohol in the scope of this drug context. The detailed diffusion of a structural model of culinary techniques with the fermentation method as cultural preparation of alcoholic drinks is highly original.

The final part presents a specific study of the actual alcohol folklore. It is centred on the folk creativity in the preparation, naming and consummation of drinks. Based on a field research, it describes among others the actual spontaneous rituals that are linked to the phenomenon of folk cocktails. The results of this qualitative research are finally statistically analyzed and exposed in a number of graphs. Also, the sociometric method was used in an untraditional way.

## **KLÍČOVÁ SLOVA**

alkohol, kultura, historie, náboženství,  
sociologie, kulturologie, antropologie,  
míchané nápoje

## **KEY WORDS**

alcohol, culture, history, religion,  
social and cultural studies, anthropology,  
cocktails

# OBSAH

ÚVOD.....	8
1. VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ.....	10
1.1 Alkohol.....	10
1.1.1 Klasifikační typologie.....	11
1.2 Kultura.....	12
2. KULTURNĚ HISTORICKÁ DIMENZE.....	13
2.1 Neolitická revoluce.....	13
2.2 Sumer a Egypt.....	15
2.3 Řecko a Řím.....	18
2.4 Mezoamerika.....	24
2.5 Křesťanství.....	28
2.6 Vynález destilace.....	32
2.7 Prohibice a boj proti alkoholismu.....	37
3. KULTURNĚ ANTROPOLOGICKÁ DIMENZE.....	43
3.1 Alkohol v perspektivě kulturních univerzálií.....	43
3.1.1 Kulturní univerzálie.....	43
3.1.2 Výsostné postavení alkoholu mezi psychoaktivními látkami.....	45
3.2 Alkohol ve strukturální perspektivě.....	48
3.2.1 Strukturalismus.....	48
3.2.2 Kvašení v kulinařském trojúhelníku.....	49
3.2.3 Kocovina a uzavření trojúhelníku.....	50
4. LIDOVĚ IMAGINATIVNÍ DIMENZE.....	53
4.1 Míchání nápojů.....	53
4.1.1 Klasické koktejly a jejich základní klasifikace.....	54
4.1.2 Vymezení případové studie míchaných nápojů.....	55
4.1.3 Výzkum a jeho použitá metodologie.....	57

4.2 Soubor lidových míchaných nápojů a jejich kulturní specifika.....	59
4.2.1 Míchání s vínem.....	59
4.2.2 Míchání s tonikem.....	62
4.2.3 Likéry.....	63
4.2.3.1 Vaječný likér.....	64
4.2.3.2 Višňový likér.....	64
4.2.3.3 Pepermintový likér.....	65
4.2.3.4 Vzájemné míchání likérů.....	65
4.2.3.5 Míchání s vaječným likérem.....	67
4.2.3.6 Míchání s višňovým likérem.....	67
4.2.3.7 Míchání s pepermintovým likérem.....	69
4.2.4 Míchání s pivem.....	70
4.2.5 Míchání s vodkou.....	72
4.2.6 Míchání s rumem.....	75
4.2.7 Míchání s tequilou.....	77
4.2.8 Míchání s absintem.....	78
4.2.9 Míchání multikoktejlů.....	79
4.3 Obsahová analýza souboru lidových míchaných nápojů.....	82
4.3.1 Potenciál složek lidových míchaných nápojů.....	82
4.3.2 Struktura vztahů složek lidových míchaných nápojů.....	86
4.3.3 Klasifikace lidových míchaných nápojů.....	88
 ZÁVĚR.....	 90
 SEZNAM LITERATURY.....	 92
 PŘÍLOHY.....	 97
1. Obrazová příloha.....	97
2. Seznam lidových míchaných nápojů.....	107



*alkohol je jak řekla lidstva metla  
a kapka špiritusu po bradě jí stekla  
on je to jed a nerada bych se pletla  
co ale když metla vyháání děti z pekla<sup>1</sup>*

## ÚVOD

Alkohol patří mezi kulturně nejvýznamnější a nejužívanější psychotropní látky. Tento jed je neoddělitelně spojen se zrodem civilizace, její existencí v rozkvětu i úpadku, a různou měrou zasahuje do společenského života, ať už jde o litry nebo jen několik kapek.

Předmětem této diplomové práce je teoreticko-empirické zkoumání alkoholu jako bytostně kulturního fenoménu. Zpracovaná analýza je rozdělena do tří samostatných, avšak souvisejících částí.

V první části se věnuji genezi užívání alkoholu a jeho kulturním významům, které dostával v průběhu historie. Na vybrané dějinné události nahlížím netradiční „alkoholovou“ perspektivou. Na tento specifický kulturněhistorický výklad navazují antropologickým přístupem k alkoholu v kontextu kulturních univerzálií a také symbolikou s cinknutím se sklenicí strukturalismu. Finální kapitola práce je případovou studií restitativního propojení alkoholu s lidovým imaginativním a ludickým potenciálem při přípravě a konzumaci míchaných nápojů. Tato část práce je podpořena vlastním výzkumem.

Mnoho autorů se alkoholu věnuje z jednoznačně protialkoholních pozic. Je zde přítomný velmi razantní a nekompromisní postoj, který je i součástí sociálních kampaní proti konzumaci alkoholu. Ty jsou samozřejmě záslužné, protože požívání alkoholu často vážným způsobem škodí zdraví i společnosti.<sup>2</sup> Cílem této diplomové práce je ovšem interdisciplinární pohled na alkohol jako kulturně významnou

---

<sup>1</sup> Refrén písně z alba „Na eXX“ skupiny Tři sestry, hrající tzv. hospodský rock. Srov. DIESTLER, R., *Hlavně, že je večírek*, 2000.

<sup>2</sup> Světová zdravotnická organizace (WHO) uvádí, že ze všech drog právě alkohol připraví lidstvo o nejvíce let života. Alkohol má spolupodíl na úrazech, dopravních nehodách, otravách, násilném jednání. Karel Nešpor připočítává další škody: nižší produktivitu práce, vyšší nemocnost a poškození plodu u těhotných, které pijí alkohol (FAS - fetální alkoholový syndrom). NEŠPOR, K., CSÉMY, L., *Průchozí drogy*, 2002, s. 7.

látku ve smyslu komparativní ukázky značné kreativní síly alkoholu. Významná jsou též sociokulturní pozitiva, která může alkohol přinášet. To byla i jedna z hlavních motivací k napsání této práce právě na katedře teorie kultury. Kulturologická perspektiva využívající nezaujaté pohledy z několika různých vědních oborů to totiž umožňuje. Samotné téma alkoholu je ovšem natolik široké, že ho nelze v rámci této diplomové práce obsáhnout v celku, pokud bych tedy nechtěl zůstat pouze na hladině. Směr, kudy se do alkoholických nápojů hlouběji ponořit, je určen terénním výzkumem.

V souvislosti s motivacemi výběru tématu bych rád zmínil i mou osobní zaujatost. Sám nejsem abstinent a ke konzumaci alkoholu mám vstřícný postoj. Svůj vztah jsem navíc sublimoval tím, že jsem o alkoholu napsal a uvedl divadelní inscenaci<sup>1</sup> a několik komediálních skečů. Moji převážně pozitivní osobní zkušenost ovšem vyvažuje profese mé matky, která pracovala jako zdravotní sestra v protialkoholní léčebně Apolinář pod vedením světoznámého bojovníka proti alkoholu doktora Jaroslava Skály, a zároveň velké problémy s přítomností několika diagnostikovaných alkoholiků v mé nejbližší rodině. Úspěšné vypořádání se s fenoménem alkoholu na úrovni této diplomové práce je pro mě tedy více než jen studijní úkol.

---

<sup>1</sup> Divadelní hra *Privátní mejdla aneb Večírková soap-opera*, která je v repertoáru Studia Ypsilon, a která je v tomto divadle pravidelně uváděna. Studio Ypsilon [online]. c2007 [cit. 2009]. Dostupný z WWW: <<http://www.ypsilonka.cz/index.php?str=repertoar&detail=49>>.

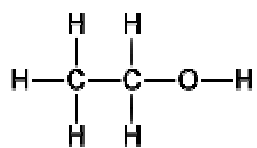
# 1. VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ

Tato diplomová práce pojednává o souvztažnosti dvou naprosto běžně a samozřejmě používaných pojmů: alkohol a kultura. Přesto – a možná právě proto – je třeba oba na začátek přesněji vymezit a určit souvislosti v jakých budou užívány.

## 1.1 Alkohol

Alkohol je chemická látka, kterou bychom správně měli nazývat etanol (ethylalkohol). Z čistě chemického hlediska<sup>1</sup> jsou pak alkoholy organické sloučeniny obsahující skupinu OH a patří mezi ně vedle etanolu také například jednodušší methanol (známý též pod starším názvem *dřevný líh*). Etanol je tvořen řetězcem atomů uhlíku, na který je napojeno pět atomů vodíku a hydroxylová skupina kyslíku s vodíkem.

Vzorec etanolu je C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH a jeho struktura je velmi jednoduchá ve srovnání s jinými kulturně významnými psychoaktivními látkami (např. nikotin u tabáku, THC u marihuany či diethylamin kyseliny lysergové neboli LSD). Biochemiky je proto tato sloučenina pohrdavě označována jako „hloupá molekula“.<sup>2</sup>



Lidový název pro etanol je pak buď alkohol anebo líh. S druhým pojmem operuje i český právní řád. Alkohol je totiž předmětem příslušné právní normy<sup>3</sup>, kde je líh vymezen jako ethylalkohol získaný destilací, jiným oddělením či synteticky.

Při pokojové teplotě je líh v nezřetěněné formě bezbarvá a prudce hořlavá tekutina, kterou lze však snadno míchat s vodou a dalšími příměsi.<sup>1</sup> Tím vznikají

<sup>1</sup> HIRŠOVÁ, D., *Chemické názvosloví*, 1999, s. 48.

<sup>2</sup> EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 9.

<sup>3</sup> Viz § 2 Zákon o lihu č. 61/1997 Sb.

alkoholické nápoje, čili nápoje s obsahem alkoholu (etanolu). A tyto „zředěné výsledky“ se pak zkráceně opět nazývají alkoholem. V tomto třetím smyslu bude nejčastěji používán pojem alkohol i v této práci.

### 1.1.1 Klasifikační typologie

Alkoholické nápoje lze roztrždit podle nejrůznějších kritérií. Pro potřeby této práce je nejvhodnější rozdělení na tři základní kategorie: pivo, víno a destiláty (lihoviny).<sup>2</sup> Tyto tři druhy nápojů mají odlišný způsob výroby i vlastní kulturní historii a užití. Tato typologie je využívána i pro účely české právní normy. Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami<sup>3</sup> explicitně uvádí pivo, víno a lihoviny. Alkoholickým nápojem dále rozumí jakýkoliv nápoj, který obsahuje více než 0,5 objemového procenta alkoholu.

Z vinných nápojů je však třeba z výrobních i kulturněhistorických důvodů vyčlenit medovinu (též známou jako *medové víno*), jakožto specifický alkoholický nápoj. Pátou samostatnou kategorií, kterou je nutné vymezit především kvůli poslední kapitole, jsou koktejly,<sup>4</sup> neboli druhotně míchané alkoholické nápoje (ať už smíchané mezi sebou, s nealkoholickými nápoji či s dalšími příměsi).

1.	pivo
2.	víno
3.	medovina
4.	destiláty
5.	koktejly

tab. č. 1

---

<sup>1</sup> Jsou to právě přidané „nečistoty“ které promění směs alkoholu a vody na dobré pivo, jemné víno anebo sladovou whisky. Viz EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 9.

<sup>2</sup> Srov. ANGEROVÁ, J., SŮRA, J., *ABC o nápojích*, 1986.

<sup>3</sup> Viz §2 ZÁKON č. 379/2005 Sb.

<sup>4</sup> MIKŠOVIČ, A., *Umění koktejlu*, 1997, s. 10-11.

## 1.2 Kultura

Pojem kultura je interdisciplinárním středobodem studia oboru kulturologie, v rámci kterého vznikla tato diplomová práce. Tomu odpovídá i její zaměření – analýza kulturního významu alkoholu. Kultura je v tomto smyslu uchopena ve svém globálním antropologickém a tedy nehodnotícím pojetí.<sup>1</sup> Nejde tedy o tradiční axiologický význam kultury, který se humanisticky omezuje pouze na sféru pozitivních hodnot<sup>2</sup>, ale bude chápána ve smyslu sociokulturních systémů, které lze studovat jak v čase, tak v prostoru.

Stejně tak adjektivum *kulturní* bude pojímáno v diachronní perspektivě kulturní historie alkoholu i v distributivním smyslu na úrovni jednotlivých kultur. V třetí a čtvrté kapitole budu s tímto pojmem pracovat v užší, ale o to hlubší symbolické rovině kultury z hlediska folklóru, imaginace a sociokulturních komunikačních systémů.

---

<sup>1</sup> SOUKUP, V., *Přehled antropologických teorií kultury*, 2000, s. 15.

<sup>2</sup> Např.: umění, věda, výchova, pokrok.

## 2. KULTURNĚ HISTORICKÁ DIMENZE

Na kulturní dějiny lidstva se lze dívat různou optikou. V této kapitole se pokusím ozřejmit genezi alkoholu jako kulturní látky a zároveň interpretovat některé vybrané dějinné události v souvislostech s alkoholem.

### 2.1 Neolitická revoluce

Není pochyb o tom, že alkoholické nápoje jsou nedílnou součástí naší kulturní historie. Je to jedna velká a plná sklenice, jejíž dno můžeme hledat již v době neolitické revoluce, v době vzniku zemědělství. V souvislosti se změnou klimatu<sup>1</sup> skončila postupně od 9. tisíciletí př. n. l. doba lovců a sběračů. Lidé objevili možnost pěstovat a uchovávat plodiny, což vedlo k novému způsobu života – skončilo střídání míst k pobytu a začaly vznikat vesnice.<sup>2</sup> Jedním z přirozených procesů, se kterými se neolitickí zemědělci postupně seznamovali, byla i fermentace, neboli kvašení. Je to proces, při kterém drobné organizmy (kvasinky) rozkládají cukr na ethylalkohol, vodu a oxid uhličitý.<sup>3</sup> Kvašení probíhá v přírodě samovolně. Takto vytvořený alkohol nalézáme proto v ovoci, listech i přírodních vodách.<sup>4</sup> S různě nakvašenými plody se tak lidé mohli běžně setkávat už dříve během antropogeneze, neboť byly běžnou součástí tehdejší stravy.<sup>5</sup> Proto se velmi pravděpodobně i evolučně vyvinula schopnost organismu alkohol účinně odbourávat.<sup>6</sup>

---

<sup>1</sup> Na konci paleolitu, tedy před zhruba 10 000 lety, začal ustupovat severský ledovec.

<sup>2</sup> Srov. BRENTJES, B., *Zlatý věk lidstva*, 1973, 16-35.

<sup>3</sup> Kromě ethylalkoholu a oxidu uhličitého, který uniká ve formě bublinek, se vytváří i řada dalších chemických látek (glycerin, aldehyd, kyselina jantarová, furol, estery aj.), které se také podílejí na celkové chuti vznikající tekutiny. Kvašení probíhá za určité teploty, nejlépe při 10 až 20 °C bez přístupu vzduchu, jinak hrozí, že přejde v oxidativní kvašení octové, při němž vzniká kyselina octová a acetaldehyd (využíván k výrobě vinného octu). TRNKA, R., *Vína, likéry a destiláty. Tajemství výroby*, 2001, s. 13.

<sup>4</sup> TRNKA, R., *Vína, likéry a destiláty. Tajemství výroby*, 2001, s. 13.

<sup>5</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 15.

<sup>6</sup> Ze sliznice trávicího systému sbírají alkohol vlasečnice, cévy jej přivádějí do jater a odtud dále do všech orgánů a tkání organismu. Po skončeném vstřebávání nastupuje oxidace alkoholu, která probíhá výhradně v játrech. V tomto procesu jsou nezbytné specifické jaterní fermenty (ADH neboli alkoholdehydrogenáza). Alkoholem často zatížený organismus přinutí játra uvolnit ještě další vyvinuté oxidační systémy (MEOS – neboli mikrosomální etanolový oxidační systém). Rozklad alkoholu je účelný detoxikační proces, protože

Během neolitické revoluce vznikaly i první mýty, rodil se kulturní základ civilizace. Hebrejské vyprávění o potopě lze interpretovat jako zatopení paleolitického světa a jeho obnovu ve zcela novém uspořádání.<sup>1</sup> A hlavní hrdina kataklyzmatu – Noe – v sobě právě snoubí tyto počátky zemědělství s požíváním alkoholu. Po přistání archy na hoře Ararat „začal Noe obdělávat půdu a vysadil vinici. Napil se pak vína, opil se a odkryl uprostřed svého stanu.“<sup>2</sup> Důležitým momentem příběhu není ani tolik Noemova opilost, jako spíše chování jeho synů.<sup>3</sup> Celá tato událost<sup>4</sup> tak přináší i jedno z prvních mravních hodnocení alkoholismu.<sup>5</sup> Pohoršení nevzbudila ani tak nestřídmost v pití vína, ale to, co ona konzumace způsobila – nahotu jako porušení sexuálního tabu. Zatímco synové Šém a Jefet svého obnaženého otce uloží, Chám je za svůj výsměch k otcovu chování v opilosti potrestán.<sup>6</sup>

Alkohol je u dna naší „historické sklenice“ neodmyslitelnou součástí kulturní geneze člověka. Změnily se stravovací preference člověka, začaly se pěstovat první obiloviny. Kvašené nápoje se staly jedním z hlavních motivů pro plánované pěstování obilí.<sup>7</sup> Stejně tak vinobraní přichází se vznikem neolitických sídlišť jako jedna ze zemědělských událostí úzce spjatá se střídáním ročních období a lidskou prací. Teoretik kultury Vladimír Borecký shrnuje: „Přechod od paleolitického lovce v neolitického zemědělce přinesl lidstvu s pěstováním plodin obeznámení nejen s procesy germinace, klíčení, růstu a zrání plodin, ale též s procesy fermentace, které se staly součástí přípravy chleba a alkoholu.“<sup>8</sup> Kvašení jako zemědělská procedura měla obrovský sociokulturní význam, což lze vystopovat v tehdejších kultech.

---

molekula ethylalkoholu je pro lidskou tkáň (včetně té jaterní) jedovatá. SKÁLA, J., ...až na dno!?, 1988, s.18.

<sup>1</sup> Tento motiv o potopě světa lze nalézt i v mytologických vyprávěních mnoha jiných kultur. Srov. ELIADE, M., *Dějiny náboženského myšlení I*, 1995, s. 164-6.

<sup>2</sup> Gen 9,20-21

<sup>3</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 18.

<sup>4</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 1 – Opilý Noe, Michelangelo Buonarroti.

<sup>5</sup> BORECKÝ, V., *Imaginace, hra a komika*, 2005, s. 63.

<sup>6</sup> Noe proklel Chámova syna Kenaana, jehož potomky – egyptské Kennaance – si poté podrobili Izraelci (jakožto potomci Šemovi).

<sup>7</sup> VEČERNÍČEK NOVÁK, J., *Dějiny piva. Od zrození po konec středověku*, 2009.

<sup>8</sup> BORECKÝ, V., *Zrcadlo obzvláštního*, 1999, s. 262.

## 2.2 Sumer a Egypt

Podmínkou pro výrobu piva bylo dostatečné množství obilovin s vysokým podílem škrobu a tedy vyspělé zemědělství. Tím disponovali Sumérové v mezopotamských deltách Eufratu a Tigridu, což má svůj otisk v mýtech, které se dochovaly na klínopisných tabulkách popisujících proces zúrodnění Sumeru.<sup>1</sup> Pivo zvané *kaš* bylo připravováno z pěstovaného ječmene a ochucováno bylo namísto chmele sezamem či hořčicí. Zmínka o *kaši* je už v Eposu o Gilgamešovi. „Jez chleba, Enkidu, to patří k žití! A pivo pij, jak zvykem je v zemi. Chléb jedl Enkidu, až do plna syta, a pivo pil sedmero džbánků. Rozjařila se mysl jeho a počal zpívat. Zaplesalo srdce jeho, tvář se mu rozzářila.“<sup>2</sup> Aby se z polodívocha Enkidua stal opravdový člověk, musel se naučit jíst chléb a pít pivo. Nejstarší literární památka tedy vymezuje civilizovanost chlebem a alkoholickým nápojem.<sup>3</sup> Dle některých sumerologů je však většina výrazů spojených se zemědělstvím – a tedy i *kaš* – ještě staršího nesumerského původu.<sup>4</sup> Každopádně pivo bylo oblíbeným nápojem bohů a jeho patronkou se stala bohyně Ninkasi.<sup>5</sup> Ta dle pověstí vynalezla pivo a recepty na jeho vaření věnovala lidem. Dohlížela také na bezpečný návrat opilců domů.<sup>6</sup>

V oblasti Mezopotámie nacházíme též jedny z prvních zmínek o vyšlechtěné vinné révě a opojném nápoji z ní. Konkrétně o tom pojednávají nejstarší sumerské památky z Lakaše pocházející z 3. tisíciletí př. n. l. Enlil, sumersko-akkadský bůh vzduchu, stvořil dva bratry: Emeše (léto) a Entama (zima), kteří se dostali do sváru. Ten je však díky alkoholu usmířen: „Emeš své koleno před Entamem skloní, modlitbu skládá, do svého domu donese nektar, víno a pivo, dosyta nektaru pijí, jenž veselí srdce.“<sup>7</sup> Již zde se tedy poukazuje na pozitivní sociální sílu alkoholických nápojů, díky jejichž konzumaci lze posilovat vzájemné vztahy. A nejen čistě přátelské, ale též erotické a sexuální. Vínu byly totiž připisovány afrodiziakální účinky, pilo se při veřejných Ištařiných slavnostech. Vyvolený, který dosáhl

---

<sup>1</sup> *Mýty staré Mezopotámie*, 1977, s. 142.

<sup>2</sup> STANĚK, J., *Blahoslavený sládek. Kapitoly z dějin piva*, 1998, s. 16.

<sup>3</sup> Srov. BALABÁN, M., *Gilgameš. Mytické drama o hledání věčného života*, 2002.

<sup>4</sup> Pěstování ječmene a znalost piva dokládají urukské nápisy. Viz HROZNÝ, B., *Nejstarší dějiny Přední Asie a Indie*, 1943, s. 42.

<sup>5</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 2 – Bohyně Ninkasi.

<sup>6</sup> Srov. ZAMAROVSKÝ, V., *Na počátku byl Sumer*, 1983.

<sup>7</sup> STANĚK, J., *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vína*, 1998, s. 13.



vzrušení, se směl spojit s bohyní lásky, kterou zosobňovala nejvyšší kněžka. Účastníci slavnosti údajně sledovali celý akt, jásali v extatickém vzrušení a čepovali si další víno. Posílnění omamným nápojem se pak vrhli na sebe navzájem a celý obřad končil hromadnou orgií.<sup>1</sup>

Pivní kvašený nápoj podobný jako *kaš* připravovali i Babylóňané. Jmenoval se *šikarum* a jeho základem byly chlebové placky, které se rozlámaly, zalily vodou a nechaly zkvasit na prudkém slunci. Jak ukazují obrázky maloasijských pečeti a dobové rytiny<sup>2</sup>, tento zkvašený nápoj, který byl pravděpodobně velmi hustý, se pil stéblem slámy nebo rákosovým stonkem.<sup>3</sup> Tato brčka zabraňovala, aby se plevy, které v pivu zůstávaly, dostávaly do úst. Babylónští pijáci piva rozlišovali až 20 druhů piv, základní rozdělení bylo na tři druhy: černé, červené a husté.<sup>4</sup> Nejvýznamnější starobabylónský král Chammurapi, který sjednotil území Mezopotámie a pozvedl zemědělství, se stavil na ochranu pijáků piva i ve svém proslulém zákoníku. Například šenkýřky měly být za šizení na pivu topeny ve vodě.<sup>5</sup> Chammurapiho zákoník je tedy první ukázkou, jak pivo zasahovalo do hospodářského, politického a sociálního života prvních států.

Obdobná zemědělská situace panovala v povodí řeky Nil a vyrábět pivo bylo tedy možné i ve starověkém Egyptě – obilnici tehdejšího světa. Pivo patřilo, vedle chleba a cibule, mezi základní položky ve stravě Egyptanů a k jeho výrobě se používaly speciální pivní chleby stejně jako v Mezopotámii. Byl to způsob kvašení zlomků ječných či pšeničných chlebů v pivních džbánkách s vodou.<sup>6</sup> Výroba alkoholu je samozřejmě i v Egyptě pevně spjata s mytologií. Pivo vynalezli bohové, velkou zásluhu na tom měl samotný stvořitel Re a snad se podílel také vládce podsvětí Usiris (Osiris),<sup>7</sup> který byl též bohem vegetace. Dárkyní nápojů byla bohyně Tenenet. O ní se nezachovalo příliš mnoho zpráv, nicméně jistě byla mnohem významnější

---

<sup>1</sup> RÄTSCH, C. *Byliny lásky. Afrodisiaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 108.

<sup>2</sup> Viz obr. 3 – Babylónští pijáci piva v dobovém vyobrazení.

<sup>3</sup> HROZNÝ, B., *Nejstarší dějiny Přední Asie a Indie*, 1943, s. 143.

<sup>4</sup> STANĚK, J. *Blahoslavený sládek. Kapitoly z dějin piva*, 1998, s. 17.

<sup>5</sup> § 108 Jestliže šenkýřka nepřijala při koupi opojného nápoje obilí, (ale) přijala stříbro dle velkého závaží, čímž snížila hodnotu nápoje oproti ceně obilí, tuto šenkýřku usvědčí a hodí do vody. Srov. KLÍMA, J., *Nejstarší zákony lidstva*, 1979, s. 80.

<sup>6</sup> HROZNÝ, B., *Nejstarší dějiny Přední Asie a Indie*, 1943, s. 49.

<sup>7</sup> STANĚK, J. *Blahoslavený sládek. Kapitoly z dějin piva*, 1998, s. 27.

bohyní než jak působí dnes. V Knize mrtvých je nejprve uváděna jako bohyně medu a mléka, pozdější nápisy ji líčí jako bohyni piva, z čehož je odvozeno i její jméno.<sup>1</sup> Vedle výroby alkoholických nápojů měla velký náboženský význam i jejich samotná konzumace. Rozpustilé veselice byly pořádány na počest bohyně vody a vlhkosti Tefnut. Slavnosti na počest bohyně lásky, plodnosti a radosti Hathor mohou dokonce předjímat slavné řecké dionýsie. Tyto egyptské svátky trvaly několik dní a snoubil se v nich tanec, sexuální nevázanost i konzumace alkoholu. Nutno ovšem podotknout, že například pivo bylo užíváno jako zdroj extáze nejen díky účinkům alkoholu, ale též mandragory, jejíž rozmačkané plody byly v Egyptě do alkoholických nápojů obvykle přidávány.<sup>2</sup>

Jednotlivé dynastie egyptských faraónů, které se zasloužily o rozvoj pěstování obilovin, tak souběžně podporovaly i výrobu kvašených nápojů. Za zlatý věk egyptského pivovarnictví je pokládána vláda Ptolemájovců, kdy se pivovarnictví ustálilo jako státní průmysl. Stát se stal monopolním výrobcem piva a do jeho pokladny tak plynuly vysoké částky z příslušných daní.<sup>3</sup> Daň z piva nebyla v Egyptě jediným přínosem, velké zisky plynuly též za udílení pivovarské koncese.<sup>4</sup> Egyptský příklad ukazuje, že výroba alkoholu významně zasahovala do ekonomických státních struktur.

---

<sup>1</sup> ZAMAROVSKÝ, V., *Bohové a králové starého Egypta*, 1979, 341-2.

<sup>2</sup> RÄTSCH, C. *Byliny lásky. Afrodisiaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 136.

<sup>3</sup> BASAŘOVÁ, G., HLAVÁČEK, I., *České pivo*, 1998, s. 13.

<sup>4</sup> STANĚK, J. *Blahoslavený sládek. Kapitoly z dějin piva*, 1998, s. 32.

## 2.3 Řecko a Řím

Se zemědělstvím se alkohol pojil i ve starověkém Řecku. Bůh vína a bujarého veselí byl Dionýsos. Mýty o Dionýsovi jsou převážně thráckého původu,<sup>1</sup> které ho popisují jako boha plodnosti a úrody. Je tedy více než pravděpodobné, že se Řekové seznámili s pěstováním a výrobou vína právě v Thrákii. Kolem 7. století př. n. l. byl jeho kult přenesen přímo do Řecka, kde se stal bohem extáze (s tím souviselo i jeho další pojmenování – Bakchos<sup>2</sup>), a zároveň si zachoval rozměr plodivé síly přírody. A v tomto duchu byl Dionýsos i bohem tvořivé síly umění, kterou alkohol uvolňuje. Svými dary podporoval družnost, zábavu a smyslovou bezprostřednost.<sup>3</sup> Víno, neboli „krev země“, bylo připravováno podle nejrůznějších receptů, které zvyšovaly jeho chuťové i omamné účinky. Do čerstvě vylisované a ještě nezkvašené šťávy z vinných hroznů se přidávaly různé byliny<sup>4</sup>, nejčastěji rulík nebo – obdobně jako v Egyptě – mandragora, jak to popisuje řecký filozof Theofrastos.<sup>5</sup>

K Etruskům do Itálie přenesli révu Řekové přes Sicílii. Od nich se pak naučili vinařit i ostatní obyvatelé Apeninského poloostrova. Staroitalská božstva Liber a Libera ochraňovala úrodu a plodnost. Jejich kult byl mezi rolníky velmi rozšířen a byl původně poměrně prostý. Pod vlivem Dionýsa (Bakcha) a východních mystérií se ovšem změnil v nespoutané orgie.<sup>6</sup> Až do doby, kdy byl Bakchus ztotožněn s Liberem úředně, byli bakchovi stoupenci tvrdě potíráni. Například konzul Spurius Postumius rozpoutal tzv. Dionýsovu morovou ránu a dal povraždit nebo ukřižovat zhruba sedm tisíc osob. Jeho lov na stoupence Bakcha byl ale, spíše než nenávisť

---

<sup>1</sup> ZAMAROVSKÝ, V., *Bohové a hrdinové antických bájí*, 1982, s. 114.

<sup>2</sup> Orgiasmus tvořil jádro Dionýsova kultu. Extatickému šílenství *mainad* (řecky *mainomai* znamená šílet) se právě říkalo bakchy a Dionýsos byl jménem Bakchos (Ztřeštěný) označován. Dostálová, R., Hošek, R.: *Antická mystéria*, 1997, str. 98.

<sup>3</sup> Dle filozofa Friedricha Nietzscheho přesný opak apollinského typu umění, kdy umění dionýsky netryská spontánně z okamžité inspirace, ale vyžaduje přípravu a rodí se z přísně rozumové rozvahy. Střet těchto dvou uměleckých přístupů má svůj mytologický předobraz v hudebním souboji Apollóna a Satyra Marsya. Viz NIETZSCHE, F., *Zrození tragédie z ducha hudby*, 1993.

<sup>4</sup> Jednalo se např. o výhonky oleandru, cedrový olej, větvičky jalovce, listy břečťanu, jehličí cypřiše, listy vavřínu, smrkové jehličí, tymián, rozmarýn, pelyněk, yzop, myrtu, čemeřici, oměj žlutý. RÄTSCH, C. *Byliny lásky. Afrodisiaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 111.

<sup>5</sup> SCHULTES, R. E., HOFMANN, A. *Rostliny bohů. Magická síla psychoaktivních rostlin*, 2000, s. 90.

<sup>6</sup> ZAMAROVSKÝ, V., *Bohové a hrdinové antických bájí*, 1982, s. 268.

k alkoholu, motivován bojem o moc v počátcích římské občanské války. Posloužil k zastrašení obyvatel a byl též dobrou záminkou k odstranění jeho politických konkurentů.<sup>1</sup>

Do Galie a ostatních zemí starověkého impéria se vinná réva rozšířila souběžně s postupnou římskou expanzí. Caesar nechával při postupu svých legií kácet lesy v povodí řek, které skýtalý barbarům bezpečnou ochranu. Na uvolněných místech nechával vysazovat keře révy. A tak začali Galové (tedy Keltové na území dnešní Francie) pěstovat vinařství.<sup>2</sup> Víno bylo v Galii nápojem bohatých, a obyčejní Galové zůstávali v naprosté většině u medoviny a piva. Medovina, jakožto nápoj připravovaný fermentací medu a vody, patřila – narozdíl od dnešních dnů – ke stejně populárním a kulturně významným nápojům jako pivo a víno. Tradičně byl alkoholický nápoj z medu spojován s mytologií, jednalo se o nápoj bohů. Opojný nápoj z medu hrál také významnou roli ve válečnických rituálech.

Medovinu si velmi oblíbili Keltové, jejichž duchovní druidové znali přípravu medovinových nápojů (tzv. *metheglin*), tak později i Germáni, kteří často přidávali do medoviny různé hořké byliny.<sup>3</sup> Druhý neméně oblíbený nápoj – pivo – starověké evropské národy připravovaly z ječmene či pšenice. Jednoduché pivo, které pil prostý lid, se jmenovalo *korma*<sup>4</sup>. Galské pivo bylo mícháno s medovou vodou a obstálo i na hostinách bohatých. Chybět nemohlo ani na žádném hodokvasu. Indoevropské kmeny starého kontinentu také vynikaly tím, že i své pivo ochucovaly různými bylinami, a tak vznikala piva různých kvalit, vůní a chutí.<sup>5</sup> Rozmachu piva napomohl i císař Dominián v prvním století našeho letopočtu, který, aby umožnil pěstovat obilí, nechal vytrhávat vinné keře.

---

<sup>1</sup> ESCOHOTADO, A., *Stručné dějiny drog*, 2003, s. 25.

<sup>2</sup> STANĚK, J., *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vína*, 1998, s. 16.

<sup>3</sup> Pravděpodobně se jednalo o blín nebo rojovník bahenní. RÄTSCHE, C. *Byliny lásky. Afrodisiaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 170.

<sup>4</sup> STANĚK, J. *Blahoslavený sládek. Kapitoly z dějin piva*, 1998, s. 44.

<sup>5</sup> Např.: šalvěj, anýz, pelyněk, máta peprná, skořice, jalovec, puškovec, pepř, zázvor, bobkový list, ale i jehličí smrků, kůra z dubů, listy z olše, med nebo semeno červené řepy. BASAŘOVÁ, G., HLAVÁČEK, I., *České pivo*, 1998, s. 13-14.

Vinný keř měl v antické mytologii sám o sobě božskou podstatu. S vinnou révou byl ztotožněn největší oblíbenec boha Dionýsa<sup>1</sup> – mladý a sličný Satyr Ampelos. Dle jedné z bájí zemřel v lidských lesích při pádu ze splašeného býka a na přímlovu Dionýsa ho Zeus proměnil ve vinný keř.<sup>2</sup> Kromě Satyrů doprovázely Dionýsa mýtické bakchantky. Podle jejich vzoru se při slavnostech tvořily rozverné družiny bakchantek, které se pak zvrhaly v noční orgie.<sup>3</sup> Při nich se pili nápoje s opojnými a afrodiziakálními účinky až duše i těla přítomných zcela podlehly extázi.<sup>4</sup> Bakchantky se údajně chtivě vrhaly do náručí mužských uctívačů boha Dionýsa.<sup>5</sup> V Římě proti nim musel svým usnesením zasahovat dokonce Senát.<sup>6</sup> Však i mezi senátory se samozřejmě dalo najít mnoho velkých pijáků. Například římský prefekt Cossus se prý jednou dostavil do Senátu namol opilý a ihned usnul.<sup>7</sup>

Rozpuštělé bakchantky a prostopášníci Satyrové však nebyli jediní, kdo se hlásili k orgiastickému kultu<sup>8</sup> boha Dionýsa. V součinnosti s alkoholem vzniká celá starobylá tradice dionýsií, bakchanálií a saturnálií, která dle teoretika literatury M. M. Bachtina vede z Řecka a Říma až k pozdější lidové smíchové tvorbě, masopustním tradicím a slavnostem karnevalového typu. Karneval se dle Bachtina nevnímá, ale žije. Je prožíván dle vlastních zákonů, které představují vykolejení z obvyklé dráhy, a neplatí zde omezení každodenního života.<sup>9</sup> Tyto rituální veselice, kde měl alkohol nezastupitelnou roli a bez kterého by vlastně vůbec neexistovaly, měly hluboký kulturní význam, neboť se v nich převracely hodnoty a sociální normy. V každoroční kulturní obnově celé společnosti a zajištění chodu světa, jak popisuje rituály jako věčné návraty historik náboženství Mircea Eliade, tkví smysl mýtů.<sup>10</sup> Je to čas dějinné přítomnosti, nekonečně opakovatelný sváteční Pračas, kdy prostřednictvím ritů periodicky zpřítomňujeme bohy a kulturně reaktualizujeme svět. Jedním z těchto každoročních slavností v Řecku byly právě svátky věnované

---

<sup>1</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 4 – Dionýsos a satyr.

<sup>2</sup> Odtud i název *ampelografie* pro nauku o odrůdách vinné révy.

<sup>3</sup> Srov. divadelní hra *Bakchantky* od Euripida.

<sup>4</sup> RÄTSCH, C. *Byliny lásky. Afrodiziaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 110.

<sup>5</sup> SCHULTES, R. E., HOFMANN, A. *Rostliny bohů. Magická síla psychoaktivních rostlin*, 2000, s. 88.

<sup>6</sup> ZAMAROVSKÝ, V., *Bohové a hrdinové antických bájí*, 1982, s. 86.

<sup>7</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 27.

<sup>8</sup> Srov. ELIADE, M., *Dějiny náboženského myšlení I. Od Gautamy Buddha k triumfu křesťanství*, 1995, s. 335-337.

<sup>9</sup> Viz BACHTIN, M. M., *François Rabelais a lidová kultura středověku a renesance*, 2007.

<sup>10</sup> Viz ELIADE, M., *Mýtus o věčném návratu. Archetypy a opakování*, 1993.

Dionýsovi. A v dionýsiích jako oslavných hrách se též rodí celý samostatný umělecký žánr – divadlo (ve formě tragédie i komedie), u jehož protagonistů je vstřícný vztah k alkoholu příznačný dodnes. Zároveň díky dionýsiím spolupůsobí podle Vladimíra Boreckého alkohol při zrození komiky, jako výlučného atributu člověka. Přímou hovoří o katalyzačním vlivu alkoholu pro otevření pohledu na svět v perspektivě humoru: „Sledujeme-li alkohol v mýtech, ukazuje se jako určitý materiální katalyzátor, který svou dynamickou energií uvolňuje imaginaci a urychluje zvrát našich rigidních postojů v konfiguracích komického.“<sup>1</sup>

Kulturní vliv alkoholu je však dvojsečný. Už i Řekové si pochopitelně uvědomovali kladné i stinné stránky jeho užívání. Tenkou hranici mezi nimi vyjadřuje citát: „nepijeme víno, abychom upadli, ale abychom se povznesli,“ který je připisován legendárnímu Homérovi. Poeticky tento efekt vyjádřil také o několik století později řecký stoický filozof Epiktétos: „Vinný keř má tři hrozny – první vyvolává smysluplnost, druhý opojení, třetí zločin.“<sup>2</sup>

Na to byl dáván zvláštní pozor během slavných řeckých symposií, což v překladu znamená cosi jako popíjení po hostině.<sup>3</sup> Dle různých vzorů si mohli účastníci symposia namíchat z různých vín a přísad koktejly s požadovanými vlastnostmi.<sup>4</sup> Víno, kterého se zde vypilo neuvěřitelné množství, však bylo v amforách záměrně ředěno vodou. Poměr ředění vína s vodou určoval zvolený král symposia, který též řídil celkový průběh zábavy. Obvyklý poměr byl jedna ku dvěma nebo dvě ku třem. Silná vína mohla být míšena až v poměru jedna ku třem.<sup>5</sup> Pití čistého nebo jen velmi málo zředěného vína bylo totiž považováno za projev barbarství a věřilo se, že přivádí člověka do záhuby.<sup>6</sup> Opilost při tomto ředění vína tedy nebyla tak častá a díky tomu se mohly vést během symposií i vysoce intelektuální disputace, jak to známe i z Platónova stejnojmenného dialogu *Symposion*.

---

<sup>1</sup> BORECKÝ, V., *Zrcadlo obzvláštního*, 1999, s. 262.

<sup>2</sup> RÄTSCH, C. *Byliny lásky. Afrodisiaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 111.

<sup>3</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 5 – Řecké symposion.

<sup>4</sup> RÄTSCH, C. *Byliny lásky. Afrodisiaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 111.

<sup>5</sup> STANĚK, J., *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vína*, 1998, s. 36.

<sup>6</sup> STANĚK, J., *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vína*, 1998, s. 34.

Dvojeřecnost alkoholu zmiňuje Platón také ve svém pozdním díle *Nomoi* (Zákony). Víno vede k rozjasnění mysli na jedné straně a ke svádění k nerozváženosti na straně druhé: „Člověk, který se ho napije, nejprve dělá hned mnohem veselejším, než byl dříve, a čím více ho okouší, tím více se jeho působením ve svých představách naplňuje dobrými nadějemi a pocitem moci. A nakonec takový člověk oplývá naprostou nebojácností, takže bez ostychu řekne a právě i udělá cokoli.“<sup>1</sup> V dalších pasážích doporučuje ustanovit regulaci pití alkoholu dle věku: „zákonem ustavíme, aby chlapci do osmnácti nezkoušeli vína, do třiceti let, aby okoušeli mírné dávky, ale opíjení a velikému pití se mladý muž zdržoval.“ A teprve po čtyřicítce povoluje požívat víno ku pěknému pochutnání, k zábavě a jako pomocný lék proti mrzutosti stáří.<sup>2</sup> Tak by tedy vypadal regulace pití alkoholu v ideálním státě dle Platóna.

Za skutečné vlády Drakóna byly v Athénách opilci popravováni. V duchu „ničeho příliš“ sepsal zákony athénský politik Solón. Dle nich byli opilci pokutováni a při opakovaném požití odsuzováni k nejtěžším trestům.<sup>3</sup> Na historických případech, které měly mít pedagogicky odstrašující efekt, si zakládal náš nejvýznamnější bojovník proti alkoholu, psychiatr Jaroslav Skála:<sup>4</sup> „Ve staré Spartě úmyslně opíjeli otroky a opilé je ukazovali mládeži, aby ji zastrašili a vzbudili v ní odpor k vínu. Každý Říman měl právo zabít svou ženu, jestliže ji přistihl opilou. Opilý otrok byl trestán 80 ranami holí, člověk svobodný 40 ranami.“<sup>5</sup> Zde je však nutné říci, že zmiňované tresty nebyly žádným záslužným bojem proti alkoholu, jak historii interpretuje Jaroslav Skála, ale systémem sankcí k dodržování společenského řádu daného sociální stratifikací. Na to upozorňuje i francouzský lékař Jean-Charles Sournia: „Otrok, který by si dovolil vypít stejné množství jako jeho pán, by byl považován za opovážlivce snažícího se vyvýšit se nad svou společenskou úroveň.“<sup>6</sup>

---

<sup>1</sup> 649 b in PLATÓN, *Zákony*, 1997.

<sup>2</sup> 666 a-c in PLATÓN, *Zákony*, 1997.

<sup>3</sup> STANĚK, J., *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vína*, 1998, s. 38.

<sup>4</sup> Viz SKÁLA, J. *Lékařův maraton. Ber a dávej*, 1997.

<sup>5</sup> SKÁLA, J., *...až na dno!?*, 1988, s.112-114.

<sup>6</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 21.

Ačkoliv čistě zdravotní účinky většího množství alkoholu na lidský organismus jsou negativní,<sup>1</sup> budují si alkoholické nápoje již od počátku i jisté zdravotně pozitivní renomé. Víno bylo posuzováno jako lék údajně již od Homéra. Hippokrates doporučoval víno na snižování teploty a jako prostředek k povzbuzení trávicího procesu.<sup>2</sup> Řecký lékař Asklepiadés, který přesídlil do Říma, považoval víno dokonce za universální všelék a popsal jeho použití v terapii.<sup>3</sup> Myšlenka alkoholu jako léku je mnohými lékaři chápána minimálně jako nebezpečná, ačkoliv existují studie, ze kterých vyplývá, že přiměřená konzumace vína poskytuje tělu ochranu před kardiovaskulárními nemocemi.<sup>4</sup>

---

<sup>1</sup> Srov. KVAPILÍK, J., SVOBODOVÁ, A., *Člověk a alkohol*, 1985.

<sup>2</sup> Srov. HIPPOKRATÉS, *Hippokratovy rady*, 1998.

<sup>3</sup> EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 156.

<sup>4</sup> JONES, F., *Víno. Každý den sklenku pro zdraví*, 1998, s. 183-184.



## 2.4 Mezoamerika

Velmi podnětnou kulturněhistorickou odbočkou z vývoje evropské civilizace ve vztahu k alkoholu je studie předkolumbovské Střední Ameriky. I ve zdejších kulturách totiž nalezneme sledovaná spojení alkoholu s magicko-náboženskými rituály včetně přesahů, jak alkohol podstatně zasahoval do života celé společnosti. Setkat se s ním lze v několika rozličných formách. O medovině jsem již psal v souvislosti s Kelty a Germány. Svůj druh vinného zkvašeného nápoje z medu vyráběli i staří Mayové. Využívali k tomu řídký med, kterým si mayské dívky vyplachovaly ústa, čímž se do medu dostaly kvasinky.<sup>1</sup> Mayská medovina měla velký spirituální význam, na několika palácích byli identifikováni na zem sestupující včelí bohové.<sup>2</sup> Náboženský systém Mayů je známý svým pozoruhodným vztahem ke kalendáři. Během mayského roku se tak konalo mnoho různých obřadů spojených se zemědělstvím.<sup>3</sup> S medovinou přímo souvisely obřady v měsících Zotz a Tzec, neboť se jednalo o svátky majitelů včelích úlů. Účelem této slavnosti, která byla doprovázená notným popíjením medového vína, bylo zvýšit výnos medu. Další svátek slavili chovatelé včel v měsíci Mol, aby od božstev získali pro své včely květy. Ceremonie pěstitelů kakaa v měsíci Muan se také uzavírala pitím, avšak tentokrát bez opíjení.

Celkový pijácký ráz vytýkal všem mayským obřadům biskup Diego de Landa, z jehož kroniky z 16. století jsou jednou z mála dochovaných písemných záznamů o této kultuře. Takto například popisuje slavnosti posledních tří mayských měsíců: „panovala tak veliká nestřídmost, že byla žalost na ně pohledět, neboť někteří byli pokryti škrábcami, jiní modřinami, další zase měli z velké opilosti opuchlé oči; po celou tu dobu byli tak posedlí alkoholem, že z toho i hynuli.“<sup>4</sup> Landa byl zároveň i horlivý misionář a inkvizitor, který je zodpovědný za spálení většiny originálních mayských rukopisů, a jím zatracované opilecké orgie je proto nutné brát s určitou rezervou. Na druhou stranu však božskou medovinu nepili Mayové jen tak.<sup>5</sup>

---

<sup>1</sup> Srov. RÄTSCH, C. *Byliny lásky. Afrodisiaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 170.

<sup>2</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 6 – Včelí bůh, chrám v Tulu, Yucatan.

<sup>3</sup> MORLEY, S. G. *Mayové*, is 1977, s. 126.

<sup>4</sup> MORLEY, S. G. *Mayové*, is 1977, s. 129.

<sup>5</sup> SCHULTES, R. E., HOFMANN, A. *Rostliny bohů. Magická síla psychoaktivních rostlin*, 2000, s. 60.

Do nápoje přidávali semena dřevnaté rostliny *Turbina corymbosa*, které obsahují látku obdobnou LSD (amidy kyseliny lysergové), nebo také opojnou kůru stromu *Lonchocarpus*, čímž vznikl nápoj jménem *balché*. Lakandonové, mayštití domorodí obyvatelé, pijí *balché* rituálně dodnes. Další metodou, jak zvýšit opojnost medoviny, bylo vložení ropuchy coloradské (*Bufo alvarius*), jejíž jed obsahuje bufotenin, látku s psychedelickými účinky.<sup>1</sup>

Vedle halucinogenních hub (tzv. masa bohů) a proslulého kaktusu peyotl<sup>2</sup> byl další posvátnou rostlinou indiánů staré Mezoameriky i značně jedovatý durman. U Aztéků byl využíván k léčebným účelům a hrál velkou roli při iniciačních rituálech. Jeho kořeny, semena či listy se přidávaly do alkoholických nápojů, například pivního nápoje z vykvašené kukuřice, který se nazýval *tesquino*.<sup>3</sup> Velká množství tohoto kukuřičného piva konzumují dodnes indiáni Tarahumarové žijící v Měděném kaňonu při svých tradičních shromážděních zvaných *tesquinada*. Kukuřice vždy patřila mezi základní hospodářské plodiny Mexika, tvořila takřka celé zemědělství jeho původních obyvatel. Kromě kukuřice však obyvatelé Střední Ameriky pěstovali odnepaměti i rostlinu agáve. Zkvašením jejích listů lze vyprodukovat bělavý, mazlavý a nakyslý nápoj ne nepodobný našemu burčáku. Aztékové ho tehdy nazývali *octili poliquhqui*. Znamějšší je ovšem jako *pulque* (čti pulke), jak jeho jméno zkomolili pozdější španělští kolonizátoři. Dle pověstí ho jako první pila vačice Tlacuache, která kromě jiného určovala směr toku řek. Požívání *pulque* tak mělo vliv na vznik krajiny – opilá Tlacuache měla na svědomí zákruty vodních toků. *Pulque* uměli kvašením šťávy z agáve vyrobit již Toltékové z Tuly. Za vlády jednoho z jejich posledních náčelníků zavedla konzumaci *pulque* vznešená žena jménem Xochitl (čti Šočitl).<sup>4</sup>

Agáve hrála v aztécké kultuře velmi významnou úlohu, byla dle toho patřičně uctívána a *pulque* užíváno jako opojný rituální nápoj. Aztécké mýty definují možnosti působení alkoholu na člověka, jedná se tedy o jakousi typologii. Bohyně

---

<sup>1</sup> RÄTSCH, C. *Byliny lásky. Afrodisiaka v mýtech, historii a přítomnosti*, 1997, s. 170.

<sup>2</sup> Srov. SCHULTES, R. E., HOFMANN, A. *Rostliny bohů. Magická síla psychoaktivních rostlin*, 2000, s. 144-155.

<sup>3</sup> SCHULTES, R. E., HOFMANN, A. *Rostliny bohů. Magická síla psychoaktivních rostlin*, 2000, s. 41.

<sup>4</sup> VAILLANT, G. C., *Aztékové: původ, vzestup a pád národa Azéků*, 1974, s. 60.

rostlin Mayahuel měla dle mýtu čtyři sta synů, kteří byli s *pulque* spojováni. „Různé druhy opilství se klasifikovaly podle oněch božstev nebo podle jejich zvířete, králíka. Čtyři sta králíků znamenalo naprostou opilost, patnáct či dvacet spíše jen rozjaření.“<sup>1</sup> *Pulque* mělo zároveň i velkou výživnou hodnotu a doplňovalo mexickou kuchyni chudou na zeleninu. Neobešla se bez něj žádná sociálně významná událost. Obřadně bylo stříkáno do posvátného ohně během rodinných oslav narození dítěte a jeho pojmenování, pilo se při svatebních hostinách.<sup>2</sup> Při náboženských slavnostech měli dovoleno opít se pouze starci, neboť prošli tvrdým odříkáním mládí.<sup>3</sup> Naopak aztéctí mladíci byli za opilství trestáni.<sup>4</sup>

Lze jen spekulovat, do jaké míry spoluzapříčinilo možné nekontrolované holdování alkoholu s přidáním silnými halucinogeny náhlý zánik staré říše Mayů. Vedle teorií s přírodní katastrofou, rozkladem náboženského systému nebo válkou se jedná o další případný hřebíček do „rakve“ mayského boha smrti Ah Puch, který je shodou okolností na Madrickém kodexu znázorněn jak požívá v extázi halucinogeny. V konci Aztécké říše však alkohol sehrál tragickou úlohu. Nikoliv proto, že by se Aztékové opíjeli více, než je sociálně únosná mez. Aztékové nešťastně doplatili na propojení alkoholu a náboženských představ. Je známým faktem, že dobytí Střední Ameriky Hernandem Cortézem značně ulehčily mnoho let tradované legendy, díky kterým Aztékové očekávali návrat boha Quetzalcoatla. Světlá kůže, vousy a zbraně španělských dobyvatelů, kteří připluli v domech na vodě, zmíněným pověstem přesně odpovídaly. Alkohol sehrál zásadní úlohu ve vzniku těchto legend, které spadají ještě do doby Toltéků.

„Quetzalcoatl podle mýtu žil ve svých palácích životem meditace, abstinence a rozjímání. Jednoho dne se ovšem v Tule objevili tři kouzelníci používající magii a pokusili se Quetzalcoatla přesvědčit, aby zavedl rituál lidské oběti. Kněz je ale rozhodně odmítl, protože svůj lid miloval, proto se kouzelníci rozhodli narušit jeho mysl a donutit ho k odchodu. Rozmlouvali s ním a dali mu zrcadlo, aby viděl, jak je již starý a chatrný a poté mu nabídli nápoj, který jej měl omladit a uzdravit.

---

<sup>1</sup> VAILLANT, G. C., *Aztékové: původ, vzestup a pád národa Azéků*, 1974, s. 127.

<sup>2</sup> VAILLANT, G. C., *Aztékové: původ, vzestup a pád národa Azéků*, 1974, s. 86-88.

<sup>3</sup> Zajímavé je, že obdobnou kulturní normu navrhoval Platón. Srov. 666 a-c in PLATÓN, *Zákony*, 1997. Viz podkapitola 2.3 Řecko a Řím.

<sup>4</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 21.

Quetzalcoatl dlouho odmítal, nakonec však nápoj ochutnal a vypil jej všechen, a protože se jednalo o alkohol, upadl do opilosti. Poté mu přivedli princeznu Quetzalpetatl, kterou opilý Quetzalcoatl znásilnil. Mezitím kouzelníci rozprostřeli nad Tulou svá zlověstná kouzla, jež pak způsobila smrt nesčetných Toltéků. Když Quetzalcoatl vystřízlivěl a uvědomil si, co se přihodilo, pocítil bolest a zahanbení. Rozhodl se, že v Tule již nezůstane a že se vydá na východ. Opustil všechnu nádheru, kterou během života vytvořil, paláce, chrámy i umělecká díla, ale především své milované Toltéky. Putoval k moři, k pobřeží Mexického zálivu, načež zmizel navždy. Mezi obyvateli této oblasti panovala vždy silná víra, že se kněz Quetzalcoatl vrátí. Když se konečně rozneslo, že došlo k návratu dychtivě očekávaného kulturního hrdiny, jednalo se bohužel o španělské dobyvatele, kteří přivodili zánik civilizace původních obyvatel.“<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> KRAMER, S. N., *Mytologie starověku*, 1977, s. 378-382.

## 2.5 Křesťanství

Z materiálního hlediska sehrál naopak alkohol zcela kulturotvornou úlohu na počátku evropského středověku. Alespoň na to upozorňuje pozoruhodná teorie biochemika Berta L. Valleeho.<sup>1</sup> Alkohol byl vlastně mateřským mlékem naší civilizace, protože alkoholické nápoje zaručovaly jediné bezpečné pití. V době, kdy začaly vznikat středověká města, byly zdroje vody zákonitě kontaminovány odpadem. Pouze alkohol mohl zaručit v nápojích účinnou dezinfekci a zabraňoval tak střevním infekcím, choleře, tyfu a dalším v té době smrtelným nemocem. Společně s chlebem bylo víno základní složkou výživy po celý křesťanský středověk. V jiných krajích to ale bylo pivo či zkvašený mošt.<sup>2</sup> Církev se při christianizaci Evropy pokusila sice o selektivní taktiku – zakázat pivo jako pohanské a konzumaci vína pokládat za znak konverze – avšak pochopitelně neúspěšně.<sup>3</sup>

Víno je s křesťanským myšlením i církevní praxí neodmyslitelně spjato. Už ve Starém Zákoně je jakýmsi měřítkem zbožnosti. Odnětím vína Bůh trestá a naopak hojností vína, která znamená blaženost, odměňuje.<sup>4</sup> Ovšem pouze Noe, o kterém jsem již pojednal, požíval alkohol čistě pro jeho psychoaktivní účinky. V Novém Zákoně je již, jak upozorňuje antipsychiatr Thomas Szasz, „alkohol užíván výlučně ceremoniálně, je součástí náboženského rituálu, je jím oslavováno společenství žáků, přátel a hostů.“<sup>5</sup> V osobě Ježíše Krista přichází nová smlouva, což je charakterizováno jako nové víno, které trhá staré měchy.<sup>6</sup> V Novém Zákoně víno symbolicky otevírá i uzavírá Ježíšovy zázraky. Při svatbě v Káni Galilejské<sup>7</sup> nechal Ježíš proměnit víno ve vodu.<sup>8</sup> „A tím učinil Ježíš počátek svých znamení, zjevil svou slávu a uvěřili v něj jeho učedníci.“<sup>9</sup> Z vody se stalo víno, což vyjadřuje proměnu ve

---

<sup>1</sup> VALLE, B. L.: Alcohol in the Western World. *Scientific American*, 1998, vol. 278, no. 6, p. 80-85.

<sup>2</sup> CHERUBINI, G. Rolník a zemědělství. In *Středověký člověk a jeho svět*. Ed. LE GOFF, 2003, s. 107-108.

<sup>3</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 30.

<sup>4</sup> „Vysadili jste si skvělé vinice, avšak víno z nich pít nebudete.“ (Am 5,11) vs. „Oni znovu vybudují zpustošená města a osídlí je, vysadí vinice a budou z nich pít víno.“ (Am 9,14)

<sup>5</sup> SZASZ, T., *Ceremoniální chemie. Rituální perzekuce drog, toxikomanů a dealerů*, 1996, s. 48.

<sup>6</sup> Mk 2,22

<sup>7</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 7 – Svatba v Káni Galilejské, rytina, Byzanc.

<sup>8</sup> Jan 2,1-10

<sup>9</sup> Jan 2,11

vyšší substanci. Křesťanské mystérium však pokračuje a z vína se stává krev Kristova. To jsme naopak u konce Ježíšova života a tím i u vyvrcholení celého Mesiášova období. Během poslední večeře podává svým učedníkům kalich se slovy: „Toto jest má krev, která zpečetí smlouvu a prolévá se za mnohé na odpuštění hříchů. Pravím vám, že již nebudu pít z tohoto plodu vinné révy až do toho dne, kdy budu s vámi pít kalich nový v království svého Otce.“<sup>1</sup> Víno by mělo být pro křesťana připomenutím oběti, která je zdrojem spásy a věčné radosti.<sup>2</sup>

Důležitý je nezastupitelný význam alkoholu jako prostředku a nástroje celé této sublimace. Z vody se stalo něco kvalitativně hodnotnějšího – víno. Avšak metamorfóza se násobí a jen víno se může magicky proměnit do transcendentální roviny krve Ježíše Krista. V tomto smyslu udržoval obřad oltářní svátosti křesťany v sounáležitosti víry. Rituál eucharistie<sup>3</sup> vymezoval též roli vznikající církve. „Přijímání svátosti definovalo, kdo je a kdo není křesťan, ale také vymezovalo roli kněží a církve jakožto strážců mystéria.“<sup>4</sup> Nezastupitelnou roli mělo víno v obětních obřadech, neboť jakožto plodina přichází samo od Boha a obveseluje srdce člověka.<sup>5</sup>

Původní místa pro přijímání svátosti (krve Krista v podobě mešního vína z kalicha a těla Kristova jako lámaného chleba) byly domy členů církve. Účinek bytí jen jedné skleničky vína byl velmi silný, protože eucharistický rituál vyžadoval ve své nejstarší podobě předchozí půst. Opilost však byla zároveň spojována s ďáblem a přírodními orgiastickými kultury. Kromě toho, že vznikaly různé abstinentské sekty<sup>6</sup>, změnila se především v průběhu středověku eucharistická praxe: omezení půstu a vyloučení vína pro laiky. Pro křesťany tedy nebylo nutné upadat do stavu mysteriózního opojení či extáze, důležitá byla víra. Přijmutí svěcené hostie již nebylo pohanské požívání boha, ale změnilo se v pouhý symbol.

---

<sup>1</sup> Mat 26,27-28

<sup>2</sup> 1Kor 11,25

<sup>3</sup> eucharistie (z řec. *éu* – pochvalně a *cháris* – milost) je díkuvzdání za cestu Boží spásy vrcholící obětí Kristovou, jak se liturgicky zpřítomňuje jeho poslední večeří

<sup>4</sup> EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 19.

<sup>5</sup> Žl 104,15

<sup>6</sup> Např. asketičtí enkratité.

Alkohol se stal předmětem zájmu teologických disputací. Otázka transsubstanciace,<sup>1</sup> neboli zda je proměna svátosti skutečná či symbolická, zaměstnala řadu myslitelů. Sv. Tomáš Akvinský, jehož učení tomismus se stalo v podstatě oficiální církevní naukou<sup>2</sup>, tvrdil, že ač vnější podoba vína zůstává nezměněna, transformuje se jeho vnitřní podoba. Vnímatelné vlastnosti chleba a vína (tvar, barva, vůně, chuť) zůstávají jako případy (accidentia), avšak ona podstata (substantia) je nahrazena podstatou těla a krve Ježíše Krista. Sv. Tomáš doslova říká: „K pravdivosti této svátosti patří, aby v této svátosti bylo pravé tělo Kristovo. To však tam není před proměněním. Nemůže pak něco býti někde, kde prve nebylo, leč změnou místa nebo proměněním druhého v ně: jako v nějakém domě začíná nově býti oheň, buď že se tam donese nebo že je tam udělán.“<sup>3</sup> Změna místa je vyloučena, protože pak by Kristus přestával být v nebi, kdykoliv se tato svátost koná. Zbývá tedy jen druhá možnost – transsubstanciace, čili změna podstat při zachování případků (nikoliv transformace, což je změna formy).

S počátkem reformace se zvyšuje kritika transsubstanciace (John Wycliffe), neboť Bible tento pojem nijak neuzivá a při poslední večeři Ježíš vzal a požehnal chléb a nikoliv jen jeho případy. A s chlebem navíc rozdával všem i kalich s vínem. Omezení svatého přijímání sehrálo jednu z hlavních rolí v rozpoutání náboženských nepokojů. Vznikaly skupiny a hnutí usilující o návrat k ryzí eucharistii – k tzv. přijímání podobojí (pod obojí způsobou). „Obřad oltářní slavnosti, přijímání chleba a vína knězem a odepření kalicha laikům se stalo Husovým stoupcům symbolem odpadnutí od původní apoštolské církve, a proto se kalich<sup>4</sup> (přijímání vína laiky) stal symbolem sebevědomého českého lidu usilujícího o opravu církve a společnosti,“<sup>5</sup> shrnuje kulturní historik Oldřich Ševčík.

Husité však holdovali spíše než vínu jinému mnohem lidovějšímu nápoji. Pivo bylo v Českých zemích totiž již v předrevolučních dobách sedmkrát až

---

<sup>1</sup> transsubstanciace (z lat. *substantia* – podstata) je změna podstaty, přepodstatnění prvků chleba a vína při večeři Páně. Ustaveno katolickým dogmatem z roku 1215 (čtvrtý lateránský koncil svolaný papežem Inocencem III.)

<sup>2</sup> Srov. TRETERA, I., *Nástin dějin evropského myšlení. Od Thaléta k Rousseauovi*, 2000.

<sup>3</sup> KENNY, A., *Tomáš o lidském duchu*, 1997, s. 33-36.

<sup>4</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 8 – Prapory, Husitské muzeum v Táboře.

<sup>5</sup> ŠEVČÍK, O., *Architektura – historie – umění. Kulturně-civilizační vývoj v Evropě od antiky do počátku 19. století*, 2002, s. 178.

desetkrát levnější než víno.<sup>1</sup> Právo vařit ho patřilo k nejpodstatnějším městským výsadám. Várečné právo úzce souviselo s právem mílovým. Jednu míli kolem města nesměl tedy být žádný pivovar a vařit, prodávat a zásobovat tak krčmy mohli v dané oblasti pouze měšťané. Nejednalo se však o absolutní právo, vždy existovaly výjimky – například krčma na šlechtické půdě, která nepodléhala jurisdikci města. Stejně tak si budovaly své vlastní pivovary jednotlivé kláštery. Na počátku 15. století vznikají cechovní řády, protože na vaření piva se přestalo pohlížet jako na řemeslo a začalo být bráno jako obchod. Sladovnické cechy měšťanů patřily vedle řeznického k nejpočetnějším a nejbohatším sdružením.<sup>2</sup>

Mniši si samozřejmě mohli dovolit shromažďovat v klášterních sklepeních i drahá jakostní vína. Bylo by pošetilé tvrdit, že církev měla takovou zálibu ve vínech jen kvůli svaté eucharistii. Zájem na pěstování a distribuci vína zde byl hlavně proto, že tehdejší poptávka po víně stoupala a jeho ceny kolísaly méně než ceny obilí.<sup>3</sup> Víno tak bylo pro katolickou církev symbolem a zdrojem tolik kritizovaného bohatství. Avšak přes všechny dobové mravní výzvy přiznává i historik Petr Čornej trpkou pravdu o opilosti božích bojovníků: „Při plundrování klášterů okusili prostí husité vzácná klášterní vína, importovaná z rakouských, uherských a středomořských oblastí. Mnohým bratřím se ve stavu slastného vytržení jistě zdálo, že už se octli ve vytouženém nebeském království, o jehož příchodu blouznili táborští kazatelé.“<sup>4</sup> A protože cenu dovážených vín blokovalo tehdy embargo uvalené na kacířské Čechy, byla touha po dobrých vínech jedna z příčin spanilých jízd husitů mimo území Čech. V okolí Bratislavy i v Rakousích se prý těmito výjezdům přezdívalo „české vinobraní“.<sup>5</sup>

---

<sup>1</sup> ČORNEJ, P., Pivovar „v pekle“ a dějinné souvislosti jeho osudů. In *Hospody a pivo v české společnosti*. Ed. NOVOTNÝ, V., 1997, s. 155.

<sup>2</sup> STANĚK, J. *Blahoslavený sládek. Kapitoly z dějin piva*, 1998, s. 82-83.

<sup>3</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 32-33.

<sup>4</sup> ČORNEJ, P., Pivovar „v pekle“ a dějinné souvislosti jeho osudů. In *Hospody a pivo v české společnosti*. Ed. NOVOTNÝ, V., 1997, s. 154.

<sup>5</sup> ČORNEJ, P., Pivovar „v pekle“ a dějinné souvislosti jeho osudů. In *Hospody a pivo v české společnosti*. Ed. NOVOTNÝ, V., 1997, s. 156.



## 2.6 Vynález destilace

I ta nejsilnější vína nemohla dosáhnout velkého množství alkoholu. Proces kvašení se totiž po určité době sám zastaví, protože kvasinkami vyprodukovaný alkohol se pro ně stane smrtelný. Klasickou fermentací lze tedy dosáhnout maximální koncentrace alkoholu kolem 12 %. Explicitně to popisuje americký spisovatel Kurt Vonnegut ve své slavné knize *Snídaně šampiónů*: „Alkohol byla látka produkována drobnými tvorečky. Kvasinkové organismy pojídaly cukr a vyměšovaly alkohol. Zabíjely samy sebe tím, že ničily své životní prostředí kvasinkovými sračkami.“<sup>1</sup>

První zmínky o pokusech destilovat lze nalézt u starých Egyptanů<sup>2</sup> a Řeků<sup>3</sup>. Znalost této technologie<sup>4</sup>, obdobně jako tomu bylo u mnoha dalších poznatků, udržel během středověku arabský svět. Perský lékař Abú Abdalláh Džabír (známý spíše pod latinizovanou formou jako Geber) zevrubně rozepsal způsoby destilace ve svém spisu *Testamentum Geberi regis Indiae*.<sup>5</sup> Jiný lékař Abul-Kasem popisuje ve svých zápiscích z 11. století vinný destilát, který používá jako lék. Souběžně s územní expanzí islámského světa se předávaly i uchované vědomosti a destilace se tak rozšířila přes Španělsko na celý evropský kontinent. O Arabském akulturačním vlivu svědčí i etymologie slova alkohol. Dostupné prameny se shodují v názoru, že zcela jistě pochází z arabštiny (předpona „al“ značí arabský určitý člen). Přesný původ je ovšem nejasný. Jedna z nejrozšířenějších teorií odkazuje na arabské *al-kahal*, což je jemná substance. Výraz *al-khol* totiž označoval jemný černý prášek, který arabské ženy používaly jako oční stíny.<sup>6</sup> Jiná verze odkazuje na arabské slovo *al-kuhul*, které znamenalo „něco nejlepšího“. Ve středověké Evropě s destilací začali

---

<sup>1</sup> VONNEGUT, K., *Snídaně šampiónů aneb Sbohem, modré pondělí!*, 1981, s. 165.

<sup>2</sup> Dle archeologických nálezů zapalovali kněží starověkého Egypta při náboženských výkonech „vodu“ – velmi pravděpodobně tedy šlo o koncentrovaný destilát. TRNKA, R., *Vína, likéry a destiláty. Tajemství výroby*, 2001, s. 12.

<sup>3</sup> „Alexandr z Afrodizie popsal, jak se dá destilovat mořská voda, a získávat tak voda pitná. Mímoходом zmínil i možnost destilovat víno.“ EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 11.

<sup>4</sup> Kvašením vzniklý líc se z tekutiny vypudí destilací. Ochlazením lihových par se pak získá směs lihu s vodou, která se dalším opakováním destilačního procesu zbavuje nežádoucích látek, aby se zajistila vyšší stupňovitost lihu (tedy jeho „síla“). TRNKA, R., *Vína, likéry a destiláty. Tajemství výroby*, 2001, s. 13-14.

<sup>5</sup> ANGEROVÁ, J., SÚRA, J., *ABC o nápojích*, 1986, s. 117.

<sup>6</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 36.

experimentovat alchymisté, kteří překládali hermeneutické spisy a uváděli do povědomí objevy arabských myslitelů, což se zvláště týkalo i alkoholu. Alchymisté sice nenacházeli zlato ani kámen mudrců, za to ale začali vyrábět pálenky.<sup>1</sup> Otec evropské alchymie Albertus Magnus popisuje řadu způsobů, jak z kvašených tekutin připravit onu zázračnou *aqua vitae* (voda života) nebo též *spiritus vini* (duch z vína), jak se mezi alchymisty říkalo lihu. Alkohol získaný dvojitou destilací<sup>2</sup> byl označován jako *aqua ardens* (ohnivá voda).

V průběhu 15. a 16. století se destilace, tento převratný vynález, rozšířil v celé Evropě. Destilace dala vzniknout mnoha novým nápojům<sup>3</sup> s náhle mnohonásobně vyšší koncentrací alkoholu, než byli lidé doposud zvyklí. Znamenala skutečnou revoluci spojenou se snadnou dostupností destilátů, masovým rozšířením alkoholických nápojů do severských zemí Evropy, kde nebyly vhodné klimatické podmínky pro pěstování vína, a exportem lihovin do celého světa. Že nové destiláty na lidi silně magicky působily, ukazuje i jejich anglický výraz „spirit“.<sup>4</sup>

Původní obyvatelé Severní Ameriky neměli dostatečně vypracovanou schopnost tak silný alkohol odbourávat a ohnivá voda se stala jednou ze zbraní bílých kolonizátorů.<sup>5</sup> Na druhou stranu, jak již bylo uvedeno výše, kvašení je samovolně probíhající proces<sup>6</sup>, a tudíž probíhal i v Severní Americe. Všeobecně přijímaný názor, že se původní severoameričtí obyvatelé seznámili s alkoholem až v 16. století díky evropským kolonizátorům, je možno částečně revidovat. Například indiáni kmene Tarahumara ze Severního Mexika dodnes vyrábějí tradiční nápoj podobný pivu jménem *tiswin*, který je vyráběn ze zkvašených kukuřičných klasů. Výzkumníci Ted Borek a Glenna Deanová ze *Sandia National Laboratories* přišli

---

<sup>1</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 9 – Destilace s chladicí věží.

<sup>2</sup> Smyslem druhé (jemné) destilace je nejen zvýšit obsah alkoholu v destilátu, ale též provedení částečné rafinace, při které jsou žádoucí látky (zvláště aromatické) odděleny od látek nežádoucích. PISCHL, J., *Vyrábíme ušlechtilé destiláty*, 1997, s. 110.

<sup>3</sup> Např. brandy (destilace vína), koňak (nejkvalitnější druh brandy), gin (fermentované obilí s přísadou jalovce), rum (destilovaný nápoj z cukrové třtiny), whisky (ze sladu a obilí, ve Skotsku whisky, v Irsku a USA whiskey), od konce 18. století v Kentucky bourbon (fermentovaná kukuřice).

<sup>4</sup> EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 11.

<sup>5</sup> Bylo zjištěno, že výskyt jaterních fermentů i jejich druhy (atypické ADH či izomery ADH), které jsou nutné k oxidaci vypitého alkoholu, je dán geneticky a liší se u různých národností. SKÁLA, J., *...až na dno!?*, 1988, s. 18.

<sup>6</sup> Srov. podkapitola 2.1 Neolitická revoluce.

s teorií, že proces fermentace znali i indiáni puebel v Novém Mexiku. Svou hypotézu podpírají zjištěním, že 800 let staré indiánské nádoby z puebel uvolňují při mírném zahřátí páry, jejichž chemické složení je velmi podobné zbytkům ze džbánek indiánů Tarahumara na *tiswin*.<sup>1</sup> Samotná přítomnost alkoholu ve starých nádobách však ještě nemusí dokazovat, že byl alkohol vyráběn indiány záměrně a pravidelně. Jejich obsah totiž mohl zkvasit samovolně. Zcela jistě indiánské kmeny nedisponovaly znalostí technologického procesu destilace a neznaly tudíž lihoviny, kterým pak snadno podlehly, a alkohol se tak stal účinnou zbraní v rukou kolonizátorů a nástrojem k snazšímu ovládnutí původních obyvatel Severní Ameriky.<sup>2</sup>

I tradiční nízkoalkoholický nápoj indiánů Střední Ameriky *pulque* se připravoval pouhým kvašením. Španělským dobyvatelům se však zdálo málo silné, a proto se snažili mísit různé nápoje, a tím *pulque* přizpůsobit evropské chuti. Nakonec došlo na destilaci listů agáve, čímž byl tento proces zřejmě použit úplně poprvé v Novém světě. Výsledkem byla pálenka zvaná *mezcal*<sup>3</sup>. V následujících stoletích pak začal získávat pozornost *mezcal*, který byl vyráběn u městečka Tequila, v dnešním státě Jalisco. Později se přišlo na důvod, v čem je tento *mezcal* výjimečný: *mezcal* všeobecně byl vyráběn ze zelené agáve Espadin, zatímco *mezcal* v okolí Tequily z agáve modré.

S kolonizací Ameriky je spojen i vznik barů, což dokládá etymologie slova bar. Tento pojem vznikl z francouzského slova *barrière* – bariéry totiž byly zřizovány, aby vymezovaly a ochraňovaly místo pro výčepníka alkoholu v místnostech, které jinak neměly původně žádné jiné boční hrazení. Alkohol byl nejprve vydáván dobyvatelům Nového světa důstojníky ve speciálních obchodech

---

<sup>1</sup> Sandia National Laboratories [online]. c2009 [cit. 2009]. Dostupný z WWW: <<http://www.sandia.gov/news/publications/technology/2008/0308/note3.html>> .

<sup>2</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 10 – Irokéz je uplácen ohnivou vodou.

<sup>3</sup> Název *mezcal* je výsledkem několika omylů. „Srdce“ rostliny agáve, ze které se destilací vyrábí, totiž bývá mnohdy chybně považováno za kaktus. A tradiční peyotl (kaktus *Lophophora*) zas obsahuje halucinogenní látku – alkaloid meskalin. Mezi anglicky mluvícími obyvateli se pro sušené plátky tohoto kaktusu vžilo označení „mescal buttons“ čili meskalové knoflíky. Pálenka *mezcal* tak byla chybně zotožněna s meskalem. Srov. SCHULTES, R. E., HOFMANN, A. *Rostliny bohů. Magická síla psychoaktivních rostlin*, 2000, s. 145.

(tzv. *common stores*). Z nich se postupně ve městech vyvinuly legendární saloony a typické *american bars*.<sup>1</sup>

Významnou úlohu ve vývoji pálenek sehráli holandští obchodníci.<sup>2</sup> Ti totiž udržovali čilý obchod s evropskými přístavy, kde nakupovali mnoho různých vín včetně těch méně kvalitních. V zájmu zvýšení prodeje pak špatné víno „pančovali“ různými způsoby a odběratelům pak prodávali různé směsi. Kombinovali destilovaný alkohol s cukrem a různými aromatizovanými látkami. Stali se tak prvními výrobci alkoholizovaných nápojů, tedy nápojů, do kterých je alkohol přidáván, narozdíl od alkoholických nápojů, jejichž obsah etanolu je určen procesem kvašení. Holanďané pak záměrně podporovali v některých oblastech výrobu nekvalitních vín, která neměla v místě přirozené odbytiště, a ve formě pálenky je nakládali na lodě a distribuovali po Evropě.

Velmi nepříznivé sociální a zdravotní důsledky měla tzv. ginová epidemie v Anglii, která naplno propukla v 18. století mezi městskou chudinou a vznikající dělnickou třídou. Znamý rytec William Hogarth vytiskl dvě mravoučné rytiny, které se prodávaly po tisících.<sup>3</sup> Na jedné z nich byla znázorněna prosperující londýnská čtvrť s čistou hospůdkou a kojící ženou (tzv. Beer Street) a na druhé špinavá ulice se zchátralými domy a ženou bijící své děcko (tzv. Gine Line). Cílem tedy nebylo hlásit abstinenci, ale brojit proti opilství způsobeném ďábelským ginem a vrátit se k tradičnímu osvědčenému pivu.<sup>4</sup> Roku 1689 dal parlament svolení k budování palíren, přičemž licenci bylo možné získat za malý poplatek. A tak začal být náhle v Británii velmi dostupný levný gin. Jen sám Londýn měl ve třicátých letech 18. století přes 6000 výčepů lihovin, které lákaly na heslo „opítí za penny, zpití do němoty za dvě pence a sláma k přespání zdarma.“<sup>5</sup> Dle verzí soudobých autorů přinesl enormní nárůst konzumace ginu<sup>6</sup> zvýšení kriminality a obrovské sociální a zdravotní problémy, gin doslova kosil chudé lidi.<sup>7</sup> Na naléhání Velké poroty

---

<sup>1</sup> MIKŠOVIČ, A., *Umění koktejlu*, 1997, s. 50.

<sup>2</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 37.

<sup>3</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 11 – Beer Street a Gin Lane; rytiny od Williama Hogartha.

<sup>4</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 42.

<sup>5</sup> SHEPPARD, F., *London. A History*, 1998, s. 218.

<sup>6</sup> V roce 1684 bylo vyrobeno 527 000 galonů destilátů a v roce 1727 to bylo 3 601 000 galonů. EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 42.

<sup>7</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 41.

z Middlesexu se pokusil nastalou situaci vyřešit opět parlament. Roku 1736 vydal zákon známý jako Gin Act, který měl snížit prodej ginu stanovením zvláštních poplatků a zdaněním. Bohužel dodržování tohoto zákona se nepodařilo plně prosadit a obchodníci ho všelijak obcházeli. Kromě toho, že opilství vzbuzovalo morální paniku (za rouhání, nestydatost, násilí), přibylo v důsledku ginové epidemie i nové negativní hodnocení přílišného pití lihovin – alkohol se začal stávat součástí problematiky veřejného zdraví.<sup>1</sup>

Zároveň si alkohol začal budovat své pevné kulturní místo ve vznikajících nacionálních hnutích a různé nápoje se staly symboly národní povahy. Zcela mimo náboženství tak došlo k mytologizování alkoholu. Připisované vlastnosti daného národa se spojují s příslušnými domácími destilovanými nápoji (ruská vodka, skotská whisky, skandinávský aquavit, balkánská rakija, řecké ouzo, kubánský rum, mexická tequila). Zvláštní postavení v tomto výčtu národních nápojů zauímají však oba nápoje nedestilované: pivo a víno. Víno si nárokují jednoznačně Francouzi a to bez ohledu na to, že ve skutečnosti vypijí i velké množství piva a lihovin.<sup>2</sup> Víno figuruje v sebehodnocení francouzského národa v mnoha oblastech. Má údajně pozitivní vliv na krásu francouzských žen, dodává sílu a odvalu francouzským sportovcům a je zdrojem kreativity francouzských umělců. A jedním dechem Francouzi hrdě dodávají, jak hluboce pozadu jsou za těmito jejich úspěchy národy pijáků piva

Pivo je obdobným symbolem historických konkurentů Francie – Němců a především Britů. Anglické pivo, neboli *ale*<sup>3</sup>, má pro svou domovinu také řadu zásluh. Pivo je tradičně spojováno se statečností a veselím, mužům dodává sílu a ženám bujně tvary. A podle toho je i opěvováno. Na našem území můžeme vidět obdobný souboj mezi vinaři a pivaři s jistým národnostním přídechem. Zatímco pivo je národní nápoj Čechů, Moravané se identifikují s vínem. Češi nedají dopustit na svůj zlatavý mok: „Kde se pivo vaří, tam se dobře daří,“ avšak Moravané kontrují: „Po pivu se spí, po vínu se zpívá,“ případně v o destiláty rozšířenější verzi: „Po pivě se tlůstne, po gořalce hlůpne, ale po víně se zpívá.“

---

<sup>1</sup> EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 43.

<sup>2</sup> EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 24.

<sup>3</sup> ale (čti él) – anglické pivo, málo chmelené, hořké a velmi silné, připravuje se infuzí z mladinky (nejsvětější a nejkvalitnější slad)

## 2.7 Prohibice a boj proti alkoholismu

Odchod mužů na frontu, nedostatek surovin a licencování výroby alkoholu, to byly hlavní faktory, které během 1. světové války zastavily masový rozmach opilství předchozích století. Válka napomohla i prosazení prohibičních experimentů. Vedle Finska, Norska a Švédska to byly především Spojené státy americké. Stalo se tak 18. dodatkem ústavy přijatým v roce 1920.<sup>1</sup> Tento výnos náhle kriminalizoval chování přes půl milionu obyvatel.<sup>2</sup>

K prohibici směřovala Amerika postupně a největší agitační roli zde sehrála organizace Liga proti nálevnám, která tato místa vykreslovala jako doupatá neřesti. Z Ligy se stala jedna z nejúčinnějších nátlakových skupin v Americe a podařilo se jí mobilizovat protestantské církve k volbě „suchých“ kandidátů.<sup>3</sup> Velkým argumentem v boji za prohibici byla též industrializace země a potřeba pracovních sil, na které měla whisky špatný sociální a zdravotní vliv. Federální agenti, kteří dohlíželi na dodržování prohibice, však nechvalně prosluli neúměrným násilím.<sup>4</sup> Jinak ovšem k prosazování prohibičního dodatku nebyly vytvořeny náležité nástroje, bylo-li to vůbec kdy možné. Američané pili dál, k prohibici patřily koktejlové večírky, placatky a podloudný obchod. Brzy začala působit Asociace proti prohibičnímu dodatku,<sup>5</sup> kterou sponzorovali stejní průmyslníci, kteří dříve podporovali Ligu. Nelíbilo se jim totiž citelné zvýšení daně z příjmů, kterým stát kompenzoval daň z alkoholu. Takzvaný „suchý zákon“ měl na svědomí zhruba půl milionu nových delikventů a obrovskou korupci.<sup>6</sup> Na prohibici velice vydělal též organizovaný zločin, ačkoliv „zjizvenej“ Al Capone vybudoval své zločinecké impérium již před nástupem prohibice.<sup>7</sup> Přesto byl rozmach kriminality a černého trhu jedním

---

<sup>1</sup> *Ústava Spojených států amerických* čl. XVIII odd. 1: Zakazuje se výroba, prodej nebo doprava omamných nápojů, jejich dovoz a vývoz s cílem jejich použití na území Spojených států amerických a všech územích podléhajících jejich jurisdikci.

<sup>2</sup> ESCOHOTADO, A., *Stručné dějiny drog*, 2003, s. 80.

<sup>3</sup> TINDALL, G. B., SHI, D. E., *USA*, 1994, s. 527.

<sup>4</sup> Na obhajobu federálních úředníků je třeba říci, že při vykonávání svých povinností museli často jednat s kriminálníky, kteří také neměli ke koltu daleko. Nicméně na jednu oběť z řad prohibičních úředníků připadaly tři oběti civilní. Viz EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 82.

<sup>5</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 12 – Demonstrace proti prohibici, 20. léta USA.

<sup>6</sup> ESCOHOTADO, A., *Stručné dějiny drog*, 2003, s. 78.

<sup>7</sup> Srov. BERGREEN, L., *Al Capone a jeho doba*, 1997.

z hlavních protiprohibičních argumentů. A tak v roce 1933 prohibici 21. ústavní dodatek zase zrušil. Na skutečné důsledky amerického experimentu reaguje ve svých povídkách i spisovatel Jaroslav Hašek, který je literární ikonou české hospodské kultury, když prohibici definuje jako metodu „jak zvýšiti důmysl a vynalézavost lidskou obcházením zákona.“<sup>1</sup>

Zavést prohibici se pokoušeli i v Rusku, kde měla silné zastoupení vodka a s ní spojený alkoholismus především na venkově. Místní vládcí ani pravoslavná církev nedokázala situaci řešit, a tak se během první světové války pokusil omezit pití alkoholu car tím, že zakázal prodej vodky. To však pouze nahrálo proticarským stoupencům a podpořilo revoluční převrat. O další regulaci alkoholu se pak pokusili sami komunisté. Na celostátní úrovni Sovětského svazu vyhlásil „suché zákony“ Michail Gorbačov v 80. letech minulého století. Byly vedeny demagogické kampaně odkazující k samotným pilířům komunistického režimu.<sup>2</sup> Kdo pil alkohol, stal se zrádcem a špatným komunistou. Byly rušeny výčepy, rapidně vzrostly ceny vodky a opilci byli zavíráni. Přestože došlo, stejně jako za prohibice v USA, k celkovému snížení konzumace alkoholu, lidé si začali podomácku destilovat co se dalo a posléze pít velmi nekvalitní toxický alkohol. Na Sibiři se dokonce začala pít přímo voda po holení. Další politický vývoj východního bloku odsoudil tento totalitní systém k zániku a s ním i direktivní snahu o zákaz pití alkoholu. Po pádu železné opony vtrhli na ruský trh zahraniční distributoři a spotřeba alkoholu opět vzrostla.

Zkušenosti nejen z USA a Ruska, ale i z dalších zemí<sup>3</sup>, ukazují, že direktivní celospolečenské restrikce sice na čas omezí spotřebu alkoholu, historicky však nemohou v boji proti jeho nadužívání uspět. Výše popisovaná spjatost alkoholu a kultury je příliš pevná. Bojovník proti kriminalizaci uživatelů psychoaktivních látek Tomas Szasz hodnotí prohibice následovně: „Užívání kulturně hluboko zakořeněné, tradicí schvalované drogy bylo zakázáno zákonem. Prohibice však nedokázala

---

<sup>1</sup> HAŠEK, J., *Opilecké historky aneb Jak se pívávalo*, 2003, s. 7.

<sup>2</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 13 – Komunistická protialkoholní agitace.

<sup>3</sup> Zákazy pití alkoholu v Kanadě na sklonku 1. světové války jen zkopírovaly fiasko prohibice v USA. V Maďarsku v době Republiky rad pokus o prohibici dle sovětského modelu jen uspěl zánik tohoto státního útvaru.

oslabit ceremoniální význam pití. Naopak, značně ho zvýšila. Ilegální nálevny se staly nefalšovanými chrámy tajné církve.“<sup>1</sup>

Paušální vynucená abstinence tedy historicky neuspěla. Zdá se však, že alespoň částečně úspěšné by mohlo být dosažení lihuprostého života u tzv. alkoholiků. Postupem dějin totiž převážilo přesvědčení, že nadměrné požívání alkoholu je nemoc. Zrod této myšlenky sahá do konce 18. století, do doby ginové epidemie.<sup>2</sup> Autorem první definice pijáctví z roku 1784 byl americký armádní lékař Benjamin Rush, který dokonce tvrdil, že alkohol přináší z dlouhodobého hlediska větší zkázu než války.<sup>3</sup> Mnoho lékařů bojovalo v průběhu 19. století za uznání koncepce alkoholismu jako choroby. Během tohoto „alarmujícího období“ poukazovali na skutečnost, že někteří lidé mají silné sklony k takové závislosti na alkoholu, že zcela ztratili nad opíjením kontrolu a pokračují v nadužívání alkoholu i navzdory jakékoliv snaze po omezení jeho konzumace. Samotný termín alkoholismus je připisován švédskému lékaři Magnusu Hussovi.<sup>4</sup> Středem jeho zájmu byly destiláty, které Švédové běžně pili, a o pijácích piva nebo vína se zmiňuje jen letmo.<sup>5</sup>

K definitivnímu uznání alkoholismu jako nemoci se došlo v polovině 20. století. Velkou měrou se o to zasloužil vědec E. M. Jellinek z *Centra pro alkoholové studie* na univerzitě v Yale.<sup>6</sup> V psychiatrii je dodnes používána jeho klasická typologie abusu.<sup>7</sup> V květnu roku 1951 byla v Československu otevřena díky primáři

---

<sup>1</sup> SZASZ, T., *Ceremoniální chemie. Rituální perzekuce drog, toxikomanů a dealerů*, 1996, s. 41.

<sup>2</sup> Srov. ginová epidemie – podkapitola 2.6 Vynález destilace.

<sup>3</sup> V roce 1784 vydal úspěšnou knihu Zpráva o působení tvrdých destilátů na lidskou mysl a tělo. V ní mimo jiné napsal: „Destiláty zničí více životů než zbraně. Války s sebou sice přinášejí dočasnou zkázu, ale alkohol působí na lidský život za všech okolností a za všech časů.“ SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 51.

<sup>4</sup> V roce 1849 vydal knihu s názvem *Alkoholismus chronicus, chronické alkoholické onemocnění*.

<sup>5</sup> SOURNIA, J.-C., *Dějiny pijáctví*, 1999, s. 71.

<sup>6</sup> E.M. Jellinek neměl žádné medicínské vzdělání, ale přesto byl uznávanou autoritou. Jeho dílo *The Disease Concept of Alcohol* vyšlo v roce 1960. Viz EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 95.

<sup>7</sup> 1. typ ALFA (problémové pití): sebemedikace, potlačení úzkosti, pití o samotě; 2. typ BETA (společenské pití): příležitostně, sociokulturní charakteristika; 3. typ GAMA (anglosaský typ – pivo a destiláty) postupné zvyšování tolerance k alkoholu, poruchy kontroly pití; 4. typ DELTA (románský typ – víno) chronická konzumace alkoholu, trvalé udržování hladinky, bez ztráty kontroly; 5. typ EPSILON (kvartální



Jaroslavu Skálovi<sup>1</sup> první záchytná stanice na světě.<sup>2</sup> Poté co *Americká lékařská asociace* vyhlásila v roce 1956 oficiálně alkoholismus jako nemoc, která by se měla tedy léčit, začaly vznikat protialkoholní kliniky a státy začaly přispívat systémem sociální péče a zdravotního pojištění. V obecném pohledu se v tomto okamžiku dostávám k velmi paradoxní situaci, ve které je stát ve vztahu s alkoholem. Na jednu stranu vystupuje stát navenek v roli bojovníka proti konzumaci alkoholu jako patologickému jevu společnosti, na straně druhé však ochotně získává z distribuce alkoholu velké výnosy ze spotřební daně pro státní rozpočet.

Pojetí alkoholismu jako nemoci se distancovalo od prohibice, avšak prohibici nabízí pro diagnostikované alkoholiky v souladu s heslem „Jednou alkoholik – navždy alkoholik.“ Je abstinence jediným přijatelným výsledkem léčení alkoholismu? Někteří lékaři tvrdí, že v určitých případech může být u slabší závislosti proveditelný i návrat z alkoholismu do běžného společenského pití. Mezi lékaři a psychology se však o tom vedou spory.<sup>3</sup> Psychiatr a teoretik kultury Vladimír Borecký varuje: „Sama odvykací léčba založená na abstinenci dusí imaginaci, utápí mravnost v moralizování, zabraňuje jedinci v transcendenci a postrádá jakékoliv vcítění a porozumění opilství. Propuštěné odchytné vede k návratům do infantilního světa ráje alkoholismu.“<sup>4</sup> Teorie tzv. Anonymních alkoholiků (AA) se však řídí tím, že přestat a již nezačínat, je pro problémové pijáky jediné řešení a absenci transcendence saturuje v obratu k Bohu. AA vznikli jako průkopnická skupina ve třicátých letech minulého století. Původně se jednalo o neformální frakci uvnitř náboženského hnutí, tzv. Oxfordské skupiny. Od ní se AA oddělila a získala svou vlastní identitu. Od Oxfordské skupiny však převzala určité principy: důraz na lokální skupinu, systém vzájemné podpory členů, pravidelná skupinová setkání, možnost vyprávět ostatním svůj příběh a také obrat k Bohu. Právě tato protestantská etika spojená se zbavením pýchy, sebekontrolou a snahou sám na

---

pijáctví) epizodicky, střídání značného pití s úplnou abstinencí. POPOV, P. Alkohol. In *Drogy a drogové závislosti, mezioborový přístup*. Ed. KALINA, K., 2003, s. 151-152.

<sup>1</sup> SKÁLA, J., *Lékařův maraton. Ber a dávej*, 1997.

<sup>2</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 14 – Busta s pamětní deskou U Apolináře.

<sup>3</sup> Viz EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 139 – 153.

<sup>4</sup> BORECKÝ, V., *Zrcadlo obzvláštního*, 1999, s. 265.

sobě neustále pracovat dává členům AA sílu vypořádat se se svojí nemocí.<sup>1</sup> Zároveň však může být velkou překážkou pro alkoholiky v neprotestantských zemích (ať už katolíky nebo ateisty, kteří se nedokáží podrobit protestantské ideologii).<sup>2</sup>

Pití alkoholu samozřejmě nelze redukovat na dva vyhraněné póly (alkoholik vs. zcela nezávislý). Míra závislosti se liší člověk od člověka a její stupeň je nutné vždy určovat v kontextu konkrétního života posuzovaného člověka. Závislost obecně je jeden ze základních ontologických pojmů, to jest pojmů týkajících se čehokoliv a označuje vztah mezi dvěma jevy.<sup>3</sup> Syndrom závislosti je skupina fyziologických a behaviorálních fenoménů, v nichž užívání nějaké látky má u daného jedince mnohem větší přednost než jiné jednání. Jde o stav nesamostatnosti. Z formálního hlediska je závislost definovaná dle 10. revize Mezinárodní klasifikace nemocí *Světové zdravotnické organizace*<sup>4</sup> (WHO). Závislost na alkoholu má dokonce i svůj statistický kód F10.<sup>5</sup> V praxi se ze závislosti stala nálepka. Současný posun tohoto nehodnotícího pojmu ke kulturní konstrukci popisuje americký antipsychiatr Thomas Szasz: „V tradičním pojetí neoznačoval pojem *závislost* nic více než zájem o jisté typy jednání. Nebyl mu přisuzován pejorativní význam. Během posledního půlstoletí, zvláště pak v posledních dekadách tak výraz *závislý* ztratil denotativní význam vztahující se k určitému zvyku a stal se stigmatizující nálepkou, jejíž význam je ryze pejorativní. Slovo závislost nebo jeho synonymum toxikomanie se ocitlo v psychiatrickém slovníku stigmatizujících diagnóz.“<sup>6</sup> Takto určená nemoc byla i zprvu léčena behaviorálními technikami jako např. averzivní terapií. Pacientům byly injekčně podávány látky vyvolávající dávivý efekt (např. apomorfín). Podnětem, který se měl fixovat do podmíněného reflexu, bylo současné ochutnávání alkoholických nápojů.<sup>7</sup> Ačkoliv se tato metoda již více jak padesát let nepoužívá, behaviorální přístupy v léčbě abúzu alkoholu praktikované scientisticky

---

<sup>1</sup> Viz *Anonymní alkoholici. Příběh o tom, jak se tisíce mužů a žen vyléčilo z alkoholismu*, 1996.

<sup>2</sup> Viz EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 103.

<sup>3</sup> URBAN, E., *Toxikomanie*, 1973, s. 20.

<sup>4</sup> Viz *World Health Organization* [online]. c2007 [cit. 2007]. Dostupný na WWW: <<http://www.euro.who.int/>> .

<sup>5</sup> NEŠPOR, K., *Návykové chování a závislost*, 2000, s. 14.

<sup>6</sup> SZASZ, T., *Ceremoniální chemie. Rituální perzekuce drog, toxikomanů a dealerů*, 1996, s. 19.

<sup>7</sup> POPOV, P. Alkohol. In *Drogy a drogové závislosti, mezioborový přístup*. Ed. KALINA, K., 2003, s. 156.

<sup>7</sup> SKÁLA, J., *Lékařův maraton. Ber a dávej*, 1997.

orientovanou medicínou mnohde přetrvaly, což Vladimír Borecký hodnotí jako psychiatrický anachronismus<sup>1</sup> a kritizuje persekuční „prevenci“ systému záchytných stanic. V předmluvě ke knize výše několikrát citovaného Jeana-Charlese Sournia pak vyjadřuje naději, že nové tisíciletí přinese nové a jemnější přístupy k alkoholismu, neboť alkohol bude i nadále provázet civilizaci a kulturu jako jejich nerozlučitelný druh.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> BORECKÝ, V., *Zrcadlo obzvláštního*, 1999, s. 264.

<sup>2</sup> BORECKÝ, V. Průvodce dějinami opilství. In *Dějiny pijáctví*. SOURNIA, J.-C., 1999, s. 14.

### **3. KULTURNĚ ANTROPOLOGICKÁ DIMENZE**

V této kapitole, která v mnohém navazuje na tu předchozí, se zaměřím na alkohol v rámci kulturní a sociální antropologie. Nejprve se pokusím zasadit alkohol do globální „drogové scény“ a vysvětlit antropologicky výsostné postavení, které zaujímá. Dále pak analyzuji výrobu alkoholu z hlediska jejího místa ve strukturální teorii včetně možností mírnit tělesné důsledky, které člověku nadměrná konzumace alkoholu přináší.

#### **3.1 Alkohol v perspektivě kulturních univerzálií**

Kulturní významnost alkoholu jako psychoaktivní látky je dána historickým vývojem a to v tom smyslu, jak byl ve svých nejvýznamnějších okamžicích popsán v předcházející kapitole. Nyní se však zaměřím na alkohol jako na specifický kulturní prvek v širším antropologickém kontextu psychotropních látek.

##### **3.1.1 Kulturní univerzálie**

Kulturní univerzálie označují třídu obecných kulturních prvků, které lze nalézt ve všech lidských kulturách.<sup>1</sup> Jednou z těchto přirozeností patřících k člověku je potřeba po občasných změnách stavů vědomí.<sup>2</sup> Tyto lidské touhy po jiném, posunutém vnímání mají též značný sociokulturní význam v souvislosti s rituály<sup>3</sup> a jsou jednou z antropologických konstant. Ve všech kulturách můžeme nalézt množství různorodých technik mámení smyslové percepce.

Pokud nepřišly na řadu alternativní způsoby (hladovění, meditace, zrychlené dýchání, bolest), byly ceremoniálně užívány psychotropní látky ekologicky dostupné v rámci dané lokality (tabák v Severní Americe, peyotl v Mexiku, koka v Jižní

---

<sup>1</sup> SOUKUP, V., *Přehled antropologických teorií kultury*, 2000, s. 205.

<sup>2</sup> ROBSON, P. *Forbidden Drugs. Understanding Drugs And Why People Take Them*, 1999, s. 7.

<sup>3</sup> Srov. Bachtin a Eliade – podkapitola 2.3 Řecko a Řím.

Americe, ganja v Indii, hašiš na Blízkém a opium na Dálném východě apod.). Jsou to převážně rostliny bohů, které dávají možnost „osvobodit se od všedních hranic pozemského bytí a dočasně vstoupit do fantaskní říše nepopsatelných nadpozemských divů, byť i jen na krátký okamžik.“<sup>1</sup> Pomocí těchto halucinogenních látek člověk komunikoval se spirituálním světem. Tyto přírodní prostředky vždy umožňovaly vstupovat do sfér nadpřirozena, narušovat plynulost každodenní skutečnosti nevšedností.

Jsou to tradiční plodiny, které se zvláště v případě tabáku a marihuany procesem akulturace z dané lokality výrazně rozšířily do celého světa a začaly tak konkurovat alkoholu. Všechny tyto tři psychoaktivní látky jsou více či méně sociálně tolerované. Prosazují se však různé sociokulturní regulativy, jako například prodej alkoholu a tabáku až od 18 let, zákazy kouření ve veřejných prostorech, kriminalizace marihuany (která je ovšem spíše formální než skutečná). Obecně jsou tyto celosvětově rozšířené drogové alternativy vnímány jako drogy se společensky akceptovatelným rizikem, avšak aniž by došlo k tomu, že by jedna droga z těchto tří nahradila jinou.<sup>2</sup> V průběhu 19. století došlo k objevům aktivních složek různých rostlin, a tím byly získány drogy jako morfin, kodein, kofein, kokain či heroin.<sup>3</sup> Ve 20. století pak bylo univerzálně využitelné spektrum psychotropních látek rozšířeno o další nové a mnohem účinnější psychoaktivní látky. Souhrnně lze toto období charakterizovat jako syntetickou revoluci, ať už jde o amfetaminy, barbituráty nebo LSD.<sup>4</sup>

Došlo ke kulturní změně, ve které se dostává alkoholu v této globální drogové konkurenci jednoznačné privilegium legální psychoaktivní látky. „Svobodný“ svět založený na racionálně-vědeckých principech a pozitivismu (scientická redukce)<sup>5</sup> stojí v protikladu k náboženství. Thomas Szasz popisuje souvislost drog a jejich ceremoniálního užívání, což tvoří dohromady onu výše popsanou kulturní univerzálii. Drogy byly vždy užívány rituálně. Jejich zákaz tedy musí být nutně

---

<sup>1</sup> SCHULTES, R. E., HOFMANN, A., *Rostliny bohů. Magická síla psychoaktivních rostlin*, 2000, s. 9.

<sup>2</sup> Viz EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 181-182.

<sup>3</sup> ESCOHOTADO, A., *Stručné dějiny drog*, 2003, s. 64.

<sup>4</sup> ESCOHOTADO, A., *Stručné dějiny drog*, 2003, s. 87-95.

<sup>5</sup> Srov. BORECKÝ, V., *Imaginace, hra a komika*, 2005.

nějakým způsobem kulturně kompenzován. Na to existuje několik receptů<sup>1</sup> a nejrozšířenějším je legalizace určitých vybraných drog: „Vlády mohou, poté co úspěšně připraví obrovské množství lidí o legitimní užívání drog, na které jsou tito zvyklí, uspokojit neukojitelnou touhu svých občanů.“<sup>2</sup> Tato kompenzace má i svůj jazykový odraz. V běžném uvažování alkohol za „drogu“ nepokládáme. Proč zrovna alkohol patří mezi vyvolenou a zákonem schválenou rekreační drogu? Na to lze nalézt několik odpovědí.

### 3.1.2 Výsostné postavení alkoholu mezi psychoaktivními látkami

Alkohol má v konkurenci s jinými adepty na rekreační drogu řadu kulturně významných předností.<sup>3</sup> Užívá se orálně, což je nejbezpečnější a nejpraktičtější způsob užívání jakékoliv psychoaktivní látky (při kouření dochází k uvolňování a vdechování velkého množství zbytečných toxických látek a s injekcemi je celkově spojeno skutečně mnoho rizik). Důležitým faktorem je též značná objemnost alkoholu, což ztěžuje jeho uplatnění na černém trhu. Tato objemnost je dána vzájemným poměrem mezi množstvím látky, kterou je nutné zkonsumovat, a stupněm dosažení požadovaného omámení smyslů a vědomí. Čím více této drogy je nutné zkonsumovat, tím je náročnější její pašování a naopak snazší podřídit ji mimořádnému celnímu režimu. Stejně tak značná objemnost ztěžuje nelegální distribuci.<sup>4</sup> I přes možnosti domácích palíren není výroba alkoholu snadnou a běžnou záležitostí, podléhá tedy průmyslovému zpracování. Díky míchání lze snadno měnit podíl alkoholu v nápoji a tudíž měnit intenzitu jeho působení. Též velká variabilita chutí a názvů je velmi výhodná a navíc marketingově dobře využitelná. Výsostnému postavení alkoholu v neposlední řadě přispívá i možnost snadno na něj uvalit vysokou spotřební daň.

---

<sup>1</sup> Např.: tajná podpora černého trhu se zakázanými látkami; podpora drog, které lze získat na lékařský předpis (syntetická psychofarmaka). Viz SZASZ, T., *Ceremoniální chemie. Rituální perzekuce drog, toxikomanů a dealerů*, 1996, s. 40.

<sup>2</sup> SZASZ, T., *Ceremoniální chemie. Rituální perzekuce drog, toxikomanů a dealerů*, 1996, s. 40.

<sup>3</sup> EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 180.

<sup>4</sup> I s tím si však lidská vynalézavost umí poradit. Srov. podkapitola 2.6 Prohibiční experimenty.

Kulturní příslušnost psychotropní látky a její sociálně schvalované užívání jsou důležitější faktory než rozdíl chemické. „Heroin a marihuana jsou vyhledávané nebo obávané ne proto, že by byly nebezpečnější nebo návykovější než alkohol a tabák, ale protože jsou svatější nebo prokletější.“<sup>1</sup> Alkoholické nápoje patří v rámci našeho kulturního vzorce k drogám nejschvalovanějším, jsou zde nejhluběji zakořeněny.<sup>2</sup> S globálním prosazováním euroamerické kultury dochází k procesu imitace západních modelů. Thomas Szasz tento jev hodnotí jako novodobé křížové války, kdy jsou původní obyvatelé obraceni na drogu dobyvatelů.<sup>3</sup> Zakazovány jsou tradiční psychoaktivní látky původních obyvatel pod záminkou protidrogových programů. Nahrazovány jsou pak naší kulturní tradicí – pitím alkoholu. Počátky tohoto procesu lze nalézt již v dobách kolonizace. O neblahých důsledcích kulturního vpádu alkoholu mezi původní obyvatelé Severní Ameriky jsem již psal a nejsou ničím neznámým. Aktuální zpravodajské servery<sup>4</sup> však přinášejí zprávy i o aboriginech v Austrálii a mnohých dalších domorodcích, které kosí alkohol, na který nebyli kulturně zvyklí.

Prosazování alkoholických nápojů po celém světě napomáhá i skutečnost popsána na začátku předcházející kapitoly. Je to dáno přirozeností alkoholového kvašení jako přírodního procesu.<sup>5</sup> Alkohol lze v různých podobách nalézt všude na světě. Fermentovaný nápoj z kukuřice *chicha*<sup>6</sup> se pil v Střední a Jižní Americe před objevením Ameriky Kryštofem Kolumbem. Kukuřičné klasy nechávali kvasit zřejmě i severoameričtí indiáni.<sup>7</sup> Tradiční alkoholický nápoj je užíván dokonce i na Sibiři, konkrétně jde o březové pivo z mízy těchto stromů. Výroba domácího piva z prosa, čiroku nebo kukuřice patří k zemědělské kultuře v Africe. V Etiopii ze žita vyrábějí opojný nápoj *boaza*, v západní Africe palmové víno, v severní zas pivní nápoj ze

---

<sup>1</sup> SZASZ, T., *Ceremoniální chemie. Rituální perzekuce drog, toxikomanů a dealerů*, 1996, s. 17.

<sup>2</sup> Viz kapitola 2. Kulturně historická dimenze.

<sup>3</sup> SZASZ, T., *Ceremoniální chemie. Rituální perzekuce drog, toxikomanů a dealerů*, 1996, s. 54.

<sup>4</sup> Výmluvné titulky: *Rezervace indiánů se mění v peklo. Může za to alkohol*. Viz Aktualne.cz [online]. c2007 [cit. 2009]. Dostupný z WWW: <<http://aktualne.centrum.cz/zahranici/amerika/clanek.phtml?id=476067>>, či *Australští domorodci sní o dnech bez alkoholu*. Viz Aktualne.cz [online]. c2007 [cit. 2009]. Dostupný z WWW: <<http://aktualne.centrum.cz/zahranici/asie-a-pacifik/clanek.phtml?id=462893>> .

<sup>5</sup> Srov. podkapitola 2.1 Neolitická revoluce.

<sup>6</sup> EDWARDS, G., *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*, 2004, s. 10.

<sup>7</sup> Srov. podkapitola 2.6 Vynález destilace.

zkvašeného ječmene. V Asii je na mnoha místech populární rýžové víno. V mongolských jurtách je tradičně vyráběn *kumis*. Dříve se v Číně z prosa a cukru vyráběl kvašený nápoj zvaný *tchao-mien*. V Tibetu se vařilo pivo z ječmene a Tibetané ho nazývali *čhang*. Předchozí výčet ukázal, že různě ochucené alkoholické nápoje lidé získávali a stále získávají kvašením po celém světě. Liší se pouze dílčí způsoby vaření a také suroviny v závislosti na environmentálních podmínkách (závisí vždy na vegetačním pásu a znalosti místních rostlin a plodů), ale výsledkem je vždy opojný nápoj. Nikde však nezískal alkohol takové kulturně výsostné postavení jako v evropské (dnes euroamerické) civilizaci.



## 3.2 Alkohol ve strukturální perspektivě

Kvašení, základní proces vzniku alkoholu, bylo v této práci několikrát a z různých hledisek komentováno. Nyní se ho pokusím začlenit do systému tradiční strukturální antropologie.

### 3.2.1 Strukturalismus

Strukturalismus je v humanitních vědách chápán jako velmi široký směr i metoda, které zasahují především do jazykovědy (F. de Saussure), ale též do literární vědy (M. M. Bachtin) či filozofie (M. Foucault). Východiskem strukturalismu je prvotnost vztahů před prvky v sociokulturním systému, jehož podstatu tvoří nadindividuální objektivní struktura.<sup>1</sup> Nemá smysl na tomto místě strukturalismus v celém jeho spektru rozebírat. Důležitá pro moji další analýzu je francouzská strukturální antropologie a její hlavní představitel – antropologická legenda Claude Lévi-Strauss. S jeho přístupem budu v následujícím textu pracovat.

Veškerý společenský život je dle teorie Lévi-Strausse závislý na skrytých univerzálních strukturách. Východiskem strukturální analýzy je pak vymezení vzájemných vztahů ve zkoumané struktuře. Prvek systému nemá sám o sobě žádný smysl. Ten je mu dán, až když vstoupí do opozice k prvku jinému (např. černý vs. bílý). Logikou binárních protikladů tak vnáší člověk do světa kulturně modelový řád. „Projevy kultury je přitom třeba chápat jako zrcadlové obrazy univerzálních struktur lidského myšlení.“<sup>2</sup> Kultura je pak v přímé a základní opozici k přírodě. Kultura ale nemůže existovat bez přírody, tato ústřední dvojice je vzájemně spjata. Příroda tak tvoří na jedné straně přirozený rámeček kultury, na straně druhé její protipól.

---

<sup>1</sup> SOUKUP, V., *Přehled antropologických teorií kultury*, 2000, s. 130-131.

<sup>2</sup> SOUKUP, V., *Přehled antropologických teorií kultury*, 2000, s. 135.

### 3.2.2 Kvašení v kulinářském trojúhelníku

Claude Lévi-Strauss proslul mimo jiné svou originální analýzou univerzálních „kulinářských technologií.“ V každé kultuře podléhá úprava jídel určitým kulturním pravidlům. Všechny kuchařské procesy mohou být dle této teorie zahrnuty do tzv. *kulinářského trojúhelníku*, který je tvořen vrcholy *syrové*, *vařené* a *shnilé*.



tab. č. 2

A nyní nastupují binární kontrasty v rámci tohoto modelu. Kategorie *vařené* je kulturní transformací *syrového* oproti *shnilému*, které je naopak transformací přirozenou. Ovšem i hnití je kuchařský postup, který probíhá za specifických kulturně daných podmínek. *Kvašení*, kdy vznikají alkoholické nápoje, je typickým příkladem takového kulinářského procesu. V rámci tohoto strukturalistického uvažování však můžeme jít ještě dál. V tuto chvíli nemám na mysli modalities *pečené* a *vařené v tekutině* ani osu *propracované* a *nepropracované*, jak svůj kulinářský trojúhelník Lévi-Strauss dále charakterizuje. Půjde o novou možnost jeho dalšího rozpracování s důrazem na pojem *kvašení* a vymezení základních vztahů v souladu s principy strukturalismu.

Základní osu tvoří podíl a forma cukru v rámci jednotlivých kulturně pěstovaných plodů. Protiklady jsou zde kategorie *nezralé* a *zralé*. Modalita dle této osy jsou pak *kyselé* (žádný či nízký podíl cukru) u *nezralého* a *sladké* (vysoký podíl cukru) u *zralého*. Jedná se samozřejmě o kulturně podmíněný proces zrání, tak jak probíhá pěstování plodin v rámci sadu, zahrady či skleníku. Třetí termín, který doplní nový trojúhelník, je nám již dobře známé hnití. Pokud totiž plod v kategorii *sladký*, respektive *zralý* nezkonzumujeme, necháme ho tak přejít zcela přirozenou cestou do *shnilého*. Cukr, kterým tuto osu podmiňujeme, začne kvasit a vzniká alkohol. Trojúhelníkové vrcholy jsou tedy *kyselé*, *sladké* a *zkvašené*.



tab. č. 3

### 4.2.3 Kocovina a uzavření trojúhelníku

K úplnému spojení všech tří vrcholů trojúhelníku je třeba propojit *zkvašené* zpět s vrcholem *kyselé*. K tomu lze dospět analýzou přirozeného stavu člověka po konzumaci zkvašených nápojů, který má úzký vztah s *kyselostí*. Odbourávání alkoholu a proces střízlivění ovlivní biochemické poměry v těle hned několika

způsoby.<sup>1</sup> Především je to značná dehydratace organismu, jejímž výsledkem je vysoká koncentrace žaludečních šťáv a tedy překyselení žaludku. Častá chuť na něco kyselého (kyselé okurky, rybičky, zelí, lác, voda s citronem) tedy působí poněkud paradoxně.<sup>2</sup> Má to však svůj smysl. Alkohol totiž zároveň spotřebuje mimo jiné velké množství vitamínu C v těle. Proslulá kyselá okurka, která si sama prošla kulinářským procesem zavařování, navíc přirozenou cestou napraví narušený poměr bakterií v zažívacím traktu a dodá chybějící minerály. Výrazná chuť také přebije nedobry pocit v ústech.

Druhá možnost, jak se vyrovnat s kocovinou, je využít vztah s vrcholem *sladké*. Hypoglykémie organismu je způsobená tím, že jaterní buňky plně zaměstná odbourávání alkoholu a tudíž během této doby nemohou vytvářet pro tělo potřebnou glukózu (zastavila se *glukoneogeneza*). Dojde tak ke snížení hladiny krevního cukru a je proto příznivé sníst nebo – vzhledem k dehydrataci – vypít něco hodně sladkého. Cukr zároveň dodá tělu potřebnou energii, která schází díky spánkovému deficitu (alkoholová intoxikace narušuje REM spánek).<sup>3</sup> Třetí způsob jak předejít nepříjemným vedlejším účinkům intoxikace alkoholem je tzv. *vyprošťovák* dle metody: „Čím ses zkazil, tím se také vyleč.“ V rámci našeho trojúhelníku je to tedy poslední možnost: setrvat a potvrdit vrchol ve kterém se nacházíme. Opětovný přísun alkoholu ukojí receptory a konec dosavadního přísunu alkoholu je celkově pozvolnější. Vyprošťovací pivo zároveň na chvíli dodá vyplavené ionty, minerály i tekutinu. Efekt vyprošťování je tedy dočasný a chceme-li skutečně vystřízlivět, je třeba vydat se k jednomu ze zbývajících dvou trojúhelníkových vrcholů.

Účinnost metod, jak se vyrovnat s vedlejšími příznaky konzumace alkoholu, je individuální. Každému pomáhá něco jiného. Varovat bych chtěl na tomto místě před případným směřováním mimo vztahy strukturálně vymezeného trojúhelníku. Vhodná není například často užívaná káva. Ta sice díky kofeinu dodá okamžitý impuls z hlediska dobití energie, tento účinný alkaloid ale zároveň prodlouží dobu odbourávání alkoholu a kocovina se tak nepříjemně protáhne. Káva zároveň – stejně jako alkohol – velmi odvodňuje, což má na dehydratovaný organismus jednoznačně

---

<sup>1</sup> K projevům kocoviny pak obvykle patří: bolest hlavy, nevolnost, pocit žízně, třes a špatná nálada.

<sup>2</sup> Srov. STEJSKAL, T. (ed.), *Kocovina a jak na ni*, 2004.

<sup>3</sup> NEŠPOR, K., *Zůstat střízlivý*, 2006, s. 238.

nepříznivé účinky. Velmi diskutabilní jsou v tomto smyslu vztahy k laktostrukturám. Na jednu stranu mléko neutralizuje překyselený žaludek, na stranu druhou může v kocovině snadno působit jako vomitivum. Vzhledem k tomu, že by mléko mělo zabraňovat zbytečně rychlému vstřebávání alkoholu, lze ho naopak doporučit před konzumací alkoholických nápojů. Jednoznačně to vyjadřuje i lidová moudrost: „Kráva sládka unese, ale sládek krávu ne.“

## 4. LIDOVĚ IMAGINATIVNÍ DIMENZE

V této kapitole se zaměřím na lidovou kreativitu při přípravě, názvech a konzumaci koktejlů. Podstatné je jejich kulturní zakotvení v imaginaci. Francouzský filozof Gaston Bachelard popisuje, jak je kulturní uchopení alkoholu velkým fenomenologickým vítězstvím člověka. Oheň je prafenomén, který zažihá lidskou imaginaci. „Pyromén, prajev všech jevů vytváří imaginaci ve vertikalitě plamene.“<sup>1</sup>

Vertikalita se přenáší i do sklenice s alkoholickým nápojem, tedy ve sjednocující vodu ohně. „Když plamen vyběhl nad alkohol, když oheň o sobě vydává svědectví a vyjevuje své neklamné známky, když se původní voda ohně obohacuje jasnými plameny, které září a spalují, pijeme oheň.“<sup>2</sup> Alkohol je spjat s imaginací<sup>3</sup> a za určitých sociálních podmínek proto může přinášet intelektuální a kreativní vzepětí. V následující kapitole bude neustále přítomen ludický potenciál<sup>4</sup>, který konzumace alkoholických nápojů může díky spontánnímu rozvoji imaginace přinášet.

### 4.1 Míchání nápojů

Smíchání dvou a více alkoholických nápojů není jen jejich prosté sečtení. Vznikne zcela nový druh nápoje se zcela novou identitou. Tyto substance s vlastními sociokulturními významy, specifickým historickým zakotvením a vztahem ke kulturním stereotypům, jsou také často spojeny se svébytnými hrovými metodami vzniku i s rituálními způsoby užití. Než se dostaneme k lidovým formám míchaných nápojů, je ale potřeba ujasnit si několik základních informací o koktejlech obecně.

---

<sup>1</sup> BORECKÝ, V., Snění hospod, In *Hospody a pivo v české společnosti*. In *Hospody a pivo v české společnosti*. Ed. NOVOTNÝ, V., 1997, s. 215.

<sup>2</sup> BACHELARD, G., *Psychoanalýza ohně*, 1994.

<sup>3</sup> Srov. BORECKÝ, V., *Imaginace, hra a komika*, 2005, s. 68.

<sup>4</sup> Srov. HUIZINGA, J., *Jeseň stredoveku. Homo ludens*, 1990.

### 4.1.1 Klasické koktejly a jejich základní klasifikace

Koktejl je alternativní název pro míchané nápoje a vznikl z anglického cocktail, což v překladu znamená kohoutí ocas. Na tomto místě můžeme hledat souvislosti se symbolikou kohoutích zápasů, které popsal americký antropolog Clifford Geertz.<sup>1</sup> Jednou z metod, jak dostat kohouty do bojovné nálady, bylo vmíchání alkoholu do jejich krmiva. Rozohnění kohouti pak během zápasu hrdě zvedali své chvosty. Souběžně se symbolickou identifikací kohoutů a mužnosti se mohl vžít během kolonizace Latinské Ameriky a Karibiku termín *cocktails* pro nápoje, které si „drsní“ muži míchali, aby si taktéž dodali odvalu.<sup>2</sup> Teorií, které popisují vznik názvu *cocktail* je ale mnohem více.<sup>3</sup> Jednoznačná je dle mého názoru chromatická analogie mezi barevností kohoutího ocasu a koktejlu.

Gastronomicky uznávaný míchaný nápoj by se měl správně skládat z minimálně dvou ingrediencí, kde základ tvoří alkoholová báze (např. vodka, rum, gin) a druhou nezbytnou částí je modifikátor (likér, vermuth, džus). Na doplnění se pak mohou přidávat ještě další suroviny (např. ovoce).<sup>4</sup> Míchat lze tedy jak jednotlivé alkoholické nápoje mezi sebou, tak alkohol s nealkoholickými nápoji, kdy vzniknou tzv. *soft-drings*.<sup>5</sup> Veškeré další přísady pak dodávají koktejlu na jeho osobitosti a dekorativnosti. Existují též různé technologie míchání. Koktejly jsou připravovány buď za pomoci míchací sklenice, šejkru či mixéru anebo – a to je pro tuto práci obzvlášť významné – systémem *straight way*. To znamená, že příslušné nápoje lijeme rovnou do sklenice určené pro konzumaci nápoje.

Koktejly lze dělit dle mnoha různých kritérií. Základní rozdělení je dle množství na *short-drinks* (krátké) do 9 cl, *medium-drinks* (střední) od 10 cl do 20 cl a *long-drinks* (dlouhé) nad 20 cl. Další dělení může být dle teploty (*hot drinks*), dle obsahu cukru (*dry až sweet*), dle času konzumace (*before-dinners* či *after-dinners*) či podle obdobné přípravy a užití alkoholové báze (např. *Martini Family*). Přidávání

---

<sup>1</sup> Viz SOUKUP, V., *Přehled antropologických teorií kultury*, 2000, s. 182-183.

<sup>2</sup> ANGEROVÁ, J., SÚRA, J., *ABC o nápojích*, 1986, s. 219.

<sup>3</sup> MIKŠOVIČ, A. *Umění koktejlu*, 1997, s. 51-52.

<sup>4</sup> Anatomie míšeného nápoje viz MIKŠOVIČ, A. *Umění koktejlu*, 1997, s. 23.

<sup>5</sup> Zvláštní skupinu tvoří nealkoholické míchané nápoje. Těm se však vzhledem k tématu této diplomové práce věnovat nebudu.

příměsí a míchání alkoholu s různými šťávami sahá hluboko do historie.<sup>1</sup> Terminologie ohledně koktejlů je v anglickém jazyce, protože k jejich největšímu rozvoji došlo během prohibice v USA.<sup>2</sup> Pašovaný a často nekvalitní alkohol byl v té době ochucován dalšími, především nealkoholickými nápoji. To fungovalo i jako zastírací manévř a snižovalo riziko odhalení konzumace alkoholu.

#### 4.1.2 Vymezení případové studie míchaných nápojů

V následujícím textu se nebudu zabývat podrobnějším dějinám míchaných nápojů, barmanským metodám jejich výroby ani samotným klasickým koktejlům typu Mojito, Piña Colada nebo Cuba Libre. Jak bylo navozeno v úvodu celé této kapitoly, budou mě zajímat míchané nápoje z hlediska jejich spontánní geneze a ludických přístupů. Jedná se o případovou studii typicky českých míchaných nápojů, které nepodléhají barmanským konvencím. Je to určitý druh alchymie. Tyto nápoje charakterizuje laická technologie výroby i vlastní přirozeně vzniklé názvy. Ačkoliv vycházejí z výše popsaných „koktejlových“ principů a modifikují je, bude potřeba se zároveň oprostít od fenoménu barů, které přinesla americká kultura.<sup>3</sup> Tyto nápoje mají folklórní charakter a spojeny jsou především s hospodským prostředím a kulturně do něj přísluší svým vznikem i následným rituálním způsobem pití. V hospodách a dalších restauračních zařízeních přetrvává nejzákladnější forma lidské komunikace, je to ideální prostředí pro transmisi současného folklóru.<sup>4</sup> Folklorista a etnolog Petr Janeček dodává: „Hostince mají v naší kultuře pro leckoho status kultovních až posvátných míst.“ Hospoda a s ní i tyto nápoje a jejich konzumenti si dohromady zachovávají svůj specificky sociální, ale též imaginativní rozměr. Ve svém příspěvku *Snění hospod* ho na vědecké konferenci věnované české hospodské subkultuře popsal Vladimír Borecký: „Nemůžeme se nevyhnout vzájemnému působení mezi subjektem, který vstupuje do hospody, a prostorem hospody, který se

---

<sup>1</sup> Srov. Kapitola 2. Kulturně historická dimenze.

<sup>2</sup> Srov. podkapitola 2.7 Prohibice a boj proti alkoholismu.

<sup>3</sup> Srov. podkapitola 2.6 Vynález destilace.

<sup>4</sup> JANEČEK, P., *Černá sanitka a jiné děsivé příběhy. Současné pověsti a fámy v České republice*, 2006, s. 191.



mu otevírá. Jsem to já, kdo vstupuje do hospody, nebo je to hospoda, která vstupuje do mne?“<sup>1</sup>

Lidové míchané nápoje patří do rodiny typicky českých fenoménů. Ty vycházejí z doby reálného socialismu, který nutil k domácí aktivitě a lidové tvořivosti. Lidé svůj potenciál realizovali na chatách a chalupách či na vlastních zahrádkách. Celé toto kutilství je specifickým sociálně antropologickým jevem. Kutil pracuje svépomocí a má k dispozici malé množství prostředků, se kterými si ovšem musí vystačit. Ačkoliv je jeho instrumentální svět omezený, může dosáhnout značných mýticko-básnických výsledků.<sup>2</sup> Antropolog Claude Lévi-Strauss, o jehož přístupu jsem již hovořil v předcházející kapitole,<sup>3</sup> zasazuje toto intelektuální kutilství do oblasti mýtického myšlení. Zapomíná se ovšem, že do fenoménu kutilství právem náleží i hospodské míchané nápoje. Vynalézavost dokázala z nevelkého alkoholového repertoáru nápojových lístků v dobách minulého režimu vytvořit pestrý rejstřík nových nápojů. Tyto výtvořiny lidového ducha mají navíc mnohá až poetická pojmenování, jsou to metafory, které odráží další kulturní souvislosti.

Lidové míchané nápoje vznikají téměř vždy popsanou metodou *straight way*. Zatímco barman potřebuje k přípravě koktejlů celý profesionální inventář speciálních nádob, přístrojů a dalších doplňků, šikovný „kutil“ využívá na dělení koktejlů (tzv. *kolínka*) samotné vlastnosti nápoje (např. rozdílné množství cukru a tedy hustot), při větší kreaci si vypomůže lžičkou a postupným spouštěním jednotlivých vrstev podél skla. Některé tyto lidové míchané nápoje mají svoji zcela jedinečnou technologii přípravy, vždy ale musí být zvládnutelná pouze za použití v hospodách běžně se vyskytujících surovin. Jako základní báze těchto lidových koktejlů jsou nejčastěji využívány nejen pivo s vínem, ale především levné a dostupné destiláty (rum, vodka) a zvláště jejich likérové varianty (*griotka, zelená*). Tyto ingredience bývají míchány v různých kombinacích bez jakýchkoliv modifikátorů. Jsou tedy bází i modifikátorem zároveň. Tím dochází v mnoha případech ke značné koncentraci alkoholu. Co se týká množství, jedná se dle barmanské klasifikace o medium-drinky či dokonce long-drinky. Konzumovány jsou ovšem často naráz jako short-drinky, čili

---

<sup>1</sup> BORECKÝ, V., Snění hospod, In *Hospody a pivo v české společnosti*. In *Hospody a pivo v české společnosti*. Ed. NOVOTNÝ, V., 1997, s. 216.

<sup>2</sup> LÉVI-STRAUSS, C., *Myšlení přírodních národů*, 1996.

<sup>3</sup> Srov. podkapitola 3.2 Výroba alkoholu ve strukturální perspektivě.

tzv. „na ex“. V několika případech dochází k zapojení nealkoholických nápojů a vznikají soft-drinky. Výsledkem těchto receptur jsou různé alkoholizované limonády, slangově nazývané jako *začarované*. Ty maskují alkohol v nealkoholickém nápoji, a to nejen pro samotného konzumenta, ale také pro sociální okolí, když nelze alkohol pít veřejně a chceme se vyhnout sociokulturním sankcím<sup>1</sup> (např. z důvodů nezletilosti či pokud se nacházíme mimo hospodské zařízení). Nealkoholický nápoj, zvláště pokud je výrazné chuti, totiž přebije sílu alkoholu a učiní tak nápoj snesitelnější. Stejně jako u klasických koktejlů se někdy vedle míchání jednotlivých tekutin přidávají i další nenápojové ingredience. To se pak velmi často odráží v příslušných názvech daných nápojů a kulturně navázaných rituálech.

### 4.1.3 Výzkum a jeho použitá metodologie

Do jaké míry jsou tyto tradiční míchané „dryáky“ živé i v dnešní společnosti? Jsou známé? Pijí se stále? Pokud ano, neztratil se jejich původní kulturní význam? Jsou stále spojeny s příslušnými rituály přípravy a konzumace? Osvojila si je i porevoluční generace? Na základě těchto otázek jsem se rozhodl k vlastnímu empirickému výzkumu, který je založen na kvalitativní metodě.<sup>2</sup> Postupoval jsem následovně. Nejprve jsem formuloval sociální problém v návaznosti na předcházející text této kapitoly. Cílem výzkumu bylo tedy zmapovat popularitu lidových míchaných nápojů u generace, která se narodila nebo byla z velké části vychovávána po roce 1989. Svě šetření jsem tedy zaměřil na věkovou skupinu lidí narozených mezi lety 1984 a 1990. Dolní hranici věku jsem stanovil na 18 let, kdy je v našem kulturním prostředí legální konzumovat alkohol. Horní hranici tvoří dosažení 25 let věku. Je to doba obvyklého zakončení vysokoškolského studia spojená se změnou sociálního statusu a zároveň takto vymezená část populace odpovídá generačně stanovené „porevoluční“ definici, neboť vstupovala do první třídy základní školy v roce 1990. Šetření bylo prováděno mezi studenty pražských středních a vysokých škol. Vzhledem k tomu, že v hlavním městě studuje a přechodně bydlí i velké

---

<sup>1</sup> Srov. situaci během prohibice v USA a tehdejším vznikem míchaných nápojů: podkapitola 4.2 Klasické koktejly a jejich základní klasifikace.

<sup>2</sup> Viz DISMAN, M., *Jak se vyrábí sociologická znalost*, 2002, s. 284-360.

množství lidí z celé České republiky, mají zjištěné informace i mimopražskou platnost.

První fáze spočívala v terénním výzkumu, kdy jsem v roli sociálního antropologa vstupoval do prostředí hospod, klubů a dalších podniků v Praze, kde je naléván alkohol a kam se chodí bavit současná mládež. Místa tohoto výzkumu zahrnovala podniky v centru Prahy (Praha 1, 2 a 3) a také v dalších městských částech (především Praha 4 a Praha 6). Ze studijních důvodů jsem se zúčastnil mnoha různých oslav a participoval na řadě večírků. Informace jsem sbíral metodou zúčastněného pozorování, ze záznamů vyprávění a v neposlední řadě též z cílených rozhovorů s konzumenty, výčepními i obsluhou. Výstupem tohoto kvalitativního šetření není exaktně vědecká studie, ale interpretativní postihnutí zkoumané sociokulturní reality a porozumění dané problematice. Vznikla zároveň poměrně obsáhlá databáze lidových míchaných nápojů. V tu chvíli jsem přistoupil k druhé navazující fázi výzkumu. Zmíněný soubor jsem podrobil obsahové analýze, díky které jsem získal i několik statistických „tvrdých“ dat.

## 4.2 Soubor lidových míchaných nápojů a jejich kulturní specifika

Následující výčet míchaných nápojů byl sestaven na základě výše popsaného terénního výzkumu. Sledovaná specifika mají charakter sociokulturních vazeb k názvu, přípravě i ke konzumaci těchto folklórních nápojů. Systematizace celé databáze zkoumaných nápojů je činěna vždy dle vybrané ingredience, která tvoří vzhledem k charakteru nápoje jeho důležitou složku.

### 4.2.1 Míchání s vínem

Velmi oblíbeným nápojem pro nepijáky piva je *houba*. Ta nekombinuje žádné destiláty, ale červené víno s nealkoholickou colou. Další zjištěné názvy tohoto nápoje jsou *bambus* a také fotbalové: *kopačka* nebo *mičuda*. V některých případech je označení *bambus* vyhrazeno pouze pro variantu s Kofolou.<sup>1</sup> *Houba* řeší sociální situaci, kdy se člověk, který upřednostňuje pití vína před pivem, ocitne mezi pivaři v hospodě izolován. Víno totiž není typické hospodské pití jako pivo.<sup>2</sup> Pokud má ovšem tento člověk sociální zájem zapadnout, podřídit se příslušnému pivnímu mainstreamu a přesto zůstat věrný svému vínu, volí *houbu*. Po smíchání s černou limonádou nelze *houbu* degustovat jako víno, není tak intenzivní, a lze ji tedy průběžně a bezproblémově popíjet stejně jako pivo. Podává se taktéž v půllitru. V nastavitelných poměrech 2:3 ve prospěch vína či 3:2 v jeho neprospěch pak lze regulovat sílu nápoje, obdobně jako si pivař objednává desetistupňové pivo či silnější dvanáctku. *Houbu* lze navíc charakterizovat jako iniciačních nápoj. Díky vysoké koncentraci sladké coly, nejpopulárnější to limonády, a díky tomu, že se v ní víno snadno „schová“, bývá *houba* jedním z prvních alkoholických nápojů, který je na

---

<sup>1</sup> Kofola je limonáda kolového typu, která vznikla v 60. letech jako československá alternativa k nedostupné Coca-Cole a Pepsi. V 90. letech po příchodu těchto světových limonád dostala produkce Kofoly na historické minimum. Po roce 2000 ovšem její popularita prudce stoupla a v současné době je u nás jedním z nejrozšířenějších nealkoholických nápojů.

<sup>2</sup> Srov. NOVOTNÝ, V., *Hospody a pivo v české společnosti*, 1997.

počátku dospívání experimentálně zkoušen. Poté většina mládeže přechází na pití piva, které je tak nejrozšířenějším nápojem.<sup>1</sup>

V konkurenci s pivem plní obdobnou sociální funkci jako *houba* i obyčejný nápoj „víno zředěné vodou“. Lze oprávněně namítat, že metoda ředění do této kategorie nepatří a nejde tedy v pravém slova smyslu o míchaný nápoj. Ovšem vzhledem k tomu, že se jedná o jedno z prvních historicky doložených míchání<sup>2</sup>, rozhodl jsem se tento drink zařadit. Pokud k tomuto oblíbenému nápoji přistoupíme jako k míchanému, je víno bází a modifikátorem by měla být jemně perlivá stolní voda. Výsledku se lidově říká *střík*, výjimečně také poněkud frivolně *stříkadlo*. Dle druhu vína se pak rozlišuje *bílý střík* a *červený střík*. Ačkoliv je mnoha ortodoxními vinaři *střík* považován za znehodnocení vína, má pití *vinného stříku* svůj význam. Je dietnější a lépe například zažene pocit žízně. Jeho spotřeba stoupá v době letních měsíců, neboť v horku je *střík* lehčí a více osvěžující než plné víno. Ve většině běžných podniků je *střík* donesen konzumentovi již namíchan, avšak dle vinařského zákona<sup>3</sup> by měly být obě ingredience servírovány zvlášť a smíchány až před zákazníkem. Problém s nedodržováním těchto pravidel nemají ti konzumenti, kteří upřednostňují samostatné průběžné míchání, kdy postupně upijí víno a sklenici si sami dolévají zvlášť objednanou vodou.

Víno lze ovšem v rámci těchto lidových koktejlů kombinovat i s jinými alkoholickými nápoji. Výhradně se toto alkoholové vylepšování týká vína červeného. Předně je to přímé doplnění již popisované *houby*. Obvyklým způsobem, jak zde zvýšit alkoholický účinek, je přidání velkého panáka rumu. Zde se uplatňují výše uvedené názvy *bambus* a *mičuda*. Tento nápoj doplněný o destilát se totiž nazývá *bambus s motorem* nebo v případě dvojnásobné dávky příměsí *hypermičuda*. Další míchaný nápoj patří do kategorie horkých nápojů. V zimě jsou velmi oblíbené dva

---

<sup>1</sup> Srov. KASTNEROVÁ, M., Kouření a alkohol u dětí na základních školách Jihočeského kraje. *Naše společnost. Časopis pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR*, 2008, vol. 6, no. 2, p. 19-27.

<sup>2</sup> Víno s vodou za přesných pravidel míchali staří Řekové během symposion. Viz podkapitola 2.3 Řecko a Řím.

<sup>3</sup> §15 odst. 1: Při prodeji nalévaného vína je zakázáno mísit víno z načatých lahví. Mísení vína s vodou, sodovkou či minerálkou (vinný střík) je dovoleno pouze na přání zákazníka a v jeho přítomnosti. Při podávání vína v originální lahvi smí být lahev otvírána jen před zákazníkem. Viz Zákon o vinohradnictví a vinařství 115/1995 Sb. ve znění novely 216/2000 Sb.

hot drinky – klasický svařák z červeného vína a také grog, což je rum zalitý vřící vodou. Pokud u rumu místo vody použijeme svařák, vznikne nám *grog kapitána Silvera*. Pirát John Silver je literární postava ze Stevensova románu *Ostrov pokladů*. Maximální vylepšení tohoto „dobrodružného grogu“ spočívá ve způsobu přípravy, kdy se rum ohřívá s kouskem másla, který má zabránit vypařování alkoholu. Další neméně rozšířené názvy tohoto nápoje odkazují k dobám minulého režimu. Je to buď *rudý kladivo* anebo *Leninova pomsta*.

Ke společenské situaci v socialistickém Československu se váží také legendární ovocná dezertní vína, zvaná souhrnně *čůčo*. Pravopisně toto slovo kolísá, existuje též *čúčo* či krátké *čučo*. Odvozeno je pravděpodobně od slovenských čučorietek a příslušné borůvkové varianty.<sup>1</sup> Jinak ovšem bylo ovocných příchutí velké množství (např. *jabčák*, *rybízák*) nebo též bylinných a kořeněných (Enzian, Malagelo, Šumavské bylinné). Tato desertní vína byla velice levná (od 8 do 15 Kčs) a navíc k dostání běžně i v drogeriích. Přívlastek v oficiálním názvu dal tomuto víno také lidový název *dezertér*. Protože neexistovaly žádné nonstopy, kam se po zavření hospody přesouvá dnešní mládež, pokračovalo se v rozjeté konzumaci alkoholu obvykle na privátu, čili u někoho doma. A zde rozprostřelo *čůčo* svoji působnost. Z jeho konzumentů se tak stali *čučáci* nebo *čučmeni*. A i u tohoto nepříliš kvalitního nápoje docházelo k fenoménu jeho lidového vylepšování pomocí míchání. *Čůčo* bylo přidáváno do svařáku nebo se svařák vařil přímo z něj (ušetřilo se tak na normálním vínu a nápoj se nemusel sladit). Bylinné varianty se často dochucovaly citrónovou šťávou. A když se k tomu přidal ještě rum, vznikl opravdu svérázný nápoj zvaný *šumrum*. Volty sladkého ovocného vína bylo možné zvýšit přidáním ostřejší Alpy<sup>2</sup>, čímž vznikl tzv. *alpský ryzlink*. Díky vyprávění rodičů zkoumané generace přetrvala znalost míchání vína s Alpou. Jinak ale *čůčo* svůj původní význam ztratilo s tím, jak zmizelo z běžného sortimentu v obchodech včetně drogerií. Pokud *čůčo* v současné mluvě mládeže zůstalo, tak pouze přeneseně označuje jakékoliv levné nekvalitní víno (dnes tzv. *krabicáky* neboli krabicová vína). S užitím vína v různých podobách (bílé, červené, sekt) se v následujícím textu ještě setkáme.

---

<sup>1</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 15 – Etiketa *čůča*.

<sup>2</sup> O významu této francovky v lidovém míchání viz podkapitola 4.2.3.6 Míchání s višňovým likérem.

## 4.2.2 Míchání s tonikem

Kulturní kořeny míchaných nápojů s tonikem<sup>1</sup> nezasahují tolik do éry komunistického režimu naší republiky. Ačkoliv byla k sehnání neznačková toniková varianta tohoto nápoje, nebyl to běžně rozšířený nápoj. Existence lidových koktejlů tedy napovídá, že tvůrčí snahy po míchání nápojů s pádem železné opony nezanikly. Všimneme si nejprve nápojů, které se nacházejí na pomyslné hranici mezi „barmansky“ uznávanými koktejly a jejich folklórní obdobou. U nás jsou nejvíce populární dva míchané nápoje s tonikem. První z nich je kombinace s fernetem, a sice *bavorák*, který se začínal pít už na konci socialistické éry. Název tohoto koktejlu není odvozen od německých aut značky BMW, jak by se mohlo na první pohled zdát. Jméno *bavorák* je zlidovělá forma původního názvu „Bavorské pivo“. Od počátku 80. let začala stoupat obliba fernetu a vzhledem k příbuzné barvě a celkovému vzhledu byl tento nápoj podáván jako „Bavorské pivo.“ Druhým typicky českým míchaným nápojem s tonikem je *beton*, kde je báze tvořena karlovarskou becherovkou. Název je tvořen jednoduchým akronymem, složeninou z počátečních písmen nápojů, ze kterých je *beton* smíchán. *Beton* zároveň efektně a přímo odkazuje na stejnojmenný hutný stavební materiál, který je taktéž umělým slepencem pojiva (cement) a plniva (kamenivo). V nápojové analogii je becherovka plnivem a tonik pojivem. Tak jako se do vody, která je také nutná při výrobě cementového betonu, přidávají různé chemikálie na zlepšení vlastností betonu, je do nápoje kvůli vylepšení obvykle přidávána citrónová šťáva.

Akronym lze nalézt v názvu dalšího, ovšem mnohem méně rozšířeného nápoje: *gritonu*, což je kombinace griotky a toniku. A to už se dostáváme přes výše zmíněnou hranici k plnohodnotným lidovým míchaným nápojům s tonikem. Následující drink si také zachovává tonikovou tradici názvů, které odrážejí použité ingredience. Jedná se o nápoj *TGV* (čti téžévé). Rychlost opití se limitně přibližuje rekordům tohoto francouzského rychlovlaku. Písmena odhalují složení: tonik, gin a vodka. *TGV* je lidové vylepšení světoznámé kombinace gin-tonik, kterou v původní formě vymysleli britští kolonizátoři Indie, odkud sám tonik pochází. Kodifikovaný způsob konzumace ale vyžaduje jednotlivé ingredience předem nemíchat. Všechny

---

<sup>1</sup> Nahořklý nealkoholický nápoj s obsahem chininu.

tři složky se mají pít zvlášť a v každém kole se mají zakřičet města, do kterých vlak zajíždí. Podnik se v tu chvíli imaginativně mění v nádraží a nápojový lístek v jízdní řád. Dle jiných zdrojů ovšem písmeno „T“ neznamena tonik, nýbrž tequilu, což z TGV činí ještě „rychlejší“ nápoj. S rituálem při konzumaci je spojen i míchaný drink příleňavě zvaný *prskavka*. Sklenice se naplní z poloviny tonikem, z poloviny vodkou a poté se s ní těsně před vypitím řádně třískne o stůl. Vzhledem k tomu, že tonik je sycený nápoj, po ráně o stůl se dají díky fyzikálním zákonům bublinky oxidu uhličitého do protipohybu prudce vzhůru a v tomto stavu celou *prskavku* vypijeme. Okamžitý „ochromující“ účinek nápoje je tím zaručen.

### 4.2.3 Likéry

Likéry jsou oslazené a ochucené lihoviny. Název likér je latinského původu, kde slovo *liquifacere* znamená rozpustit. To má souvislost s rozpouštěním chuťové složky v destilátu, ze kterého jsou likéry vyráběny. Jsou to vlastně již míchané nápoje a mají tedy přímo ontologický vztah s koktejly. Likéry jsou obvykle nižšího obsahu etanolu (minimum je stanoveno na 14 procent, obvykle bývá v likérech kolem 20 až 30 procent) a velkého množství výrazné chuťové příměsi. Vyznačují se též vysokým podílem cukru (na litr nápoje minimálně 100 gramů). Svůj původ mají v léčivých bylinných nápojích. Největší popularitě se likéry těšily na přelomu 19. a 20. století, kdy jich existovalo opravdu mnoho druhů.<sup>1</sup> Díky svým barvám, chutím i rozdílným hustotám mají likéry naprosto zásadní a nezastupitelný význam pro míchání nápojů. Pro tuto práci jsou podstatné následující tři populární nápoje: vaječný likér, pepermintový likér a višňový likér. Vzhledem k jejich významu bude nutné nejprve stručně tyto nápoje představit každý zvlášť a až poté přistoupit k jejich užití v naší zkoumané problematice.

---

<sup>1</sup> Ačkoliv se již dnes nepijí, známe je například z Haškova Dobrého vojáka Švejka, díky zkušenému čichu pana rytmistra: „Dýchněte na mne! Rum, kontušovka, čert, jeřabinka, ořechovka, višňovka a vanilková!“ Likér čert viz podkapitola 4.2.3.6 Míchání s višňovým likérem.



### 4.2.3.1 Vaječný likér

Vaječný likér, zkráceně též *vaječňák*, získal svůj věhlas především díky vánočním svátkům, kdy se jako exkluzivní přísada přidává do tradičního cukroví. Díky tomu, že býval nedostatkovým zbožím, vyvinula se též tradice domácí výroby *vaječňáku* dle různých lidových receptů. *Vaječňáku* se přezdívá také vaječný koňak, ačkoliv v žádném případě nejde o typ brandy.<sup>1</sup> K domácí přípravě tohoto sladkého *ajrkoňaku* (z německého die Eier, což je množné číslo pro vejce) je potřeba rum a pochopitelně také vaječné žloutky. Proto existuje i vtipné lidové pojmenování vaječňáku *slepičí potrat*. Ani přes svou originální žlutou barvu a využitelné mimořádně hutné konzistenci nepatří *vaječňák* mezi nejfrekventovanější likér v míchaných nápojích. Prim zde hraje likér peprmintový a především višňový.

### 4.2.3.2 Višňový likér

Neméně sladkým likérem je Griotte, neboli višňový nápoj rubínové barvy. *Griotka*, jak zní její obvyklé pojmenování, bývá obohacena o mandlový výtažek. Pro svou barvu, sladkou chuť i poměrně nízký podíl alkoholu oproti běžným destilátům má *griotka* výrazné femininní rysy a jednotlivé názvy vypovídají o celkovém generačním rozložení: *babský cuc*, dále *dámské* i *holčičí pití*. Vysoký obsah cukru dal též *griotce* nepříliš lichotivý název *tlamolep*. Toto označení lze užít samozřejmě nejen pro *griotku*, ale pro jakékoliv velmi sladké nápoje – od již popisovaného ovocného vína *čůčo* až po předcházející *vaječňák*. Pro *griotku*, jako v hospodách nejrozšířenějšího nápoje tohoto druhu, je však slovo *tlamolep* nejtypičtější. Kromě míchaných nápojů se často užívá i k ochucování zmrzlinových pohárů.

---

<sup>1</sup> Koňak je vyráběn dvojitou destilací brandy. Viz GREGORY, C., R., *Koňak. Průvodce koňakem*, 2000.

### 4.2.3.3 Pepermintový likér

Tento svěží likér má výraznou příchuť máty peprné. Pro svoji typickou barvu je nejčastějším označením tohoto likéru *zelená*. Mentolovou chuť zase vystihuje nelichotivé přízvisko *ústní voda*. Oproti *vaječňáku* i *griotce* není tolik sladká, charakterizovat lze *zelenou* spíše jako nasládlé chuti. Pepermintový likér je nenáročný a přesto dostatečně „tvrdý“ alkohol. Díky tomu je také oblíbenější u mužů než oba předchozí likéry. *Zelená* velmi trefně charakterizuje společně s pivem hospodské prostředí a jeho subkulturu. Díky příznivé ceně se *pepermintka* stala typickým pitím na klasických venkovských zábavách a koncertech. Často se též objevuje v textech písní rockových a punkových kapel.<sup>1</sup>

### 4.2.3.4 Vzájemné míchání likérů

Všechny tři likéry lze vzájemně kombinovat. Pokud dodržíme určitá kulturní pravidla, získáme několik typických nápojů, které patří do zlatého fondu jejich zkoumané lidově míchané formy. Jejich oblíbenost a vnitřní kreativita spočívá jak v chuťové rozmanitosti, tak především ve fauvisticky barevně pestré škále nabízených možností.

Začneme kombinací *zelené* a *vaječňáku*, kterou lze nalézt pod třemi zcela svébytnými názvy. Tento míchaný nápoj je znám buď jako *vejce se špenátem* anebo pod dvěma méně přitažlivými jmény: *žabí hlen* anebo jednoduše *flusanec*. Tato třetí varianta má ještě podvariantu názvu *afgánský chrchel*. Přestože se jedná o poněkud „eklhaftní“ označení, nelze jim upřít metaforickou práci se vzniklými asymetrickými obrazy nápoje. Ty jsou dány díky pečlivé přípravě této alkoholové kreace. Nejprve je třeba nalít vaječný likér a do něj postupně podél obvodu či na jedno místo do středu dolévat zelený likér pepermintový. Výsledkem je žlutozelená abstrakce. Míchaný nápoj *flusanec* lze modifikovat záměnou *zelené* za *griotku*. V tom případě

---

<sup>1</sup> Např.: „Dám si sedm piv a jednu zelenou, chvíli po desátý myslím na jinou, vést ty tupý kecy už mě nebaví, tak ahoj, já jdu pryč.“ Srov. DIESTLER, R., *Hlavně, že je večírek*, 2000.

se jedná o *indiánský flus*, odkazující na souvislost mezi barevností višňového likéru a hovorovém označením „rudoch“ pro původní obyvatele Ameriky.

V případě kombinace vaječného likéru a *griotky* je ovšem třeba důsledně dodržet výrobní postup. Pokud totiž proces míchání otočíme, totiž že do *griotky* lijeme *vaječňák*, nezískáme *indiánský flus*, ale míchaný nápoj zvaný *mozek*. Ten patří mezi naprostou klasiku lidových koktejlů. Vzniká litím tenkého proudu *vaječňáku* do panáku, který je z poloviny naplněn višňovým likérem. Vaječného koňaku je přitom použito zhruba dvojnásobné množství než *griotky*. Důležitý je krouživý pohyb během lití, aby vznikl skutečně naturalisticky ztvárněný *mozek* se všemi zákruty.<sup>1</sup> Plný explicitní název tohoto nápoje zní *mozek v krvi*. Literární odkaz na počátky české sci-fi literatury má zase označení *Newtonův mozek*. Pokud výsledná díla doplníme i o třetí likér – *zelenou* – změní se před námi obyčejný *mozek* na *mozek vojenský*.

Posledním možným spojením této likérové kombinatoriky je *zelená a griotka*. I to existuje, i když se nejedná o tolik známý míchaný nápoj jako předcházející *mozek* a *flusanec*. Červený višňový likér je zde personifikován do lidové pohádkové postavy Červené Karkulky. Zelený pepermintový likér zas dotváří přirozené prostředí lesa, kde se „*griotka*“ v této pohádce nachází. Dohromady se tedy tento nápoj nazývá *Karkulka v lese*.

Tím se dostáváme k maximální možné kombinaci, a sice k velké triádě všech tří používaných likérů. Tato vrcholová trojkombinace *zelené*, *vaječňáku* a *griotky* se díky barevné kombinaci nazývá *semafor*. Existují dva druhy tohoto nápoje.<sup>2</sup> V první variantě jsou likéry v jedné sklenici společně. Zde je třeba dbát na pečlivost při výrobě, aby se jednotlivá světla *semaforu* neslila do jednoho. Namíchání tohoto nápoje vyžaduje zkušenost. Do skleničky nejprve nalijeme dva díly *griotky* a poté jeden díl *vaječňáku*. Jako poslední je opatrně přilit jeden díl *zelené*. V námitce, že skutečný *semafor* má pořadí barev přesně obráceně (tedy *zelenou* dole a *červenou* nahoře) právě spočívá vtíp tohoto nápoje. Abychom převrátili alkoholový *semafor* do správné polohy, je třeba sklenici otočit vzhůru nohama a tento nápoj tudíž „převrátit“

<sup>1</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 16 – Zákruty nápoje *mozek*.

<sup>2</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 17 – *Semafor* v obou variantách.

do krku. Druhá varianta tohoto míchaného nápoje spočívá v tom, že se paradoxně vůbec nemíchá. Jednotlivé složky *semaforu* jsou každá ve své vlastní šampri, které je nutné v rychlém sledu za sebou vypít a ke smíchání tak dojde až v těle konzumenta. V případě, že není pro realizaci *semaforu* dostupný vaječný likér, bývá často nahrazován rumem. Tato záměna není vzhledem k významům nápoje ničím defektním, neboť zaprvé vaječný likér se, jak již bylo uvedeno, obvykle vyrábí z rumu, zadruhé rum má někdy křížovkářské označení „dámský likér na tři“ a zatřetí je hnědý rum oranžovému světlu dopravního semaforu barevně bližší než žlutý *vaječňák*.

#### 4.2.3.5 Míchání s vaječným likérem

V následujících třech podkapitolách se zaměřím na lidové míchané nápoje, kde je vždy k jednomu ze tří uvedených likérů přidáváno něco jiného než likér. První na řadě je *vaječňák*, se kterým bude těchto nápojů nejméně, jak již bylo výše řečeno. Žlutá exploze s poetickým názvem *pampeliška* je nápoj složený z vaječného likéru a pomerančového džusu. Aby se vysoká koncentrace žlutosti i sladkosti vyvážila alkoholem a nápoj dostal větší sílu, přidává se do *pampelišky* chuťově i barevně neutrální vodka. Existuje též recept, kdy se místo vodky doplní *pampeliška* rumem. Malebnost názvu zůstává i u dalšího z *vaječňáku* vzniklého lidového nápoje – je to *kominíček*. Při jeho výrobě se ovšem nemíchají alkoholické nápoje, ale na vrch žluté hladiny vaječného likéru je přidána lžička mleté kávy.

#### 4.2.3.6 Míchání s višňovým likérem

*Griotka* patří mezi jednu z nejoblíbenějších ingrediencí míchaných nápojů a u těch lidových to platí obzvlášť. Jejím vážným konkurentem je ovšem rum, univerzální hospodský nápoj, který lze kromě své vlastní níže uvedené kategorie průběžně nalézt v celé této kapitole. Spojením těchto dvou lídrů mezi užívanými ingrediencemi vzniká nápoj *čert*. Jako likér měl nahořklou až pálivou chuť, hnědočervenou barvu a patřil mezi klasické hospodské lihoviny. V současné době se

již vyskytuje výhradně v podobě smíchaného nápoje z hnědavého rumu a červené *griotky*. Další názvy pro tohoto míchaného *čerta* jsou též *šavle meče* anebo *táta s mámou*. Jméno *táta s mámou* se ovšem vyskytuje i v mnohem brutálnější variantě než je rodinný svazek rumu a *griotky*. Jedná se o líh se sirupem. Tento „dryák“ je ale známý pouze z vyprávění, kdy se členové přístolní společnosti vzájemně trumfují svými zaručenými historkami a znalostmi.<sup>1</sup>

Následující lidové názvy lihovin, kde se uplatňuje *griotka*, odkazují různým způsobem k fascinující červené barvě tohoto višňového likéru. Ta se násobí ve smíchání *griotky* a *ginu* v nápoji příznačně zvaném dle jednoho z členů Rychlých šípů – *Červenáček*. Drsný název *krámy Yettiho mámy* napovídá, že červený likér doplní nápoj evokující horskou oblast. Je to smíchání *griotky* s Alpou. Tato francovka sice není nápoj, ovšem obsahuje přes 60 procent etanolu<sup>2</sup>. V rámci lidového míchání jsem o Alpě již psal, např. v souvislosti s *čůčem*, a ještě na ni narazíme u dalších koktejlů. A vždy v samozřejmé souvislosti s horami.

Spojení *griotky* a vodky nabízí hned několik možností a to aniž by se muselo přidávat cokoliv třetího. Jde pouze o různé kulturní užití. Specifický rituál při konzumaci *griotky* a vodky se jmenuje *krvavý záda*. Každý nápoj je ve zvláštní skleničce a úkolem konzumenta je vypít záklonem oba panáky naráz tak, aby se *griotkou* nepotřísnil a tím se symbolicky nezkravil. Smíchání *griotky* s vodkou v rámci jedné sklenice, kdy dojde ke zmírnění červenosti likéru, se nazývá *růžovka* nebo též zoomorfně *plameňák*. Protože je však vodka jiné hustoty než *griotka*, lze tento nápoj udržet v rámci jedné skleničky též nepromíchaný. Když vodka shora přikrývá *griotku*, jedná se buď o *utopeného komunistu* anebo o *polskou vlajku*.

*Griotka* má kromě vlajky našich severních sousedů i další vexiologickou symboliku. „Polský“ základ *griotky* s vodkou barevně zůstává, mění se však třetí činitel. Stále se musí dbát na vzájemné nesmíchání jednotlivých složek nápoje, které je proto nutno do sklenice přilévat soustředěně po skle. Přidáním *zelené* získáme *italskou vlajku*, v *alpské trojkombinaci* je *pepermintka* nahrazena rumem. Tradiční

---

<sup>1</sup> JANEČEK, P., *Černá sanitka a jiné děsivé příběhy. Současné pověsti a fámy v České republice*, 2006, s. 191.

<sup>2</sup> Užívání čistících prostředků jako Iron či Okena již patří do nápojové patologie.

*trikolóra* vznikala údajně v kombinaci s jistým modrozeleným nápojem zvaným *raketa* (místo *zelené*). V dnešní době je nahrazen pomerančovým likérem Blue Curacao, který je barmany při výrobě koktejlů běžně využíván, ve folklórním prostředí míchaných nápojů se však vyskytuje pouze zde a jen jako současná náhražka.

Vampiristickou symboliku červené griotky má i jeden velmi originální nápoj s názvem *krvesaj*. Sladkost višňového likéru je kombinována s mletým pepřem. Alternativně lze použít též ještě pálivější směs koření (např. z čínských instantních polévek) nebo zakápnutí Tabascem. Jako nádoby, ve které je *krvesaj* připravován i ze které je následně vypit, jsou zde užívány zkumavky. Podávány bývají v příslušném dřevěném držáku, který připomene konzumentovy chvíle strávené ve školní laboratoři chemie. Díky oblibě tohoto výjimečného nápoje se zkumavky rozšířily ze školních učeben do mnoha hospod a podniků, kde je *krvesaj* i oficiálně nabízen. *Krvesaj* proto částečně přesahuje čistou lidovou formu míchaných nápojů.

#### **4.2.3.7 Míchání s peprmintovým likérem**

Svěží mátová chuť *zelené* je milována i nenáviděna. Její sílu můžeme ještě znásobit v drinku *vítr z hor*. Tato kombinace *peprmintky* a *Alpy*, v obvyklém poměru 2:1, dokáže protáhnout konzumenta jako nic jiného. Opačný efekt má nápoj *vodníkovo sperma*, případně *vodníkovo semeno*, jak zní o něco důstojnější název tohoto drinku. Tento míchaný nápoj patří mezi ty, kde nemícháme alkohol s jiným alkoholem. K doplnění je použito specifické kávové příslušenství. Velký panák *peprmintky* je totiž dolit mlíčkem původně určeným do kávy. Tato smetánka otupí ostrost *zelené*, přičemž chuť peprmintu je v určité míře zachována. Výsledná zelenkavá barva přisoudila nápoji též název *Predátorova krev*, který odkazuje na klasický akční sci-fi film s Arnoldem Schwarzeneggerem.

S hospodou je kulturně spojena politická nekorektnost. To odráží i několik etnický laděných názvů klasického smíchání *zelené* a fernetu, tzv. *cikána v trávě*. V jiných alternativách je rom zaměněn za černocho. Varianty *zelené* jsou zcela

neproblematické, kromě trávy se příslušný xenofobně personifikovaný fernet může nacházet též *v lese*, *v jeteli* či *v zeli*. Rasistický podtext je zde přítomný, zvláště když konzument ví, že paralelní název tohoto nápoje zní *hovno v trávě*. Toto označení samozřejmě konvenuje s jazykovou zálibou Čechů v koproalíkách. Pořadí vlévání obou částí tohoto lidového míchaného nápoje je libovolné, v každém případě by se ale fernet a *zelená* neměly smíchat. Pokud si dáme práci a doléváme po skle, *pepermintka* by se měla usadit u dna. Hornické zdůvodnění vypití tohoto nápoje pochází z Ostravska a spočívá na stejném principu jako u výše popisovaného nápoje *semafor*. Protože každý horník z vlastní zkušenosti ví, že tráva nemůže být pod hlínou, je nutné nápoj překlopit do sebe a tím obě vrstvy uvést do „geosférického pořádku“. Důležitý je i způsob této konzumace. Při pití je doporučováno mít částečně přivřené rty, aby jednotlivé doušky nahořklých bylin fernetu vyváženě doplnila sladká mentolová chuť *zelené*.

Tak jako i v případě mnoha jiných drinků, i zde lze výše popisovanou kombinaci zaměnit s tuzemským rumem. Toto spojení *zelené* a rumu se pak nazývá *koně v trávě* anebo *halí belí*. Smysl tohoto alternativního názvu se odhalí při dospívání lidové písničky. Specifickou metodou konzumace *zelené* a rumu, pokud je nesmícháme do jedné sklenice, má nápojová kombinace zvaná *stereo*. Potřeba jsou malý panák *zelené* a zvláště nalitý malý panák rumu. Držení obou skleniček je společné v jedné ruce. Mezi palcem a ukazováčkem je chycen rum a z druhé strany mezi ukazováčkem a prostředníčkem je držen panák *zelené*. Během pití se *zelená* postupně přelévá do panáku rumu a rum zas stejnou rychlostí do úst konzumenta.<sup>1</sup> Po něm pak následuje ona samospádem dvakrát přelitá *pepermintka*.

#### 4.2.4 Míchání s pivem

Užití pepermintového likéru se přenáší i do následujících kombinací rituálních long-drinků s českým nejlidovějším a pro hospodu nejtypičtějším nápojem, totiž s pivem. Kulturně nejzásadnější nápoj tohoto druhu je *magické oko*. V plném názvu *magické zelené oko* nebo alternativně *rybí* či *tygří oko*. Do naplněného püllitru piva

---

<sup>1</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 18 – Metoda konzumace nápoje *stereo*.

je opatrně spuštěn malý panák *zelené*. Nikoliv vlit, přidán je totiž i se skleničkou. Obsah *zelené* má zůstat co nejméně porušen, proto je třeba, aby panák měkce usedl na dno pivní sklenice z co nejmenší výšky.<sup>1</sup> Při přípravě je tedy nutné nehygienicky smočít prsty v pivu. Výsledek má skutečně magický efekt. Při opravdu pečlivém spuštění vydrží *zelená* v panáku a s pivem se samovolně mísí jen velmi postupně. Na to je třeba dbát i během konzumace, kdy pohybem tekutin toto míšení urychlujeme. Obdobně by bylo možné utopit v pivním moku například rum či vodku, ovšem sugestivní magičnost *zelené* nelze překonat žádnou jinou kombinací.

Sofistikovanější a poněkud náročnější přípravu vyžaduje tzv. *pivní žabinec*, další z long-drinků, kde je – jak sám název napovídá – využito pivo a *zelená*. Na dno prázdného püllitru je nejprve nalit malý panák sladkého sirupu. Sklenici je pak nutné opatrně dolít černým pivem, abychom získali co nejmohutnější a nejhustší pěnu. Do této bílé čepice pak pečlivě vmícháme příslušné množství pepermintového likéru. Pěna tak ještě vzkypí a zezelená. Užité ingredience (sladký sirup, černé pivo) tento nápoj zařazují mezi *holčičí pití*. Komplikovanost výroby má však negativní dopad na jeho skutečné rozšíření i oblibu.

Z kategorie neuvěřitelných hospodských historek, které patří mezi současnou formu folklóru,<sup>2</sup> je nápoj *cesta do lesa*, *cesta z lesa*. Popisovaný průběh nicméně akcentuje ludický rozměr lidových koktejlů. První fáze je *cesta do lesa*, kdy má konzument po doušcích upíjet malé pivo.<sup>3</sup> Princip této nápojové hry spočívá v tom, že při každém upití musí být sklenice dolita až do původního okraje *zelenou*. Postupně již tedy neupíjí samotné pivo, ale míchaný nápoj se stále větším a větším obsahem *pepermintky*. Celkové množství drinku je ale díky průběžnému dolévání neustále stejné. Výsledkem této cesty je celá sklenice plná *zelené*. V tu chvíli hráč úspěšně došel do lesa. Na zpáteční výpravu se prý vydají už jen skutečně schopní konzumenti. Systém je zcela stejný: postupně upíjíme *zelenou* a sklenici doléváme pivem. Vyjít z lesa znamená mít před sebou čisté malé pivo jako na začátku. Měnící se poměr alkoholu tohoto nápoje znesnadňuje cestu do lesa a ulehčuje cestu z lesa. Přesto však z lesa ještě nikdo údajně nevyšel. Tuto alkoholovou výpravu by bylo

---

<sup>1</sup> Viz PŘÍLOHA obr. 19 – *Magické zelené oko*.

<sup>2</sup> JANEČEK, P., *Černá sanitka a jiné děsivé příběhy. Současné pověsti a fámy v České republice*, 2006. 178.

<sup>3</sup> Počítají se loky, aby nemohlo být pivo jednoduše „exnuto“ (vypito naráz).



možné uskutečnit i do jiných teoretických míst než je les. S použitím rumu by se konala *cesta do karibiku*, při kombinaci s vodkou zas *cesta na sibiř*.

Stejně jako již popisované víno, lze i pivo míchat s nealkoholickými limonádami a tím jednak mírnit jeho alkoholové účinky a zároveň příslušně ochucovat. Existuje pivo s citrónovou limonádou (Radler) anebo s colou (Diesel). Tyto kombinace jsou ale výrazně typičtější pro německo-rakouské konzumenty, než pro českou pivní kulturu. Domácí lidové spojení je ovšem pivo s Kofolou, kterému se kromě *diesel* přezdívá též *medvěd*, případně *kožich* (medvěda). A specificky české je také přilítí rumu, čímž vzniká alkoholičtější varianta předchozího nápoje, a sice *medvěd se zubama*. Alternativní název pro směs piva, coly a rumu (udávaný poměr je 2:2:1) je též *ropa*.

Spojením dvou kulturně nejvýznamnějších a nejrozšířenějších alkoholických nápojů – piva a vína – ovšem nevznikne žádný nejoblíbenější *super long-drink*. Míchání piva s vínem je obvykle kulturně zapovězeno a patří do oblasti alkoholových experimentů. Když už je ale toto nápojové tabu překračováno, tak ve velkém stylu: smícháním těžkého červeného vína s dvanáctistupňovým pivem vznikne lidový koktejl *vozembouch*. Tradice bývají porušovány i o různých slavnostech. Silvestrovské veselice jsou příležitostí pro nebezpečného *bostonského škrtiče*. Během noci totiž běžný pivař popíjí svůj nápoj a o půlnoci přijde řada na tradiční přípitek sektem (šampaňským)<sup>1</sup>. *Bostonský škrtič* se dostane na scénu, má-li někdo z přítomných konzumentů nápad na smíchání obou nápojů, které se výjimečně a pouze díky Silvestru ocitly na stejném místě. Tento noční sériový vrah má pak na konci roku na svědomí několik nevinných obětí.

#### 4.2.5 Míchání s vodkou

Pití vodky je kulturním obřadem v severských zemích, zvláště Rusku a Finsku. Věčným soupeřem Ruska o prvenství výroby vodky je Polsko. Vodka je v

---

<sup>1</sup> Nemáme zde na mysli pravé Šampaňské ale běžně užívané levné víno s bublinami, tzv. *šáňo*.

současné době vyráběna pomocí kontinuální destilace,<sup>1</sup> což vede k její „čistotě“<sup>2</sup> a úplnému oproštění od suroviny, ze které vznikla. Vodka mlže obsahovat až 70 procent etanolu a díky své čiré barvě a neutrální chuti bez dalších aromatických příměsí má jednoznačné použití v míchaných nápojích. Zvyšuje poměr alkoholu aniž by jinak zasáhla do barevné či chuťové koncepce koktejlu. To se již v předcházejícím textu ukázalo (např. u *pampelišky*). V rámci lidových long-drinků s vodkou vede kombinace s džusem. Výsledky tohoto univerzálního spojení nabývají několika velmi specifických významů. V Bloody Mary, jednom z nejznámějších koktejlů na světě, se netypicky uplatňuje rajčatový džus. Bloody Mary samozřejmě patří mezi klasické míchané nápoje, avšak jeho popularita je natolik veliká, že si nachází své místo i v lidovém míchání mimo bar. Je to dáno i díky přísadám, které nejsou v rámci lidových koktejlů ničím neobvyklým: pepř, Tabasco, citrónová šťáva. Oproti profesionálnímu namíchání většinou chybí Worcesterská omáčka.

Nevinně se tváří míchaný nápoj tvořený z deci vodky, deci libovolného džusu a deci bílého vína. Skutečnou uzemňující sílu koktejlu však vyjadřuje jednoznačně jeho název – *supercloumák*. Přesto je tento drink jen slabou pozemskou náhražkou *pangalaktického megacloumáku* (*Pan-Galactic Gargle Blaster*), fiktivního alkoholického nápoje z proslulých knih Douglasa Adamse. Vypít ho je „asi jako nechat si vyrazit mozek z hlavy plátkem citronu obaleným kolem masivní zlaté cihly.“<sup>3</sup> Čtenáři *Stopařova průvodce* se pídí po receptech tohoto nejlepšího a nejpozoruhodnějšího nápoje ve vesmíru, přestože udávaná receptura je plná obskurních ingrediencí.<sup>4</sup> Velká popularita Adamsova díla zapříčinila, že některé noční podniky skutečně *pangalaktický megacloumák* dle receptů ortodoxních fanoušků nabízejí. Vodka je v nich obvykle využívána jako báze. Sám autor však na četné dotazy, z čeho nápoj na naší planetě umíchat, odpověděl: „Vzniku

---

<sup>1</sup> Dříve se dosahovalo čistoty vodky třetí někdy dokonce i čtvrtou destilací a následnou filtrací. Pro tu sloužil písek a plst. V 18. století se začalo používat aktivní uhlí. V moderních způsobech výroby vodky se dává přednost kontinuální destilaci.

<sup>2</sup> Běžně produkované vodky tohoto typu obsahují v jednom litru kolem 30 miligramů ochuzujících a aromatizujících elementů, pro srovnání: whisky a koňak obsahují až 2 600 miligramů těchto elementů v litru.

<sup>3</sup> ADAMS, D., *Stopařův průvodce Galaxií*, 2002, s. 19.

<sup>4</sup> Láhev staré Janxovky, odměrka vody z moří Santraguinu 5, tři kostky arkturského megaginu, čtyři litry malijského bahenního plynu k probublání, Qualaktinský hypermátový extrakt, zub angolského slunečního tygra, kapka Zamphuoru a navrch oliva.

*meagcloumáku* na Zemi brání fyzikální zákony a celá řada mezinárodních dohod o ochraně životního prostředí a nedovolených zbraních.“<sup>1</sup>

Vraťme se tedy z koktejlového science-fiction zpátky na zem k základní kombinaci – k vodce a džusu. Nejoblíbenější varianta je s džusem pomerančovým (případně multivitaminovým) a tento jednoduchý drink bývá nazýván jen jako „vodka s džusem“. Hlavní faktor, který zapříčinil popularitu tohoto nápoje je ten, že díky džusu alkohol při popíjení téměř necítíme. V tom spočívá i nebezpečnost tohoto koktejlu, pije se velmi snadno, ale vzhledem ke složení má účinky tvrdé lihoviny, kterou vodka bezesporu je. Proto se také „nakopávací“ verzi short-drinku z vodky a džusu říká *speed*, tedy stejně jako amfetaminu - stimulační rekreační droze. Ještě silnější efekt než vodka s džusem má oblíbená kombinace s energetickým nápojem, kdy je úmyslně překračováno doporučení: „Nemíchat s alkoholem!“, které je na každé plechovce těchto energy drinků.

Ještě zrádnější je ale severská šelma *lední medvěd*. Pozor, nezaměňovat tento nápoj s předcházejícím *medvědem* (pivo a Kofola). *Lední medvěd* je tvořen vodkou a sektem v poměru 1:1. Kreativní je výzva ke konzumaci tohoto nápoje, kdy se uspořádá tzv. *lov na ledního medvěda*. Průběh této lovecké výpravy je velmi prozaický: jde se do ledničky, z ní se tento nápoj vyndá a následně vypije. Horká varianta míchaného nápoje s vodkou se objevuje pod názvem *Medvědí mléko*. Jde o kombinaci vodky a horkého mléka, kterou lze chuťově doplnit přidáním medu. Nebezpečně se však s tímto nápojem dostáváme do oblasti klasických koktejlů, konkrétně k nápoji White Russian (Bílý Rusák), který je složen z vodky, kávového likéru a smetany.<sup>2</sup> Ke všeobecnému zmatení přispívá jeden z českých překladů kultovní krimikomedie bratrů Ethana a Joela Coenových *Big Lebowski*, kde je pro *Bílého Rusáka* užit zavádějící název *bílý medvěd*, ačkoliv ústřední postava tento svůj oblíbený koktejl míchá se smetanou a nikoliv se sektem jako je tomu u *ledního medvěda*.

---

<sup>1</sup> Douglas Adams Answers [online]. c2000 [cit. 2009]. Dostupný z WWW: <<http://slashdot.org/interviews/00/06/21/1217242.shtml>>.

<sup>2</sup> MIKŠOVIČ, A., *Umění koktejlu*, 1997, s. 62.

Zvířecí symboliku si uchovává i další lidový koktejl s vodkou pojmenovaný *vzteklej pes*. Tato vzteklost v názvu nápoje je dána jeho pálivostí. Nejprve se do poloviny sklenice nalije sirup. Ten se dolije vodkou a hladina se na závěr zakápně Tabascem. Jeho množství ovlivňuje míru psího hněvu. Důsledná je i metoda konzumace – nejprve promíchat v ústech a pak spolknout. I *vzteklej pes* je stále nejbližší přítel člověka, sladký sirup (záměrně umístěný v dolní části koktejlu) totiž vlídně stáhne způsobenou pálivost v ústech. Stejným způsobem jako sirup zafunguje i višňový likér u výše zmiňovaného nápoje *krvesaj*.

#### 4.2.6 Míchání s rumem

Na rum jsem během této exkurze po lidových míchaných nápojích narazil ještě častěji než na vodku. Je to dáno tím, že rum vyráběný z brambor se stal v české kultuře folklorizovaným nápojem. Vznikl ve střední Evropě jako náhražka za drahý karibský rum a příznivou cenu si u nás udržuje po desetiletí.<sup>1</sup> Masovému rozšíření rumu, neboli *Rozumně Uložené Měně*, pomohla též „dělnická třída“, se kterou je tento nápoj spojován. Dokládá to i rčení: „Komu smrdí rum, tomu smrdí práce!“ V této návaznosti je užit i v lidovém míchaném nápoji zvaném *zednická*, což je rum a *starorežná* (tradiční prostějovský bylinný likér z anýzu).

Kromě všemožných a na jiných místech této práce uváděných kombinací rumu s ostatními alkoholickými nápoji lze rum snadno mísit i s těmi lihuprostými. Velmi populární je long-drink v podobě rumem vylepšené coly. Název *kolomaz* odkazuje na barvu tohoto nápoje i použitou limonádu, *rumko* pak akronymicky na obě příslušné ingredience. Ani jeden z těchto existujících názvů však není příliš rozšířen a lidově se tomuto koktejlu říká jednoduše „rum s colou“. Na opačné stupnici z hlediska popularity je nápoj zvaný *drátěnka*, který je určen jen pro skutečné odvážlivce. Už samotný název je odstrašující. *Drátěnku* tvoří rum s octem v poměru 1:1, což umísťuje tento nápoj na samotnou hranici pitelnosti. Tuto hranici

---

<sup>1</sup> Dle EU je rum lihovina vyrobená destilací cukrové třtiny, zatímco v ČR se „tuzemský rum“ vyrábí smícháním lihu (vyrobeného z brambor) s rumovou esencí. Zákaz označovat tento výrobek názvem rum byl elegantně vyřešen pojmenováním Tuzemák. Nicméně v běžné řeči je u nás i nadále pro Tuzemák používáno tradiční lidové označení rum a proto je užíváno v tomto smyslu i pro potřeby této diplomové práce.

pak jednoznačně překračuje ještě drsnější verze *drátěnky*, kdy je údajně ocet smíchán s vodkou, pepřem a nalámanými párátky.

Rum dále umí doplnit kávu a to v několika různých variantách. V nejjednodušší verzi je to zkrátka *kafe se šutrem* nebo též *kafe s chladičem*. V případě, že zalijeme poctivého turka horkým rumem, získáme nápoj *vlčí dech*, případně také *šakalí dech*. Název napovídá, že nebezpečí nápoje nespočívá v tom, že by rum nebyl cítit (jako je tomu u kombinací alkoholu s limonádami). Jde o to, že ačkoliv za běžných okolností by měl konzument tzv. dost a své pití by zmírnil či pozastavil, v případě spojení rumu s kávou se tak nestává a několikanásobný účinek panáku se díky kofeinu dostaví opožděně a naráz. O další nenápojovou ingredienci je doplněn rum v případě drinku *koksák* či zkráceně jen *koks*. Přímo do rumu je vmíchána mletá káva a touto směsí zalijeme do úst vložené kolečko citrónu. Pokud nenápojové ingredience doplníme o pepř, dostaneme opravdovou specialitu s názvem *dřevorubec*. Bezkávová podoba *koksáku* se pije pod jménem *Kopička*. Je to kombinace rumu s citrónem a cukrem.

Nápoj *běžovice* je oblíbený mezi vodáky a cyklisty, kteří více než za sportem vyráží s partou na výlet, jehož trasu tvoří zastávky, kde se konzumuje alkohol. Základní alkoholickou bází *běžovice* tvoří velké panáky rumu s fernetem zalité kávou. Tato směs je dolita dvojkou červeného vína, tak aby vznikl long-drink. K finálnímu smíchání v půllitru bývá využit obyčejný bílý nanuk, který by se měl během míchací procedury v nápoji začít rozpouštět. Simuluje tak obvyklé ledové kostky v klasických koktejlech a zároveň celou směs sladce dochutí. Za chuťově nejlepší nápoje této kategorie je však považována *kofila*. Základní ingredience jsou opět rum a káva. Ta je ovšem v tomto případě pouze nasypána na hladinu panáku. Do úst je pak vložena lžička cukru, která je ale místo spolknutí promísena se slinami. Teprve až tato vazká sladká hmota je zalita o kávu doplněným rumem. Celá směs je řádně promíchána v ústech zatřesením hlavy a až po této proceduře spolknuta. Výsledná chuť velmi odpovídá chuti skutečné čokoládové tyčince Kofila. Celý popisovaný rituál konzumace nápoje *kofila* je tuzemskou modifikací způsobu pití tequily. Z tohoto důvodu se *kofile* přezdívá *mexická pěst* nebo ještě výstižněji *tequila pro chudé*.

#### 4.2.7 Míchání s tequilou

Tequila se, jak již bylo řečeno, vyrábí destilací zkvašené šťávy listů agáve a jedná se o národní nápoj Mexika.<sup>1</sup> Proto se v našich podnicích rozšířila až po otevření hranic. Své kulturní místo si vedle rumu či zelené v hospodských nápojových lístcích u nás teprve buduje. Díky svému rituálnímu obřadu při konzumaci je navzdory vyšší ceně tequila u nás poměrně populární. Lidová kreativita se zde uplatňuje jak v různých variantách příslušného rituálu, tak i v míchaných nápojích. Nejprve je třeba stručně připomenout klasickou metodu konzumace – *stříbrnou tequila* (tzv. Los Tres Cuates, čili Tři braši). Hřbet ruky mezi ukazováčkem a palcem potřeme citrónem a na zvlhčené místo nasypeme přiměřené množství soli, kterou slízneme.<sup>2</sup> Zapijeme panákem vychlazené tequily. Tu pak zajíme plátkem citronu či limetky, která výrazně přebije sílu alkoholu. Paradoxně však není tento rituál v rodném Mexiku dodržován tak útlocitně jako u nás a spíše zakrývá nedostatečnou kvalitu nápoje. Smysl má jen proto, že vysoké teploty v Mexiku způsobují pocení což má v kombinaci s alkoholem, který odvodňuje, za následek nebezpečí velké dehydratace. Sůl naopak drží vodu v těle. V našich klimatických podmínkách pragmatický význam tohoto kulturního rituálu chybí. Bez dalšího smyslu byla též marketingově rozšířena varianta *zlaté tequily* s pomerančem a skořicí.

Eroticky vylepšená verze tohoto pití tequily se jmenuje *bodyshot* a zpopularizovaná byla u nás především po roce 2000 díky filmu *Samotáři* scénáristy Petra Zelenky.<sup>3</sup> Spočívá v tom, že ležící dívka (nejlépe na stole v podniku) si vloží plátek citronu mezi zuby, do pupíku je nalita tequila a sůl je servírována na pokožku v oblasti dekoltu. Pořadí konzumace ingrediencí je pak stejné – z ňader je slíznuta sůl, z břicha vysrknuta tequila a na závěr je ústy přímo ze rtů sněden citrón. Atraktivita tohoto postupu učinila s *tequily bodyshot* předmět komerčního využití. To

---

<sup>1</sup> Srov. podkapitola 2.6 Vynález destilace.

<sup>2</sup> Hygieničtější avšak u nás méně rozšířená je následující metoda: sůl nasypeme do dýlku mezi klouby palce a ukazováku, ruku umístíme před ústa a nárazem zápěstí o hřbet druhé ruky si sůl vystřelíme do úst.

<sup>3</sup> V americké kinematografii, kterou se Petr Zelenka zjevně inspiroval, se *bodyshot* objevil již dříve.

ovšem nehrozí zabijácké karikatuře celého rituálu, kterou představuje tzv. *tequila suicide*, čili sebevražda. V této humorné variantě má být sůl šňupnuta a citrón po vypití tequily vymačkán do oka. Účinky však již tolik směšné nejsou.

Tequila nachází své nové uplatnění i v lidových míchaných nápojích, jejichž názvy odráží snahu po zvýšení účinků nápoje. Společně se sektem v poměru 1:1 dostáváme *turbotequila*. Kombinaci s ginem se říká *mexická bomba*. S vlastní metodou pití, která přímo ovlivňuje účinky míchaného nápoje, se setkáváme u *bouchané tequily*. Ta je doplněna o nealkoholickou citrónovou limonádu (obvykle Sprite), sklenička s touto směsí je přiklopena pivním táckem a následně je s ní bouchnuto o stůl. Stejný způsob již byl popisován v případě nápoje *prskavka*, u které je jako syčený modifikátor užit tonik a jako alkoholický základ vodka. Smysl tohoto bouchnutí zůstává stejný – zrychlit pomocí rozpořybovaných bublinek vstřebávání alkoholu. Namísto toniku je tequila alternativně užívána v nápoji *TGV*.<sup>1</sup>

#### 4.2.8 Míchání s absintem

Absint (mezinárodně absinth) je tvrdý alkoholický nápoj, k jehož výrobě je třeba svatá trojice pelyňku, anýzu a fenyklu. Absint má bohatou kulturní historii. Nazývá se též *zelenou múzou* a je spojen s mnoha francouzskými umělci (prokletí básníci, malíři). V mnoha zemích je absint zakázán či regulován kvůli obsahu domněle halucinogenního thujonu, chemické látky, která má na svědomí pověstný zelený odstín absintu. Existují však i další odstíny, například modrý (východoevropská varianta absintu zvaná přímo *český* či *bohémský absint*). Za první republiky bylo Československo jednou z mála zemí, kde byla povolena výroba i prodej absintu. Tato tradice se po roce 1948 z pochopitelných důvodů neudržela, avšak od 90. let se k ní opět vracíme.

To se samozřejmě týká i lidových míchaných nápojů a metod pití tohoto mystického nápoje. Absint má totiž svůj vlastní rituál konzumace, mnohem přísnější než výše popisovaná tequila. V Česku se rozšířil následující způsob pití – v absintu

---

<sup>1</sup> Viz podkapitola 4.2.2 Míchání s tonikem.

se nejprve smočí kostka cukru, poté se umístí na lžičku a zapálí. Cukr zkaramelizuje a začne odkapávat do absintu. Po dohoření se lžička s karamellem ponoří do sklenky celá. Vypít hořící tekutinu je na pohled velmi efektní a dotýká se samotných elementárních základů alkoholu, které propojují vodu s ohněm.<sup>1</sup>

Transcendentální směr určuje nápoj pojmenovaný *světlo na konci tunelu*, které se začne údajně rozjasňovat po třetí skleničce absintu smíchaného s nám již dobře známou Alpou. Absint nás však provází i na zcela opačný konec religiózního uspořádání světa. Stačí se oddat nápoji *highway to hell* pojmenovaném dle stejnojmenné písně rockové legendy AC/DC. Tato dálnice do inferna je dlážděná kombinací absintu s borovičkou, tradičním průtahovým destilátem z jalovce.

#### 4.2.9 Míchání multikoktejlů

Na závěr celého přehledu lidových míchaných nápojů je třeba zmínit ještě jeden finální a všeobjímající způsob vytváření těchto koktejlů. Jedná se o směsné nápoje vytvářené velkým množstvím různých lihovin bez ohledu na jejich druh. V průběhu večerní zábavy přicházejí na řadu také většinou až na závěr, kdy platí více než kdy jindy lidové heslo: „Není důležité co pijeme, hlavně že se motáme.“ Názvů pro tyto eintopfové míchanice je mnoho: *co stůl dal*, *čambawamba*, *lokiho pomsta* či *sjezdovka*, která nepotřebuje kopec. Ač by se na první pohled zdálo, že se zde uplatňuje pouze jediný nekontrolovatelný princip všeobecného slévání, lze i zde nalézt jistá sociokulturní pravidla: danost počtu lihovin, kreativně odpovídající názvy i metody konzumace.

Nejmírnější v tomto závěrečném přehledu koktejlů *par excellence* je ostravský *horníkův zával*. Do půllitru, který je díky své velikosti i dostupnosti nejčastější směsnou nádobou těchto nápojů, se vlijí čtyři velké panáky libovolných destilátů, které přesahují 40 procent alkoholu. Vyloučeny jsou tedy tentokrát oblíbené likéry. Tato čtyřsměs se nakonec, jak určuje název, zalije malým pivem.

---

<sup>1</sup> Srov. BACHELARD, G., *Psychoanalýza ohně*, 1994.



Dalším zabijákem je míchaný nápoj *Klapzubova jedenáctka*, pojmenovaný podle knihy Eduarda Basse. Do pivního púllitru se postupně vlévá příslušný počet různých lihovin. Jedenáctý panák se přesně vejde nad rysku aniž by došlo k přelití púllitru. Omezení na procenta alkoholu nejsou oproti předchozímu koktejlu žádná. Dle numerologických pravidel se mixují i nápoje *MIG*. Počet potřebných lihovin určuje vždy číslo tohoto sovětského stíhacího letounu. Od dolnoplošníku MIG-1 (v tomto případě nejde o žádný míchaný nápoj, ale pouze o výchozí pozici jednoho panáku), přes první proudový letoun MIG-9 až po zprofanovaný MIG-21. Naštěstí není tomuto míchání vznesen extrémní a těžko realizovatelný požadavek letadla MIG-I-320. Šlo totiž pouze o prototypovou řadu bez sériové výroby. Ovšem přesto je vzhledem k vysokým číslům užívaných letadel velmi snížena variabilita těchto nápojů. Ve výsledku tak většinou dochází ke slití většiny dostupných destilátů.

Na to se specializuje i následující koktejl zvaný naprosto příznačně *prasečí polévka*. K míchání tohoto nápoje nedochází v púllitru, ale v hlubokém polévkovém talíři. Doba pro tuto polévku je ráno, kdy se po prohýřené noci nalije do talíře co zbylo z každé lahve. Výsledná směs se poté zamíchá a konzumuje lžící. Zatímco v případě *závalu*, *jedenáctky* i všech *MIGů* vzniká jeden velký long-drink pro celý stůl, talíř s prasečí polévkou by měl dostat každý svůj.

Na úplný konec všech lidově míchaných drinků jsem ovšem nechal sympatičtější druh nápoje než je zmiňovaná polévka. Jmenuje se *M.B.S.* (čti embéeska) a je to zkratka výzvy *Miluj Bližního Svěho*. Jde tu především o sociální metodu pití, než o samotný nápoj a jeho složení. Smíchaný lidový koktejl (výběr z long-drinků je, jak ukázala tato kapitola, široký) opatříme tolika brčky, kolik je příslušných konzumentů.<sup>1</sup> Každý si vloží do úst své brčko a na domluvený pokyn začnou všichni naráz pít. V případě většího počtu aktérů nelze koktejl jednoduše umístit doprostřed stolu. Doporučovaný systém této společné konzumace je následující: ten, kdo koktejl objednal, zavelí: „V pravobok!“, čímž se vytvoří kruh, ve kterém je každý ke sklenici natočen svým pravým bokem. Čím více je

---

<sup>1</sup> Zajímavou zkušenost přinesli cestovatelé z Thajska, kde se pijí obdobným způsobem tzv. *Thai Bucket* – kyblíky, ve kterých se nachází koktejl z whisky, energy drinku, džusu a coly. Tyto společné drinky jsou především turistickou atrakcí. Viz PŘÍLOHA obr. 20 – Společný nápoj *M.B.S.* a příprava kyblíku *Thai Bucket*. Srov. obr. 3 - Babylónští pijáci piva v dobovém vyobrazení.

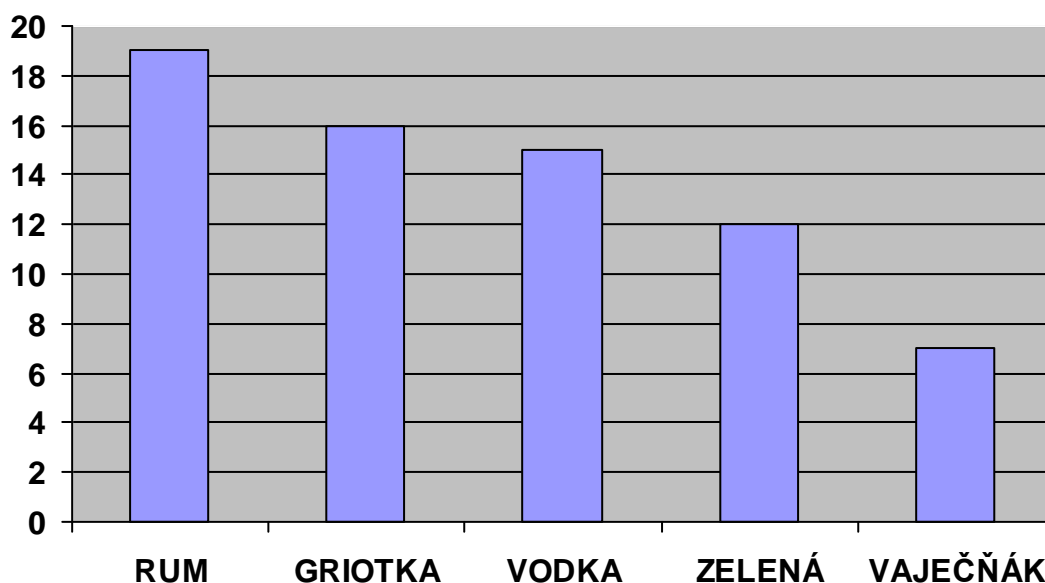
konzumentů, tím rychleji je nápoj vypit, což je dáno nejen fyzicky větším počtem odsávajících brček v nápoji, ale též zvýšenou konkurencí, která vede díky efektu sociální facilitace k větším picím výkonům každého. Pokud se na někoho dostane málo, nevadí, je okamžitě objednána další *embéeska*. Díky tomuto alkoholickému nápoji a jeho lidové metodě pití vzniká silný společný zážitek, který opakovaně posiluje celkovou kohezi dané skupiny konzumentů.

### 4.3 Obsahová analýza souboru lidových míchaných nápojů

V rámci této analýzy byla nejprve vytvořena tabulka<sup>1</sup> a do ní zaneseny všechny zjištěné lidové koktejly. U každého pak byly uvedeny nápojové i případné nenápojové přísady. Výstupem je několik grafů, které vznikly zpracováním příslušných dat celého souboru. Originálně jsem také použil metodu sociogramu.

#### 4.3.1 Potenciál složek lidových míchaných nápojů

Následující grafy ukazují, které alkoholické nápoje jsou pro lidové míchání nejpobulárnější. Do těchto údajů nebyly duplicitně zahrnuty stejné nápoje v rámci alternativních variant a vylepšení jednotlivých koktejlů. Např. vaječný likér i džus se v nápoji *pampeliška* uplatňují pouze jednou, ačkoliv existují další dvě verze doplněné o vodku nebo o rum. U míchaných nápojů *TGV* a *semafor* jsem taktéž stabilní ingredience (gin+vodka a zelená+griotka) nezapočítával dvakrát.

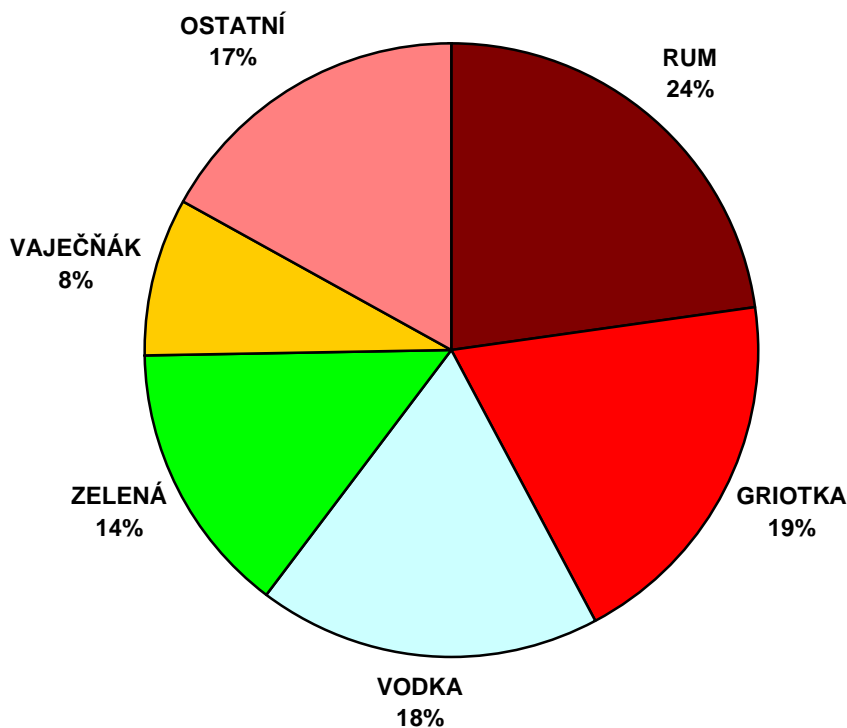


graf č. 1

<sup>1</sup> Viz PŘÍLOHA – 2. Seznam lidových míchaných nápojů.

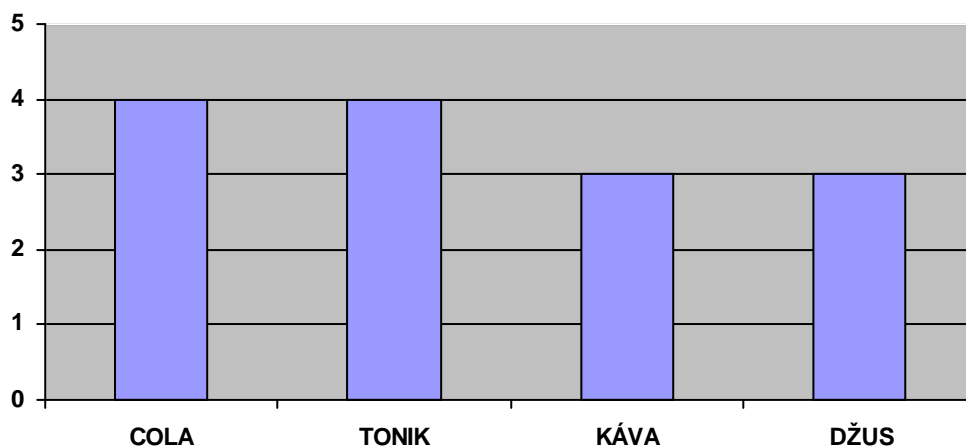
Ukázalo se, že největší uplatnění v míchání lidových koktejlů má jednoznačně rum. Celkem je součástí devatenácti míchaných nápojů. Druhý nejužívanější nápoj je višňový likér se šestnácti možnostmi doháněn vodkou na třetím místě s možnostmi patnácti. Tyto dvě téměř stejně „úspěšné“ ingredience doplňuje peprmintový likér se dvanácti uplatněními. S poněkud větším odstupem tuto pětici nápojů s největším potenciálem pro míchání uzavírá vaječný likér se sedmi možnými užitími.

Rum, vodka a popisované likéry jsou pro míchání lidových koktejlů skutečně nenahraditelné. To se projevilo i v následujícím výsečovém grafu, který porovnává jejich procentuální zastoupení v rámci spektra všech popisovaných destilátů: gin, fernet, tequila, becherovka, borovička, absint, *starorežná* (v koktejlů tricolor byla modrá ingredience započítána pouze jednou (Curacao jako nástupce *rakety*). Ty mají všechny dohromady zhruba stejný podíl jako samotná vodka a na vedoucí dvojici *griotku* s rumem nedosahují vůbec.



graf č. 2

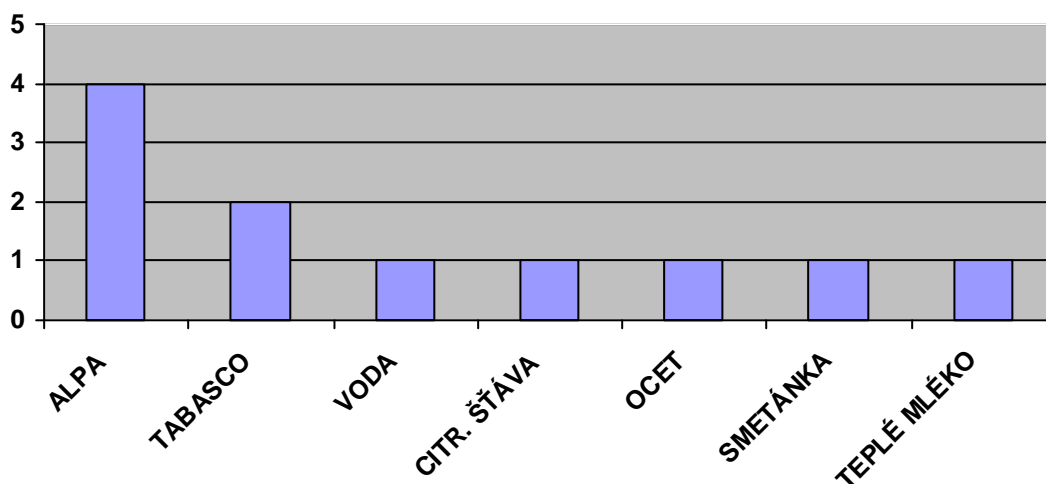
Porovnání nealkoholických nápojových složek ukazuje, že je zde potenciál velmi vyrovnaný.



graf č. 3

Naprostu stejný potenciál se skrývá v sycených limonádách toniku a cole (nerozlišuji Coca-Colu, Pepsi a Kofolu). Káva a džus jsou použity ve třech případech lidových koktejlů.

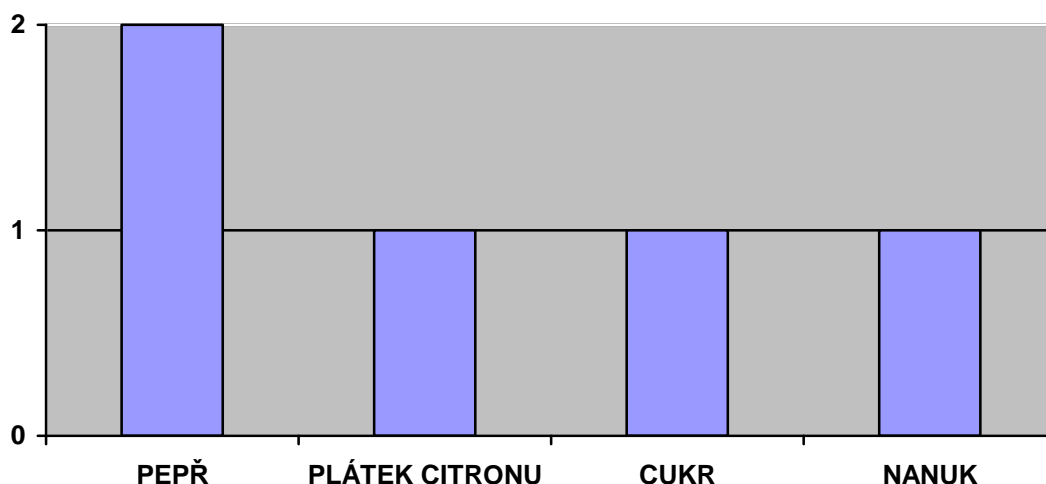
V dalším grafu dochází ke komparaci primárně nenápojových, ovšem tekoucích ingrediencí.



graf č. 4

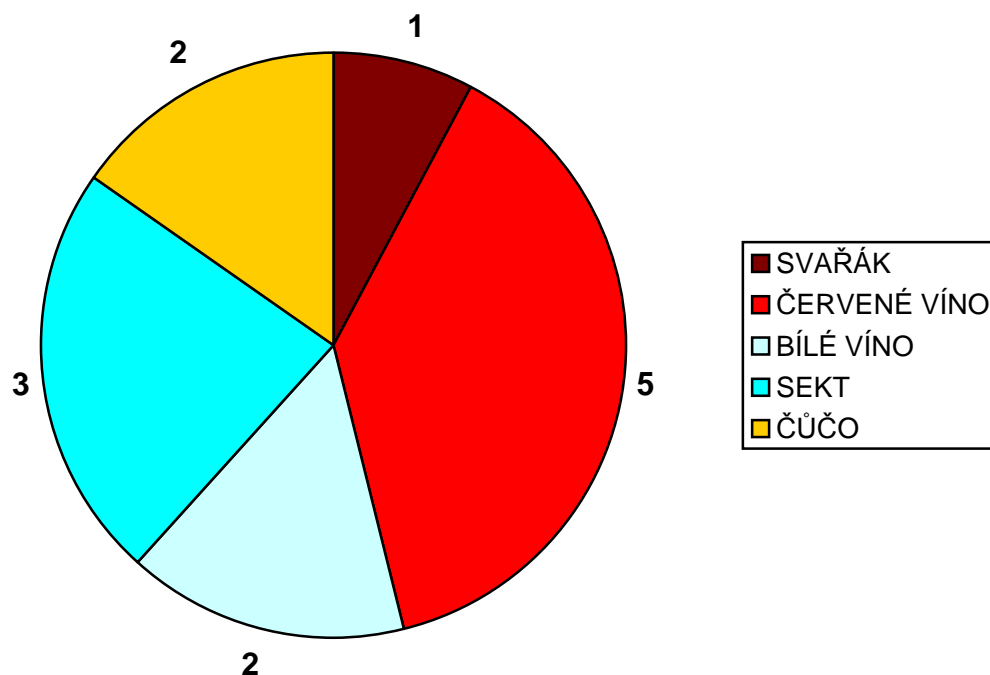
Zvláštní místo v nich zaujímá frankovka Alpa, která sice obsahuje značné množství alkoholu, avšak nejde o nápoj. Přesto má v tomto grafu užití lidově míchaných drinků největší zastoupení. Zbylé přísady ukazují, že se jinak nenápojové ingredience uplatňují jako skutečně jednorázové přísady určitých drinků, kterým dodávají jejich specifičnost (ocet, smetánka aj.). Paralelní užívání Tabasca namísto pepře nebylo započítáváno dvakrát.

Porovnání netekoucích přísad lidových míchaných nápojů neodkazuje ani tolik k jejich estetickému dozdobení, jako spíše k chuťovému dotváření. Uplatňují se zde snadno dostupné suroviny. Výsledek je poměrně nezajímavý, zvláštní postavení zaujímá pouze pepř. Opět nebyly zahrnuty míchané nápoje, které jsou na hranici klasicky uznávaných koktejlů.



graf č. 5

Cenná data naopak přináší obsahová analýza vína, které se v lidově míchaných nápojích uplatňuje ve třinácti případech. V první řadě je to porovnání s pivem. Nápojem, který jsem zde stejně jako víno sledoval v průběhu celé kulturní historie alkoholu. Je velmi překvapující, že víno má čtyřnásobně větší potenciál v lidovém míchání než pivo. Přitom pivo je běžně spojováno s hospodskou subkulturou mnohem více než víno. Je to dáno také tím, že víno se uplatňuje v mnoha rozličných formách. Jednotlivé podíly různých podob tohoto úspěšného nápoje jsou následující:

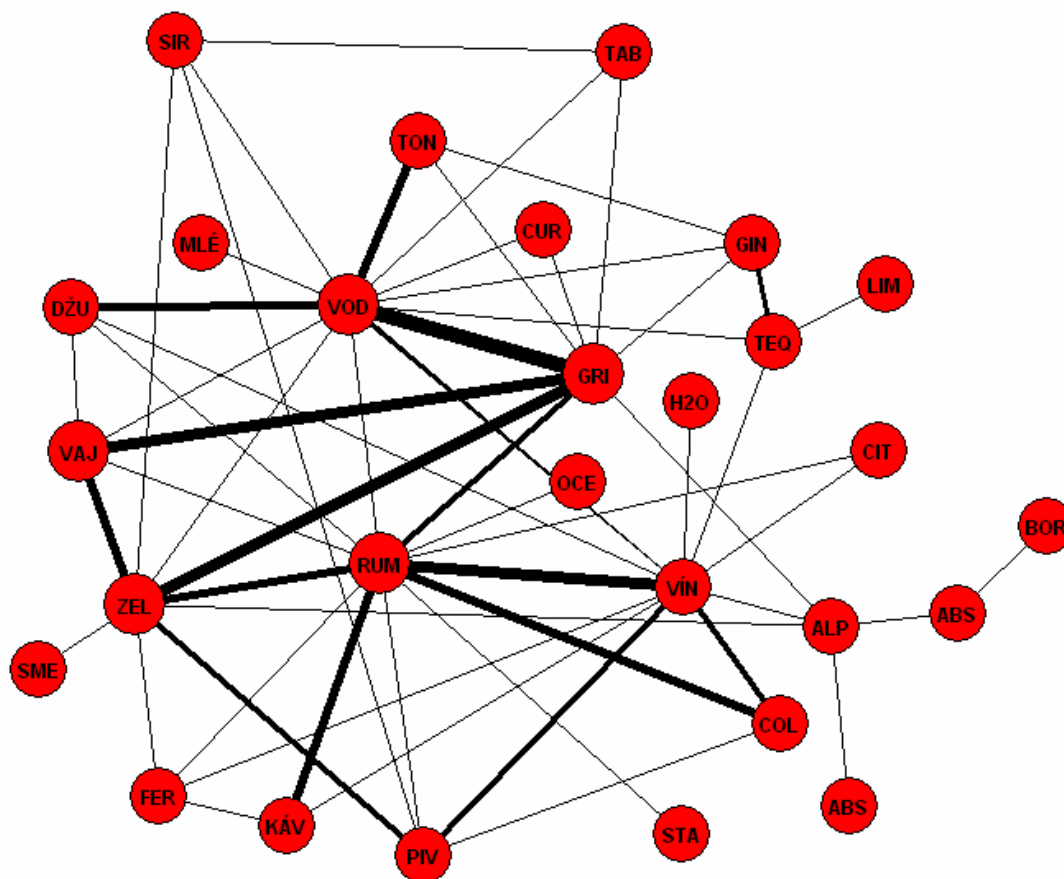


graf č. 6

Největší zastoupení má červené víno a pokud bychom započítali i jeho horkou variantu v podobě svařáku, tak se ještě o jedno užití zvýší (nápoj *grog kapitána Silvera*). Ve středních hodnotách zaujímá své postavení sekt, neboli šumivé víno, které nemůže chybět ve třech míchaných nápojích. Po dvou použitích má bílé víno a také jeho ovocná desertní varianta.

#### 4.3.2 Struktura vztahů složek lidových míchaných nápojů

Na analýzu jednotlivých vztahů nápojových ingrediencí lidových koktejlů jsem použil sociometrickou metodu. Počty užití ingrediencí, jak je ukazují předcházející grafy, totiž nijak nepostihují vzájemnou síť souvislostí. Jednotlivé nápojové složky lidových koktejlů však můžeme interpretovat jako sociální skupinu a možnosti míchání pak určí sociopreferenční vztahy. V sociogramu bylo již možné zohlednit i všechny případné alternativy u některých míchaných nápojů.



graf č. 7

Tenké linky vyjadřují jedno spojení, vícenásobné užití v rámci různých míchaných nápojů pak stupeň šířky této linky. Pět ingrediencí s největším potenciálem je v sociogramu na pozicích *stars*. Mají nejvíce vztahů s ostatními prvky systému i sami mezi sebou a tvoří tak pevnou strukturu. Třikrát se v preferencích setkávají rum a zelená (*koně v trávě, stereo a semafor*), vaječňák a zelená (*flusanec, vojenský mozek a semafor*), rum a griotka (*čert, alpská trojkombinace a semafor*) i griotka a vaječňák (*mozek, indiánský flusanec a semafor*). O jeden výběr je silnější sociopreferenční vztah mezi *griotkou* a *zelenou* (*Karkulka v lese, italská vlajka, vojenský mozek a semafor*). Duplicitní spojení v případě výměny či doplnění jednoho nápoje, kdy vznikne jiná varianta téhož koktejlu (např. *mozek – vojenský mozek* nebo *flusanec – indiánský flusanec*) nebyly do sociogramu zahrnuty. Nejsilnější pouto se ukázalo mezi *griotkou* a vodkou, naopak nejméně z hvězd se ve smíchaných nápojích setkávají rum s vodkou. Na absolutní pozici alfa útočí vodka, která disponuje třinácti



různými vztahy, tedy stejným počtem jako má rum. Ovšem v celkovém součtu vede stále rum, neboť má 24 vztahů celkem (oproti vodce, která jich má celkově „jen“ 22).

Potvrzuje se srovnání pozic dvou historicky nejvýznamnějších alkoholických nápojů – piva a vína. Je to víno, které má v lidovém míchání oproti pivu více vztahů s dalšími různými ingrediencemi a bylo by ho proto možné také charakterizovat jako *star*. Je to dáno různou podobou vína (čůčo, sekt, svařák...), která vstupuje do koktejlů, jak již ukazuje příslušný výše uvedený graf. Největší *outsider* této nápojové skupiny je borovička. Vztah ke *stars* má natříkrát zprostředkovaný.

### 4.3.3 Klasifikace lidových míchaných nápojů

Soupis lidových míchaných nápojů by bylo možné roztřídit dle nejrůznějších kritérií. Na první pohled se nabízí použít klasickou koktejlovou typologii, např. long-drinky a short-drinky. Další možnost je třídit dle použitých alkoholických bází, podle čehož jsem strukturoval i celý předcházející text. Přísná aplikace pozitivisticky dělících škatulek by ale zcela udusala přítomnou imaginaci této lidové tvorby. Ta je charakterizována velkou atypičností míchání i různými specialitami v přípravě a následné konzumaci lidových drinků. V abecedním soupisu všech popisovaných lidových koktejlů<sup>1</sup> tedy upozorňuji pouze na dvě zvláštní kategorie, které reflektují jak provedený terénní výzkum, tak předcházející obsahovou analýzu.

První podskupinu tvoří nápoje, které jsou velmi oblíbené, známé a také běžně užívané. Lze je nechat bez problémů namíchat obsluhou příslušného podniku a někde jsou dokonce i oficiální položkou v nápojových lístcích. Patří sem především long-drinky, kdy je alkohol míchán s nealkoholickým nápojem. Je to jednak víno s vodou (*střík*) a s colou (*houba*). O něco méně populární je také cola v kombinaci s rumem. Destiláty zde zastupuje vodka smíchaná s džusem. Ze všech short-drinků se do standardní barové nabídky nejvíce probojoval *krvesaj*. Bez spolupráce s obsluhou by ani nebylo možné realizovat rituál se zkumavkami, neboť to není běžná hospodská rekvizita. Tyto koktejly byly zahrnuty do provedené obsahové analýzy.

---

<sup>1</sup> Viz PŘÍLOHA – 2. Seznam lidových míchaných nápojů.

Druhým zvláštním případem jsou nápoje, které patří na pomyslnou hranici s klasickou formou koktejlů a, jak již bylo výše zmíněno, patří do oblasti lidových míchaných nápojů jen částečně. Je to především dvojice koktejlů s tonikem - beton a bavorák. Na jejich úspěšnosti se jistě podílí reklamní aktivity výrobců užitých ingrediencí, tedy karlovarské Becherovky a Fernetu Stock. Obdobně lze do této podskupiny zařadit i nápoj Bloody Mary. Dva destiláty této kategorie jsou zas spojeny s populárními rituály: jedná se o absint s hořící kostkou cukru a tequila s Los Tres Cuates. Tyto nápoje byly z obsahové analýzy lidových nápojů vyloučeny.

Jednotlivé lidové míchané nápoje získané databáze jsou různě populární a pouze některé z nich jsou v obecném povědomí. Celá problematika vyžaduje rozsáhlé výzkumné šetření a jeho následné zpracování a to i z hlediska vytvoření řádné klasifikační typologie. Takovýto citelně chybějící výzkum, jehož výsledky by bylo možné vztáhnout na celou porevoluční generaci, by měl dále zjistit skutečnou popularitu lidových míchaných nápojů, jejich oblíbenost z hlediska chuti, motivaci k jejich požívání a potvrdit či vyvrátit teze, které nastolila tato diplomová práce.

## ZÁVĚR

Alkohol se v této diplomové práci ukázal jako velice významný kulturní činitel. V historickém exkurzu do prvních civilizací jsem na konkrétních případech popsal neoddělitelné spojení alkoholických nápojů se zemědělstvím, rituály a mytologií. Alkohol tvořil nezbytnou složku sakrálních slavností archaických kultur. Kulturotvorná síla alkoholu již od počátku zasahuje i do mnoha dalších oblastí lidské činnosti (politika, ekonomika, umění). Jednotlivé starověké národy lze rozdělit dle zaměření na pivo (v oblasti Mezopotámie a Egypta) a víno (Hebrejci, Řekové a Římané). Významným nápojem byla též medovina (Keltové, Mayové). Již od počátku užívání alkoholu se uplatňují metody přidávání rozličných přísad či míchání za účelem změny chuťových či intoxikačních účinků.

Ve středověké kultuře, v jejích křesťanských základech a významných dějinných událostech (počátky reformace), má alkohol též svou nezastupitelnou úlohu. V práci dokládám, že rozšíření metody destilace bylo historií neprávem opomíjenou revolucí. Masová destilace posunula význam alkoholu do nových sociálních, národnostních a zdravotnických souvislostí. Tato kulturní změna byla pro společnost velice významná, a to dokládá i celkovou významnost alkoholických nápojů. Cennou historickou zkušeností byly pokusy řešit nastalé problémy prohibicemi. Celá tato kapitola nebyla jen jakýmsi povinným dějepisným exkurzem, ale tento výklad měl velký význam pro celou práci, jak se ukázalo v mnoha pozdějších odkazech na jednotlivé části této kapitoly.

Diachronní historickou perspektivu jsem poté vystřídal statickým synchronním přístupem. Z antropologického hlediska je alkohol svébytný kulturní prvek. To jsem se snažil vyjádřit dvěma způsoby. Jednak odhalením výsostného postavení, které alkohol zaujímá v konkurenci s ostatními globálně rozšířenými psychoaktivními látkami, a dále analýzou výroby alkoholu z pozic strukturalismu (konkrétně uplatněním procesu kvašení v modelu kulinářského trojúhelníku). Obě tyto kulturně antropologické části mé studie potvrdily univerzální významnost alkoholu jako kulturně nepostradatelné látky.

Ve třetí části mého diplomového úkolu jsem se rozhodl pro případový výzkum v terénu. Sbíral jsem informace o fenoménu lidových míchaných nápojů, kde se ukazuje lidová kreativita a imaginativnost ve spojení s běžnou konzumací alkoholu. Počátky i rozvinutí tohoto alkoholového folklóru u nás lze hledat v dobách totalitního režimu. Výzkum mimo jiné ukázal, že je tento lidový fenomén stále živý i mezi nastupující porevoluční generací. Na základě získaného sociokulturního materiálu mohu dále prohlásit, že tvůrčí spontaneita těchto lidových koktejlů se nejvíce projevuje v specifických metodách přípravy, v jazykové tvorbě názvů těchto nápojů a v neposlední řadě též v určitých navázaných rituálech. V případě některých nápojů jsem v rámci této případové studie též odhalil historické zakotvení a další kulturní souvislosti. Vznikla unikátní databáze lidových míchaných nápojů, která si samozřejmě nečiní nároky na absolutnost, co se týká počtu či uvedených variant jednotlivých složek. Přestože tedy není a ani nemůže být zcela vyčerpávající, bylo studijního materiálu dostatek k provedení obsahové analýzy. V grafických modelech jsem statisticky vyhodnotil potenciál pro uplatnění jednotlivých alkoholických i nealkoholických nápojů v jejich lidově míchaných formách. Nastolená problematika imaginace a alkoholu volá po dalším a hlubším výzkumu, především v oblasti současného ceremoniálního užívání a ludismů.

Má práce ve všech svých částech napovídá, že magičnost a sociální síla alkoholických nápojů je kulturně živá i v moderní společnosti. Symbolickým zvoláním „Na zdraví!“ si připijíme tímto jedem a praktikujeme tak novodobou podobu rituálů, kdy špiritus spirituálně narušuje plynulost každodenní skutečnosti.

## SEZNAM LITERATURY

- ADAMS, D. *Stopařův průvodce Galaxií*. Praha : Argo 2002.
- ANGEROVÁ, J., SŮRA, J. *ABC o nápojích*. Praha : Merkur, 1986.
- Anonymní alkoholici. Příběh o tom, jak se tisíce mužů a žen vyléčilo z alkoholismu*. New York : Alcoholics Anonymous World Services, 1996.
- BACHELARD, G. *Psychoanalýza ohně*. Praha : Mladá fronta, 1994.
- BACHTIN, M. M. *François Rabelais a lidová kultura středověku a renesance*. Praha : Argo, 2007.
- BALABÁN, M. *Gilgameš. Mytické drama o hledání věčného života*. Praha : Vyšehrad, 2002.
- BASAŘOVÁ, G. HLAVÁČEK, I. *České pivo*. Pacov : Nuga, 1998.
- Bible. Písmo svaté Starého a Nového zákona. Český ekumenický překlad*. Praha : Česká biblická společnost, 2007.
- BERGREEN, L. *Al Capone a jeho doba*. Praha : Prostor, 1997.
- BORECKÝ, V. *Zrcadlo obzvláštního*. Praha : Hynek, 1999.
- BORECKÝ, V. *Imaginace, hra a komika*. Praha : Triton, 2005.
- BOREK, V. *Alkoholismus a jeho význam*. Praha : Bursík & Kohout, 1898.
- BRENTJES, B. *Zlatý věk lidstva*, Praha : Orbis, 1973.
- DIESTLER, R. *Hlavně, že je večírek*. Praha : Hagen & Veselý, 2000.
- DISMAN, M. *Jak se vyrábí sociologická znalost*. Praha : Karolinum 2002.
- DOSTÁLOVÁ, R., HOŠEK, R. *Antická mystéria*. Praha : Vyšehrad, 1997.
- DOUGLAS, M. (ed.) *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*. Cambridge : Cambridge University Press, 1987.
- EDWARDS, G. *Záhadná molekula. Mýty a skutečnosti o alkoholu*. Praha : Lidové nakladatelství, 2004.
- ELIADE, M., *Dějiny náboženského myšlení I. Od Gautamy Buddha k triumfu křesťanství*. Praha : Oikoymenth 1995.

- ELIADE, M. *Mýtus o věčném návratu. Archetypy a opakování*. Praha : Institut pro středoevropskou kulturu a politiku, 1993.
- ESCOHOTADO, A. *Stručné dějiny drog*. Praha : Volvox globator, 2003.
- GOODMAN, J. (ed.) *Consuming Habits. Drugs in History and Anthropology*. London : Routledge, 1995.
- GREGORY, C. R. *Koňak. Průvodce koňakem*. Praha : Fortuna Print, 2000.
- GUHA, A. *Alkointelektualismus. Nepravá korelace alkoholismu a intelektualismu* [online]. c2006 [cit. 2009]. Dostupný z WWW: <<http://www.ztracenaexistence.cz/clanky/alkointelektualismus.html>> .
- GUHA, A. *Aqua Vitae. Vybrané pohledy na kulturní historii v perspektivě alkoholu*. In *Jídlo a pití. Přehledné dějiny jídla a pití ve výtvarném umění*. Ed. ZIKMUND, L. Praha : Obrazář, 2008, s. 55-61.
- HAŠEK, J. *Opilecké historky aneb Jak se pívávalo*. Praha : Baset, 2003.
- HIPPOKRATÉS. *Hippokratovy rady*. Bratislava : Nestor, 1998.
- HRABAL, B. *Něžný barbar*. Praha : Mladá fronta, 2006.
- HROZNÝ, B. *Nejstarší dějiny Přední Asie a Indie*. Praha : Melantrich, 1943.
- HUIZINGA, J. *Jeseň středověku. Homo ludens*. Bratislava : Tatran, 1990.
- JENČ, F. *Alkohol jako lék*. Praha : Volvox Globator, Herbainfo, 1998.
- JONES, F. *Víno. Každý den sklenku pro zdraví*. Praha : Knižní klub, 1998.
- KENNY, A. *Tomáš o lidském duchu*. Praha : Krystal 1997.
- KLÍMA, J. *Nejstarší zákony lidstva*. Praha : Academia 1979.
- KRAMER, S. N. *Mytologie starověku*. Praha : Orbis, 1977.
- KREJČÍ, M. *Deklarace nezávislosti Spojených států amerických a Ústava Spojených států amerických s komentáři*. Praha : Otakar II., 2000.
- KULHÁNEK, V. *Velká kniha o whisky*. Praha : Dokořán, 2007.
- KVAPILÍK, J., SVOBODOVÁ, A., *Člověk a alkohol*. Praha : Avicenum 1985.
- LE GOFF, J. (ed.) *Středověký člověk a jeho svět*. Praha : Vyšehrad, 2003.
- LÉON-DUFOUR, X. *Slovník biblické teologie*. Praha : Academia, 2003.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Mythologica I. Syrové a vařené*. Praha : Argo, 2006.

- LÉVI-STRAUSS, C. *Myšlení přírodních národů*. Liberec : Dauphin, 1996.
- LONDON, J. *Démon alkohol*. Praha : Labyrint, 2002.
- MATUŠKA, P. *Velká kniha o nápojích*. Bratislava : Příroda 1985.
- MIKŠOVIČ, A. *Umění koktejlu*. Praha : Svojtka a Vašut, 1997.
- MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování*. Praha : Lidové noviny, 2003.
- MORLEY, S. G. *Mayové*. Praha : Orbis 1977.
- Mýty staré Mezopotámie*. Praha : Odeon, 1977.
- NEŠPOR, K. *Návykové chování a závislost*. Praha : Portál, 2000.
- NEŠPOR, K. CSÉMY, L. *Průchozí drogy*. Praha : Fortuna, 2002.
- NEŠPOR, K. *Zůstat střízlivý*. Brno : Host 2006.
- NIETZSCHE, F. *Zrození tragédie z ducha hudby*. Praha : Studentské nakladatelství Gryf, 1993.
- NOVOTNÝ, V. (ed.) *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha : Academia, 1997.
- ODSTRČILÍK, M. *Drinky, které vám změní osobnost*. [online]. c2008 [cit. 2009]. Dostupný na WWW: <[http://xman.idnes.cz/drinky-ktere-vam-zmeni-osobnost-dae-xman-styl.asp?c=A081230\\_130025\\_xman-styl\\_fro](http://xman.idnes.cz/drinky-ktere-vam-zmeni-osobnost-dae-xman-styl.asp?c=A081230_130025_xman-styl_fro)> .
- ONDRUŠ, D. *Toxikománia. Strašiak či hrozba?* Martin : Osveta, 1990.
- PISCHL, J. *Vyrábíme ušlechtilé destiláty*. Praha : Železný, 1997.
- PLATÓN. *Zákony*. Praha : Oikoymenh, 1997.
- POPOV, P. Alkohol. In *Drogy a drogové závislosti, mezioborový přístup*. Ed. KALINA, K. Praha : Úřad vlády ČR, 2003.
- RÄTSCHE, C. *Byliny lásky. Afrodiziaka v mýtech, historii a přítomnosti*. Praha : Volvox Globator, 1997.
- ROBSON, P. *Forbidden Drugs. Understanding Drugs And Why People Take Them*. Oxford : Oxford University Press 1999.
- SALAJKA, M. *Slovník náboženských a teologických výrazů a pojmů. Pro školu, pracovní a dům*. Praha : Církev československá husitská, 2000.
- SHEPPARD, F. *London. A History*. Oxford : Oxford University Press, 1998.

- SCHULTES, R. E., HOFMANN, A. *Rostliny bohů. Magická síla psychoaktivních rostlin*. Praha : Volvox Globator, 2000.
- SKÁLA, J. *...až na dno!?* Praha : Avicenum, 1988.
- SKÁLA, J. *Lékařův maraton. Ber a dávej*. Praha : Český spisovatel, 1997.
- SKÁLA, J. *Závislost na alkoholu a jiných drogách*. Praha : Avicenum, 1987.
- SOUKUP, V. *Přehled antropologických teorií kultury*. Praha : Portál, 2000.
- SOURNIA, J.-C. *Dějiny pijáctví*. Praha : Garamond, 1999.
- STANĚK, J. *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vína*. Praha, Litomyšl : Paseka, 1998.
- STANĚK, J. *Blahoslavený sládek. Kapitoly z dějin piva*. Praha, Litomyšl : Paseka 1998.
- STEJSKAL, T. (ed.) *Kocovina a jak na ni*. Praha : Triton, 2004.
- SZASZ, T. *Ceremoniální chemie. Rituální perzekuce drog, toxikomanů a dealerů*. Olomouc : Votobia, 1996.
- ŠEVČÍK, O. *Architektura - historie – umění. Kulturně-civilizační vývoj v Evropě od antiky do počátku 19. století*. Praha : Grada Publishing, 2002.
- ŠTVERÁK, D. (ed.) *Přírodoskum požitkářství. Látky omamné, dráždivé, léčivé a škodlivé. Texty českých autorů ze starého mocnářství*. Praha : Clinamen, 2003.
- TINDALL, G. B., SHI, D. E. *USA*. Praha : Lidové noviny, 1994.
- TRETERA, I. *Nástin dějin evropského myšlení. Od Thaléta k Rousseauovi*. Praha : Paseka, 2000.
- UHLÍŘ, R. *Velká kniha koktejlové magie*. Praha : Železný, 2003.
- URBAN, E. *Toxikománie*. Praha : Avicenum, 1973.
- VALLE, B. L.: Alcohol in the Western World. *Scientific American*, 1998, vol. 278, no. 6, p. 80-85.
- VEČERNÍČEK NOVÁK, J. *Dějiny piva. Od zrození po konec středověku*. Praha : Computer Press 2009.
- VERECKÝ, L.: Žízeň je nejlepší barman. *Magazín MF Dnes*, published 31.12.1997.
- VOGEL-SPROTT, M. *Alcohol Tolerance and Social Drinking. Learning the Consequences*. New York : Guilford Press, 1992.



VONDRÁČEK, V. *Fantastické a magické z hlediska psychiatrie*. Brno : Avicenum, 1972.

VONNEGUT, K. *Snídaně šampiónů aneb Sbohem, modré pondělí!* Praha : Odeon 1981.

ZAMAROVSKÝ, V. *Bohové a hrdinové antických bájí*. Praha : Mladá fronta, 1982.

ZAMAROVSKÝ, V. *Bohové a králové starého Egypta*. Praha : Mladá fronta, 1979.

ZAMAROVSKÝ, V. *Na počátku byl Sumer*. Praha : Panorama, 1983.

ZÁKON O LIHU č. 61/1997 Sb.

ZÁKON O VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ 115/1995 Sb. ve znění novely 216/2000 Sb.

# PŘÍLOHY

## 1. Obrazová příloha

Obr. 1 – Opilý Noe, Michelangelo Buonarroti



Obr. 2 – Bohyně Ninkasi



Obr. 3 - Babylónští pijáci piva v dobovém vyobrazení  
a současný výskyt této metody konzumace



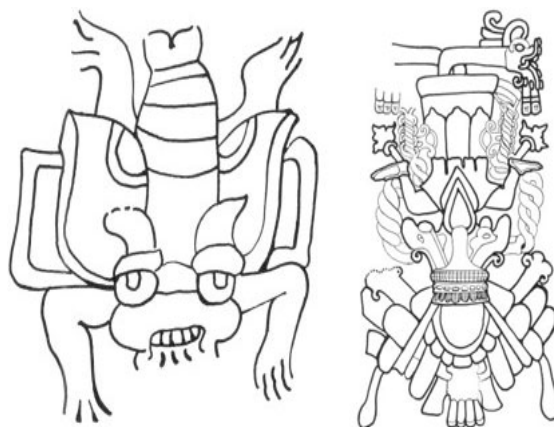
Obr. 4 – Dionýsos a satyr



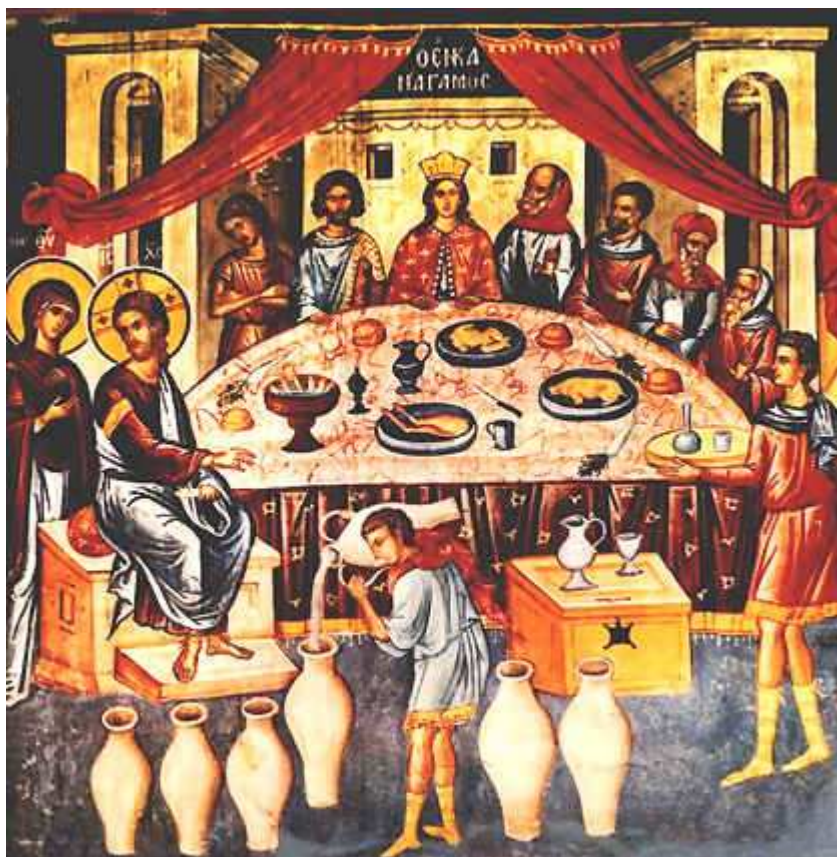
Obr. 5 - Řecké symposion



Obr. 6 – Včelí bůh, chrám v Tulu (Yucatán)  
a vyobrazení v kodexech



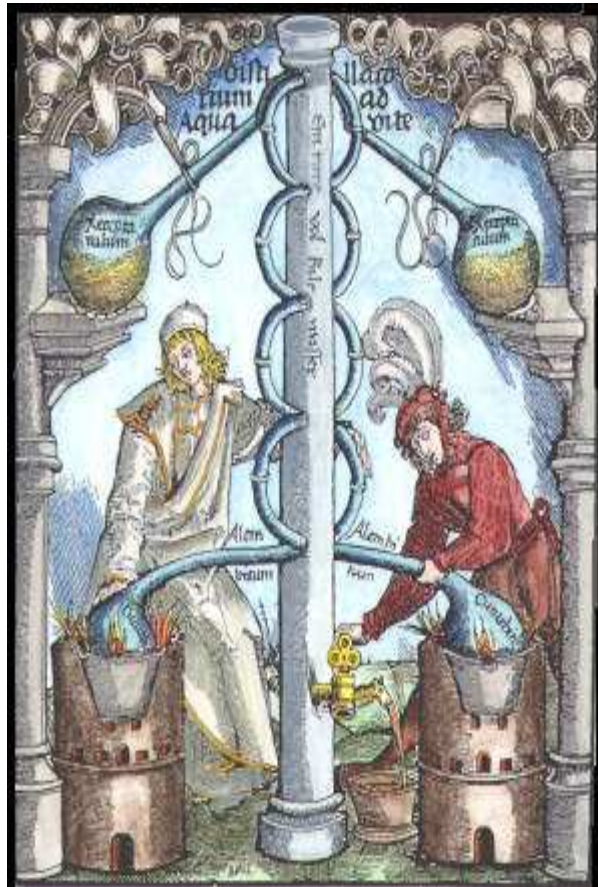
Obr. 7 - Svatba v Káni Galilejské, rytina, Byzanc



Obr. 8 – Prapory, Husitské muzeum v Táboře



Obr. 9. - Destilace s chladicí věží.



Obr. 10 – Irokéz je uplácen ohnivou vodou



Obr. 11 – Beer Street a Gin Lane; rytiny od Williama Hogartha



Obr. 12 – Demonstrace proti prohibici, 20. léta USA



Obr. 13 – Komunistická protialkoholní agitace



Obr. 14 – Busta s pamětní deskou U Apolináře





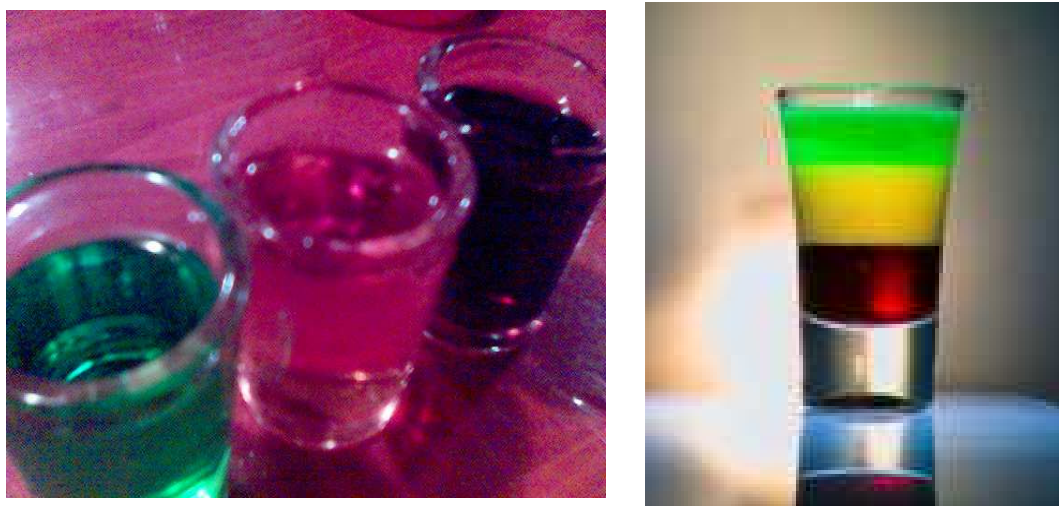
Obr. 15 – Etiketa čůča



Obr. 16 – Zákruty nápoje *mozek*



Obr. 17 – *Semafor* v obou variantách



Obr. 18 – Metoda konzumace nápoje *stereo*



Obr. 19 – *Magické zelené oko*



Obr. 20 – Společný nápoj *M.B.S.*  
a příprava nápoje *Thai Bucket*



obrázky v příloze: archiv autora

## 2. Seznam lidových míchaných nápojů

absint (hořicí) **	absint	cukr	
alpská trojkombinace	griotka	vodka	rum
alpský ryzlink	čůčo	Alpa	
bambus s motorem (hypermičuda)	červené víno	cola	rum
bavorák **	fernet	tonik	citrónová šťáva
beton **	becherovka	tonik	citrónová šťáva
běžovice	rum	fernet	červené víno +káva+nanuk
Bloody Mary **	vodka	rajčatový džus	pepř/Tabasco
bostonský škrtič	pivo	sekt	
bouchaná tequila	tequila	limonáda	
cikán v trávě (černocho/hovno v lese/v jeteli/v zelí)	fernet	zelená	
čert (šavle meče)	griotka	rum	
Červenáček	griotka	gin	
drátěnka (pouze základní verze)	rum	ocet	
dřevorubec	rum	mletá káva	plátek citrónu +pepř
flusanec (žabí hlen, vejce se špenátem, afgánský chrchel)	vaječňák	zelená	
griton	griotka	tonik	
highway to hell	absint	borovička	
houba (bambus, kopačka, mičuda) *	červené víno	cola	
indiánský flus	vaječňák	griotka	
italská vlajka	griotka	vodka	zelená
kafe se šutrem (s chladičem)	rum	káva	
Karkulka v lese	griotka	zelená	
kofila (mexická pěst, tequila pro chudé)	rum	mletá káva	cukr
koksák (koks)	rum	mletá káva	plátek citronu
kominíček	vaječňák	mletá káva	
kopička	rum	cukr	plátek citronu
koně v trávě (halí belí)	rum	zelená	
krámy Yettiho mámy	griotka	Alpa	
krvavý záda	griotka	vodka	
krvesaj *	griotka	pepř/Tabasco	
lední medvěd	vodka	sekt	
magické oko (zelené oko, tygří oko, rybí oko)	zelená	pivo	

medvěd (kožich, diesel)	pivo	cola	
medvěd se zubama (ropa)	pivo	cola	rum
medvědí mléko	vodka	teplé mléko	(med)
mexická bomba	tequila	gin	
mozek	griotka	vaječňák	
pampeliška	vaječňák	džus	
pampeliška vylepšená	vaječňák	džus	vodka/rum
pivní žabinec	černé pivo	zelená	sirup
plameňák (růžovka)	griotka	vodka	
polská vlajka (utopený komunista)	griotka	vodka	
prskavka	vodka	tonik	
rudý kladivo (Leninova pomsta, grog kpt. Silvera)	svařák	grog	
„rum s colou“ (kolomaz, rumko) *	rum	cola	
semafor (2 varianty)	griotka	zelená	vaječňák/rum
stereo	zelená	rum	
stříbrná tequila (zlatá) **	tequila	súl (cukr)	plátek citronu (plátek pomeranče)
střík (červený a bílý) *	červené/bílé víno	voda	
supercloumák	vodka	džus	bílé víno
světlo na konci tunelu	absint	Alpa	
šumrum	čůčo	rum	citrónová šťáva
TGV (2 varianty)	tonik/tequila	gin	vodka
trikolóra	griotka	vodka	raketa / curacao
turbotequila	tequila	sekt	
vítr z hor	zelená	Alpa	
vlčí dech (šakalí dech)	grog	káva	
„vodka s džusem“ (speed) *	vodka	džus	
vodníkovo sperma (vodníkovo semeno, krev Predátora)	zelená	smetánka	
vojenský mozek	griotka	vaječňák	zelená
vozbouch	Pivo (12 <sup>3</sup> )	červené víno	
vzteklej pes	vodka	sirup	Tabasco
zednická	rum	starorežná	

\*běžně známé a rozšířené lidové míchané nápoje

\*\* míchané nápoje na hranici lidové a klasické formy

