

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

Jitka Soudková

**KULTURA PIVA
V ČESKÉ SPOLEČNOSTI**

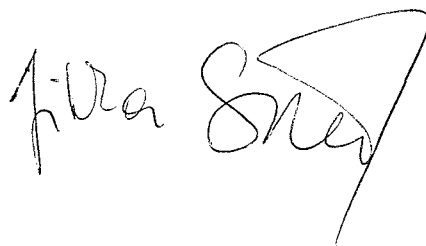
DIPLOMOVÁ PRÁCE

Vedoucí práce: Doc.PhDr. Martin Matějů

Praha 2006

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

V Praze 10.5.2006

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Jitka Šmejkalová". The signature is stylized and written in a cursive-like font.

OBSAH

1. Úvod	4
2. Evropský alimentární systém	6
3. Hospody, hostince, krčmy	8
4. Hospodští a hostinští	20
5. Pivo	24
6. Pivovary	30
7. Štamgasti	44
8. Přístolní společnosti	58
9. Ženy a hostince	67
10. Závěr	73
11. Seznam literatury	76

1. Úvod

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

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

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

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

Jako základ naší práce jsme si položili několik otázek:

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

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

Kde se v našich zeměpisných šířkách pivo vzalo? Měly společenské a politické změny vliv na vývoj jeho výroby?

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

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

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

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

2. Evropský alimentární systém

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

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

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

Konsumace alkoholických nápojů dosahovala v minulosti nepředstavitelně vysokých hodnot. Jak se zmiňuje Montanari /2003:120/, ve 13. – 14. století byla průměrná spotřeba piva na osobu a den (do výpočtu jsou zahrnuti i děti) vyšší než 5 litrů. Tuto

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

3. Hospody, hostince, krčmy

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

Krčma, šenk či hostinec měla od pradávna více funkcí, byla totiž úzce svázána s místními tržišti. Nejenže se tu zastavovali na svých cestách formani a kupci, ale zcela pravidelně ve dnech trhů se hospody a šenky naplňovaly venkovany z okolí, kteří tu zapíjeli dobrý prodej svých výrobků. Zatímco v krámech a kotcích na tržišti se vyřizovaly převážně prodeje a nákupy zboží, jejichž hodnota nedosahovala velkých částek, u zboží vysoké ceny, například u

dobytka a hlavně u koní, bývaly vyplácené sumy značné a koupě také měla svůj zvláštní obřad, jenž se odbýval právě v krčmě. Zejména v Praze na Novém Městě pražském bývala vyhrazena tržiště pro obchod s dobyt看em a koňmi - trhy Dobytčí a Koňský -, kolem nichž stávaly domy obchodníků s těmito zvířaty a s potřebnými prostorami pro jejich ustájení. Stejně tak v domech na tržišti nechyběl větší počet hospod, v nichž se koupě uzavírala. K rituálu patřila dohoda o ceně, smluvená před svědky, předání peněz, obřadné podání ruky a konečně pak takzvaný litkup neboli počastování nápojem, zpravidla pivem, které platil kupující. Podobně končilo litkupem uzavírání smluv při koupi nemovitosti. Pro tržní transakce bývaly určeny i kamenné stoly před krčmami. /Altman, 2003:8/ V šenkovním domě však návštěvník zpravidla nedostal nocleh ani jídlo nebo obrok pro koně, což pochopitelně vadilo všem, kdo tudy cestovali, a proto k tomuto účelu vznikaly zájezdní hostince, které nestávaly jenom uprostřed krajiny při rušných frekventovaných cestách, spojujících významná střediska výroby a obchodu, ale stejně tak i ve městech, z nichž takové komunikace vycházely. Tyto zájezdní nebo také formanské hostince byly zřizovány zejména na hlavních ulicích a vždy byly cílem mnoha příslušníků širokých vrstev městského obyvatelstva i lidí z okolních městeček a vsí, stejně jako cizinců z daleka. Vznik těchto zařízení, určených k ubytování a občerstvení pocestných a především kupců, byl spojen s rozvojem cestování a obchodu. V Českých zemích jich bývalo velké množství a mají své kořeny ve středověku. Jak píše Basařová /1998:166/, prvním spolehlivým dokladem o krčmách u nás je zřejmě údaj jistého filozofa z Lipska, který uvádí, že „*již v 9.století byly na silnicích v Čechách pro putující kupce četné krčmy, jež měly namnoze ráz hostinců zájezdních.*“ Naši kronikáři o krčmách píší na počátku 11.století, kdy tato živnost dosáhla rozkvětu. Na počátku 14.století bylo krčem a šenků takové množství, že se připravovalo jejich omezení. Ovšem dobu jejich

největší slávy přineslo 18. a 19.století, kdy bylo nejvíce provozu na císařských silnicích, vybudovaných za vlády Marie Terezie a Josefa II. Už tehdy se jim říkalo zájezdní hostince a toto označení si zachovalo platnost až do 19.století. Zájezdní hostince neplnily jen funkci pohostinství, ale odedávna byly také důležitým hospodářským a současně společenským zařízením, nezbytným při cestování, pro doručování zpráv, pro obchod a místní i dálkovou dopravu. Právě tím se poněkud odlišovaly od ostatních hostinců, šenků a výčepů piva, vína či kořalky, neboť počítaly nejen s domácími hosty, ale také s cestující klientelou. Zájezdní hospody stávaly nejen v samém středu města, ale také na předměstích a v blízkých příměstských osadách. Právě v těchto podnicích byl dostatek místa nejen pro ubytování, ale také k ustájení velkého množství potahů; kromě toho nebylo dříve těžkým povozům dovoleno projíždět přes den městem, kam směly jenom v ranních hodinách. Například v Praze na Břevnově proslula zájezdní hospoda U kaštanu, kde bývalo hlučno zvláště v první polovině 19.století. Změny ve způsobu dopravy zejména v druhé polovině 19.století, kdy staré povozníky a formany postupně vytlačila železnice, přivodily zánik většiny klasických zájezdních hospod. Většinou je nahradily novodobé hotely a ubytovací hostince.

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

Vedle krčem a hospod, kde se podávalo občerstvení každému příchozímu hostu, bývaly ve větších městech korporativní hostince pro členy jednotlivých cechů. Říkalo se jim herberky a cech se v nich shromažďoval při různých příležitostech, doprovázených slavnostním rituálem, spojovaným s pohoštěním na útraty celé stavovské

organizace nebo jednotlivých mistrů - při výroční schůzi, při přijímání mistrů do cechu, při nástupu tovaryšů a učňů i za jiných vhodných okolností. V herbercích dostávali zdarma nocleh vandrovní tovaryši, kteří putovali od města k městu. Avšak mistři a tovaryši se scházeli i v ostatních šencích a výčepech, v právovárečných domech a jejich mázhauzech. Někde sedali u svého stolu, vyhrazeného jejich řemeslu, odděleně mistři od tovaryšů. Od ostatních hostů - pracovníků jiného řemesla - však nebývali nijak přísně izolováni. Dokazuje to nejen množství zápisů o bitkách pro čest řemesla, ale zejména četné škádlivky a posměšné popěvky a písničky, které zpívali hlavně tovaryši na potupu jiného "nižšího" řemesla. /Altman, 2003:9/

Úlohu středověkých šenků a mázhauzů občerstvit nádeníka hlavně pitím, nikoli už pokrmy, naplňovaly v pozdějším období prosté hospody - krčmy a nálevny v továrních čtvrtích i stísněné starosvětské hospůdky v méně reprezentativních končinách města. Postupně však přece jen docházelo k prosazení pokroku i v této sféře a ke zlidštění všeobecných životních podmínek. Přispělo k tomu ustálení bydliště dělnictva, které se projevilo budováním celých ulic dělnických příbytků i nájemních činžovních domů a jež umožnilo i v továrních předměstích zakládání solidních hostinců jako středisek společenského života zdejších obyvatel. Ctitelé piva mohli za svým oblíbeným nápojem, bez něhož ne jeden z nich snad ani neuměl žít, vyrazit nejen do rozmanitých krčem a hospod, ale také do specializovaných hostinských podniků, kde se točilo buď výhradně, nebo s výraznou převahou právě pivo. Zatímco celá staletí, od středověku po začátek průmyslového období, měly na čepu pivo hlavně šenky v měšťanských právovárečných domech, moderní doba s sebou přinesla celou plejádu pivnic. Ze středověkých časů dospěly ke svému rozkvětu malé pivovary se svými pivnicemi, celou síť hostinců a hospod pak zásobovaly nejen ony, ale také pivovary z jiných měst, a v 19.století produkovaly nebývalé

množství piva velké tovární pivovary. Zvláštní postavení pak získaly záhy po polovině tohoto věku honosné pivnice, skýtající těm nejmlsnějším pivomilům vynikající Prazdroj ze západočeské metropole. Pivo z Plzně se stalo uznávaným měřítkem kvality. Pivomilci si je velmi oblíbili a k jeho ctitelům v jejich městě - tak jako všude jinde v českých zemích - svorně patřili jak Češi, tak Němci. Mnohé hostince a restaurace získaly oblibu hostů a také celé zástupy štamgastů právě díky dobrému Prazdroji, jenž v nich byl na čepu. Jak píše Altman /2003:11/, *„podle slov advokáta Josefa Hurycha se do plzeňských pivnic prý chodívalo s povznesenou myslí jako do kostela a staří pijáci plzeňského piva se při něm modlili, ale to byla nejspíše nadsázka nadšeného pivomila.“*

Rozdílný styl života měšťanů a honorace, lišící se od života řemeslníků a jiných živnostníků, vzdělavců a studentů, úředníků, umělců a hlavně od těch chudších a nejbídnějších, dělníků, proletářů a nádeníků, ale také nezaměstnaných, si vynutil vznik značného počtu rozmanitých typů hostinských podniků, zvláště v 19.století. *"Restaurace rostly jako houby po dešti. Vzmáhal se blahobyt, zmohutněla třída inteligentů, rozmohlo se studentstvo a skorem každá ulice měla svou hospůdku. Padly hradby, vzkvétala pražská předměstí a hostinec otevírán skorem v každém třetím domě,"* velebil takový pokrok zasvěcený kronikář oněch utěšených časů, jménem Kosmas. /tamtéž/ Vznikaly zahradní hostince, do nichž chodívali měšťané na závěr pravidelných nedělních a svátečních vycházek. Stále častěji to byly vskutku elegantní restaurace nebo i kavárny, kde se dalo v letním období posedět pod širým nebem. Na výlet se vydávali jednotlivci nebo i malé společnosti blízkých přátel či partičky sehraných kumpánů, stejně jako celé spolky a korporace, ale snad nejčastěji si tak vyšlápli obyvatelé v rodinném kruhu.

V posledních desetiletích 19.století se v rozvoji hostinských zařízení prosazoval pokrok. Malé, stísněné, ale o to útulnější hospůdky byly postupně vytěšňovány většími, vzdušnějšími hostinci

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

Pokrok, prosazující se v mnoha oblastech společenského života lidí 19.století, dal vzniknout, jak jsme se zmínili výše, i řadě nových typů hostinských zařízení. Ale ne všichni prahli po vysedávání v moderních honosných podnicích. Ti konzervativnější z nich, ctitelé starých zlatých časů, ověřených hodnot i starobylé tradice raději zamířili do míst, která jim to všechno alespoň něčím připomínala. Byly to zejména malé hospůdky a neveliké hostince, které vedle pivovarských pivnic, zájezdních hospod a prvních kaváren patřily k nejčtetnějším hostinským podnikům v 18. a 19. století, ale existovaly i později a některé přečkaly až do dnešních časů. Jejich představa útulnosti splývala s neokázalostí a skromností a jejich požadavek pohodlí vylučoval všechnu úpravnost. *“Tedy místnost těsná a tmavá, hezky nízká a nejlépe klenutá, s očazeným stropem, zašlapanou podlahou, stěnami tmavé, zašlé malby, ozdobenými jen plakátem nějakého pivovaru, matičním diplomem a řadou dřevěných věšáků*

na šaty, s hrubými stoly, rozviklanými židlemi a železnými kamny, která sálají suchým žárem - to byl ideál české hospody, který vyhledávali před třiceti i méně lety čeští muži prostí i studovaní," napsal v roce 1919 spisovatel Karel Scheinpflug. /Scheinpflug; 1991:35/

Dokonce i vyhlášený hostinec U Pinkasů, proslavený jako první plzeňská pivnice v Praze, nevypadal v šedesátých sedmdesátých letech 19.století právě vábně. Jeho vnitřek popsal spisovatel Josef Holeček: *"Tehdy ta pivnice byla šerá a špinavá. Na ulici vedla dvě okna, jež dobře nepřiléhala a byla zakalena muším trusem Na pookení ležela dvě tři čísla starých novin, zežloutlých a muším trusem také jako makem posypaných. Mimo to tam byla lahvička inkoustu, vedle pero a pravítko... Menší dva stoly stály při stěnách v pravých úhlech ke stolu okennímu. Potom nebylo nic, až na protější straně, kde nebylo ani okýnka, stál velký stůl kulatý ... Místnost byla temná, neosvětlená, a jak se zdálo, úplně prázdná."* /Holeček; 1976:62/ Další staropražská hospůdka U Máčka na Pražském hradě lákala kromě sousedů i návštěvníky z jiných koutů Prahy. *„Nebylo to pivo, nebylo to pohodlí, nebyla to kuchyně páně Máčkova, co by nás tam bylo lákalo. Neboť vše to nebylo právě první kvality, pokud se pamatuji. Ani pan Máček sám nebyl tím magnetem. Byla to zvláštní, neobvyklá poloha a zastrčenost hospůdky, jež nás vábila, to vše zvláštní a jediné, co nemělo v celé Praze rovně, zkrátka, byla to specialita."* /Herrmann, 1980:68/

Své podniky odpovídající úrovně měli v Praze nejen měšťané, úředníci, intelektuálové a umělci, řemeslníci a obchodníci či kvalifikovaní dělníci, ale stejně tak i různé deklasované živly, spodina. Tito lidé na okraji společnosti vyhledávali hospody a krčmy nižšího řádu a ti nejhorší vyvrhelové pak různé brlohy, ne-li přímo lotrovské peleše. Byla jich odedávna celá řada a nechyběly ještě ani v polovině 20.století, třeba i v samém středu města. Takových zařízení bylo několik druhů, můžeme-li tak soudit podle jejich

označení. Patřily k nim různé zpustlé hospody a kořalny hlučící po celý den od samého jitra až do večera, ale také rozmanité nálevny a putyky, zejména pak ty otvírající až po soumraku, často nazývané noční čajovny nebo kavárny, a samozřejmě nevěstince a hampejzy. Tyto pajzly, jichž bylo nejvíc v posledních desetiletích habsburského mocnářství, se však zpravidla daly jen obtížně odlišit jeden od druhého. Jak píše Altman /2003:23-25/, zvláště brlohy pražského Josefova, Židovského Města, bývaly v čase před rozsáhlou asanací této starobylé čtvrti na konci 19.století vyhlášené nejen po celé Praze, ale vskutku široko daleko. Josefov byl označován za pražskou stoku, sídlo všech neřestí a zpustlých individuí. Komu ve městě nebylo právě nejvolněji a nejbezpečněji, tomu se stalo Židovské Město vítaným a spolehlivým azylem. Bývalo to pravé „eldorado výstředníků“ s pelechou prostituce, prosperovaly zde proslulé kavárničky, v nichž se rozsvěcovalo teprve o půlnoci a zhasínalo až v poledne druhého dne, v nichž se odehrával divoký noční život. Ve svérázném světě zhýralců ovšem mívaly právě různé noční lokály tu nejlepší pověst. Snad všude proto bývalo plno, ba nabito, takže dobrá polovina hostů se ani neměla kam posadit. Vždy od setmění po rozbřesk bývalo v těchto místech rušno a veselo, neboť sem zapadali ti, kterým byla noc dnem. Za zábavou neboli „na tah“ spěchali takzvaní noční ptáci, kteří šmahem procházeli všechny podniky, za jejichž červenými okenními záclonkami sedávaly nalíčené a navoněné kněžky lásky./tamtéž/

Jednotlivé typy hostinských zařízení odedávna podřizovaly svou otvírací dobu potřebám žíznivých a hladových. V tomto ohledu panovala značná volnost, a jakkoli byla provozní doba od středověku omezována úředně, často ji překračovali nejen krčmáři, ale také ti, kdož měli bdít nad jejím dodržováním – rychtáři, konšelé a jejich biřící. Tak tomu bylo po celá staletí. Na začátku 20.století pak došlo k odstranění ještě mnohých dalších omezení otevírací doby hostinských zařízení. Zatímco lidové káfirny a čajovny, stejně jako

zájezdní hospody zahajovaly provoz třeba už před čtvrtou ranní, noblesní podniky začínaly ožívat naopak spíše kolem poledne, během odpoledne, ne-li dokonce až vpozdvečer a večer, aby pak končily v době, kdy lidové osvěžovny právě vítaly své první kunčofty.

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

Zvláštní postavení hospody v české kultuře zjevně souvisí se specifickým a velmi podstatným podílem této instituce na vzniku novodobé české společnosti. Právě hospoda patřila k veřejným prostorům, které v této socializaci vlasteneckého kulturního projektu sehrály výjimečnou úlohu. Především tím, že nabízela ve městě veřejný prostor pro komunikaci v češtině. Hosté v hospodě mohli stanovit poměrně svobodně jazyk, ve kterém hodlají mezi sebou komunikovat, a o čem; vytvářel se tak miniprostor s jinými sociálními pravidly a přitom veřejně přístupný, nikoli soukromý. Hospody se stávaly „kolbištěm“ vlasteneckých zápasů. Stůl komunikující česky byl východiskem k ovládnutí prostoru celé hospody, výzvou k personálu, aby přijal češtinu jako hodnou komunikace, výzvou k hostům českého původu, aby se veřejně, jazykem, přihlásili ke svému češství. Hospoda byla příhodným místem vlastenecké agitace dosud nezasvěcených. Byla obrazem boje za národní věc. Ekonomicky slabá česká společnost prostě nemohla najít jiná společenská střediska než právě početné restaurace, hostince, pivnice a krčmy. Český literát stěží mohl své přátele přijímat ve svém bytě, který obvykle představovala jediná

místnost, a pro pohoštění by stejně museli poslat do nejbližší hospody. „(...)spolky se sestavovaly ve spolky kočující a občas i do jiných hospodských místností výlety činily(...)Právě v těchto hospodách viděl Frič zárodky českého politického uvědomění.“ /Rak, 1997:171/ Jak zmiňuje Altman /2003:21/, významná pražská předměstská hospoda se nazývala Na Závěrce. Stávala v místech, kudy kdysi vedla silnice od bývalé staré Strahovské brány na Bílou horu. V padesátých letech 19.století hostívala ve svých útulných místnostech pestrou společnost řemeslníků z okolí, ale také vzdělanců, umělců, literátů, studentů. Ty všechny totiž pojilo vlastenecké nadšení, demokratické smýšlení, přičemž stísněné ovzduší, dosud panující v Praze, jim překáželo v jejich zábavách. Proto vyhledávali hospody za branami Prahy, „kde sobě od plic zaslovanštili“. V historii města Prahy nastala přinejmenším jednou doba, kdy se návštěva hostince stala nejen obvyklou kratochvílí či potřebou, ale zvláště pro mnohé zdejší uvědomělé a neohrožené vlastence přímo národní povinností, kterou splnit bylo otázkou cti. Jak píše Altman /2003:24/, stalo se tak v čase výjimečného stavu, vyhlášeného nad metropolí v listopadu 1897. Hostinské podniky byly nuceny zavírat své prostory již záhy z večera. V této zoufalé situaci, kdy žízeň byla veliká a na zakázané ovoce máme vždy největší chuť, museli se Pražané zamyslet nad tím, jak z ní nalézt přijatelné a čestné východisko. Chytré hlavy vzpomněly na nádražní restaurace, kam vojenské hlídky nedocházely a kde bylo neustále otevřeno. A tak se tu pilo, až se hory zelenaly. Již pro tu radost, že lidé na policejní opatření tak vyžrali. A tak všechny pražské nádražní restaurace tehdy zaznamenaly přímo obrovskou návštěvu, jíž se těšily vždycky do pozdní noci, přičemž ponocování a flámování v těchto podnicích tak trochu nečekaně nabylo rysů politické demonstrace.

Rozvoj hostinských zařízení zhruba od začátku 19. století výrazně ovlivnila postupující průmyslová revoluce se svými

průvodními jevy. Z nich byl nejvýznamnější příliv tisíců nových přistěhovalců z venkova do města. V nové době se hostinské živnosti přizpůsobovaly požadavkům různých vrstev městské společnosti. Hostinec býval rozsáhlejší a často míval i několik „zadních“ místností, které byly vhodné i ke spolkové činnosti a v nichž se setkávaly nejrůznější kolektivy, a tak se stával místem vhodným pro společenský styk. Pivo lidí sbližovalo. Stávali se nejen sdílnějšími, byli i ochotni navzájem si pomáhat a podporovat se. Říkalo se: *„Pije-li Čech, má vždy ruku otevřenou ke konání dobročinných skutků, hlavně skutků vlasteneckých.“* /Altman, 1993:58/ Vždyť v 19.století platilo jako zákon: *„Kde je jen dosti malá společnost česká denních hostů, tam také musí být pokladnička k dobročinným vlasteneckým účelům.“* /tamtéž/ Pro obyvatele města, které bylo už od dávných dob charakteristické svou značnou anonymitou, znamenal štamlokál, jehož stálým hostem se návštěvník stal, důvěrně známé místo, kde se naopak znal snad každý s každým. Hostinský podnik mu byl jakýmsi mikrokosmem, důvěrně známým ostrůvkem uprostřed moře nesčetných neznámých lidí, kteří jej obklopovali. Takový malý uzavřený svět si lidé vytvářeli právě ve své oblíbené krčmě, a když se jim to podařilo, byli na něj pak náležitě pyšní a svou hrdost uměli dát okázale najevo. Útulnou hospodu považovali za svůj druhý domov, jak ji rádi něžně nazývali, anebo jí dávali i jiná vzletná označení.

Svou hospodu, tj. takovou, která mu nejlépe vyhovovala, si každý host zajisté vyhledal sám. Šel tam, kde se mu nejen líbilo, ale kde se také sešel s dobrými přáteli. Pro takovou hospůdku byl mnohý ochoten vážit kroky i trochu dál, než tam, kde stála ta nejbližší. Do hostinců lidé chodili především proto, aby si popovídali a vzájemně si sdělili novinky i zkušenosti. Ale k posezení v hostinci lákalo i vědomí, že tam člověk vždy snadno najde někoho, s kým příjemně a zábavně stráví svůj čas. V hostincích se však nejen

vyprávělo a zpívalo, ale jejich návštěvníci se bavili i jinak. Časté bylo uzavírání nejrůznějších sázek, a také se hrávaly nejrůznější hry, ať už jen tak pro zábavu nebo pro peníze. K nejrozšířenějším v 19.století patřila hra v karty, kuželky, kulečník a nejrůznější stolní hry. Tyto hry nejčastěji pěstovali návštěvníci spolkových místností. V hospodách se také hrávalo ochotnické divadlo. Vždyť také kde jinde? Hospoda byla pro takovouto kratochvíli jako stvořená. Měla velký sál, kde se dalo zkoušet i provádět divadelní kusy, vyvýšené pódium, kde jindy hrávala kapela k tancovačce a v neposlední řadě blízkost občerstvení. Kuriózní problém ovšem vznikl s rozšířením biografu, který dokonce řešily ústřední orgány společnosti hostinských, které se tímto nebezpečným jevem zabývaly. Dospěly k závěru, že *„nepostaví-li se hráz epidemii, šířené biografy, podlehne tak leccos, co bylo po tisíciletí složkou života kulturního a hospodářského: knihy se nebudou číst, do divadla se nebude chodit a hostince se budou moci definitivně zavřít.“* /Altman, 1993:56/ Což se naštěstí nepotvrdilo. Je patrné, že v hostincích a kolem nich se dříve mohlo udát ledaco.

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

Naši předkové o sobě prohlašovali, že jsou národem pijáků dobrého piva. Ostatně nepili pouze ze zvyku, nýbrž z potřeby. Byli přesvědčeni (a stále se v tom utvrzovali), že pitím podporují český pivovarnický průmysl, a tím nepřímo i zemědělství, pohostinství a další řemesla. Pili pivo, jak říkali, ke zdaru vlasti, ku prospěchu národa. Proto členové nejrůznějších spolků a kroužků pěstujících

českou řeč, hrdí na slavné tradice národa a prodchnuti hlubokým vlastenectvím, nejčastěji dávali svým spolkům názvy podle historických nebo bájných postav a osobností.

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

4. Hospodští a hostinští

Mezi dobrými hostinskými a jejich početnými hosty odedávna vznikala těsná a pevná pouta. Každý druh hostinského zařízení vyžadoval specifický přístup hostinského k hostům. Vztahy mezi nimi bývaly velmi přátelské a někdy přímo důvěrné. Ani dnes se nechce věřit tvrzení, že v těch starých idylických dobách hostinský svého pravidelného hosta pozval dál, i když neměl dobrou várku, a neváhal poslat pro pivo ke konkurenci, jen aby vyhověl. /Altman, 1993:110/ Není divu, že pro mnohé byl takový hostinec druhým domovem. Zvláště v sousedských hospůdkách bylo ovzduší polodomácí, prohřáté vzájemným přátelským porozuměním. A tak se z lidí stávali pravidelní hosté, a když jejich oblíbený hostinský z nějakého důvodu změnil lokál a přestěhoval se o ulici, o dvě nebo i o celou čtvrt' dál, táhli za ním od hostince k hostinci. (srovnej IV:13) Hostinští s nostalgií vzpomínali na doby, kdy se u nich scházela pestrá společnost, která se se vstupem do hostinských místností stávala onou příslovečnou jednou rodinou, přetřásající místní

novinky a s úspěchem řešící i ty nejspletitější politické i hospodářské problémy. Lidé, kteří se zde scházeli, byli početní a pestří. Jak se zmiňuje Altman /1993:17/ „*Od drobného živnostníka až po lvy promenád.*“ (srovnej IV:19) Jiní hosté byli denní, jiní večerní, jiní v létě, jiní v zimě. Stálí celoroční hosté zde měli svá privilegia, která nebyla nikde napsaná, ale přesto je bylo znát.

V průběhu druhé poloviny 19.století se hostinským stejně jako jejich číšníkům dostávalo náležitého vzdělání v nově zakládaných odborných školách (srovnej V:23), které pak došly největšího rozkvětu v následujícím věku. Do té doby nabývali ganymédové potřebných znalostí a zkušeností s provozem podniku, s výčepem i obsluhou pouze praktickým učením u již zavedeného hostinského v některém ze zdejších hostinců. Vypracovali se tak často příslovečně od píky, od pikolíka přes sklepníka až po samostatného hostinského.

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

Mezi hostinskými se vyskytovali i hrubci, sprostáci či hulváti, prostě grobiáni. Vystupovat vůči hostům tímto způsobem si

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

Těsné vztahy mezi hostinskými a stálými hosty jejich podniků dokládaly i rozmanité projevy vzájemné podpory a pomoci. Vedle různých služeb, které poskytovali jedni druhým, si pomáhali podle vlastních možností. Šlo o drobné výpomoci, jež mohl vykonat třeba kdokoli jiný, anebo o službu, kterou dokázali poskytnout nejlépe či výhradně právě štamgasti specializované profese a zvláštních dovedností, nebo ji aspoň zjednali, k čemuž měli patřičné společenské i odborné styky a kontakty. Jak jsme se zmínili výše, nejlepší důkaz věrnosti svému oblíbenému krčmáři podali jeho štamgasti tehdy, když změnil své dosavadní působiště a z hostince, kam oni tak často a pravidelně chodili, se přestěhoval do jiného lokálu, leckdy i velmi vzdáleného od toho původního. Moudrý krčmář si velmi cenil přízně svých hostů a především věrnosti svých štamgastů, což jim uměl dát najevo vlastními vzornými službami, ale také různými privilegii. Příležitostí k projevu vděku šenkýře byla i změna jeho působiště, a stejně tak i úplné skončení živnosti. Tehdy mívali solidní hostinští ve zvyku poděkovat svým stálým hostům za jejich přízeň: uveřejňovali své projevy vděčnosti na stránkách denních listů i časopisů. Tak třeba roku 1926 se na stránkách časopisu Hostimil objevilo oznámení s velkým nápisem „Do Braníka

a okolí", pod nímž následoval text: „Všem mým váženým příznivcům dovoluji si uctivě oznámiti, že dnem 1.ledna 1926 opustil jsem své dosavadní působiště, hostinec U Bendů, a převzal jsem vedení restaurace Na Kopečku na Novém Braník. Při té příležitosti děkuji všem, kdož podnes svou přízní podpořili mne v dosavadním podnikání. Slibuji v novém místě bezvadnou obsluhou a korektním jednáním získanou přízeň v plné míře i nadále si udržeti a vším pohodlím svým starým i novým návštěvníkům vyhověti. Poroučím se ve ctěnou přízeň a zůstávám v úctě oddaný A.Vobořil, hostinský.“
/Altman, 2003:99/

Už v meziválečném období někteří hostinští zřizovali ve svých podnicích hrací „peněžní“ automaty, které měly napomoci rozšíření okruhu návštěvníků. Ze stejného důvodu majitelé odebírali množství různých novin a časopisů. Dobře věděli, že návštěvníci na takový list kladou váhu a že rozhovor na základě přečteného udrží hosty mnohem déle pohromadě a že se přitom i víc vypije bylo samozřejmostí.

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

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

5. Pivo

Požehnání:

„Žehnej, ó pane toto pivo, jež milostí tvou vzešlo ze zrna obilného, aby se stalo blahodárným lékem pokolení lidského. A vzýváním tvého jména nejsvětějšího ráčiž učiniti, aby každý, kdo se z něho napije, zdraví těla svého a ochrany duše své přijal. Skrze Krista Pána našeho, ámen.“ /ČRo/ Toto požehnání bylo vydáno v arcidiecézi pražské pro používání v diecézním rituálu už v r. 1699. Také v rituále Románům papeže Pavla V. v r.1614 bylo uvedeno a následně papežem Benediktem XVI. bylo potvrzeno a rozmnoženo. To pivečko věru je nebeský dar, vyráběný z obilného sladu, vody a chmele. Je to nápoj, který má v českých zemích prastarou tradici, ale na rozdíl od vína je spíš vnímán jako nápoj veskrze lidový. (srovnej III:7) Pivo bývalo zdrojem sousedského posezení, bujného veselí, ale také zdrojem zastavení, kterým se už naši předkové bránili stále se zrychlujícímu plynutí času.

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

V souvislosti s pěstováním obilí jsou již od starověku známy metody, jak primitivní zemědělci dovedli usušit naklíčené obilí, rozdrtit je, připravit z něj zředěný odvar, který pak nechávali zkvasit a tak si připravili první alkoholické nápoje. Úplně první doklady o rozšíření piva a jeho výrobě ve starém Babylonu se našly v Mezopotámii a pocházejí ze 7. tisíciletí před naším letopočtem. Jeden z prvních právních dokumentů na světě, zákoník babylonského panovníka Chammurabiho (1792 – 1750 př.n.l.) už obsahoval také ustanovení o pivě, jeho prodeji i zdanění a také o trestech za nedodržení jednotlivých ustanovení zákona. Například za kažení resp. falšování piva a přechovávání zločinců v krčmách určil trest smrti. O výrobě a konzumaci piva ve starém Egyptě informují zápisy na papyrech, kamenných stélách i stěnách hrobových komor. Tehdejší piva byla nejen předmětem obchodu, zdrojem finančních prostředků z uvalených daní, ale hrála i důležitou roli při náboženských obřadech jako součást obětních darů i pohřební výbavy zemřelých. Kromě toho se významně uplatňovala v dobovém léčitelství. Pivo se vařilo v Palestině i v Římě, zde ovšem dávali přednost vínu. Přesto Gaius Julius Caesar nazval pivo vážným a mocným nápojem. V době bronzové se výroba zkvašeného nápoje z obilí šířila po kupeckých cestách přes Malou Asii a egejskou oblast nejprve do jihovýchodní Evropy a dále pak na severozápad. A tak jsme právě z antických pramenů informováni o pivu na evropském území mimo římské impérium prvně u Keltů. Latinský název piva cerevisia představuje pozdní složeninu z latinského označení obilí a keltského výrazu pro „vodu“. Podle záznamů římského historika Tacita, který psal o pivu rozšířeném v Germánii, můžeme soudit, že výroba i konzumace piva zde byla, podobně jako v jiných kulturách, silně ritualizována a vynález nápoje byl připisován bohu Ódinovi. Kvašené pivo vyráběli i Slované. Z archeologických výzkumů známe zásobní jámy, ve kterých se přechovávalo obilí a rovněž i jednoduché sušárny na obilí. Výraz „pivo“ byl znám u všech

slovanských kmenů. Nejstarší písemná zpráva o pivu u Slovanů je z roku 448 n.l. Pivem tehdy uctili uherští Slované císařské posly z Byzance. Obecně se Slovanům jako prvním v Evropě připisuje spontánní ochucování piva chmelem. Vrcholu obliby dosáhlo pivo u jednotlivých evropských kmenů ve středověku, kdy jeho výroba spotřebovávala až 30% veškeré tehdejší produkce obilí.

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

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

Pivo bylo součástí denní stravy. V této etapě převažovala příprava piva na principu svrchního kvašení. Až do 12.století se pivo připravovalo v každé domácnosti velmi primitivním způsobem. Vařilo se ve světnici a kvasilo v pivních hrncích v komorách. V kuchyni od vždy vládly ženy, proto i příprava piva byla původně jejich doménou. Muži se začali zabývat výrobou až když se ve 12.století staly slad a pivo výhodným zbožím. V té době se již příprava sladu a

piva přenesla z domácností do samostatných budov. Ženy byly odsunuty na pomocné práce. (srovnej X:68)

Jak uvádí Basařová /1998:41/ i Vykoukal /1905:61/, chmel ke kořenění a konzervování piva Slované používali již 1500 až 1000 let před naším letopočtem, ačkoli doložené zprávy uvádějí 8. a 9.století našeho letopočtu. Až do 12.století, kdy se začal chmel systematicky pěstovat, se tato surovina získávala sběrem planě rostoucích rostlin.

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

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

O tom, jak dávno se pivo v české kotlině zabydlelo vypovídá Slovník jazyka českého, který jako výrazy původní, tedy nepřevzaté z jiných jazyků a také jako výrazy velice staré, uvádí slova: nálevka,

čep, slad, bečice, kádečka, hubatka, droždí, patok a samozřejmě i pivovar.

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

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

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

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

Jev sui generis představuje cena pivního moku, alespoň v našem teritoriu. Ještě si pamatujeme větu: „Vláda, která zdraží pivo, padne.“ Nejpočetněji zastoupenou policii jsme v Praze viděli nikoli 1.máje nebo v listopadu 89', ale v předvečer zvýšení cen piva v roce 1984. Smutný fakt zdražení se stal veselým svátkem, který

police ostražitě sledovala, aniž si dovolila vstoupit na území hospody. Tehdy hostinští točili pivo dlouho po zavírací hodině, jelikož jim nešlo o „kšeft“, ale soucítili s konzumenty tohoto tekutého chleba. Ač se totiž pěstování chmele a výroba piva zdárně v Čechách rozvíjely již od počátku 2.tisíciletí př.n.l., na svou úlohu národního nápoje si muselo pivo počkat nejedno století.

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

F.V.Konečný, sběratel pořekadel a popěveků o pivu je označil za prazvláštní nápoj: *„je studené a přece hřeje, je hořké a sládne, je to*

tekutina a je to chléb, není to mazadlo a přece se jím může člověk namazat, je to nápoj ve smutku i ve veselí, má čepici a nemá hlavu a pije se ze žízně pro žízeň". /Altman, 1993:22/

6. Pivovary

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

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

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

Roku 1130 kníže Soběslav I. vydává listinu, která dokazuje vaření piva běžnými občany. Nařizovala pivovarníkům z vyšehradského podhradí platit desátek chmele z vlastní přípravy piva panovníkům kapituly na Vyšehradě. Platby církvi z výroby piva byly zrušeny až v roce 1848. Obyvatelé trhových osad i vesnic původně vařili pivo bez jakýchkoliv povolení podomácku, pro vlastní potřebu (srovnej VI:26), ale se vznikem městských center se ve 13.století výroba piva stává jedním z nejvýznamnějších práv měšťanů, protože právo várečné považovali měšťané za svou výhradní výsadu a striktně omezovali ostatní městské skupiny obyvatel i šlechtu v provozování výroby sladu, vaření a prodeji piva. V době předhusitské bylo v Praze evidováno 287 sladovníků, přičemž jen 9 jich vlastnilo dům a mohlo tak provozovat živnost samostatně. 26.3.1348 bylo založeno i pivovarství na Novém Městě pražském. Zhruba z té doby jsou první sladovnické řády a cechy. Sladovnictví bylo považováno za řemeslo, pivovarství ne. (srovnej VII:34) Proto byly první cechy společné s pivovarníky. Cechy se nejdříve staraly o ochranu práv měšťanů proti šlechtě, později určovaly pořadí vaření piva, kolik smí jednotliví členové uvařit várek, určovaly ceny surovin, piva, rozhodovaly o dědických nárocích právovárečnicků a nákladníků, staraly se o odbornou výchovu dorostu, kontrolovaly kvalitu piv, ale i morálku svých členů, reprezentovaly sladařský a pivovarský obor v městských radách, na slavnostech apod. Cechy vydávaly své řády, měly své patrony, odznaky, prapory a symboly. Symbolem práva byla ferule, jakási dřevěná plácačka, do jejíž dutiny se ukládaly důležité listiny, na plochou část se nalepovaly zprávy a posílček s ní obíhal členy cechu. Používala se také k pasování sladovníka na mistra apod. Do tohoto období spadají první zprávy o vývozu českého piva.

Na tomto místě je třeba připomenout Zlatou bulu císaře Karla IV., který stanovil, *„aby všichni měšťané, na kterýžkoliv městech nových nebo starých by byli usedlí, rovnou svobodu měli pivo*

všelikého jména vařiti a pivovarů, sladoven a hvozdů [rozumějme sušáren sladů, vložila J.S.] *používati.*" /ČRo/ Moudrý král pečoval také o to, aby se zachovala dobrá pověst českého chmele a aby naše země nepřispívala k rozvoji cizího chmelařství. Za tímto účelem zakázal vyvážet chmelové sazenice z Čech do ciziny. To, že se tak stalo mají na svědomí čeští emigranti, především řeholníci, kteří v době husitských válek odcházeli do ciziny. Například v Bavorsku se pěstitelům chmele říkalo Chmelbauern a proslaveným v pěstování chmele byl jezuita Kašpar. Z hlediska pivovarské kvality popsal chmel v roce 1679 Krištof Fišer: „*Totéž činí chmel při nápoji, co sůl při pokrmu a jiných věcech, kteréž mají dlouho zachované býti, nebo chmele moc a povinnost jest, pivo při síle zachovati.*” /Basařová, 1998:42/

Vaření a výčep piva, které byly pro rozvoj prvních hostinských zařízení nejdůležitější, bývaly udržovány jako svobodná městská činnost a právo usedlého měšťana, právovárečnicka. Podle konšelské listiny z roku 1330 se toto právo zúžilo na příslušníky obce, kteří vlastnili domy uvnitř hradeb, a bylo upíráno obyvatelům předměstí. Ani vysoce postaveným úředníkům, kteří bydleli za hradbami, se nepovolovalo vařit a čepovat pivo. Zákaz platil dokonce i v domech obývaných mnichy a jeptiškami. Jak píše Basařová /1998:19/, ještě v roce 1570 vedli pražští měšťané spor s klášterem sv.Anežky na Starém Městě a nechtěli povolit provoz pivovaru ani pro vlastní potřebu kláštera. Při jednoduché výrobě zlatistého moku pak zhruba do 14.století dokázala velká část domácností být samozásobitelná a nadto každý z privilegovaných měšťanů mohl nápoj, který nespotřeboval s lidmi své domácnosti prodat. Tehdejší výčepy byly většinou pouze vedlejší živností měšťana, jenž se především věnoval některému řemeslu nebo obchodu. To zůstalo zachováno, i když se změnil způsob organizace výroby piva. Měšťané, kteří směli vařit pivo, později jeho vyrábění i výčep pronajímali. Vznikl tak nákladnický systém, který se uplatňoval stále častěji, s tím, jak se

stala technologie výroby piva náročnější. Právovárečný měšťan najímal sladovnické i pivovarnické odborníky, a pokud ve svém domě nešenkoval sám, nechával čepovat svého služebníka nebo pronajímal patřičné prostory jinému krčmáři. Základním vkladem měšťana jako vlastníka domu s šenkem i várečného a výčepního práva v tomto systému bylo, že nesl náklady, což dalo název celému řádu. Sám se pak mohl plně zaměřit na jinou obživu, ovšem zisk pobíral i ze svého šenku. V některých městech bylo možné si vypůjčit varní pánev, která podle dohodnutého pořádku kolovala v nákladnických domech za stanovený poplatek. Pánve bývaly majetkem města, které se mohlo z poplatků zvelebovat. Konkurence nákladnického systému pak postupně vytlačila z pivovarnictví domácké právovárečníky a výroba se koncentrovala; vařit pivo podomácku přestalo být hospodářsky i technicky únosné. Ve většině měst se postupně právovárečníci sdružovali a zřizovali společné pivovary, které mohly být lépe vybaveny a umožňovaly připravovat pivo všem, kteří vlastnili várečné právo. Mnohde se této iniciativy chopila městská rada a získala tím od právovárečníků značné prostředky pro rozvoj města. Tyto „městské pivovary“ již měly stálé zaměstnance a ve městech vznikala nová skupina obyvatel, tzv. pivovarská chasa. Pivovarnictví se tak přesunulo do samostatných, speciálně vybavených provozoven - sladoven a pivovarů, čepovalo se však dál v měšťanských domech. Obyvatelé měst zpravidla neprovozovali šenk po celý rok, ale jen čas od času, střídali se dům od domu, podle stanoveného pořádku. Dům, v němž se čepovalo či nalévalo, byl zván domem šenkovním a po dobu výčepu byl označován jako krčma věncem hoblovaček nebo sena, který se vyvěšoval na štítě. Ve výčepu se po práci scházeli obyvatelé sousedních domů, řemeslníci a obchodníci, mistři stejně jako tovaryši. Tento zpravidla býval v přízemní části měšťanských domů, v průjezdech, kde bývala prostorná síň. Říkalo se jí sínec nebo mázhauz a tato síň se běžně užívala k provozním potřebám

městského řemeslníka či obchodníka, ale bývala vybavena i jako výčep k šenkování piva a vína.

Várečná práva, udělovaná králi nejprve měšťanům usedlým ve městech, později i představitelům nobility, vedla nejen k rozvoji pivovarnictví, ale také k pivním válkám. Vaření piva bylo totiž velmi výnosnou živností. A tak se vařily březňáky, ležáky, deklarant, granáty, salvátory, portery, kozly, ale také patoky nebo konventy tedy piva ječná a samozřejmě i takzvaná bílá piva pšeničná. Někdy bylo více módní pivo světlé jindy zase tmavé. Napětí mezi šlechtou a měšťanstvem o várečné právo vyvrcholilo za vlády Vladislava II. Jagellonského. O vztazích, které tehdy panovaly po jeho smrti, tj. v r.1516 se píše: *„Města vidouce an se jim tak veliká křivda a újma děje a sobě ve spolek toto hořce žalujíce, spikla se jednomyslně proti rytířům a pánům, z čehož vzniknutí strašlivé války, podobné oné za časů Žižkových bylo se obávati. Neb niž jedni druhým počali hubiti a pleniti statky a jmění, již onde a onde krvavé povstaly bitvy, již všude všecko rozjitřeno a vzbouřeno bylo.“* / Staněk,1998:86/ V tomto období vzniká výhradní právo výroby a prodeje lihových nápojů, které je nazýváno propinačním právem. Podstatou tohoto práva bylo povolení zřizovat v určitém místním okruhu pivovary nebo vinopalny, vyrábět z nich alkoholické nápoje a také zřizovat výčepy. Propinační právo bylo nejdříve udělováno královským městům. Ovšem dozvídáme se, že rozpory panovaly nejen mezi šlechtou a městy, ale také mezi pivovarníky a sladovníky. Král Vladislav II. Jagellonský potvrdil platnost rozhodnutí Václava IV. Z roku 1398, ve kterém se říká, že pivovarství není řemeslem, ale obchodem. Nicméně, pivovarníci směli dále vařit pivo, sladovníci získali monopol pouze na výrobu sladu. *„V úterý, po sv.Václavu l.p.1517, již za vlády krále Ludvíka Jagellonského, byla na Zemském sněmu uzavřena tzv. Smlouva Svatováclavská, která měla odvrátit konflikty, spojené s právem vařit pivo. Velkou zásluhu o uzavření pivního míru měl Vilém starší z Pernštejna. Ovšem pravdou je, že*

problém s várečným právem trval ještě další 3 desetiletí. 24.října 1517, za vyzvánění zvonů a zpívání slavného Te deum, byla mezi zemskými stavy uzavřena smlouva o vaření piva." /Staněk, 1998:93/ Podle této smlouvy měli šlechtici právo vařit pivo po dobu šesti let pro vlastní potřebu, ale nesměli je prodávat o výročních městských trzích. Výsada vařit pivo na šlechtických usedlostech pak bez právních úprav byla prodloužena na trvalo. V zásadě však Svatováclavská smlouva znamenala zásah do městských práv a podporu rozvoje šlechtických pivovarů, kterých v té době bylo podstatně více než městských. Právo propinační se podstatně změnilo až v roce 1848, kdy panovník rozhodl, že si každý může založit pivovar za úplatu, která například v roce 1848 činila 5 000 zlatých.

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

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

O tom, že měšťanské pivovary a jejich pivnice měly dlouhou tradici, svědčilo nejen to, že lidé je všechny znali podle názvů ze starých štítů anebo podle majitelů dávno zemřelých, jejichž jména jakoby ulpěla na domě na sto let a někdy přímo na celá staletí, ale také, že přetrvala i různá další svědectví jejich prastaré slávy. Například v ulici Na Perštýně na Starém Městě pražském se dochovala starobylá kamenná deska, zazděná v průčelí jednoho domu, s nápisem „Zde slove od starodávna u Nedvídků“, a na ní letopočet 1617. Před téměř čtyřmi sty lety dal tehdejší držitel domu zasadit tuto desku do zdiva pivovaru a již tehdy mohl na ni napsat ono úctyhodné „slove od starodávna“.

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

Pivovarské pivnice byly rozsáhlé podniky, určené velkému množství hostů ze vsutku širokých lidových vrstev. Měly výrazně patriarchální ráz, neboť se v nich scházeli hlavně starousedlíci, solidní živnostníci, řemeslníci a obchodníci, ale také vzdělanci a umělci. Avšak vedle těchto více či méně zámožných lidí sem mohli zamířit i chudší. Tomuto určení odpovídalo i vybavení pivovarských pivnic, které mívaly několik místností. Vcházelo se do nich širokými průjezdy, jež měly často po stranách okna, takže v nich bylo dobře vidět, byl v nich dostatek světla, aby se tu dalo posedět či alespoň postát. Šlo vlastně o původní mázhauz, jemuž se mnohde také říkalo

traktér, což bylo ovšem specifické stravovací zařízení. Byla to nejlidovější prostora z celé pivovarské pivnice, proto tu bylo pivo i jídlo lacinější než v dalších místnostech podniku. Ovšem také to bylo prostší prostředí, stoly neměly ubrusy, pivo se tu často podávalo v takzvaných plecháčích nebo ve džbáncích, zatímco v šenkovně se třeba nalévalo do prestižních holbových sklenic. V mázhauzu byl zpravidla také vchod do sklepa, odkud se nosilo pivo v konvích nahoru. V této „stravovatelně“ – jak se také někdy mázhauznímu traktéru říkalo – se též nalévaly kořalky a různé rosolky, zpravidla domácí výroby, neboť při nákladnických domech bývala mnohdy i vinopalna. V průběhu druhé poloviny 19.století však těmto malým měšťanským pivovarům stále více konkurovalo pivo z velkých pivovarů továrních, které nakonec téměř zcela vytlačilo výrobky tradičních provozů. Piva z velkých provozů získala pro své kvality velkou oblibu u pražských pivomilů, ale podle některých svědectví byla jejich přízeň poněkud nestálá. Značky piva, které měli právě nejvíce rádi, se střídaly. Tak svého času, v šedesátých letech 19.století, patřilo k nejuznávanějším pivům v Praze nuselské z Waldsteinova pivovaru, jehož sláva trvala skoro deset let, potom však ustoupila věhlasu piva roudnického, které pak metropoli na Vltavě dlouho vévodilo spolu s pivem ze Smíchovského akciového pivovaru. Ale právě v té době se začaly osvědčené značky dělit o přízeň zdejších pivomilů s prosazujícím se plzeňským Prazdrojem, který si razil vítězně cestu za světovou slávou. Ve druhé polovině 19.století ještě nebyly v pivnicích tlakostroje, ty se zaváděly až od začátku sedmdesátých let 19.století, a tak musel sklepník ve výčepu piva nosit tento nápoj přímo ze sklepa. Nedlouho poté se začalo měřit na litry, konkrétně v roce 1854. (srovnej VII:43)

Jak jsme zmínili dříve, snad každá pivovarská pivnice měla vstupní průjezd neboli mázhauz, kde se čepovalo, dále největší místnost pro nižší vrstvy, které se říkalo lokál, pak obvykle následovala nejhonosnější prostora určená počestným měšťanům a

živnostníkům z okolí, zvaná kasino. Ovšem mnohý pivovar měl hostinských místností více než jenom tyto tři a pak už se jejich označení lišilo. V každé takové pivnici je nazývali jinak, často i podle těch, kdo tam pravidelně zasedali, nebo ji pokřtili sami štamgasti. Dokonce se stávalo, že když štamgasti vsutku silně přilnuli ke svému oblíbenému podniku, rozhodli se ono prostředí, kde trávili mnohou chvíli, zkrášlit sami a po svém, a se svolením hostinského se tak přímo podílet na výzdobě hostince.

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

ještě nebyl všeobecně zaveden. Jedině Křižovnické lahvové se prodávalo v některých kupeckých krámech, nebo ve větších hokynářstvích v různých končinách Prahy. Tehdejší pivovary vynikaly štědrou mírou piva, které se vytáčelo přes ulici. Proto byly obecně tak oblíbeny a proto se pijáků zmáhal stesk, když jejich pivovary poznenáhlu zanikaly.

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

Po roce 1989 se zopakovala situace, která poprvé zasáhla do existence pivovarů na přelomu 19. a 20. století v souvislosti se vznikem pivovarských kolosů, a také s probíhající asanací některých míst. Tehdy bylo např.v Praze řádově na stovky malých pivovarů. Ohromný pivovar v Petrovicích, v Libni, v Uhříněvsi, ve všech bývalých obcích se vařilo pivo a je pravděpodobné, že dobré pivo, protože lidé by asi nepili nic, co by jim nechutnalo. Velké pivovary z 19.století vedly k likvidaci stovek menších. Zmohutněním nebo

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

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

Podívejme se, kolik různých řemesel se v dávných dobách v pivovarech na výrobě podílelo. V období vaření piva v měšťanských právovárečných domech se na jeho výrobě podílela celá řada profesí. Rozhodující úlohu měli samozřejmě sladovníci, kteří připravovali slad z obilí a rovněž s těmito komoditami

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

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

neznajících míru v konzumaci alkoholu, flamendři či flámové, a ona hostina je flám.

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

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

Prvním skutečně významným reformátorem v oboru sladovnictví byl sládek František Ondřej Poupě (1753 – 1805), jenž je autorem řady odborných pojednání založených na vědeckých poznatcích. Poupě uvedl do českého pivovarnictví především teploměr, pивní váhy, nový způsob sušení naklíčeného ječmene ve sladovnách, změnil chmelení mladiny, zavedl praní kvasnic a také se začal intenzivně zabývat technologií spodního kvašení. F.O.Poupě jako jeden z prvních apeloval na nutnost vzdělání sládků, zejména v přírodních vědách. Své znalosti a zkušenosti z praxe doplněné studiem více než sedmdesáti knih z oboru chemie, fyziky, biologie a ekonomie shrnul ve své první knize „Die Kunst des Bierbrauers“ vydané roku 1794. Jak titul napovídá, byla kniha napsána a vyšla v němčině. V Brně, na konci své bohaté životní dráhy, zakládá

v roce 1789 první pivovarskou školu na světě. Ta je hojně navštěvována sladovníky z celé střední Evropy. Poupě si byl vědom, že ne každému českému sladovníku je němčina blízká a tak v roce 1801 vydává své dílo i v češtině, a to pod názvem „Počátkové základního naučení o vaření piva“.

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

Dnes se vedou diskuse o tom, zda by se malé pivovary měly soustřeďovat na výrobu pivních specialit. Velké pivovary mají dostatek prostředků na mediální reklamu, zabývají se tvorbou značek a výrobou jednoho či dvou druhů piva a těmi potom ovládají trh. Ovšem 40 let komunismu de fakto zničilo vnímání pivní kultury a značně ochudilo právě sortiment pivních specialit a značek. Pivo se zredukovalo na desítku a dvanáctku, případně zcela výjimečně na černé pivo. A tak se není čemu divit, že čeští pivaři, pokud se setkají s některými specialitami, většinou si zhnuseně odplivnou a řeknou: „Co to je? To se nedá pít.“ Je to česká realita, protože je známo, že pivo je chuťově návykové. V mozku a v chuťových

buňkách se vytváří určitá chuťová vazba, takže pokud se někdo celý svůj život setkával pouze s jedním druhem piva, při setkání s nějakou pivní specialitou je překvapen a většinou ji hodnotí nepříliš publikovatelnými slovy. Na druhé straně stačí vyjet za hranice - do Bavorska, do Belgie, do jiných zemí a najednou je vidět, že pojem pivo je pro většinu Čechů značně zúžený. Ve skutečnosti je možné setkat se s velkým množstvím různých zajímavostí a pivních specialit, které sice jsou zcela odlišné od našeho chuťového vnímání piva, ale na druhé straně mohou být velice zajímavé.

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

7. Štamgasti

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

Neboť krčma byla odedávna magickým místem přinejmenším pro mnohé z těch, kteří do ní směřovali uspokojit své potřeby a tužby, k nimž ovšem patřilo vedle chuti občerstvit se jídlem a pitím

těž přání pobavit se a povесelit. Úspěšné naplnění těchto požadavků pak činilo z návštěvníků štamgasty, tedy nikoli pouhé občasné návštěvníky, ale hosty pravidelné a současně též časté, stálé neboli kmenové. Samo označení štamgast znamenající totéž co kmenový host, je svým původem německým slovem (z něm. stammen = pocházet) přepsaným do češtiny. Ujalo se nepochybně proto, že bylo odedávna srozumitelné a výstižné, na rozdíl od odpovídajících českých ekvivalentů, sousloví denní, stálý či pravidelný host. Jakkoli výraz štamgast považují některé starší slovníky spisovné češtiny za expresivní, hovorový a současně zastaralý, jeví se dodnes přece jen živým, neboť je zcela běžně a také často užíván.

Snad každé z hostinských zařízení mívalo odedávna dvojí hosty. Ti první si plně zasloužili označení návštěvníci v pravém smyslu tohoto slova, neboť do těchto prostor zavítali jenom občas, spíše výjimečně, vskutku jakoby na návštěvu. Však se jim také říkalo hosté občasní, příležitostní, protože sem přicházeli pouze nahodile, nikoli pravidelně. Taková nestálost mohla mít několik příčin. Někdy byl příležitostný host natolik chudý, že si mohl pobyt v přívětivém krčemném prostředí dovolit skutečně jen čas od času, jinému v pravidelnější docházce úspěšně bránila milovaná choť či přísný dohled starostlivé tchyně, dalšímu třeba vlastní šetrnost. Avšak mezi těmito nahodilými návštěvníky hostinských podniků byli ještě i tací, kteří se k nim řadili zcela svobodně, ničím a nikým neomezováni. Právě naopak, jako by se u nich projevil sklon užívat si přemíry své svobody, a tak se nevázáli na jediný podnik, ale chodili tam či onam, jak se jim zachtělo. Při svých poutích, lidově zvaných tahy, vymetli všechno, co jim padlo do oka, kam je dovedla jejich žízeň, případně jiné potřeby, touhy nebo chutě. A tak se tito občasní návštěvníci objevovali v určitém hostinci pouze sporadicky, nebo tu byli vůbec poprvé, anebo od posledně tak dávno, že už si na ně nikdo nevzpomínal. Vedle těchto víceméně anonymních návštěvníků, jež snad nikdo ani kloudně neznal, však v hostincích

vysedávali ještě také úplně jiní lidé. Na rozdíl od oněch příležitostných návštěvníků to byli hosté pravidelní a častí nebo dokonce denní. Ty pak znal naopak skoro každý, nejen sám krčmář, ale především ostatní hosté téhož zrna, kteří se právě v hostinci s nimi obvykle vídali, neboť i oni byli zdejšími štamgasty.

Z některých náhodných návštěvníků hostinského podniku se stávali stálí hosté. Z těch či oněch důvodů zde uvízli, pokud sem ovšem už nepřišli vědomě s cílem zařadit se mezi zdejší již zavedené hosty. Stávalo se, že se někdo z nich už předtím nadchl pro kvality tohoto šenku, jež mu byly barvitě vylíčeny někým jiným. Sotva pak společně zjistili, že právě tento podnik vyhovuje jejich představám o správném místě, kde mohou spokojeně zasedat a dobře se pomět, přišli brzy znovu a pak začali chodit stále častěji, pravidelně a časem třeba večer co večer, případně v jinou denní dobu. Začali se cítit zdejšími štamgasty a byli tak i postupně přijímáni ostatním osazenstvem lokálu i jeho pánem a obsluhou. Za štamgasta začal být považován host, který opakovaně přicházel do podniku, kde si brzo našel místo, jež se mu zamlouvalo a na němž obvykle nezasedal nikdo jiný. Zde třeba záhy zapadl i do společnosti už zdomácnělých návštěvníků, pokud si ovšem nepřivedl své spolustolovníky a kumpány s sebou, aby se tu jimi obklopil.

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

Svémi stálými hosty snad nejvíce prosluly hostince starousedlické, takzvané patriarchální. Jejich štamgasti si zvláště oblíbili zastrčené hospůdky, které takříkajíc nebyly tolik na ráně, idylické zapadáčky, kde ovšem museli mít na čepu výtečné pivo, které šenkovali zdatní a správně bodří šenkýři, a kde zasedali samí dobří lidé, počestní sousedé a ušlechtilí kumpáni. Do takových

starosvětských hospůdek se scházeli hosté spíše z bezprostředního okolí, jen občas sem zavítal „přespolní“, cizí host, a to ještě jen náhodou. Bylo záhodno, aby každý z návštěvníků hostinců vybíral sobě odpovídající podnik, kde se pak také mohl snadno stát vítaným stálým hostem. Neboť příliš křiklavé rozpory mezi úrovní onoho zařízení a společenským postavením hosta nebyly všude právě žádoucí a mnohde ani trpěny. Zvláště v honosném podniku neradi viděli návštěvníky, kteří sem prostě nepatřili, protože jejich postavení neodpovídalo elitnímu prostředí onoho restaurantu. Nepatřiční hosté, kteří se tu ocitli nejspíše z vlastní neznalosti, koneckonců zpravidla sami poznali svůj omyl, a pokud nikoli, obsluha jim jej více či méně šetrně ozřejmila, a tak obvykle zůstalo u jediné návštěvy.

Ale výjimky potvrzují pravidlo. Právě pro srdečné vztahy mezi kmenovými hosty nejrůznějšího společenského postavení, kteří pravidelně zasedali pospolu, velebil na samém začátku 20.století neznámý kronikář krčemné Prahy pivovarskou pivnici U Fleků, když tvrdil, že: je to dnes nejdemokratičtější naše hospoda, pravá staročeská šenkovna, kde svorně vedle sebe sedí člen panské sněmovny s živnostníkem, vysoký úřednický hodnostář s diurnistou, kde se baví virtuos s hrobníkem. /srovnej IV:19/ Také jiní znalci hostinců a hospod se netajili svým uspokojením, které plynulo z přesvědčení, že právě mísením štamgastů z nejrůznějších společenských vrstev a rozmanitých profesí se vytváří specifická, vzácně demokratická společnost, typická pro četné podniky, jejichž pravidelní hosté zde smazávali mnohé z rozdílů, jaké je od sebe oddělovaly v běžném životě. Ve skutečnosti bylo osazenstvo hostinského podniku rozrůzněno více a složitěji. Nebyl host jako host, nebyl štamgast jako štamgast. V jediném podniku, takříkajíc pod jednou střešou, kde zpravidla zasedalo několik skupinek stálých hostů, existovaly rozdíly v prestiži mezi jednotlivci i osazenstvy celých stolů. Byli tu štamgasti vážení, ctění a

privilegovaní, protože elitní, vedle nich pak pouze takoví, co nijak nevynikali a krčmářovi i ostatním hostům připadali vcelku obyčejní, nevýznamní, a nakonec tu sedávali nebo jen postávali i tací, kteří navzdory své věrnosti byli poněkud přehlíženi, ne-li přímo pohrdáni, a tudíž pouze trpěni.

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

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

Důvodů, které vedly štamgasty pravidelně do jejich oblíbené krčmy, byla jistě celá řada. Nezbytnost hospody, zejména té, kterou si vyvolili, si snad nejlépe uvědomovali tehdy, když o svůj milovaný podnik přišli, ať už dočasně nebo navždy. Tehdy jim nezbylo, než vyhledat jiný lokál. Jak se zmiňuje Altman /2003:47/, jako doklad této kromobyčej silné potřeby pravidelných setkání v hostinském prostředí nepochybně stojí za zaznamenání jeden kuriózní případ z časů výjimečného stavu roku 1897, který vyhnal štamgasty z jejich oblíbených podniků. Společnost kolem herce Františka Ferdinanda Šamberka si tehdy prostě zřídila sama pro sebe improvizovanou hospodu. Šamberk jako hlava společnosti otevřel svým spolustolovníkům z hospody U Mahulíků vlastní přízemní byt, kterýžto se nacházel nedaleko hospody. Milovaný zlatistý mok jim tajně oknem podával majitel hostince, který byl naproti, ale který musel být z policejního příkazu uzavřen. Štamgasti, kteří tehdy zasedali u Šamberka, vzpomínali ještě po letech jak se tam bavili lépe, než v opravdovém hostinci, a že i tady zachovávali všechny svoje zvyky. Ale taková rarita se v Praze nemohla ututlat; a skutečně, vzápětí začali na okno klepat mnozí žízňiví a hlavně zvědaví kamarádi. Zpravidla už za hodinu byl byt přeplněn nezvanými hosty, a tak není divu, že si obětavý Šamberk zhluboka oddychl, když byl výjimečný stav zrušen a celá společnost se opětovně a samozřejmě s náležitou parádou přestěhovala zpátky do svého obvyklého štamlokálu U Mahulíků.

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

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

Spolustolovníci neměli právě rádi, když někdo z nich odcházel z hospody dříve než ostatní. Naopak si zakládali na tom, že všichni sedí pohromadě do příslovečného posledního piva, což byla zpravidla hodina půlnoci, kdy se zastavilo čepování. Ovšem ono poslední pivo neznamenovalo jedinou sklenici; každý si totiž mohl dát přinést posledních piv tolik, kolik mu podle jeho představy ještě chybělo ke spokojenosti. Mohl si jich objednat třeba deset a sedět u nich, dokud je nezdolal. Ale s dalším čepováním pak byl definitivní konec. A pak postupně odešel i poslední štamgast na noční odpočinek, lokál se propadl do tmy, aby druhý den oživil při příchodu první šichty. (srovnej IV:17)

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

Další velmi osobitou hospodou byla a je pivnice „U zlatého tygra“, která je typická tím, že má stovky, možná tisíce štamgastů a přežila všechny režimy. První zmínky o ní pocházejí z roku 1816. Nachází se v centru Prahy, na Královské cestě, cizinci kolem ní chodí po stovkách. U tygra jsou sice vítáni, ale: „*náš věrný štamgast tu vždy byl a bude pánem. Má přednost, musí ji dostat, a věřte, že mnohdy je obtížné v tomhle všem vyhovět,*“ vysvětluje Karel Hulata – vedoucí pivnice. /Reflex,2004:52-53:93/ A ještě se zde objevuje jeden unikátní jev. Neprodává se tvrdý alkohol, protože ten ničí atmosféru, komunikaci a zábavu. Jak říká pan Hulata: „*To by sem chodila jiná sorta lidí. Pak by to byla putyka.(...)Do kořalky nás netlačilo ani ředitelství RaJ za minulého režimu. Takovou měli už tehdy štamgasti sílu!*“ /tamtéž/

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

Jak jsme se zmínili v IV části naší práce, obsazení svého místa jiným hostem nesl štamgast s velkou nelibostí. Běda, visel-li na

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

Jen málokdy se přihodilo, že by byl někdo přijat do stálého a poměrně uzavřeného kroužku štamgastů, zasedajícího kolem svého stolu, hned napoprvé. Spíše musel být člověk předem přizván, nebo jej přivedl některý ze štamgastů a představil jej ostatním. Ovšem ten z nich, kdo nového hosta takto uvedl, se tímto jakoby zaručil za jeho bezúhonnost nebo přímo za to, že je onen společník vhodný stát se stálým členem. Teprve obklopen přáteli a kumpány se pravý štamgast cítil nejlépe; musel se však s nimi nejprve seznámit. Noví stálí hosté se včleňovali mezi stabilní osazenstvo – do rozmanitých kroužků kolem jednotlivých stolů, stolních společností a sdružení – různým způsobem. Obvykle se seznámili poté, co se nějaký čas pravidelně vídali právě v tomto prostředí, kde opojné nápoje rozvazovaly jazyky a lidé, byť třeba nestejného postavení, věku či odlišných zálib, měli k sobě blíž. Počet spolustolovníků zasedajících pravidelně u stolu štamgastů býval různý. Zpravidla ho omezovalo množství židlí, které se kolem něj daly přistavit, aby člověk mohl pohodlně sedět. Mnohde měli hostinští nebo i sami hosté ve zvyku stoly přirážet k sobě, až tvořily jeden dlouhý, případně různě tvarovaný společný stůl, kolem něhož pak všichni zasedli k družné zábavě.

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

I sebelépe sehraná a stmelená společnost družných spolustolovníků, výborně si rozumějící s krčmářem a jeho lidmi, zpravidla vzala za své, když podnik zanikl. Především v letech na přelomu 19. a 20.století, v době asanace a mohutné přestavby středu města, toto mizení vůbec nebylo ničím zvláštním. Takové odloučení bolelo vždycky, ale kromobyčej těžce dolehlo na štamgasty a zvláště pivomily v časech 1.světové války, kdy se pivo stalo velkou vzácností. Jak píše Altman /2003:101/, tento osud potkal roku 1917 denní hosty pivovaru U Primasů na rohu Václavského náměstí a Štěpánské ulice a o tom, že to byla pro ně opravdu těžká rána, svědčí i skutečnost, že podrobný článek, líčící dojemné dopití zbytku zásob tohoto pivovaru, byl otištěn nejen ve stavovském časopise Hostimil, ale převzaly jej i další listy, například Obchodní obzor, zabývající se poněkud jinou problematikou. Pivovar U Primasů byl navíc v té těžké době jedním z mála „útočišť milovníků dobré slzy“ z celé Prahy, a tak není divu, že vypití posledních sklenic primasovského doprovázel úplný obřad. Když měl

pivovar 24.září onoho roku definitivně zavřít svou bránu, vytočilo se toho večera u Primasů za pouhé tři hodiny zbývajících šestnáct hektolitrů piva, neboli tři tisíce dvě stě půllitrů.

Kromě toho, že si ve svém obvyklém hostinci mohl štamgast sjednat lecjakou službu, nejednou zde získal mnoho potřebného nebo i to, co se mu jen tak zamlouvalo a líbilo. Hlavně po lidovějších podnicích totiž chodívali podomní obchodníci, kteří hostům nabízeli rozmanité zboží i různé cetky. A stejně tak byly nejen po Praze vyhlášené zapadáčky, kde mohl člověk ledasco nakoupit přímo od tamějších kmenových hostů. Pravidelná sezení v hostinských podnicích s sebou nesla i nezanedbatelné praktické výhody. Osamělý přistěhovalec vydaný napospas neznámému prostředí se tady poznal s mnoha různými lidmi, vybral si mezi nimi spřízněné duše, sblížil se s nimi a často navázal i velmi těsné přátelství. Pravidelně se s nimi vídal, věděl, kdy a kde je hledat, mohl se na ně obrátit s prosbou či žádostí o pomoc; a stejně tak i on sám se snažil vycházet jim vstříc, když potřebovali něco od něj. Těchto kontaktů, kterým se někdy říkalo trochu přezíravě „hospodské známosti“, využívali úplně stejně všichni návštěvníci hospody. U svých společníků z hostince a zvláště pak u nejbližších spolustolovníků nalézal denní host oporu v těžkých chvílích; mohl je požádat o potřebnou radu nebo o různé služby, o pomoc v nouzi a třeba také od nich získat hmotnou podporu. Člověk tu mohl přijít k dobře odměněné práci a někteří tu dokonce získali trvalé zaměstnání. Jako třeba pozdější slavný vynálezce František Křižík, jak zaznamenal Altman /2003:212/, jenž i po mnoha letech uznával, že se stal elektrotechnikem vlastně čistou náhodou a díky hospodě. V druhé polovině šedesátých let 19.století, jako mladý student, zašel občas, když mu to dovozovaly finance, na džbáněk piva do pivovarské pivnice Na Kuchynce na Petřském náměstí, kde se obvykle setkával se známým pražským hodinářem Holubem, který tu byl denním hostem. Znali se jenom od vidění, nikdy spolu nemluvili, až jednou

roku 1868 se s ním dal mistr Holub do řeči. Vyptával se Křížíka, kdo je, co dělá a odkud pochází, a když se dozvěděl, že je chudým studentem pražské techniky, nabídl mu, že by pro něj měl slušné místo v Kaufmannově mechanické dílně, kde se vyráběly signálové a telegrafní přístroje pro železnice. Křížík přijal nabídku bez velkého přemýšlení, a tak vlastně v hospodě Na Kuchynce začala jeho cesta za světovou slávou a proslulostí.

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

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

Dávat jednou či několikrát za rok, nejčastěji o Vánocích, dárky stálým zákazníkům byl prastarý zvyk, považovaný ovšem

mnohými mravokárci spíše za nešvar, přežívající z minulých staletí. Tehdy takové pozornosti udělovali svým zákazníkům nejen šenkýři, ale také sládkci či pekaři. Ještě v 18. století vyjadřoval i hostinský své poděkování štamgastům nikoli obvyklým občerstvením, pivem, nýbrž pečivem. Víme o tom z podání nákladníka piv Melichara Witticha ze Streitfeldu, který se roku 1788 obrátil na pražský magistrát s upozorněním, že nákladníci piva musejí péct koláče, které pak rozesílají stálým odběratelům, a žádal o obnovení už předchozího zákazu těchto nucených darů, vydaného rok předtím. Magistrát pak skutečně potvrdil zákaz, jímž bylo zapovězeno nákladníkům piva a šenkýřům dávat hostům v různou roční dobu takové dary. Zakrátko však stará tradice zase ožila, čímž potvrdila svou životnost či spíše zásadovost hostů při vyžadování takové pozornosti, a udržela se až do meziválečného období. /Altman, 2003:171/ Přátelská pozdravení svých stálých hostů při obchůzce hospodou dávali ganymédi najevo i dalšími drobnostkami. Často nabízeli přátelům například šňupec tabáku. Společné šňupání tabáku mělo v dávných časech skutečně zvláštní význam. Vzájemné nabídnutí šňupce bylo projevem přátelství a pohostinství, jako u starých Čechů sůl a chléb, jako u indiánů dýmka míru. Komu byla podána tabatěrka nebo od koho oni sami přijali šňupec, ten si mohl být jist, že jsou mu přátelsky nakloněni. A naopak, kdo jim nebyl po chuti, ten jim marně nabízel šňupeček, nevzali by si. Ale také jemu nepodali ze svého. Takový šňupec sice nestál mnoho, ale hodně znamenal. /tamtéž/

Srdečný vztah štamgastů k jejich milovaným hospodám stejně jako k zdatným a vstřícným hostinským a číšníkům dokazovaly četné přezdívkami, jež jim udíleli. A stejně tak dostávali rozmanité přezdívkami sami oblíbení kumpáni od svých spolustolovníků, co s nimi pravidelně zasedali v jednom lokále. Nejeden hostinec tak získal vedle svého oficiálního názvu i úplně jiné označení, které mohlo natolik vstoupit do obecného povědomí, že zcela nebo aspoň

částečně nahradilo původní jméno. Zejména tamější stálí hosté pak neřekli lokálu jinak, a tak se leckdy stalo, že se přezdívka po čase stala pravým jménem krčmy, hrdě se skvícím na firemním štítě, zatímco původní název upadl v zapomnění. Takový případ, jak popisuje Altman /2003:92/, potkal věhlasnou zájezdní hospodu U zlaté husy na Václavském náměstí. Vyprávěla se pověst, že tamější bohatá hostinská měla jedinou dceru, sice krásnou, ale bohužel poněkud hloupou. Právě od ní prý pocházel na první pohled zcela nevinný, ne-li dokonce starobyle honosný název slavné hospody. Jedna z dalších legend vyprávěla i o Jedové chýši, hospodě na Apolinářském náměstí na Novém Městě pražském, které se původně jmenovalo Na vinici. K novému jménu prý přišla tato krčma díky štamgastu královské krve Václavu IV., jenž na svých četných revizních potulkách po pražských šencích a hospodách v doprovodu svého oblíbeného kata jednou zavítal i sem, aby tu jako z udělání přistihl dva lotry, kteří mu kdysi ve Vídni namíchali jedu do vína. Není divu, že po takovém šťastném shledání se zásadový král rozhodl oplatit jim jejich dávný, leč nepromlčený zločin hned na místě, a to podle osvědčené metody oko za oko, zub za zub. Nařídil proto popravčímu, aby oběma travičům, když si právě odskočili k tanci, nasypal do jejich pohárů s vínem jed a tak zahubil ničemy stejně, jak mu oni sami chtěli sáhnout na život. Od toho strašného ortelu smrti, otravy jedem v krčmě Na vinici vykonané z rozkazu krále Václava, se hospodě prý neřeklo jinak než Jedová chýše.

Výsadou a nadto i jedním z nejvýraznějších symbolů štamgastenství bylo vlastnictví zvláštní sklenice v podniku, kam pravidelně přicházel. Sklenice byla obyčejně odlišná od těch, do nichž se tam čepovalo. Tento zvyk mít v hostinci svou sklenici zřejmě pocházel z dávných časů středověku, kdy hygiena v tehdejších šencích a krčmách patřila k zásadním problémům hospodského života. Potíže s čistotou souvisely se způsobem výčepu: neexistovaly moderní výčepní pulty, zvané šentyše, ani

tlakostroj, který by čerpal pivo ze sudů ve sklepě trubkami k pípě v lokálu. Pro pivo se muselo chodit do sklepa, odkud se nosilo nahoru ve džbánech nebo i v jiných, zpravidla plechových nádobách, a teprve v šenku je rozlévali do sklenic a džbánů. Zasloužilým denním hostům se však odedávna čepovalo právě do jejich zvláštních sklenic už ve sklepě, a tak měli pivo přímo „od čepu“, nikoli nalévané. Zvyk nechat si čepovat do vlastní sklenice, tvarem odlišné od těch v hospodě běžně užívaných, se v průběhu druhé poloviny 19.století postupně stal z nezbytnosti výsadou denních hostů a měl vysloveně prestižní funkci. Svou sklenicí se štamgast holedbal před jinými hosty, stavěl ji na odiv především před těmi návštěvníky podniku, kteří sem přicházeli spíše občas, náhodou. Tak je tomu koneckonců dodnes v mnohých sousedských hospůdkách spíše než v Praze, v ostatních městech a na venkově.

8. Přístolní společnosti

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

Lze předpokládat, že kořeny českých stolních společností bychom našli u starých cechů a jejich jednání. Jak jsme

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

Od 60.let 19.století byly hostince základnou místních spolků. Jejich založení často předcházely schůzky stálých hostů právě v některém vhodném hostinci, jindy se spolek utvořil ze stolní společnosti přijetím stanov schválených státními úřady. V obecnější rovině o tom s nadsázkou psal Adolf Hoffmeister: *„Čechové jsou národ spolkařský. Začali se scházet po hospodách, (...) sousedi v úřadech k sobě promlouvali o otázce piva a vína. Vznikaly pokojné rozhovory, výměny názorů, slovní půtky, urážky na cti, lehká ublížení na těle, těžká ublížení na těle, rvačky, fémové vraždy a už to bylo.“* /Hoffmeister in Altman, 1993:87/ Hostince nebyly vlasteneckým spolkům pouhým místem vzniku: sdružení i spolky s nimi byly spjaty celou svou činností. Především mívaly v hostincích pronajaty spolkové místnosti. Ty sloužily jako shromaždiště členů spolku, k pravidelným schůzím výboru i valným hromadám, ale především k obvyklým setkáním členů ve stanovený den v týdnu.

Vedle téměř volných skupinek pravidelných hostů v krčmě, k nimž mohl přisednout kdekerý další štamgast z hostince anebo i náhodný návštěvník, aniž by to někoho příliš pohoršilo, tak vznikaly i kastovnický uzavřené stolní společnosti s množstvím společných znaků a symbolů i složitých rituálů a ceremoniálů, jejichž členové zde zastávali různé role, měli své vzletné přezdívky, třeba jako parodované „úřady“ a „funkce“, jimž rozuměli jenom zasvěcení. Z těchto kolektivů se také nejčastěji ustavily spolky jako oficiální

sdružení, schvalovaná patřičným státním úřadem. Rozčlenění stabilního osazenstva na společnosti kolem jednotlivých stolů vedlo k hodnocení těchto skupinek a k jejich vzájemnému rozlišování. Nepochybně zde působila potřeba odlišit jedny od druhých, ale také touha kroužku štamgastů samých vyhranit se vůči ostatním návštěvníkům, zvláště pak těm ostatním stálým hostům, co pravidelně zasedali u jiných stolů. To vedlo v první řadě ke snaze tyto kolektivy pojmenovat, nalézt jim vhodný, trefný název. Hledali a udíleli jim ho hostinští a číšníci, stejně jako druzí štamgasti od jiných stolů, ale nejednou si jméno pro svůj kroužek vymysleli sami jeho členové, což však bylo vlastní především značně uzavřeným stolním společenstvem.

Některá byla tvořena pouze úzkým okruhem známých, jiná působila v rámci místa a další měla své příslušníky v širokém okolí. Některé pijácké cechy měly své členy v rozličných městech, jiné i v různých státech, jako např. Bratrstvo staré sekery, jehož členové pocházeli snad ze všech zemí Evropy. *„V roce 1925 slavila padesáté jubileum vlastenecká stolní společnost Kosi. Její členové schůzky nazývali „sněmy“, zasedání užšího výboru byla „slety“, sami sobě dávali ptačí přezdívky – vedoucí byl „Obrkos“, jeho zástupce „Místokos“, jednatel byl „Škrabálek“. Svým besedám říkali „kvakoty“. Přestože byli někdy pronásledováni rakouskými úřady, zalétali na všechny strany do blízkého okolí, národními písněmi a nelíčeným humorem budili tak národní vědomí. Mnohé popěvky jim složil tehdejší sbormistr Besedy brněnské Leoš Janáček.“* /Altman, 1993:90/

Všechny společnosti a stoly měly pravidelné, pevně stanovené dny schůzek. Měly i svůj zasedací pořádek, který se přísně dodržoval. Jejich příslušníci si libovali v určitých okruzích zábavy. Byly to společnosti nejrozličnějšího složení, ve kterých lidé hledali osvěžení po celodenní práci a nevysychající pramen zábavy, protože s pivem souvisí bodrost, rozšafnost, dobromyslnost, upřímnost,

veselí, sdílnost, hovornost a nikdy nepomíjející humor. Pravda je, že pijáci piva nejsou tak prudcí, výbojní a neovladatelní jako pijáci vína. U piva vždy bylo a je veselo.

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

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

Český literární život v 19.století si nelze představit bez české hospody. Starší generace literátů (Mácha, Neruda, Hálek, Čech ad.) si vybírala hostince podle bydliště či podle vkusu jedinců. Je příznačné, že většina hospod, které navštěvovali, ležela v historickém centru Prahy, vyznačovala se měšťanskou solidností, pohodlím, idylickým mikrosvětlem a místním svérázem. I literární hrdinové těchto autorů navštěvují hostince většinou v tradiční staropražské zástavbě. (Příklad za všechny – pan Brouček Svatopluka Čecha.) V pivnici U svatého Tomáše požíval v osmdesátých 19.století největší úcty takzvaný Panský stůl, kroužek malostranských starousedlíků, zasedajících v honosném salonku podniku. Ale poté, co se roku 1888 v koutě téže místnosti usadila Mahabharata, slavná stolní společnost pražské bohémy, začala se situace pozvolna měnit. K Tomášovi nejprve začal pravidelně docházet spisovatel Jakub Arbes, ale pak se k němu

přidružila nerozlučná přátelská trojice – malíři Luděk Marold a Viktor Oliva spolu s básníkem Bohdanem Kaminským. Zpočátku zde sedávali jenom tito čtyři spolustolovníci, kteří rázem správně ocenili ono zátiší a klidný útulek a stali se tu stálými hosty. Avšak zanedlouho se za nimi „začali táhnout“ jejich přátelé, za Arbesem a Kaminským literáti a žurnalisté, za dvojicí malířů pak jejich kolegové z Akademie. Jejich počet rychle narůstal, což přímo s básnickou invencí formuloval neznámý pamětník slovy: „Ze společenského pramínku stával se pomalu potůček, který mohutněl takřka denně.“ Tak se sem přistěhovali významní pivomilové snad z celé Prahy, čeští spisovatelé, malíři, herci, vědci, jejichž společnosti, sdružující celou uměleckou a literární družinu od zasloužilých seniorů až po úplné začátečníky, a začali si říkat Mahabharata. [Z jakého důvodu právě tento název se nám nepodařilo zjistit. Zda to mělo hlubší význam nebo zda to bylo z žertu či jiné pohnutky, nevíme. Jisté je, že Mahabharata je slavný indický epos.] Hostinský si nakonec nejvíce vážil právě této společnosti, ani ne tak proto, že ji tvořili významní čeští umělci a literáti, ale z mnohem prozaičtějších pohnutek. Stolní společnost stoupla v očích pana starého nad sám Panský stůl prostě proto, že v Mahabharatě se víc vypilo. /Altman,2004:132/

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

Generace autorů narozených kolem roku 1880 a vstupujících na konci devadesátých let do literatury byla ve svém hledání hospod vedena jinými představami, než autoři předchozích generací. Byl pro

ni charakteristický revoltující postoj vůči stávající měšťácké společnosti a jejím konvencím. Bohéma z počátku století (Toman, Gellner, Neuman, Hašek, aj.) si v opozici k solidnímu měšťanskému hostinci, kterým ovšem někdy také nepohrdla, objevila hospody a lokály tehdejších pražských periferií. Vedle objevu takovýchto hospod je možno vidět v této generaci další specifický rys: nezájem o lokální svéráz, o „českost“ hospody. Bohémská hospoda nese rysy internacionalismu a kosmopolitismu. Dalším rysem bohémské hospody se stává snaha vrátit hospodě jednu z jejích nejvlastnějších funkcí – svobodu zábavy a pijáctví. Pijáctví bylo pro tuto generační skupinu skutečností podstatnou a ambivalentní, opojnou i sebedestruktivní zároveň.

Ve spojení piva s humorem nelze nevzpomenout Jaroslava Haška. Tento génius srandy, velký bohém, byl denním hostem i několika krčem, hospod a vináren. Potloukal se po celé Praze, a to nejspíše proto, že snad nikam zcela nezapadl, jakoby žádná společnost nesplňovala úplně jeho představy o nejlepších kumpánech. Hašek za svůj život vystřídal spoustu společností, kumpánství, akcí a podniků, sám se do nich připlétal nebo se dal ochotně do nich přitáhnout. Téměř po celý svůj život žil na pokraji bídy, přestože poměrně často získával na ruku honoráře za své populární humoresky. Ty mu ale ne vždy vydržely potřebnou dobu. Peníze si nicméně uměl obstarat pomocí půjčky, k níž potřeboval jenom trochu trpělivosti. Když se totiž Hašek ocitl někde na flámu bez peněz a také bez možnosti úvěru u hostinského, jednoduše čekal, než přijde nějaký majetnější známý, což vydržel třeba až do rána. Měl tolik známých, že vždycky nějakého potkal. S vrácením dluhů se však Hašek příliš nezatežoval. Platil ji podle možností nebo vůbec. Nikdy se ale nepokoušel vypůjčit si od někoho, kdo nepatřil do jeho společnosti, ani když to byl člověk, který se kolem něho přímo „uctivě vrtěl“ a jenž by si takovou výpůjčku, poskytnutou právě legendárnímu humoristovi, téměř pokládal za čest. To však

neznamenalo, že by si Hašek někde nenechal od někoho naprosto cizího, když s ním náhodou seděl u stolu, zaplatit svá piva. Dělal to a potom navíc rád vyprávěl ve své společnosti, jak umně na svých toulkách odčerpal nějakému ješitnému zazobanci. Hostinský stůl mu často sloužil nejen k pití, ale i ke psaní. Dnes už asi nezjistíme ve které z nich Hašek sepsal Dějiny Strany mírného pokroku v mezích zákona. Byla to podivuhodná strana. Formuje se uprostřed duchaplné intelektuální zábavy v bohémské družině, která se scházela v hostinci u Zvěřinů na Vinohradech. Látkou pro nevázanou zábavu na veřejné téma byly přípravy k volbám do říšské rady. V zákulisní hře předvolebního boje si jednotlivé politické strany vedly hanebně. Za této situace vznikla myšlenka parodovat českou politiku ironickou mystifikací. Předvolební projevy „kandidáta strany“ Jaroslava Haška se konaly v Kravíně, jak se také Zvěřinovu hostinci říkalo. Výběr pražské hospody za spolkovou místnost nebyl náhodný. V hospůdkách se odehrával český veřejný život, zde docházelo nejčastěji ke klamání lidu, zde se hýřilo frázemi a demagogickými sliby. Již dříve vyjadřoval Hašek svou nedůvěru v parlamentní politiku ironickým pojmem „pivní politika“. /Pytlík, 1962:68/ V jedné takové hospůdce proto zakládá i novou politickou stranu – Stranu mírného pokroku v mezích zákona, jejíž název byl hlavním a počátečním programem celé strany. Základním prvkem tohoto díla je skvělá parodie na demagogické řečnické návyky dobové politiky. Politická hesla a programy jsou zde vtipně obráceny naruby a odhaleny jako bezobsažné, prázdné, lživé. V Dějinách Strany mírného pokroku byla zbavena své moci fráze jako politický systém, fráze jako rodná řeč přetvářky a duševní prázdnoty, určená k uchlácholení lidových mas. Dějiny Strany mají totiž ráz osobního a politického pamfletu, což spolu s jejich improvizovanou formou umožňuje autorovi, aby z líčení skutečných osob a událostí přecházel k nenadálým a nečekaným satirickým výpadům.

J. Hašek: „V těch dobách, kdy naše strana vznikla, byl velký odpor vůči abstinentům a my, členové strany, nechtějící se nijak vzepřít všeobecnému mínění o nutnosti alkoholismu, také jsme pluli s proudem doby a svá střediska zakládali po místnostech, kde bylo dobré pivo. Toto bylo hlavní podmínkou. Je-li novorozeně živeno mlékem výtečné jakosti, prospívá na duchu i na těle; každá novorozená strana musí vyvolit svá střediska jedině tam, kde jest pivo první jakosti, jinak by nepřibrala členů, nýbrž naopak své stávající členy by ztratila. Neboť alkohol jest mlékem politiky“.
/Hašek, 1963:48/

V létě roku 1932 vznikla v paláci Sylva Taroucy Na Příkopě, v kavárně Společenského klubu (dnes palác Savarin) další zajímavá stolní společnost – Táflrunda (z něm. die Tafel = deska, tabule, jídelní stůl). Pestrá společnost lidí různých povolání i osobních zálib. Členy Táflrundy byly takové osobnosti jako F.Peroutka, K.Poláček, H.Haas, K.Čapek, O.Scheinpflugová (jako jediná žena, která si členství zasloužila svými výkony a výroky), K.Steinbach . Posledně jmenovaný si dokázal Hronovsky pohrávat s češtinou. *Setkali jste se už někdy se slovem „výtěrba“? Nenajdete ho v žádném odborném slovníku, není dokonce ani odvozeno ze rčení „vytřel mu zrak“, ale patří do oblasti gastronomické. Pokud někdo z členů Táflrundy ponechal na talíři zbytek omáčky a číšník se užuž chystal talíř odnést, zasáhl K.Steinbach: „Co bude s výtěrbou?“ Když oslovený nechtěl sám, pak to obstaral K.Steinbach a pěkně chlebem omáčku z talíře vytřel.* /Firt, 1991:322/

Nebýt hospody s pivem, nedospěli bychom nikdy k rozpoznání fenoménu, dovolíme si tvrdit, že ryze českému, nazvaného řimsologie. Humor, označený jako řimsologický, je více intelektuální než lidový, i když jedno vůbec nevyklučuje druhé. Řimsologický humor čerpá mj. z principů i z produktů lidského vědění a kultury obecně v nejširším měřítku. Vznik Řimsologie je datován do tzv. normalizačního období na počátku 70. let 20.století,

do prostředí studentů FF UK v Praze. Nejde o sféru studijní, ale o sféru odpočinkovou, zejména o prostředí kolejí a hostinců, v nichž se studenti scházeli. V srpnu 1972 vznikla Protialkoholní společnost doktora Řimsy a záhy řimsologie jako věda rozvinula osobité pojetí „protialkoholismu“, které nevyklučuje metodu „alkoholem proti alkoholu“ a zároveň toleruje abstinence a obdivuje bezděčnou poezii, tedy humor protialkoholních textů. Řimsologie je tolerantní, což znamená, že není agresivní. Humor také není agresivní a naopak je schopen se proti agresivitě bránit. Jako inteligentní vědecký humor byla původně též obranou proti blbosti jakožto nedílné součásti totalitního komunistického státu. /Hůlek,1997:215/

Další společností, jejímž pojátkem bylo pivo, byla Křižovnická škola čistého humoru bez vtipu. Centrem se stala hospoda U Křižovníků na Starém Městě pražském. Škola hrově nazírala každodennost, situace ze života představovaly dostatečný zdroj absurdní komiky, která utvářela základní poetiku školy. V 60. a 70. letech 20.století vytvořila nepointovaný humor, humor bez ironických podtextů. Katalyzační vliv alkoholu na tuto ideu lze vysoudit z odvození názvu školy od názvu stejnojmenné hospody. /Borecký, 1996:76/

Není lehké vystihnout hospodskou zábavu a je téměř nemožné zachytit vůni a dech neopakovatelných okamžiků. Jejich slabý odlesk nacházíme v různých záznamnících, vzkazovnících a kronikách, jež se dříve uchovávaly v každé lepší hospodě. Najdeme zde nápady i kresby, jež reagují na to, co se událo a na čem měl ten který host účast. Tyto „cancbuchy“ nelze nazvat literaturou; jsou to pouhé zápisy, záznamy, kusé reportáže a fakta. Takových vzkazovníků se zachovala celá řada. Pravděpodobně nejrozsáhlejším vzkazovníkem byla kniha Flekovské akademie. První záznam se zde objevil v roce 1902 a tyto zápisy pokračovaly až do roku 1929, kdy byla kniha předána do Národního muzea. Jsou zde zaznamenané obecné myšlenky jako: „Je důležité vědět, jak se točí Země, ještě

důležitější je však vědět, jak se točí pivo.“ Do této knihy se zapisovaly i vzkazy jednotlivým hostům. V. Oliva si v něm vyměňoval názory se svým mecenášem J. Hlávkou. Oliva dostal stipendium na studium do Paříže, ale Hlávka se dozvěděl, že tento stále dlí v Praze, ponejvíce U Fleků. Napsal proto vzkaz se stručnou výčitkou: „Paříž?“ – Hlávka. Odpověď malíře zněla stručně, leč výstižně: „Pařím.“ – Oliva.

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

9. Ženy a hostince

Ačkoliv se to z dnešního pohledu postavení žen zdá nemožné, až do 12. století bylo pivo a jeho příprava doménou žen. Jak se zmiňujeme v VI. části naší práce (srovnej VI:26), pivo se tehdy vařilo v každé domácnosti. Ve 12. století dochází ke změně přípravy a vaření piva. Práce je přesunuta z domovů do budov určených k tomuto účelu a ženy jsou odsunuty na práce při várkách a mytí sudů. V té době se jim říká sudomylky. Dále pracují jako roznašečky kvasnic po vesnicích a mají pověst znamenitých klepen. V období průmyslového rozvoje pivovarů ženy prakticky z provozů vymizely nebo byly využívány jen pro podřadné práce. A že by taková žena vyrazila sama do hostince? V té době nepřicházelo do úvahy. Tato zábava byla výhradním hájemstvím mužů.

Naše hospůdky odedávna nahrazovaly svobodným mužům domov a ti ženatí do nich naopak z domova utíkali pro své potěšení.

Podle ctitelů osvědčených tradičních pořádků ve starých časech patřivalo k dobrým mravům, aby každý občan nejen bydlel pokud možno co nejdéle v jednom a témže bytě, ale také aby pravidelně navštěvoval svůj vyvolený hostinec. (srovnej VIII:49) Aby nestřídal ani příbytky, ani krčmy. Hostinská zařízení byla obecně hájemstvím mužů, zatímco jejich něžné protějšky, alespoň ty mravnější, dlouho do hospody téměř nesměly. Proto se stálými hosty šenků, krčem, pivnic, ale i těch lepších podniků, tedy štamgasty v pravém slova smyslu odedávna mohli stávat výhradně pánové. Ženy ze solidních středostavovských vrstev, manželky a dospívající dcery měšťanů, úředníků, vzdělanců, řemeslníků a živnostníků, směly navštívit hostinský podnik pouze výjimečně, při zvláštní příležitosti, a samozřejmě v doprovodu svých manželů či otců, případně jiných příbuzných. Musel to být ovšem slušný podnik, poctivý hostinec, zahradní či výletní restaurace, tichá kavárna. Postupem doby se některé z žen objevovaly po boku svého chotě pravidelně, nebylo to však zajisté každého dne, ale nejspíš jednou do týdne, zpravidla v neděli odpoledne, kdy návštěva hostince nebo kavárny, v létě obvykle zahradní či vyhlídkové restaurace, patřila k oblíbené rodinné vycházce či výletu. V nižších vrstvách se na tyto záležitosti tak přísně nehledělo, i když ženám z těchto tříd leckdy sloužily dámy z vyšších kruhů v mnohém za vzor, snažily se alespoň napodobovat jejich styl trávení volného času a způsoby zábavy. Avšak jindy – zpravidla přes týden – některé z nich návštěvou hostinských zařízení odpovídající úrovně především uspokojovaly potřebu občerstvení, nasycení a popití. Zvláště trhovkyně, prodávající své zboží na tržištích, rády vyhledávaly různé hostinské podniky, aby se posílily a ohřály horkým čajem, grogem nebo kávou. Tyto ženy navštěvovaly spíše lidové lokály, jako byly například různé jídelny a krčmy kolem tržišť, ale třeba i pivovarské pivnice, kde bylo rušno, kam chodili různí obchodníci a jiní živnostníci. V pozdějších dobách zde byly ženy přijímány tamějšími mužskými hosty nejen bez pohoršení, ale

mnohdy naopak se srdečným přivítáním, zejména pak štamgasty mladšího věku. Partnerky, dalo-li se to tak nazvat, si přiváděli do svých oblíbených krčem také studenti pražských vysokých škol. Společná zábava mužů a žen v různých hostinských zařízeních se jistě nejčastěji odbývala ve větší počestnosti.

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

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

Moderní doba s sebou přinesla nepochybný pokrok i v této sféře. V hostinských podnicích, zvláště těch honosnějších, byly dokonce zřizovány zvláštní prostory, takzvané dámské salony, určené ženám. Jak se však zdá, toto označení bývalo někdy pouze

formální, neboť dámy ani tady nesesávaly samy, ale obvykle se svými mužskými protějšky, kterým tak bylo naznačeno, kde je v podniku prostor, v němž ženy nebudou trnem v oku společnostem výhradně mužských štamgastů. Tento trend pokračoval i v letech samostatné Československé republiky, kdy do hostinských podniků, zejména do kaváren, chodily ženy nejen v doprovodu mužů, ale už také samy, aniž by to většinu pánů tvorstva příliš pohoršovalo. Ani tehdy však soudobí mravokárci nezháleli a čas od času podrobili nové poměry nelítostné kritice. Ve dvacátých letech 20.století například tvrdili, že kavárny, kam chodí ženy, jsou útlukem těch mužů, kteří v nich zabíjejí nudu nebo vyhledávají milostná dobrodružství, flirt a takzvané moderní ženy. Žena, která v 19. a ještě i na začátku 20.století sama navštívila hostinec, a zvláště pak noční lokál, by podle dobových konvencí rázem byla považována za prostitutku, tedy nikoli za dámu, nýbrž za „dámičku“. Ale svéráznými štamgasty ženského rodu byly právě pražské nevěstky, které vykonávaly své řemeslo především v nočních podnicích nejrůznějšího ražení. Noblesní salony zlaté mládeže, oprýskané lokály pražských flamendrů, rádobyelitní kavárny, až po brlohy spodiny Starého a Židovského Města, to vše byly jejich pracovní místa. Lehké ženy sem chodily ani ne tak za zábavou, jako spíše za prací. A tak tu sedávaly a trpělivě čekaly na své zákazníky. Pochopitelně také úroveň a švih neboli šmrnc oněch dam zpravidla odpovídaly prostředí, kde provozovaly svou živnost.

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

proměňovaly nahodilé návštěvníky v zapřisáhlé štamgasty.

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

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

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

Co by asi pan Skořepa říkal dnešní „módě“ v leckterém hostinci, kdy určitý den v týdnu zde roznáší pivní mok slečny „nahore bez“? Údajně je to proto, že chlapi víc vypijí, protože se nezdržují řečmi, nýbrž koukáním na to, co se jim líbí a co mají rádi.

Dnešní účast něžného pohlaví v „kultuře piva“ je silně ovlivněna emancipačními procesy ve společnosti.

10. Závěr

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

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

Kvašené nápoje byly dlouhá staletí nedílnou součástí diety téměř všech národů. Připravovaly se podomácku a sloužily v mnoha oblastech jako zdroj některých vitamínů. Již Chammurabiho zákony jsou prvním dokladem o tom, že i vládcové nejvyšší měli pivo nejen v oblibě jako osvěžující nápoj, ale že využívali ekonomických přínosů z výroby piva k rozvoji vlastních statků či svých zemí. Řešili problémy pijáctví, které se rozšířilo v zemích s dobrým pivem, přidělovali výsady a oprávnění k přípravě piva či k jeho prodeji. Pivo prostě zasahovalo do hospodářského, sociálního a politického života mnoha národů a států, včetně našeho.

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

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

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

V rovině interpersonální hraje pití piva v hospodách konstitutivní společenskotvornou úlohu. Zbavuje člověka sociálních zábran, pocitu studu, zahanbení, blamáže, má zpravidla jednoznačně integrující dopad. Kdysi byla hospoda poslední baštou demokracie a podle všech příznaků jí zůstává i nadále. Svoboda přístolního slova při pití piva je mnohohvrstevným obranným mechanismem. Hospoda je místem, kde pivo chutná jinak, než lahvička v kruhu rodinném se společností televize.

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

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

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

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

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

11. Seznam literatury:

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

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

Prameny:

- Čáp, J.:** Natočte si s námi, b.d. dostupno na <http://www.BBC.cz>
- Kovář, P.:** Genius loci – U zlatého tygra, Reflex: č.52-53/2004,
- Stichspeare:** Ta naše putyka česká, Nový prostor, 4.10.2004,
- Tůma, J.:** To pivečko, to věru je nebeský dar, ČRo 3 – Vltava, 11.2.2005

Uživatel stvrzuje svým čitelným podpisem, že si tuto diplomovou práci zapůjčil. Pokud ji použije pro svou práci, prohlašuje, že ji uvede mezi ostatní prameny a bude ji citovat, jako každou jinou literaturu.

Dne	Čitelný podpis	Použito pro mou práci (název)	Název a adresa pracoviště uživatele	Bydliště uživatele