

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Diplomová práce

2018

Bc. Silvie Burešová

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Diplomová práce

Pivo a hospody v kultuře české společnosti

Bc. Silvie Burešová

Plzeň 2018

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra filozofie

Studijní program Humanitní studia

Studijní obor Evropská kulturní studia

Diplomová práce

Pivo a hospody v kultuře české společnosti

Bc. Silvie Burešová

Vedoucí práce:

PhDr. Jitka Bílková, Ph.D.

Katedra filozofie

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2018

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2018

.....

Na tomto místě bych ráda poděkovala PhDr. Jitce Bílkové, Ph.D. za ochotu vést mou diplomovou práci, vstřícnost, cenné připomínky a odborné rady, které mi napomohly k vypracování této práce.

OBSAH

ÚVOD	1
1. KULTURA A PIVO JAKO JEJÍ ASPEKT	4
2. PIVO V KULTUŘE ČESKÉ SPOLEČNOSTI	5
2.1. Pivo v české historii	5
2.1.1. Vývoj pivovarnictví od druhé poloviny 19. století	9
2.1.2. Zakládání pivovarů a konkurenční boje	10
2.1.3. První světová válka	12
2.1.4. Vývoj pivovarnictví ve 2. polovině 20. století	13
2.1.5. Současnost	14
2.2. Pivovarnictví v Plzni	15
2.3. Pivní patriotismus	18
2.3.1. Obecný pivní patriotismus	19
2.3.2. Lokální pivní patriotismus	20
2.4. Pivo v českém umění	20
3. HOSPODY V KULTUŘE ČESKÉ SPOLEČNOSTI	27
3.1. Funkce hospody v české společnosti	27
3.1.1. Funkce hospody na úrovni celku společnosti	27
3.1.2. Funkce hospody na úrovni skupin	30
3.1.2.1. Štamgastenství	31
3.1.3. Funkce hospody na úrovni jednotlivce	32
3.2. Tradice českých hospod a zvyků	34
3.3. Hospodští a hostinští	37
3.4. Plzeňské cechy a stolní společnosti	39
3.4.1. Plzeňská pivniáda jako dobová výpověď o pivu	41
4. PIVNÍ KULTURA V ČESKÉ REPUBLICE PODLE HODNOCENÍ VEŘEJNOSTI	46
ZÁVĚR	54
RESUMÉ	55
SEZNAM GRAFŮ A TABULEK	56
SEZNAM PŘÍLOH	57
PŘÍLOHY	58
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	63
Prameny	63
Sekundární literatura	63

ÚVOD

Existuje jen málo tak zřejmých a osobitých prvků v české kultuře a české společnosti, které jsou vnímány jako její neodmyslitelná součást, jako je pivo. Pivo má v naší kultuře svou mnohasetletou historii, svou současnost a jistě má i svou budoucnost. Jako nejstarší a nejrozšířenější druh alkoholu, fascinuje pivo odedávna šamany a kněze všech kultů, umělce i myslitele a samozřejmě i prostý lid. Dostalo se mu nepřeborného množství výrazů v jazyce, v rituálech a mýtech a v umění. Je tedy možné se na pivo a jeho nedílnou součást, hospodu, dívat jako na jeden z nejvýznamnějších kulturních fenoménů české společnosti?

Je jasné, že je pivní a hospodská kultura široké téma, dotýkající se téměř všech oblastí lidského života. Tématem by bylo možné zabývat se z pohledu právního, finančního, psychologického, etymologického, lékařského, uměleckého atd. To je však natolik široká oblast, že není v možnostech této práce vše obsáhnout. Proto se práce zaměřuje jen na některá vybraná specifika české pivní kultury, zejména na oblast historickou, společenskou, kulturní a její lokální vývoj, především v Plzeňském kraji. Práce postihuje úlohu piva, jeho místo a váhu v české společnosti, zaměřuje se na proměny konzumace piva a pivní kultury v kulturně dějinném vývoji na našem území, na hospody jako veřejná místa pití a funkci hospody v české společnosti.

Nelze sledovat historii kultu piva v českých zemích, aniž bychom nepřihlédli k vývoji fenoménu hospod a nelze sledovat problematiku hospod, aniž bychom nebrali v úvahu otázky spojené s pivem. Oba fenomény spolu nejen v historickém kontextu neobyčejně úzce souvisí. S ohledem na tento fakt byl projektován i praktický záměr, který stojí v závěru práce.

Vztah Čechů k pivu a hospodám tedy není tak triviální, jak se může zdát. Ačkoli jej lze prostřednictvím přímých soudů zjednodušovat do podoby „Čech = pivo“, „národ pivařů“, „hospodské kultury“ a podobně, ve skutečnosti jsou vazby mezi Čechy, pivem a hospodami daleko složitější, komplexnější a provázanější. Těmto vazbám se věnuje teoretická část předložené práce ve své hlavní podstatě.

Předložená diplomová práce je rozdělena do čtyř vlastních kapitol podle konkrétních témat, kterými se zabývá, a které jsou doplněny o příslušné podkapitoly.

První úvodní kapitola pohlíží na různé definice kultury a aplikuje je na prostředí hospod. Vysvětluje, jak je taková kultura vnímána a navrhuje nejlepší přístup ke vnímání kultury právě v kontextu hospodského prostředí.

Druhá kapitola se zabývá úlohou piva v kultuře české společnosti. Je dále logicky dělena do dílčích podkapitol podle vymezených historických období. Cílem kapitoly *Pivo v české historii* není podat detailní výklad historie pivovarnictví na českém území, nýbrž zasadit zvolené téma do kontextu historického vývoje českých dějin a postihnout nejdůležitější milníky v historii i současnosti fenoménu piva na území Čech vhodné pro účely této práce. Další z podkapitol se také soustředí na lokální vývoj pivovarnictví, a sice v Plzni, jelikož by bez věhlasné pivovarské tradice města Plzně sláva českého piva nedosahovala takových rozměrů nejen v České republice. Různé podkapitoly v předložené práci mají za cíl na tuto věhlasnost Plzně, jakožto „hlavního města piva“ poukázat v různých kontextech.

Fakta uvedená v druhé kapitole o pivovarnictví v Čechách, především jeho historie a tradice měly za následek, že pivo postupně v českém prostředí získávalo dominantní postavení. V důsledku těchto skutečností je Čechům často připisován fenomén pivního patriotismu, kterým se zabývá další podkapitola. O silném pivním patriotismu v české společnosti svědčí i jeho časté zobrazování v umění, kterému se věnuje hned následující podkapitola. Uvedené konkrétní příklady v kapitole z oblasti hudby, malby, divadelní tvorby atd. dokazují, jak neodmyslitelnou úlohu hraje pivo v historii, literatuře, písničkách a jak se v českém umění stalo skutečným kulturním a historickým fenoménem.

Třetí kapitola se soustředí na instituci hospody v kultuře české společnosti. Vysvětluje, a dokazuje, co pro českou společnost hospody znamenají, že jsou hospody jakousi kulturní památkou, s níž jsou obyvatelé českých zemí z mnoha důvodů historicky spjati.

Dále tato kapitola v rámci příslušných podkapitol analyzuje funkci hospody v české společnosti ze tří hledisek: z hlediska celku společnosti, z hlediska jednotlivých sociálních skupin a z hlediska jednotlivce. Na úrovni skupin je zřetelné štamgastenství, které je v České republice poměrně častým jevem. Kapitola se také zaměřuje na tradice českých hospod a zvyků, kdy zmiňuje historii a vznik českých hospod a stolních společností a dále se věnuje důležitosti vztahů návštěvníků hospod (hospodských) a personálu (hostinských) a jejich vzájemnými vazbami v hospodském prostředí.

Jak již bylo zmíněno, práce obsahuje s ohledem na důležitost města Plzně v české pivní kultuře několik podkapitol, které dokazují její věhlasnost v tomto oboru, proto i kapitola věnovaná českým hospodám zahrnuje soudobé cechy a stolní společnosti z okolí Plzně a zasazuje je do historického vývoje českých dějin. V tomto kontextu je věnovaná samostatné podkapitole pozornost dílu plzeňského původu Piviáda, který nabízí výstižný dobový popis vztahu Čechů k pivu.

Čtvrtá poslední kapitola práce pak analyzuje dotazníkové šetření, jež bylo využito k výzkumu pivní kultury v České republice podle hodnocení veřejnosti. Výsledky šetření přinesou obraz postoje a vztahu současné české společnosti k českému pivu a instituci hospody. Cílem šetření je dokázat, že pivo plnilo a plní ve společnosti mnoho různých funkcí, od celospolečenské dimenze až po individuální úroveň, přičemž se jedná především o funkce symbolické, kulturní, ekonomické, sociální, komunikační a informační.

1. KULTURA A PIVO JAKO JEJÍ ASPEKT

Kultura je jedním z nezákladnějších pojmů humanitních věd a existují různé možnosti její definice. Podle Vladimíra J. Horáka „*Kultura představuje jednu ze základních kategorií soudobého sociologického, filozofického a antropologického myšlení. Kultura tvoří souhrn životních podmínek, hodnotových představ a životních forem lidí žijících v určitém časovém úseku na určitém území.*“¹ Slovo kultura pochází z latinského *cultus*, tedy pěstování, vzdělávání, zušlechťování. Jeho dnešní význam je poněkud pozměněn, původ je ale nezpochybnitelný.² Název kultura se snaží nastínit, že člověk nežije jen z daných pravidel přírodních zákonitostí, ale tvoří svůj vlastní život a pohled na svět, který se od přírody liší.

Podle Raymonda Williamse je výraz kultura tvořen „*podstatným jménem, které označuje proces svázaný s pěstováním plodin, to jest kultivace.*“³ Takové vnímání kultury se dále rozvíjelo, až jeho význam přešel na člověka tak, že se vzdělaný jedinec stal zároveň kulturní osobou. Kultura jako samostatná disciplína je jen těžko formulovatelnou stránkou našich životů. Nejedná se totiž o nic určitého, přesně vymezeného, lepší je, když kultuře porozumíme jako něčemu, co má pohyblivé označení. Kultura nám umožňuje vyjádřit různé a různorodě stimulované projevy o lidském působení.⁴

Tradiční hodnotové hledisko pohlíží na definici kultury z hlediska kvalit a zakládá na humanistických a osvícenských zvyklostech. Kultura je zde chápána jako, něco co vede ke vzdělávání člověka, zahrnuje tedy tradiční duchovní oblasti lidského života, jako jsou dovednosti, literatura nebo výchova.⁵ Tento koncept kultury nelze používat na prostředí hospod a hostinců. Takové prostředí bychom museli považovat za výchovný aspekt našich životů, nebo za něco, co nás jako společnost dále vzdělává, což určitě není tradiční přístup ke kultuře hospod.

Pro prostředí hostinců je mnohem více uznatelné celkové antropologické pojetí kultury. Tato definice nemá hodnotící poslání, čímž umožňuje charakteristiku a členění různých společenství v prostoru a čase.⁶ Když pohlédneme na hospody z hlediska tohoto pojetí, můžeme je chápat jako určitou skupinu kultury v daném prostředí a čase bez ohledu na

¹ Horák, V. *Sociologie pro nesociology*, s. 23.

² Kollár, A. *Pivo – zdraví, souvislosti, žízeň, obezita, alkoholismus, kuriozity*, s. 6.

³ Barker, Ch. *Slovník kulturních studií*, s. 96.

⁴ Tamtéž, s. 95.

⁵ Soukup, V. *Přehled antropologických teorií kultury*, s. 15.

⁶ Tamtéž, s. 15.

to, zda má či nemá například výchovný charakter. Viz, definice V. J. Horáka zmíněná v úvodu kapitoly.

Nejlepším přístupem ke vnímání kultury v kontextu prostředí hospod je redukcionistický přístup ke kultuře, který je dle mého názoru pokud uvažujeme nad cílem této práce nejvhodnější, protože právě tento přístup pracuje s velkým množstvím socio-kulturních aspektů. Od předchozích přístupů se tato koncepce liší tím, že jsou zde mnohem více rozvíjeny zejména sémiotické přístupy. Kultura je zde redukována na soustavu rysů, značek a významů, které jsou sdíleny členy určité společnosti.⁷ Vymezení hospody jako součásti české kultury je v dalších kapitolách práce odvozeno od této koncepce.

S termínem kultura úzce souvisí také pojem každodenní kultura. Definice každodenní kultury ve smyslu faktoru, který definuje společenství nebo komunitu, je spojena s tím, jak koncepci kultury pojímá Raymond Williams. Ten v duchu antropologického chápání kultury 19. století označil kulturu jako „*celý a svébytný způsob života*.“⁸ Z této definice vyplývá, že je kultura něco naprosto běžného a její hranice jsou vymezeny hranicemi národnosti a etnicity⁹ a prostředí hospody pak můžeme považovat za aspekt každodenní kultury.

2. PIVO V KULTUŘE ČESKÉ SPOLEČNOSTI

Význam piva a hospod v současné české společnosti zcela nepochybně pramení z jejich dlouhodobé historie, která by se dala srovnat s celkovou historií Čech. Kořeny hospodských a pivovarských zařízení sahají velmi hluboko, mají svou bohatou minulost a poskytují mnohý užitek i v současnosti. Hloubka jejich vztahu pak vychází ze vzájemné provázanosti během staletí společného vývoje.

2.1. Pivo v české historii

Počátek pití piva úzce souvisí s kulturou, především se vznikem usedlého způsobu života a přechodem k zemědělství a jeho rozvojem. Pití piva se dá považovat za kulturní vymoženost, kterou začal člověk používat již v době kamenné a která je součástí i dnešní společnosti. Pivo v evropských kulturních kruzích patřilo až do 19. století ke

⁷ Soukup, V. *Přehled antropologických teorií kultury*, s. 16

⁸ Barker, Ch. *Slovník kulturních studií*, s. 96.

⁹ Tamtéž, s. 27.

každodenním nápojům stejně jako chléb ke každodenním pokrmům.¹⁰ V Evropě se pivo vařilo již před naším letopočtem. Mezi prvními, kteří pivo vařili a konzumovali, byli Keltové, germánští Markomané a Kvádové. Slované se přidali k vyznavačům tohoto nápoje značně později, ale významně ho už v 8. - 9. století vylepšili kvalitním chmelem. Planě rostoucí chmel byl sice znám už asi tisíce let před naším letopočtem, ale teprve Češi jeho pěstování přivedli k užitku a k dokonalosti.¹¹

Výroba a obliba piva má u Čechů důvody také ve skutečnosti, že na českých územích nebyly příliš příznivé podmínky pro pěstování vinné révy (až na jižní Moravu). Ječmenu a chmelu, základním surovinám pro vaření piva, se naopak v zemích českých, na Moravě i ve Slezsku dařilo výtečně. Díky skvělým podmínkám pro pivovarnictví se výroba piva stala nedílnou a velice významnou složkou českého hospodářství se značným dopadem i na kulturně-politický vývoj společnosti.¹²

Počátky pivovarnictví v Čechách a na Moravě můžeme obecně spojit se vznikem osad, které přirozeně vznikaly při kupeckých stezkách. První zmínka o existenci piva v Českých zemích má spojitost s Břevnovským klášterem, kde tamní benediktini vyráběli pivo. Sv. Vojtěch, opat tohoto kláštera, zde prosadil zákaz výroby piva, pravděpodobně z obavy z nedostatku obilovin pro běžnou výživu, který trval po dobu dvou století. Zrušení zákazu vyprosil až král Václav I.¹³

Nejstarší doložená zmínka o pěstování chmele na dnešním území našeho státu pochází z roku 1039. Jedná se o nadační listinu, kde král Břetislav I. uděluje kapitule sv. Václava ve Staré Boleslavi desátek chmele ze dvorů v Žatci, Staré a Mladé Boleslavi. První přímá zmínka o výrobě piva je obsažena v nadační listině z roku 1088, kdy král Vratislav II. přiděluje desátek chmele pro potřebu vaření piva vyšehradské kapitule. Uvedena jsou zde dokonce i jména prvních známých sládků pivovaru na Trávníku pod Vyšehradem - Sobíka, Šešůra a Častoně. V této době se počet pramenů o pivovarnictví zvyšuje a ukazuje se, že výroba piva nebyla jen výsadou kněží, ale že pivo vařili také měšťané. Důkazem je listina Soběslava I. z roku 1130. Z jejího obsahu vyplývá, že od pivovarníků v podhradí má být vybírán desátek, který pivovarníci odváděli kanovníkům kapituly.¹⁴

¹⁰ Kollár, A. *Pivo – zdraví, souvislosti, žízeň, obezita, alkoholismus, kuriozity*, s. 5.

¹¹ Tamtéž, s. 14.

¹² Tamtéž, s. 17.

¹³ Basařová, G. *České pivo*, s. 21.

¹⁴ Basařová, G. *České pivo*, s. 21.

Ve 12. století se v procesu zakládání měst řada původně domácích činností stala zdrojem obživy a podnikání. Se zakládáním měst byly podmínky pro řemeslnou výrobu piva značně podpořeny. Pivovarnictví se stává výsadou měšťanů stejně jako právo na výrobu sladu. Původně mohl každý měšťan vařit neomezené množství piva. Později se právo vařit pivo začalo vázat na stále užší skupinu měšťanů a jejich domy; pokud dům změnil majitele, přešlo na něj i právovárečnictví. Václav II. přiznává toto právo každému měšťanovi, který vlastnil dům uvnitř města a v navazujícím předměstí. Rovněž ve Zlaté bule císaře římského a krále českého Karla IV. z roku 1356 se právo vařit pivo dovoluje všem občanům bez omezení.¹⁵ Další významnou výsadou měst, která vedla k jejich rozvoji, bylo právo mílové, které dovolovalo v rámci jedné míle vařit pivo pouze právovárečným měšťanům. Byla tím vyloučena cizí soutěž, tržní ceny zboží se udržovaly na stejné výši a měšťané i panovník z toho měli stálý prospěch.¹⁶

V raném středověku se výrobě piva věnovaly především ženy, jelikož bylo většinou vyráběno v malém množství pro domácnosti, ve větším pak na dvorech vladařů, při kapitulách a v některých krčmách. Ve 13. století, když byla zakládána města, začalo být pivovarnictví výnosnější a výrobě se věnovali více muži. Zpočátku si každý právovárečný občan připravoval slad i pivo sám. Ve městech ale nebyl dostatek domů, které by měly kapacitu a zařízení na výrobu sladu i vaření piva. Pivo se navíc také začalo vařit mimo centra měst kvůli prevenci požárů. Začaly se tak stavět a rozlišovat domy právovárečné, které měly právo na vaření piva s kompletním zařízením. Druhou skupinou byly domy nákladnické, které měly rovněž várečné právo, vztažené ale jen na sladovnu.¹⁷ V té době byl zaveden i pivní pořádek, kdy vařil pouze předem určený počet domů a po stanovené lhůtě je vystřídaly jiné domy. Zvyšovaly se také nároky na technologické vybavení, proto se měšťané začali slučovat a tak už v 14. století vznikaly první pivovary. K založení přispívala městská rada, která věděla, že od právovárečníků získá nemalé prostředky pro město.¹⁸

Od poloviny 15. století se sladovníci sdružovali v tzv. cechy, které sloužily jako prostředek k obhajobě práv na vaření piva. Cechy stanovovaly své vlastní řády, určovaly, kolik piva bude vyrobeno za jakou cenu a posuzovaly jeho kvalitu. Cechy sladovníků patřily mezi nejvlivnější, nejpočetnější a nejmajetnější.¹⁹ Brzy začalo mezi

¹⁵ Basařová, G., Hlaváček, I. *České pivo*, s. 24.

¹⁶ Basařová, G. *České pivo*, s. 26.

¹⁷ Staněk, J. *Blahoslavený sládek*, s. 81.

¹⁸ Basařová, G. *České pivo*, s. 26.

¹⁹ Staněk, J. *Blahoslavený sládek*, s. 83.

sladovníky a právozářníky docházet ke sporům, jejichž předmětem byla snaha získat na vaření piva výhradní právo. Rozhodnutí krále Václava IV. z roku 1398 však říkalo, že právo vařit pivo patří všem měšťanům, protože je to obchod. Sladovnictví, na rozdíl do pivovarnictví, ale bylo vedeno jako samostatné řemeslo, to znamenalo, že sladovník již nemohl vykonávat jiné řemeslo. Zatímco právozářní měšťané mohli vedle vaření piva provozovat i další profesi. Další spor vypukl za vlády Vladislava II. Jagellonského v roce 1477. Soud ovšem znovu potvrdil původní rozhodnutí, že právozářníci mohou, kromě vaření piva, mít i další živnost.²⁰

Spory vedli měšťané rovněž se šlechtou, která měla zakázáno ve městech vařit a snažila se právo na vaření piva získat. V počátcích považovala šlechta pivovarnictví pro své postavení za nedůstojné. Když však poznala, jak může být obchodování s pivem lukrativní, začala na svých panstvích zřizovat sladovny a pivovary. Města si přirozeně stěžovala, že někteří šlechtici porušují mílové právo a znemožňují odbyt městského piva. Spor byl uzavřen roku 1517, kdy bylo Ludvíkem Jagellonským stanoveno, že šlechtici mají na dobu šesti let právo vařit pivo pro vlastní potřebu. Šlechta jej mohla prodávat ve městě o výročních trzích a nesměla bránit poddaným městské výrobky kupovat. Výsada vařit pivo na šlechtických usedlostech byla však bez právních úprav prodloužena natrvalo a šlechta získala možnost pivo vařit i prodávat. Smlouva tedy sice podpořila podnikání šlechty, ale zároveň znamenala hrubý zásah do městských práv. Šlechtické pivovary měly lepší podmínky pro rozvoj, kvalitní suroviny a levnou pracovní sílu, a jejich počet brzy převýšil městské pivovary, které naopak ztrácely konkurenceschopnost.²¹ V tomto období vzniká výhradní právo výroby a prodeje lihových nápojů tzv. propinační právo. Podstatou bylo povolení zřizovat v určitém místním okruhu pivovary nebo vinopalny, vyrábět v nich alkoholické nápoje a také zřizovat výčepy. Z počátku bylo udělováno jen královským městům, později i vrchnostem a dalším obcím. Do těchto měst se pivo nebo lihoviny mohly dovážet, ale byl za ně vybírán poplatek. Podstatná změna nastala až v roce 1848, kdy panovník rozhodl, že si každý může založit pivovar za stanovený poplatek. V roce 1869 bylo propinační právo zrušeno úplně. Tím se otevřela cesta k zakládání nových pivovarů, během 19 let bylo v Čechách postaveno 34 pivovarů. Původní právo várečné bylo sice zachováno, ale živnosti se nově povolovaly podle živnostenského zákona.²²

²⁰ Staněk, J. *Blahoslavený sládek*, s. 81.

²¹ Basařová, G. *České pivo*, s. 26.

²² Basařová, G. *České pivo*, s. 26.

Velkou ránou pro rozvoj českého pivovarnictví však byla třicetiletá válka. Celkový úpadek hospodářství dopadl i na pivovarnictví a sladovnictví. Klesla výroba a spotřeba piva, mnoho pivovarů bylo zničeno nebo zrušeno. Z existenční krize se pivovary dostávaly jen těžko, jako prvním se to povedlo pivovarům klášterním a šlechtickým, díky levné pracovní síle a dostatku surovin.²³

2.1.1. Vývoj pivovarnictví od druhé poloviny 19. století

Od období středověku vyráběly na území dnešních Čech nejvíce čtyři druhy piv. Převažovala piva svrchně kvašená tzv. bílá, která se vařila po celý rok, protože svrchní kvašení probíhá za vyšších teplot a proto mohla být piva připravována i v teplých měsících roku. Dalším druhem piv byla tzv. popeněžní, červená, neboli stará piva, jež se připravovala spodním kvašením při nižších teplotách, tedy převážně v zimě. Stará piva byla lehčí než bílá, ale zato hořčejší. Ještě větší hořkosti dosahovaly tzv. ležáky. Slabá čili lehká piva se připravovala z horších surovin, přidávaly se do nich i pivovarské odpady, protože byla určena pro pivovarskou chasu jako deputát.²⁴

V 18. století došlo v Čechách k výraznému zhoršení kvality piva. Vyráběná piva byla chuťově špatná, nedovařená, řídká, mnohdy bylo pivo i kyselé, protože nebylo dostatečně kvašené. Příčinou této situace byl nedostatek a cena surovin, vysoké daně a fakt, že vaření piva nemělo pevně stanovený řád. O zlepšení kvality sladu a piva se v této době zasloužil český sládek František Ondřej Poupě. Sládek Poupě se zasloužil o rychlé zlepšování a standardizování celého postupu výroby sladu a piva v českých a moravských pivovarech od poloviny 18. století. Jeho návrhy se netýkaly pouze technologie a kvality sladu a piva, ale i celé koncepce uspořádání staveb a zařízení pivovaru.²⁵ Jeho přínosným vynálezem bylo také cedidlo na oddělování sladiny od mláta, nazvané po jeho tvůrci „poupě“. Své poznatky publikoval sládek Poupě v knize *Die Kunst des Bierbrauens* v roce 1794.²⁶ Díky Františkovi Poupěti se k výrobě piva začalo přistupovat více vědecky a pověst českého pivovarnictví se rychle rozšířila.

V 19. století existovalo na území Čech a Moravy velké množství řemeslných pivovarů. S rozvojem vědy a techniky se rozvíjelo také pivovarnictví, kde se postupně začalo přecházet z řemeslné výroby piva na průmyslovou. V této době došlo k modernizaci výroby piva v mnohých již existujících pivovarech, ale byly zakládány také nové

²³ Staněk, J. *Blahoslavený sládek*, s. 87.

²⁴ Basařová, G., Hlaváček, I. *České pivo*, s. 62.

²⁵ Basařová, G. *České pivo*, s. 67.

²⁶ Kosář, K. *Brněnský sládek František Ondřej Poupě a umění vařit pivo*, s. 45.

průmyslové měšťanské pivovary a poté také první akciové pivovary. Jedním z nejdůležitějších faktorů pro rychlou mechanizaci výroby piva byl především technologický rozvoj v oboru strojírenství, a také zrušení propinačního práva. Specializované strojírný se v této době zabývaly výstavbami a modernizací průmyslových pivovarů.²⁷ Další výrazná změna ve výrobě piva se objevila ve 40. letech 19. století. Ve výrobě piva byl zaveden nový typ kvasinek a sládcí postupně začali přecházet od svrchního kvašení ke spodnímu. Tento inovativní postup zlepšoval trvanlivost i chuťové vlastnosti piva, zpočátku byl však přijímán s obezřetností. Zlomovým rokem byl rok 1842, kdy byl založen Městský pivovar v Plzni, který začal využívat a prosazovat právě metodu spodního kvašení a jeho příklad začali následovat i ostatní pivovary.²⁸

2.1.2. Zakládání pivovarů a konkurenční boje

V průběhu 19. a 20. století bylo zařízení pivovarů a také výrobní postup, v souvislosti s rychlým rozvojem v oblasti vědy a techniky, častokrát zlepšován a modernizován, neboť jednotlivé pivovary si byly vědomy narůstající konkurence a ve snaze získat větší množství odběratelů, se musely neustále snažit zlepšovat kvalitu svého piva.

Do první poloviny 19. století bylo založeno velké množství pivovarů a některé z nich byly činné až do konce dvacátého století a některé vyrábí pivo ještě dodnes. Mezi nejstarší pivovary patří pivovar v Domažlicích, který byl založen v roce 1341 a vařil pivo až do roku 1996. Dalším byl v roce 1449 pivovar U Fleků v Praze, který vaří dodnes a v prostorách pivovaru se nachází také jeho známá pivnice. V roce 1581 vznikl za vlády císaře Rudolfa II. Královský pivovar v Krušovicích, kde se pivo také vaří dodnes.²⁹

Pro pivovarnictví byl zlomový rok 1842, kdy si měšťané v Plzni vystavěli pivovar, nazvaný Měšťanský pivovar v Plzni. Začalo se zde vyrábět světlé pivo, které bylo brzy věhlasné po celém světě. Dalším z plzeňských pivovarů byl První plzeňský akciový pivovar, který vznikl v roce 1867. Kvůli problémům s odbytem v Plzni se zaměřoval především na export. V roce 1926 se tyto dva plzeňské pivovary sloučily, ale nadále si ponechaly oddělené vedení. Měšťanský pivovar se soustředil na výrobu piva dvanáctistupňového, zatímco První plzeňský akciový se zaměřil spíše na piva

²⁷ Basařová, G., Hlaváček, I. *České pivo*, s. 67.

²⁸ Basařová, G. *České pivo*, s. 68.

²⁹ Basařová, G. *České pivo*, s. 71.

desetistupňová. Třetím ze zdejších nově založených pivovarů byl Plzeňský společenský pivovar, který vznikl v roce 1894. Ten však již v roce 1928 zanikl vlivem konkurence dvou velkých pivovarů v okolí, stejně jako spousta dalších menších firem.³⁰ Podobná situace nastala i v Praze, když roku 1871 začal vařit Akcionářský pivovar na Smíchově. Díky příznivé poloze v průmyslové oblasti měl velký odbyt, což mělo za následek postupnou likvidaci malých pražských pivovar. V roce 1891 měl výstav až přes 140 000 hektolitřů. Na okrajích města však naopak vznikly některé nové pivovary, například v roce 1883 Akciový pivovar na Královských Vinohradech nebo v roce 1900 Hostinský pivovar v Bráníku.³¹

Kromě Prahy a Plzně byly dalším významným centrem pivovarnictví České Budějovice. V roce 1795 zde vznikl německý Měšťanský pivovar (dnes známý pod značkou Samson) a v roce 1895 byl založen Český akciový pivovar, který byl brzy velmi oblíben nejen na českém území, ale také ve světě. Již v roce 1913 měl pivovar dvakrát větší výstav piva než pivovary německé. Firma začala používat známku Budvar, která se mezi lidmi rychle uchytila a v roce 1936 firma nechala přejmenovat na Budvar, český akciový pivovar.³²

Vedle pivovarů akciových vznikaly i pivovary soukromé. Vznikl například Ringhofferův pivovar ve Velkých Popovicích nebo pivovary založené knížetem Schwarzenbergem v Protivíně, Třeboni a Českém Krumlově. Na Moravě a ve Slezsku byla situace od Čech poněkud jiná. Nebylo zde tolik právozárečným pivovarů, takže pivovary zde měly velkou šanci prosadit se, což dokazuje také fakt, že během let 1914 a 1926 zaniklo pouze šest pivovarů. Vznikly tak nové pivovary v Přerově, Prostějově nebo v Brně. Pivovary se zde také zakládaly s cílem splnit své národní poslání a potlačit německý živel.³³

Brzy nastal mezi velkými pivovary konkurenční boj. Pivovary měly za cíl vyrobit co největší množství piva a prodávaly ho pod tržní cenou. Zkušené hostinské přetahovaly pivovary na svoji stranu formou finančních nabídek, nabízely dlouhodobé úvěry a různé výhody. Pokud hostinský nechtěl nabídku pivovaru přijmout, začal na něj být vyvíjen nátlak. Pokud měl hostinec jen v nájmu, nabízely pivovary, že budou platit vyšší cenu a že hostinec honosně vybaví pod podmínkou odběru jejich piva. Docházelo tak k

³⁰ Basařová, G., Hlaváček, I. *České pivo*, s. 88.

³¹ Staněk, J. *Blahoslavený sládek*, s. 74.

³² Basařová, G. *České pivo*, s. 111.

³³ Basařová, G. *České pivo*, s. 84.

situacím, že se nájemce hospody zadlužil, při snaze odolat nátlaku pivovaru. Ten pak jeho dluhy odkoupil a hostinského jednoduše vyhodil.³⁴

Na druhou stranu však konkurence v boji o zákazníka přinesla i nové inovativní možnosti šíření zboží. Mnoho pivovarů začalo stáčet pivo do lahví, které pak samy distribuovaly. Takto se pivovary snažily vymanit ze závislosti na distribuční síti hostinců. Prodej piva se díky lahvování přesunul i do obchodů a jiných prodejen a docházelo také k situacím, že obchodníci nakoupili sudové pivo, které pak sami stáčeli do lahví. To přirozeně vyvolalo nesouhlas u hostinských, kteří žádali pivovary, aby sudové pivo prodávali pouze do restaurací a hospod.³⁵

Uvedené okolnosti vedly k tomu, že malé pivovary nestačily konkurenci a byly rušeny. Důvodem byla především neschopnost udržet krok s technologickým vývojem velkých pivovarů. Omezením bylo také, že sládkové malých pivovarů pečlivě dbali na kvalitu svých piv a věděli, že nemohou překročit roční množství výroby, neboť by tím byla snížena kvalita jejich piva. A právě kvalita byla jednou z věcí, která mohla pomoci malým pivovarům udržet se. Dalším možným důvodem byl rychlý vývoj železniční dopravy, kterým se doprava stala levnější a tedy pro dodavatele výhodnější.³⁶

V roce 1907 se většina českých a německých malých pivovarů sdružovala v různá společenstva, aby se společně mohly bránit před rozpínáním velkých pivovarů. Pivovarníky ke vstupu do takových společenství motivovala skutečnost, že během hospodářské krize řada podniků zanikla. Jejich hlavním cílem bylo zamezit konkurenčnímu boji. Pro vedení hospod to znamenalo, že musela nakupovat ve stejném pivovaru jako dva měsíce před uzavřením smlouvy. Hostinští tedy byli nuceni nakupovat pivo jakékoliv kvality. Východisko z této situace nacházeli jen u velkých pivovarů, které do společenství nevstoupily. Činnost těchto společenství byla ukončena vystoupením Prvního měšťanského pivovaru v roce 1910.³⁷

2.1.3. První světová válka

První světová válka pivovarnictví v Čechách velmi zasáhla. V letech 1914 - 1918 byla zastavena činnost 122 pivovarů. K vaření piva nebyl k dispozici dostatek surovin, pracovníci odcházeli do války a pivovarnická zařízení byla zabavována kvůli

³⁴ Staněk, J. *Blahoslavený sládek*, s. 168.

³⁵ Tamtéž, s. 169.

³⁶ Tamtéž, s. 177.

³⁷ Staněk, J. *Blahoslavený sládek*, s. 187.

nedostatku kovů potřebných pro účely války. Mnoho provozů bylo přestavěno na výrobu náhradních produktů nebo byly přeměněny na užitkové budovy. Kvalita piva byla velmi špatná, jelikož se místo sladu používaly náhražky, pivo mělo nízkou koncentraci původní mladiny a později bylo dokonce zakázáno vařit pivo z obilí. V roce 1918 nově vzniklá Československá republika převzala od bývalé habsburské monarchie asi 60 % výrobního potenciálu pivovarů. Většina pivovarů však byla v poměrně špatném stavu a pro nedostatek surovin některé pivovary dokonce přerušily výrobu. Po ukončení války byla vyráběna hlavně slabší piva, situace se ale zlepšila již v roce 1925, kdy byla opět vařena normální stupňovitosti.³⁸

Po hospodářské krizi nastala konsolidace. Postupovala rovněž koncentrace pivovarských závodů a přesun výroby do pivovarů s většími kapacitami. Velké pivovary byly moderně zařizovány a využívaly nejmodernějších vymožeností a techniky. Silný konkurenční boj způsobil, že řada menších pivovarů stále zanikala. Také vývoz sladu se zvýšil a dosáhl vrcholu v letech 1929-30.³⁹

2.1.4. Vývoj pivovarnictví ve 2. polovině 20. století

Také druhá světová válka znamenala pro pivovarnictví obrovské ztráty. Zničeno bylo celkem 121 pivovarů, 63,1 % z celkové rozlohy chmelnic a 29,4 % plochy oseté ječmenem. Bombardování poškodilo nebo úplně zdevastovalo některé pivovary a sladovny. V mnohých pivovarech, které nebyly za války v provozu, už výroba obnovena nebyla z důvodu jejich rozsáhlého poškození, nebo pro zastaralou technologii. V roce 1945 byla z nedostatku surovin vyráběna velmi slabá piva. Teprve roku 1948 bylo přistoupeno k výrobě sedmistupňového piva.⁴⁰

Po druhé světové válce se v českých zemích udrželo 45 sladoven s celkovou výrobou sladu 46 000 tun a 252 pivovarů s celkovým počtem výstavy 4,877 mil hl piva. Dekretem prezidenta republiky č. 101/1945 z 24. října 1945 byly znárodněny pivovary s výstavem nad 150 000 hl piva a vznikly národní podniky: Plzeňské pivovary v Plzni (zahrnující Prazdroj a Gambrinus), Smíchovský pivovar Staropramen v Praze, Velkopopovický pivovar ve Velkých Popovicích, Starobrněnský pivovar v Brně,

³⁸ Basařová, G. *České pivo*, s. 119.

³⁹ Tamtéž, s. 120.

⁴⁰ Basařová, G. *České pivo*, s. 122.

Českobudějovický pivovar v Českých Budějovicích. Pivovary byly sdruženy do celostátního národního podniku Československé pivovary.⁴¹

V období socialismu bylo pivo levné, což vedlo k tomu, že se pití piva stalo největším koníčkem české společnosti. V socialismu však nastalo období slabých investic a neinvestovalo se do rozvoje pivovarnictví. Zařízení se neobnovovala a na výzkum a vývoj nebyly téměř žádné finance. Pivovarnický průmysl tudíž stagnoval po celých 50 let až do pádu komunistické vlády. I přes to zvládli pivovarští zajistit na domácím trhu dostatek piva a byli schopni vyvážet pivo a slad nejen do tzv. socialistických zemí, ale i na náročný kapitalistický trh.⁴² V Čechách se podle Švejkovské definice traduje, že vláda, která zdraží pivo, do roka padne. V roce 1984 komunisté cenu piva téměř zdvojnásobili⁴³, ale namísto jednoho roku trvalo 5 let, než komunisté vydali Českou republiku zpět českému lidu.

Po roce 1989 proběhla privatizace pivovarů, kterých byla už pouhá stovka. Po privatizaci průmyslu se dobré české technologie a znalosti uchovaly v nedotčeném stavu. V prvních letech privatizace mnohé pivovary zanikly. Z přeživších vznikaly akciové společnosti, společnosti s ručením omezeným, soukromé podniky nebo restaurační minipivovary. Trh se otevřel a do pivovarů začaly vstupovat zahraniční firmy.⁴⁴

2.1.5. Současnost

V roce 2003 celkový export piva z ČR poprvé překročil 2 miliony hektolitřů. Činných průmyslových pivovarů v roce 2017 bylo 48 a 395 minipivovarů.⁴⁵ Sedm největších pivovarů pokrývá 84 % produkce českého piva (Plzeňský Prazdroj, Budějovický Budvar, Staropramen, Královský pivovar Krušovice, PMS Přerov, Drinks Union a Starobrno).⁴⁶

V celkové světové produkci piva, která je přes 1,4 miliardy hektolitřů ročně, patří naše republika mezi přední světové výrobce a zaujímá 15. místo na světě. Ve spotřebě piva,

⁴¹ Basařová, G. *České pivo*, s. 123.

⁴² Tamtéž, s. 124.

⁴³ *Vývoj ceny lahvového piva 1960 - 2007* [online]. Český statistický úřad [cit. 2018-03-31]. Dostupné z : http://www.czso.cz/csu/grafy.nsf/graf/pivo_1960_2007

⁴⁴ Basařová, G. *České pivo*, s. 123.

⁴⁵ Počet minipivovarů vzrostl na 400, trendem je výroba piv "Ale". *České noviny* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://www.ceskenoviny.cz/zpravy/pocet-minipivovaru-vzrostl-na-400-trendem-je-vyroba-piv-ale-/1588244>

⁴⁶ *Historie piva v Čechách* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z <http://www.beerweb.cz/novinky/historie-piva-v-cechach/>

kteřá dosahuje 160,9 l na osobu za rok jsme dokonce tradičně již několik let na prvním místě na světě. Pokles výroby a spotřeby piva v ČR nastal po světové hospodářské krizi v roce 2009 a po zvýšení spotřební daně u piva v roce 2010. V roce 2014 český národ opět obhájil své prvenství ve spotřebě piva na osobu za rok a to se 144 litry na hlavu. Spotřeba piva mírně klesá na celém světě, takže vrcholovou příčku stále držíme. I přes celosvětový pokles spotřeby se českým pivovarům podařilo exportovat o 8% více. V roce 2015 se Česká Republika navíc stala státem s největším počtem pivovarů v přepočtu na obyvatele země. Vývoj pivovarnictví u nás se dá očekávat v tendencích ostatních evropských států, kde je dvacítko velkých pivovarů na tisíc malých. Již několikátým rokem po sobě si Česká Republika zažívá renesanci ve vzniku nových pivovarů. Malé pivovary tak konzervativním Čechům v poslední době představují rozmanitost chutí jiných pivních stylů než je klasický ležák.⁴⁷

Stručný nástin historie zrodu piva a poznatky o jeho prvním výskytu na území dnešní České republiky bez jakýchkoliv pochybností svědčí o tom, že tento nápoj se během věků stal společenským fenoménem, který si zaslouží naši pozornost.

2.2. Pivovarnictví v Plzni

Bez věhlasné pivovarské tradice města Plzně by sláva českého piva nedosahovala takových rozměrů nejen v České republice. Proto se tato práce v několika kapitolách blíže soustředí na fenomén pivovarství v Plzni a jejím okolí.

Již ve 14. století dosáhla Plzeň významného postavení v hospodářském a politickém životě českého státu. Umožňovala to především její výhodná poloha na důležitých obchodních cestách, řezenské a norimberské. Plzeňští navazovali rozsáhlé obchodní styky s německými městy, především s Norimberkem a Regensburgem. Obchodníci z Norimberku a jižního Německa se mohli totiž ubírat do Čech jen po dvou cestách, pražské a chebské a obě dvě v podstatě vedly přes Plzeň.⁴⁸

Podstatnou složku městského režijního hospodářství tvořilo pivovarnictví, které bylo důležitou městskou živností a teprve ke konci 15. století začalo město po vzoru ostatních vrchností samo vařit pivo. Od sklonku 15. století se paralelně vedle měšťanského pivovarnictví rozvíjelo také městské. Na zlomku 17. a 18. století bylo

⁴⁷ *Nárůst počtu pivovarů, stagnující produkce, nižší spotřeba* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <https://www.beerweb.cz/novinky/pocet-minipivovaru-v-cr>

⁴⁸ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 6.

pivovarnictví už jen výsadní živností, jelikož oproti původnímu stavu zůstalo vyhrazeno jen měšťanům, kteří měli domovní majetek uvnitř města.⁴⁹

Nejstarší zpráva o existenci pivovarů ve městě Plzeň je z roku 1307, kdy měla dva pivovary – od roku 1500 obecní městský a druhý panský postavený v roce 1517. plzeňský kostel měl také svůj pivovar. Oba obecní pivovary a i pivovar kostelní stály za dnešní Pražskou branou vlevo, v místech blíže u Pražské brány stávaly do třicetileté války pivovary soukromé. Byly sem z centra přeneseny proto, aby se předešlo možnému nebezpečí ohně v samotném městě. Nešlo však o velké továrny, jak je známe dnes, ale malé domky, kde měšťané v menších pánvích vařili pivo. V polovině 15. století bylo v Plzni celkem sedmnáct pivovarů a 26 sladoven. V měšťanském pivovaru se vařilo bílé, pšeničné pivo, které bylo kvalitnější než běžné tmavé, ječné pivo. Produkce plzeňského piva byla na tehdejší poměry neobyčejně velká, plzeňské pivo se konzumovalo nejen v městě a na značně rozlehlém městském panství, ale vyváželo se i daleko za jeho hranice.⁵⁰

Venkovští plzeňští krčmáři měli povinnost odebírat městské i měšťanské pivo a město vedlo spory s okolními vrchnostmi o narušování plzeňských svobod. Plzeňané se bránili tomu, aby blízké vrchnosti vařili pivo a soudili se s nimi, když je nechtěli pouštět na svá panství, kam dříve pivo dodávali. Doba 16. století byla velmi poznamenána neobyčejně rozmohlým pitím a tak se vaření piva stalo výnosným podnikem. Dalo se na něm hodně vydělat, a proto měšťané vaření piva různě odbývali a používali k výrobě lacinější suroviny, ječmen nebo oves. Kvalita plzeňského piva nebyla nijak dobrá a nebylo tehdy ještě tak proslavené. Proto na kvalitu piva začali dbát radní. Každá várka se podrobovala jejich pečlivé zkoušce. Když pivo prodělalo své kvašení a mělo být stáčeno, sešli se konšelé v radničním sklepě. Spolu s nimi přišel také městský rychtář a písař, aby zapsal výsledek zkoušky.⁵¹

Uvařené pivo si mohl každý měšťan vyšenkovat sám, nebo si k tomu zjednal šenkýře. Ve staré Plzni se pivo prodávalo po řadě v každém měšťanském domě, protože v městě nebyly hospody. Měšťan prostě na svém domě vyvěsil věchet slámy nebo větev borovice na znamení, že je várka připravená, a mohl čepovat sousedům, kteří se usadili na lavičce v prostorném průjezdu či „mázhauzu“.

⁴⁹ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 7.

⁵⁰ Tamtéž, s. 66.

⁵¹ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 66.

V 16. století se pití piva rozšířilo do té míry, že se omezováním přílišně konzumace zabýval i zemský sněm. Možná právě tehdy vzniklo plzeňské rčení: „*Pije člověk, chlastá štěně, v Plzni je to obráceně*“.

Opravdové pivovarnictví v dnešním slova smyslu má své počátky až v 19. století. V Plzni je jeho vznik spojen s legendou. V únoru roku 1838 bylo za všeobecného veselí před radnicí vylito 36 sudů nepoživatelného piva. Hostinský od „Zlatého orla“ Václav Mirvald tehdy pronesl památný výrok: „*Jednoho je nám v Plzni zapotřebí, dobrého a laciného piva. Necht' právovárečné měšťanstvo samo sobě postaví pivovar!*“ Jeho myšlenku podpořili nejen podnikaví měšťané, ale i purkmistr Martin Kopecký a tak 2. 1. 1839 mohlo vzniknout „Vyzvání právovárečných měšťanů k vystavění vlastního pivovaru a sladovny“. Ke stavbě bylo vybráno místo na Pražském předměstí „Na Bubenči“. Stavět se začalo v témže roce a 5. října 1842 byla v Měšťanském pivovaru zahájena výroba piva a v proslulých plzeňských hostincích byly naraženy první sudy. V roce 1856 ochutnali plzeňské pivo ve Vídni, roku 1869 v Paříži, v sedmdesátých letech a osmdesátých letech 19. století se v hlavních městech Evropy zakládaly plzeňské restaurace a plzeňské pivo dobylo svět.⁵²

Plzeňský Prazdroj je největším pivovarem v České republice dodnes. Při založení Měšťanského pivovaru roku 1842 plzeňští právovárečníci hovořili o zbudování „čestného pomníku pro potomky své“ a dílo se jim šťastným spojením starých výrobních tradic s novými, spolu s nenapodobitelnými místními podmínkami podařilo. Začali vyrábět piv s vynikající kvalitou, které mělo vlastnosti, které se mimořádně příznivě odlišovaly od všech druhů známých piv. Pivo ze západočeské metropole se díky své oblibě stalo prototypem světlých piv, rozšířených dnes již po celém světě.⁵³ Pravé plzeňské pivo vítězilo v každé konkurenci a ovládlo svět. Stalo se přímo módní záležitostí a ukazatelem vytríbeného vkusu. Nesmělo chybět na žádné z předních tabulí, na hostinách či recepcích pořádaných při různých příležitostech. O jeho oblibě svědčí skutečnost, že bylo v Praze vždycky více plzeňských pivnic než v samotné Plzni. Tento typ piva se stal přímo vzorem mnoha světovým pivovarům. Natolik zapůsobilo na světovou produkci a spotřebu, že v mnoha pivovarech změnili dosavadní receptury a začali vařit ležáky světlého typu. Plzeňské pivo zcela vytlačilo tradiční výrobu rakouských piv a zasáhlo i do pivovarnictví v Bavorsku, kde omezili letitou výrobu svých proslulých tmavých piv bocků ve prospěch světlých ležáků. Ovlivnilo také

⁵² Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 67.

⁵³ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 68.

výrobu piva v Dánsku, Belgii, Francii, ale i v zemích amerického, asijského i afrického kontinentu. Téměř celý pivovarský svět postupně ovládlo světlé pivo vařené podle plzeňského způsobu. Více než 80 pivovarů používá značku Pilsner nebo Pils jako označení druhu piva.⁵⁴

Zapsání ochranné známky „Plzeňský prazdroj“ v roce 1898 tyto skutečnosti jen podtrhlo. Pivo z plzeňského měšťanského pivovaru je třeba chápat jako „pra-zdroj – prapůvodce“ všech od něho odvozených piv. Plzeňské pivo roku 1862 získalo v Hamburku svou první medaili, roku 1871 se dostalo do USA. Roku 1865 byl Měšťanský pivovar třetím největším podnikem svého druhu v rakouské monarchii. Pivo z Plzně s oblibou pili králové, politici, vědci a lékařské kapacity jej dostávaly zdarma. Specifické vlastnosti Plzeňského Prazdroje byly po desetiletí středem zájmu mnoha pivovarských odborníků.⁵⁵

2.3. Pivní patriotismus

„Češi jsou pivními patrioty par excellence“, „pivo lze považovat za český národní nápoj“, „pivo je jednou z věcí, kterou se můžeme chlubit v zahraničí“, „pivo je významnou součástí české kultury“, „české pivo je nejlepší na světě“. Původ takto silných tvrzení a idealistických představ o českém pivu lze odůvodnit zejména velmi brzy položenými vědeckými základy pivovarnictví v Čechách a v historii a tradicích zmíněných v předchozí části práce. Tyto aspekty měly za následek, že pivo postupně v českém prostředí získávalo dominantní postavení, až se stalo národním nápojem. Je patrné, že stereotyp tohoto druhu má obrovskou historickou setrvačnost. V důsledku těchto skutečností je Čechům často připisován pivní patriotismus, neboli abnormálně silný citový vztah k pivu.

V České republice upíná k pivu svou pozornost široká škála společenských vrstev. O existenci jakéhosi pivního kultu svědčí mnoho indicií z běžného každodenního života. Jde o vysokou spotřebou piva v českých zemích (v České republice dokonce nejvyšší na světě), častých zmínkách o pivu v běžných rozhovorech a velkou pozorností, jaká je mu ve společnosti obecně věnována. Fenomén piva je zřetelný i v četném zakládání a obnovování pivovarů a i v počtu zájemců o vaření piva doma. Další aspekty českého pivního patriotismu lze pravidelně spatřovat ve frekvenci reklam na pivo a především ve způsobech jejich ztvárnění. Pivo není zobrazováno pouze jako „něco dobrého k pití,“

⁵⁴ Staněk, J. *Blahoslavený sládek*, s. 290.

⁵⁵ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 68.

zcela zřetelně na něj bývají navázány aspekty národní hrdosti a historie⁵⁶ Kult piva je zřejmý i ve vyobrazování piva v umění, v malbách, písních, v literatuře a v lidových pořekadlech⁵⁷ a svědčí o něm i potřeba lidí diskutovat o pivu jako takovém, o jeho chuti, o různých značkách. Českou „specialitou“ je také pořádání soukromých i veřejných anket o pivu, které zjišťují názory v širším měřítku, nebo organizování oficiálních i neoficiálních soutěží např. o pivo roku nebo měsíce. Na úrovni těchto obecných hodnocení, které úzce souvisí s úlohou piva v české historii, kultuře a tradicích, se dá říct, že jsou Češi skutečně jedinečnými pivními patrioty.⁵⁸

Jiří Vinopal rozlišuje dva základní typy pivního patriotismu: obecný český pivní patriotismus a lokální pivní patriotismus. Liší se v objektu, ke kterému se vztahují a mají odlišné tendence. Obecný český patriotismus se týká českého typu piva jako takového. Lokální patriotismus se vztahuje k nějaké konkrétní pivní značce nebo k pivu vyrobenému v regionu bydliště. Kromě základního rozdělení na obecný a lokální lze navíc sledovat i odlišné tendence v rámci každého z nich.⁵⁹

2.3.1. Obecný pivní patriotismus

Nejjednodušší definicí obecného pivního patriotismu je postoj české společnosti k českému pivu. Jedná se především o obecná hodnocení na bázi stereotypů a klišé, která se projevují například v názorech, že pivo je pro české prostředí typickým nebo národním nápojem nebo přesvědčení o jeho výjimečnosti v celosvětovém měřítku. Dalším příkladem pivního patriotismu jsou explicitní projevy vztahu k pivu, jeho vyobrazování v každodenním životě a místo, jaké je mu přisuzováno v různých situacích.

Lze však poukázat na několik situací, které dokládají, že obecný pivní patriotismus Čechů nemusí být tak silně zakořeněný, jak se na první pohled může zdát. Pivo například stále není obecně přijímáno za nápoj vhodný k oslavám, přípitkům a slavnostním příležitostem. K tomuto účelu slouží spíše sekt nebo víno. V zemi, kde je národním nápojem pivo se v málokterých společenských situacích oslavuje pivem, pivem se nepřipíjí, zkrátka nepatří k lepším příležitostem a do lepší společnosti. V obecných představách si stále uchovává spíše příznaky malosti a hrubosti. Jeho postup

⁵⁶ Vinopal, J. *Fenomén pivního patriotismu v české republice*, s. 5.

⁵⁷ Viz kapitola 3.1.1.

⁵⁸ Vinopal, J. *Fenomén pivního patriotismu v české republice*, s. 5.

⁵⁹ Tamtéž, s. 6.

na vyšší příčky společenské úrovně samozřejmě nedovoluje také vnímání piva jako „denního chleba“.⁶⁰

2.3.2. Lokální pivní patriotismus

Lokální pivní patriotismus definuje preference konkrétní značky piva nebo vztah k pivu vařenému v regionu bydliště nebo v České republice. Lokální značky, pivo z regionu preferuje jen malá část populace. Většinou dokonce vůbec nezajímá, kde se pivo vyrábí.⁶¹ Piva v České republice možná mají tak vyrovnanou a vzájemně podobnou chuť, že lidé nepotřebují rozlišovat mezi konkrétními značkami.

S lokálním pivním patriotismem souvisí i pivovarnictví, u něhož se rozlišuje obecný a lokální aspekt pivního patriotismu. Na obecné úrovni českého pivovarnictví jsou jasná pozitivní očekávání směrem k jeho budoucnosti. Češi nemají strach z toho, že by české pivo bylo v následujících letech z českého trhu vytlačeno zahraničními značkami, naopak podle nich mají české pivovary potenciál prorazit na zahraničních trzích. Na české pivovarnictví je z pohledu lokálního patriotismu však nahlíženo méně pozitivně, v blízké budoucnosti se očekává zánik většiny z nově vzniklých.⁶²

Je tedy patrné, že je pivní patriotismus na lokální úrovni slabší, než na obecné úrovni a neexistuje mezi nimi žádná souvislost. Neplatí tedy předpoklad, že smýšlení o důležitosti a výjimečnosti českého piva pro českou společnost obecně zároveň znamená i silnější vztah k určitému typu piva nebo k lokálnímu pivovaru. Je tedy zřejmé, že má smysl rozlišovat úroveň lokálního i obecného patriotismu a dívat se na ně jako na dva samostatné fenomény. Na úrovni obecného patriotismu jsou pivními patrioty téměř všichni Češi. V konkrétní podobě výběru piva podle značky nebo místa jejího vzniku je však patrioty již jen o něco více než polovina z českých pivních konzumentů. Pivní patriotismus není jednoduchým fenoménem a jednoduché konstatování, že jsou Češi velkými pivními patrioty, nemusí být nutně jednoznačné.⁶³

2.4. Pivo v českém umění

Pivovarství, sládkové, pivovarníci, štamgasti a pivo jako takové bylo a je po staletí a námětem mnohé umělecké tvorby. Nepřeberné množství zvyků a obyčejů z pivovarského prostředí se zachovalo nejen v kronikách pivovarů, měst, a šlechtických

⁶⁰ CVVM SOÚ AV ČR. *Pivo v české společnosti v roce 2017*.

⁶¹ CVVM SOÚ AV ČR. *Pivo v české společnosti v roce 2017*.

⁶² Tamtéž

⁶³ Vinopal, J. *Fenomén pivního patriotismu v české republice*, s. 6.

rodů, ale také v dílech předních českých sběratelů povídek a spisovatelů. Také malíři, karikaturisté, řezbáři, kováři a další umělečtí tvůrci nacházeli zalíbení v pivovarských motivech. Pivovarská tematika byla a je také námětem národních a znárodnělých písniček, divadelní, filmové a televizní tvorby.

Zaměříme se nejprve na oblast hudební. Zásahu na soustředění písniček s pivovarskou tematikou má mnoho našich známých literátů, především Karel Jaromír Erben, Jan Kollár, Josef Václav Sládek, Čeněk Holas, dále tvůrci zpěvníků František Jaromír Rubeš, Jan Turnovský, František Bartoš, Čeněk Zíbrt, Jan Skopec a jiní. Mnoho písniček složili také lidoví umělci, zaměstnanci pivovarů. K nejznámějším v současné době patří známá osobnost – sládek a redaktor časopisu Kvas, který se věnuje pivní scéně, František Konečný. V roce 1938 vydal *„Pořekadla a popěvky o pivo“* s řadou ilustrací Karla Rélinka a v roce 1952 *„20 nových pivovarských písní“*, u nichž je autorem nápěvu a většinou i textu.⁶⁴

Nejznámější pivovarskou písničkou, pomyslnou hymnou sladovnického cechu, je skladba: „Kde je sládek“. Ve sbírce Čenka Zíbrta z roku 1909 je označena jako varianta se článkem historika Františka Palackého o pivě: *„Kde je sládek, tu je mládek, tu je taky malý pivovárek, kde se pivo vaří, tu se dobře daří, píme ho, píme ho, až do rána bílého. A pak ráno bude přáno, s česnekem k snídani dáno, pak do té polívky, sušené topinky, píme ho, píme ho, ale nejmenujme ho.“*⁶⁵ Za původní zdroj byl označen rukopis J. Němečka z roku 1820.⁶⁶ Písničku „Domažlice sú hezky městečko, je tam pivovár, dobré pivečko“ si lidé pozměňovali a uváděli místo, kde se nacházel pivovar jejich oblíbeného piva. Také u některých dalších národních písniček si pivovarští upravovali texty tak, aby v nich zazněla tematika jejich cechu. Je tomu například u písničky „Zadudej dudáčku“. Text se zachoval v již zmíněné knize Čenka Zíbrta s příznačným názvem „V pivo duch hudebný“: *„Zadudej, dudáčku, zadudej, nebo mi ty zlaté dudy dej! Než bych já ty zlaté dudy dal, raděj bych já na ně zadudal! Zadudej dudáčku, jak umíš, jak to tomu dobře rozumíš! Japak bych já dobře zadudal, ještě jsem pivíčko nebumbal. Až já se pivíčka nabumbám, potom teprve dobře zadudám.“*⁶⁷

Také ve vážné hudbě se často najdou zajímavé pivovarské motivy. Dokonce se v knihovně Musea království českého v Praze nacházel nesnadno čitelný text rukopisu z

⁶⁴ Basařová, G. *České pivo*, s. 218.

⁶⁵ Zíbrt, Č. *Pivo v písních lidových a znárodnělých*, s. 91.

⁶⁶ Tamtéž, s. 177.

⁶⁷ Tamtéž, s. 81.

počátečních let 19. století s názvem „*Sladovnická opera*“.⁶⁸ Samozřejmě i při psaní české národní opery „*Prodaná nevěsta*“ vložili její tvůrci skladatel Bedřich Smetana a Karel Sabina do děje scény z typické české hospody a zazněla oslava piva: „*To pivečku věru je nebeský dar, vše psoty a trampoty vede na zmar a sílí a dodává kuráž.*“⁶⁹

V pivovarech se udržovaly náboženské motivy až do nastolení komunistického režimu, ale i po tom si často sládkové pro sebe pronesli typické rčení při vypouštění dovařené várky: „*S pánem bohem!*“ Mnozí zažili nepříjemnosti, když se po roce 1948 bránili proti odstranění krucifixů, které byly součástí téměř každé varny pivovaru. V pivovarech vznikala „nucená“ výzdoba, když pod kříže byla nalepována různá politická hesla jako „*Se sovětským svazem na věčné časy*“. Nezasvěcený návštěvník ze zahraničí po vyslyšení jejich překladu musel nabýt dojmu, že přece jen komunisté pro své konání potřebují Boží požehnání.

O pivu existuje mnoho výstižných pořekadel a mudrosloví, která v sobě skrývají mnoho cenných rad, popisy významu surovin, postupů výroby piva, vtipných rčení, porovnání, pokání i furianství pijáků, legračních přirovnání, lásky k tomuto oboru, ale v neposlední řadě i úcty k těm, kteří sládkovi dali život či se zasloužili o jeho odborné vyučení: „*Blahoslavená matka, která porodila sládku.*“⁷⁰ Sladovnický pozdrav „*Dej Bůh štěstí*“ vyjadřoval obecně přání všeho dobrého spíše než náboženské vyznání příchozího. Návštěvník pivovaru ze sesterského závodu ve svém pozdravu nepředstavoval sebe, ale upozornil na svého sládku.⁷¹ Mnoho pořekadel a rýmovaček chválilo domácí pivovarské suroviny, český slad a chmel: „*Všichni sládkci světa, slyšte radu: pivo skvělé z českého jen sladu. Pivo máš vždy jistě skvělé, z českého když vaříš chmele. Chmeliček, toť dárek z nebe, z rajských sadů vzácný květ, bez něho by musil člověk zapomenout rozprávět.*“⁷²

F. V. Konečný, sběratel pořekadel a popěveků o pivu jej označil jako: „*Lidstvu nejlepší dal léku dar staroslavný český pivovar*“ nebo „*Pivo je zavřený kancionál, pitím se otvírá a listuje.*“⁷³ Postavení piva mezi jinými nápoji vyjadřuje také staré pořekadlo: „*Pivo je demokrat, víno aristokrat a šnaps je fašista nebo bolševik.*“⁷⁴ S mnohými rčeními se setkáme v jednotlivých pivnicích a hospodách a ve společenských místnostech pivovarů. Například v legendární pivnici U Fleků prý pijáci náleží pouze ke

⁶⁸ Zíbrt, Č. *Pivo v písních lidových a znárodnělých*, s. 72.

⁶⁹ Basařová, G. *České pivo*, s. 220.

⁷⁰ Basařová, G. *České pivo*, s. 220.

⁷¹ Suk, J. T. *Nový poupě*, s. 71.

⁷² Basařová, G. *České pivo*, s. 220.

⁷³ Altman, K. *Krčemné Brno*, s. 22.

⁷⁴ Basařová, G. *České pivo*, s. 220.

dvěma společenským třídám: „*Jedni, kteří jdou od piva, a druzí, kteří na pivo teprve jdou.*“ Učitel národů Jan Ámos Komenský ve své knize „*Moudrost starých Čechů*“ uvedl z lidové tradice přísloví o pivu a pití: „*Dobrá vůle koláče jí, zlá hlavu tepe a řídké pivo pí.*“ a „*V škaredém sudě může také býti dobré pivo.*“ K dalším známým pivovarským říkankám patří tato oslava českého piva a chmele: „*Slad a chmel – božský tmel. Sláva sladu, sláva chmeli, kéž bychom je stále měli. Dobré pivo, hezké děvče, to jsou dary země české.*“ Méně veršů, ale velká míra lidové moudrosti se skrývá ve rčeních „*Piják nadává na špatné pivo, ale při dobrém zapomíná na špatnou politiku.*“, dále „*Pivo hřeje, ale nešatí.*“ nebo „*Plzeňské pivo je světlé a jasné jako hrdinka balady, lehké jako svědomí diplomata a lákavé jako sliby finančního ministra.*“ Další vyslovuje optimistický názor: „*Kde dobré pivo, dobří přátelé, tam je možno žíti vesele.*“⁷⁵

Ve většině českých právovárečných nákladnických domech, ve sladovnách a v pivovarech se tradičně udržovala řada zvyků, konaly se různé slavnosti a obřady spojené s dožínkami ječmene, sklizní chmele, přípravou várek, ročními obdobími, zdobením hospod chmelovými věnci. Mnohé zvyky a slavnosti tohoto typu bylo možné vidět především v malých pivovarech až do počátku II. světové války.⁷⁶ Velké množství jich soustředil Karel Jaromír Erben. Poslední den v roce 1840 v jednom nákladnickém domě popsal následovně: „*Hospodář seděl v čele a my ostatní dvěma řady po celé délce stolu až ke dveřím. Tu zazní venku píseň: Den přeslavní jest k nám přišel, dveře se otevřely a do pokoje vešla zpívajíc chasa sladovnická, každý něco nesa: postarší feruli, hvozda pytel, dva vodáci kropidlo a kadidlo vypůjčené z kostela, vykropující a nakuřující mládek a sladomel každý po lopatce a chlapci po chvošti. Postavivše se půlkolem u dveří zpívali dále. A když přišla slova sloky poslední: A ty chlapečku zametej, hodil hospodář na zem tvrdý tolar, hvozda, nastavil pytel a chlapec do něho tolar chvoštěm vehnal. Na to přál postarší hospodáři a celé rodině šťastného nového roku, poděkoval z daru a pak se všichni poklonivše odešli.*“⁷⁷

Pivovarské motivy provázejí dodnes také českou prózu a poezii. V mnohých případech byla díla přepracována na divadelní představení nebo později zpracována do filmu či televizní inscenace. Ke starším hrám patří „*Pražští sládci, aneb Kubíček dostane za vyučenou*“ od Prokopa Šedivého, kterou knižně vydal v Praze roku 1819 vlastním nákladem známý český buditel Václav Matěj Kramerius. Sám doplnil původní text

⁷⁵ Basařová, G. *České pivo*, s. 221.

⁷⁶ Basařová, G. *České pivo*, s. 221.

⁷⁷ Zíbrt, Č. *Sladovnické obyčeje, zábavy, slavnosti a pověry v nákladnických domech a pivovarech českých*, s. 9.

jednoduchého příběhu o další popisy života, práce a veselých příhod pražských sladovníků z doby druhé poloviny 18. století. Znamější veselohra Karla Jaromíra Erbena „*Sládci*“ je protknuta celou řadou rozverných písniček z pivovarského prostředí.⁷⁸

Mnoho článků o pivě a hlavně o historii pivovarství zveřejnil například v Pivovarských listech v letech 1884 až 1886 spisovatel Zikmund Winter. Ve svých člancích popsal poměry v rakovnickém pivovarství hlavně v 16. století, kdy bylo na vrcholu své slávy a rakovníčtí měšťané trestuhodně porušovali právo mílové dodáváním svého piva do hlavního města. Winter také velebil rakovnický chmel. V neposlední řadě publikoval názor lékaře z téže doby o příznivých účincích piva.

Svatopluk Čech byl mezi spisovateli považován za největšího obhájce piva před vínem, kterému dávali přednost například básníci Jan Neruda a Jaroslav Vrchlický, jejichž básně s velebením vína se často objevovaly v nápisech ve vinárnách. Chvála piva se v díle Svatopluka Čecha ozývá především ve známé básni „*Václav Živsa*“: „*Však brzy Živsa otec sluch kroužku celého upoutal, byltě hovorný dnes, k tomu nálady růžové dobré. Když mu polesný mok Polešovské révy nabídnul, při chmelu zůstanu teď, vece, vínem lépe ukončit. Jak pořekadlo radí, přitakal polesný. Sprostší má tu napřed, vzácnější poslednu místo. Sprostým ječmenovým, na to Živsa, mi nezvete nápoj! královskýť jeho rod: jemu původ vládne brabantský, bájný kníže Hané Ječmínkem též nazývá.*“

Básník Petr Bezruč jezdil na Šmelcovnu u Domašova, kde se pilo pivo z pivovaru Černá Hora, o kterém napsal: „*Komu není dáno shora, neví, kde je Černá Hora. Láká občas Černá Hora vzpomínkou na Dalibora. Pivo je na Černé Hoře lepší nežli na Oboře. Granátem na Černé Hoře můžem zapít každé hoře. Proto dědkům na potvoru na Černou zas půjdu horu*“.

Také současní básníci neopominají věnovat své verše pivu. Báseň „*Vedřiny*“ ve sbírce Ivana Wernische z roku 1989 je věnována pivu značky Kozel: „*Nikde nikdo, jen velkopopovický Kozel kráčí podél zdi. Teď vyšel kdosi zpoza rohu. Taky jen nikdo. Jako já. Otevřely se domovní dveře, zavřely se. Nikdo nevstoupil, nikdo nevyšel. Nikde nikdo.*“

⁷⁸ Basařová, G. *České pivo*, s. 221.

*Jen velkopopovický Kozel kráčí podél zdi. O trafikou se lámou stíny kolemjdoucích stínů. Je něco po páté. Den u konce. Ještě něco na dně sklenice. Podél zdi kráčí Kozel.*⁷⁹

Velkopopovické pivo je vzpomenu také v díle Jaroslava Haška, který má obrovský význam pro českou pivní kulturu „*Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války*“. Je zde také vtipně zachycena filozofie pravidelného pijáka piva, který se ve válce nejvíce těší do své oblíbené hospody na pivo. Kniha byla provedena jako divadelní hra na mnoha jevištích a několikrát zfilmována za účasti řady předních umělců, ale nezapomenutelný jako voják Švejk je také herec Rudolf Hrušínský a ilustrace Josefa Lady.⁸⁰

Rovněž čeští malíři s oblibou využívali ve svých výtvarných dílech pivovarské motivy. Vyskytují se ve sgrafitech Mikoláše Alše, která zdobí fasády domů v řadě našich měst. V Plzni na domě v Solní ulici č. 13 jsou vyobrazeny postavy reprezentující jednotlivá řemesla. Sladovnick je zde ztvárněn jako jejich hejtman.⁸¹ Plzeňský Prazdroj zakoupil obraz Mikoláše Alše s názvem „*Kde je sládek*“⁸², který zdobí pracovnu tamějšího generálního ředitele.⁸³

V pivovarech se obecně přálo umění a díky vzdělanosti pivovarských odborníků a jejich lásce k múzám odtud také pramenila podpora umělcům všech oborů. Proto také mnoho pivovarů vlastnilo mnoho vzácných obrazů nejen s pivovarskou tematikou. Stávali se z nich mecenáši a z pivovarských prostor leckdy galerie obsahující cenná umělecká díla. Například akcionáři Staropramenu kupovali obrazy slavných malířů a některé z nich zdobí místnosti tohoto pivovaru dodnes. Nachází se zde například kopie obrazu J. Malašky „*Pivovarnictví*“⁸⁴, jehož originál jako nástěnná malba zdobí vstupní halu Hlavního nádraží v Plzni.⁸⁵

U řady umělců, zabývajících se kresleným humorem byly pivovarství, pivo, pivnice a vztah českého člověka k tomuto nápoji častými náměty. Především takoví karikaturisté jako je Vladimír Jiránek, Jaroslav Kerles, Jiří Slíva, Adolf Zábranský, Michal Hrdý a

⁸⁰ Basařová, G. *České pivo*, s. 223

⁸¹ Viz příloha 1

⁸² Viz příloha 2

⁸³ Basařová, G. *České pivo*, s. 223.

⁸⁴ Viz příloha 3

⁸⁵ Basařová, G. *České pivo*, s. 224.

mnozí další, obohatili stránky novin, časopisů i knih stovkami pivních vtipů. Ilustrátor Petr Urban dokonce nejenom vtipy, ale i hospodou U Pivrnce.^{86 87}

Čeští umělci se podíleli a podílejí doma i v zahraničí na tvorbě plakátů pro reklamu piva. Kolem roku 1900 se do reklamy na pivo zapojili známi a uznávaní umělci, jakými byli například Alfons Mucha⁸⁸, Kamil V. Muttich, Vladimír Županský nebo Josef Wenig.⁸⁹

Mezi samotnými zaměstnanci pivovarů se nacházelo také mnoho umělců amatérů, kteří písňemi, básněmi a pořekadly i obrázky zachycovali život v pivovarském prostředí. V pivovarech se díky nim často nacházejí rezbářské práce, především vyřezávaná čela sudů, ale i výzdoby společenských místností a hospod patřících k pivovarům.

V české kultuře jsou významná tři díla, která se v pivním oboru stala v pravém slova smyslu klasikou. Bohumil Hrabal se zapsal do srdcí nejen všech pivovarníků, ale i milovníků rozverných zkazek o životě na malých městech svým dílem *Postřižiny*, jehož děj se odehrává v malém pivovaru. Ve filmovém muzikálu režiséra Ladislava Rychmana z roku 1964 *Starci na chmelu* je zachycena atmosféra ruční sklizně chmele školní mládeží. Z divadelní tvorby z pivovarského prostředí je třeba uvést hru Václava Havla *Audience*.⁹⁰

Uvedené příklady svědčí o tom, jak neodmyslitelnou úlohu hraje pivo v historii, literatuře písňích, vlasteneckém a buditelském hnutí, stejně jako ve společenském životě řadových občanů, soustředěním v typických hospodách a hostincích. Pivo se v českém umění stalo skutečným kulturním a historickým fenoménem.

⁸⁶ Basařová, G. *České pivo*, s. 225.

⁸⁷ Viz příloha 4

⁸⁸ Viz příloha 5

⁸⁹ Basařová, G. *České pivo*, s. 227.

⁹⁰ Basařová, G. *České pivo*, s. 230.

3. HOSPODY V KULTUŘE ČESKÉ SPOLEČNOSTI

Pod pojmem česká hospoda si dokáže něco konkrétního vybavit snad každý, kdo strávil alespoň nějaký čas na území České republiky. V základě se pod ním skrývají pohostinská zařízení nejrůznějších druhů. Představy jednotlivých lidí o tom, co přesně česká hospoda je se však liší. I přesto lze říci, že tento fenomén většina Čechů vnímá stejně. Hospoda je pro českou společnost především místem, kde se čepuje pivo a je to zařízení lidové a pro lidi. V očích veřejnosti jsou hospody také jakousi kulturní památkou, s níž jsou obyvatelé českých zemí z mnoha důvodů historicky spjati.⁹¹

3.1. Funkce hospody v české společnosti

Obraz hospody uvedený v úvodu kapitoly je samozřejmě zjednodušený. I přes to je možné jej použít pro analýzu funkce hospody v české společnosti. Téměř každou sociální instituci lze analyzovat ze tří hledisek: z hlediska celku společnosti, z hlediska jednotlivých sociálních skupin a z hlediska jednotlivce. Tak lze hodnotit, jaké funkce plní hospoda pro celou společnost, jaké pro různé skupiny, kterých se nejvíce týká, a také pro jednotlivce, kteří s ní přicházejí do styku. V reálném životě lze takové úrovně jen velmi těžko jednoznačně rozlišovat, jelikož se mohou jednotlivé funkce a úrovně vzájemně prolínat a ovlivňovat.⁹²

3.1.1. Funkce hospody na úrovni celku společnosti

Ve funkci hospody na úrovni společnosti je důležité zmínit roli, jakou hospody mají v českých dějinách, a zejména důležité úlohy, kterou měly v některých konkrétních historických etapách. Ačkoli byly hospody většinou vítanou společenskou institucí, ve středověku neměly příliš dobrou pověst. Pití alkoholu obecně i hospody si dlouho nesly nálepku hříchu. Tu navíc v nábožensky vypjatém období baroka umocňovalo poukazování na škodlivost pití, které mělo mít údajně vliv na rozvrat rodiny, dopady na osobnost i společnost.⁹³ I přes tuto nepříznivou pověst, kterou si hospody nesly prakticky od svého počátku přes celé období středověku, se jim však nakonec podařilo proniknout do povědomí české společnosti v pozitivnějším světle. V době národního obrození se hospody a pivo staly důležitými součástmi vlasteneckého úsilí; pivo

⁹¹ Vinopal, J. *Instituce hospody v české společnosti*, s. 1.

⁹² Tamtéž, s. 2.

⁹³ Ryšavá, E. *Pivo a pijáci v českých kramářských písních*, s. 20.

zejména v rovině symbolické, jako prvek vlastenecké ideologie⁹⁴, hospody v rovině praktické, jako platforma pro rozvoj takové ideologie a její předávání.⁹⁵

Projekt obrození české kultury Josefa Jungmanna položil základy naší dnešní existence. Byl však vybudován především v umělém prostoru jazykových a textových výtvorů, jako jakási „virtuální realita“, existující vedle normálního života, ve kterém všechny důležitější kulturní funkce obstarávala němčina. Pokud se měla tato „virtuální realita“ české společnosti změnit na reálný fungující český svět, tak jak ho známe z pozdějších dob, bylo nutné, aby se textové výtvořily na oficiální institucionální záležitosti a aby vstoupily v každodennost.⁹⁶

V 19. století byla právě hospody důležitým veřejným prostorem, který sehrál výjimečnou roli v této socializaci vlasteneckého kulturního projektu. Především to bylo tím, že nabízela ve městě veřejný prostor pro komunikaci v českém jazyce. Užívání češtiny na veřejnosti v té době neodpovídalo etiketě a byla s ním spojena představa jakési nižší, neformální komunikace, takže například oslovení neznámého na ulici v češtině bylo považováno za urážku nebo za znak nekulturnosti. Hosté v hospodách si však mohli svobodně stanovit jazyk, ve kterém chtěli komunikovat a tak vytvářeli prostor s jinými sociálními pravidly, který byl přitom otevřen veřejnosti. Tyto hospodské sdružení a stolní společnosti veřejné české komunikace budovaly postupně svéráznou paralelu ve virtuální realitě českých publikací.⁹⁷ Patřily mezi ně význačné hospody jako je například v Praze U Červeného Orla v Celetné ulici, kam chodil Čelakovský, Komárkova kavárna v divadle Ungelt, kde se scházeli Tyl, Mácha, Sabina, Erben nebo Štorch, dále U Hvězdy, U Platejze, dnes legendární hospoda U tygra atd. Všechno jsou to dnes pro nás především kulturní instituce, které vzbuzují bohaté kulturní asociace. V soudobé době to byly reálné prostory české komunikace.⁹⁸

Hospody se stávaly také prostorem pro vlastenecké zápasy. Stůl komunikující v českém jazyce byl východiskem pro ovládnutí celé hospody a také výzvou pro personál, aby přijal češtinu jako hodnou komunikace a výzvou hostům českého původu, aby se bez obav a veřejně přihlásili ke svému češství. Prostor hostinců byl tak prostorem vlasteneckých agitací pro dosud nezasvěcenou část obyvatel. Hospodské společnosti se místy politizovaly. Ve své době fungovaly jako místo k diskusi na tehdy neexistující

⁹⁴ Rak, J. *Pivo jako konstitutivní prvek vlastenecké ideologie*, s. 171.

⁹⁵ Macura, V. *Hospoda v české vlastenecké kultuře*, s. 35.

⁹⁶ Macura, V. *Hospoda v české vlastenecké kultuře*, s. 29.

⁹⁷ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 83.

⁹⁸ Macura, V. *Hospoda v české vlastenecké kultuře*, s. 30.

české politické scéně. Někdy byly nuceny zasahovat do politických při také úřady. Například za Strahovskou branou v Praze byl otevřen hostinec U české udatnosti, ale po četných roztržkách byl název hospody zakázán.⁹⁹

Velkým pozitivem ve vzniku hospod bylo jejich umožňování sociálního kontaktu českých intelektuálů s měšťany, umělci, hudebníky, zpěváky a herci a jejich vzájemného ovlivňování. Stejně jako má kulturní a především literární scéna své „hrdiny“, paměti a kroniky nám poskytují doklady o jakýchsi hrdinech hospodské scény, kteří přejímali ideje literátů a křížili je s hospodskou zábavou.¹⁰⁰

Důležitým faktem je samozřejmě také prostor hospody pro pití piva, jakožto symbolického českého národního nápoje. Symbolizaci usnadňovala nejenom jeho místní obliba, ale i samotný český původ názvu piva, který nebyl výpůjčkou, ale představoval starou složku slovní zásoby.¹⁰¹ Staré slovanské slovo pivo bylo odvozeno od slovesa pít¹⁰²

Vlivem takového přístupu docházelo ve vnímání hospodského prostředí k pozitivnímu převratu. Hospoda již nebyla vnímána jako místo úpadku, začala být vnímána jako důležitá a smysluplná instituce, kde se bojuje za společnou věc a která nějakým způsobem prospívá všem. Každý vzestup však jednou končí a už od poloviny 19. století docházelo k odsuzování pití piva a prostředí hospod, jakožto projevu české slabosti, nerozvinutosti a přízemnosti. To, co v počátcích sloužilo jako prostředek rozvíjení národní hrdosti, se záhy stalo zdrojem pro tvrzení, že Češi nemají rozvinutou jinou kulturu než hospodskou a nemají se za co jiného postavit, než za pivo. Na konci 19. století hospody a pivo dokonce stojí uprostřed útoků a výsměchu ze strany české publicistiky, literatury a karikatury.¹⁰³

Ztráta společenské prestiže a důležitosti hospodské kultury je v první polovině dvacátého století způsobená především existencí a rozvojem dalších kulturních a politických prostředí, kde se mohlo svobodně mluvit česky, veřejně se setkávat a utvářet zájmové skupiny. S existencí takových prostředí se přirozeně důležitost hospod snižovala.

⁹⁹ Macura, V. *Hospoda v české vlastenecké kultuře*, s. 31.

¹⁰⁰ Macura, V. *Hospoda v české vlastenecké kultuře*, s. 33.

¹⁰¹ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 84.

¹⁰² Kollár, A. *Pivo – zdraví, souvislosti, žízeň, obezita, alkoholismus, kuriozity*, s. 5.

¹⁰³ Macura, V. *Hospoda v české vlastenecké kultuře*, s. 35.

Období totality v Čechách se z hlediska politické svobody a práv dá srovnat se situací v 19. století. Rozdíly těchto období a funkcí hospod v nich jsou však velmi podstatné. Zatímco v 19. století a bojích o českou státnost byly hospody v podstatě jediným místem, kde se dalo scházet, v období reálného socialismu takovou úlohu již neměly a hospodské prostředí podstatnější hnutí odporu příliš neformovalo. Česká společnost již měla vybudované jiné institucionální složky, na nichž mohla být změna postavena. Jakkoliv mohli mít aktéři polistopadových změn pivo rádi, a jakkoliv mohli být pravidelnými návštěvníky hospod, jejich prostředí k převratu samo o sobě nijak významně nepřispělo a ani přispět nemohlo.¹⁰⁴

V současné české společnosti je obraz hospody jiný, než byl v období zmíněných režimů, kdy hostince pro většinu lidí představovaly jedinou možnost úniku z nepříjemné reality, jiný než za doby hrdosti v národním obrození a jiný, než byl v době přísného středověku. Každá z těchto ér zanechala v povědomí lidí něco jiného a typickým znakem vztahu Čechů k hospodám a k pivu je proto odlišné vnímání jejich funkcí. Češi se na instituci hospody dívají z různých hledisek. Hospoda je chápána jako zařízení, které má s ohledem na každodenní život jak aspekty pozitivní, tak i negativní, s odstupem je pak vnímána jako kulturní památka.¹⁰⁵

3.1.2. Funkce hospody na úrovni skupin

Prostředí hospod lze sledovat ve dvou rovinách. Za prvé s ohledem na roli, jakou hospoda hraje na úrovni lokální komunity a za druhé s ohledem na sociální prostředí samotného hospodského zařízení, tedy skupinu jeho návštěvníků.

Kulturní funkce českých hospod na úrovni skupin je nejvíce zřejmá na již zmíněném období národního obrození. V jistém rozsahu zůstala zachována až do současnosti, patrná je především například na venkově, kde jsou hospody jedny z mála kulturních míst. Hospody zde představují centra kulturního života, pořádají se v nich zábavy, plesy, divadelní představení, sborů, schůze, přednášky a různá setkání. Hospody zde mají funkci také jako jakýsi výměník kontaktů, výpomoci a výměny informací. Instituce hospody je tak v některých situacích a pro některé skupiny obyvatel velmi důležitá, až nezastupitelná. Právě tyto společenské funkce českých hospod mají přímý dopad na povahu lokální komunity, kde fungují jako důležité komunikační propojení.¹⁰⁶

¹⁰⁴ Vinopal, J. *Instituce hospody v české společnosti*, s. 6.

¹⁰⁵ Vinopal, J. *Instituce hospody v české společnosti*, s. 7.

¹⁰⁶ Tamtéž, s. 8.

Funkce hospody na úrovni skupin zahrnuje také hledisko, že je prostředí hospod prostorově strukturováno a sociálně hierarchizováno. Prostor hospody bývá často fyzicky rozčleněn na části, z nichž jedna slouží především stálým a pravidelným hostům – štamgastům, druhá pak hostům méně pravidelným. Každá z těchto částí má svá vnitřní pravidla společenského styku. Například místa pravidelných návštěvníků bývají situována do blízkosti výčepu, štamgastenské kroužky mívají své „štamtyše“. Různé stolní společnosti se v hospodě střídají také v závislosti na denní době. V důsledku osobních kontaktů jednotlivců jsou všechny společnosti různě provázány. Hospodské hierarchizační principy, struktury moci a autority jsou z prostorové struktury celkem zřejmé. Mocenským centrem podniku je bezesporu vrchní výčepník, na něj pak navazují další zaměstnanci. Skupina štamgastů je pak na vrcholu hierarchie návštěvníků a pod nimi se podle frekvence pravidelnosti návštěv, i na základě osobních vztahů se skupinou štamgastů, umísťují další hosté.¹⁰⁷

Je patrné, že návštěvníci hospod opravdu tvoří sociální skupiny. Více než důrazně o tom svědčí fenomén hospodského štamgastenství.

3.1.2.1. Štamgastenství

Štamgastenství plní hospody shlukem různých jednotlivců. Jde v podstatě o zvláštní sociální fenomén, který se liší podle různých typů podniků a skupin. Povaha štamgastenství se mění podle typů podniků, kde se objevuje, například ve specializovaných restauracích obvykle nemá příliš velký význam, na rozdíl od hospod, kde je také jeho vyšší frekvence. Většina štamgastů se s jinými hosty podniku zná a ke své oblíbené hospodě chová vysoký stupeň loajality. Není však pravidlem, že každá hospoda musí mít jednu štamgastenskou skupinu. V rámci jedné hospody může existovat několik na sobě nezávislých skupin navštěvujících zařízení různé dny v týdnu nebo může jít o naprosto odlišné skupiny, které chodí za svým oblíbeným pivem či hospodskou aktivitou. Různé skupiny se rozlišují také dle lokality umístění hospody. Každá takováto štamgastenská skupina může mít naprosto odlišné zvyky, může se scházet z jiného důvodu a být na sebe jinak navázána. Skupina štamgastů se může velmi lišit též svojí strukturou, ale i vztahem k obsluze. Štamgast je člověk, který chodí pravidelně do své oblíbené hospody, popíjí svůj oblíbený nápoj, v našem případě pivo a setkává se zde se známými. Většinou chodí do hospody ve stejný čas, ve stejné dny. Tím se zásadně liší od nahodilých návštěvníků, kteří většinou pokaždé navštěvují jiné

¹⁰⁷ Vinopal, J. *Instituce hospody v české společnosti*. s. 10.

různé hospody.¹⁰⁸ Štamgast tedy hostinec navštěvuje opakovaně a pravidelně. Štamgast nechodí do hostince pouze za účelem konzumace alkoholických nápojů, ale jeho důvodem k návštěvě hostince jsou také vztahy k ostatním pravidelným hostům, a také k výčepnímu. Štamgast je člověk, který se ve své hospodě cítí jako v jemu blízkém prostředí a disponuje oproti běžným a náhodným hostům také určitými privilegii. Štamgast důvěřuje obsluze a obsluha zase důvěřuje jemu. Štamgast je hovorově, expresivně a poněkud zastarale stálý host (to je platné především v hospodském prostředí).¹⁰⁹

3.1.3. Funkce hospody na úrovni jednotlivce

Popisem hospodského štamgasta se dostáváme ke třetí z možných úrovní analýzy, k funkci hospody na úrovni jednotlivce. Již víme, jak je prostředí hospody fyzicky uspořádané a jaké vztahy zde panují mezi hosty a personálem. Jaké je však prostředí hospody z hlediska jednotlivce, jak na něj atmosféra v hospodě působí a co mu nabízí? Především je to mnoho služeb a možností, jak trefně vystihuje charakteristika hospody podle Stanislava Broučka „*Hospoda je něco mezi lékárnou na tisící a povzbuzující prostředky, univerzitou, parlamentem a kostelem.*“¹¹⁰

Nejdůležitější funkcí hospody je, jak již bylo v předchozích kapitolách zmíněno a dokázáno, vytváření vztahů ve společnosti. Hospoda je důležitým místem pro setkávání, vytváření známostí a sociálních kontaktů. Členstvím v nějaké hospodské sociální skupině se v člověku vytváří pocit jistoty a sounáležitosti a získává přesvědčení, že někam patří. Pokud jednatel zapadne do skupiny vázané na určitý konkrétní podnik (štamgasti), otevírá se mu možnost získat velké množství kontaktů, které by jinak sháněl jen velice pracně. Skupina, jejíž součástí se člověk v hospodě stává, má přitom stejnou úroveň důležitosti a vlivu, jako může být skupina kamarádů nebo pracovní kolektiv. Příslušník se s takovou skupinou většinou ztotožňuje a vytváří svou sociální identitu a jistotu.¹¹¹

Ve fungování sociálních skupin je důležitá povaha řádu. Pro orientaci v životě si lidé potřebují existenci a konkrétní podobu řádu neustále potvrzovat. V hospodském prostředí je právě existence pevné a stabilní sociální struktury je v tomto ohledu jedním z významných prostředků. Konkrétním aspektem reprezentace řádu v hospodském

¹⁰⁸ Altman, K. *Zlatá doba štamgastů pražských hospod.* s. 45.

¹⁰⁹ Klímeš, L. *Slovník cizích slov,* s. 709.

¹¹⁰ Brouček, S. *Místo hospody v české lokální společnosti,* s. 237.

¹¹¹ Vinopal, J. *Instituce hospody v české společnosti,* s. 13.

prostředí je již zmiňované fyzické uspořádání prostředí hospody a hierarchie moci personálu a hostů, dále také udělování různé prestiže jednotlivým místům v hospodě, například štamgastenskými stolům. Hospodský řád je zřetelně zastoupen i v různých vazbách vztahů, kdy různí hosté mají různě blízké vztahy s obsluhou nebo náleží k jednotlivým stolním společnostem. To se pak odráží také v běžné komunikaci. Jinak je například dovoleno mluvit s výčepním štamgastovi a jinak nahodilému návštěvníkovi. Řád je také stvrzen hospodskou rutinou, tedy pravidelným docházením do hospody a setkáváním se s dalšími štamgasty. Tak získává člověk dojem, že život má svůj vnitřní pořádek, že existuje něco stabilního, že má v životě alespoň nějaký řád. Subjektivní vnímání řádu může mít pro jedince například rituál v podobě obslužení bez objednávky, kdy je mu na stůl bez optání postavený oblíbený nápoj.¹¹²

Další funkcí, kterou hospody poskytují na úrovni jednotlivce, je možnost odreagování se, uvolnění a v jistém slova smyslu relaxace ve známém prostředí, mezi známými lidmi. Do hospod se lidé chodí odreagovat od každodenních starostí. V hospodském prostředí dochází k zániku sociálních zábrán, pocitu studu, což má na jedince přirozeně pozitivní dopad. Hospoda poskytuje pro mnohé jedince možnost úniku ze starostí každodenního světa.¹¹³ V hospodě jedinec při konzumaci piva získává pocit, který mu umožňuje příjemné posezení a zábavu nerušenou myšlenkami na „svět venku“.¹¹⁴

Prostředí hospod působí pozitivně i v oblasti psychiky jedince, a to ve snižování psychického napětí a stresu. Hospody nabízejí možnost vypovídat se z potíží, svěřit, či si snad zanádat si na osobní nebo politické problémy. Taková možnost je pro většinu lidí v různých životních situacích velice důležitá. Hospodské prostředí poskytuje vhodnou příležitost pro „psychickou hygienu“, což má většinou jednoznačně pozitivní důsledky na úrovni individuální psychiky.¹¹⁵

Vzhledem k současným trendům v oblasti pohostinství je zřejmé, že s budoucím možným úbytkem tradičních českých hospod i jejich vnitřními modernizacemi bude postupně docházet i k mizení těchto jejich charakteristických znaků a funkcí. Tradice hospod zejména na venkově a na předměstích je stále ještě velmi silná, stejně jako jsou silné tradiční hodnoty jejich obyvatel. Očekává se, že česká hospoda, přestane být dominantním restauračním zařízením v českých zemích. Bude však zachována jako

¹¹² Vinopal, J. *Instituce hospody v české společnosti*, s. 14.

¹¹³ Tamtéž, s. 15.

¹¹⁴ Jiroušek, J. *Paradigma hospody v české próze 20. století*, s. 140.

¹¹⁵ Vinopal, J. *Instituce hospody v české společnosti*, s. 16.

jedna z mnoha možností hospodského posezení vedle stále četnějších vináren, kaváren, barů, klubů a restaurací.¹¹⁶

3.2. Tradice českých hospod a zvyků

První záznamy českých kronikářů o vzniku hospodských zařízení se objevují na počátku 11. století. Na začátku 14. století bylo hospod a šenkovních domů takové množství, že se připravovalo jejich omezení. Krčmáři spolu s nákladníky rychle bohatli a značný užitek z prodeje piva měly také městské pokladny a vrchnost. S rozvojem hostinské živnosti je spojena řada předpisů z 16. století – vznikaly snahy vnucovat šenkýřům, jaké pivo mají čepovat. Vrchnost prosazovala svoje pivo do hospod, které stály na jejím území.

V 15. a hlavně 16. století byly zakládány nejrůznější spolky, společenstva a bratrstva. Mezi nimi po vzoru cechů a cechovních spolků vznikaly také pijácké cechy. Úloha cechů byla vydávat pořádky a řády, kterými zavazovaly své příslušníky k poslušnosti a vyžadovaly od nich plnění všech předepsaných povinností. Některé pořádky pití se zachovaly až do naší doby. Pijácká bratrstva byla většinou tvořena v rámci místa, někdy i v širším okolí. Některé pijácké cechy měly své členy v různých městech, jako například „*Bratrstvo staré sekery*“, jehož příslušníci pocházeli ze všech zemí Evropy.¹¹⁷

Nepřímo s pivovarstvím souvisely renesanční satirické rozprávky, jejichž pramenem byla hlavně sbírka německého humanisty Heinricha Bebela. Nejvýznamnější z nich byla „*Frantova práva*“ vydaná poprvé v roce 1518, která byla věnována plzeňskému občanovi. Podle jmen a narážek v textu ukazují na původ v západních Čechách a obsahují předpisy pijáckého cechu Frantů, které se jimi řídilo. Pro svůj bujný, nevázaný a „rošťácký obsah“ byla tato kniha odsuzována. Frantova práva obsahují celou řadu nemorálních doporučení a rad, mezi nimi například i rady ženám, jak si nejrůznějšími domácími krádežemi bez vědomí manžela opatřit pivo. I to možná přispělo k tomu, že se stala bestsellerem své doby a pojem „Franta“ byl chápán jako hýřil, piják či světák. Jisté je, že mnozí pijáci, muži i ženy, trávili své dny „po frantovsku“ rozmařile, více v hospodě než doma. Není proto divu, že po celé období 16. století určité kruhy tehdejší společnosti vedly prudký zápas proti nepořádnému životu v krčmách a proti opilství.

¹¹⁶ Vinopal, J. *Instituce hospody v české společnosti*, s. 19.

¹¹⁷ Basařová, G. *České pivo*, s. 232.

Vývoj pohostinství je možno shrnout tak, že ve středověku se pivo prodávalo u právovárečnicka v domě. Obsluhoval buď majitel domu sám, nebo příslušníci jeho domácnosti. Později si také najímali děvče na obsluhu. Tento způsob v některých domácnostech nevyhovoval. Domácí pán měl své zaměstnání, řemeslo či obchod a prostory v domě potřeboval. Čepování piva se tedy začalo soustřeďovat jen v některých domech. Roli hrála atmosféra domu, společenské chování a též obliba obyvatel domu, jejich vtip, povaha a vybavení interiéru. Vznikaly tedy šenky či výčepy, v nichž se čepovalo pivo i jiných právovárečnicků, kteří se výčepu ve vlastním domě vzdali.

Vývoj těchto forem pohostinství trval dlouho a přísné rozlišení můžeme počítat až od 2. poloviny 19. století, kdy začal platit nový živnostenský zákon. Podle tohoto zákona si musel hostinský zakoupit koncesi na všechny činnosti, které chtěl provozovat.

Zdá se, že v 16. století veřejné opilství nebylo připisováno k nectnostem muže. Bujně se pilo ve městě i na šlechtických dvorech a pití propadli také poddaní. Byl to důsledek vaření piva v panských sídlech a následného vzniku panských hospod. Každá událost a každá památka se oslavovala pivem.¹¹⁸

V 16. století přišla z Německa řada pijáckých zvyků. Tak se například přichozímu do hospody hned podával korbel se slovy „*Připíjím na vilkum, dávám plnou!*“¹¹⁹ Staročeským zvykem bylo „*pití na půlky a pití na řád*“. Při pití na půlky připíjel přítel na zdraví svému příteli do poloviny nádoby, pak mu ji podal, aby dopil zbytek. Poctěný potom stejným způsobem oplácel. Tak když se přátelé sešli, připítky nebraly konce. Při pití na řád pili známí na společný účet. Připíjelo se také z plné sklenice, buď celý obsah „*ex*“ nebo „*k malíku*“.

Jiný způsob připíjení byl „*truňk kostkový*“. Na stole se házelo hrací kostkou, která řídila pořadí i množství pití. Při připítku „*zkouška na nehet*“ se pilo z korbele naráz až do poslední kapičky, která se vylila na nehet a pak se slízla. Přípítek „*po nymbursku*“ znamenal jakési furiantské napití. Korbel se po vypití prudce přehodil přes hlavu, aniž se pijící podíval, jakým směrem nádobu odhazuje.

Naši předkové měli pro šenkovní místnosti řadu pojmenování. Vedle názvu krčma používali další označení: pivna, pivnice, pivárna, piterna, pivárna, pivní dům, šenk, šenkovna, Hostěnice, hostinec, hospoda, nálevna. Dům, ve kterém bylo čepováno pivo,

¹¹⁸ Basařová, G. *České pivo*, s. 233

¹¹⁹ Původ slova je zřejmě z německého *willkommen*, tedy „bud' vítán“

musel být nad nebo ve štítě zřetelně označen slaměným věncem ze zeleného chvojí. Kromě toho bývaly krčmy označeny vývěsním štítem nebo obrazem, na kterém byla vymalována holba červeného piva.

I pivo mělo své koštěře tzv. lízníky piv. Povinností lízníků bylo dbát, aby prodávána piva byla dobře vyleželá a vypravená ze starých varů. Krčmářům a přespolním se nařizovalo, že se před koupí piva musí obrátit na stanovené lízníky, kteří jim ukáží, kdo má pivo vyleželé a starého varu. Šest až osm dní předtím, než kdo své pivo na výčep vystavil, měli ho lízníci okošťovat.

Většina setkání cechů 14. – 16. století, která sdružovala příslušníky jednotlivých řemesel, probíhala v cechovní hospodě, kterou bylo možno poznat podle cechovního štítku. Později to byly malované tabule a v 17. století vyvěsilo každé řemeslo na svou hospodu zvětšený, dovedně vytvořený a umělecky ozdobený výrobek, který symbolicky charakterizoval dotyčné řemeslo. V 19. století se dělníci shromažďovali ve spolcích, které zasedaly v tzv. dělnických hospodách. Jejich program byl určen pro zábavu i pro poučení. Jaroslav Hašek, génius humoru a bohém, byl denním hostem několika krčem a hospod. Od hospodského stolu často posílal povídky přímo do redakce.

Už od nejstarších dob bylo nejvýnosnějším zdrojem nepoctivých zisků nedodržování stanovené míry piva, tzv. nedolívka. V každém šenku musel být proto úředně potvrzený žejdlík, kterým si mohl každý host přeměřit našenkované množství piva. Stanovy byly vydány během let několikrát. Upravovaly poměry v hostinských živnostech a jsou dokladem toho, jakou společenskou důležitost toto odvětví mělo.¹²⁰

V roce 1871 byl vydán zákon, který upravoval nově řád pro míry a váhy v celém Rakousku-Uhersku. Spolu s ním vstoupil v platnost také cechovní řád. Staré šenkovní nádoby byly nahrazenými novými, tzv. cejchovanými na určené míry. Pivovary také zavedly sudy o určeném obsahu. Současně s novou soustavou byly zavedeny místo neprůhledných a hygieně málo vyhovujících nádob pivní sklenice, které se osvědčily a staly se typickými pro české hostince.

Starobylé české hospody měly svůj osobitý ráz a každá svou neopakovatelnou atmosféru. Snad ve všech hostincích měla svá sídla různé jednoty, bratrstva, matice, odbory spolky nebo stolní společnosti. Měly vyhrazeny stoly, kouty i celé místnosti, kde se jejich členové scházeli k pravidelným přátelským schůzkám a posezení.

¹²⁰ Basařová, G. *České pivo*, s. 234.

Jednou z nejznámějších stolních společností byla Mahabharáta, jejíž duší byl Jakub Arbes, Mikoláše Aleš, Jaroslav Vrchlický nebo Karel Čapek.¹²¹

3.3. Hospodští a hostinští

Mezi dobrými hostinskými, hospodskými, a jejich početnými hosty, hostinskými, odjakživa vznikaly těsné a pevné vztahy. Různý druh hospodského zařízení vyžadoval a vyžaduje osobitý přístup hostinského k hostům. V minulosti bývaly vztahy mezi nimi velmi přátelské, až důvěrné, což dokazuje, že hostinský svého pravidelného hosta pozval dál, i když neměl dobrou várku piva, a neváhal poslat pro něj ke konkurenci, jen aby svému štamgastovi vyhověl.¹²² Je patrné, že pro mnohé návštěvníky je díky přátelské atmosféře hostinec druhým domovem. Zvláště v sousedských hospodách bylo ovzduší až rodinné a prohřáté vzájemným přátelským porozuměním. A tak se z lidí stávali pravidelní hosté, štamgasti, a když jejich oblíbený hostinský z nějakého důvodu změnil lokál a přestěhoval se na jiné místo, neváhali se s ním přemísťovat od hospody k hospodě.

Hostinští nostalgicky vzpomínají na doby, kdy se u nich scházela různorodá společnost, která se se vstupem do hostinských místností stávala jednou velkou rodinou, která horlivě řešila místní novinky a aktuální politické i hospodářské problémy. Lidé, kteří se v hostincích zde scházeli, byli početní a pestří.¹²³ Jiní hosté byli denní, jiní večerní, jiní docházeli v létě, jiní v zimě. Stálí celoroční hosté měli a mají v hospodách svá štamgastská privilegia, která nebyla nikde napsaná, ale přesto byla všemi známá a dodržovaná.

Během druhé poloviny 19. století se mohli hostinští a jejich číšníci náležitě vzdělávat v nově zakládaných odborných školách, které se začaly nejvíce rozvíjet ve 20. století. Do té doby získávali hospodští učenci potřebné znalosti a zkušenosti v přímém provozu podniku. Učili se tak čepovat pivo a obsluhovat hosty pouze praktickým učením u již zavedeného a znalého hospodského v některém z tehdejších hostinců. Často se tak vypracovali od pikolíka přes sklepníka až po samostatného výčepního. Po dlouhá desetiletí zejména kolem přelomu 19. a 20. století, v době silící konkurence mnohých nové a rychle vznikajících hostinských živností, pak mezi sebou často velmi urputně soupeřili hostinští s odborným vzděláním, kteří se považovali za jediné správné profesionály, s těmi, kteří tento obor zastávali bez absolvování škol či vyučení.

¹²¹ Basařová, G. *České pivo*, s. 234

¹²² Altman, K. *Krčemné Brno*, s. 110.

¹²³ Tamtéž, s. 17.

Takových výčepních bez patřičného odborného vyučení byla celá řada i mezi těmi nejúspěšnějšími a nejslavnějšími, skutečnými legendami v pivním oboru. To byl například známý Jakub Pinkas, zakladatel první plzeňské pivnice v Praze, který nebyl povoláním hospodský ani sládek či pivovarník, jak by se u tak věhlasného podniku dalo čekat, nýbrž vyučený krejčí. Když někdy v padesátých letech 19. století Pinkas opustil své krejčovské zaměstnání, pracoval nejprve jako prodavač v kantýně v nemocnici, pak převzal zájezdní hostinec U Lemonů, až si nakonec pronajal místnosti ve starém domě za Jungmannovým náměstím v Praze, kde je dodnes legendární již zmiňovaná pivnice U Pinkasů.¹²⁴

Mezi hostinskými se často vyskytovali jedinci se svérázným hrubým přístupem. Vystupovat vůči hostům takovým způsobem si nejčastěji dovolil takový výčepní, jenž byl přesvědčen, že jeho podnik skýtá jedinečné služby a zážitky. Skutečný „grobián“ však lákal mnohé hosty zejména na svůj originální humor, neatřelé vtipy, ačkoliv drsné až černé, a také na jízlivé průpovídky, kterými završil svou nerudnost. Právě díky takovému upřímnému chování patřil takový výčepní mezi oblíbené. Rozdíl mezi jen sprostým jedincem a zábavným grobiánem s jedinečným humorem vyplýval ze skutečné povahy takového drsnějšího hostinského, která nemusela být zřejmá povrchnímu pozorovateli. Štamgasti však vždy dokázali rozlišit mezi obyčejným sprostákem a bodrým výčepním, který uměl svou nerudnost proložit neatřelým vtípem a jadrnými větami. Těsné vztahy mezi hospodskými a návštěvníky jejich podniků dokládaly i rozmanité projevy vzájemné podpory a pomoci. Vzájemně si poskytovali různé služby a pomáhali si podle vlastních možností a zkušeností. Šlo především o drobné výpomoci, které mohl vykonat každý, anebo o službu, kterou dokázali poskytnout nejlépe či výhradně právě štamgasti specializovaného oboru nebo profese nebo ji alespoň pomohli domluvit, k čemuž měli patřičné společenské i odborné styky a kontakty. Jak bylo zmíněno výše, nejlepší důkaz věrnosti svému oblíbenému výčepnímu ukázali štamgasti tehdy, když změnil svůj dosavadní lokál a z hostince, kam oni tak často a pravidelně chodili, se přestěhoval jinam, leckdy i mnohem dál od původního. Výčepní si velmi cenili svých hostů a především věrnosti svých štamgastů, což jim dávali najevo vlastními vzornými službami, ale také různými privilegii. Takovou příležitostí k projevu vděku výčepního byla například změna jeho působiště, nebo úplné skončení živnosti, kdy mývali hostinští ve zvyku poděkovat svým stálým hostům za jejich přízeň. Zveřejňovali své projevy vděčnosti na stránkách novin i časopisů. Tak se

¹²⁴ Basařová, G., Hlaváček, I. *České pivo*, s. 38.

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 přízni 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.*“¹²⁵

Již v meziválečném období někteří hostinští zřizovali ve svých podnicích hrací automaty, kde návštěvníci vyhrávali peníze. Ty měly napomoci k rozšíření okruhu hostů. Ze stejného důvodu majitelé hospod odebírali množství různých novin a časopisů. Dobře věděli, že návštěvníci tištěné publikace přitahují, a že rozhovor na základě přečteného udrží hosty mnohem déle pohromadě a že se přitom samozřejmě i více vypije. V říjnu roku 1918 byla v Brně založena Odborná škola hostinská, jediná svého druhu v Československé republice. Jejím cílem bylo poskytnout mladým hostinským možnost odborného vzdělání. V roce 1933 bylo absolventů této školy už téměř tři sta a někteří velmi dobře obstáli i v cizině, kde se centrem jejich působení stala Paříž. Brněnští číšníci byli soustředěni v tamější pobočce Ústřední jednoty českoslovanského číšnictva Otakar, která roku 1937 uspořádala v rámci Brněnských výstavních trhů přímo na brněnském 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 v Praze a posléze rozšířena na klání číšníků na Staroměstském náměstí. Byl-li hostinský veselý, pak i jeho hospoda oplývala vtípem a humorem. V takové hospodě bývalo vždy veselo a pivo tu chutnalo podle známého pravidla: *Po desáté sládne a starosti žádné.*¹²⁶

3.4. Plzeňské cechy a stolní společnosti

Tradice pijáckých cechů byla obnovena ve druhé polovině 19. století se vznikem tzv. stolních společností, které sdružují jedinci společných zájmů a smýšlení. Stolní společnosti vznikaly především za účelem zábavy, většina z nich však svou aktivitou

¹²⁵ Altman, K. *Zlatá doba štamgastů pražských hospod*, s. 99.

¹²⁶ Altman, K. *Zlatá doba štamgastů pražských hospod*, s. 100.

přispívala ke kulturnímu a společenskému zvelebení města.¹²⁷ Obyčejně vznikaly cechy z kruhů přátel nebo stálých hostů hospod, ty však nebyly pouhým místem vzniku. Sdružení si zde také pronajímaly spolkové místnosti, kde se pravidelně scházely a četli společně noviny, časopisy, knihy nebo zde organizovaly zábavy, divadelní představení, besedy a přednášky.¹²⁸

Jak již bylo zmíněno v úvodu kapitoly, v 19. století byla instituce hospody důležitým veřejným prostorem, který sehrál výjimečnou roli v socializaci vlasteneckého kulturního projektu. Především to bylo tím, že nabízela ve městě veřejný prostor pro komunikaci v českém jazyce. Například v Plzeňském hostinci „U bílé růže“ se ve čtyřicátých letech odebíralo několik českých časopisů a novin jako Květy nebo Pražské noviny. K veřejnému předčítání a besedám se v hostincích scházeli stálí návštěvníci (mezi nimi i Bedřich Smetana). Vytvářeli tak neoficiální spolek a vystupovali společně pod označením „Hosté z Bílé růže“. V době před revolucí jsou takové spolky považovány za počátky politického spolčování. Čítárna byla v hostinci „U staré pošty“ a později se přesunula blíže do centra do Zbrojnické ulice.¹²⁹

Společenský život se v Plzni soustřeďoval do hostince „U zlatého orla“, již zmíněné „Bílé růže“ a pěti vináren. Mladá česká společnost zde ve 40. letech 19. století prolamovala jazykovou konzervativnost a pořádala podle pražského vzoru bály, kterých se účastnil i Bedřich Smetana. Plzeňské sdružování bylo natolik pověstné, že se o něm zmiňovaly i pražské Květy: *„Jako v nádherné oboře pražské, tak držívají se i zde letní besedy, tak i zde se shromažďuje krásná pleť a vzácní hosté k pospolitě zábavě.“*¹³⁰

Společnosti časem zanikly, ale víme, že to byla například společnost „Mlha“, která soustřeďovala společnost malířů, spisovatelů a herců a zasedala v Sedláčkové ulici. Jejími členy byli například Mikoláš Aleš, Karel Klostermann, Alois Jirásek nebo Jaroslav Hašek.¹³¹

Jednou z nejznámějších pivnic v Plzni je v dnešní době restaurace U Salzmannů. Forman Martin Salzmann proslul tím, že v roce 1843 dovezl do Prahy první pivo z Měšťanského pivovaru, a dále tím, že v roce 1858 založil v Pražské ulici č. 90 v Plzni hostinec u Salzmannů. V hostinci u bílé růže na Náměstí č. 2 hrával ve velkém sále

¹²⁷ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 79.

¹²⁸ Tamtéž, s. 82.

¹²⁹ Tamtéž, s. 83.

¹³⁰ Tamtéž, s. 82.

¹³¹ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 79.

Josef Kajetán Tyl. Největší současnou pivnicí Plzně je restaurace Na spilce v areálu pivovaru Prazdroj.¹³²

3.4.1. Plzeňská pivniáda jako dobová výpověď o pivu

Pivniáda je drobný svazek veršů, souhrn básní věnovaných hospodám a pivu a jeho konzumaci, který nabízí výstižný dobový popis vztahu Čechů k pivu. Byla vydána v Praze v roce 1875. Autor Pivniády zůstal anonymní, nicméně bádání naznačila, že by autorem mohl být Antonín Vojtěch Valenta Mělnický, který je znám především svou činností z hudební oblasti. Dílu je přikládán plzeňský původ, jelikož se zde motiv plzeňského piva a Plzně samotné velmi často opakuje.¹³³

Pivniáda kromě úvodního věnování „*Tisícům a milionům, z chudé chýšky až ke trónům, kteří pivo milují, pivniádu věnují.*“¹³⁴ obsahuje na 126 stranách celkem 136 básní. Některé jsou pokusem o složitější básnickou formu, jiné variacemi na národní písně.

Pivniáda je dokladem, že pivo bylo v Čechách druhé poloviny 19. století stejně oblíbeným nápojem, jako v dobách předchozích i následujících. Plyne to jak z věnování „*tisícům a milionům*“, tak prakticky z každé jednotlivé básně. Při pročitání Pivniády si čtenář povšimne úplné absence vlastenecké tematiky. Je to nápadné například v porovnání s časopisem Sládek, vycházejícím od roku 1907 jako periodikum, jehož posláním bylo přinášet českým sládkům obchodní a technologické informace. Nehledě na toto praktické zaměření byl Sládek halasnou tribunou češství, nevražícího na německou konkurenci a přenášejícího obchodní střety do oblasti jazykové a kulturní.¹³⁵ Pivniáda považuje pivo za „*poklad naší vlasti*“¹³⁶, ale český národ a jeho pivní zvyky kriticky ironizuje.¹³⁷ V básni Holubičí národ se píše, že u sousedů „*Zhusta malé piva přidražení, způsobívá nepokoje, ba i nebezpečné pobouření, srocení a kruté boje.*“¹³⁸, kdežto „*Náš národ i v tom je holubičí, po žádném jiném se neopičí, a když sládcí trochu zvýší ceny, aneb špatné vaří bryndy, národ hubuje co nezavřený, ale pije jako jindy.*“¹³⁹ Národnostních vztahů se vysloveně dotýká jediná báseň Rovnoprávnost, která

¹³² Basařová, G. *České pivo*, s. 239.

¹³³ Vasiljevoá, Z. „*Pivniáda*“ jako dobová výpověď o pití piva v Čechách, s. 72.

¹³⁴ *Kniha veršů o pivě, čili, Pivniáda: všem příznivcům piva věnována*, s. 4.

¹³⁵ Vasiljevoá, Z. „*Pivniáda*“ jako dobová výpověď o pití piva v Čechách, s. 72.

¹³⁶ *Kniha veršů o pivě, čili, Pivniáda: všem příznivcům piva věnována*, s. 38.

¹³⁷ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 85.

¹³⁸ *Kniha veršů o pivě, čili, Pivniáda: všem příznivcům piva věnována*, s. 13.

¹³⁹ Tamtéž, s. 14.

vyzdvihuje shodu, která vládne mezi Čechy a Němci u dobrého piva: „*Pivo pijou všichni rádi, kteří jsou tuzemci, žádný rozdíl mezi nimi, ať jsou Češi neb Němci. V pivě zkouší rovnoprávnost křídla svá mohutná, dobré pivo Čechu Němci stejně slavně chutná. Ať si pivo v řeči cizí, chválí cizozemec, nad tou chválou rovnoprávně, hrdý Čech i Němec. Té naší rovnoprávnosti, pivo pevným štítem, pročež pijme Češi! Němci! Pivo s vděčným citem.*“¹⁴⁰

Nápadným motivem, který se v Piviádě opakuje v mnoha obměnách, je chvála plzeňského piva. „*Nám příznivcům piva, nám je Plzeň Mekka*“ praví autor v básni Turecko-Česká.¹⁴¹ V básni Píseň o Plzeňském je plzeňský pivovar označen za „*Nejskvělejší boží dárek*“, kde „*Slavené se pivo vaří, ježto chutí nevyřlovanou, slávu piv ostatních maří.*“ Plzeňské pivo je zde charakterizováno jako tak lahodné, „*že se mu v celinkém světě žádné pivo nevyrovná.*“¹⁴² Současně však autor v básni Útěcha a rada pro venkovana po plzeňském práhnuocího poukazuje na to, že plzeňské pivo není na venkově k dostání a radí: „*nesmíš šetřit do matičky Prahy cest, pakli žízeň tvá po pravém touží.*“¹⁴³ V básni Starost však najdeme povzdech, že rychlý nárůst počtu plzeňských pivnic vede k podvodům: „*Zdaž vše pivo co prodáno, a v pivnicích nalejváno, zdaž se v Plzni narodí?*“ Proto si autor v závěru básně povzdychne: „*Trudem mi srdce krvácí, že i slávu starou ztrácí, nápoj světapověstný.*“¹⁴⁴ Konkrétní zmínky o jiném pivě či pivovaru než plzeňském najdeme v Piviádě pouze dvě. V básni Hodný sládek se mluví o pivovaru na Poříčí, v němž se „*dělá týdně sedm várek, a přec pivo nedostačí, jak se lidi ke mně tlačí.*“¹⁴⁵, a v básni U křižovníků se mluví o pražském pivovaru.¹⁴⁶

Piviáda nejednou klade důraz na hospodářskou pospolitost, poukazuje na to, že pití piva je především záležitostí společenskou, i když nevyklučuje ani pijáky samotáře, jimž na domluvu s číšníkem stačí výmluvný posudek.¹⁴⁷ Avšak hospoda je místem, „*Kde pivo chutná*“¹⁴⁸. Prostředí pivnice je tu popsáno s bezprostřední živostí: „*Spolek, hovor, dýmka, doutník, jarý zpěv, volné šprýmy, semotam komický zjev, trochu karet, trochu sporé zábavy, a v tom hlučném ruchu žádné zástavy, ty podstatné věci dohromady, tvoří*

¹⁴⁰ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována*, s. 33.

¹⁴¹ Tamtéž, s. 40.

¹⁴² Tamtéž, s. 86.

¹⁴³ Tamtéž, s. 17.

¹⁴⁴ Tamtéž, s. 7.

¹⁴⁵ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována*, s. 27.

¹⁴⁶ Tamtéž, s. 99.

¹⁴⁷ Vasiljevo, Z. „*Piviáda*“ jako dobová výpověď o pití piva v Čechách, s. 73.

¹⁴⁸ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována*, s. 48.

piva nevýslovné vnady, svědčící hospod o neomylné jistotě, že nechutná pivo v tiché samotě. ¹⁴⁹ Podobně vyznívá také báseň Hospoda magnet: „*Jest jedna otázka mohutná, důležitá v pivní přírodě, pivo doma proč tak nechutná, jako pije-li se v hospodě? Je-li hovor spolek příčina, aneb veselosti vane vzduch, že ubíhá hbitě hodina, a baví se chuť i zrak i sluch? Vyzkoumati nelze žádnému, tajuplné vnady hospody, člověk vzdá se pudu tajemnému, zcela zbaven vůle svobody.*“ ¹⁵⁰ V závěru básně je řečeno, že přitažlivé kouzlo hospody působí hlavně na mužské osoby. O stálosti skladby hospodské společnosti a nelibosti, s níž její členové pohlíželi na pokusy dezertovat do jiné pivnice, vypovídá báseň Outěk a návrat, kdy pivní společnost postrádá kamaráda a hrozí se: „*Kdyby se tak rozpomněl, a pil někde jinde, spolek by tím utrpěl, kdyby nám dal kvinde.*“ Když se kamarád konečně objevil: „*Upřímně jim vyjevil, jak se mu zachtělo, zkusit v jiné pivnici, zdaž tam lépe chutná, leč přiznal se truchlivě, že tam šťáva smutná.*“ ¹⁵¹

V mnoha básních Piviády se řeší špatná kvalita piva a vyslovuje se podezření, jaké již bylo zmíněno v souvislosti s plzeňským, o původu piva a správnosti použitých surovin. Svolává se boží trest na sládky: „*Již zaváří se ve své zaslepenosti, k pivu kořínky leckde rostoucí.*“ a na hospodské: „*Kteří vodou kazí nápoj skvoucí.*“ ¹⁵² Nad přespřílišnou kritičností a podezíravostí hostů běduje hostinský: „*Jest to těžký kousek chleba, spravovati hospodu, jakmile kdo dovnitř vstoupí, kritiky má svobodu. Každý host pivo prohlíží, zdali barvu a jiskru má, každý má pichlavé slůvko, tvrdí, že se v pivě zná. Že prý bůh ví jak mícháno, a pěna, že umělá. Pivu, že prý schází jádro, tak zní moudrost domnělá.*“ Spor o jakost piva pak vede ke vzájemnému podezírání a obviňování sládků a hostinského. V citované básni se hostinský brání kritice hostů: „*Bože můj! Ty víš, že dávám pivo, jak ho dostanu, co se dělo v pivovaře, mám já z toho mít hanu?*“ ¹⁵³ Sládek naopak nařiká: „*Mermomocí podvodníka, ze mne hosté dělají, ti, co nejvíc hluku plodí, pivo ani neznají. A pak co hostinský míchá, o tom nevím bohužel. Ví však o tom vševědoucí, že vařím jen slad a chmel.*“ ¹⁵⁴

Nejen dnes, ale také v 70. letech 19. století trápila konzumenty piva jeho stoupající cena. ¹⁵⁵ Autor Piviády píše, že na venkově viděl, jak si hosté v hospodě vzájemně zavdávají, a dodává: „*Milý zvyk! Leč v matce Praze, přišlo by při drahotě, navzdor*

¹⁴⁹ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována*, s. 48.

¹⁵⁰ Tamtéž, s. 55.

¹⁵¹ Tamtéž, s. 44.

¹⁵² Tamtéž, s. 125.

¹⁵³ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována*, s. 16.

¹⁵⁴ Tamtéž, s. 15.

¹⁵⁵ Brzák, J. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství*, s. 85.

české ochotě, zavdávání velmi draze.¹⁵⁶ V básni *Prosba* je nářek nad zdražováním plzeňského piva a výhružné připomenutí konkurence jiných piv, která jsou lacinější: „*Hřešíš-li na naši přízeň, pomni, že tyranka žízeň, láci chce a dobrotu, a že by Ti, můj malvázku, mohl vypovědit lásku, mnohý pro Tvou drahotu.*“¹⁵⁷ Piviáda se několikrát zamýšlí také nad dražším ležákem ve srovnání s pivy slabšími a nad tím, jak se host v pivnici rozhoduje pro to, či ono pivo. V básni *Úvaha* vyznívá rozhodování ve prospěch lacinějšího: „*Jiskru mají obě piva, i barva je stejná, v žízni cena rozhoduje, pojď sem obyčejná.*“¹⁵⁸ Avšak báseň *Zase ležák* tvrdí, že spor o pivo může skončit pouze jediným způsobem: „*Dvě stě sudů odpočívá, v širotmavém sklepení, ledu pláštík poukryvává, znamenité zvaření. O ležáku, výtečníku! Odpočivej v pokoji! Až tě vyzve v hrdém zvyku, druhé pivo k souboji. Jak ležáček objeví se, a vztyčí své prapory. Pivní cháska rozdělí se, na dva velké tábory. Jedni bojují pro láci, jednoduchých nápojů, druzí vedou co ležáci, sílu piva do bojů. Ptáme-li se, který z obou, soka svého ubije? Zní odpověď: Krátkou dobou, pivo se vše vypije.*“¹⁵⁹

Piviáda rovněž zaznamenává některé novoty v pití piva, které se objevily v tehdejší době. Ve výše zmíněné básni o pražském křižovnickém pivovaru je zmínka o pivě v lahvích, jediná v celé sbírce, což odpovídá skutečnosti, že lahvové pivo bylo tehdy ještě výjimečnou vzácností a jeho souboj s pivem sudovým měl nastat až o několik desítek let později, teprve až se zjednodušila a zlevnila výroba pivních lahví. Velice aktuální byla v roce 1875 báseň *Nářek a útěcha* vzhledem k tomu, že od roku 1876 se úředně zaváděla nová soustava měr a vah¹⁶⁰: „*Je to starost na tom světě, dříve než rok mine, vyskytnou se všeobecně, váhy, míry jiné. Libru, holbu, máz a žejdlík, vše to sfoukne vítr, a nastoupí panování, metr gramm a litr. Ach jakých to pochybností a těžkostí vznikne, dříve než ten piva přítel, na ty míry zvykne. Leč já nedbám těchto novot, a cizího kvítí. Podle žízne jako posud, budu pivo pít.*“¹⁶¹ Zmíněný je zde také přechod k novému materiálu, z něhož se vyráběly nádoby používané v hostincích.¹⁶² I tento jev komentuje autor z hlediska pochyb o kvalitě čepovaného nápoje: „*Divno mi, že staří pili, z korbělů vysmolených, a my nyní z nádob pijem, vybroušených skleněných. Titěrnost a malichernost, jak se jeví v ozdobách, tak slabost a nedůvěra, jeví se v těch*

¹⁵⁶ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována.* s. 12.

¹⁵⁷ Tamtéž, s. 124.

¹⁵⁸ Tamtéž, s. 97.

¹⁵⁹ Tamtéž, s. 66.

¹⁶⁰ Vasiljevová, Z. „*Piviáda*“ jako dobová výpověď o pití piva v Čechách. s. 75.

¹⁶¹ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována.* s. 10.

¹⁶² Vasiljevová, Z. „*Piviáda*“ jako dobová výpověď o pití piva v Čechách. s. 76.

nádobách. Staří byli pevné víry, že jim sládek malvaz dá, my však chceme jasně vidět, co se ve skle červená.“¹⁶³

Jedno autorovo optimistické konstatování se bezpochyby neomezuje na druhou polovinu 19. století: „*Nyní jídlo, pití zdražilo se, v hospodách však neuprázdnilo se, jakou příčinu v tom moudrost zhlíží? Žízeň jestli nesmrtelně věčná, Mamon však jest věc slabá, konečná, hospodám dražota neublíží!*“¹⁶⁴

¹⁶³ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována.* s. 76.

¹⁶⁴ *Kniha veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována.* s. 50.

4. PIVNÍ KULTURA V ČESKÉ REPUBLICE PODLE HODNOCENÍ VEŘEJNOSTI

Cílem praktického přínosu práce je postihnout úlohu piva, jeho místo a váhu v české společnosti. Pro průzkum takto definované situace bylo zpracováno dotazníkové šetření, jehož cílem bylo zjistit, jak soudobá širší veřejnost vnímá pivní kulturu v České republice.

K pochopení důvodů společnosti chodící do hostince, hospody nebo baru, či jakéhokoliv prostoru či místa pro konzumaci piva, je pro účely dotazníku nejvhodnější navázat osobní kontakt s respondenty. Proto byl jako metoda zvolen sběr empirického materiálu za pomoci kvalitativního zúčastněného pozorování (volné rozhovory se štamgasty), a také za pomoci dotazníkového šetření (rozdání dotazníků mezi hosty), jež obsahuje standardizovaný soubor otázek, kde byly respondentům rozdány dotazníky a zpětnou formou získány jejich poznatky.

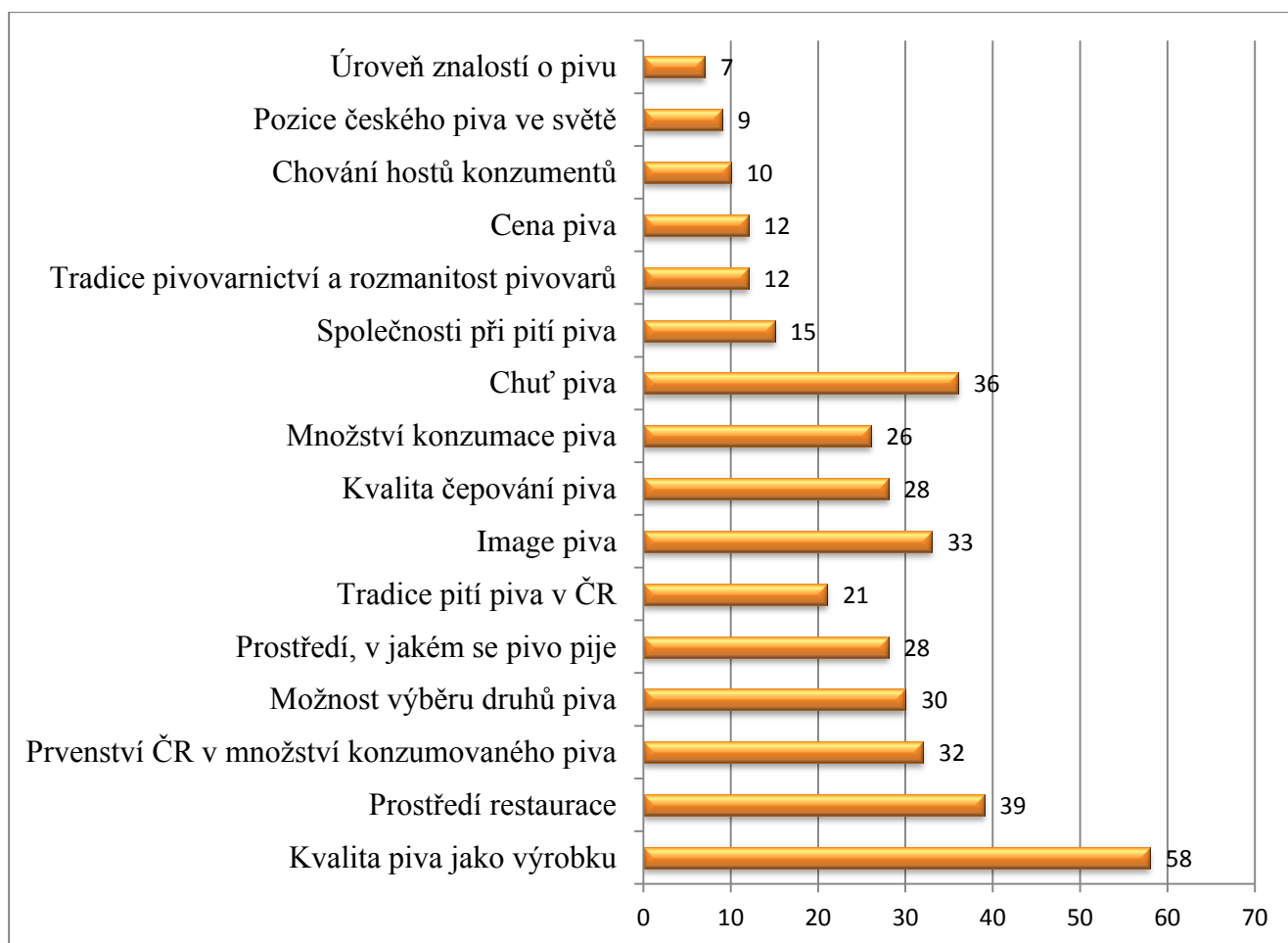
Dotazník se skládal z 6 širších otázek zaměřených na pivní kulturu v České republice a byl analyzován a vyhodnocen za pomoci grafů zobrazujících u zásadních otázek zkoumaná data. Dotazníkové šetření probíhalo od 31. ledna do 31. března 2018 a celkem zodpovědělo 156 respondentů. Dotazník vyplňovali výhradně Češi s dosaženým věkem minimálně 18 let.

Tabulka 1 zobrazuje věkové rozložení respondentů a podíl mužů a žen.

Věk	Počet respondentů	Podíl mužů/žen
pod 25	58	31/27
25–55	73	38/35
více než 55	25	15/10

Tabulka 1: Věkové kategorie respondentů dotazníkového šetření a podíl mužů a žen

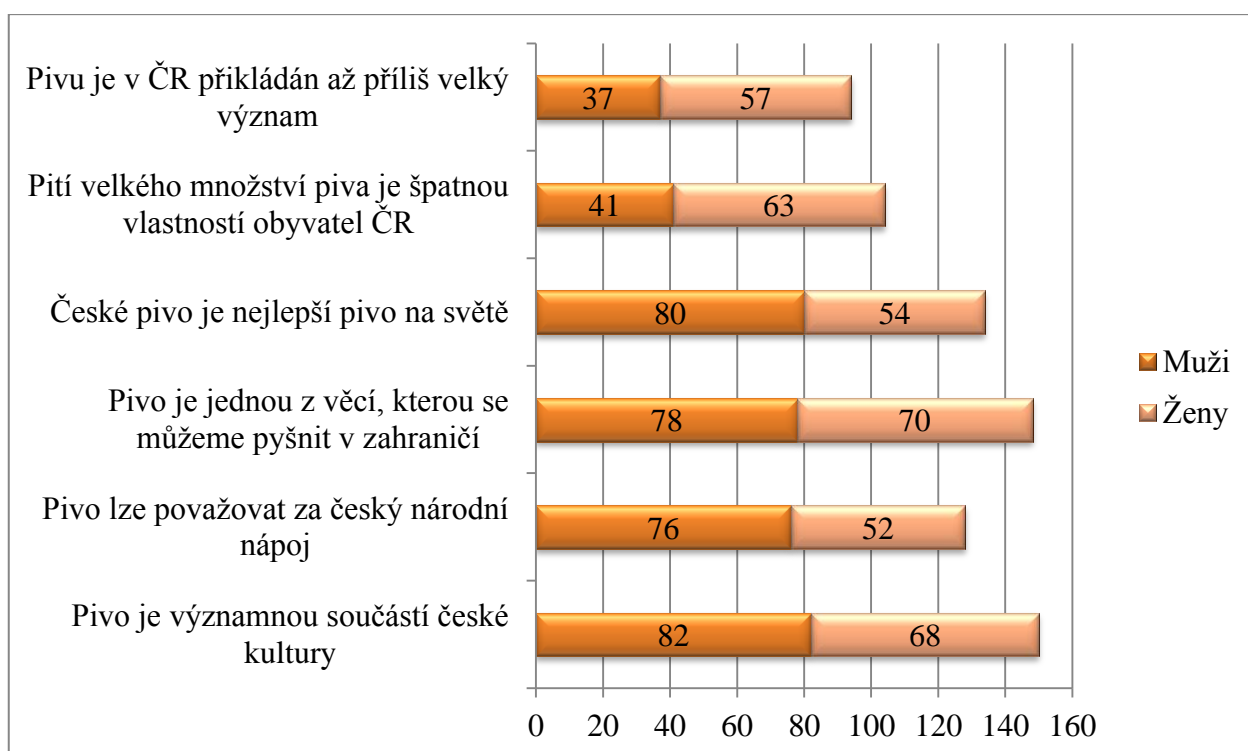
Otázka 1: Co si představujete pod pojmem pivní kultura?



Graf 1: Atributy pivní kultury podle obyvatel České republiky

Důležitým předpokladem pro správné pochopení hodnocení pivní kultury je znalost toho, co je v dané společnosti za pivní kulturu vlastně považováno. Tuto oblast zjišťovala otevřená otázka, ponechávající respondentům možnost individuální spontánní odpovědi. Graf přináší podrobné výsledky v podobě základních kategorií, které se v souvislosti s pivní kulturou u obyvatel České republiky objevují. Dominantními kategoriemi vnímání pivní kultury jsou ty, které se týkají kvality piva, prostředí, v němž je pivo konzumováno a jeho chuť. V pozadí explicitně vyjádřených představ o tom, co je pivní kultura, zůstávají některé další atributy, jako například úloha českého piva ve světě, úroveň znalostí o pivu nebo chování hostů konzumentů.

Otázka 2: Souhlasíte, anebo nesouhlasíte s následujícími výroky?

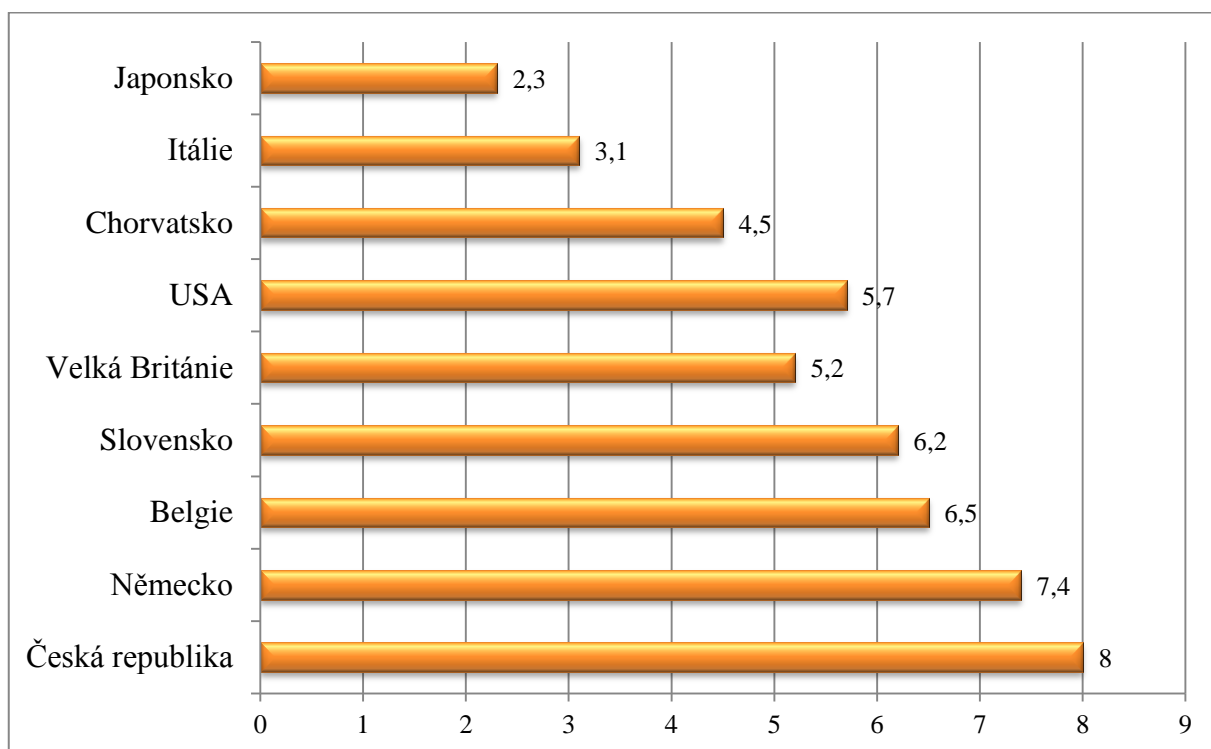


Graf 2: Souhlas s výroky o českém pivu a vztahu Čechů k němu

Své pivo téměř všichni dotázaní považují za národní nápoj a významnou součást české kultury a většin je přesvědčená, že se s ním můžeme chlubit v zahraničí nebo, že je nejlepší na světě. Na druhou stranu si však dokáží připustit i negativní aspekty vztahu zdejších lidí k pivu, když v nadpoloviční většině souhlasí také s tím, že Češi pijí piva až příliš mnoho nebo, že mu přikládají nepřiměřeně velký význam. Zdá se tedy, že česká veřejnost je stále schopna kritického nadhledu a že zatímco na jedné straně zaujímá velmi idealistická, nekritická, stereotypní stanoviska, které české pivo obdivují, na druhé straně dokáže reflektovat také negativní stránky českého vztahu k pivu, a sama sobě tak určitým způsobem nastavovat zrcadlo.

Jistě není překvapivé, že muži a ženy se liší ve svých postojích k předloženým otázkám, což vyplývá z jejich odlišně silného vztahu k pivu. Pozitivněji se ve všech případech vyslovuje mužská část populace, žen oproti tomu pivo na jedné straně tolik nezbožšťují, na druhé straně jsou také citlivější k negativním aspektům silné pozice piva v české společnosti.

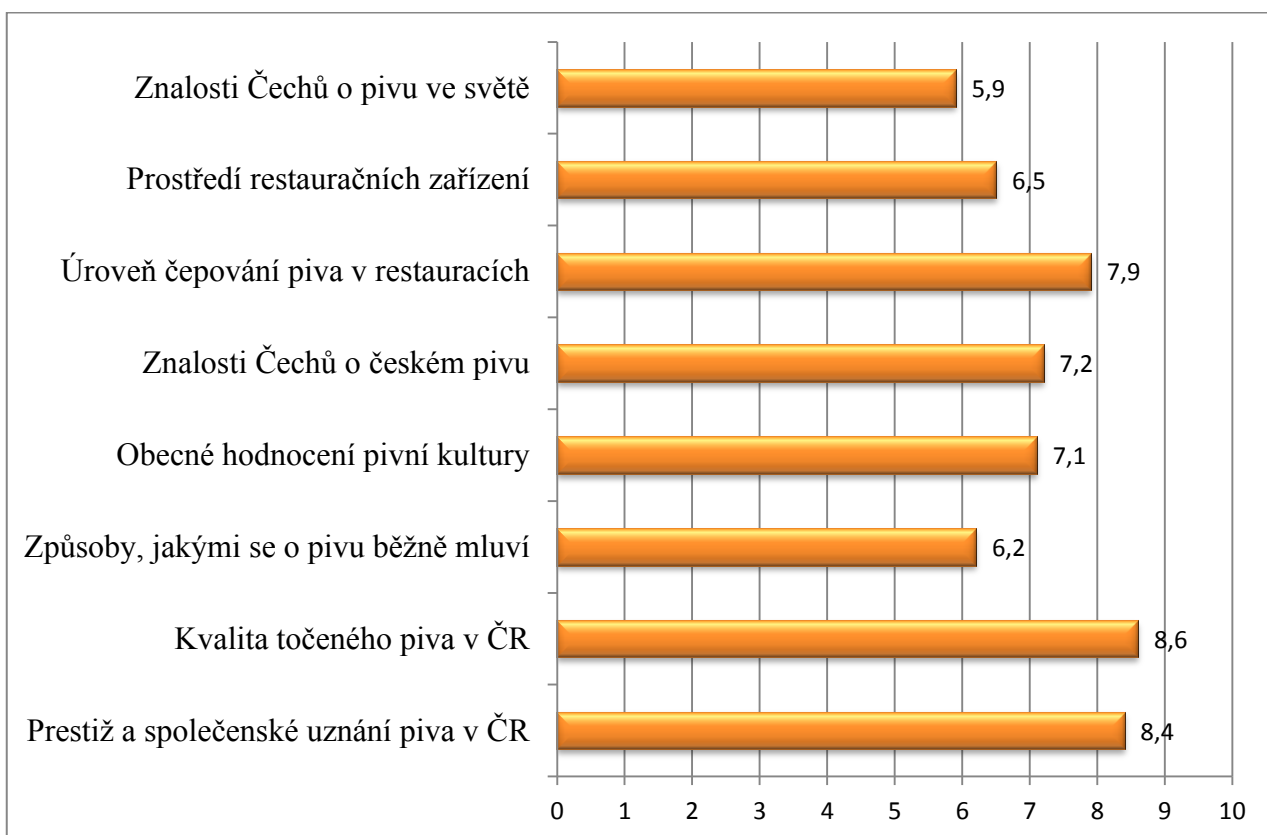
Otázka 3: Jaká je podle Vás v současné době pivní kultura ve vybraných jiných zemích?



Graf 3: Hodnocení pivní kultury v České republice a dalších vybraných zemích.

Příznivost hodnocení domácí situace je ještě patrnější při srovnání s tím, jak česká veřejnost hodnotí úroveň pivní kultury dalších zemí. Kritérium pro porovnání bylo zejména zastoupení zemí s různými historickými tradicemi a rozvojem výroby a konzumace piva. Zařazené země tak dle názorů autora výzkumu reprezentují škálu zemí od těch s historicky bohatou a rozvinutou pivní kulturou (Německo a Belgie) až po ty, které se za země s výraznější pivní kulturou nepovažují (Itálie, Japonsko). Mezi těmi, které byly do výzkumu vybrány stojí Česká republika v čele a to současně s Německem. Na dalších místech se pak ve vnímání české veřejnosti z hlediska úrovně pivní kultury umisťují Belgie, Slovensko, Velká Británie, USA, Chorvatsko, Itálie a Japonsko, které mají mezi zde porovnávanými zeměmi podle české veřejnosti nejnižší úroveň pivní kultury.

Otázka 4: Kdybyste měl/a zhodnotit některé konkrétní aspekty související s úlohou piva v české společnosti, kolik bodů od nuly do deseti, byste dal/a ...



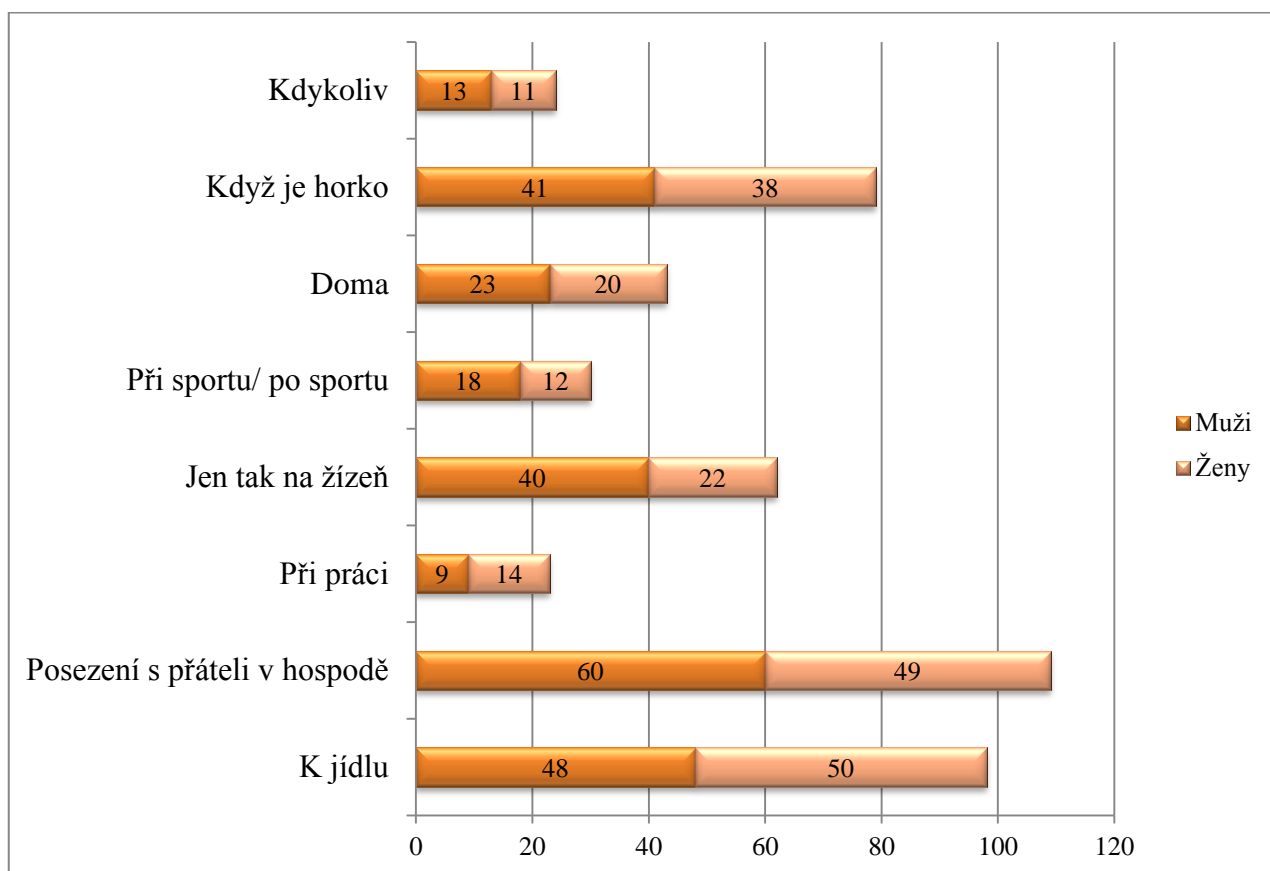
Graf 4: Hodnocení dílčích aspektů pivní kultury

Kromě obecné otázky na hodnocení české pivní kultury jako celku, byla zjišťována také dílčí hodnocení, jaké česká veřejnost uděluje některým jejím předem vybraným aspektům. Respondenti tak činili analogicky jako při obecné otázce, tedy na škále od 0 do 10 bodů.

Jak se ukázalo, pivní kultura v České republice je kladně hodnocena prakticky ve všech aspektech, které byly výzkumem sledovány. Ačkoliv nejvyšší bodová hodnocení dostávají takové okolnosti, jako kvalita čepovaného piva nebo prestiž a společenské uznání piva v ČR, ani hodnocení aspektů umístujících se na opačném konci pomyslného žebříčku, jako jsou znalosti Čechů o pivu ve světě nebo způsoby, jakými se o pivu běžně mluví, neklesají do podprůměrné části nabízené škály a jejich hodnocení tedy lze považovat za příznivé.

Podobně jako u hodnocení obecného, ani u hodnocení jednotlivých aspektů pivní kultury se neobjevily významnější rozdíly mezi muži a ženami, věkovými nebo vzdělanostními skupinami, stejně tak ani faktické znalosti o českém pivu nijak významně neovlivňují hodnocení jednotlivých aspektů pivní kultury.

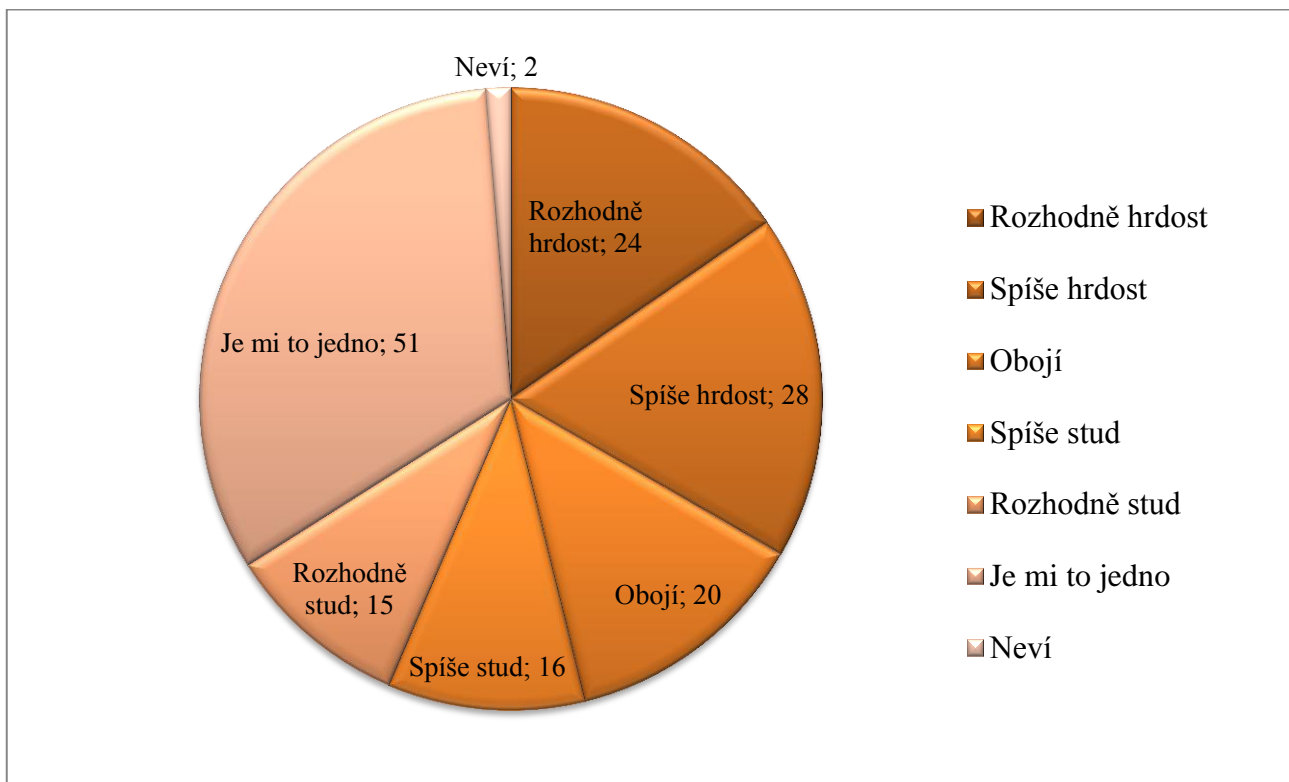
Otázka 5: Při jaké příležitosti pijete pivo nejčastěji? Uveďte 3 nejvhodnější možnosti.



Graf 5: Podíly příležitostí, při nichž čeští konzumenti pivo pijí nejčastěji

Image piva jakožto denního chleba dokládají také výpovědi o příležitostech, při kterých jej lidé nejčastěji konzumují. Z výsledků analýzy odpovědí je patrné, že pivo je nejčastěji konzumováno jako součást běžného stravování a při posezení s přáteli a v k tomu vhodném restauračním zařízení. Muži a ženy se v uvádění jednotlivých příležitostí pochopitelně liší, základní struktura odpovědí je však u obou pohlaví velmi podobná.

Otázka 6: Pociťujete hrdost nebo stud, když se dozvídáte, že se v ČR ze všech zemí vypije nejvíce piva na hlavu?



Graf 6: Postoje k českému prvenství v konzumaci piva

Při zmínce o umístění České republiky na čelních příčkách v konzumaci piva pociťuje většina respondentů spíše hrdost a téměř třetina stud. Pětina dotázaných cítí tak trochu obojí současně. 51 účastníků výzkumu se takové zprávy nikterak nedotýkají, tedy je jim to jedno.

Postoje k prvenství piva se štěpí podle dvou charakteristik – pohlaví a vzdělání dotázaných. Hrdost v této souvislosti pociťují výrazně častěji muži, stud pak ženy. Lidé s nižším vzděláním jsou častěji než ostatní vzdělanostní skupiny na prvenství v konzumaci piva rozhodně hrdí. Respondenti se středním a vyšším vzděláním se nejčastěji přiklání k variantě „obojí“.

Lze shrnout, že pivo a kultura hospod má v České republice hlubokou tradici a jsou dodnes považovány za něco, co je Čechům vlastní. Výsledky dotazníků ukázaly, že pivo plnilo a plní ve společnosti mnoho různých funkcí, od celospolečenské dimenze až po individuální úroveň. Trochu konkrétněji pak lze shrnout, že jde zejména o funkce symbolické, kulturní, ekonomické, sociální, komunikační, informační a psychologické. Pivo je vnímáno jako kulturní dědictví a na základě mnoha indicií lze vysledovat dokonce jeho kult, který se projevuje v reálném chování, zobrazování, i v názorech a

postojích lidí. Přesto není vztah Čechů k pivu a hospodám zcela nekritický a je jistě dobře, že jsou schopni vnímat i některé jeho negativní aspekty.

ZÁVĚR

Diplomová práce *Pivo a hospody v kultuře české společnosti* představuje kulturu piva v české společnosti a její specifika v oblasti historického, společenského, kulturního a lokálního vývoje. Cílem práce bylo posoudit úlohu piva a hospod v české společnosti, jejich místa, váhu a vliv v kulturním a sociálním systému a provést určitou kompilační analýzu kulturně historického vývoje dané problematiky. Šlo především o posouzení úlohy piva v české společnosti, které kolem sebe vytváří kulturní konfiguraci, o jeho místo a váhu v kulturním a sociálním systému, o jeho vliv na chování a prožívání jedince v české společnosti.

Jako základ byly určeny dva okruhy – pivo a jeho vliv na českou společnost a hospoda v lokálním prostředí a její přístolní společnosti. Teoretické poznatky se týkají kultury piva a hostince. První část práce se zaměřovala na proměny v kulturně dějinném vývoji konzumace piva na našem území, poukazovala na vývoj výroby piva na pozadí české historie a s tím spojených institucí a na status štamgasta, jako na svébytnou kulturní a sociální kategorii. Druhá část práce sleduje hospody jako veřejná místa pití, které jsou aktivní kulturní a sociální institucí. Hospodu představuje práce jako instituci, která hraje v českém prostředí velkou úlohu a zasadila ji do kontextu historického vývoje, v němž byl důraz kladen na nejdůležitější milníky českých dějin, a také na současnost.

Práce obsahuje s ohledem na důležitost města Plzně v české pivní kultuře několik podkapitol, které dokazují její věhlasnost v tomto oboru v různých kontextech. Zmiňuje například soudobé cechy a stolní společnosti z okolí Plzně a zasazuje je do historického vývoje českých dějin. Dále se také práce zabývá myšlenkou, že české národní obrození má své kořeny ve venkovské hospodě, kde se zachoval český jazyk.

V praktické části práce bylo formou dotazníku zjišťováno, co pro českou společnost znamená prostor hospody a proč ji lidé navštěvují. Výsledky dotazníkového šetření dokázaly, že pivo a kultura hospod má v České republice hlubokou tradici a oba fenomény jsou považovány za něco, co je Čechům vlastní. Výsledky dotazníků ukázaly, že pivo plnilo a plní ve společnosti mnoho různých funkcí, od celospolečenské dimenze až po individuální úroveň. Trochu konkrétněji pak lze shrnout, že jde zejména o funkce symbolické, kulturní, ekonomické, sociální, komunikační a informační. Pivo je v české společnosti vnímáno jako kulturní dědictví a lze vysledovat dokonce jeho kult, který se projevuje v reálném chování, zobrazování, i v názorech a postojích české společnosti.

RESUMÉ

The object of the thesis is to explore and specify the particular role that beer plays in the Czech culture and society. It also addresses its historical, social, cultural, and local development. The aim was to examine the function of beer and its cultural configuration; its setting and significance in cultural and social system; and its influence on behaviour and experience of individuals. Furthermore, the thesis focuses on both cultural and historical transformation of beer consumption on the Czech historical territory and drinking public spaces, pubs, as active cultural and social institutions. In addition, the thesis offers a description of a development of the brewing industry and its related institutions as a particular social and cultural category. Therefore, the focus is given on this matter using compilatory analysis of cultural and historical development of given problematic. A special focus is also given to the city of Pilsen, which is considered to be the capital of beer. As for the basic points of the thesis, it targets several areas: development and transformation of beer and pub in the context of the Czech society, furthermore the role of pub in its local environment, origin and development of brewery, and the phenomenon of pub socializing. The thesis also concludes practical research, which shows the function of beer and pubs in the contemporary Czech society.

SEZNAM GRAFŮ A TABULEK

Tabulka 2: Věkové kategorie respondentů dotazníkového šetření a podíl mužů a žen

Graf 1: Atributy pivní kultury podle obyvatel České republiky

Graf 2: Souhlas s výroky o českém pivu a vztahu Čechů k němu

Graf 3: Hodnocení pivní kultury v České republice a dalších vybraných zemích.

Graf 4: Hodnocení dílčích aspektů pivní kultury

Graf 5: Podíly příležitostí, při nichž čeští konzumenti pivo pijí nejčastěji

Graf 6: Postoje k českému prvenství v konzumaci piva

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1: Sgrafita Mikoláše Alše v Plzni na domě v Solní ulici č. 13

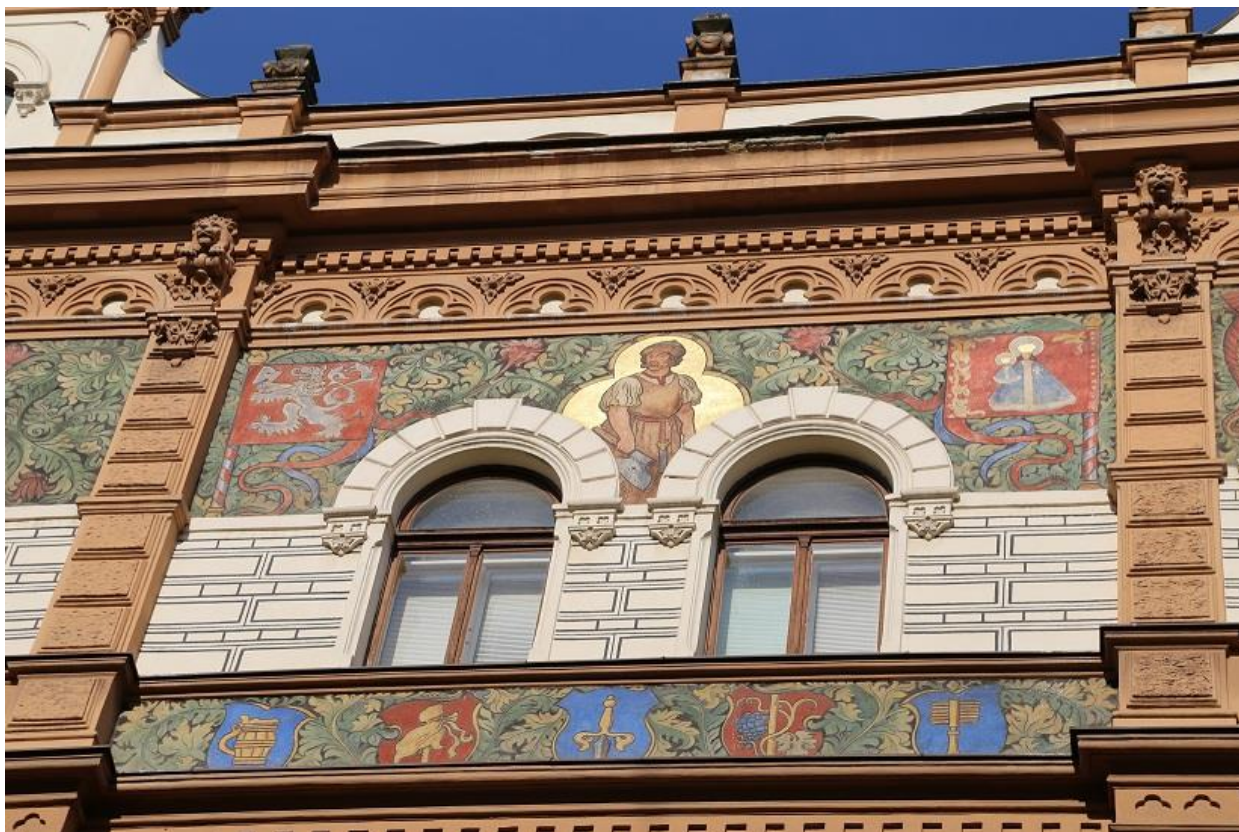
Příloha 2: Mikoláš Aleš – Kde je sládek

Příloha 3: J. Malaška – Pivovarnictví jako nástěnná malba ve vstupní hale Hlavního nádraží v Plzni

Příloha 4: Petr Urban - Pivrnec

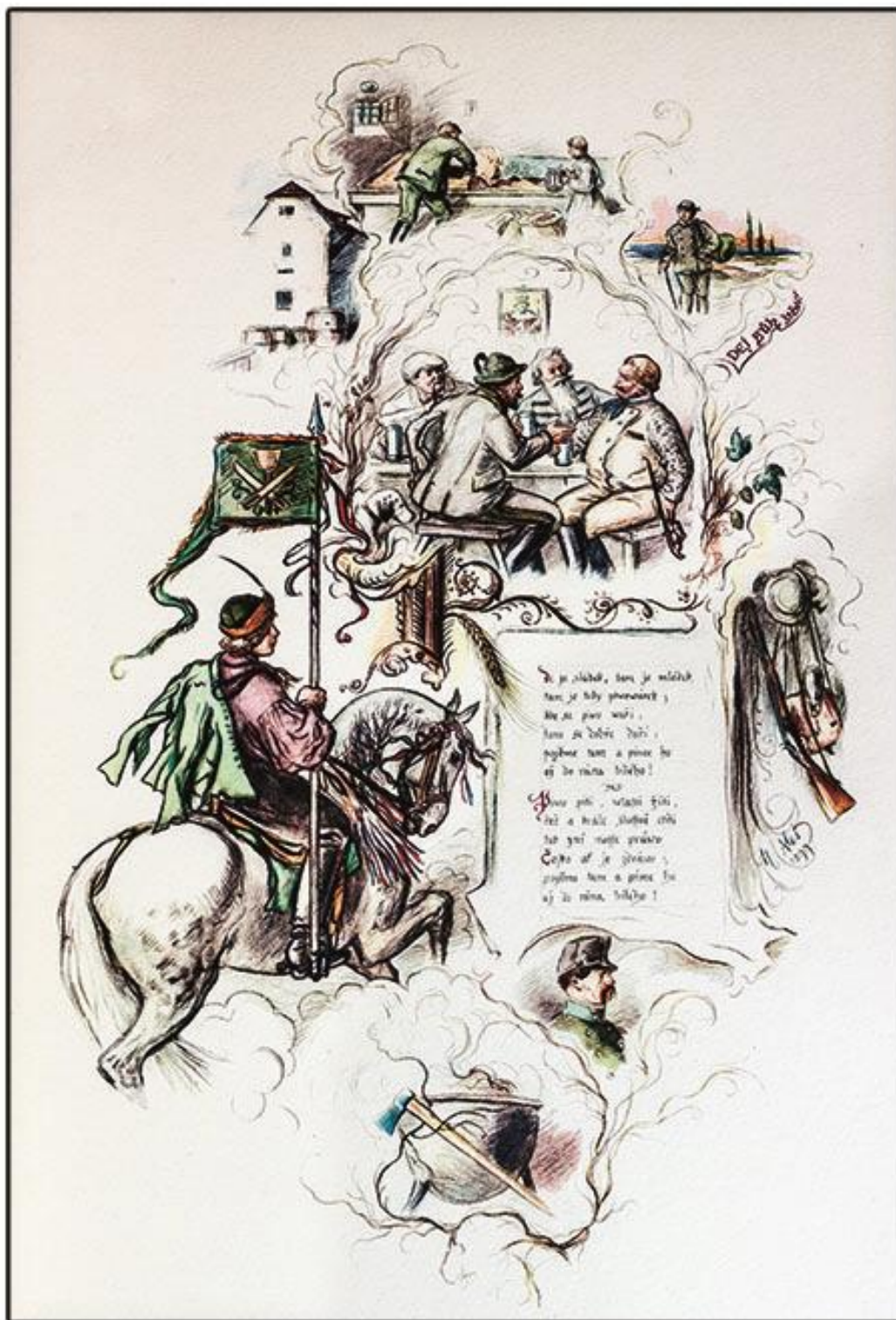
Příloha 5: Alfons Mucha – reklama na pivo

PŘÍLOHY



Příloha 1: Sgrafita Mikoláše Alše v Plzni na domě v Solní ulici č. 13¹⁶⁵

¹⁶⁵z vlastního archivu autorky (2018)



Příloha 2: Mikoláš Aleš – Kde je sládek¹⁶⁶

¹⁶⁶ Tiskárna Herbia (2018)



Příloha 3: J. Malaška – Pivovarnictví jako nástěnná malba ve vstupní hale Hlavního nádraží v Plzni.¹⁶⁷

¹⁶⁷¹⁶⁷ z vlastního archivu autorky (2018)



Příloha 4: Petr Urban - Pivrnec¹⁶⁸

¹⁶⁸ ČTK (2009)



Příloha 5: Alfons Mucha – reklama na pivo¹⁶⁹

¹⁶⁹ Uměleckoprůmyslové muzeum v Plzni (2009)

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Prameny

Knihá veršů o pivě, čili, Piviáda: všem příznivcům piva věnována. Praha: Tiskem Jos. R. Vilímka, 1875.

SUK, Josef T. *Nový poupě.* Praha. Slavík a Borový, 1880.

ZÍBRT, Čeněk. *Sladovnické obyčeje, zábavy, slavnosti a pověry v nákladnických domech a pivovárech českých.* Praha: Otakar Zachar, 1910.

Sekundární literatura

ALTMAN, Karel. *Krčemné Brno: o hostincích, kavárnách a hotelech, ale také o hospodách, výčepech a putykách v moravské metropoli.* Brno: Doplněk, 1993. ISBN 80-85765-12-8.

ALTMAN, Karel. *Zlatá doba štamgastů pražských hospod.* Vyd. 1. Brno: Host, 2003, ISBN 80-729-4092-9.

BARKER, Chris. *Slovník kulturních studií.* Praha: Portál, 2006. ISBN 80-7367-099-2.

BASAŘOVÁ, Gabriela. *České pivo.* 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011. ISBN 978-80-87109-25-0.

BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo.* 2. vyd. Praha: Nuga, 1999. ISBN 80-85903-08-3.

BROUČEK, Stanislav. Místo hospody v české lokální společnosti. In: *Hospody a pivo v české společnosti.* Praha: Academia, 1997, s. 233 – 238. ISBN 80-200-0639-7.

BRZÁK, Jan. *Vznik a vývoj plzeňského pohostinství.* Plzeň: Uni, 2001. ISBN 80-902017-8-4.

HORÁK, Vladimír J. *Sociologie pro nesociology.* Ostrava: Filozofická fakulta Ostravské univerzity v Ostravě, 2005. ISBN 80-7368-131-5.

JIROUŠEK, Jan. Paradoxma hospody v české próze 20. století. In: *Hospody a pivo v české společnosti.* Praha: Academia, 1997, s. 138 – 148. ISBN 80-200-0639-7.

KLIMEŠ, Lumír. *Slovník cizích slov.* Praha: SPN - pedagogické nakladatelství, 2010. ISBN 978-80-7235-446-7.

KOLLÁR, Anton. *Pivo – zdraví, souvislosti, žízeň, obezita, alkoholismus, kuriozity.* Brno: Akademické vydavatelství CERM, s.r.o. Brno, 2012. ISBN 978-80-7204-795-6.

KOSAŘ, Karel. *Brněnský sládek František Ondřej Poupě a umění vařit pivo.* Brno: Kulturní a informační centrum, 1995.

MACURA, Vladimír. Hospoda v české vlastenecké kultuře. In: *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia, 1997, s. 28 – 38. ISBN 80-200-0639-7.

NOVOTNÝ, Vladimír, ed. *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia, 1997. ISBN 80-200-0639-7.

RAK, Jiří. Pivo jako konstitutivní prvek vlastenecké ideologie. In: *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia, 1997, s. 171 – 176. ISBN 80-200-0639-7.

RYŠAVÁ, Eva. Pivo a pijáci v českých kramářských písních. In: *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia, 1997, s. 19 – 27. ISBN 80-200-0639-7.

SOUKUP, Václav. *Přehled antropologických teorií kultury*. Praha: Portál, 2000. ISBN 80-7178-328-5.

STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek*. Praha: Práce, 1984. ISBN 24-002-84.

VASILJEVOVÁ, Zdeňka. „Piviáda“ jako dobová výpověď o pití piva v Čechách. In: *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia, 1997, s. 71 – 76. ISBN 80-200-0639-7.

VINOPAL, Jiří. *Fenomén pivního patriotismu v české republice*, Naše společnost: č. 2/2005

VINOPAL, Jiří. *Instituce hospody v české společnosti*, Naše společnost: č. 1/2005

VINOPAL, Jiří. *Pivo v české společnosti v roce 2017*, Naše společnost: č. 09/2017

ZÍBRT, Čeněk. *Pivo v písních lidových a znárodnělých*. Praha: Dauphin, 2013. ISBN 978-80-7272-453-6.

Elektronické zdroje

Historie piva v Čechách [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <https://beerweb.cz/novinky/historie-piva-v-cechach/>

Nárůst počtu pivovarů, stagnující produkce, nižší spotřeba [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <https://www.beerweb.cz/novinky/pocet-minipivovaru-v-cr>

Počet minipivovarů vzrostl na 400, trendem je výroba piv "Ale". *České noviny* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://www.ceskenoviny.cz/zpravy/pocet-minipivovaru-vzrostl-na-400-trendem-je-vyroba-piv-ale-/1588244>

Vývoj ceny lahvového piva 1960 - 2007 [online]. Český statistický úřad [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: https://www.czso.cz/csu/grafy.nsf/graf/pivo_1960_2007