

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FILOZOFICKÁ FAKULTA

Ústav světových dějin

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Bc. Tomáš Mozr

*American Bar* – fenomén evropských metropolí:

Londýn, Berlín, Praha

Příspěvek k dějinám barové kultury v západní a střední Evropě

v meziválečném období

*American Bar* – Phenomenon of European Cities:

London, Berlin, Prague

Contribution to the History of Bar Culture in Western and Central

Europe between the Two World Wars

Praha 2015

Vedoucí práce: prof. PhDr. Martin Kovář, Ph.D.

## **Poděkování**

Na prvním místě bych velmi rád poděkoval mému vedoucímu práce prof. PhDr. Martinu Kováři, Ph.D. za trpělivost, vstřícnost, řadu podnětů a připomínek a za celkovou odbornou pomoc, bez níž by tato práce nikdy nedosáhla výsledné podoby. Srdečné poděkování patří rovněž Alexandru Mikšovicovi a Beate Hindermann za inspiraci a cenné rady pro studium fenoménu. V neposlední řadě bych chtěl poděkovat Eriku Lorinczovi a Alexi Kratěnovi za jejich užitečné podněty a sdílení materiálů, stejně jako bych zároveň rád poděkoval Františku Dohnalovi za zpřístupnění dílčích částí poškozeného fondu časopisu Hostimil, Jimu Slavinovi za ochotu a zpřístupnění informací z osobního archivu a kolegyni Lence Režové za pomoc v německých otázkách. Závěrem bych rád vyjádřil své poděkování rodině a všem blízkým za vytrvalou podporu, trpělivost a enormní toleranci, kterou mi v průběhu psaní této práce projevili.

## **Prohlášení**

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

V Praze dne

.....

Podpis

# Abstrakt

Diplomová práce pojednává o formování evropské barové scény v meziválečném období v rámci „nového“ fenoménu zábavy, jímž byl tzv. *American Bar*, který se stal symbolickým centrem pro společenská setkání elit, ale také palivem sociálního pokroku jako otevřeného prostoru pro komunikaci mezi pohlavími. Hlavní náplní práce je zaměření se na komplexní rozbor instituce *American Bar* za pomoci komparace vývoje sledovaného fenoménu v evropských metropolích, konkrétně v Londýně, Berlíně a Praze. Cílem práce byla analýza fenoménu jako místa realizace poválečného citění a nové vlny požitkářství související se zvyšující se životní úrovní, přičemž zmíněná velkoměsta se ve své intenzitě projevů zkoumaného fenoménu a jednotlivém vývoji dostávala do rozporů. Práce dále nastiňuje celkové prostředí baru z mnoha různých hledisek skrze formy propagace baru, spolkovou činnost, legislativní ohlasy, běžný chod baru, jeho profesionální složku a jeho každodenní sociokulturní vliv na život konzumentů, ale také prostřednictvím reflexe barové kultury v umělecké tvorbě.

**Klíčová slova:** American Bar, barová kultura, meziválečná Evropa, Londýn, Berlín, Praha

# Abstract

The thesis deals with the formation of the European bar scene in the interwar period through the „new“ phenomenon of entertainment, so called the *American Bar* which became the symbolic point of social gathering for elites. However, it was the fuel of social progress as an open forum for communication between genders as well. The main part focuses on a comprehensive analysis of the *American Bar* and its development as the phenomenon, based on the comparison of European cities, particularly London, Berlin and Prague. The main aim of the study was to analyze the phenomenon as the location of the post-war feelings and the option for the new wave of hedonism associated with rising living standards, while the cities were given into clash in their intensity manifestations of the phenomenon. The thesis outlines the overall atmosphere of the bar from many different perspectives, above all, through the forms of bar promotion, the activities of associations, legislative responses, the normal operation of the bar, the professional part of the bar and the everyday socio-cultural impact on the lives of consumers, but also by reflecting on the bar culture in art.

**Key words:** American Bar, Culture of Bar, Interwar Europe, London, Berlin, Prague



# Obsah

Seznam zkratk	7
<b>1. ÚVOD</b>	<b>8</b>
1.1 Práce s prameny, jejich dostupnost a relevance	9
1.2 Opilí dobou: Řev a Úzkost	12
1.3 Věčné médium civilizace	19
1.4 Vymezení: pojmy a definice	22
<b>2. AMERICAN BAR</b>	<b>30</b>
2.1 Zrod fenomenální instituce	30
2.2 Profesionál a jeho sortiment v nabídce	33
2.3 Moc mahagonu aneb architektura baru	38
2.4 Propagace baru	41
<b>3. BRITSKÁ BAROVÁ SCÉNA</b>	<b>44</b>
3.1 Prvopočátky a turbulentní časy vývoje britské barové scény	44
3.2 Londýn a čas koktejlu	50
3.3 Prezentace britské barové scény	55
3.4 Produkce odborné barové literatury	59
3.5 Ohlas na barovou kulturu v meziválečné Británii	62
<b>4. NĚMECKÝ SMĚR FENOMÉNU AMERICAN BAR</b>	<b>65</b>
4.1 Vývoj německé barové scény a instituce American Bar	65
4.2 Berlín – cirkusové město	68
4.3 Prezentace německé barové scény	71
4.4 Produkce odborné barové literatury	72
4.5 Ohlas na barovou kulturu v meziválečném Německu	74
<b>5. AMERICAN BAR V ČESKÉM BAROVÉM PROSTŘEDÍ</b>	<b>77</b>
5.1 Základní vývoj české barové scény	77

5.2	Zlatá Praha a její moderní komplexy .....	80
5.3	Prezentace české barové scény .....	83
5.4	Produkce odborné literatury .....	87
5.5	Ohlas barové kultury v meziválečném Československu .....	90
6.	<b>SOCIÁLNÍ ASPEKTY BAROVÉ KULTURY .....</b>	<b>95</b>
6.1	Bar: jeho kultura, atmosféra a sociální náplň .....	95
6.2	Zábavní program: hudba a tanec .....	100
6.3	Odraz barové kultury v umění metropolí .....	104
7.	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>114</b>
8.	<b>SEZNAM POUŽITÝCH PRAMENŮ A LITERATURY .....</b>	<b>117</b>
9.	<b>SEZNAM PŘÍLOH .....</b>	<b>125</b>

## Seznam zkratek

IBA	–	International Bartenders Association
IBU	–	International Barkeeper Union
IGV	–	International Genver Verband
UKBG	–	United Kingdom Bartenders Guild

# 1. Úvod

Tématem mé diplomové práce je analýza instituce *American Bar* jako specifického fenoménu v západní a střední Evropě v období mezi dvěma světovými válkami. Jsem si vědom toho, že barová kultura není právě typickým akademickým námětem. Byla však zvolena záměrně, zejména s ohledem na problematiku fenoménu *American Bar*, který skýtá značné možnosti badatelského výzkumu. Rád bych v práci nastínil vývoj této instituce, jednotlivé profesní nuance, jimiž disponovala, a kulturní prostředí, které vytvářela. Cílem práce není komplexní analýza sociokulturního vývoje zvolených metropolí v meziválečné době, nýbrž zaměřit se na tato velkoměsta z pohledu barové kultury. *American Bar* můžeme vnímat jako revoluční prostor, v němž docházelo ke kulturnímu přenosu nejen mezi jednotlivci, nýbrž přímo mezi celými organizovanými skupinami, které byly vedené fascinací moderním životem a poválečnou „žízň“ po zábavě. Fenomén tedy symbolizuje místo sociálního pokroku, protože za jiných okolností a v jiném prostředí by tato kombinace nebyla uskutečnitelná.

Práce je rozdělena do šesti kapitol. V první kapitole stručně nastíním proměny poválečné atmosféry v západní a střední Evropě. Součástí kapitoly je rovněž analýza fenoménu alkoholu jako věčného média, jež bylo součástí lidské komunikace odnepaměti. Kapitola obsahuje také vymezení pojmů a výklad definic, bez nichž by nebylo možné si barové prostředí správně představit, natož analyzovat. Pojem bar totiž implicitně skrývá a nese mnoho možností, jak ho chápat, od jeho funkce až po etymologický fakt, že angličtina disponuje pro jedno slovo více významy. Uvědomíme-li si poté, že barové prostředí vyžaduje rovněž určité profesní aspekty, dostáváme se za hranice běžných úvah.

Předmět analytického zájmu v následujících pěti kapitolách, věnujících pozornost samotné instituci *American Bar*, jejím projevům v britském, německém a československém prostředí a sociálním aspektům barové kultury, zaujímá v této práci kombinace pramenů různorodé provenience. Mým cílem bylo uchopit téma z širší perspektivy, abych mohl, co možná nejkompaktněji, zachytit fenomén *American Bar* jako instituci ve vybraných evropských metropolích. Práce se soustředí na období největšího rozvoje fenoménu v meziválečném období, přičemž neopomím ani jeho předešlý vývoj, kdy pronikal do analyzovaných velkoměst jako nová forma servisu. Práce je koncipována jako komparace vývoje fenoménu v Londýně, Berlíně a Praze jakožto center elit jednotlivých států, v nichž bylo pronikání fenoménu nejvíce patrné. Metropole Londýn, Berlín, Praha byly vybrány

úmyslně s předpokladem vzájemného ovlivňování a spolupráce v rámci fenoménu. Rozbor je aplikován jak na základě čistě profesionálního zaměření baru jako gastronomického zařízení, kdy je komentován celkový provoz baru, řešeno personální obsazení baru, jeho nezbytné vybavení a nabídka, ale též architektura barového prostředí, či prezentace jednotlivých barových scén na poli domácím i mezinárodním, tak ze společenského a kulturního hlediska v širších perspektivách, na jejichž základech poznáváme sociální složení baru a jeho celkovou atmosféru s hudebním aranžmá a uměleckým ztvárněním barového prostoru. Otázku vývoje barové kultury jsem se posléze pokusil prezentovat sérií ukázek, abych zdůraznil případné odlišnosti. V zamýšleném rozsahu a směru bádání se tedy jedná o unikátní práci, jejíž problematika dosud nebyla ani ve světové, ani v české historiografii reflektována.

## 1.1 Práce s prameny, jejich dostupnost a relevance

Na myšlenku věnovat se tématu *American Bar* v meziválečném období, jako formě nového fenoménu zábavy objevujícímu se napříč evropskými metropolemi, jehož kořeny sahají až do 19. století, mne přivedla již realizace bakalářské práce na téma *Fenomén baru jako součást životního stylu za První republiky*, v níž jsem se snažil zachytit bar v českém prostředí ze všech možných úhlů i pohledů. Podnětem k zaměření se na fenomén *American Bar* byl nedostatek pozornosti odborné veřejnosti vůči tomuto originálnímu pojetí barové kultury a důkladnější vykreslení vývoje analyzovaného fenoménu. Současný stav bádání se totiž podrobně omezuje pouze na jednotlivé prvky fenoménu v jednotlivých lokalitách jako například článek *The Guild of Remarkable Barmen: The History of the UKBG* od Lynn Byron zaměřený na vývoj britské barmanské organizace od prvopočátku až do dnešních dnů. Navzdory mnoha působivým informacím však poskytuje pouhou a neúplnou výseč z celého fenoménu.

Informace, které se staly podkladem pro práci, jsem čerpal z rozmanité škály pramenů. K dispozici mi byly nejen dokumenty z archivu, tištěné prameny nebo periodika, ale také odborné studie a vysokoškolské kvalifikační práce. Pro co největší přiblížení fenoménu jsem se rozhodl dokonce využít plakátové tvorby, rozhovorů s řadou světových odborníků, kteří mohli v jistém směru dotvořit výsledný obraz fenoménu pro danou lokalitu, audiovizuálních záznamů nebo memoárové a krásné literatury. Ukázky z literatury poté dokonale ilustrují

atmosféru doby a přináší výzkumu nové rozměry, které nejsou na první pohled zřetelné z „klasických“ archivních dokumentů.<sup>1</sup>

Již samo studium archivních dokumentů naznačilo jednotlivé rozdíly míst vybraných k analýze, kdy jsem se v Německu zaměřil na Landesarchiv plný zajímavých hlavně číselných údajů nepostradatelných pro představu ekonomické síly celé instituce. Oproti tomu London Metropolitan Archive nabídl poutavé architektonické nákresy, fotografie a nápojové lístky, které jsou výtečným dokladem každodenní nabídky a komunikace s hostem. V otázce českých zemí jsem svou pozornost soustředil na fond *Československého abstinentského svazu* v Archivu Národního muzea jako součást ohlasu na barovou kulturu ve veřejném mínění, na fond *Policejního ředitelství* v Národním archivu České republiky, v němž se vyskytují dokumenty mapující výskyt a působení *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*, a na fondy zabývající se barem jako tématem politickým a kulturním, tedy *Protokoly schůzí ústředního zastupitelstva* a *Protokoly schůzí uzší správní komise*, jenž jsou dostupné v Archivu hlavního města Prahy a jsou podstatné obzvláště svým politickým důrazem na společenské hledisko barové kultury.

Z hlediska tištěných pramenů nelze pominout dobový periodický tisk, na kterém jsem použil jak kvalitativní, v níž se jednalo o obsahovou analýzu, tak kvantitativní metody, kdy bylo vymezeno delší časové rozpětí přesahující dvacet let. Pro práci byly studovány články z amerických, anglických a německých deníků, které se snažily pravidelně referovat o předválečném a meziválečném stavu koktejlů a amerických barů v Londýně a Berlíně. Dokumentace Prahy byla provedena na základě analýzy deníků *Lidové noviny*, *Národní listy* či *Národní politika*, odborných periodik, kdy se ve srovnání s číšníckým časopisem *Otakar* stal jedním z klíčových časopis *Hostimil*, a kulturní revue *Pestrý týden*, která jen dotvářela celkový obraz, ale pro studium fenoménu neměla větší relevance.

Z tištěné pramenné literatury bych také velice rád uvedl odborné barmanské knihy, jako byly kupříkladu *American & Other Drinks* od Leo Engela, *The Savoy Cocktail Book* Harryho Craddocka, *Der Mixologist* z pera Carla A. Seutera nebo *Americké míchané nápoje* autorské dvojice Jaroslav Ryba a Berthold H. Reiman a další, jejichž podrobnější rozbor je zakomponován v této práci. Ojedinelou příležitostí byla i možnost nahlédnutí do *The Savoy – American Bar Cocktail Book*. Této brožury bylo vytištěno pouhých sto kusů uvedených jako limitovaná edice, která ani nebyla uvedena do prodeje.

---

<sup>1</sup> KOURA, P., *Swingová mládež a nacistická okupační moc v protektorátu Čechy a Morava*, disertační práce (vedoucí: doc. PhDr. Jana Čechurová, Ph.D.), Univerzita Karlova v Praze, Ústav českých dějin, Praha 2010, s. 20.

V ohledu odborných titulů se práce soustředila zejména na biografie jednotlivých metropolí, z nichž v případě Londýna za zmínku určitě stojí *All Twenties London: Sex, Shopping and Suburban Dreams*, kterou vytvořil podnikatel a publicista Mike Hutton a kterou lze považovat za základní kulturní publikaci pro Londýn ve dvacátých letech. Z dalších titulů můžeme připomenout *Londýn: Biografie* od Petera Ackroyda, *Twenties London: A City in the Jazz Age* od Cathy Ross a publikaci *London: The Illustrated History*, pod níž je podepsána ve spolupráci s Johnem Clarkem opět Cathy Ross. V kontrastu k těmto knihám stojí krásný popis sociálního vývoje v meziválečném Londýně, který přináší Martin Pugh ve své knize *We Danced All Night: A Social History of Britain Between the Wars*.

Proměnlivý Berlín následně zachycují publikace Otto Friedricha *Before the Deluge: A Portrait of Berlin 1920s* a kniha Rainera Metzgera *Berlin in the Twenties: Art and Culture 1918-1933*, v níž autor ohromí bohatým obrazovým materiálem, aby vzápětí zklamal poněkud nepřehlednou formou.

Plošný výzkum pro českou krajinu mi značně ulehčily syntézy Zdeňka Kárníka s názvem *České země v éře První republiky* a *Malé dějiny Československé*, kdy jsem ani neváhal nahlédnout do *Dějín první republiky* od Věry Olivové. V jistém směru bylo ovšem nezbytné věnovat se problematice hlouběji, a tak jsem se v otázce propagace baru zaměřil na esejistické práce Josefa Kroutvora *Pražský chodec* a *Poselství ulice*, díky nimž mi bylo umožněno poznat pestré kulturní pozadí prvorepublikových podniků. V rámci studia reklamy baru a jeho produktů jsem zvolil také knihu *Zlaté časy české reklamy* od Pavly Vošáhlíkové, kdy jsem ovšem ve srovnání s esejemi Josefa Kroutvora nenarazil na rozsáhlejší tématické vysvětlení v oblasti propagace zábavních zařízení. Za nepostradatelnou a jednu z důležitých otázek jsem považoval též prostudování titulu *Politické a sociální elity* od Františka Svátka, který mi pomohl lépe pochopit souvislosti v projevech meziválečných sociálních struktur.

Z odborné literatury zaměřené čistě na prostředí baru mi byly velice nápomocné práce Alexandera Mikšovice, zejména *Bar. Mixologie, historie, management*, jež přináší přímo vyčerpávající množství informací, kde bohužel není proveden důkladnější analytický komentář. V odlišném duchu se nesou knihy dvojice autorů Anistatie Miller a Jareda Browna, jejichž záměr je primárně popularizační, přesto se nevyhýbají kritickému hodnocení a jejich knihy tím nabírají na dynamice.

Práce odkazuje rovněž na vysokoškolské kvalifikační práce *Význam emocí v marketingové komunikaci českých koktejlových barů* od Jitky Součkové, *Návrh konceptu barového provozu* popsaný Karlem Zachardou, či na téma *Swingová mládež a nacistická*

*okupační moc v protektorátu Čechy a Morava*, kterou napsal Petr Koura. Tyto práce mi místy poskytly jiný úhel pohledu na stanovenou problematiku a místy pouze doplnily předem daná očekávání.

Z netištěných pramenů zaujímají impozantní část rozhovory s předními světovými odborníky, mezi nimiž je bývalý prezident britské barmanské asociace Jim Slavin, šéf-barman American Baru hotelu Savoy Erik Lorincz, či berlínská barová historička Beate Hindermann a další. Pozornost jsem také věnoval působení baru v kinematografickém kontextu, konkrétně ve filmech Martina Friče (*Kristián* a *Hej-rup*) a plakátové produkci z fondů Umělecko-průmyslového muzea v Praze.

Mým badatelským cílem bylo tedy skrze výše uvedené prameny a literaturu demonstrovat formování evropské barové scény v meziválečném období v rámci nového fenoménu zábavy, jímž byl *American Bar*, a zhodnotit jeho společenské postavení a specifika v jednotlivých evropských metropolích, konkrétně v Londýně, v Berlíně a v Praze.

## 1.2 Opilí dobou: Řev a Úzkost

„Co miluji, je ta chuť pomíjivosti na jazyku, kdy každý rok může být tím posledním.“<sup>2</sup>

Max Reinhardt

Z výše uvedené myšlenky významné osobnosti výmarského Německa, divadelního režiséra Maxe Reinhardta, lze postřehnout onen neklid a dvojznačný ráz meziválečné éry. Toto období, reprezentováno dvěma dekádami plnými proměnlivých událostí, se stalo dobou bortících se starých pořádků.<sup>3</sup> Jednalo se o více než dvacet let překypujících tendencemi sklouzávat k extrémům, kdy docházelo k rozsáhlým velmocenským přesunům a řadě sociálních revolucí.<sup>4</sup> Ať už tudíž posuzujeme problematiku skrze sentimentální náhled „zlatých“ a „řvoucích“ let dvacátých, či prostřednictvím ekonomické a politické „úzkosti“ plynoucí z let třicátých,<sup>5</sup> historická skutečnost disponuje daleko více spleťnými okolnostmi, než se může na první pohled zdát, a nelze ji tedy prvoplánovitě generalizovat, neboť faktorů ovlivňujících danou etapu dějin je nepřehledné množství. V první řadě je důležité podotknout, že si práce neklade nijak přemrštěné cíle ohledně komplexního či detailního výkladu

---

<sup>2</sup> METZGER, R., *Berlin in the Twenties: Art and Culture 1918-1933*, Londýn 2007, s. 47.

<sup>3</sup> BŘÍZA, A., *Athény na Sprévě jsou mrtvé, Chicago na Sprévě se rodí*, in: Dvacáté století – The Twentieth Century, č. 1, FF UK, Praha 2006, s. 293.

<sup>4</sup> OLIVOVÁ, V., *Dějiny první republiky*, Praha 2000, s. 7.

<sup>5</sup> ACKROYD, P., *Londýn: Biografie*, Praha 2002, s. 661. Srovnání HESSE, H., *Citáty, které pohnuly dějinami 20. století*, Praha 2011, s. 78-79.



a rozboru daného politicko-kulturního vývoje v meziválečném období v západní a střední Evropě. Vzhledem k významu a časovému horizontu celé epochy, jsem toho názoru, že je doslova žádoucí alespoň ve stručnosti nastínit několik elementárních faktografických údajů a atmosféru doby, tedy souvislosti, bez nichž by bylo obtížné, v jistých mezích téměř nemožné, pochopit celé období, na něž je analýza *American Bar* aplikována.

Jako společný jmenovatel udávající širší společenský kontext by bylo možné určit pomyslnou „žízeň“, která propukla v poválečné uvolněné náladě a pocitu pomíjivosti lidské existence, za nimiž stála zkušenost z ozbrojeného konfliktu a nárůst životní úrovně a prostoru pro volnočasové aktivity.<sup>6</sup> Ovšem otázkou zůstává, do jaké míry byl tento jev směřodatným prvkem dvacátých a třicátých let a kde případně byl nejsilnější?

Situace v poválečné Evropě nebyla z hospodářského hlediska nijak růžová.<sup>7</sup> Společnost byla zachváčena hrůzami první světové války<sup>8</sup> a postupně se objevovala deprese nad smrtí nespočtu mladých nadějí. Každý čelil situaci vlastním způsobem. Válečné trauma se však odráželo napříč celým společenským spektrem, což v Anglii zachytil kupříkladu spisovatel Herbert G. Wells, když komentoval výslednou marnost, protože válka ve svém nesmírně velkolepém a zničujícím rozsahu skončila v podstatě ničím.<sup>9</sup> O to trefněji poté může působit ironické prohlášení Friedricha von Hardenberga k začátku meziválečného období: „*Po nešťastné válce se musí psát komedie.*“<sup>10</sup> Komedie, v jejíž hlavní roli měla vystupovat generace, kterou označila Gertruda Steinová<sup>11</sup> jako „ztracenou“,<sup>12</sup> což údajně směřovala během rozhovoru s americkým spisovatelem Ernestem Hemingwayem na všechny, jenž si s sebou nesly zážitky z fronty: „*Vy všichni mladí lidé, co jste byli ve válce. Jste ztracená generace. ... Nemáte k ničemu úctu. Upíjíte se k smrti.*“<sup>13</sup> Je ovšem možné vztáhnout tento pojem na smýšlení a životní stanoviska mladé generace dvacátých let?

---

<sup>6</sup> PUGH, M., *We Danced All Night: A Social History of Britain Between the Wars*, Londýn 2009, s. 216. Srv. BŘÍZA, A., citace dle, s. 292.

<sup>7</sup> MOZR, T., *Fenomén instituce baru jako součást životního stylu za „První republiky“*, bakalářská práce (vedoucí: Doc. PhDr. Jana Čechurová, PhD.), Univerzita Karlova v Praze, Ústav českých dějin, Praha 2012, s. 11.

<sup>8</sup> První světová válka (též Velká válka) byl globální válečný konflikt trvající od roku 1914 do roku 1918.

<sup>9</sup> ROSS, C., *Twenties London: A City in the Jazz Age*, Londýn 2003, s. 14.

<sup>10</sup> BŘÍZA, A., c. d., s. 296.

<sup>11</sup> Gertruda Steinová (1874-1946) byla americko-francouzská spisovatelka, dramatička a libretistka. Byla známa především pro svůj salon, jehož návštěvníky byla řada umělců.

<sup>12</sup> HUTTON, M., *All Twenties London: Sex, Shopping and Suburban Dreams*, Brighton 2012, s. 14. Srv. WILLET, J., *The Weimar Years: A Culture Cut Short*, Warrington 1984, s. 110.; BRADÁČ, Z., „*Zlatá dvacátá léta. Počátky hegemonie USA v kapitalistickém světě 1914-1929*“, Praha 1983, s. 7.; HESSE, H., c. d., s. 87.

<sup>13</sup> HESSE, H., c. d., s. 87.

Obvykle bývá výklad o *ztracené generaci* předkládán jako nadčasový komentář o „úpadku“ hodnot u mladých lidí. Na druhou stranu lze vcelku souhlasit s názorem historika Zdeňka Bradáče, že pro shrnutí soudobých postojů, iluzí a obav, se zdá být celý pojem příliš obecný a bagatelizující.<sup>14</sup> Nápravu a přímý pohled na věc tak můžeme nově spatřovat prostřednictvím individuálních výpovědí: „*Prvá léta po světové válce, kdy žili jsme svět od základů změněný, bolestně rozvrácený, vyděšený hrůzou černých let krveprolití, v dnech ustavičných tragédií, v dnech politických a sociálních otřesů, v drásavé nejistotě zitrků, v elektro-dramatickém napětí světové atmosféry, v níž zněly poplašné výkřiky hospodářských a kulturních krizí i sociálního zemětřesení, hrozby revoluce před branami světa – tato prvá léta po válce postavila nás před poměry a skutečnosti z jádra nové, doprostřed světa, jenž se stal naprosto nepodobným světu, v němž žila, pracovala a zestárla předchozí generace.*“<sup>15</sup> Novinář a publicista Sebastian Haffner pokračoval v knize *Příběh jednoho Němce* ještě barvitěji, když otevřeně shrnul: „*Měli jsme za sebou velkou válečnou hru a šok z toho, jak skončila; obrovskou deziluzi z politického průběhu revoluce a teď zas dennodenně před očima zhroucení všech životních pravidel, bankrot stáří a zkušenosti. Prošli jsme už řadou protikladných vyznání. Nejdřív jsme byli pacifisti, potom nacionalisti, později si nás podmanila marxistická osvěta. Existovalo ještě něco, co nás mohlo nadchnout?*“<sup>16</sup>

Vše působilo, že jediným vychodiskem je nechat se strhnout myšlenkou, že to, co bylo, již pominulo, a nové kladné i záporné události jsou ještě na míle vzdáleny skutečnosti. Proto bylo potřeba obrátit svou pozornost k přítomnosti a každodenním prožitkům.<sup>17</sup> Nastal čas se bavit.<sup>18</sup> Doba přinesla mladé generaci možnost uvolnění v nekonečných večírcích oslavujících život. Přišla „naivní“ léta překypující nadšením a potenciálem, v němž se objevovaly nové myšlenky a technický pokrok. „*Byla to vášnivá láska k přítomnému okamžiku, kterou žila tehdejší generace.*“<sup>19</sup> Jako by neexistovaly žádné překážky a vše se proměnilo ve zkušenost. Zkušenost s velkým Z, kde právě ono Z vystihovalo zcela všechno – zlom, zkázu, zábavu, zvrát, zmar, zisk, či naprosto zásadní změnu.<sup>20</sup> Objevil se element s „destruktivními“ účinky, jenž ve své básni *The Waste Land* zachytil básník a dramatik T. S.

---

<sup>14</sup> BRADÁČ, Z., c. d., s. 7.

<sup>15</sup> TEIGE, K., *Manifést poetismu*, in: RED, měsíčník pro moderní kulturu (redaktor: Karel Teige), ročník I., 1927-1928, s. 318.

<sup>16</sup> HAFFNER, S., *Příběh jednoho Němce. Vzpomínky na léta 1914-1933*, Praha 2002, s. 66.

<sup>17</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 12.

<sup>18</sup> HUTTON, M., c. d., s. 9.

<sup>19</sup> DORÚŽKA, L., *Jak se Praha bavila*, in: Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

<sup>20</sup> FRIEDRICH, O., *Before the Deluge: A Portrait of Berlin 1920s*, New York 1995, s. 12.

Eliot, když komentoval, že v poválečné prázdnotě vznikl „svět bez víry.“<sup>21</sup> Svět, ve kterém bylo tradiční fungování rodiny narušeno enormní deziluzí a v níž poměr mezi rodiči a dětmi zaplnila propast znamenající kolaps „většiny životních pravidel, bankrot stáří a zkušenosti.“<sup>22</sup> Společnost postupně ovládly marginální fenomény, jenž pronikly do všedního života a staly se rutinními záležitostmi. Staré a hlučné vozy zastoupily elegantnější automobily náhle dostupné většímu počtu obyvatel. Informovanost nově v souladu se zaběhlým tiskem zajišťovalo rozhlasové vysílání. Objevil se jazz, coby nespoutaný hudební žánr, který mnohdy svým surovým vyjádřením a roztodivnými tóny evokoval v posluchačích ještě nedávný „křik“ války; tanec, především charleston, reprezentující indikátor svobody prožitku a přinášející nadšení z animálního pohybu; a obzvláště biograf, jenž se stal denním opiem široké veřejnosti čekající na další a další snadno vykonstruované zápletky, které jim pomohou oprostít se od reality a dále snít o lepší budoucnosti.<sup>23</sup>

Uváděné společenské jevy však nebyly čistě záležitostmi poválečných dvacátých let, nýbrž šlo o otázku desítek let předešlého vývoje. Proč tedy teď, proč najednou došlo k takovému obratu? Odpověď je nasnadě – vše se poněkud vyhrotilo a zčistajasna se dostali do popředí ti správní lidé s touhou objevovat, snít a vesele se bavit. S cílem žít jinak a nezávisle na ustálených zvycích minulých generací, žít pro daný okamžik a nenechat si nic proklouznout mezi prsty, ovlivnění „mámvými iluzemi o nastávající éře blahobytu,“<sup>24</sup> hrubým individualismem, amerikanismem a stylem jeho demokracie,<sup>25</sup> neboť existoval reálný předobraz, že Spojené státy jsou zaslíbenou zemí „nepřekonatelných divů moderní techniky daných do služeb člověka, jako zázračný ostrov neomezených možností připravený štědře odměnit splněním životních tužeb každého, kdo má dostatek schopností, průbojnosti a energie, aby se prosadil, vynikl v některém oboru lidské činnosti, vydobyl si své místo na výsluní bohatství a slávy.“<sup>26</sup> Ono naplňování této představy, kdy do evropské společnosti ve stále větší míře zasahovaly síly kapitálu a rozvoj demokracie, tedy přineslo do jisté míry narušení stability třídních rozdílů a transformaci elit, jenž se ocitly minimálně zčásti odpoutány od dříve důrazněji uplatňovaných měřítek, jakými byly původ a rozsah majetku. Náhle na ně byl vyvíjen tlak v oblasti kvalifikace, prokázání zásluh a odpovědnosti, či získání a udržení prestiže.<sup>27</sup> Časem se proto ve společnosti objevily nové síly neoddělitelně spojené s ruchem

---

<sup>21</sup> HOPKINS, J., *Into the Heart of the Fire: The British in the Spanish Civil War*, Stanford 1998, s. 20.

<sup>22</sup> HAFFNER, S., c. d., s. 65-66. Srv. BŘÍZA, A., c. d., s. 292.; BRADÁČ, Z., c. d., s. 7.

<sup>23</sup> HUTTON, M., c. d., s. 16. Srv. ACKROYD, P., c. d., s. 661.; HESSE, H., c. d., s. 658.

<sup>24</sup> BRADÁČ, Z., c. d., s. 11.

<sup>25</sup> PUGH, M., c. d., s. 216, 217.

<sup>26</sup> BRADÁČ, Z., c. d., s. 11.

<sup>27</sup> SVÁTEK, F., *Politické a sociální elity*, Praha 2003, s. 34-35.

moderního města a vše se zredukovalo na obchod s vidinou zisku,<sup>28</sup> ba dokonce láska nabyla pomíjivého charakteru a jediné, co v dané době mohlo zůstat, byla pouze spekulace. „*Starým a nepraktickým lidem se dařilo nejhůř. Mladým, kteří se pohotově přizpůsobili, se dařilo dobře. Přes noc získali svobodu, bohatství a nezávislost. ... Mezi tolikerym utrpením, zoufalstvím a žebráckou bídou se dařilo horečnému horkokrevnému mládí, chuti si užívat a všeobecné karnevalové náladě.*“<sup>29</sup> Morální úpadek zrcadlí se v berlínském nočním životě vyjádřil spisovatel a novinář Klaus Mann slovy: „*Svět dosud neviděl nic jako je toto. Byli jsme zvyklí mít prvotřídní armádu. Teď máme prvotřídní zvrácenosti.*“<sup>30</sup> Podobnými poklesky v rámci všeobecného veselí se zabýval i Aleš Bříza, když upozornil na soudobé postřehy Stephana Zweiga, že „*mladé dívky se hrdě vychloubaly, že jsou perverzní; být ještě v šestnácti letech podezřívána z panenství platilo za potupu, každá chtěla o svém dobrodružství vyprávět...*“<sup>31</sup> Bezdůvodně tudíž neuvádí spisovatel a podnikatel Mike Hutton historku o staré přítelkyni, která svou výpovědí dotváří atmosféru doby, když v roli pamětnice hodnotí projevy dnešní „zkažené“ mládeže: „*Věř mi, dnešní mladí nemohou objevit nic, co my jsme už nezkusili.*“<sup>32</sup>

V roce 1924 formuloval Karel Teige<sup>33</sup> v manifestu poetismu při vymezování tohoto uměleckého směru, který ve dvacátých letech zakotvil společně s euforií jazzových rytmů v kavárnách a moderních barech, že nejen materiální komfort činí člověka šťastným, nýbrž i věci spirituálního rázu jako láska nebo všeobecné veselí.<sup>34</sup> Shrnu tak charakter mladé generace plné potenciálu, skepticismu a pragmatického přístupu, ale rovněž jednolitého optimismu a přesvědčení, že vše má své opodstatnění. V jedné větě obsáhl touhu žít anebo zemřít v dosud nevídaném kolektivním dobrodružství.<sup>35</sup> Ve vzpomínkách jednoho Němce snad proto můžeme spatřovat pouze již tón celé epochy: „*Rázem se objevily nespočetné bary a noční kluby. Mladé páry vířily po ulicích zábavních čtvrtí jako ve filmu o horních deseti tisících. Kam se člověk podíval, tam se někdo ve spěchu zabýval láskou.*“<sup>36</sup>

Vize o naplnění amerického snu, v němž mohl být člověk mlád, být bohatý a žít spokojený život nenarušovaný každodenní politikou, měla na tehdejší Evropu dvojí dopad,

---

<sup>28</sup> BŘÍZA, A., c. d., s. 290.

<sup>29</sup> HAFFNER, S., c. d., s. 62.

<sup>30</sup> DARKMOON, L., *The Sexual Decadence of Weimar Germany*, in: <http://www.thetruthseeker.co.uk/?p=80636>.

<sup>31</sup> BŘÍZA, A., c. d., s. 300.

<sup>32</sup> HUTTON, M., c. d., s. 7.

<sup>33</sup> Karel Teige (1900-1951) byl český kritik a teoretik umění. Podílel se na založení poetismu.

<sup>34</sup> KROUTVOR, J., *Pražský chodec. Dějiny českého plakátu 1890-1945*, Praha 1985, s. 90.

<sup>35</sup> HAFFNER, S., c. d., s. 72. Srv. BŘÍZA, A., c. d., s. 292.

<sup>36</sup> HAFFNER, S., c. d., s. 62.

kdy kráčelo magické nadšení ruku v ruce s jízlivou kritikou. Projev této kritiky lze vnímat skrze satirické vyjádření, že „*Američané jsou zvláštní lidé. Vytvořili Versailleskou smlouvu, ale odmítli ji ratifikovat. Vytvořili Společnost Národů, ale odmítli se stát její součástí. Vytvořili koktejl a odmítli jej pít.*“<sup>37</sup> Společnost však tehdy získala, vedle všudypřítomné reklamy, filmového průmyslu, rozvoje médií, radikálních proměn v módě a nakupování, kdy téměř můžeme hledat i jakési počátky konzumu, zcela nový prvek, jímž byl „cocktail time“ ustálený při večerních tanečních zábavách, kde výskyt koktejlu významně doplňoval celkový kolorit nočních radovánek.<sup>38</sup> Popularita míšených nápojů s původem v osmnáctém století, a možná ještě daleko starším, tak vzrostla jako nikdy předtím, kdy se vyskytl dokonce nápoj s paradoxním, ovšem adekvátním označením „Všechny národy“, jenž vznikl z toho, co zůstalo, podobně jako v poválečné Evropě na dně všelijakých láhví s alkoholem.<sup>39</sup> Nebyl by to však onen starý kontinent, aby v něm nepropukly dlouho skrývané komplexy a nahromaděná frustrace,<sup>40</sup> kdy vystihl americký spisovatel Francis Scott Fitzgerald tehdejší atmosféru doby a pocity evropských obyvatel ve vyjádření, že „*velké životní problémy působily, jako by se měly vyřešit samy, a pokud jste je přece jen začali řešit, stali jste se pak náhle unavení a apatičtí vůči všem větším obecnějším problémům.*“<sup>41</sup>

Nicméně je velmi důležité si uvědomit, že zvolené metropole pro analýzu fenoménu *American Bar* se přes zmiňované souvislosti v jednotlivých okolnostech lišily a jejich vývoj probíhal v souladu s vlivy příslušných státních celků, kdy se různou měrou projevovala eskalace touhy po zábavě, pro níž zákonitě musely nejdříve existovat odpovídající instituce. V poválečné době tedy vedle sebe klademe etablovanou konstituční monarchii Velké Británie, jenž lpěla na vlastní imperiální minulosti, přičemž udržet tento statut pro ni mělo enormní význam,<sup>42</sup> chaotické, poražené a pokořené Německo přetvářející se navzdory revolučním pokusům ve Výmarskou republiku,<sup>43</sup> a nově vytvořený stát Čechů a Slováků, který díky čerstvě získané svobodě překypoval nejen nadějami a ideály, ale též trpěl nepřetržitými problémy s národními menšinami.<sup>44</sup>

Británie se po válce ocitla uprostřed politických změn v podobě obměny vlády. Vláda se transformovala z koaličního uskupení sjednocujícího liberály a konzervativce, neboť

---

<sup>37</sup> *League of nations cocktail*, in: <http://cocktail101.org/2012/03/08/53-league-of-nations-cocktail-and-peace-cocktail/>.

<sup>38</sup> KROUTVOR, J., *Pražský chodec...*, s. 92.

<sup>39</sup> ACKROYD, P., c. d., s. 641.

<sup>40</sup> BŘÍZA, A., c. d., s. 292.

<sup>41</sup> FITZGERALD, F. S., *On Booze*, Londýn 2012, s. 12.

<sup>42</sup> ROSS, C., CLARK, J., *London: The Illustrated History*, Londýn 2008, s. 252.

<sup>43</sup> BUFFET, C., *Berlín*, Praha 1999, s. 229-235.

<sup>44</sup> KÁRNÍK, Z., *Malé dějiny československé (1867-1939)*, Praha 2008, s. 422.

všeobecné volby vynesly do čela pouze konzervativce, v jejichž čele stanul Andrew Bonar Law.<sup>45</sup> Situace v poválečném Německu se může zdát ještě komplikovanější, když po abdikaci Viléma II.<sup>46</sup> přišla řada momentů, které si jistě zaslouží vlastní hlubší historický rozbor, počínaje neúspěšným pokusem Karla Liebknechta<sup>47</sup> o revoluci, přes Rúrskou krizi, inflační šílenství a Stressemannovu éru, až po eskalaci celé situace zosobněnou nástupem nacistů k moci a jmenováním Adolfa Hitlera kancléřem v roce 1933.<sup>48</sup> Oproti tomu ani Československo pod rouškou relativního klidu nezůstalo bez jednotlivých otřesů, kdy se muselo ve svých počátcích postavit tzv. slovenské otázce, jež si vyžádala intervenci za pomoci vojenské diktatury na Slovensku nacházejícím se ve stavu násilné maďarizace obyvatelstva. Od této formy vlády se však časem upustilo, a tak nadešla možnost realizace myšlenky o parlamentní demokracii a jejího formování v rámci státního aparátu i v každodenní politické, hospodářské a sociální praxi.<sup>49</sup>

Zlomovým okamžikem byl pro všechny země jak příchod a dopady světové hospodářské krize, tak vzrůstající se politický extremismus.<sup>50</sup> Míšené nápoje a celý svět barové kultury v té době poskytoval rozptýlení a únik od reality, kdy můžeme sledovat ambivalentní rozměr tohoto prostředí. Rozmanitá nabídka koktejlů představovala prostředek pro naplnění pocitu modernity a touhy žít dobře, v kontrastu vůči prázdnotě a vykořenění. Zájem o zábavu se ovšem nevytratil. Jen co se odezvy krize zmírnily, společnost znovu začala vesele hýřit. Ačkoli pro tentokrát již byla obezřetnější.<sup>51</sup> Bezstarostná radost v Evropě pomalu vyprchávala a místo ní se upíraly napjaté zraky k událostem v Německu, kde si hrozivá nacistická vláda podmanila široké masy obyvatelstva. Pravdivým se tudíž stal výrok hraběte Harryho Kesslera, který už při ratifikaci míru v roce 1920 prohlásil, že pro Evropu nadchází strašlivá éra, jenž skončí v explozi pravděpodobně mnohem hrůzostrašnější než té, kterou byla světová válka.<sup>52</sup> S příchodem nových okolností ustoupila dříve aktuální chuť se bavit.

---

<sup>45</sup> KOVÁŘ, M. a kol., *Londýn: Kulturně-historický průvodce*, Praha 2011, s. 192.

<sup>46</sup> Vilém II. (1859-1941) byl od 15. června 1888 do 9. listopadu 1918 posledním německým císařem a pruským králem.

<sup>47</sup> Karl Liebknecht (1871-1919) byl německý socialistický politik a spoluzakladatel Komunistické strany Německa (KPD).

<sup>48</sup> FRIEDRICH, O., c. d., s. 15, 21, 23, 381, 382, 392. Srv. HAFFNER, S., c. d., s. 68, 71, 78.; BUFFET, C., c. d., s. 277.

<sup>49</sup> KÁRNÍK, Z., *Malé dějiny...*, s. 422, 424, 425. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 11.

<sup>50</sup> KROUTVOR, J., *Poselství ulice. Z dějin plakátu a proměn doby*, Praha 1991, s. 75. Srv. KROUTVOR, J., *Pražský chodec...*, s. 96.

<sup>51</sup> TABÁŠEK, A., *Adina Mandlová. Fámy a skutečnost*, Praha 2003, s. 21.

<sup>52</sup> BURUMA, I. Introduction, in: *Berlin in Lights: The Diaries of the Count Harry Kessler* (editor Ch. Kessler), Londýn 1999.

Přišel Mnichovský diktát<sup>53</sup> a o necelý rok později i další válka. Do prázdna tak vyšlo dřívější prohlášení Klause Manna o kulturním rozmachu meziválečné éry, v němž měl Berlín potenciál zářit jako evropské hlavní město požitků,<sup>54</sup> protože se v něm dělá řada věcí a to přece, „*dámy a pánové, nesmíte propást!*“<sup>55</sup>

### 1.3 Věčné médium civilizace

Alkohol. Při zamyšlení nad podstatou a vlivem tohoto dnes již základního kulturního elementu spojeného s lidskou tvořivostí lze zjistit, že existuje spousta příběhů, domněnek a nezpochybnitelných historických poznatků ohledně alkoholu.<sup>56</sup> Odkud ale doopravdy pochází a jak se etablovala jeho silná pozice jako věčného, neodmyslitelného média lidské civilizace? Jak dlouho už člověka provází a proč je s ním tolik spjat?

Zvyklosti týkající se požívání alkoholických nápojů se v jednotlivých lokalitách lišily. Kritériem pro ně mohly být tamější dlouhodobé kulturní či pěstitelské tradice, sociální i geografické příslušnosti kraje, dobová móda, nebo pouze rámec politického a ekonomického vývoje.<sup>57</sup> Alkohol doprovázel lidský rod již od prehistorie.<sup>58</sup> Stál mu po boku a byl mu společníkem na dlouhé cestě od nomádského stylu života přes první zemědělské osidlování, až po utváření raných velkých civilizací, kde vznikaly první právní normy pro regulování lidského chování, přičemž ani alkohol nemohl v tomto směru chybět, protože se jeho konzumace, jako zřejmě nejstarší a zajisté nejlépe rozšířené návykové látky ve společnosti, stala bezprostředním prostředkem v životě člověka. Odjakživa totiž symbolizoval pro svůj ambivalentní charakter veškeré lidské touhy. Jeho podpora komunikace, kdy je opilý člověk vlastně nejšťastnější, protože může sdílet s ostatními svou náladu a povznesený stav, z něj činila jak útěchu, tak sociální lubrikant.<sup>59</sup> Samotný akt pití, kdy člověk nebyl v takovém rozsahu vydán napospas osobním pochybnostem a mohl se na moment oprostít od svého

---

<sup>53</sup> Mnichovská dohoda (nebo Mnichovský diktát) byla dojednána 29. 9. 1938 v Mnichově a podepsána po půlnoci, tj. 30. 9. 1938. Zástupci čtyř velmocí se dohodli, že Československo musí Německu postoupit pohraniční území obývané Němci.

<sup>54</sup> BUFFET, C., c. d., s. 252.

<sup>55</sup> Tamtéž..., s. 227.

<sup>56</sup> GUHA, A., *Pravé české míchačky*, Praha 2010, s. 15.

<sup>57</sup> SOURNIA, J. Ch., *Dějiny pijáctví*, Praha 1999, s. 79. Srv. REED, N., *1806 eighteen-o-six cocktails: world history as seen through the bottom of a glass*, Vic 2012, s. 13.; MOZR, T., *Fenomén...*, s. 13.

<sup>58</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie, historie, management*, Praha 2009, s. 238. Srv. CARLIN, J. M., *Cocktails: A Global History*, Londýn 2012, s. 11.

<sup>59</sup> SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 16.

životnímu údělu, byl tudíž přímo společenskou záležitostí vybízející k tvorbě určitých sociálních vazeb.<sup>60</sup>

Odpor i obdiv k alkoholu, jenž historie zaznamenala, přinesl dokonce rozmanité výrazy evokující jeho charakter, kdy se lze setkat s alkoholem jako zdrojem inspirace, elixírem, vodou života, nebeským světlem nebo pod označením jako „*regenerátor původní animální vitality*.“<sup>61</sup> Například Arnold z Villanovy, který studoval medicínu v Montpellier ve Francii, napsal kolem roku 1300, že *aqua vitae* prodlužuje život, léčí nemoci mysli, oživuje srdce a udržuje mládí.<sup>62</sup> V manuálu pro sestřičky a ošetřovatelky z roku 1905 od americké kulinářské odbornice Fannie Farmer můžeme nalézt i doporučení určující denně až 20 uncí brandy<sup>63</sup> jako lék na slabý puls, dlouhodobou horečku, nervové vyčerpání, či na případný šok z utržené nehody.<sup>64</sup> Ovšem objevuje se také méně pozitivní obraz alkoholu, kdy mu přísluší role metly lidstva a má být hrozbou psychickému i fyzickému zdraví jedince, ba celé společnosti.<sup>65</sup> Veřejné mínění v tomto směru trefně vystihl v roce 1784, Benjamin Rush, kdy jako lékař a jeden ze signatářů *Deklarace nezávislosti Spojených států amerických* napsal ve svém díle *Zpráva o působení tvrdých destilátů na lidskou mysl a tělo* o vlivu alkoholu na lidský život, neboť v komparaci s válkou sebevíc destruktivní, je to právě alkohol, kdo působí „*za všech okolností a za všech časů*.“<sup>66</sup>

Nelze se tedy divit, že to, co na jednu stranu přináší bujarou náladu, v mžiku zanechává myšlenky plné morálky bez sebemenších kompromisů, které se promítly do nejpřísněji pojaté „suché“ verze společnosti v historii, do americké prohibice.<sup>67</sup> Prohibice byla úspěšným vyústěním dlouhodobých snah hnutí bojujících za střídmost, kupříkladu *Antisalonní ligy* nebo *Abstinenčního svazu křesťanských žen*, která argumentovaly tím, že alkohol narušuje a rozvrací rodinný život americké společnosti. Některé náboženské skupiny šly ještě mnohem dál, když věřily a hlásaly, že pít alkohol je přímo proti boží vůli.<sup>68</sup> Prohibice v tak širokém rozsahu nicméně časem prokázala svou neúčinnost.

---

<sup>60</sup> SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 16.

<sup>61</sup> Tamtéž..., s. 7. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 13.; GOTTHARDOVÁ, D., *Barmanství – výukový text*, bakalářská práce (vedoucí: Ing. Pavla Stejskalová), Masarykova univerzita v Brně, Katedra didaktických technologií, Brno 2008, s. 8.

<sup>62</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 15.

<sup>63</sup> V převodu něco přes půl litru brandy. Více... in: <http://www.jednotky.cz/hmotnost/unce/>.

<sup>64</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 16.

<sup>65</sup> SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 7.

<sup>66</sup> SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 51.

<sup>67</sup> Obvykle se pod pojmem prohibice uvádí zákaz produkce a distribuce alkoholu, jehož nejznámějším příkladem je uplatnění v letech 1919-1933 v USA.

<sup>68</sup> KÁLES, J., *Prohibice v USA naprosto selhala*, in: <http://josefkales.blog.idnes.cz/c/287466/Prohibice-v-USA-naprosto-selhala-v-roce-1933-byla-zrusena.html>.



O tom do jaké míry mohlo jít o rozpor s boží vůlí, lze najít v biblickém vyobrazení, jakožto pozdějším křesťanském kulturním dědictví po starověkých národech, kdy se objevuje citování konzumace alkoholu sto šedesát pětkrát.<sup>69</sup> Navzdory tomu se opět vynořuje odlišnost, tentokrát v zákazu alkoholu v náboženství Islámu.<sup>70</sup> Miloš Mendel, autor knihy *Osudy vína v islámském světě*, který se dlouhodobě zabývá alkoholizací v arabské kultuře, uvedl historický kontext opíjejících se muslimů, jimž stejně jako indiánům chyběla střídmost a pití alkoholu pro prostý požitek z tohoto aktu, což pravděpodobně vedlo k zákazu požívání alkoholu v islámu.<sup>71</sup> Za pomoci dokumentace narušování této normy lze tedy usuzovat jakousi periodicitu v chování člověka vůči alkoholu, do nějž, ať už jako zakázané či tolerované, se vždy promítali patřičné konvence v oblasti tradičních alkoholických nápojů jako typická ukázka pro danou dobu, lokalitu a společnost.<sup>72</sup>

Nespočet příležitostí a nekonečných důvodů k oslavám však dodnes naráží na neopomenutelný aspekt, kterým je pojetí prostoru, v němž se člověk setkává s alkoholem. Vystává tudíž otázka, jaká pozice v tomto směru byla přisuzována pohostinským zařízením? Kdo se v nich pohyboval a nakolik zasahovaly do lidských osudů?

Patřičné vysvětlení je výstižně zachyceno v *Dějínách pijáctví* z pera Jeana Charlese Sournii, kde jsou místa s tzv. silnými nápoji od svých prvopočátků katalyzátorem čilého společenského života, v němž bylo možné si odpočinout.<sup>73</sup> O něco subjektivnější, ovšem neméně pozoruhodný, popis poskytuje Jiří „George“ Nemec, barman a brand-ambasador značky *Becherovka*, ve své stati *Zpráva v lahvi: „Když řeknu 'naš svět', vy víte, který 'svět' mám na mysli. Svět naplněný krásnými stavy mysli, zvuky, chutěmi a vůněmi, úžasnými interiéry a historií. Ano, toto je 'barový svět'. Svět, kde se zastaví čas, potíže jsou odhozeny stranou. Svět, kde záleží pouze na lidských bytostech a kde jsou místnosti zaplněny mnoha aurami, místo, kde reálná zkušenost je každodenní skutečností a tato zkušenost se stává pro nás všechny zásadní.*<sup>74</sup> Z výše uvedených záznamů tedy nelze pohostinským zařízením upřít sociálního významu, jakožto univerzálního média rozšířeného po celém světě.<sup>75</sup> Přesto studium pohostinských zařízení, zejména pro jejich neustálou nutnost průběžné přeměny, kdy musí naplňovat jistý standard doby a uspokojovat hostova očekávání, představuje složité

---

<sup>69</sup> Například při poslední večeři se pilo víno. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 238. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 14.

<sup>70</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 238.

<sup>71</sup> *Muslimové se stejně svými dějinami „prochlastali“*, in: [http://zpravy.idnes.cz/muslimove-se-stejne-svymi-dejinami-prochlastali-tvrdi-v-knize-arabista-1nw-/domaci.aspx?c=A101206\\_202132\\_domaci\\_js](http://zpravy.idnes.cz/muslimove-se-stejne-svymi-dejinami-prochlastali-tvrdi-v-knize-arabista-1nw-/domaci.aspx?c=A101206_202132_domaci_js).

<sup>72</sup> MATĚJŮ, M., Předmluva, in: GUHA, A., *Pravé české míchačky*, Praha 2010, s. 7.

<sup>73</sup> SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 93-94.

<sup>74</sup> NĚMEC, J., *Zpráva v lahvi*, in: *Bohemian bar magazine*, ročník I, číslo 1, Praha 2012.

<sup>75</sup> GUHA, A., c. d., s. 7.

spektrum, které může být náročně zachytit v celé odpovídající šířce. Proto je nutné přistoupit k analýze distribuce a požívání alkoholu v historii v jednotlivých vývojových etapách. Nicméně bez pochyb lze konstatovat, že ve všech časech bary a další gastronomické koncepty nabízející alkohol symbolizovaly komplikovaný prostor povzbuzující mezilidské vztahy, kde alkohol pouze dokresloval uvolněnou atmosféru plnou zábavy a humoru, stejně jako zkázy a marnosti.<sup>76</sup>

## 1.4 Vymezení: pojmy a definice

Než přistoupíme k analýze sociokulturního fenoménu *American Bar* jako specifického projevu evropské barové kultury v první polovině 20. století, obzvláště v období mezi dvěma světovými válkami, je žádoucí nejprve vymežit a objasnit si několik primárních pojmů a hledisek, bez nichž by bylo nereálné dostatečně pochopit problematiku vybraného fenoménu. Ne každý je totiž obeznámen se širokou škálou definic a vysvětlení jako například mixologie nebo barcheologie. Co přesně si představit pod pojmem *bar* a jak se dělí? Kdo je to barman a za jakých okolností můžeme někoho za barmana označit? Co to je a co znamená pojem koktejl, jinak též *cocktail*, který je často označován za měřítko vyspělosti dané civilizace<sup>77</sup> a který zaujímá jedno z předních postavení ve světové gastronomické kultuře?

Pro prvotní ilustraci se nabízí nejdříve určit definice dvou zmíněných věd barové kultury, tedy mixologii a barcheologii. Začnu-li s vymezením jednodušším a poněkud nadsazeným, zaměřím se na barcheologii, což podle vyjádření barmana, novináře a spisovatele Alexandera Mikšovice „není těžké dešifrovat. Je to označení pomocné vědy historické, která se zabývá barovými vykopávkami. S tradiční archeologií má společné jedno fatální nebezpečí. Pravda o barcheologických nálezech je stejně jako zlomky starověkých amfor, katovských mečů a misek na olivový olej skryta pod sprašovou vrstvou marketingových – v lepším případě – polopravd, v horším případě lží.“<sup>78</sup> Méně legrační, ovšem o to složitější, je otázka mixologie, kde se objevuje obecně přijímaná definice Ing. Jiřího Liberdy, jenž definoval mixologii jako disciplínu zkoumající směšování nápojů,<sup>79</sup> z čehož můžeme vyvodit, že mixologie se neomezuje jen na studium praktické činnosti za barovým pultem, nýbrž bere v úvahu i další aspekty a činnosti vyžadující téměř neohraničitelné kvantum znalostí, které

---

<sup>76</sup> RYBÁŘOVÁ, M., *Zakázané ovoce*, in: BARLIFE, roč. 8, č. 45, Praha 2011, s. 10. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 15.

<sup>77</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 9.

<sup>78</sup> MIKŠOVIC, A., *Pochybnosti zaníceného barcheologa*, in: WAREHOUSE #1 NEWS, č. 9, Praha březen 2014.

<sup>79</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 23.

s touto praxí souvisejí.<sup>80</sup> Ve svém výčtu v knize *Bar – mixologie, historie, management* poté Mikšovic jako základní pilíře mixologie označuje hlavně anatomii a techniku výroby míšených nápojů, znalosti používaných surovin, technologii podporující výrobu nebo architekturu baru, jakožto reálnou barovou scénou.<sup>81</sup>

Pojem bar v sobě implicitně skrývá obsahově několik možností, a proto může být podle mého názoru obtížné jej jednoduše a krátce definovat. V jistém smyslu může reprezentovat pouze barový pult. V momentě dalším si jej však lze představit jako odbytové středisko, které kooperuje s vyšším celkem, což může být hotel či loď, nebo jako středisko, které disponuje schopností fungovat zcela samostatně, kdy jej vnímáme včetně jeho periferií v podobě výrobních prostor, skladů, šaten apod.<sup>82</sup> Obecně tudíž můžeme na bar nahlížet jako na formu servisu vyžadující pro své fungování barový pult, u nějž je servis obvykle realizován, a barmana, coby odborníka, na němž závisí provedení této formy servisu.<sup>83</sup>

Pro rozbor a studium baru jako nezaměnitelného prostoru a sociokulturního fenoménu, je nutné přihlídnout také k analýze jeho funkčního zaměření, kdy považují za vyhovující rozdělení barů na principu čtyř kategorií: gastronomické, dislokační, společenské a technické. Z hlediska gastronomického je zkoumán především výrobní program, zatímco dislokační pojetí se zabývá rozsahem služeb a umístěním baru v rámci vyššího celku. Společenský prvek se potom soustředí na funkci zábavy v barovém provozu, přičemž technické zaměření sleduje a studuje *bar* jako technický subjekt.<sup>84</sup> Všechna výše uvedená hlediska by měla být v této diplomové práci zohledněna.

Pokud zahrneme i trochu etymologie a zaměříme se bezprostředně na vznik slova bar, shledáme, že angličtina disponuje možností přiřadit několik významů jednomu výrazu. Výjimku v tomto případě netvoří ani *bar*, který můžete v překladu najít vysvětlen pod mnoha výrazy, ať je to přepážka v soudní síni, tyč, nebo taktová čára, avšak nejdůležitějším pro studium barové kultury je zejména jako vyšší pult sloužící k podávání lihovin,<sup>85</sup> podle něhož si později americké podniky odnesly své pojmenování.<sup>86</sup>

Ojedinelý popis problematiky vývoje a vzestupu baru v jeho amerických prvopočátcích můžeme zaznamenat v knize *1806 eighteen-o-six cocktails: World History As Seen Through the Bottom of a Glass* od Nicka Reeda, který vidí základy baru ve společenské přeměně po americké válce za nezávislost, jež s demokracií a individualismem

---

<sup>80</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 23.

<sup>81</sup> Tamtéž. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 15.

<sup>82</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 24.

<sup>83</sup> Tamtéž.

<sup>84</sup> Tamtéž..., s. 89.

<sup>85</sup> MIKŠOVIC, A., *Umění koktejlu*, Praha 2011, s. 50.

<sup>86</sup> RYBA, J., REIMAN, B. H., *Americké míchané nápoje*, Praha 1947, s. 7.

přinesla rovněž nové ekonomické podmínky, v nichž již nebylo možné se zdržovat zdlouhavým popíjením a sezením kolem jedné mísy punče. Nyní byl čas koktejlu, čas rychle vypít a běžet za prací.<sup>87</sup> Byl to čas opticky oddělit prostor vyhrazený pro konzumaci nápojů od restaurace či jídelny jakousi bariérou, a tak se začalo od počátku 19. století ve Spojených státech prosazovat označení *bar*.<sup>88</sup> Teorie vztahující se k prvopočátkům barového provozu se dokonce odebírají až do dob kolonizace Ameriky v 16. století,<sup>89</sup> kdy bylo téměř v každé vesnici či městě možné nalézt obchod s whisky prodávanou přímo ze soudků. Následná konzumace zákazníků přímo v místě prodeje vedla k praktickému položení desky na soudky, aby tak vznikla odkládací plocha pro sklenice s alkoholem. Hojné konflikty a ostré výměny názorů způsobily, že mezi soudky byla zřejmě umístěna další deska sloužící jako ochranná bariéra proti povalení, což je obvykle považováno za předchůdce moderního barového pultu, který se časem zpevnil, vyvýšil a celkově zdokonalil.<sup>90</sup> Co bylo tedy zprvu dílem improvizace, to se postupně stalo dominantou a nedílnou součástí pohostinského prostoru.

Nicméně vskutku základním prvkem mixologie a nedílnou součástí barového provozu byl a je koktejl a studium v rámci úvah o jeho vlivu na světovou gastronomickou kulturu.<sup>91</sup> Zaměří-li se přitom člověk na hledání pravdy ohledně vzniku termínu *cocktail*, narazí na dva ukazatele. Především, že téměř všude je hned zpočátku jasně řečeno: „*přesný původ slova cocktail není znám*,“<sup>92</sup> aby vzápětí zjistil, že ona pravda, kterou hledá, je roztržena do mnoha verzí a známo je možná až příliš. Otázkou ovšem zůstává, jaké verze se nám nabízí? Proč se uchýlil zrovna tento název, odkud pochází a jaké jsou okolnosti jeho vzniku?

Doslovný překlad anglického „*cock-tail*“, znamenající kohoutí ocas, nahrává už sám o sobě pokusům fantazírovat. V případě prvotního bádání ohledně termínu *cocktail* se objevuje celá zmeť příběhů, v nichž lze nalézt jisté společné opakující se prvky. Do popředí se dostávají krásné ženy a muži v uniformách, nápoj pokaždé vyniká pestrými barvami, příhoda se převážně odehrává v 18. a v 19. století, ačkoli jsou míšené nápoje nepochybně starší povahy, a obvykle se k tomu všemu, minimálně symbolicky, připletl nějaký ten kohout.

---

<sup>87</sup> REED, N., c. d., s. 25.

<sup>88</sup> Původně byly bary označovány *inn* (hostinec) nebo *saloon*. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 27.

<sup>89</sup> GOTTHARDOVÁ, D., *Barmanství...*, c. d., s. 7. Srv. ZACHARDA, K., *Návrh konceptu barového provozu*, diplomová práce (vedoucí: Ing. Dana Johnová), Vysoká škola hotelová v Praze 8, Katedra hotelnictví, Praha 2013, s. 16.

<sup>90</sup> ZACHARDA, K., *Návrh...*, c. d., s. 16.

<sup>91</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...* s. 23.

<sup>92</sup> HAIGH, T., *Vintage spirits and forgotten cocktails*, Beverly 2009, s. 18.

Prvním a zřejmě nejvíce omílaným příběhem je spojitost s kohoutími zápasy, které si získaly v 18. století v Americe značnou popularitu.<sup>93</sup> Americký antropolog a odborník na symboliku kohoutích zápasů, Clifford Geertz, šikovně vystihl základní princip pro zvýšení kohoutí „bojechtivosti“, kdy byl přidáván alkohol do krmiva, což údajně zvedalo adrenalin kohoutích zápasníků natolik, že při střetnutí nosili své chvosty hrdě vzpřímené.<sup>94</sup> Tato směs lihovin, označovaná jako *Cock-ale*,<sup>95</sup> byla poté servírována na oslavu úspěchu, kdy po celém dni her nadešel čas se napít. A čím jiným oslavit vítězného bojovníka než koktejlem v jeho barvách. Doklad o souvislosti koktejlu a kohoutích zápasů vznesl i londýnský soud. Ten si dokonce povolal jazykového znalce, aby objasnil původ slova *cocktail*. Znalec údajně pronesl teorii, že termín *cocktail* pochází právě z dob, kdy kohoutí zápasy byly nejoblíbenější zábavou anglického lidu, přičemž se ustavil zvyk, kdy po každém zápase sázkaři, kterým přálo štěstí, nalili do sklenice tolik různých nápojů, kolik zůstalo vítěznému kohoutovi per na ocase.<sup>96</sup> Popularitu těchto zápasů dokonce zachytil v roce 1759 slavný anglický malíř a grafik William Hogarth<sup>97</sup> na svém obraze s názvem *The Cockpit* (viz příloha č. 1).

Poněkud vzdálenější souvislost s kohouty se objevuje se zvyklostí pít *cocktail* po ránu jako zaručený lék na těžkosti způsobené nadměrou alkoholem z předešlého dne. Role kohouta zde byla zastoupena pomyslným vítáním rána,<sup>98</sup> kdy vzhledem k hořkému charakteru prvních receptur se ani tato varianta nezdá nereálnou. S dobou pití koktejlu a shodou prvních míchacích pomůcek připomínajících barevnosti přistřižené oháňky neplnokrevníků se nabízí i další příběh o návštěvnosti dostihů. Na důkladné poučení o neplnokrevnicích, jak byli trénováni, chováni, jaký byl jejich běh a manévrovací schopnosti, můžeme narazit už v knize *The Turf Expositor* z roku 1829. *Cocktails* zde bylo označení pro koně, jejichž původ byl smíšený stejně jako u podávaných nápojů, které již byly dobře známé a hojně konzumované soudobými návštěvníky obléhajícími tribuny.<sup>99</sup>

Další alternativou je čas kolonizace Latinské Ameriky a Karibiku, kdy mohlo dojít samozřejmě k pouhé transformaci identifikace mužnosti s kohoutími zápasy, v níž se termín

---

<sup>93</sup> Chvála prohibice, in: <http://www.cigarclubmagazine.cz/gastronomie/recepty/p582-chvala-prohibice/?pass18=true>.

<sup>94</sup> GUHA, A., c. d., s. 19.

<sup>95</sup> BIGGS, D., *Koktejly*, Praha 2002, s. 6.

<sup>96</sup> Národní politika, 28. 3. 1937, roč. 55, č. výt. 87, ranní vydání, s. 10.

<sup>97</sup> William Hogarth (1697-1764) byl anglický malíř, grafik a průkopník karikatury, známý především pro své dílo plné sociální kritiky a politické satiry.

<sup>98</sup> HAIGH, T., c. d., s. 18. Srv. CARLIN, J. M., c. d., s. 22.

<sup>99</sup> MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 52. Srv. BROWN, C. F., *The Turf Expositor*, Londýn 1829, s. 53-64.

*cocktails* vžil pro nápoje, kterými si „drsní“ muži dodávali kuráže.<sup>100</sup> To by odpovídalo i obecně známým faktům o vedlejších účincích alkoholu, který pomáhá odbourat zábrany a potlačit strach. Aplikace tohoto povědomí se promítla mimo jiné také v zavedení denního přídělku rumu britským námořníkům od roku 1655, kdy hlavním předpokladem bylo formou odměny eliminovat obavy z utonutí a preventivně zakročit proti onemocněním, které hrozily při dlouhodobé službě na moři.<sup>101</sup>

Místem slávy koktejlu jsou Spojené státy americké, ale v některých případech už ne zemí původu. Jak uvádí renomovaní barovní historici Anistatia Miller a Jared Brown, Amerika slovo *cocktail* adoptovala v jediné chvíli, kdy se z *Anglického slingu* přidáním bitteru stal *Americký cocktail*.<sup>102</sup> Významnou roli tedy zřejmě hrála jazyková transformace termínu *cocktail* a snad onen bitter. To by svým způsobem nahrávalo teorii o výrobci bitters, kde je hlavní postavou lékárník z New Orleans Antoine Amedée Peychaud, který vymyslel nápoj složený z brandy, cukru a vlastních bitters servírovaný do skořápek od vajíček, *coquetiers*.<sup>103</sup> Američané si ovšem francouzský název kalíšku pozměnili nejprve na *cockters*, a později na *cocktail*.<sup>104</sup> Tato varianta má naopak své opodstatnění i z jazykové podobnosti s aktivitou dívek zvaných „coquette“,<sup>105</sup> které se objevovaly a škádlily ostatní návštěvníky napříč historií pohostinských zařízení. Náplň práce těchto dívek a jejich deklarovaná funkce by měla být následně rozebrána v rámci sociálních aspektů barového prostoru.

Díky spojitosti ženy a koktejlu tak najdeme příběh o mexické princezně, která při mírových jednáních svého otce servírovala neznámý rozpalující nápoj americkému generálovi a jeho družině. Když si generál žádal poznat tvůrce nápoje, byla mu představena princezna, jejíž jméno *Coctel*<sup>106</sup> poté velice úspěšně zkomolili.<sup>107</sup>

Jiným pestrým příběhem je označení Irska za pravlast *cocktailu*. Vynalezla jej prý v 18. století mladá Dubliňanka. Politická aktivita však znemožnila mladé krásce další pobyt ve vlasti. Odebrala se tedy do Ameriky, kde zrovna propukly boje za nezávislost Spojených států. Tam rozšířila svůj vynález jemného míchaného nápoje tím, že jej štědře nalévala

---

<sup>100</sup> GUHA, A., c. d., s. 19. Srv. RYBA, J., REIMAN, B. H., s. 8-9.; MOZR, T., *American Bar: Příspěvek ke specifickému fenoménu sociokulturních dějin meziválečného Československa*, in: Dvacáté století – The Twentieth Century, č. 2, FF UK, Praha 2013, s. 57.

<sup>101</sup> Rum – nejen nápoj, in: <http://cihla.cz/view.php?cisloclanku=2008040002-rum-%96-nejen-napoj>. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 17-18.

<sup>102</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos Journey a History of Drink. Book Two: From Publicans to Master Mixologists*, Londýn 2009, s. 101.

<sup>103</sup> Tamtéž..., s. 28.

<sup>104</sup> MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51.

<sup>105</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 16.

<sup>106</sup> V otázce jména princezny se zdroje rozcházejí. Viz UHLÍŘ, R., *Velká kniha koktejlové magie*, Praha 2003, s. 6. Srv. MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51.

<sup>107</sup> MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51.

mladým americkým a francouzským důstojníkům, aby jim dodala odvahy k boji proti Angličanům.<sup>108</sup> Legenda vypráví přímo o večírku Betsy Flanaganové, která byla známa podáváním míšených nápojů v lahvích zdobených kohoutími pery svého politického odpůrce. Jeden francouzský návštěvník se tehdy údajně ozval a připil na počest nápoje slovy: „Vive le cocktail!“<sup>109</sup> Oblíbenost tohoto konkrétního příběhu byla zjevně velmi rozšířená, vzhledem k jeho zachycení v knižní fikci *The Spy* z roku 1829 od Jamese Fenimorea Coopera, kde je majitelkou hotelu a baru jistá Betty známá jako vynálezce značně oblíbeného tehdejšího nápoje.<sup>110</sup>

Nicméně ve světle nových skutečností, které můžeme vyčíst z řádků knihy *Spirituos Journey to History of Drink*, vyplývá, že datování termínu *cocktail* se bude pohybovat nejpozději někde v 18. století. První psaná zmínka v anglickém jazyce se totiž objevuje již v roce 1798 v londýnských novinách ve spojitosti se srdcem britské politiky v Downing Street. Dne 16. března 1798 vyšla v *Morning Post and Gazetteer* zmínka o hospodském Axe & Gate Tavern na rohu Downing Street a Whitehall, jenž vyhrál v loterii a odpustil svým zákazníkům veškeré dluhy.<sup>111</sup> Tento drobný článek vyprovokoval o čtyři dny později satirickou reakci redakce, v níž se zaměřili na hospodské dluhy politiků. Mezi nimi se kupříkladu objevil také dluh soudobého premiéra Williama Pitta mladšího, zahrnující *two petit vers of „L’huile de Venus“, one of „perfait amour“ a „cock-tail“ (vulgarly called ginger)*.<sup>112</sup> Jak se tedy zdá z dlužního záznamu, kdy *cocktailu* předchází dva očividně francouzské nápoje, může být slovo *cocktail* francouzského původu. Stejně jako se nabízí fakt, že elity, přinejmenším ty politické, byly již od počátku „namočené“ ve zrodu fenoménu s názvem *cocktail*.

Pozdější citace termínu *cocktail* se již evidentně snaží být konkrétnější a objasnit o tomto druhu nápoje opět něco víc. V *Oxford English Dictionary* se můžeme dočíst o zmínce z farmářského deníku, kde se pod datem 28. dubna 1803 skrývá poznámka, že dotyčný vypil „*a glass of cocktail – excedent for the head*“,“<sup>113</sup> tedy, volně přeloženo, že pozřel skleničku koktejlu, což bylo pro hlavu až příliš. Ovšem nejdůležitější záznam a zároveň zřejmě první definici koktejlu spolehlivě k dohledání, od níž lze datovat psané dějiny mixologie, tvoří až

---

<sup>108</sup> Pestrý týden, 1940, roč. 15, 3. 2. 1940, č. výtisku 5, s. 26.

<sup>109</sup> BIGGS, D., *Koktejly...*, s. 6. Srv. MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51-52.

<sup>110</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 21.

<sup>111</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 14. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink. The Amazing Lives & Turbulent Times of Harry Johson & Harry Craddock as Seen in a New Light*, Londýn 2013, s. 126.

<sup>112</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 15. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 127.

<sup>113</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 19.

reakce editora Harryho Croswella na dotaz čtenáře, očividně republikána, v americkém časopise *The Balance and Columbian Repository*.<sup>114</sup> Čtenář svou otázkou záměrně útočil na kampaň demokratů, při níž bylo podáváno, kromě 720 grogů z rumu, 17 grogů z brandy, 32 gin slingů a 411 sklenek hořké, také jakési občerstvení pod názvem cocktail. Editor týdeníku v následné odpovědi ze dne 13. května 1806 vlastně nevědomky poprvé v tištěné formě popsal nápoj založený na kombinaci různých lihovin, vody, cukru a tzv. hořkých, čímž podle současných měřítek definoval spojení, které lze označit jako koktejl.<sup>115</sup> Zajímavým dovětkem k definici byl rovněž komentář o charakteru nápoje, jenž se „*považuje za vynikající volební nápoj, který stejně tak činí srdce rázné a nebojácné, jako opijí hlavu. Pro demokratické kandidáty je velmi užitečný: Osoba, která ho spolkně skleničku, je schopna spolknout cokoli.*“<sup>116</sup>

Pouhých více než sto let trvalo, aby se své psané parafráze pro definici koktejlu dočkaly i České země. Definice, obohacená návodem k přípravě a správnému servírování míšeného nápoje, byla totiž otištěna roku 1916 v časopise *HOSTIMIL*, který byl orgánem *Ústřední jednoty československého hostinství*,<sup>117</sup> kdy pravděpodobně pouze reagovala na aktuální trendy v důsledku rostoucí popularity amerických míšených nápojů.

Navzdory historické hodnotě plynoucí z výše uvedených pokusů o zachycení a definici koktejlu, věřím, že skutečná definice koktejlu, ačkoli může vykazovat určité známky shody, přesahuje svou jednoduchostí mnohé snahy z dob dávno minulých, protože mixologie se stejně jako každá věda posouvá kupředu a časem tudíž disponuje daleko jasnějším výkladem. Míšený nápoj je tudíž kombinací při nejmenším dvou surovin, kdy minimálně jedna z ingrediencí je ve skupenství tekutém, přičemž požadovaným výsledkem je alternance organoleptických vlastností jednotlivých komponentů.<sup>118</sup> Zpravidla se jedná o smísení dvou složek, kdy prvním je jakýsi základ, báze (vodka, rum, gin, whisky apod.) a modifikátor (vermut, likér, ovocné šťávy, smetana apod.). Avšak nepochybně si lze definici vyložit tak, že není normou, aby vzniklá kombinace byla alkoholického charakteru, kdy existuje samostatná skupina nealkoholických koktejlů, v níž nemusí být ani přistoupeno k využití báze.

Jak již bylo poukázáno místem, kde toto smísení ingrediencí nejčastěji probíhá, je bar a osobou, která se touto činností zpravidla zabývá, je barman.<sup>119</sup> Japonský odborník a mistr

---

<sup>114</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 19. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 30.

<sup>115</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 30. Srv. ZACHARDA, K., *Návrh...*, c. d., s. 25.

<sup>116</sup> ZACHARDA, K., *Návrh...*, c. d., s. 25.

<sup>117</sup> *Hostimil*, roč. XXXIII., č. 13, Praha 1916, s. 223.

<sup>118</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 24.

<sup>119</sup> Tamtéž.



*hard-shakingu* Kazuo Ueda<sup>120</sup> údajně prohlásil, že barmanem může být kdokoliv, kdo se pohybuje za barem. To by odpovídalo zejména zasazení osobnosti do daného prostředí. Nicméně pokud upustíme od trvání na zažitých stereotypch a vezmeme v úvahu prohlášení, že kdokoliv si ráno čaj sladí cukrem a dokyseluje citrónovou šťávou, je v podstatě barman-amatér, neboť již samotný zástřik nápoje kůrou z citrónu obměňuje chuť i vůni dané báze,<sup>121</sup> mění se tím pojem barman doslova v základech a potvrzuje slova Davida A. Emburyho, že „kdokoliv může vytvářet dobré koktejly,“<sup>122</sup> ačkoli následujících tři sta stran jeho knihy *The Fine Art of Mixing Drinks* tomu úplně nenasvědčuje. Může tedy být snad barmanem opravdu každý? Z určitého hlediska by se tak dalo soudit, ale jak bylo uvedeno hned na počátku, oblast mixologie si žádá enormní množství znalostí, jež musí povoláná osoba za barovým pultem ovládat a které budou dále v textu minimálně zčásti popsány a analyzovány.<sup>123</sup>

---

<sup>120</sup> MOZR, T., *Trochu jiný tanec*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 58, Praha 2013, s. 20.

<sup>121</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 23-24.

<sup>122</sup> MOZR, T., *Univerzální barman*, in: BARLIFE, roč. 11, č. 61, Praha 2014, s. 14.

<sup>123</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 18.

## 2. American Bar

### 2.1 Zrod fenomenální instituce

V dnešní hektické době si již zřídka kdo uvědomuje, do jaké míry je instituce baru přirozeným aspektem každodenního městského koloritu, kdy už nedisponuje onou exotickou auroou novinky z dalekých krajin, která oplývá oslnivými barvami neonových nápisů, zatímco uvnitř panuje klidná atmosféra s nevšední nabídkou jakýchsi *cocktails* a hudebním doprovodem. A přece si můžeme poskládat pomyslný obrázek o tomto vpádu cizorodé formy obsluhy do zavedené a tradičně fungující gastronomické soustavy, projevující se s lokální odlišností od poloviny 19. století až do počátku 20. století, na základě několika prvních poznámek vyjadřujících se k nezvyklým novinkám.<sup>124</sup> Jako první dotaz z mnoha, jež mohou být vzneseny, se však nabízí otázka, co přesně si při zmínce o instituci *American Bar* představit? Jak tento prostor fungoval? Co od něj bylo očekáváno a jakými atributy se vyznačoval?

Budeme-li se zabírat rozbořem zrodu instituce *American Bar* jako specifického evropského fenoménu, jehož pozice byla nejvýraznější v první polovině 20. století, bylo by žádoucí se nejprve zaměřit na celkový smysl přívlastku *american*, jeho výklad a přesnou vypovídající hodnotu.

Historik Joseph Carlin ve svém stanovisku k termínu *American Bar* spatřuje celý fenomén v širších perspektivách transatlantických vazeb, kdy se vzdálenost mezi Evropou a Severní Amerikou stala snadněji překonatelnou, a oba kontinenty se tak staly bližší a přístupnější rozsáhlejší kulturní interakci než kdykoli předtím. Ačkoli však správně určuje, že se mohlo jednat o vedlejší produkt cestovního ruchu umožněný nárůstem životní úrovně a technologickým pokrokem v dopravě, mylně už se domnívá, že rozhodujícím faktorem pro prosazení této formy servisu bylo působení amerických jednotek v době první světové války, stejně jako zvyšující se počet amerických studentů na evropských univerzitách v období mezi válkami.<sup>125</sup> Podobně zkreslený názor přinesl též majitel Tony's american baru Igor Mihalus, který považuje přívlastek *american* za odraz „šťastných“ dvacátých let v Americe, kdy má údajně právě daný přívlastek korespondovat s typickými uvolněnými mravy té doby.<sup>126</sup> Ovšem z heuristické analýzy vyplývá, že se více splést téměř ani nemohl, neboť označení

---

<sup>124</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 56.

<sup>125</sup> Tamtéž..., s. 56, 60.

<sup>126</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

*American Bar* a zmínky o něm lze dohledat již od poloviny 19. století, tedy daleko dříve než dvacátá léta vůbec nastala. Na druhou stranu se nabízí přihlídnout k prostému geografickému vysvětlení, kdy na americkém kontinentu byly a jsou všechny tamější bary zkrátka americké, a tento pojem byl až donedávna Americe cizí. Vysvětlení lze tudíž hledat v nutnosti pojmenovat průnik nové, unikátní formy servisu, jenž se v jednotlivých lokalitách prosazovala v různých časových sekvencích, přičemž úspěšné uchycení přívlastku *american* můžeme odvozovat právě od specifické a originální formy servisu, cílené na potenciálně širší klientelu a odkazující na svou kolébku v Americe. Některé evropské hotely a kavárny, které do své nabídky zařadily míšené nápoje, dokonce zprvu volily to nejjednodušší řešení a nazývaly své bary prostě „American Bar“,<sup>127</sup> z čehož jasně vyplývá, že první bary v Evropě byly pravděpodobně všechny ve své podobě ryze klasické *American Bar* a jejich diferenciaci, nebo chcete-li „emancipaci“, proběhla až s následným ukotvením daného servisu.

První zkušenost s „americkými“ bary můžeme nacházet v souvislosti s rozvojem cestovního ruchu, který vytvořil nové požadavky pro ubytování a odpočinek na cestách. V rámci ubytování, povětšinou v hotelích, byl kladen postupem času také požadavek na adekvátní ekvivalent vůči velkoměstským salónům. Řešením byl bar. Místo, které si získalo napříč historií několik barvitých popisů a jehož pojetí i způsoby byly šířeny dobrodruhy, poutníky, obchodníky a turisty. V britském periodiku *Notes and Queries* z roku 1868 se můžeme dokonce dočíst o zkušenosti cestovatele, který s obdivem sledoval *cocktail-shaker* svého spolucestujícího, mladého důstojníka v uniformě Unie z doby americké občanské války, a přemítal, jak tento systém funguje, aby byl vzápětí poučen a stal se svědkem této činnosti v praxi.<sup>128</sup> Jedním z vykreslení prostředí baru může být výpověď českého číšníka Františka Schütze, jenž se odebral do Spojených států a přispíval odtamtud do odborných časopisů, kdy popisoval několik „baarů“ (naléváren) z hlediska profítu, pojetí prostoru a zvyklostí, obzvláště finančních.<sup>129</sup> Tento náhled na cenovou relaci posléze reflektoval a rozšířil ing. Jan Lutovský v odborném časopise *HOSTIMIL*, když zdůrazňoval transformaci salónů na bary, kam se chodilo spíše pro požitek, než pro prostou konzumaci alkoholu. Vše zároveň dokumentoval poznámkou o křídlových samouzavíracích dveřích, které byly příznačné pro ubytovací zařízení divokého západu, v nichž bar fungoval pouze v rámci vyššího celku, a dosud nedošlo k přenesení významu z formy servisu na celý prostor.<sup>130</sup>

---

<sup>127</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 60.

<sup>128</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 98.

<sup>129</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

<sup>130</sup> Tamtéž..., s. 28.

Finanční stránka věci za poskytované služby se následně stala pro mnohé ožehavým tématem, vůči němuž bylo nutno se nějak vyjádřit. Noční vedení podniku však skrývalo mnohá úskalí, neboť na majitele většinou čekalo vyšší finanční zatížení zahrnující problematiku, kdy se koncept zaměřoval na úzkou skupinu hostů, protože chození do baru vyžadovalo větší počet kapitálových prostředků. Negativní vliv se zrcadlil i ve veřejném mínění, které vidělo bar jako drahou záležitost, kde se člověk ani pořádně nenasytí,<sup>131</sup> což dokumentovala v roce 1929 zpráva, ohledně náročnosti vycházky do baru, upozorňující, že návštěvník nočních místností by měl být s ohledem na větší režii a větší riziko provozu seznámen s vyšší hodnotou za poskytované služby.<sup>132</sup> Co bylo ale míněno oním rizikem, už může být složitější identifikovat. S největší pravděpodobností se jednalo o souvislost cenového rozsahu v baru, jenž odpovídal zvýšené režii obsahující široké spektrum nápojů v nejlepší jakosti, které podléhaly vysokému zdanění, stejně jako spojitost s provozem samotným vyžadujícím trvalé osvětlení, hudební a taneční program, či úřední povolení apod.<sup>133</sup>

Proměnlivost vnímání fenoménu zaručeně není nikterak neobvyklým jevem. Vždy je možné zachytit jednotlivé nuance ve významu a popisu, které jsou si bližší, a tvoří tak sledovatelnou osu celého fenoménu. V případě amerických barů můžeme odpověď najít v představě současného šéf-barmana American Baru Hotelu Savoy, Erika Lorincze: „*Když uslyším American Bar, tak si představím, že se ocitnu v baru, kde se míchají kvalitní koktejly.*“<sup>134</sup> Ona korelace mezi nápojovou nabídkou a analyzovanou institucí tedy vytváří ambivalentní vztah, v němž je možné zachytit a definovat *American Bar* jako bar, jehož technické i personální vybavení umožňuje objednat si z nabídky míšené nápoje v odpovídající kvalitě, tedy s patřičnou barvou, vůní, chutí i teplotou nápoje, přičemž předpokladem je dodržení receptury udávající složení a technologický postup výroby.<sup>135</sup> Jak tudíž vyplývá, nabídka pojímala široké rozpětí alkoholických i nealkoholických nápojů.<sup>136</sup> Při hlubší úvaze nad prostorem *American Bar* v knize *The Bols Book of Cocktails*, kterou napsal Jan G. Van Hagen, se poté můžeme pozastavit u oné nerozlučné osy mezi tímto typem gastronomického zařízení a tzv. americkými (míšenými) nápoji, kdy byla, vyjma specifických barových

---

<sup>131</sup> HOSTIMIL, roč XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302-303.

<sup>132</sup> HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 31, Praha 1929, s. 422.

<sup>133</sup> HOSTIMIL, roč. XLVIII., č. 15, Praha 1931, s. 155.

<sup>134</sup> Rozhovor s Erikem Lorinczem, který vedl Tomáš Mozr dne 24. 3. 2014 v American Baru Hotelu Savoy.

<sup>135</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 90. Srv. MOZR, T., *American Bar...*, s. 60.

<sup>136</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 90-91.

zákusků, strategie podniku zaměřená na požívání bohatého sortimentu nápojů.<sup>137</sup> Z čeho se ovšem skládala celková nabídka a do jaké míry byly rozhodujícím segmentem prodeje americké nápoje?

## 2.2 Profesionál a jeho sortiment v nabídce

„*American Bar. Je to zaprvé bar, který nabízí všechny klasické míšené nápoje, a za druhé je to bar, kde si je hosté skutečně objednávají.*“<sup>138</sup>

Charles Schumann

Jak svým výrokem vystihla ikona německé barové scény a odborník na téma instituce *American Bar* a jeho nabídky, Charles Schumann, z hlediska obchodních kategorií, norem a pouček je možné zařadit bar do sekce *on-trade*, tudíž místa, kde je nabídka nejen prodávána, ale též konzumována.<sup>139</sup> Jak již bylo částečně poukázáno, hlavní složku barového prostředí tvořil nápojový sortiment, přesto v něm bylo k nalezení i něco takříkajíc k zakousnutí. Variabilita nabídky občerstvení se obvykle odvíjela od toho, zda bar byl samostatně působící jednotkou, či fungoval v rámci vyššího celku, tedy zda byl umístěn v hotelu nebo byl součástí restauračního provozu. Zpravidla lze podotknout, že jídla v barovém provozu spíše pouze doplňovaly nápojovou nabídku, kdy se jednalo o tepelně neupravené pochutiny, pro něž byla vymezena skříň situovaná obvykle v koutě baru.<sup>140</sup> Určitou výjimku ohledně konzumace jídla ovšem můžeme nalézt například v nabídce baru hotelu Ritz v Londýně, jenž ve své publikaci *The Ritz London Book of Drinks & Cocktails* ohlížející se za svou slavnou minulostí, rekapituluje některé populární kanapky<sup>141</sup> jako špenátové rolády s uzeným lososem, plněná cherry rajčátka, či tzv. Mini Pavlovas, což byla sladká delikatesa, které dala jméno a kterou proslavila ruská balerína Anna Pavlova, jež tančila v hotelu Ritz v květnu 1912.<sup>142</sup>

---

<sup>137</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 28, 91.

<sup>138</sup> Tamtéž..., s. 29.

<sup>139</sup> SOUČKOVÁ, J., *Význam emocí v marketingové komunikaci českých koktejlových barů*, diplomová práce (vedoucí doc. PhDr. Jitka Vysecká, Ph.D.), Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta multimediálních komunikací, Zlín 2012, s. 30.

<sup>140</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...* s. 28.

<sup>141</sup> Kanapky je specifický výraz v gastronomii užívaný pro degustační mini-porce podporující chuťové vnímání.

<sup>142</sup> REEKIE, J., *The Ritz London Book of Drinks & Cocktails*, Londýn 2008, s. 7, 58.

Ve změní nápojových lístků se nicméně nemohly a ani neobjevovaly pouze klasické míšené, dobovým termínem americké, nápoje, jak se může na první pohled zdát.<sup>143</sup> V sortimentu baru bylo nezbytné najít nepřeberné množství nápojů z celého dostupného spektra, od vín domácí i zahraniční provenience, kořeněných i fortifikovaných, šumivých (šampaňských) vín, přes piva speciálního charakteru, míšené nápoje, jednotlivé lihoviny, druhově rozmanité likéry, až po horké nápoje jako jsou čaj nebo káva.<sup>144</sup> Ačkoli káva netvořila v barech amerického stylu primárně nabízený produkt jako v případě kaváren, nelze opomíjet, že kvalitně připravená káva tvořila nedílnou součást barové nabídky, zejména jelikož, jak bude dále v práci uvedeno, existuje teorie, že předchůdcem baru v evropském pohostinství byla právě kavárna jako prvotní prostor profilující se svým zaměřením na poměrně úzkou skupinu zákazníků.

Pozornost si však *American Bar* dlouhodobě získával obzvláště pro americké míšené nápoje, které byly pro londýnskou barovou scénu přirozeným úkazem směřovaným zpočátku více pro americké turisty a usedlíky. Zatímco v Německu byly míšené nápoje vcelku známé a oblíbené, přesto pro širší veřejnost zůstávaly neznámými.<sup>145</sup> Oproti tomu v Československu, navzdory silnému rozšíření a osvětě z let předválečných, bylo ještě nutné nejprve návštěvníka baru s produktem seznámit.<sup>146</sup> Evidentně bychom tedy měli brát v potaz objevující se snahy o detailní nebo vágnější, odborné i laické vykreslení přípravy míšených nápojů, pomůcek a dalšího vybavení k tomu potřebného, či na osobnost stojící za barovým pultem, její kvality, vizáž a vystupování, neboť právě tato osobnost má na starost rozmanitost barev, chutí a vůní, která od počátku láká barovou klientelu.<sup>147</sup>

Třebaže byl splněn základní požadavek v podobě nezbytného sortimentu pro přípravu míšeného nápoje, vyvstávala ještě otázka příslušného technického vybavení, bez něhož by byl pochopitelně výrobní proces složitě uskutečnitelný.<sup>148</sup> Půvabný záznam o komparaci potřeb lékárníka a barmana můžeme vyhledat v již citované publikaci *Americké míchané nápoje*, kde jsou zmíněny pomůcky jako šejkr (shaker), barová lžice, míchací sklenice, barové sítko se

---

<sup>143</sup> *Menus, brochures, programmes, artwork etc. for Lyons owned establishments*, In: London Metropolitan Archive, TETLEY GROUP LIMITED Collection, 1930s, ref.code LMA/4364/02/022. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 93.

<sup>144</sup> HOSTIMIL, roč. XLVIII., č. 15, Praha 1931, s. 155. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 39-40, 93.

<sup>145</sup> *Americans in London*, in: New York Times, 5. 7. 1907, s. 6. Srv. *American Bars Fail in London*, in: The Atlanta Constitution, 16. 7. 1905, s. 6.

<sup>146</sup> VOŠÁHLÍKOVÁ, P., *Zlaté časy české reklamy*, Praha 1999, s. 15. Srv. RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 8.

<sup>147</sup> GUHA, A., c. d., s. 9. Srv. MOZR, T., *American Bar...*, s. 60.

<sup>148</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 93.

spirálou (strainer), a další.<sup>149</sup> Část těchto pomůcek dokumentují fotografie z odborných barových knih *American Drinks* od Victora Hugo Himmelreicha (viz příloha č. 2) a *Der Mixologist* od Carla A. Seuterra (viz příloha č. 3). Vzhledem k rozsahu potřebných pomůcek, využívaných v barovém provozu, a nepostradatelných pro přípravu míšených nápojů, přičemž obvykle jejich přehled a popis funkce, tvaru a druhové rozličnosti, může zabrat až několik desítek stran,<sup>150</sup> nemluvě o jejich historické percepci a proměně,<sup>151</sup> je úsilím práce se v tomto směru záměrně omezit jen na pozoruhodné a přínosné údaje z dobových dokumentů. Prvotní novinkou v přípravě míšených nápojů, která bude dále rozebrána v průběhu analýzy jednotlivých lokalit, byl fakt, že veškeré nápoje se měly připravovat absolutně ledové,<sup>152</sup> aby se vzápětí objevila novinka druhá, čímž byla srkací stébka: „...by pak chladnost ledových nápojů zubům neškodila, podávají se k jejich požití slaměné dutinky.“<sup>153</sup> V konzumaci alkoholických nápojů tradičně spojené s myšlenkou blahodárných účinků se pro koktejly vžilo a od 19. století udržovalo také užití jako aperitivu, tedy nápoje před jídlem, který povzbuzoval svým složením chutě.<sup>154</sup>

Překvapením z historie fenoménu koktejlu na území Československa posléze může být objev receptury na *Martini cocktail* z roku 1916 v odborném časopise *HOSTIMIL*, kde se oproti standartnímu předpisu ingrediencí objevuje soudobý trend užívající francouzský pomerančový likér curaçao, přičemž je výsledný nápoj doplněný o zástřík citrónové kůry.<sup>155</sup> Receptura samozřejmě neodpovídá z dnešních měřítek obvyklým normám, přesto v dobovém kontextu zaujímala nepostradatelné místo. Z daného výrobního procesu si můžeme též povšimnout dvou stříbrných nádob, které se hermeticky uzavírají a dohromady tvoří šejkr. Podrobný popis prvního setkání s tímto nástrojem můžeme nalézt v uváděném zážitku dobrodruha z roku 1868, jehož spolucestovatel vlastnil stříbrné hrnky, v nichž byly ingredience pro nápoj známý jako *cock-tail* míseny, přelévány a poté složeny do sebe. Následně byl šejkr uchopen v délce paží a pomocí několika pohybů nad hlavou, z poháru do poháru, dopředu a dozadu, tam a zpět, bylo dosaženo perfektního výsledku.<sup>156</sup>

---

<sup>149</sup> RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 10.

<sup>150</sup> Alexander Mikšovic se barovým nástrojům věnuje například na 34 stranách. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 105-139.

<sup>151</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 99, 213, 233, 234.

<sup>152</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 74. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: <http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie-mixologie-koktejl-mik>.

<sup>153</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 74-75.

<sup>154</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 80. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 42.; *HOSTIMIL*, roč. XLIX., č. 21, Praha 1932, s. 281.

<sup>155</sup> *HOSTIMIL*, roč. XXXIII., č. 13, Praha 1916, s. 233.

<sup>156</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 98.

Pokud se budeme chtít blíže zabývat přípravou míšených nápojů, je nutné uvést, že existovaly a existují různorodé technologie výroby. Příprava koktejlů se zpravidla realizuje a odvíjí na základě zvoleného míchacího média, kdy lze nápoj připravit užitím systému straight way, tedy přímo do hostovi sklenice, pomocí míchací sklenice, šejkru nebo mixéru či dalších zařízení spadajících mimo klasický rámec barového provozu.<sup>157</sup> Snahy, o seznámení veřejnosti s přípravou míšených nápojů, můžeme sledovat v Československu v sekci *Praktická domácnost* časopisu *Pestrý týden*, kde se uvádí, že: „*příprava takového nápoje je trochu obřadem, trochu vyšší chemií, vyžaduje trochu trpělivosti a obětavosti. Výsledek však stojí za to.*“<sup>158</sup> Obsáhlejší výklad nalézáme opět v knize *Americké míchané nápoje*, kde se objevilo poučení, jak měla správně probíhat příprava, čím měl barman disponovat a co svědčilo o jeho zručnosti, což bylo především neustálé udržování čistoty.<sup>159</sup>

Po všech vyřčených definicích, poznámkách, zajímavostech a nejrůznějších faktech, přichází jednoduchá otázka, co dělá bar barem a čím je výjimečný? Odpovědí je barman, dobovým termínem mixér. Vezmeme-li v úvahu, že i když by bylo krásné mít k dispozici všechen potřebný sortiment, vybavení a prostor, neustále je nepostradatelným elementem profesionál barového provozu. Již v prvních záznamech figuruje osobnost barmana coby odborník nebo majitel, byť to nebylo základním předpokladem.<sup>160</sup> Tuto hypotézu působivě zachytil ve svém knižním počínu Jan G. Van Hagen, když uvedl, že u dlouhého bufetu či pultu podávali nápoje majitel podniku a členové jeho rodiny.<sup>161</sup> Danou praxi ostatně reflektuje anglický výraz *barkeeper*, jenž v sobě implicitně zahrnuje význam vlastnictví, a nepřímě tedy vypovídá o tehdejší vysokém sociálním a ekonomickém statutu většiny barmanů jakožto přímých vlastníků nemovitostí.<sup>162</sup>

Podle Jaroslava Matějky, autora knihy *Koktejly na míru*, je barman „*sólista. Pan herec. Muž, který mixuje dobrou náladu, který chápavě naslouchá, rozvážně radí, nikdy nespěchá, není nervózní, nerozčiluje se, je shovívavý k slabostem druhých, pamatuje si a je věrný.*“<sup>163</sup> Nejednoho by při výčtu těchto vlastností napadlo, kde se skrývalo umění, které z něj činilo správnou osobu k přípravě a servisu nápojů. V minulosti i dnes existovala řada aspektů, na jejichž základě byl barman hodnocen. Pokaždé se sice vše odvíjelo od zkušeností barmana, s jakým umem nápoj připraví, zda bude oslavován jako barman s akrobatickými

---

<sup>157</sup> GUHA, A., c. d., s. 20. Srv. MOZR, T., *American Bar...*, s. 61.

<sup>158</sup> *Několik svátečních nápojů*, in: *Pestrý týden*, 26. 12. 1931, č. roč. 6, č. výt. 52, s. 22.

<sup>159</sup> RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 19-20.

<sup>160</sup> HOSTIMIL, roč. XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302-303.

<sup>161</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 27.

<sup>162</sup> MOZR, T., *Univerzální barman...*, s. 12.

<sup>163</sup> Tamtéž..., s. 14.



schopnostmi a dovednostmi kouzelníků, či zda dodá míšenému nápoji onen tón navíc, kterým naruší celou harmonii „písně“,<sup>164</sup> ale to nebyl jediný atribut, jímž musel „poutat“ pozornost. Slovy významného barmana a autora knihy *ABC of Mixing Cocktails*, Harryho MacElhona, je úspěšný barman „bystrý a hbitý, optimistický, ochotný, zdvořilý, hovoří, jen když má, a to ještě jen o věcech, které se týkají nápojů, je čistý, úhledně oblečen, vyhýbá se šperkům.“<sup>165</sup>

Jedním z podstatných hledisek bylo vizuální hodnocení barmana, který byl podle „amerického obyčeje“ oblečen převážně v nejjemnějším bělostném prádle,<sup>166</sup> přičemž ono bělostné prádlo a celkově barman v bílém saku se stal především pro dvacátá léta symbolem Londýnského nočního života (viz příloha č. 4). Tento zvyk byl od počátku nepsaným standardem všech evropských barů v americkém stylu.<sup>167</sup> Personální otázku neopomněl ve svém rozboru ani Alexander Mikšovic, když zdůraznil, že *American Bar* musí disponovat zejména zkušeným barmanem, přičemž požadavky na něj kladené jsou značně vysoké a dost specifické. Stěžejní úlohou tedy podle Mikšovického vyjádření jsou, vedle dovedností dokonale připravit a servírovat míšené nápoje, rozsáhlé znalosti základních chemických procesů při výrobě nápojů, a následně také všeobecná kulturně-společenská úroveň.<sup>168</sup>

Pokud se oprostíme od neutrálního vyjádření a přistoupíme k otázce obsazení pozice barmana z hlediska pohlaví, vystupují mnohá úskalí, která se mohou objevit při analýze této problematiky. Z dobových dokumentů, fotografií a vzpomínek vyplývá, že jsme se za barovým pultem mohli setkat s dvojím typem žen a že jejich výskyt v době meziválečné, ale dokonce už v předválečném období, byl prvkem jen okrajově nepřírozeným. Zajímavým vyobrazením daného jevu je malba s názvem *The London Barmaid* od Henriho de Toulouse-Lautrec (viz příloha č. 5). Největším příkladem úspěchu takového kalibru však byla Ada „Coley“ Coleman, která se stala první a doposud jedinou šéf-barmankou American Baru Hotelu Savoy, když v roce 1903 vystřídala na tomto místě Franka Wellsse.<sup>169</sup> Zájem o barmanskou profesi ze strany žen lze zachytit i v Československé republice mezi glosami ze slavnostního ukončení mixérského kurzu z roku 1929, kdy se kurzu zúčastnilo 30 posluchačů, mezi nimiž bylo i několik dam.<sup>170</sup> Odtud můžeme usuzovat, že navzdory stanovám a některým pravidlům ze strany jednotlivých barmanských organizací, jimž ještě

---

<sup>164</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 97-98, 128.

<sup>165</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 73.

<sup>166</sup> HOSTIMIL, roč. VIII., č. 32, Praha, 15. 11. 1891. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

<sup>167</sup> HUTTON, M., c. d., s. 20.

<sup>168</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 92-93.

<sup>169</sup> *The Savoy – American Bar Cocktail Book*, (editor Erik Lorincz), č. výt. 66, Londýn 2011. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 126-127.; MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 133-134.

<sup>170</sup> HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 18, Praha 1929, s. 245.

bude dán v práci prostor, nebylo všeobecnou normou, že profesi barmana smí vykonávat pouze muž. Na druhou stranu ocitla-li se za barovým pultem žena, nemuselo to znamenat, že se jedná přímo o barmanku, ale mohla to být pouze dáma zaměstnaná jako pokladní či určená k servisu nápojů. Častým jevem barového prostředí byly též tzv. animírky, jinak označované jako bardámy angažované za fixní plat, kdy se měly starat o hosta. To většinou obnášelo hosta opít a dostat z něj maximální útratu.<sup>171</sup> Vyobrazení podobných dívek aktivně podporujících konzumaci nápojů si můžeme všimnout na fotografii berlínského baru z roku 1927 v magazínu *Het Leven* (viz příloha č. 6).

Na základě uvedených souvislostí lze tedy podotknout, že personální obsazení baru hrálo, hraje a zřejmě nadále bude hrát zásadní a nepřehlédnutelnou roli vyplývající z charakteru barového provozu jako poskytované služby, v níž bude-li chybět osobnost zkušeného barmana, „*degraduje to bar do pozice obyčejné nálevny.*“<sup>172</sup>

## 2.3 Moc mahagonu aneb architektura baru

Z hledisek podprahového vnímání bylo dokázáno, že lidský úsudek je ovlivňován na základě hmatatelných záchytných bodů jako například exteriér nebo interiér provozovny, který přináší první dojem, kdy se zákazník dokáže rozhodnout během okamžiku, zda konkrétní službu využije.<sup>173</sup> Role architektury baru je v tomto měřítku tedy nesporným faktorem, a přesto zůstává mnohokrát barová architektura přehlíženým či do pozadí odsunovaným prvkem analýz daného prostředí. Třebaže nejlepším a doporučovaným prostředkem, jak se o tomto typu architektury dozvědět co nejvíce, je návštěva příslušného zařízení umožňující lepší představu onoho vábivého prostředí, což se vzhledem k časovému vytížení, finanční náročnosti nebo morálním zábránám může stát pro řadu lidí odrazující záležitostí, chtěl bych se pokusit o přiblížení celého prostředí v jeho pestrosti. Při tomto rozboru se budeme potýkat jak s neopominutelným elementem deskripce interiéru zmiňující jednotlivé detaily a prvky, které se postupně staly součástí proměnlivé barové struktury, tak s pojmy barový pult, barové pracoviště a barové periferie.

Odlišnost barového prostředí a specifická originální pojetí dávají téměř možnost konstatovat, že každý bar je jiný. Avšak na druhou stranu stále existuje několik

---

<sup>171</sup> KOPÁČ, R., SCHWARZ, J., *Nevěstince a nevěstky. Obrázky z erotického života Pražanů*, Praha 2013, s. 11.

<sup>172</sup> MOZR, T., *American Bar...*, s. 63. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 36.

<sup>173</sup> SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 28.

nezaměnitelných prvků, které jsou společným jmenovatelem všech zařízení. Nejdůležitější složkou baru vždy byl a je barový pult jako technické zařízení využívané k realizaci barového servisu nápojů a pokrmů, který společně s barovými periferiemi podmiňuje komplexní existenci barového pracoviště.<sup>174</sup> Pod tím si lze ostatně představit zejména chystání a prezentaci nápojů, neboť se vždy připravují před zraky hosta.<sup>175</sup>

Termínem důležitým k vysvětlení a popisu jsou tzv. barové periferie, pod nimiž je dobré si dle přesného výkladu představit systém nezávislých technických zařízení a prostorů, napomáhajících naplnění výrobních a ekonomických funkcí, kdy mohou splňovat dokonce požadavky a potřeby více barových pultů, pracovišť, či vyšších celků.<sup>176</sup> V konkrétnějším měřítku tak barové periferie zahrnují výrobní prostory, sklady, šatny atd.<sup>177</sup> Nicméně jako nejzajímavější část studia architektury baru se alespoň podle mého názoru ukazuje otázka designu a řešení interiéru, kdy se skrze dobové poznámky a črty dostáváme k představě, jak působilo a v jakém stylu se neslo celé prostředí.

*American Bar* vystupoval ve své době jako moderní způsob obsluhy, navzdory dnešnímu označení této formy jako tradiční a konzervativní.<sup>178</sup> Symbolizoval nový svět, jinou dimenzi, v níž se člověk mohl oprostít od starostí a uvolnit,<sup>179</sup> místo, kde koktejl a styl *art deco*<sup>180</sup> tvořily perfektní kombinaci.<sup>181</sup> V tomto prostředí byl dominantou barový pult, kdy se kupříkladu dozvídáme o mahagonu jako typickém materiálu používaném na jeho výrobu, kdy byl mnohokrát zdoben vyřezávanými reliéfy a kdy mohla být servírovací deska vyrobena ze stejného materiálu, a dokonce pokryta jakousi kapotou z mědi.<sup>182</sup> O tom, že reliéfy se nemusely omezovat pouze na barový pult, se můžeme přesvědčit na fotografii Pigall's baru z roku 1927, která byla součástí výstavy o zábavním plakátu *To Praha ještě neviděla* v roce 2005 (viz příloha č. 7).<sup>183</sup> Svým způsobem vypovídající je i vzpomínka Christophera Isherwooda v povídce *Sally Bowles*, kde jsou stěny baru, v němž Sally vystupuje, pokryty řadou karikatur, podepsaných fotografií a starých menu.<sup>184</sup>

---

<sup>174</sup> RYBA, J, REIMAN, B. H., c. d., s. 9. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 87.

<sup>175</sup> RYBA, J, REIMAN, B. H., c. d., s. 15.

<sup>176</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 87.

<sup>177</sup> Tamtéž..., s. 24.

<sup>178</sup> Tamtéž..., s. 94.

<sup>179</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

<sup>180</sup> Art deco je univerzální dekorativní styl, který se rozšířil především v Evropě a v USA ve 20. a 30. letech dvacátého století. Nese rysy mnoha směrů, především kubismu, futurismu a secese.

<sup>181</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 83.

<sup>182</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 91.

<sup>183</sup> MOZR, T., *American Bar...*, s. 63.

<sup>184</sup> ISHERWOOD, Ch., *Goodbye to Berlin*, New York 2012, s. 27.

O prvních barových pultech v Londýně informuje také popis z tzv. *gin palaces*, které se v určitých omezených aspektech prolínají s fenoménem *American Bar*: „*Byl tu typický dlouhý pult z mahagonu, za ním byly soudky natřené na zeleno nebo na zlato a na těch starých sudech seděli nebo u nich stáli zákazníci – a mezi tím byl úzký, špinavý prostor.*“<sup>185</sup> Dobové zprávy posléze přináší řadu různých reflexí barových prvků, kdy můžeme například zaznamenat postupnou infiltraci barových židliček na přelomu 19. a 20. století, neboť *American Bar* „*povstal z primitivních hostinců bez židlí, kde k pohodlí hostů byla přidělána u pultu jen tyč, o níž si mohli nohu opřít.*“<sup>186</sup>

Užitečný vhled do problematiky architektury baru je poté zobrazen v knize *Americké míchané nápoje* skrze čtyři schematické nákresy přinášející pohled z obou stran barového pultu, přičemž autoři obratně osvětlují smysl rozmístění daných pomůcek a lahví v tzv. skříni za barem, kde byly situovány láhve s alkoholem a zvláštní sklenice na různé druhy nápojů.<sup>187</sup> Tato skříň s nápoji si od té doby získala v barové terminologii označení jako barový displej,<sup>188</sup> jenž mohl být ve střední části vyplněn zrcadlem, aby tak za pomoci vhodného osvětlení doložilo čistotu skla.<sup>189</sup> První schéma s pohledem z hostovy strany zachycuje barové židličky, které jako prvek prohloubily funkci *American Bar* coby zařízení určeného k socializaci, společně se zábradlím v předepsané výšce patnáct až dvacet centimetrů nad podlahou sloužící k opření nohy (více viz příloha č. 8).<sup>190</sup> Druhý nákres uvádí pozorovatele do tajů využití vnitřního prostoru barového stolu. Můžeme sledovat, kde se vyskytují zásuvky na patřičné suroviny, kam patří potřebné náčiní, ba dokonce autoři nezapomínají zdůraznit zvýšenou podlahu, kam mohl být instalován případný odtok vody (viz příloha č. 9). Třetí nákres prezentuje již zmiňovaný barový displej a čtvrtý nákres přináší pohled svrchu na barové pracoviště (viz příloha č. 10).

Vzhledem k okolnostem, pojímám se k omezenému zájmu o architekturu baru, mohu pouze podotknout, že by si tento aspekt barové kultury zasloužil rozsáhlejší badatelské pozornosti, neboť jak bylo zjištěno, je jedním z rozhodujících faktorů existence baru. Kromě praktického vymezení by toto zaměření přineslo i souvislejší linii vývoje na rozdíl od kusých zpráv dokumentujících jen vybrané části celého prostředí, které je převážně podrobněji přiblíženo až v odborných barových publikacích, jejichž výskyt a vyspělost se autorsky, lokálně a časově liší. Navzdory neuspokojivému stavu současného bádání na poli barové

---

<sup>185</sup> ACKROYD, P., c. d., s. 338.

<sup>186</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 28.

<sup>187</sup> HOSTIMIL, roč. XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302-303. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 91.

<sup>188</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 77.

<sup>189</sup> RYBA, J, REIMAN, B. H., c. d., s. 20.

<sup>190</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 77.

architektury, se zde stále vyskytuje možnost navštívení soudobých barů, protože se barová architektura převážně drží zaběhnutých variací a zůstává ve svém charakteru konzervativní, kdy je obzvláště v případě *American Bar* jen tu a tam zapojeno moderní pojetí a nové designové elementy.

## 2.4 Propagace baru

Obecné pravidlo hlásá, že „*nemůžete lidi nutit, aby si koupili váš výrobek, můžete pouze vzbudit jejich zájem.*“<sup>191</sup> Proti tomu ale stojí další fakt, že zákazník se rozhoduje ve své volbě spíše emocionálně než racionálně a v tomto ohledu se dostává do popředí všeobecná propagace, která napomáhá každodennímu fungování barového provozu a pro jejíž aktivity může existovat celá řada důvodů. Záměrem je povzbudit zájem vybrané cílové skupiny, podpořit růst průměrné útraty přepočítané na hosta, posílit obchody v období slabšího provozu mimo sezónu, prezentovat zvláštní události vztahující se k podniku, vyčlenit se vůči nové nebo stávající konkurenci, dát hostům na vědomí nabídku nové služby či nového produktu uvedeného do distribuce, přilákat nové zákazníky, zlepšit úroveň a image podniku, nebo prostě jen narušit stereotyp a monotónnost provozu.<sup>192</sup> Jaké možnosti se ovšem v minulosti nabízely pro uskutečnění těchto cílů? Jaké propagační prostředky mohly být zvoleny za účelem zviditelnění baru a dosažení výše uvedených kritérií?

Propagačními prostředky, které lze bezprostředně označit za související s barovým prostředím, byly přímá podpora prodeje, využití vztahů s veřejností a reklama. Přestože pro přímou podporu prodeje nebylo nutné vynaložit, ve srovnání s reklamou v tisku, tolik finančních nákladů, vznášela daleko větší nároky na originalitu a práci s barovým displejem, s kalendářem akcí, se zprávami na běžných černých tabulích, s charakteristickými kartičkami na stolech či s unikátními doplňky ve formě sklenek, ozdob a speciálních míchátek, které si směli hosté ponechat.<sup>193</sup> To obvykle dodávalo návštěvníkovi pocit výjimečnosti a zanechávalo i zanechává dodnes jakousi přidanou hodnotu vyvolávající další zájem pro opětovné vyhledání podniku.

Odborník na poli reklamy, Zdenko Šindler, prohlásil, že uměním není ani tolik zboží vyrobit, jako jej šikovně prodat a doporučit.<sup>194</sup> A právě reklama je tím dílčím ekonomickým

---

<sup>191</sup> SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 24.

<sup>192</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 543. Srv. SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 8, 28.

<sup>193</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 543.

<sup>194</sup> VOŠÁHLÍKOVÁ, P., c. d., s. 9.

a sociokulturním fenoménem, který se podobně jako American Bar projevil od přelomu století, kdy nás zajímá, co přesně reklama v městském prostředí symbolizovala? Jaké byly její projevy a možnosti ovlivňování obyčejného spotřebitele?

Josef Kroutvor, esejista a historik umění, vyobrazil reklamu v městském prostředí jako falešný mýtus, jako určitý kult zboží nahrazující ekonomickými hledisky dříve neotřesitelné duchovní hodnoty.<sup>195</sup> Tento vstup reklamy do veřejného prostoru a širšího povědomí, kde se neustále nabízí upozornění na danou službu a mnohanásobné uplatnění výrobku, ovšem podle mého mínění může značit jakýsi zdánlivý předvoj konsumu, který se ve větším měřítku plně projevil až od druhé poloviny 20. století.<sup>196</sup>

Pro reklamu baru byl od počátku v souvislosti s moderností důležitý prvek světla, kdy se dozvídáme, že „*tato velká zařízení se zářícími skleněnými okenními tabulemi, štukovými růžicemi a pozlacenými římsami se leskla reklamou, která byla osvětlena plynovými lampami...*“<sup>197</sup> Ovšem postupem času s rozšiřující se elektrifikací, zmizelo dřívější přítěží plynových lamp a pouličních luceren, objevila se světelná reklama a dekorace násobící lesk nabídky dosud nevídaným způsobem. Bylo to obzvláště kouzlo neónové záře z každého rohu, které jako by vytvářelo pro oči zákazníků novou řeč ulice skrze pestrý koktejl barev a které vzbuzovalo zvědavost ve všech směrech.<sup>198</sup> Ne vždy se však toto pronikání světelných efektů jako důležitého komponentu v propagaci pohostinských zařízení setkala s příznivými ohlasy, jak je patrné z nařízení tehdy ještě rakouské monarchie z 21. listopadu 1916, v němž se zakazovalo veškeré venkovní, reklamní osvětlování jakýchkoli zábavních místností.<sup>199</sup> Na druhou stranu významný podíl v propagaci baru zaujala doporučení významných osobností, inzerce v tisku a plakátová forma, kterou lze vnímat jako svébytný typ umělecké tvorby, jenž měl v meziválečném období oproti minulosti skromnější úlohu ve společenském životě, neboť se jeho služba podřídila okamžiku, kdy se soustředila na zachycení každodennosti své doby.<sup>200</sup>

Obvyklé soustředění reklamy jako způsobu komunikace prostřednictvím nějakého média má tedy důležitou roli pro badatelský záměr, protože na rozdíl od častěji využívané podpory přímého prodeje a vztahů s veřejností, k nimž se přistupovalo z pragmatických důvodů zohledňujících vyšší finanční zatížení, je lépe dokumentovatelné, a tudíž umožňuje

---

<sup>195</sup> KROUTVOR, J., *Poselství ulice...*, s. 33.

<sup>196</sup> MOZR, T., *American Bar...*, s. 65.

<sup>197</sup> ACKROYD, P., c. d., s. 338.

<sup>198</sup> KROUTVOR, J., *Pražský chodec...*, s. 93. Srv. MOZR, T., *American Bar...*, s. 65.

<sup>199</sup> HOSTIMIL, roč. XXXIII., č. 23, Praha 1916, s. 382.

<sup>200</sup> KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl I., Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918-1929), Praha 2000, s. 343. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 40.

kvalitnější rozbor daného prostředí. Propagace skrze tuto mediální komunikaci bude zahrnuta v projevech a ohlasech na bar a jeho kulturu v rámci analýzy jednotlivých lokalit jako vizuální důkaz o prestižním postavení fenoménu *American Bar* ve společenském životě.<sup>201</sup>

---

<sup>201</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

## 3. Britská barová scéna

### 3.1 Prvopočátky a turbulentní časy vývoje britské barové scény

Počátky instituce *American Bar* mají v britské společnosti hluboké kulturní a historické kořeny, které můžeme pozorovat skrze tradiční vysoké nároky elit v oblasti konzumování nápojů a ve spojitosti s punčem, jakožto prvním všeobecně známým typem míšeného nápoje. Punč vznikl v důsledku mocenského rozpínání britského impéria a rozšiřování jeho vlivu prostřednictvím Východoindické obchodní společnosti, jejíž obchod nově poskytl široké spektrum exotických ingrediencí, které v Británii postupně znamenaly převrat ve způsobu požívání alkoholických nápojů.<sup>202</sup> První psanou zmínku o punči lze objevit v dopise Roberta Addamse z 28. října 1632, kdy pojem ovšem ještě postrádá sebemenší vysvětlení.<sup>203</sup> Většina záznamů uvádí, že slovo *punch* pochází z perského *panch*, jež v překladu znamená pět, čímž by logicky odkazoval na pět ingrediencí pro přípravu punče, což bylo považováno již od svých začátků za umění.<sup>204</sup> Odtud tedy pramení britská připravenost pro přijetí a ustálení také amerických míšených nápojů typických pro *American Bar*. Nicméně otázkou zůstává, do jaké míry byl průběh jejich průniku a etablování se v britském světě nápojové kultury a jeho společnosti hladký? Jaká byla první úskalí? A jak se zde doopravdy vyskytl tento typ podniku?

Jak bylo poukázáno, míšené nápoje měly v britském prostředí už vybudovanou určitou pozici, a budeme-li brát v úvahu při nejmenším obchodní spolupráci, jdoucí ruku v ruce se společným jazykovým a kulturním zázemím, nelze se divit, že se ona provázanost musela promítnout i do zvyklostí týkajících se konzumování nápojů. A přesto u zrodu prvního *American Baru* v Evropě stál v londýnském *The Gore House* Francouz, slavný šéf-kuchař Alexis Benoit Soyer,<sup>205</sup> jenž se kupříkladu svou činností angažoval v pomoci Irsku při tamějším hladomoru.<sup>206</sup> Provoz revolučního restaurant-baru v americkém stylu s názvem *Soyer's Universal Symposium* byl zahájen 1. května 1851 při příležitosti konání *Velké výstavy*

---

<sup>202</sup> REED, N., c. d., s. 16.

<sup>203</sup> WONDRIK, D., *Punch: The Delights (and Dangers) of the Flowing Bowl*, New York 2010, s. 22.

<sup>204</sup> CARLIN, J. M., c. d., s. 26, 33. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy: Průvodce koktejlovou planetou*, Praha 2012, s. 10.

<sup>205</sup> Alexis Benoit Soyer (1810-1858) byl nejslavnějším londýnským šéf-kuchařem své doby, stejně jako zdatným odborníkem v oblasti míšených nápojů. Proslavil se zejména pro své komerční produkty *Soyer's Sauce* a *Soyer's Nectar*. Viz MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 103-105.

<sup>206</sup> Velký hladomor postihl Irsko v letech 1845-1849, jehož primární příčinou byla zdrucující neúroda brambor jako hlavního zdroje potravy irské společnosti.



*práce průmyslu všech národů*, která později vešla ve známost pod označením světová.<sup>207</sup> V prostoru byl instalován *American Bar* se jménem *The Washington Refreshment Room*, což patrně mělo díky osobě prvního amerického prezidenta hostům výrazněji evokovat původ celého konceptu.<sup>208</sup> Podnik se nacházel u Kensington Road poblíž Hyde Parku, kam denně proudily davy návštěvníků, aby zhlédly důkaz o vůdčí roli britského impéria jako technicky nejvyspělejší země, přičemž hlavní úlohou výstavy nebyla jen manifestace pokroku, nýbrž též stimulace výroby, prezentování rozvoje široké veřejnosti a přiblížení rostoucí míry porozumění a spolupráce mezi národy.<sup>209</sup>

Před uskutečněním exhibice byl dopisem v lednu 1851 Alexis Benoit Soyer osloven výkonným výborem výstavy, zda by si přál servírovat na výstavě víno.<sup>210</sup> Soyerovou reakcí na tuto výzvu byl ale odvážnější koncept představující návštěvníkům výstavy mezinárodní kuchyni,<sup>211</sup> a jak usoudil, tak se i stalo. V průběhu pěti měsíců své existence si *Soyer's Universal Symposium* získalo pro svou gastronomickou a kulturní nabídku rozsáhlé sympatie především mezi aristokracií.<sup>212</sup> Při propagaci podniku poté zužitkoval Soyer svou popularitu a blízké vztahy se zahraničními novináři a představiteli aristokracie.<sup>213</sup> S blížícím se koncem výstavy se však zjevovala nutnost rekapitulace úspěšnosti provozu, kdy bylo nešťastnou shodou okolností rozhodnuto za Soyera. Počátkem října byla pořádána oslava pro zhruba dvě stě venkovanů, která navýšila obvyklých 400 až 500 návštěvníků, což vedlo ke stížnostem na enormní hluk a narušování veřejného pořádku. Zástupci magistrátu tudíž navštívili ještě téhož večera *The Gore House* (viz příloha č. 11), který doslova přetékal k prasknutí. Jejich odezva v podobě nepovolení žádosti o udělení koncese pro zvýšení kapacity *music-hall* za účelem hudební produkce, kterou Soyer nezískal zřejmě spíš pochybením úředníka než v bezprostřední reakci na události v *The Gore House*, a drtivá hra čísel donutily Soyera k zavření podniku. Náklady ve výši 28 tisíc liber převýšily zisk 21 tisíc liber a Soyera nenadále uvrhly do dluhů, což byl překvapivý výsledek s přihlédnutím k faktu,

---

<sup>207</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 28. Srv. SOYER, A., *Memoirs of Alexis Soyer*, (editoři F. Volant a J. R. Warren), Kent 1859, s. 196.; MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 103.; SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 31.; LNĚNIČKOVÁ, J., *Svítlidla na první světové výstavě – Londýn 1851*, in: <http://www.odbornecasopisy.cz/svitidla-na-prvni-svetove-vystave-%E2%80%93-londyn-1851-42156.html>.

<sup>208</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 127.

<sup>209</sup> ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 190. Srv. SOYER, A., c. d., s. 203.

<sup>210</sup> SOYER, A., c. d., s. 197.

<sup>211</sup> Tamtéž..., s. 200.

<sup>212</sup> *Soyer's Universal Symposium* dokonce disponovalo vlastním programem, který zahrnoval řadu hudebních vystoupení, divadelní představení s inscenacemi nejrůznějšího druhu. Velmi oblíbené byly tzv. etiopské serenády černošských zpěváků. Viz SOYER, A., c. d., s. 215-216

<sup>213</sup> SOYER, A., c. d., s. 220.

že se zde v průměru sešlo asi tisíc návštěvníků za den, a tak byl první historicky známý *American Bar* v Evropě uzavřen 14. října 1851.<sup>214</sup>

Koncem padesátých let devatenáctého století zasáhla Londýn další událost, kterou byla přítomnost „geniálního Yankee profesora“, jenž v „*přípravě míšených nápojů vyhověl všem hostům American baru v londýnských Cremorne Pleasure Gardens*,“<sup>215</sup> přičemž mezi mnoha atrakcemi byl v zahradách instalován bar a bowlingová dráha zřízené v americkém stylu.<sup>216</sup> Geniálním barmanem tehdy patřně nebyl nikdo jiný než legendární Jerry Thomas přezdívaný „profesor“, americký barman a autor první odborné barové příručky *The Bar-Tender's Guide*, která v době svého prvního vydání v roce 1862 obsahovala kupříkladu některé Soyerovy receptury.<sup>217</sup> Výskyt Jerryho Thomase v Londýně deklaruje zmínka amerického novináře a publicisty Herberta Asburyho, jenž v roce 1929 vydal reedici Thomasovo knihy pod názvem *The Bon-Vivant's Companion or How To Mix Drinks*. Asbury v ní podle Anistatie Miller a Jareda Browna uvádí, že Thomas opustil v roce 1859 newyorský hotel Metropolitan s cílem uskutečnit svou velkou cestu přes Atlantik. Jeho aktivitu v Londýně následně potvrzuje dokonce dobová inzerce z londýnských novin ze srpna 1866, která ujišťovala Londýňany, že v nedávno otevřeném baru vyskytujícím se na Leicester Square v čísle 3, jehož měl být prý majitelem, působí právě newyorský „profesor“ z Cremorne Pleasure Gardens.<sup>218</sup>

Nakolik Soyer předběhl svou dobu, se ukazuje také například na rostoucí zástavbě kolem dnešní Regent Street, později populární právě pro rušný noční život, kde se roku 1865 otevřelo Café Royal (viz příloha č. 12), oblíbené místo bohémů, hudebníků, intelektuálů, umělců a spisovatelů,<sup>219</sup> či hotel Langham, v jehož zákoutích našel inspiraci a napsal Oscar Wilde velkou část svého románu *Obraz Doriana Graye*.<sup>220</sup>

Ve stejné době můžeme v knize *Drinking Cups and Their Customs* postřehnout pozoruhodný, třebaže méně nadšený, komentář k nápojovým zvyklostem panujícím v Británii: „Z těch „senzačních nápojů“, které k nám nedávno přicestovaly přes Atlantik, nemáme přátelských pocitů... projdeme American bar... a objevíme za náš honorář nepatrného úspěchu, který Pick-me-up, Corpse-reviver, Chain-lightning a podobné, získaly

---

<sup>214</sup> SOYER, A., c. d., s. 198, 233-234, 236.

<sup>215</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 62.

<sup>216</sup> Bowlingový salón, otevřený v roce 1858, vydržel v *Cremorne Pleasure Gardens* dokonce dvě sezóny. Viz MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 62.

<sup>217</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 128-129.

<sup>218</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 61-62.

<sup>219</sup> ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 218-219.

<sup>220</sup> GRUNDOVÁ, N., *Koho baví Londýn, toho baví život*, in: Proč ne?!, příloha hospodářských novin, Praha, prosinec 2013, s. 20.

v této zemi. Obecně nejsou britské chutě uzpůsobeny sladké nabídce Amerického koktejlu, ani zuby-trhajícímu chladu, s nímž jsou servírovány.<sup>221</sup> O jistých úskalích při etablování barové kultury v britské společnosti rozprávěl i bývalý manažer z Criterion American Bar: „Není pochyb, že American bar v Londýně trpí tak špatnou pověstí, protože zde můžete najít mnoho imitací. Navíc na menu s tzv. Americkými nápoji se objevuje většina názvů, které jsou Američanům zcela neznámé. Pokud si však objednájí nějaký místní výtvar, většinou je žalostné kvality, a proto se není čemu divit... A Angličan, který nikdy neochutnal pravý americký nápoj, má tedy zkreslené mínění a pouze si myslí, že jemu to nechutná... Někteří Američané na dovolené mi dokonce sdělili, že by dali 25 dolarů komukoli, kdo najde pravého amerického barmana, takového, který se narodil ve Státech a naučil se tam umění mísení nápojů.“<sup>222</sup> V pozdějším popisu soudobých poměrů však neopomněl zdůraznit, že „po dlouhý čas jsme v Criterionu dělali vše nejlepší, abychom vyhověli americkým chutím... ale místní Američané přijali spíše anglický styl, kdy se drží starého úsloví, když jsi v Římě, chovej se jako Říman.“<sup>223</sup> Enormní úsilí, s nímž se snažil Criterion vyjít vstříc a maximálně se přiblížit originální chuťové paletě amerických míšených nápojů, dokumentuje rovněž skutečnost, že byl, podle názoru M. Huttona a W. J. Tarlinga, daný *American Bar* již v době svého otevření v roce 1878 vybaven profesionálním americkým barmanem Leo Engelem.<sup>224</sup> To nicméně může zanechávat poněkud rozporuplný dojem, neboť otevření restaurace a divadla Criterion proběhlo roku 1874, přičemž součástí komplexu situovaného na Picadilly Circus byl i *American Bar*.<sup>225</sup>

Narůstající pozitivní i negativní reminiscence na americké míšené nápoje tak můžeme nalézat v četnější míře minimálně od šedesátých let 19. století, kdy již pro ně byly vytvořeny odpovídající podmínky v podobě používání a produkce ledu a kdy se dokonce v dobových textech píše, že „žádný American bar by nemohl fungovat bez ledu. Led je zcela základní nezbytnou ingrediencí pro všechny americké míšené nápoje.“<sup>226</sup> V roce 1844 v liverpoolské reklamě a v roce 1845 v *Illustrated London News* se tudíž „bylo možné dočíst, že některé z londýnských hotelů a tančiren led používají pro přípravu svých mint-juleps a sherry-cobblers,“<sup>227</sup> zatímco o více než dvacet let později se v knize Williama Terringtona *Cooling Cups and Dainty Drinks* vyskytuje reklama na Whelham Laker Ice Company, kterou bychom

---

<sup>221</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 107.

<sup>222</sup> *American Bars Fail in London*, in: *The Atlanta Constitution*, 16. 7. 1905, s. 6.

<sup>223</sup> Tamtéž. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 123.

<sup>224</sup> HUTTON, M., c. d., s. 33. Srv. TARLING, W. J., *Café Royal Cocktail Book*, Londýn 1937, s. 10.

<sup>225</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 107.

<sup>226</sup> *American Mixed Drinks*, in: *Pall Mall Gazette*, 20. 6. 1889, s. 3.

<sup>227</sup> MOZR, T., *Plusy a mínusy*, in: *BARLIFE*, roč. 11, č. 63, Praha 2013, s. 14. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 130.; CARLIN, J. M., c. d., s. 37.

v tehdejší době hledali na Strandu, stejně jako pozdější ikonu londýnského nočního života a zábavy – hotel Savoy.<sup>228</sup>

Oblast West Endu zaplnil přelomem století nespočet nových moderních hotelů, kaváren a restaurací, včetně hotelů Savoy a Ritz nebo restaurací jako Tivoli a Criterion. Tato místa zaváděla častokrát v boji o mezinárodní klientelu rovněž spoustu inovací, které vzbuzovaly kladné i záporné pocity, a jejich přijetí provázely například stížnosti na výrazné elektrické světlo, oproti dřívějšímu přitímní svíček, nebo na pokojová umyvadla, považovaná za nehygienickou záležitost.<sup>229</sup> Ovšem, jak správně prohlásil Harry Craddock, byl to Savoy, jenž se vzápětí po otevření v roce 1889 stal prvním opravdovým symbolem hotelového luxusu.<sup>230</sup> A znovu stáli za úspěchem a zrodem slavného hotelového komplexu dva Francouzi, šéfkuchař a restauratér Georges Auguste Escoffier a manažer César Ritz, kteří v počátcích pomáhali majiteli Richardu D'Oyly Carte. Z hlediska nápojové gastronomie byl hlavním mezníkem hotelového provozu rok 1893, kdy byla gentlemanům zpřístupněna tzv. *smoking and biliard room*, ze které po náležitém zdokonalování prostoru vzešel v roce 1898 American Bar, za nímž se jako první šéf-barman pohyboval Frank Wells.<sup>231</sup>

Skupina hotelů Savoy, do níž náležely přebudovaný Claridge's a hotel Berkeley, se řadila mezi výjimečné především pro netradiční jev, kterým byly ženy za barovým pultem připravující míšené nápoje. Nejvýznamnější z nich se stala Ada Coleman známá jako „Coley“ (viz příloha č. 13). Její životní příběh se zdá natolik strhující, že může téměř připomínat pohádkový osud.<sup>232</sup> Po smrti jejího otce ji totiž zřejmě sám Richard D'Oyly jako rodinný přítel nabídl práci v Claridge's hotelu, kde nejprve pracovala v květinářství. Její následný přesun do baru jí přivedl do cesty obchodníka s vínem jménem Fisher, jehož později Ada označila jako člověka, který ji jako první naučil, jak držet šejkr a připravovat koktejly. Když jí poté Rupert D'Oyly Carte, který převzal po otcově smrti vedení hotelu a divadla, navrhl přesun za bar v hotelu Savoy, Ada neváhala a roku 1902 nastoupila v American Baru. Oproti své služebně starší kolegyni Ruth Burgess totiž věděla, jak správně připravit koktejly, přičemž vymýšlela i vlastní receptury. To jí získávalo větší oblibu u zákazníků a vzbuzovalo u všech předpoklad, že právě ona je šéf-barmankou, což se stalo realitou pouhý rok po jejím přesunu

---

<sup>228</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos....*, s. 126. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink....*, s. 133.

<sup>229</sup> ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 218. Srv. HUTTON, M., c. d., s. 28.

<sup>230</sup> CRADDOCK, H., *The Savoy Cocktail Book*, Londýn 2011, s. 3.

<sup>231</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos....*, s. 126. Srv. Přednáška Erika Lorincze *Legendy American Baru Hotelu Savoy London* z 10. 6. 2013 v Americkém baru Obecního domu v Praze.

<sup>232</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos....*, s. 126. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink....*, s. 133-134.; HUTTON, M., c. d., s. 33.

do Savoye. Během více než dvaceti let, kdy servírovala nápoje takovým osobnostem, jako byly spisovatel Mark Twain nebo herec a producent sir Charles Henry Hawtrey, pro nějž „Coley“ umíchala slavný *Hanky-Panky Cocktail*, tak Ada Coleman obsadila pozici miláčka médií a ikony britského barového světa.<sup>233</sup>

Fascinace koktejly se odrazila již v předválečném období díky tehdejší zprávě anglické spisovatelky Constance Snedley o chování elit, kdy komentovala, že americký barman se zabydlel jako trvalá instituce dokonce ve vznešených zákoutích Buckinghamského paláce.<sup>234</sup> Obliba amerických míšených nápojů mezi aristokracií je výstižně reflektována v článku *Titled Bartenders at American Bar* z roku 1913, kde se uvádí, že „jako součást *Noah's Ark Fair* bude v *Albert Hall 11. a 12. června* instalován *American Bar*. Šéf-barmanem bude lord *Lonsdale* a jeho asistenti budou *srbský princ Paul*, *princ Obelenski* a *hrabě Elsen*.“<sup>235</sup> Mimo jiné je zde zmíněno, že „*American Bar* bude umístěn vedle hlavního vchodu do sálu a otevřen oba dny od půl třetí odpoledne do půl dvanácté večer,“ přičemž „kdyby bylo nejhůře, výbor se rozhodl zamluvit si pro celou událost služby zkušeného barmana z velkého hotelu na *Strandu*.“<sup>236</sup> O jakého barmana ale konkrétně šlo, se můžeme prozatím pouze domnívat.

Nástup války a s ní nečekané utrpení, kdy britští vojáci bojovali a umírali na kontinentu, ovšem nepřineslo do ulic Londýna více klidu. Dále se tančilo v *Regent Palace Hotelu*, soudobém největším hotelu v Evropě, a stále se objevovaly nové a nové podniky, kdy můžeme narazit na záznam, že v roce 1915 byl otevřen nový noční *dancing-hall* *Ciro's Club*, kde se ke konci války objevil jako šéf-barman, poté manažer a spolumajitel, *Harry McElhone*.<sup>237</sup> Londýnský život tedy ani moment neutichl.

---

<sup>233</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 127. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 134-5.; CRADDOCK, H., c. d., s. 4.

<sup>234</sup> *Americans in London*, in: *New York Times*, 5. 7. 1907, s. 6.

<sup>235</sup> *Titled Bartenders at American Bar*, in: *New York Times*, 3. 7. 1913, s. 3.

<sup>236</sup> Tamtéž.

<sup>237</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 149. Srv. ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 257.

## 3.2 Londýn a čas koktejlu

„Je-li člověk unaven Londýnem, je unaven životem!“<sup>238</sup>

Samuel Johnson

Ačkoli mohl Londýn mnohým připadat jako místo rezistentní vůči válečným hrůzám, podobně jako v celé Británii i zde byly morální hodnoty zasaženy, což výrazně ovlivnilo smýšlení poválečné generace a dozajista se odrazilo na vývoji britské barové scény. Snad proto se dvacátá léta zdála uvolněná, ničím nespoutaná, plná modernosti a mládí, jemuž vévodily „epileptický král Jazz, lady Nikotin a král Alkohol reprezentovaný americkým koktejlem.“<sup>239</sup> Ostatně a kde jinde by tyto životní pocity a zkreslený pohled na společnost mohly eskalovat lépe než v Londýně jako metropoli světového věhlasu?<sup>240</sup>

Pod označením britská barová scéna si lze většinou představit pravidelnou přítomnost barů a barmanů na akcích nejrůznějšího druhu, přičemž toto formování je možné v Británii intenzivněji dokumentovat od posledních dvou dekad 19. století až do počátku druhé světové války.<sup>241</sup> Postihnout evoluci britské barové scény v jejím celkovém rozsahu je však poměrně komplikované. Signifikantním rysem barové kultury ve Velké Británii se stal, podobně jako v dalších lokalitách, nárůst nově zřizovaných barů v americkém stylu, který můžeme analyzovat na základě studia záznamů periodického tisku, nápojových lístků, života předních osobností, a memoárové či odborné literatury, kdy se tato kultura pochopitelně nejvýrazněji koncentrovala v hlavním městě.<sup>242</sup>

Myšlenky poválečného Londýna neplnily zpočátku barevné kombinace a všelijaké aromatické kreace v podobě lahodných koktejlů, což ve svých vzpomínkách načrtl anglický spisovatel Evelyn Waugh konstatováním, že život v Londýně počátkem dvacátých let byl báječný, ačkoli trochu obtížnější. Neopomněl ani zdůraznit scestné vnímání a srovnávání Londýna jako jisté paralely, stojící vedle poválečné Paříže, kterou nastínil americký spisovatel Francis Scott Fitzgerald. Na rozdíl od Paříže bylo totiž vyčerpání Londýňanů, spíše než radostného charakteru přeživšího člověka, snahou o nalezení východiska z šedé, všeobjímající reality válečných let.<sup>243</sup> O tomto poklesu zájmu referoval bezprostředně

---

<sup>238</sup> Předmluva, in: HUTTON, M., c. d., s. ix.

<sup>239</sup> TRUITT, Ch., *The Great British Thaw*, in *New York Times*, 6. 11. 1921, s. 44.

<sup>240</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., *The Making of Modern London*, Rayleigh 2007, s. 112.

<sup>241</sup> Druhá světová válka (1. 9. 1939 – 2. 9. 1945) byl globální vojenský konflikt, do něhož se zapojila většina států světa, a který se stal dosud nejvíce devastujícím válečným střetnutím v dějinách lidstva.

<sup>242</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

<sup>243</sup> STANNARD, M., *Evelyn Waugh: The Early Years 1903-1939*, Londýn 1988, s. 167.

po válce v roce 1920 autor úvodníku *Catering Industry Employee*, v němž si stěžoval, že koktejlová ofenzíva v Londýně zklamala, protože Angličan pořád preferuje svou whisky se sodou, namísto dunivé souhry ginu a vermutu, třebaže připouští, že vzhledem k očekávanému exilu z Ameriky by se mohlo začít blýskat na lepší časy.<sup>244</sup> A skutečně se postupně navrátil onen elán z let předválečných, kdy se k němu ještě přidaly fascinace americkým stylem života, technickým pokrokem, moderními tanci, jazzovými rytmy, a filmovými počiny, společně s opojením z tzv. *cocktail parties*.<sup>245</sup> Pokud se budeme soustředit na poslední bod na seznamu tehdejších každodenních atrakcí strhávajících všeobecnou pozornost, musíme se ptát, co byly *cocktail parties*? Kde se vzaly, jak probíhaly a jaký společenský význam měly?

*Cocktail parties* reprezentovaly nový styl a modernitu elit, kdy zcela dokonale plnily potřeby poválečné aristokracie, jelikož znamenaly především méně nákladný způsob zábavy ve srovnání s dřívější zálibou pořádat kolosální večírky v obrovských, až přehnaně honosných domech se zástupy sluhů. Nově se pohybovaly v doprovodu řidiče, jenž jim pohámal se přesouvat mezi barovými stolečky, hotelovými pokoji a tanečními parkety v nočních klubech.<sup>246</sup> Soudobý francouzský šéf-kuchař André Simon dokonce proklamoval, že jeden koktejl zvyšuje chuť k jídlu, ale dva nebo tři už dráždí žaludeční šťávy. Nicméně toto mladé britské uskupení bezstarostných londýnských bohémů a aristokratů, známých jako *Bright Young People* či *Bright Young Things*,<sup>247</sup> nebralo varování příliš vážně a pilo „koktejly jako kachny vodu, tak proč skončit u tří?“<sup>248</sup>

Na téma nové módy vášnivých koktejlových večírků plných jazzu se vyjádřila i lady Charlotte Bonham Carter, když tvrdila, že to byly Američané, kdo zavlekl tyto „manýry“ do poválečného centra zábavy na West Endu, kdy byly údajně večírky zbaveny jakékoliv formality díky tomu, že se všichni oslovovali křestními jmény.<sup>249</sup> Avšak vznik a organizování první *cocktail party*, které si ve svých pamětech uzurpuje Evelyn Waugh pro sebe, bývá připisováno jeho bratrovi Alecu Waughovi. Ten měl koktejlovou sešlost uspořádat 26. dubna 1924, což by eventuálně odpovídalo záznamu Evelyny Waugh, jehož verze se váže k jaru

---

<sup>244</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 169. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 124-125.

<sup>245</sup> PUGH, M., c. d., s. 216. Srv. WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 112, 115.; HUTTON, M., c. d., s. 16.; ACKROYD, P., c. d., s. 661.; *American Cocktail Popular in London*, in: New York Times, speciální příloha ze dne 9. 7. 1921, s. 5.

<sup>246</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 118.

<sup>247</sup> HUTTON, M., c. d., s. 11, 20.

<sup>248</sup> Tamtéž..., s. 20.

<sup>249</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 104, 117.

roku 1924.<sup>250</sup> Myšlenka pro party se měla zrodit během diskuse v jeho bytě, kdy se řeč stočila svízelným směrem k otázce, jak naložit s časem mezi půl šestou a sedmou hodinou večerní. Z Waughových memoárů dále můžeme zjistit i něco z obsahu těchto koktejlových akcí: „*Když jsem přišel krátce před šestou, už tam byl houf skleniček a dva džbány studeného punče.*“<sup>251</sup> Jindy se naopak vynořuje komentář, že z původně pozdního čaje s přáteli se stal večírek, který vyplnila „*míchaná Daiquiri jedním z členů americké ambasády.*“<sup>252</sup> Jakýsi generační aspekt, kdy se společně střetávaly staré a nové hodnoty, obsáhl ve svých vzpomínkách na pořádané *cocktail party* také domácí sluha Stanley Ager, když se pozastavoval nad vlastní funkcí obyčejného sluhy, která se v momentě mohla změnit na pozici *mixéra*. Ager se totiž musel naučit, jak správně připravovat koktejly, aby mohl vyhovět chuťovým preferencím nových amerických přátel mladých aristokratů: „*Toho času, kdy Američané zaplavovali Londýn, jsem byl druhým sluhou v Cadogan Square a můj zaměstnavatel byl, řekněme, tak trochu jedním z Bright Young Things. Měl amerického nakladatele a americké přátele. S nimi vždy přišli do domu koktejly, namísto jednoduchých nápojů servírovaných přímo. Nevěděli jsme nic ohledně míchání koktejlů, a proto jsem byl poslán do Savoye, abych sledoval jednoho barmana. To on mi ukázal, jak správně připravit Martini a skutečnou White Lady, která byla vždy připravována z džusu z mučenky, jenž je k dostání pouze ve Fortnum & Masons.*“<sup>253</sup> Osobní tvrzení Ager na závěr doplnil poznámkou o amerických zvycích, kdy návštěvníci „*vždy žádali studenou vodu, a my neměli žádné ledničky kromě starého boxu na led. Zvykli jsme si tedy nakupovat náš led po sto kilech. To byla totiž jediná cesta, jak je udržet šťastné.*“<sup>254</sup>

Ze zkušeností a zážitků sluhy z *Cadogan Square* tedy evidentně vyplývá, že se popularita koktejlů šířila napříč celým Londýnem. Jedno místo však vynikalo vysoko nad ostatními a oplývalo auroou země zaslíbené pro všechny milovníky amerických míšených nápojů. Tím místem byl American Bar hotelu Savoy (viz příloha č. 14), ve kterém dnem 20. září 1921 odstartoval své působení elegantní „americký“ barman Harry Craddock (viz příloha č. 15), jenž byl autorem slavného koktejlu *White Lady*.<sup>255</sup> Ovšem, jestli to byl právě Craddock, kdo učil Stanleyho Agera koktejl *White Lady* s mučenkovým džusem, to prozatím nelze s jasnou přesností určit.

---

<sup>250</sup> STANNARD, M., c. d., s. 178. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 583.

<sup>251</sup> STANNARD, M., c. d., s. 178.

<sup>252</sup> Tamtéž.

<sup>253</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 119.

<sup>254</sup> Tamtéž.

<sup>255</sup> CRADDOCK, Harry, c. d., s. IV. Srv. GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.



Zastavíme-li se ovšem na okamžik u osobnosti Harryho Craddocka, odměnou nám bude pochopení, proč byl tolik oblíbeným barmanem, za nímž proudily nejen davy žíznivých Američanů, ale zároveň seznámení se s barovou legendou a přední osobností meziválečného fenoménu *American Bar*.<sup>256</sup>

Harry Craddock byl americký občan anglického původu. Narodil se v severoanglickém Burleigh a zpočátku se měl stát úředníkem, což mu s uvážením jeho pozice šestého ze sedmi dětí dávalo podle tehdejších měřítek nejlepší vyhlídky k obživě. Nicméně Harry Craddock chtěl od života více, a proto odjel do Ameriky, kde se časem dostal za barový pult a naučil se umění amerických míšených nápojů.<sup>257</sup> Příběh o jeho cestě za bar, kdy pracoval jako číšník v Hollenden hotelu v Clevelandu a pouze v danou chvíli zaskočil za barmana, se poté stal ve dvacátých letech oblíbeným tématem médií. Během svého pobytu stihl Craddock projít řadou prestižních míst jako byly hotel Knickerbocker či Hoffman House.<sup>258</sup>

Craddockův poklidný americký život ovšem narušila nejprve válka a následně úspěšné schválení osmnáctého dodatku ústavy, který vešel ve známost jako prohibiční zákon. A tak když tento zákon, zakazující pouze komerční využití alkoholických nápojů za účelem rekreační konzumace, vstoupil v platnost 16. ledna 1920, věděl Craddock, že se bude muset vrátit zpět. Požádal tedy o americký pas a vydal se pod záminkou navštívení rodiny do Anglie.<sup>259</sup>

Po nástupu do Savoye nevědomky zaujal se svým americkým přízvukem, americkým pasem a americkým tréninkem v oblasti míšených nápojů okamžitě pozici koktejlového krále. Postupně začal s vytvářením vlastních koktejlů a reagováním na aktuální trendy, což můžeme spatřovat v koktejlu *The White Cargo* pojmenovaném po úspěšné divadelní hře, kterou uvedl Leon Gordon na West Endu v roce 1923.<sup>260</sup> I kvůli tomu se v Londýně rychle stával barmanem číslo jedna, jak dokazuje poznámka z roku 1924, že si dokonce nový londýnský starosta Sir Alfred Bower příležitostně, navzdory svým obchodům s vínem, odskočí na své každodenní procházce do Savoye na jeden z amerických koktejlů Harryho Craddocka.<sup>261</sup>

---

<sup>256</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 113. Srv. GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.

<sup>257</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 114.

<sup>258</sup> Tamtéž..., s. 115, 116, 117. Srv. *Exiled Bar-Tenders Ready to Return When Wanted Here*, in: *The Atlanta Constitution*, 5. 6. 1926, s. 10.

<sup>259</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 120-121. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 169.; HUTTON, M., c. d., s. 33.

<sup>260</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 136.

<sup>261</sup> Tamtéž..., s. 136-137.

Rostoucí návštěvnost a obliba American Baru, především u americké klientely, však nejspíše vyvinula tlak na Ruperta D'Oyly Carte, kdy se musel rozhodnout, zda zachová ryze britský fenomén, jímž byla žena připravující míšené nápoje, nebo zda vyhoví preferencím newyorských hostů, a obmění styl obsluhy.<sup>262</sup> Proto 17. prosince 1925 Adu „Coley“ Coleman nahradil na pozici šéf-barmana Harry Craddock,<sup>263</sup> čímž se prakticky přes noc ještě znásobila jeho popularita do takové míry, že se proměnil v celebritu srovnatelnou s hvězdami z pláten hollywoodských filmů. Důkazem této slávy se stala vosková figurína v *Muzeu Madame Tussaud* počátkem listopadu 1927.<sup>264</sup> Harry Craddock ovšem zanechal svou stopu v dějinách barové kultury i skrze publikační činnost v podobě knihy *The Savoy Cocktail Book*, jenž byla vroucně přijata nejen tehdejší společností, ale obzvláště skupinou *Bright Young Things*.<sup>265</sup>

V průběhu třicátých let byl Craddock proslulý, coby ikona American Baru hotelu Savoy, a těšil se velké úctě, kdy připravil nepřeborné množství koktejlů pro slavné a vlivné osobnosti. Proto bylo překvapením, když se 3. února 1939 objevil novinový titulek, který oznamoval odchod Harryho Craddocka ze Savoye. Craddock se totiž rozhodl po necelých osmnácti letech přesunout za bar v Dorchester hotelu, později jedné z nejlépe sřežených a nejvíce bezpečných budov v Londýně za druhé světové války, vzhledem k tamějšímu pobytu řady vysoce postavených politiků,<sup>266</sup> ale to už je trochu odlišná kapitola.

Dalšími hojně vyhledávanými bary v americkém stylu byly i podniky jako *Ciro's Club*, *Café Royal*, *Olympia*, *The Embassy* (viz příloha č. 16), hotel *Ritz* či *Grosvenor House Hotel*, který byl dokončen roku 1929 a stavěn s intencí ve všem vyhovět nárokům amerických hostů.<sup>267</sup> Ke stejné oblasti, konkrétně ke *Grosvenor Place*, se pojí též novinové zprávy z roku 1919, kdy *New York Times* referovaly o nejlepší nabídce koktejlů v celém londýnském *West Endu*, na níž bylo možno narazit v *American Baru* ženského klubu *Forum*.<sup>268</sup>

---

<sup>262</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 138. Srv. KINGSLEY, P., *Life in Old England as Seen by One American*, in: *Chicago Daily Tribune*, 12. 1. 1930, s. E1.; DILNOT, F., *America's New Influence on European Life*, in: *New York Times*, 19. 1. 1919, s. 68.

<sup>263</sup> Ada Coleman ale postrádala své letité přátele ze Savoye, a tak se nechala zaměstnat v Savoyi v obchodu s květinami. Viz MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 139.

<sup>264</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 139.

<sup>265</sup> Tamtéž..., s. 144. Srv. HUTTON, M., c. d., s. 33, 35.; GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.

<sup>266</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 167.

<sup>267</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 113, 115, 116. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 137.; ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 257.

<sup>268</sup> *London Women's Club is 'Wet'*, in: *New York Times*, 11. 12. 1919, s. 13. Srv. *Monkey's Gland and Pussyfoot Are New Drinks*, in: *The Atlanta Constitution*, 11. 12. 1919, s. 1.; *READ 'EM AN': Shades of Bacchante*, in: *The Atlanta Constitution*, 13. 12. 1919, s. 16.

Výčet významných barů je zmapován a zachycen v knize *Barflies and Cocktails: 300 Recipes* z pera Harryho McElhona. Autor zde pro žíznlivé cestovatele s dostatečným finančním objemem představuje seznam nejlepších barů na světě, mezi nimiž se z londýnských objevují Murray's Club, Hotel Cecil Bar či Chez Victor. Za pozornost stojí vyjma jiných okolností také vypuštění American Baru hotelu Savoy, nepochybně na úkor zdůrazněného Ciro's Clubu, v kterém autor sám působil.<sup>269</sup> Třicátá léta, zasažena velkou hospodářskou krizí, však paradoxně přinesla rovněž rozvoj masového konzumu, jenž postihl britskou společnost i prostřednictvím instituce *American Bar*. Projev a rozsah pokroku barového provozu je v meziválečném období dobře analyzovatelný skrze rozbor nápojových lístků, díky nimž můžeme získat přehled o geografické frekventovanosti barů v lokalitě, kdy lze například postřehnout přesnou polohu Cherry baru v Royal Palace Hotelu (viz příloha č. 17), nebo detailní pohled na nabídku a cenové rozpětí daných položek jednotlivých barů. Příkladem budiž Regent Palace Hotel (viz příloha č. 18), či vysoce ceněná restaurace Trocadero spadající pod etablovanou cateringovou společnost *Lyon's* (viz příloha č. 19).<sup>270</sup> Jak je z výše uvedeného výkladu tedy více než patrné, fenomén instituce *American Bar* pronikal na evropský kontinent jako nová forma servisu, v níž byl bar centrálním elementem místnosti, navzdory pouhé funkci výdejního místa nápojů v minulosti,<sup>271</sup> a ovlivňoval tak markantním způsobem život meziválečného Londýna. Podle novinového záznamu z *Pall Mall Gazette* se můžeme dokonce dozvědět o zdánlivé nezbytnosti této instituce v sociokulturním prostředí, protože „žádná restaurace v těchto dnech není považována za kompletní, pokud nemá American bar.“<sup>272</sup>

### 3.3 Prezentace britské barové scény

Uvažujeme-li o britské barové scéně, která se pohybovala na poměrně vysoké úrovni, musíme konstatovat, že její důraz na barmanskou kooperaci, společné sdružování a prezentaci v celosvětovém měřítku, byl na rozdíl od jiných evropských lokalit poměrně laxní.<sup>273</sup> Nutno ale uznat, že přes pomalejší start se do toho od poloviny třicátých let pustili s o to větším nadšením a entuziasmem, a tak při studiu britské barové scény budeme pátrat po tom, kdo ji

---

<sup>269</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 149, 155-156.

<sup>270</sup> *Menus, brochures, programmes, artwork etc. for Lyons owned establishments*, In: London Metropolitan Archive, TETLEY GROUP LIMITED Collection, 1930s, ref.code LMA/4364/02/022. Srv. *Regent Palace Hotel Menus*, In: London Metropolitan Archive, J. LYONS AND COMPANY LIMITED Collection, 1923-1964, ref.code ACC/3527/378.; WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 120-121.

<sup>271</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

<sup>272</sup> *American Mixed Drinks*, in: *Pall Mall Gazette*, 20. 6. 1889, s. 3.

<sup>273</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 154.

utvářel? Jaké osobnosti udávaly její směr? Jak působila v celosvětovém měřítku a zda se objevovala na této scéně nějaká organizace určující její dění?

Inspirací britským barmanům mohl být neúspěšný pokus o vytvoření barmanské obchodní unie, který v New Orleans inicioval roku 1870 legendární americký odborník Harry Johnson, nebo na druhou stranu ve zdařilém sjednocení kubánských barmanů v *Asociacion del Cantinero de Cuba*, k němuž došlo v Havaně roku 1924.<sup>274</sup> Bouřlivá dvacátá léta však byly zřejmě ještě ve znamení pracovního vytížení, a tak se návrh na vytvoření určitého fóra, jehož prostřednictvím by barmani, působící ve valné většině v elegantních hotelech či na zaoceánských lodích, mohli sdílet své zkušenosti a komunovat mezi sebou, objevil teprve v roce 1933. Proběhlo tedy setkání osmi londýnských barmanů, mezi nimiž byli Harry Craddock z prestižního hotelu Savoy, William J. Tarling z Café Royal, Billy Whitfield pracující ve Florence Restaurant, nebo manažer Grosvenor House Hotel, Bernard Paul, známý jako Mr. Paul, aby dali dohromady soutěž v přípravě míšených nápojů, na které měly být prodiskutovány potenciální možnosti založení barmanského sdružení.<sup>275</sup>

Dnem zrodu *United Kingdom Bartenders Guild* (dále jen UKBG) byl podle tvrzení Jima Slavina 1. srpen 1934, kdy bylo rozhodnuto a ještě téhož dne uskutečněno vydávání vlastního časopisu *The Bartender* skrze *McDonald Press of Pall Mall*, což můžeme považovat za první reálný projev spolkové činnosti.<sup>276</sup> Jako první prezident byl zvolen Harry Craddock, který v kooperaci s ostatními přítomnými vytyčil za primární cíle celé organizace obzvláště: edukaci nových barmanů, asistenci členům při hledání zaměstnání, zavedení registrace nově vzniklých koktejlových receptur, což se de facto nikdy nepodařilo naplnit, publikování magazínu s názvem *The Bartender* a všeobecnou propagaci zájmů barového prostředí v gastronomickém průmyslu a v jeho obchodně spřízněných odvětvích.<sup>277</sup> Podle vyjádření Jima Slavina však o tomto jednání nejsou v *Linlithgo office* dochovány žádné původní záznamy a veškerá dokumentace, vztahující se k založení asociace, jednoduše v archivu schází.<sup>278</sup>

*The Bartender* vycházel jednou za měsíc, přičemž všech dvanáct čísel bylo posléze svázáno do velkého výročního svazku. Připomínky k prvnímu ze svazků navíc hovoří o tom,

---

<sup>274</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 154.

<sup>275</sup> BYRON, L., *The Guild of Remarkable Barmen: The History of the UKBG*, in: BROWN, J., MILLER, A., *Mixologist: The Journal of the European Cocktail*, Londýn 2009, s. 95, 96.

<sup>276</sup> Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014. Srv. BYRON, L., c. d., s. 96-97.; MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 64.

<sup>277</sup> Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014. Srv. BYRON, L., c. d., s. 96-97.; MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 154-155.

<sup>278</sup> BYRON, L., c. d., s. 97.

že jen v prvním roce byl časopis vytištěn ve třech tisících kopiích. Na stránkách magazínu *The Bartender*, ve kterém bylo možné najít divadelní recenze či příběhy z londýnského života, byl čtenář seznámen mimo jiné i s aktuálními událostmi barové scény, kdy se kupříkladu dozvídáme o organizování v pořadí již druhého ročníku koktejlového klání s názvem *British Empire Cocktail Competition*,<sup>279</sup> které se odehrálo v Grosvenor House od 11. do 17. září 1935. Vítězným barmanem byl tehdy vyhlášen Bert Nutt z Grand hotelu v Bristolu s koktejlem *The Cliftonian*, jenž zahrnoval Booth's gin, švédský punč,<sup>280</sup> likér Grand Marnier a pomerančový džus.<sup>281</sup>

Koktejlové soutěže ovšem už v té době tvořily konsolidovaný prvek britské barové scény, kdy se v souvislosti s korunovací krále Jiřího VI. a královny Alžběty nahromadilo v kanceláři sdružení v Old Compton House v roce 1937 nesmírné množství žádostí o registraci nových koktejlů připravených speciálně ke korunovací.<sup>282</sup> Odtud se nám může dostat do rukou kniha *Café Royal Cocktail Book* od Williama J. Tarlinga vydaná pod záštitou UKBG, v níž se u jednotlivých receptur objevuje nejen poznámka o tom, že se jedná o soutěžní drink, ale je tam uvedeno také jméno vítěze a dalších barmanů.<sup>283</sup> Z daného hlediska šlo o výjimečný materiál, jelikož reflektuje pravidelnost pořádání koktejlových klání, kdy se ukazuje, že v roce 1933 v Londýně vyhrál první místo s koktejlem *Red Lion* A. Tarling, bratr Williama J. Tarlinga. O rok později na prvním ročníku *British Empire Cocktail Competition* uspěl J. Peliroso s koktejlem *Royal Romance* složeným z Plymouth ginu, Grand Marnier a Dry Passion Fruit se stříkem grenadiny.<sup>284</sup> V podobnosti receptur z *British Empire Cocktail Competition* můžeme snad vidět a vnímat záměr v použití likéru Grand Marnier, kdy mohla firma být dokonce sponzorem soutěže, nebo vše vyhodnotit jako pouhou shodu náhod.

Nicméně organizování akcí podobného typu pokračovalo, neboť roku 1935 proběhla podle Jima Slavina první ryze mezinárodně cílená soutěž *World Cocktail Championship*, během níž bylo tehdejším prezidentem Billem Whitfieldem navrženo, že by soutěž mohla vést

---

<sup>279</sup> Prvním ročníkem *British Empire Cocktail Competition* bylo právě ono setkání, po němž vznikla organizace *United Kingdom Bartenders Guild*. Viz. Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

<sup>280</sup> Švédský punč je specialita dnes těžko k dostání, která se skládá ze speciálně ochuceného araku a jakéhosi rumu z cukrové třtiny smíchaného s rýžovým destilátem. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 25.

<sup>281</sup> BYRON, L., c. d., s. 97, 98. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 25.; Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

<sup>282</sup> Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

<sup>283</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 25. Srv. BYRON, L., c. d., s. 99.; Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.; MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 155-163.

<sup>284</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 24-25.

k uskupení v *International Bartenders Association* (dále jen IBA).<sup>285</sup> Další zmínku, tentokrát o skotském vítězi, najdeme v novinách *The Courier and advertiser newspaper* z roku 1937: „Mezinárodní koktejlové mistrovství v Olympii v Londýně vyhrál včera G. A. Mackie z *Caledonian hotelu* v Aberdeenu. Jeho koktejl se jmenuje *Smiling Dutchess* a nedávno vyhrál *Coronation Empire Cup* určený pro koktejly. Porotci byly filmová hvězda *Victor M'Laglen*, právník *Sidney Lamb*, herečka *Winifred Izard*, letec *C. W. A. Scott* a odborník na přípravu míchaných nápojů *Luigi*.“<sup>286</sup>

Pozoruhodným aspektem britské barové scény v průběhu třicátých let jsou kupodivu nejasnosti ohledně prezidentů UKBG, kdy se často zmiňuje, že v jeden čas mělo sdružení dva prezidenty, Harryho Craddocka a Williama J. Tarlinga. V tomto směru se ovšem jedná o mystifikaci, protože Harry Craddock ani ne po roce odstoupil a místo něj byl řádně zvolen Bill Whitfield, zatímco Tarling působil na pozici viceprezidenta. William J. Tarling byl podle záznamů z *Linlithgo office*, které se však rozcházejí s tvrzením Lynn Byron, jmenován až v srpnu 1936, přičemž ve funkci vydržel až do roku 1939, a v době po druhé světové válce se nakonec stal prvním úřadujícím prezidentem *Mezinárodní barmanské asociace* (IBA).<sup>287</sup>

UKBG se dělilo podle regionálního klíče na čtyři části: Skotsko, Severní Anglii, Londýn a Jihozápad. V jednotlivých oblastech následně zodpovídal vybraný výbor za pořádání společenských akcí, koktejlových soutěží, či produktových prezentací.<sup>288</sup> Organizace lákala svou orientací a určením, kromě britských tuzemských barmanů, dokonce profesionály pohybující se doslova na vlnách, kdy jsou známy například členové pracující pro společnost *Cunard lines*.<sup>289</sup> Spolek přitahoval také mezinárodní osazenstvo z Německa, Rakouska, Švýcarska, Francie, Nizozemí, Thajska, Kanady, Ghany apod. Odezvu této oborové komunikace lze spatřit ze vzpomínek na olympijské hry v Berlíně v roce 1936, kdy britští barmani ocenili a využili příležitost kontaktovat kolegy z Německa s libovolnou žádostí o pomoc. Jiným dokladem o kosmopolitním charakteru UKBG je soudobá rostoucí popularita barmanských kurzů (viz příloha č. 20), které byly vedeny kromě angličtiny, též v odpoledních hodinách ve francouzštině.<sup>290</sup>

---

<sup>285</sup> Na IBA si ovšem musel svět ještě počkat až do roku 1951. Hned po svém založení se ale začala rychle rozvíjet. Deset od založení sdružovala 17 organizací, v roce 1971 již 24, 1981 jich bylo 29 a celkem 33, včetně Československé barmanské asociace, v roce 1991. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 65.

<sup>286</sup> *The Courier and advertiser newspaper*, 9. 12. 1937. Viz <http://www.thebartist.com/collections/all>.

<sup>287</sup> Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014. Srv. BYRON, L., c. d., s. 99.; MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 155.; MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 65.

<sup>288</sup> BYRON, L., c. d., s. 97. Srv. Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

<sup>289</sup> BYRON, L., c. d., s. 99.

<sup>290</sup> BYRON, L., c. d., s. 98, 101. Srv. Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

Navzdory hojnému zájmu cizinců, tvořili významnou část členské základny UKBG barmani z Londýna. Jak podotýká Lynn Byron: „*Většina členů pracovala v pětihvězdičkových hotelech, protože tam nebyly žádné hospody nebo stylové bary jako v dnešní době.*“<sup>291</sup> Třebaže tedy nezohlednila skutečnost, že mnoho barů v americkém stylu fungovalo v rámci nočních klubů a kaváren, pravdou zůstává, že prvotřídní barmani obsazovali zejména pozice v hotelovém provozu.<sup>292</sup> Z uvedeného faktu též plyne, že *American Bar* existoval v meziválečném Londýně jako součást vyšších celků a jeho výskyt jako samostatné jednotky, orientované čistě na barový provoz, byl více raritou, než standardním jevem. Sekundárním aspektem působení v hotelech se stal i společenský oděv, jemuž odpovídal patřičný profesionální *dresscode*, který přetrval dodnes v podobě bílého saka, černých kalhot a černé obuvi.<sup>293</sup>

Z tohoto vykreslení britské barové scény, v němž si je možné povšimnout, že nefigurovala žádná žena, neboť první členku a vůbec přítomnost žen ve sdružení přijala UKBG až v sedmdesátých letech,<sup>294</sup> můžeme pochytit a podotknout, že se od poloviny třicátých let jednalo o vcelku promíchané prostředí, překypující význačnými osobnostmi a silnými sklony k sebe-prezentaci.

### 3.4 Produkce odborné barové literatury

„*Každý kousek papíru má svůj příběh nebo dva, které mohou být vyprávěny.*“<sup>295</sup>

Jim Slavin

Rostoucí zájem o americké míšené nápoje, fascinace jejich odlišností a zároveň jejich neznalost, vyvolaly ve společnosti, a obzvláště mezi odbornou veřejností, potřebu vše napravit, zapříčiněnou množstvím špatných zkušeností, názorových omylů v oblasti barů vedených v americkém stylu, a také zvyšující se poptávkou po edukaci v tomto směru. Jak trefně o koktejlech napsal Leo Engel v předmluvě své knihy: „*Po mnoho let vzkvétaly pouze ve Spojených státech, ale v poslední době se aklimatizovaly v každé části světa. ... Proto autora této knihy napadlo, že by bylo jenom správné, aby veřejnost přesně znala, jak tyto nápoje konzumovat a jak mají být připravovány.*“<sup>296</sup> S přihlédnutím k fenoménu

---

<sup>291</sup> BYRON, L., c. d., s. 98-99.

<sup>292</sup> Tamtéž..., s. 98.

<sup>293</sup> Tamtéž..., s. 99. Srv. HUTTON, M., c. d., s. 20.

<sup>294</sup> První členka se jmenovala Rose a pracovala v londýnském *RAF Club*. Viz BYRON, L., c. d., s. 100.

<sup>295</sup> BYRON, L., c. d., s. 97.

<sup>296</sup> ENGEL, L., *American & Other Drinks*, Londýn 1881, s. 5.

*American Bar* jako místu koktejlové kultury a produkci literatury v anglosaském světě na toto téma se práce zaměří jen na směrodatnou výšeč z jinak velice plodné, méně či více významné, britské odborné barové literatury.

Prvními prozatím známými počiny v této oblasti byly dvě publikace z roku 1869. V první z nich s názvem *Notes on wine*, tedy jakýchsi poznámkách o víně, které zachytil Walter Anderson, se můžeme v předmluvě dočíst, že kniha nemá za cíl věnovat se pouze vínu, ale má ambice se stát mnohem hodnotnější, a tak se čtenáři nabízí pohled na kapitulu *American Drinks* obsahující 38 receptur, mezi nimiž můžeme objevit například *Mint Julep*, *Sherry Cobbler*, *Brandy Smash*, *Gin Cock-tail* apod.<sup>297</sup> Druhou knihou v pořadí je již zmiňovaná *Cooling Cups and Dainty Drinks* od Williama Terringtona, v níž autor, kromě obyčejného zbožiznalství, mapoval též tzv. *wine cups* zahrnující koktejly a kladl důraz na americký styl těchto nápojů, kdy vše mělo být servírováno na ledu.<sup>298</sup>

Výrazným mezníkem v produkci britské odborné barové literatury se stal titul *American & Other Drinks* od Leo Engela z roku 1878, jenž ve čtrnácti kapitolách pojímá 202 receptur, v nichž je koktejl označen jako vcelku moderní výmysl, jenž se stal „tím pravým doplňkem rybaření a dalších sportovních oslav.“<sup>299</sup> Zajímavostí vyskytující se napříč knihou je například veršovaný popis přípravy svařeného vína, ovšem nejpůsobivější částí jsou Leovi speciality servírované v Criterionu, kdy je u koktejlu *Our Swizzle* komentována náročnost jednotlivých zákazníků, protože Severoameričan preferuje svůj nápoj promíchaný, Američan z jihu má zase v oblibě šejkrovaný, zatímco Angličan, který navštívil Ameriku, je z nich možná nejnáročnějším, neboť vždy musíte uspokojit jeho chuť.<sup>300</sup>

Americké nápoje tvořily později i součást příručky *New Guide for the Hotel, Bar, Restaurant, Butler and Chef* z roku 1885, v níž se autor pozastavoval hlavně nad tím, že existují jen dvě metody přípravy těchto nápojů – správná a špatná. Pozoruhodným prvkem celé příručky je její moderní členění, kdy už jsou kupříkladu koktejly popisovány jako samostatná skupina nápojů.<sup>301</sup> Nezpochybnitelný se zdá také odraz amerických míšených nápojů v knize *The Cocktail Book: A Sideboard Manual for Gentlemen* z roku 1900, posléze opět vydané ve dvacátých letech, kdy se již z názvu ukazuje, která skupina amerických nápojů si získala nejvíce příznivců, a kdy dochází ke generalizaci amerických nápojů jednoduše na koktejly. Kniha si nekladla přehnané cíle, neboť to není „barová příručka, ani rukověť“

---

<sup>297</sup> ANDERSON, W., *Notes on wine*, Calcutta 1869.

<sup>298</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 107.

<sup>299</sup> ENGEL, L., c. d., s. 39.

<sup>300</sup> Tamtéž..., s. 70.

<sup>301</sup> *New Guide for the Hotel, Bar, Restaurant, Butler, and Chef*, Londýn 1885, s. 135.



všelijakých kombinací nebo návod pro ignoranty,“<sup>302</sup> nýbrž příručka určená pro gentlemany a jejich soukromé účely, aby byli schopni přátelům připravit standardní míšené nápoje. Navzdory poměrně zdařilému zachycení sto dvaceti dvou receptur a zvláštní poznámce k ozdobám a jejich výběru, je zde možné spatřit též docela komický bod, v němž při přípravě koktejlů v míchací sklenici doporučuje přistoupit k vidličce na rozdíl od běžně používané lžice.<sup>303</sup>

V poválečné éře, konkrétně v roce 1922, vyšla kniha *Cocktails: How to Mix Them* od Roberta Vermeire působícího v Embassy Club, která byla výjimečná především pro svou obsahovou aktuálnost, neboť v ní můžeme narazit například na *Midnight Cocktail* vytvořený Adou Coleman.<sup>304</sup> Dalším nepřehlédnutelným dílem, byť z trochu jiného soudku, byla publikace *Cocktails, Ices, Sundaes, Jellies & American Drinks*, jež striktně uváděla koktejly a americké nápoje odděleně. Důležitým prvkem bylo její zaměření se tentokrát na ženy jako domácí hospodyně s heslem, že „koktejl je vždy populární, ať už tančíte, hrajete bridge nebo pořádáte zahradní slavnost.“<sup>305</sup> Přesto zanechává autorka Mary Woodman dojem, že se jednalo o vcelku dobře napsanou odbornou knihu, protože uvedla nejen recepty na přípravu daných nápojů, želé atd., ale také obohatila čtenáře o seznam potřebného náčiní či různá doporučení vztahující se k používaným produktům a práci s ledem.

V říjnu 1928 shledal Harry Craddock v osobní sbírce koktejlových receptur dvoutisící příspěvek. Nedlouho poté byl osloven vedením hotelu Savoy, zda by ze své sbírky mohl sestavit knihu. Odpověď se svět dozvěděl v roce 1930, kdy vyšel svazek *The Savoy Cocktail Book* čítající necelou polovinu všech jeho tehdejších receptur.<sup>306</sup> Tato kniha se ve své době, i díky značné popularitě samotného autora, stala bestsellerem a zůstává jím v odborných kruzích dodnes. Craddock v ní stanovil několik základních pravidel o používání ledu, přístupu k ingrediencím, metodách přípravy a zásadách konzumace těchto nápojů, kdy zdůrazňoval, že „obsah nápoje se má vypít, jak nejrychleji to je možné.“<sup>307</sup>

Zažitým přístupem bylo také následovat receptury podniku, v němž dotyčný pracoval jako v případě určitého, dále nespécifikovaného, Jimmyho ze *Ciro's Club* a jeho titulu *The Green Cocktail Book*, který mohl přitahovat pozornost přidáním několika citátů a zažitých dobových úsloví v oblasti požívání alkoholu, obzvláště koktejlů. Se shodným

---

<sup>302</sup> *The Cocktail Book: A Sideboard Manual for Gentlemen*, Londýn 1900.

<sup>303</sup> Tamtéž.

<sup>304</sup> HUTTON, M., c. d., s. 33.

<sup>305</sup> WOODMAN, M., *Cocktails, Ices, Sundaes, Jellies & American Drinks*, Londýn 1929, s. 19.

<sup>306</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 144. Srv. CRADDOCK, H., *The Savoy Cocktail Book*, Londýn 2011, s. III.; HUTTON, M., c. d., s. 33.; GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.

<sup>307</sup> HUTTON, M., c. d., s. 35.

přístupem a zároveň s poslední knihou, jež stojí v meziválečné době opravdu za povšimnutí, se setkáváme při rozboru knihy *Café Royal Cocktail Book* z pera Williama J. Talinga, jehož korunovační edice vzbuzuje vášně až do dnešních dnů. Kromě jeho fotografie a informace, že všechny prostředky z této publikace budou rovnocenně rozděleny mezi fond UKBG určený pro nemocné členy v nouzi a fond sportovního klubu Café Royal, se v předmluvě můžeme setkat s jeho popisem počátků konzumace alkoholu a vzniku koktejlu, či s nástinem předešlého historického vývoje míšených nápojů. Kniha není inspirující jen seznamem receptur, ale i jeho uvedením jmen jednotlivých tvůrců koktejlů a občas okolností vzniku, přičemž disponuje abecedním seznamem uvedených nápojů a vysvětlivkami. Společně s podnětem, kterým byla královská korunovace, a poznámkou o podniku, zodpovědném za vznik knihy, tvoří téměř moderní učebnici, o jejímž přínosu nemůže být pochyb.<sup>308</sup>

Výšeč z produkce britské odborné barové literatury tedy dokládá její rozmanitost v podobě holých sbírek koktejlových receptur, kompendií pro gentlemany, příruček určených hospodyňkám, až po moderní učebnice své doby. V uvedených materiálech se tak zrcadlí primární záměr k sepsání, jenž byl převážně didaktický a částečně popularizační, kdy se laici uchýlovali k rádoby zasvěcenějšímu popisu a odborníci posléze k nápravě mystifikací a přiblížení celého světa míšených nápojů se vším, co k němu patří.

### 3.5 Ohlas na barovou kulturu v meziválečné Británii

Alkohol odnepaměti zanechával silné dojmy v očích veřejnosti, kdy ne vždy muselo být toto mínění kladného rázu, což dokazuje ve svém *Umění žít v Londýně* rovněž pozorovatel Henry Peacham, když v roce 1642 napsal, že „*si musí dát především pozor na zvířecké opilství,*“ protože „*někteří jsou tak opilí, že když spadnou na zem nebo, a to je ještě horší, do stoky, nejsou schopni se ani pohnout nebo něco udělat. Pití vyvolává problémy a hádky a někdy i časnou smrt, jak je známo téměř z denní zkušenosti... Opilí muži jsou schopni ztrácet klobouky, pláště nebo kordy, aniž by si uvědomili, co ztratili.*“<sup>309</sup> Tyto mimořádné poměry se však dozajista časem rozplynuly, nebo nikoliv? Jaký obraz vlastně přinášelo bristké meziválečné společnosti pití míšených nápojů a návštěvnost barů?

Zatímco v Londýně bylo roku 1918 k nalezení kolem osmi tisíc nočních klubů, v roce 1925 již metropole disponovala počtem jedenácti tisíc. Podle názoru policie a řady politiků se

---

<sup>308</sup> TARLING, W. J., *Café Royal Cocktail Book*, Londýn 1937.

<sup>309</sup> ACKROYD, P., c. d., s. 333.

ovšem nejednalo o podniky nabízející zábavu, nýbrž o místa přímo zodpovědná za nemorální a nelegální vzorce chování. Když se tudíž dostal roku 1924 do úřadu ministra vnitra sir William Joyson-Hicks, známý a přísně zatvrzelý odpůrce veškerých nočních pohostinských zařízení plných uvolněné nálady, věřilo se, že se situace změní. Nicméně ležel před Hicksem, aniž si to sám zcela uvědomoval, nelehký úkol, jelikož policie neměla příslušné oprávnění do klubů vstoupit, ba častokrát postrádali pro jeho získání dostatek důkazů. Joyson-Hicks chtěl proto zhotovit seznam povolených nočních klubů, jejichž otvírací doba byla od šesté hodiny večerní až do jedné do rána. Účelem tohoto přehledu poskytnutého policii měla být možnost pravidelných kontrol, během nichž by některé podniky mohly být označeny za nelegální a zavřeny. Úspěch se ale nedostavil, neboť v jeho funkčním období, v letech 1924 až 1929, bylo stíháno jen 65 nočních klubů, z velké části pro prodávání alkoholu mimo udělenou koncesi vymezené hodiny.<sup>310</sup>

Soudobé projevy britské barové kultury se v druhé polovině dvacátých let ocitly pomocí pohoršeného svědectví anglického reverenda až na stránkách amerického deníku, kde se objevil komentář k mravům moderních dívek, které obyčejně vypily dvanáct až patnáct koktejlů za den. Nejvíce šokujícím bylo ale setkání se společensky vysoce postavenou, sedmnáctiletou dívkou, jež jich byla schopná bez problémů zkonsumovat čtyřicet. Na základě reverendova výpočtu by tak dívka, pomineme-li zdravotní stránku věci, utratila za koktejly okolo pěti tisíc dolarů za rok, což by ve výsledku dělalo ohromných 15 dolarů denně.<sup>311</sup>

Protipólem zmíněných událostí se může zdát výpověď Lady Marguerite Strickland, jenž se ve věku osmnácti let chopila příležitosti účinkovat v reklamě. Správné načasování jí tehdy umožnilo se finančně stabilizovat a překlenout obtížné rozvodové řízení, kdy nemusela prosit otce o peněžní podporu. Honorář jí totiž dal možnost vozit se v rychlých automobilech nebo navštěvovat rozmanité noční podniky. Z jejích vzpomínek se nicméně dozvídáme, že alkohol, až do obsazení v reklamě na *Gordon's Gin*, nikdy předtím neochutnala. Zkrátka ho neschvalovala. Odtud lze proto usuzovat, že se napříč společností vyskytovalo jisté množství výjimek odmítajících alkoholické nápoje.<sup>312</sup>

Navzdory tomu můžeme najít v popisu amerického novináře, přibližujícího čtenářům deníku *Chicago Daily Tribune* anglický život všedního dne, že mu Londýn v mnohém připomínal domov, neboť v něm, vedle výloh s vínem a whisky, bylo k vidění „několik

---

<sup>310</sup> PUGH, M., c. d., s. 217-218.

<sup>311</sup> *British binge-drinking, 1927 edition*, in: <http://cocktail101.org/2012/05/27/british-binge-drinking-1927-edition/>.

<sup>312</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 122.

*amerických barů v oblasti plné divadel, kavárnu či dvě, a plakáty plné hollywoodských hvězd,*“<sup>313</sup> a ulice oplývající barmankami pokřikujícími na kolemjdoucí gentlemany své *cheerio*.<sup>314</sup>

Událostí, která ale zvedla srdeční tep celé Británii, byl incident později v médiích označený jako „koktejllová vražda“. Hlavními aktéry se v něm stali krásná dcera britského rytíře Elvira Dolores Barney a syn londýnského bankéře Michael Scott Stephen, jenž byl nad ránem 31. května 1932 nalezen s prostřelenou hlavou po očividně divokém koktejllovém večírku v jejím bytě na West Endu.<sup>315</sup> Milostný poměr vdané Elviry Dolores Barney, vysoký rodinný původ a mládí, které mohlo být v případném uznání viny zmařeno, neboť zde figurovali sousedé jako svědci vypovídající o hádce a výstřelech, to vše nahrávalo mediální senzaci. V průběhu dvoudenního procesu vyšla najevo fakta o finančních peripetiích mladého Stephena, jenž na svou milenkou tlačil a žádal ji v jednom kuse o peníze. Elvira Dolores Barney byla tedy shledána nevinnou pro nedostatek důkazů, přičemž dívka nebyla, vzhledem k utrpěnému šoku a narušenému psychickému stavu, ani vzata do vazby. Británie si tak prožila své vzrušení a šťastný konec ze šťavnatého skandálu o koktejllových eskapádách horních deseti tisíc.<sup>316</sup>

Tyto a zaručeně mnohé další projevy provázely meziválečný Londýn po celou dobu. Barová kultura hluboce zakořeněná v běžném životě, postiženým válečnými událostmi let minulých, neustále ovlivňovala každodenní rutinu obyvatel a noční veselí, jehož účastníkem byl stoprocentně i *American Bar*, proto vzbuzovala nesmírnou škálu emocí, ať už v negativním či pozitivním směru. Jisté však je, že toto prostředí nenechávalo nikoho chladným.

---

<sup>313</sup> KINGSLEY, P., *An American's Impression of Life in England*, in: Chicago Daily Tribune, 5. 1. 1930, s. 1.

<sup>314</sup> „Cheerio“ je dnes již archaický výraz v britské angličtině vyzývající k oslavě. Srv. KINGSLEY, P., *An American's Impression of Life in England*, in: Chicago Daily Tribune, 5. 1. 1930, s. 2.

<sup>315</sup> *Society Beauty Is Arrested for Cocktail Murder*, in: Chicago Daily Tribune, 4. 6. 1932, s. 7. Srv. *Cocktail Party Murder Trial Opens Today*, in: Chicago Daily Tribune, 4. 7. 1932, s. 1.

<sup>316</sup> *Cocktail Party Murder Trial Opens Today*, in: Chicago Daily Tribune, 4. 7. 1932, s. 1. Srv. *Elvira Dolores Barney*, in: <http://murderpedia.org/female.B/b/barney-elvira.htm>.

## 4. Německý směr fenoménu American Bar

### 4.1 Vývoj německé barové scény a instituce American Bar

Německo bylo se svou *trinkkultur* vždy velice osobitou krajinou a v určitých intencích by se dalo označit jako země neomezených nápojových zážitků. Vždyť právě v Německu se nacházejí dosud nejstarší činné pivovary na světě a počátky vinařství sahají až k obchodům místních kmenů se starověkými Etrusky.<sup>317</sup> O to méně překvapivá bude informace, že v porovnání s pivní a vinařskou tradicí se sice může jevit barová kultura jako výrazně mladší, nikoliv však zanedbatelná část německé *trinkkultur*, tedy kultury zaměřené na požívání nápojů a záležitosti s tím spojené. Kde se ovšem v Německu vzala barová kultura? Jaké byly její první projevy a čím se v porovnání s ostatními stala výjimečnou?

Historie míšených nápojů je v Německu v mnohém možná starší než se může na první pohled zdát, kdy se vynořuje kupříkladu poznámka proslulého barmana Harryho Schraemliho, že „za nejstarší míšený nápoj, který patří do tzv. amerických nápojů, počítám julep. Zmínku o něm jsem našel v jedné kuchařské knize z roku 1540.“<sup>318</sup> Třebaže Schraemli název oné kuchařky nikdy bibliograficky nedoložil, dal tím rozhodně podklad k hlubšímu zamyšlení a výzkumu. Za další pramen, vztahující se k přirozenému výskytu míšených nápojů v Německu, lze považovat zprávy z Allgemeine Deutche Bibliothek, v nichž je kolem roku 1775 možné nalézt nápoj *Bishop*, který se od klasické receptury s portským vínem lišil použitím červeného vína podle anglického způsobu.<sup>319</sup>

Relevantní kořeny barové kultury v německém prostředí můžeme však hledat až v druhé polovině 19. století, kdy bylo v roce 1882 publikováno již páté vydání *Das Buch der Getränke* z pera Charlotte Wagner.<sup>320</sup> Nicméně ve srovnání s britským etablovaným impériem šly počátky německé barové kultury ruku v ruce s hospodářským a ekonomickým rozmachem sjednocené země na konci 19. století, kde oproti primárnímu ovlivnění Británie, v níž to byli hlavně opravdoví Američané, kdo si sebou přinesl americké míšené nápoje a vyvolal tím kulturní transatlantickou výměnu, v Německu tuto roli převzali

---

<sup>317</sup> Nejstarší dosud fungující pivovar, v němž se o zlatý mok stará 14 mnichů, je klášterní pivovar Weihenstephan založený roku 1040. Viz MOZR, T., *Tři tváře trinkkultur*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 59, Praha 2013, s. 12.

<sup>318</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 30.

<sup>319</sup> GABÁNY, S., *German Bar Culture: A History*, in: BROWN, J., MILLER, A., *Mixologist: The Journal of the European Cocktail*, Londýn 2009, s. 121.

<sup>320</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

emigranti či potomci emigrantů, kteří se vraceli, aby navštívili své blízké či případně zavzpomínali na starý domov. Nepopíratelná spojitost Německa a Spojených států se totiž zrodila hlavně v letech 1820 až 1913, kdy do Ameriky přesídlilo přes šest milionů Němců, a z nichž se podstatná část uplatnila v různých výčepech, hospodách a barech.<sup>321</sup> Tudíž můžeme sledovat, že se v německém prostředí vyskytovaly „*již hotové barové osobnosti se zkušenostmi ze zahraničí, zejména ze Spojených států.*“<sup>322</sup> Jednou z těchto osobností byl hamburský rodák a autor knihy *The Flowing Bowl* z roku 1892, „The Only“ William Schmidt, jenž je rovněž známý pro své tvrzení z roku 1904, že „*ty nejlepší ingredience jsou cizího původu a že dokonce všemi opěvovaný Mint Julep byl namíchán už ve starověké Persii, a proto nelze oblíbené koktejly považovat za americký objev, nýbrž pouze za znovuobjevené receptury.*“<sup>323</sup>

O prvopočátcích a průniku fenoménu *American Bar*, jakožto signifikantního projevu barové kultury, se lze dozvědět pomocí dobových záznamů, kde je uvedeno, že se na mezinárodní elektrotechnické výstavě ve Frankfurtu nad Mohanem roku 1891 nacházel kompletní pavilon zasvěcený instituci *American Bar*. Z pramenů je následně možné objevit zmínku o tom, že již v té době měl Hamburk dva americké bary,<sup>324</sup> ba dokonce lze postřehnout specifické detaily referující v roce 1909 o zahájení provozu impozantního hamburského hotelu Atlantic Kempinski, jenž se mohl chlubit „*nejnovějším technickým zařízením a hotelovým barem.*“<sup>325</sup>

Podle slov Franze Brandla, barmana a uznávaného autora německé barové literatury, doplňovaly bary až do sedmdesátých let pouze hotelový provoz, čemuž odporuje berlínská barová historička Beate Hindermann, která poté především k meziválečné době promlouvá o rozdílném pojetí barů, jenž lze rozčlenit na umělecké, kabaretní a hotelové bary. Jediným hlediskem, v němž je tedy možné s Brandlem souhlasit, by mohlo být oprávněné tvrzení, že právě *American Bar* v hotelovém provozu byl nejvíce úspěšným a viditelným aspektem německé nápojové kultury.<sup>326</sup>

---

<sup>321</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 20.

<sup>322</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

<sup>323</sup> Tamtéž. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 23.; MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 128-129.

<sup>324</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 123.

<sup>325</sup> *Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

<sup>326</sup> BRANDL, F., *Mix Guide*, Mnichov 2006, s. 11. Srv. Rozhovor s Franzem Brandlem, který vedl Tomáš Mozr dne 18. 9. 2013.; Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.; MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

Vzhledem k rázu hotelových komplexů a jejich mezinárodní klientele symbolizoval *American Bar* ideální platformu pro uplatnění modernity a prvotřídních služeb, kdy se postupně etabloval jako nepostradatelná součást celého provozu. „*Legendárním hotelem a značkou luxusu se ve své době stal Adlon*“<sup>327</sup> podporovaný od počátku samotným králem. Hotel byl umístěn v centru Berlína na začátku bulváru Unter den Linden a slavnostní otevření proběhlo 23. října 1907.<sup>328</sup> Do konceptu byl rovněž ihned zapracován také bar v americkém stylu (viz příloha č. 21), který disponoval vlastním vchodem z ulice a byl v jistém smyslu nezávislý na hotelovém provozu, ale zároveň stále plnil svou funkci v rámci komplexu, kdy byl přímo propojen s hotelovou halou.<sup>329</sup> Vedle Adlonu ovšem existovaly i další místa nabízející tzv. americké nápoje, mezi nimiž můžeme poukázat například na první berlínský mezinárodní hotel Kaiserhof, Queen bar, populární obzvláště ve dvacátých letech, kdy se stal předlohou uměleckých počínů George Grosze, nebo Café Bauer poskytující prostor pro potvrzení teorie, že jednou z možností, odkud se fenomén *American Bar* vyvíjel, bylo kavárenské prostředí, a nefungoval tedy jen jako určitý segment hotelových služeb.<sup>330</sup>

Oblibu amerických barů můžeme pozorovat rovněž díky článku v *New York Times* z roku 1910. Autor v něm popsal zrod hnutí amerických občanů, kteří zavítali do Berlína, a jejich „křížovou výpravu“ za snížení cen míšených nápojů. Důvod byl prostý, nastavená cena 25 centů za jeden nápoj jim připadala přemrštěná a působila naprosto neadekvátně. Navrhovali proto zredukování ceny na 15 centů za koktejl, kdy byli schopni připustit kompromis, že za „delší“ nápoje by bylo účtováno 20 centů, a finanční rozměr se tak měl odvíjet od proporcionálního obsahu nápoje ve sklenici.<sup>331</sup> Míru popularity, stejně jako lukrativní potenciál baru, posléze dokládá též tvrzení, že se během svých mladých let za barovým pultem v předválečném období pohyboval i budoucí německý kancléř a první německý prezident, Friedrich Ebert.<sup>332</sup>

Ačkoli tedy v Německu souvisejí první projevy barové kultury až s příchodem fenoménem *American Bar*. Na evropský kontinent pronikal jako nová forma servisu, v níž byl bar centrálním elementem místnosti navzdory pouhé funkci výdejního místa nápojů

---

<sup>327</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

<sup>328</sup> Taamtéž. Srv. ADLON, L., *Hotel Adlon Berlin*, Berlín 1909.; AUER, P., *Adlon Berlin*, Berlín 1997, s. 100.

<sup>329</sup> ADLON, L., c. d., s. 20-21.

<sup>330</sup> *The Berlin of George Grosz: Drawings, Watercolours and Prints 1921-1930*, (editor Antony Wood), Londýn 1997, s. 180. Srv. Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

<sup>331</sup> *Americans Demand Cheaper Cocktails*, in: *New York Times*, speciální příloha z 9. 1. 1910, s. C3.

<sup>332</sup> FRIEDRICH, O., c. d., s. 26.

v minulosti. Je však nezbytné si uvědomit, že v německém prostředí byl *American Bar* a od něj se odvíjející barová kultura vnímán vždy poněkud odlišně.<sup>333</sup>

## 4.2 Berlín – cirkusové město

*„Bary, zábavní parky a hospody tu rostou jako houby po dešti.“<sup>334</sup>*

Stefan Zweig

Když roku 1919 francouzský reportér Edouard Helsey psal o „horečce rozkoše“, která se zmocnila Berlína, v němž „*podle libosti staví se na odív všechny neřesti*“,<sup>335</sup> očividně ještě neměl ponětí o tom, co všechno čeká Berlín v budoucích dvou dekadách, kdy se měl život v Německu ocitnout v bídě a chaosu, aby zároveň kulturně exceloval a vytvářel díla trvalé hodnoty.<sup>336</sup> Americké koktejly a jazzová hudba náhle symbolizovaly mládí a modernitu.<sup>337</sup> Nový „velký“ Berlín dvacátých let se ve srovnání s ostatními evropskými metropolemi diametrálně odlišoval, kdy „*město na Sprévu lákalo, stejně jako odpuzovalo,*“ protože „*každý zde našel to, co hledal a viděl pouze to, co vidět chtěl.*“<sup>338</sup> Jakou úlohu v koloritu města ale tehdy hrál *American Bar*? Do jaké míry se tento fenomén projevoval v meziválečném Berlíně jako tzv. „hlavním evropském městě zábavy“?

Francouzský historik Cyril Buffet uvedl ve svém komentáři k chování berlínské inteligence, že „*se schází jen na jistých místech a má ráda pozlacené ozdoby v hotelu Adlon, 'luxusní malou restauraci' Montmartre, kam pravidelně chodí Christopher Isherwood, Schlichterovu pivnici, kde mají spisovatelé rezervované stoly.*“<sup>339</sup> Cílem analýzy poválečného Berlína, i s přihlédnutím k rozsahu materiálů zničených nebo ztracených za druhé světové války, nicméně není zobrazit celé spektrum, které pojímala barová kultura v Berlíně mezi dvěma světovými válkami, kdy se objevovaly bary plné transvestitů typu *El Dorado*,<sup>340</sup> ale nastínit na základě několika příkladů směr, jímž se fenomén *American Bar* v tomto období ubíral.

---

<sup>333</sup> Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

<sup>334</sup> BUFFET, C., c. d., s. 263.

<sup>335</sup> Tamtéž..., s. 262.

<sup>336</sup> BŘÍZA, A., c. d., s. 289.

<sup>337</sup> GABÁNY, S., c. d., s. 122.

<sup>338</sup> BŘÍZA, A., c. d., s. 289. Srv. METZGER, R., c. d., s. 25, 28.

<sup>339</sup> BUFFET, C., c. d. s. 262.

<sup>340</sup> METZGER, R., c. d., s. 230.



*American Bar* tvořil dokonalou instituci pro uvolněné mravy Berlína dvacátých let, neboť přirozeně poskytoval, vyjma nabídky korelující s obdivem vůči všemu americkému, také nezávazným prostředím, ve kterém nevládly žádná pravidla pro to, kdy host smí přijít a odejít, v jaké části se má posadit apod. Návštěvník baru mohl přijít a odejít kdykoli podle vlastní libosti, a mohl se posadit, kde a vedle koho uznal za vhodné.<sup>341</sup> Berlín ve dvacátých letech byl unikátním místem, ale bylo to opravdu jen tím městem nebo zde byla ještě řada dalších vedlejších okolností?

V poválečných letech se zrodila migrační vlna berlínské zábavy, která se označuje jako *Der Zug nach Westen*, tedy „Vlak na západ“. Tato vlna představovala přesun velkého počtu podniků z oblasti Friedrichstrasse a bulváru Unter den Linden západněji směrem na Kurfürstendamm a Postdammer Platz,<sup>342</sup> kde mohli zájemci o noční život uspokojit své potřeby v amerických barech jako Mississippi, Peloponnes, Jockey Bar nebo Mikado,<sup>343</sup> což v roce 1924 komentoval Joseph Roth<sup>344</sup> pro deník *Frankfurter Zeitung* vyjádřením, že berlínské jaro získalo oficiální označení jako období všeobecného veselí, kdy se člověku na samém konci Kurfürstendamm otevírá Luna Park plný senzací a nekonečných příslibů o šílené, až absurdní zábavě.<sup>345</sup> Objevily se však výjimky jako berlínská stálice hotel Adlon, jenž se ve dvacátých letech řadil mezi nejvyhlášenější v Evropě a podle deníku *Der Berliner Morgenpost* bylo možné jej přirovnat k světovým hotelům jako Savoy v Londýně, Ritz v Paříži, či Waldorf-Astoria v New Yorku.<sup>346</sup> Hotel, kromě významných diplomatických delegací, navštívily také „slavné osobnosti jako Charlie Chaplin, Thomas Mann, Mary Pickford, Enrico Caruso, Marlene Dietrich, Albert Einstein a mnozí další.“<sup>347</sup> Hotelový bar byl navíc, coby jediný berlínský bar, uveden na soudobém seznamu tzv. nejlepších „tekutých“ míst na světě, která byla doporučována movitějším cestovatelům v publikaci *Barflies and Cocktails: 300 Recipes*.<sup>348</sup> O kvalitách baru vypovídá též nabídka hotelu Ritz, hledajícího po prohibici schopné barmany, kdy navrhoval transatlantické výměny a projevil zájem o Harryho Craddocka z hotelu Savoy, Franka Meiera z pařížského hotelu Ritz, a právě jakéhosi „Augusta“ z hotelu Adlon.<sup>349</sup>

---

<sup>341</sup> Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria. Srv. „Cocktail menu jsem udělal podle toho, co bych si dal sám“, in: <http://www.barovenoviny.cz/?p=7799>.

<sup>342</sup> Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

<sup>343</sup> BUFFET, C., c. d., s. 270. Srv. *The Jockey Bar*, in: <http://www.cabaret-berlin.com/?p=824>.

<sup>344</sup> Joseph Roth (1894-1939) byl rakouský spisovatel a novinář.

<sup>345</sup> *Coney Island on the Kurfürstendamm*, in: <http://www.cabaret-berlin.com/?p=577>.

<sup>346</sup> AUER, P., c. d., s. 161. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

<sup>347</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

<sup>348</sup> MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 155.

<sup>349</sup> MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 153.

S příchodem nacistů k moci a jejich odporu k „negroidní“ hudbě a „neněmeckým“ nápojům se počet barů snížil. Některá pohostinská zařízení však profitovaly navzdory mocenským proměnám. Jedním z nich byl Adlon, kdy se můžeme skrze publikaci *Das Adlon Hotel* dozvědět o tom, že hotel i v období třetí říše stále zůstával značkou luxusu a přepychu, kde si hosté mohli v zimních měsících pochutnat na jahodách, stejně jako kulturním centrem společenských akcí, v němž například přednesl v roce 1934 projev Hermann Göring.<sup>350</sup>

Ne všem se ale podařilo nebýt režimu trnem v oku. Příkladem za všechny může být Excelsior, tehdejší největší hotel v Evropě proslulý pro své lázeňské služby. Tento hotel byl dokonce spojený tunelem na nádraží, aby mohli přijíždějící turisté a obchodníci projít suchou nohou až do hotelové haly, což zanechávalo obrovský dojem.<sup>351</sup> Barový provoz hotelu následně vykazoval koncem dvacátých let průměrný příjem okolo dvou set tisíc říšských marek ročně.<sup>352</sup> Potíže tak nebyly finančního charakteru, nýbrž spíše vlastnického rázu, kdy majitelem byl zatvrzelý republikán. Když se tedy ubytování dožadoval při předvolební kampani Adolf Hitler, byl odmítnut s poznámkou, že hotel je naneštěstí beznadějně obsazen. Majitel tím zohlednil nejen osobní preference, ale také eventuální střety s dalšími hosty, neboť značná část jeho mezinárodní klientely tvořili židé. Toto rozhodnutí, nevyhovět přání vůdce, mu nacisté nikdy nezapomněli.<sup>353</sup>

*„Meziválečná doba přinesla podobně jako přelom století určitý barový boom, který byl však limitován nejistou politickou situací, hyperinflací a obecným nedostatkem, z něhož německá barová scéna musela vycházet.“*<sup>354</sup> K dostání nebyla například žádná whisky a většina dostupných surovin se vyráběla výhradně v Německu,<sup>355</sup> kdy se můžeme střetnout s konzumací *Berlin Mampe*, což byla berlínská obdoba Coca-coly vyráběná od roku 1877, či s berlínskou vodkou *Gorbatschow*,<sup>356</sup> jejímž zakladatelem byl imigrant utíkající před bolševickou revolucí v Rusku, kterého přilákala vize volnomyšlenkářského Berlína. *American Bar* v Berlíně tak o to silněji tváří v tvář rozpadu hodnot, inflaci a diktatuře, čelil,

---

<sup>350</sup> DEMPS, L., PAESCHKE, C. L., *Das Adlon Hotel*, Berlín 1997, s. 73, 74. Srv. GABÁNY, S., c. d., s. 122.

<sup>351</sup> Popis hotelu a jeho vybavení. Viz *Hotel Excelsior*, in: Landesarchiv Berlin, Hotelbetriebs-AG, A Rep 225-01, Nr. B3838.

<sup>352</sup> Zajímavým ukazatelem je v tomto ohledu právě rozmezí let 1926-1928, kdy z původních 308 258 marek v roce 1926 klesl příjem z provozování baru na 163 790 marek v roce 1927, aby se posléze dostal opět na 200 058 marek v roce 1928. Viz *Hotel Excelsior*, in: Landesarchiv, Hotelbetriebs-AG, A.Rep.225-01, Nr. B3838.

<sup>353</sup> Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

<sup>354</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

<sup>355</sup> Rozhovor s Franzem Brandlem, který vedl Tomáš Mozr dne 18. 9. 2013.

<sup>356</sup> MIKŠOVIC, A., *Vodka v toku času*, in: [http://www.blendedvodka.cz/wp-content/uploads/2014/01/DL\\_vodka\\_v\\_toku\\_web.pdf](http://www.blendedvodka.cz/wp-content/uploads/2014/01/DL_vodka_v_toku_web.pdf). Srv. Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

kromě potenciální ztráty zájmu, která vždy hrozí všem typům pohostinských zařízení, přímo ideologicky motivované perzekuci, což toto prostředí dělá ještě více výjimečným než kdekoliv jinde v meziválečné Evropě.

### 4.3 Prezentace německé barové scény

Pod německou barovou scénou rozumíme, obdobně jako v Británii, pravidelnou přítomnost barů a barmanů v rámci nejrůznějších společenských událostí, kdy lze v Německu považovat toto formování barové kultury za směrodatné od přelomu století až po nástup nacistů k moci v roce 1933, s nimiž vešly v platnost první razantnější omezení vztahující se na bary.<sup>357</sup> Při rozboru těchto projevů nás bude zajímat, jestli se v Německu vyskytovaly nějaké organizace a pokud ano, jaká byla jejich činnost? Jaké osobnosti stály v popředí německé barové scény a jak celkově tato barová komunita působila z celosvětového hlediska?

Historie evropských barmanských organizací, která se datuje od roku 1909, představuje zároveň počátek německého sdružování barových profesionálů. V tomto roce se totiž v Kolíně nad Rýnem rozhodla pětice odborníků založit *The International Barkeeper Union* (dále jen IBU).<sup>358</sup> Jejimi zakladateli byli dva Američané, oplývající pracovními zkušenostmi z Německa, John Leybold a Fred Wood-Bilten, a tři Němci, kteří disponovali znalostmi ze Spojených států, Hans Schönfeld, Emil Beltz a R. Toeska. Nedlouho po založení organizace se tato pětice pustila do vydávání oficiálního týdeníku *American Bar Journal*,<sup>359</sup> přičemž fragmenty tohoto periodika jsou dnes k prostudování bohužel, díky bombardování za druhé světové války, pouze v Kolíně a Lipsku. V roce 1913, tedy o čtyři roky později, vyšla publikace Johna Leybolda a Hanse Schönfelda, která mapovala jejich společné úsilí v IBU.<sup>360</sup>

Během válečných let byla činnost unie přerušena, nicméně „*jen co dozněly poslední salvy, začali se barmani opět dávat dohromady*.“<sup>361</sup> Po válce, v roce 1919, stanul v čele IBU A. T. Neirath (viz příloha č. 22), jenž byl inspirací pro jednoho ze signatářů žádosti o založení *Mezinárodní unie barmistrů v Republice Československé*, Victora Huga Himmelreicha, při psaní jeho knihy *American Drinks*. Významným rozhodnutím unie bylo, zřejmě kvůli

---

<sup>357</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.; *Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>.

<sup>358</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 45. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.; MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

<sup>359</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

<sup>360</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

<sup>361</sup> Tamtéž.

finančním potížím, začlenění do International Genver Verband (dále jen IGV), Mezinárodní unie zaměstnanců v hotelovém obchodu, jakožto německé národní organizace.<sup>362</sup> Počínaje rokem 1920 se tak již začaly vyskytovat „první zmínky o tom, že se IBU stala elitní součástí IGV čítající kolem 200 členů.“<sup>363</sup>

O kvalitách členů IBU svědčí také první mezinárodní koktejlová soutěž, která se odehrála 27. března 1927 ve vídeňském Reiszbaru na Dorotheergasse 1. Její hojná účast barmanů z Anglie, Francie, Německa, Švýcarska, Holandska, Polska, Rakouska a Československa slibovala ohromující podívanou. Mezi 130 přihlášenými recepturami nakonec vynikl IBU Cocktail<sup>364</sup> od W. Johnnyho Hensena z Německa.<sup>365</sup> Na základě knihy W. J. Tarlinga se dozvídáme o další soutěži, která byla tentokrát pořádána v říjnu roku 1934 ve Frankfurtu nad Mohanem. Vyhrál barman s uměleckým jménem Romaine s koktejlem *Sifi*, založeném na kombinaci žlutku, Beefeater ginu, Cointreau, citrónové šťávy a grenadiny.<sup>366</sup>

Poslední důležitou událostí, jenž se IBU ještě jako celonárodní organizace účastnila, byla berlínská výstava Kitchen of the World v roce 1936, kde byl provozován velký zahradní bar.<sup>367</sup> Ovšem toto nezávislé a mezinárodně orientované barmanské hnutí se nacistům vůbec nehodilo, a proto byla aktivita organizace oficiálně přerušena, kdy až do doby druhé světové války přežívala pouze na lokální úrovni.<sup>368</sup> Německá barová scéna byla tedy prokazatelně čínorodým prostředím, kdy mnohdy dosahovala i evropského nebo světového primátu a udávala tak směr, k němuž mohli vědomky, či nevědomky vzhlížet ostatní barmani.

## 4.4 Produkce odborné barové literatury

Málokdo by řekl, že mimo anglosaské prostředí bude rozmanitěji rozšířená odborná literární činnost o barové kultuře a tzv. amerických nápojích, ovšem opak je pravdou. Jak potvrdil mnichovský publicista Stefan Gabány, který ignoruje zmínku o knize Charlotte Wagner, a bez váhání za datum vzniku první německé knihy věnující se mixologii určuje rok 1901, kdy vyšlo dnes již klasické a mnohokrát znovu vydané dílo

---

<sup>362</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.

<sup>363</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14. Srv. *Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>.

<sup>364</sup> Koktejl, skládající se z Apricot Brandy, čerstvé pomerančvé šťávy a šampaňského, byl později přejmenován na *Valencia Cocktail* podle baru, ve kterém vítěz pracoval. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 67.

<sup>365</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 67.

<sup>366</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 25. Srv. TARLING, W. J., c. d., s. 181.

<sup>367</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14. Srv. *Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>.

<sup>368</sup> Tamtéž. Srv. Rozhovor s Franzem Brandlem, který vedl Tomáš Mozer dne 18. 9. 2013.

*Bowlen und Pünsche* obsahující útlou část zaměřenou na *american drinks* s doporučením konzumovat tyto nápoje k snídani a na začátku večera.<sup>369</sup> V ten samý rok byl vydán titul *Die Getränke der Gegenwart* od Bruna Appelhanse. Knihu, soustředující se na „soudobé“ nápoje, lze do jisté míry označit jako upravenou kopii edice *Bar-Tender's Guide* od Jerryho Thomase z roku 1887.<sup>370</sup>

Rok 1909 nebyl pro německou barovou scénu významným pouze ve směru vzniku IBU, avšak také pro vydání už téměř moderní barové publikace *Der Mixologist* z pera Carla A. Seutera, která hned v prvním vydání vyšla v Německu, Anglii, Francii a Spojených státech, přičemž autor v předmluvě zdůrazňoval, že knihou reaguje na poptávku po knize receptur amerických míšených nápojů a svou odbornost prokazoval tvrzením, že pracoval v Americe, Německu a Anglii. Dále autor předkládá seznam pomůcek, ingrediencí a vysvětlení jednotlivých termínů, z nichž je zajímavé jeho rozlišování výrazů *bartender*, *barkeeper* a *barman*.<sup>371</sup> Kniha dohromady disponuje počtem 353 receptur a podrobným členěním nápojů do skupin, zatímco na konci můžeme zachytit i komerční podporu knihy skrze jakousi inzerci a reklamní sdělení.<sup>372</sup>

Jiným předválečným literárním přírůstkem byla kniha *Handbuch gemischter Getränke* od Paula Schobera, který působil jako barman v hotelu Atlantic Kempinski v Hamburku. Ani ne o dva roky později přišli John Leybold a Hans Schönfeld s jejich již zmiňovanou knihou *Lexikon der Getränke*.<sup>373</sup> Těsně před první světovou válkou se zrodila též neopomenutelná kniha F. J. Beutela *Die Modernen Getränke* pojímající v sobě 1212 receptur, jež „podle své předmluvy skýtala čtenáři veškeré potřebné informace.“<sup>374</sup>

První poválečné roky se nesly na vlně opětovného vydávání předválečných děl. Až okolo poloviny dvacátých let můžeme zaznamenat nové knihy jako *Das Mixerbuch* od A. Brehmera a *Handbuch für Mixer* Hanse Krönleina. V roce 1928 se objevil titul, za nímž stála Janine Zelle, kdy by bylo zajímavé sledovat, zda se jednalo o srovnatelný počín směřovaný na ženy v domácnosti jako u Mary Woodman v Anglii či nikoliv. Nicméně je tato skutečnost bohužel zřejmě navždy ztracena kdesi v prachu válečného dění.

O rok později zasáhla německou barovou scénu ve svém druhu rarita tvořená knihou *Des Herrn Munkepunkte Cocktail und Bowlenbuch*. Zvláštnost tvoří fakt, že všechen text,

---

<sup>369</sup> GABÁNY, S., c. d., s. 121-122.

<sup>370</sup> Tamtéž..., s. 83.

<sup>371</sup> SEUTER, C. A., *Der Mixologist*, Lipsko 1909, s. 11. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

<sup>372</sup> SEUTER, C. A., *Der Mixologist*, Lipsko 1909.

<sup>373</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

<sup>374</sup> Tamtéž.

včetně receptur, v knize byl napsán ve verších. Na stránkách publikace se tak setkáváme s jedenačtyřiceti koktejlovými předpisy, z nichž jedním byl *Princess Mary Cocktail*, jehož autorství z roku 1922 je připisováno Harrymu ze *Ciro's Club* v Londýně.<sup>375</sup>

Z hlediska svého přínosu by nepochybně podstatná byla i kniha *Rund um die Bar* s podtitulem *Lehrbuch für Bartender und Mixer* napsaná prezidentem IBU A. T. Neirathem. Tento titul je však dnes téměř k nenalezení a zřejmě po světě zbývá pouze několik posledních výtisků, neboť v databázích německých knihoven o něm už není ani zmínky.

Od druhé poloviny třicátých let poté můžeme narazit na knihu Harryho Schraemliho *Universal Getränkbuch*, známější pod svým druhým názvem *Neuzeitliches Mixen*, či na poslední předválečnou knihu *Das Getränkbuch* dvojice již dříve činných autorů H. Krönleina a F. J. Beutela. Ovšem poslední knihou spadající částečně k meziválečné době, která stojí za připomenutí, je velké dílo Harryho Schraemliho *Das Grosse Lehrbuch der Bar*, na němž vyrostla celá povalečná generace, protože svým rozsahem a obsahem reprezentuje vyhovující moderní učebnici pro práci za barem.<sup>376</sup>

Z výše alespoň místy hlouběji popsaných literárních produktů barové kultury v Německu vyplývá, že úroveň německé barové scény byla do určité míry v evropských měřítkách mimořádná, kdy tvorba knih nesledovala pouze záměr didaktický, nýbrž také umělecký a popularizační. V porovnání s Británií se ale ani německé prostředí neubránílo zásahům méně fundovaných autorů do odborné barové literatury, byť ve značně menším rozsahu.

## 4.5 Ohlas na barovou kulturu v meziválečném Německu

Vnímání barové kultury, instituce *American Bar* a míry, do jaké ovlivňoval tento fenomén obyčejný život v Německu mezi dvěma světovými válkami, můžeme zachytit různými způsoby, obzvláště prostřednictvím vizuálních pramenů, ať už ryze uměleckého charakteru či plakátové produkce odrážející sílu okamžiku a každodennost dané doby. Překvapivě tato produkce setrvala doposud z velké části stranou pozornosti, jak odborné, tak laické veřejnosti.

---

<sup>375</sup> Těžko zde můžeme uvažovat, zda daným Harrym byl Harry McElhone, který toho času již měl působit v *Harry's New York Bar* v Paříži. Viz MEYER, A. R., *Des Herrn Munkepunke Cocktail und Bowlenbuch*, Berlin 1929.

<sup>376</sup> MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

Barové prostředí nám skrze svá díla přiblížili především Otto Dix, výstřední Jeanne Mammen a George Grosz střílející kriticky štětcem kolem sebe. Zatímco Otto Dix stigmatizoval rozmarné kapitalistické elity v obraze Velkoměsto (viz příloha č. 23), kde se kouří a pije v jazzových rytmech, George Grosz město zobrazoval jako chaos ze zlého snu.<sup>377</sup> Jeho Queen bar, plný vypovídajících detailů, zachycuje exkluzivní *American Bar*, v němž se pohybují jen vyšší společenské kruhy. Paradoxem v tomto případě je osud jeho obrazu jako kritiky povrchního velkoměstského života, který se v roce 1931 stal součástí *Führer durch das lasterhafte Berlin*, tedy jakéhosi průvodce po lascivním Berlíně.<sup>378</sup> Určitý pokroucený pohled na bouřlivé kulturní vyžití Berlína poskytuje rovněž Jeanne Mammen, což můžeme vyčíst z několika jejích obrazů, kdy přímo dokumentovala barové prostředí, jak je patrné z děl *Bar*, kde svou pozici před barmanem zaujímá vážný pár očekávající servis, či *The Kaschemme Bar*, na němž se v karnevalové náladě objevuje dáma s koktejlem a cigaretou, zatímco její soused u stolu používá ke konzumaci nápoje „stébla“.<sup>379</sup>

Na druhou stranu plakátová tvorba dvacátých let zanechala živější a pozitivnější dojem, kdy se nám na plakátu z roku 1925 propagující *Tabarin dance club* (viz příloha č. 24) objevuje pár v taneční póze s úsměvem na rtech, jehož záměrem bylo evokovat dobrou náladu a zábavu, kterou tento podnik zajišťoval. Samotný dobový termín *tabarin* byl vnímán jako společensko-zábavní podnik, kombinující tzv. *dancing hall*, jednodušeji řečeno tančírnu, která, přestože není typickým prvkem barů v americkém stylu, v představách lidí k barovému prostředí v první polovině 20. století neodmyslitelně patřila, a prvky barové formy servisu, jejichž realizace probíhala u barového pultu.<sup>380</sup>

Jednoduché dynamické provedení následně můžeme spatřit z plakátu pro *Palais der Friedrichstradt* (viz příloha č. 25), kde už pohyb jazz bandu naznačuje, že tamější produkce nenechala nikoho klidným. Na rozdíl od toho tvorba pro *Meran Bar*, kde v popředí stojí noblesní pár se skleničkou šampaňského v ruce, mohla přímo symbolizovat vybranou cílovou skupinu baru, kterou byly hlavně zámožné vyšší vrstvy společnosti.

Poněkud lišícím se pramenem, který vypovídá o etablování fenoménu *American Bar*, může být ohlednutí za školní slavnosti, která proběhla při příležitosti jubilea počátkem února 1927 v Charlottenburku, přičemž v rámci celé události byl ve škole umístěn jemně osvětlený

---

<sup>377</sup> BUFFET, C., c. d., s. 259. Srv. METZGER, R., c. d., s. 290-291.

<sup>378</sup> *The Berlin of George Grosz...*, s. 180.

<sup>379</sup> *Past Auction*, in: <http://www.artnet.com/artists/jeanne-mammen/bar-NZxLsJbRrHXwOE4oECyf7Q2>. Srv. WELLS, B., *Germany's 1920s Weimar Women by Jeanne Mammen 1890-1976*, in: <http://bjws.blogspot.cz/2012/11/germanys-1920s-weimar-women-by-jeanne.html>.

<sup>380</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 88.

bar v americkém stylu, jenž byl doplňován hudební produkcí, hrající Charleston a Black Bottom.<sup>381</sup> Autor reportáže z místního periodika posléze přiblížil čtenářům nabídku barových nápojů, z nichž se nejoblíbenějším stal *Sherry Cobler*, i do jaké míry byl bar věrný reálnému předobrazu, kdy například disponoval několika barovými židličkami. Neopomněl dokonce ani poznamenat, že stupeň tanečního nadšení dospěl do takového bodu, kdy byl ředitel nucen tanec zakázat, neboť se strop začal příliš otřásat. Slavnost poté byla zakončena prohlášením ředitele, že se mladá, ani stará generace, pro níž byla v přízemí zřízena selská hospoda, doposud nikdy v prostorách školy tak nebavila.<sup>382</sup>

Těchto několik málo vizuálních i psaných poznámek k barové kultuře v meziválečném období, které podle mého názoru tvoří prozatím pouze úzkou výseč dostupného materiálu pro bádání, nám naznačuje ucelený odraz fenoménu kladně přijatý drtivou většinou populace, jež měla touhu se bavit v křehkých mantinelech míru, a zároveň negativně přijatý v očích umělců, kteří hodnotili barovou společnost jako dekadentní, lehkovážnou a v celkovém úpadku.

---

<sup>381</sup> *Das Fest in der Kaiser-Friedrich-Schule*, In: Beilage zur Bossischen Zeitung, 7. 2. 1927, č. 63. Srv. Möhring, Oskar, *Die „Kirmes“ in der Kaiser Friedrich-Schule*, In: Charlottenburger Bezirks-Anzeiger, Charlottenburg, 10. 2. 1927, č. 6. Viz Landesarchiv Berlin, Shulfest Köthener Kirmes, 1927, A Rep. 020-14-, Nr. 405.

<sup>382</sup> Möhring, Oskar, *Die „Kirmes“ in der Kaiser Friedrich-Schule*, In: Charlottenburger Bezirks-Anzeiger, Charlottenburg, 10. 2. 1927, č. 6. Srv. *Das Fest in der Kaiser-Friedrich-Schule*, In: Beilage zur Bossischen Zeitung, 7. 2. 1927, č. 63. Viz Landesarchiv Berlin, Shulfest Köthener Kirmes, 1927, A Rep. 020-14-, Nr. 405.



## 5. American Bar v českém barovém prostředí

### 5.1 Česká barová scéna

Když se zeptáte kohokoliv na jeho představu o vývoji nápojové kultury v Českých zemích, zpravidla vám začne vyprávět o pivu, případně o víně. Není se samozřejmě čemu divit, národní hrdost vůči zlatavému moku jsme mohli zaznamenat například v minulé dekádě, kdy byla konkrétně ve výstavních prostorách Mánes představena expozice *Prazdroj české kultury* soustředující se na kulturní díla inspirovaná pivem.<sup>383</sup> Ovšem je nutné podotknout, že také v českých zemích je silná tradice barové kultury, jež může být hrdě srovnávána s německou a v určitých aspektech i s britskou barovou scénou. Avšak tou zásadní otázkou zůstává, v jaké době lidé teprve odbívali průnik dříve nevídané formy obsluhy v tradičním a etablovaném gastronomickém systému Českých zemí,<sup>384</sup> kterou pojem *American Bar* představoval?

Jako pomyslný předěl pro konzumaci míšených nápojů v českých zemích, coby přirozeného prvku barové kultury, obzvláště instituce *American Bar*, můžeme vnímat servírování tří set lahví punče a jiného nápoje dvě stě mázů během slavnosti při příležitosti korunovace císaře Františka I. na českého krále v roce 1792, jakožto doposud první doložené podávání míšeného nápoje na českém území. V této zmínce se odráží dokonce i sociální hledisko, kdy dané nápoje příslušely vznešenějším hostům, z čehož rovněž plyne odpovídající finanční zatížení provozovatele celého podniku.<sup>385</sup> Reálný počátek barové kultury se však do Čech dostal až s téměř stoletým zpožděním, kdy tuto kulturu představoval *American Bar*, jenž skutečně otrásl společenským vnímáním nápojů a postupně se konsolidoval jako trvalá instituce v životě První republiky.<sup>386</sup>

Pro České země byl rok 1891 z hlediska barové kultury zcela přelomový. Vše započalo rozsáhlým popisem americké barové scény, který přinesl odborný časopis *HOSTIMIL*, aby byl *American Bar* (viz příloha č. 26) následně v rámci Jubilejní výstavy

---

<sup>383</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 592.

<sup>384</sup> Tamtéž..., s. 88.

<sup>385</sup> HOSTIMIL, roč. XXXI., č. 1, Praha 1914, s. 314. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 33.; MOZR, T., *Fenomén...*, s. 20.

<sup>386</sup> První republika bylo označení období dvaceti velice důležitých let nově vzniklé Československé republiky. Viz KÁRNÍK, Z., *České země...*, s. 11.

umístěn jako jedna z moderních atrakcí v pavilonu č. 5.<sup>387</sup> Počínaje touto událostí se nám nabízí možnost sledovat barovou kooperaci mezi Čechy a Němci, neboť instalace stánku v americkém stylu, jehož primárním cílem byla nabídka tzv. amerických ledových nápojů, byla provozována dvojicí pánů Jan Procházka a Jindřich Grass z Brém. Stánek byl situován napravo od hlavního vchodu do areálu a nesl označení číslo pět.<sup>388</sup> Celkový provoz této podívané lze tak posuzovat „jako pomyslné počátky barového cateringu v Čechách,“<sup>389</sup> kdy ale firma Procházka & Grass neposkytla pouze nápoje, nýbrž „celý kolotoč atrakcí a prodejních triků černošskou obsluhou počínaje a živou hudbou či koktejly konče.“<sup>390</sup> Některá lákadla podniku a onu exotiku ledových nápojů, včetně prezentace, můžeme spatřit na doposud historicky první fotografii servisu míšeného nápoje v Čechách (viz příloha č. 27). Snímek lze najít v druhém dílu monografie *Sto let práce*, kde podle interpretace Alexandra Mikšovice zobrazuje „stolek v zahradě spojené s barem. Sedí u něho dva muži a žena, kteří mají před sebou sklenice, z nichž čouhají brčka,“<sup>391</sup> přičemž na fotografii ještě můžeme vidět, že hosty navíc obsluhoval malý černoš držící tácek s dalším nápojem. Pokud budeme pokračovat hlouběji ve výzkumu, objevíme, že toto dokonce není jediný pořízený snímek, kdy se na následujících fotografiích můžeme setkat s výhledem na část baru, jeho interiérem, obsluhou stánku i kapelou, která zde vystupovala.<sup>392</sup> Pomocí sekundárních dokumentů se zároveň můžeme dozvědět o úsilí získat zákazníky díky tzv. českých specialitám podporujícím národní cítění v podobě jednotlivých názvů jako *Bivoj*, *Palcát* či *České kvítko*, nebo přímo cenu za jeden koktejl, která čítala 25 korun, což již implicitně selektovalo potenciální konzumenty podle majetkových dispozic.<sup>393</sup>

Ačkoli finanční stránka věci byla důležitým prvkem, můžeme od roku 1891 sledovat proměnu amerických barů, kdy se staly novým trendem a nedílnou součástí významnějších exhibicí, o čemž svědčí v roce 1894 kupříkladu i výskyt daného typu servisu na hospodářské průmyslové výstavě v Hradci Králové, kde byl provozován *American Bar* z pražské jubilejní výstavy známého odborníka pana Procházky. Bar byl situován vedle Hořického pavilonu

---

<sup>387</sup> *Sto let práce: zpráva o všeobecné zemské výstavě v Praze 1891 na oslavu jubilea první průmyslové výstavy roku 1791 v Praze*, díl III., Praha 1893-1895, s. 236. Srv. MOZR, T., *Napříč prachem času*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 58, s. 22.; SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 31.

<sup>388</sup> *Ilustrovaný průvodce všeobecnou zemskou jubilejní výstavou s průvodcem Prahou*, (vydal Agitační komitét pro obelání Zemské jubilejní výstavy r. 1891, redigoval Josef Kafka), Praha 1891, s. 97. Srv. *Sto let práce...*, díl III., s. 236.; MOZR, T., *Napříč...*, s. 22.; MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 14.

<sup>389</sup> MOZR, T., *Napříč...*, s. 22.

<sup>390</sup> Tamtéž.

<sup>391</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 15.

<sup>392</sup> Tamtéž.

<sup>393</sup> MOZR, T., *Napříč...*, s. 22. Srv. *Ilustrovaný průvodce...*, s. 97.; MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik).

a nabízel, kromě českých specialit Chudý Jeník nebo Mařenka, či širokého sortimentu vína a likérů, zejména americké ledové i horké nápoje, kdy v tehdejších parných dnech vyvolávaly nadšení spíše ty ledové, obzvláště potom americké šumivé limonády.<sup>394</sup> Mezi dalšími záznamy o barové kultuře se objevuje vzpomínka na Národopisnou výstavu v Praze z roku 1895 a její americkou expozici českých emigrantů, kterou otiskly *Číšnické listy*, přičemž jednou ze zajímavostí celé reflexe byl komentář o rozruchu, jenž vyvolala především černošská obsluha.<sup>395</sup> Aktivita firmy Procházka jako velmi populárního barového cateringu byla dále mapována ve zprávě o II. výstavě lékárnické pořádané v roce 1896, v níž se psalo, že tato firma provozovala svůj *American Bar* napravo před palácem.<sup>396</sup>

Je tedy zřetelné, že počátky fenoménu, navzdory oblibě amerických ledových nápojů, neměly po svém proniknutí do Českých zemí většího ukotvení. K nalezení jsou pouze kusé zprávy typu: „každá kavárna měla svůj *american bar*, kde se podávaly americké drinky.“<sup>397</sup> Nicméně můžeme snad uvažovat v podobném kontextu, jako tomu bylo u prvních amerických barů v Anglii, v nichž byl *American Bar* zasazený do kavárenského prostředí, kdy bary ještě neplnily funkci samostatných jednotek, nýbrž byly teprve cizorodým servisem v zaběhnutých formách podniků?

Vodítko v tomto směru nabízí otevření Amerického baru na jaře roku 1912 v podzemním podlaží Obecního domu hlavního města Prahy.<sup>398</sup> Bar byl ve své době honosným místem zdobeným malbami Mikoláše Alše, kdy se měl podle dobových postřehů stát součástí moderního gastronomického komplexu.<sup>399</sup> O pozvolné proměně svědčí rovněž záznam z Ostravska dokumentující počátky barové kultury v Čechách, v němž lze hledat ekvivalentní vývoj z kavárenského prostředí s Londýnem i Berlínem, neboť zde byl umístěn *American Bar* s nabídkou koktejlů, které byly údajně díky zručnému barmanovi s bohatou fantazií velice populární.<sup>400</sup>

Teorii proměny kaváren na bary, které mohly fungovat samostatně jako odbytová střediska, podporuje dokonce informace o zahájení provozu nové vinárny s názvem Bonbonnière-Bar, kterou otevřel bývalý kavárník Rudolf Löbl.<sup>401</sup> Nakolik se ovšem držela

---

<sup>394</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 15-16. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik).

<sup>395</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 31-32. Srv. SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 31.

<sup>396</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

<sup>397</sup> Tamtéž..., s. 82.

<sup>398</sup> MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik).

<sup>399</sup> HOSTIMIL, roč. XXVII., č. 19, Praha 1910, s. 378.

<sup>400</sup> Tamtéž.

<sup>401</sup> HOSTIMIL, roč. XXXIV., č. 24, Praha 1917, s. 385. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).

vinárna svého zaměření či svého názvu, můžeme pouze polemizovat. Upozorňuje však, přes omezený výskyt pramenné základny, na skutečnost, že ani nedostatek surovin během válečných let nepřerušil vývoj a etablování fenoménu *American Bar*.

## 5.2 Zlatá Praha a její moderní komplexy

Málokdo by řekl, že si primátor Karel Baxa při sepisování stati *Praha svým hostům* v roce 1936, v níž Prahu popsal jako srdce Evropy a průsečík kultur, v jejíž kamenné tváři jsou vtesány vlivy pradávné i přítomné,<sup>402</sup> dobře uvědomoval, o čem mluvil, neboť se během vykonávání svého úřadu několikrát dostal do kontaktu s českou barovou scénou. Formování české barové scény a zvyšující se přítomnost barmanů a barů v Čechách můžeme zařadit do rozmezí počínajícího rokem 1918 a končící polovinou čtyřicátých let, kdy se pomyslným posledním mixologickým záchvěvem stalo publikování knihy *Americké míchané nápoje* od autorské dvojice Jaroslav Ryba a Berthold H. Reiman. Zachytit komplexně působení české barové scény v její velikosti se ale zdá více než komplikované, proto se pokusím pouze nastínit jednotlivé směrodatné mezníky.<sup>403</sup>

V poválečných letech byla Praha, nově reprezentující centrum elit vzniklého Československa, zasažena výrazným rozšířením počtu amerických barů. Stěžejní roli v tomto směru nehrálo jen prostorové řešení v čele s barovým pultem, ale také unikátní nabídka barových nápojů. Zejména koktejly a předpisy na jejich přípravu plnily dokonce stránky známých deníků typu *Lidové noviny* či *Národní listy*.<sup>404</sup> Na zvyšující se počet provozoven upozornila současná publicistická snaha a poskytla tím prostor pro rozbor alespoň určité vývojové fáze z dobových zpráv odborného periodického tisku, kde se vyskytují zmínky o otevření nové kavárny s tanečním barem a american bufetem v Krakovské ulici u Václavského náměstí,<sup>405</sup> nebo opětovná připomínka baru Bonbonnière, jenž znovuotevřel pan Rudolf Škopek na stejné adrese, kde byl provozován dříve.<sup>406</sup> Podle těchto zpráv a řady dalších je tudíž možné dedukovat paralelní vývoj Prahy s Berlínem, kdy se noční život přesouval z tradiční rušné zóny Starého Města pražského do prostoru Václavského náměstí a jeho blízkého okolí (viz příloha č. 28). Zvěsti, deklarující hojnost a rozmanitost barové

---

<sup>402</sup> BAXA, K., *Praha svým hostům*, in: *Praha svým hostům*, Praha 1936, s. 3.

<sup>403</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

<sup>404</sup> *Cocktaily*, in: *Lidové noviny*, 22. 12. 1929, roč. 37, č. 643, s. 24. Srv. *Barové nápoje*, in: *Národní listy*, 27. 9. 1931, roč. 71, č. 265, příloha s. 11.

<sup>405</sup> HOSTIMIL, roč. XLVII., č. 2, Praha 1930, s. 26.

<sup>406</sup> HOSTIMIL, roč. XLVII., č. 45, Praha 1930, s. 687.

kultury, můžeme posléze opakovaně registrovat ze stránek odborného časopisu *HOSTIMIL*, kde se psalo například o kavárně v ulici Na Můstku s názvem Boston-Bar. Bližší popis podniku, známého v minulosti jako Mikado, se zdá podstatný nejen pro informace o změnách majitele a jejich předešlé praxi, jichž bychom mohli objevit nespočet, ale zároveň překvapivě referuje o kulturní paralele, která mohla i nemusela, být důsledkem vzájemného působení a ovlivňování v rámci spolupráce české a německé barové scény.<sup>407</sup> Důkazem kooperace budiž fakt, že se v Berlíně nacházel stejnojmenný podnik, podobně jako v případě baru Bonbonnière, který na rozdíl od pražské vinárny fungoval spíše jako kabaret (viz příloha č. 29).

Pokud se budeme na okamžik soustředit na důkladnější pohled o tom, co všechno taková změna majitele znamenala, včetně pořizovací ceny a nároků na vybavenost podniku, narazíme již na dřívější inzerát z roku 1925 očekávající nabídku 300 až 500 tisíc za dlouholetý kontrakt na nově zrekonstruovaný bar o velikosti pět místností. Modernost a pokročilost technického provedení posléze naznačovalo srovnání se Sect Pavillonem, zatímco atraktivitu zvyšovala lokace ve středu Prahy.<sup>408</sup> O finanční zátěži a komplikovanosti vzniku baru se také objevují cenné údaje z přestavby po požáru divadla ve složitém komplexu Lucerny, kdy byl prostor, vzhledem k neudělení nové divadelní koncese, změněn na bar v předpokládané částce 800 tisíc.<sup>409</sup> Nevědomě se do komentáře o fenoménu *American Bar* pustil také esejista a historik Josef Kroutvor, když nesprávně poznamenal, že první americký bar se vyskytoval, buď v paláci Rokoko, nebo v Konviktu, který v Bartolomějské ulici přetrvával s určitými obměnami a přestávkami až dodnes.<sup>410</sup> Na druhou stranu ovšem lze s Kroutvorem souhlasit v tom, že Pražané začali hledat zábavu v nových malých kabaretech, z nichž nejznámějšími byly Chapeau Rouge, Boston-Bar, Palais Rokoko, Orient, Sanssouci a další, jenž poskytovaly „*improvizovanou zábavu spojenou s konzumací alkoholu*.“<sup>411</sup>

Nicméně časem se výskyt zábavních prostorů neomezoval jen na centrum staré Prahy. Docházelo k rozpínání a přesunu směrem na periferii, kdy se v Radlické ulici na Smíchově objevil nově zřízený bar Special.<sup>412</sup> Poněkud odlišným posunem ze středu města se může jevit rovněž realizace záměru Václava M. Havla, který se společně s bratrem Milošem zasadil

---

<sup>407</sup> HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 2, Praha 1927, s. 21. Srv. HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 21, Praha 1929, s. 287.

<sup>408</sup> HOSTIMIL, roč. XLII., č. 30, Praha 1925, s. 372.

<sup>409</sup> HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 33, Praha 1927, s. 484.

<sup>410</sup> *Když v baru houští dým*, in: Gastronomický silvestr aneb polární záře v kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 – celodenní cyklus na téma světa gastronomie.

<sup>411</sup> KROUTVOR, J., *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

<sup>412</sup> HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 40, Praha 1927, s. 578.

v roce 1929 o vybudování Barrandovských teras. Specifickým elementem celého komplexu se od roku 1937 stal Trilobit bar, který měl tvořit protiváhu vůči masově navštěvované restauraci.<sup>413</sup> Provoz baru, jenž byl částečně postaven z opáleného dřeva, což se mu později ukázalo být osudným, navazoval na chod hlavní restaurace zavírající v deset hodin večer. Trilobit bar tak nabízel příležitost se volně přesunout do míst, kde návštěvníci mohli pokračovat a kde bujaré oslavy mohly někdy končit až v ranních hodinách.<sup>414</sup>

Třebaže se může zdát, že večírky pořádané do samého rána ve veselé meziválečné době nemohlo nic narušit, o opaku přesvědčovala dohoda majitelů několika předních podniků o omezení zábavního programu či odraz neutěšené hospodářské situace v době krize, kdy bylo možné se setkat s transformací barového prostředí počátkem třicátých let.<sup>415</sup> Potvrzení proměny barů lze zaznamenat v *Číšnických rozhledech*, kde autor komentoval obrat daných podniků, aktuální počet barů v Praze,<sup>416</sup> ba dokonce jednotnou cenu 20,- Kč za konzumaci. Uvedená cena tudíž v porovnání s výdaji za první servírované koktejly v Praze dokládá četnější dostupnost míšených nápojů, jako na počátku luxusního zboží, pro rozsáhlejší a širší část veřejnosti.<sup>417</sup> Zmínka o jednotné konzumaci však též poukazuje na nastupující trend pohostinských zařízení podobných tančímám z předválečného období, kdy naopak popularita amerických barů mírně klesala.<sup>418</sup>

Obliba americké kultury nicméně bujela na všech místech dále. Příklad můžeme vidět v American dancing hall, nazývaný místním obyvatelstvem zkrátka lokál U Macháčků, kterému holdovala velká část avantgardy. „Lokál generace“, jak jej přejmenoval kronikář pražského nočního života, Adolf Hoffmeister, se nacházel v Karlově ulici v barokně přestavěném domě, stranou každodenního shonu města, a snad právě kvůli svému obyčejnému, neokázalému vzhledu si získal takové sympatie, kdy pronikl i do díla Karla Honzika *Ze života avantgardy*, kde získal přezdívku „zapadák“. Lokál U Macháčků totiž nepotřeboval žádná pozlátka pro to, aby se stal věhlasným zábavním místem, neboť tento prostor byl tvořen zejména klientelou, která se skládala z lokálních obyvatel.<sup>419</sup>

---

<sup>413</sup> V den otevření teras prošlo komplexem necelých padesát tisíc lidí a ve víkendovém provozu následně areál navštěvovaly až tři tisíce lidí denně. Viz *Barrandovské terasy*, in: <http://www.prostor-ad.cz/pruvodce/okolobrd/barrand/terasy.htm>.

<sup>414</sup> ČECHTICKÝ, T., *Barrandovské terasy bez prachu hvězd*, in: [http://instinkt.tyden.cz/rubriky/ostatni/osud/barrandovske-terasy-bez-prachu-hvezd\\_25980.html](http://instinkt.tyden.cz/rubriky/ostatni/osud/barrandovske-terasy-bez-prachu-hvezd_25980.html).

<sup>415</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 43.

<sup>416</sup> Tehdejší počet barů v Praze byl údajně třináct. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 64.

<sup>417</sup> *Ilustrovaný průvodce...*, s. 97.

<sup>418</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 64.

<sup>419</sup> ŠTEMBERA, P., KREUZZIGEROVÁ, R., *To Praha ještě neviděla. Pražský zábavní plakát 1900-1930*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 2005, s. 14.

Jak je tudíž očividné, Praha zůstávala v mezích výskytu barů srdcem Evropy. Ovšem byla srdcem s nepravidelným tepem blížícím se infarktu, který jej nejprve v podobě druhé světové války ochromil, aby jej poté v komunistické éře zavrhl jako buržoazní přežitek. Nicméně o širokém rozpětí barového spektra v Praze za První republiky nelze ani na moment pochybovat.

### 5.3 Prezentace české barové scény

V lednu 1927 v Rakousku a v květnu 1927 ve Švýcarsku vznikly první barmanské kluby v rámci zmiňované organizace IGV, které byly dlouhou dobu považovány, společně s německými barmany z IBU, za první úspěšné sdružování barových profesionálů na evropském kontinentu.<sup>420</sup> Z neurčitých důvodů však zahraniční prameny stále mlčí v otázce organizování československých barmanů a zcela tak přehlíží, že principy sdružování se datují až k 25. říjnu 1921, se pražští barmani, Berthold Harry Reiman, Alois Laitl, Václav Mottl a Victor Hugo Himmelreich, rozhodli podepsat a poslat žádost o souhlas se stanovami *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*.<sup>421</sup> Jaká ovšem byla tato rodící se organizace? Kdo ji vedl a jaké byly její cíle?

Primární myšlenky, obsažené v zasílaných stanovách zemské správě politické, pojímaly velké množství pozoruhodných předpisů, kdy byl spolek představen jako sdružení odborníků z barového provozu a z příbuzných odvětví. Cílem jeho členů poté měla být, na základě druhého paragrafu stanov, oborová kooperace a podpora, shodující se do jisté míry s již zaběhlými a ustálenými pravidly IBU a pozdějšími směrnicemi UKBG.<sup>422</sup> Významnou částí druhého bodu stanov byla, vedle udržování vzájemných oborových styků a sdílení informací, také angažovanost spolku v poskytování podpory v případě onemocnění či ztráty zaměstnání, kdy dotyčnému mohla být, podle § 12 stanov, vyplacena částka zpravidla nepřesahující výši 400 korun.<sup>423</sup> Stanovy rovněž nabízely dva způsoby, jak se zařadit po zaplacení zápisného v hodnotě 30 korun mezi členy sdružení. Buď mohl zájemce uhradit

---

Srv. *Když v baru houstl dým*, in: Gastronomický silvestr aneb polární záře v kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 – celodenní cyklus na téma světa gastronomie.

<sup>420</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.

<sup>421</sup> Tamtéž..., s. 62.

<sup>422</sup> Národní archiv (NA), Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze Archiv hlavního města Prahy (AHMP), signatura SK III/614.

<sup>423</sup> Tamtéž. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).



jednorázově 1000 korun za doživotní členství, nebo mohl platit měsíční příspěvek 10 korun do spolkové pokladny.<sup>424</sup>

Z hlediska sdílení informací a charakteru sdružení bychom mohli uvažovat, zda si opět o více než dekádu později nevzala z československého spolku příklad britská UKBG a nepojala vše jen o něco komplexněji a světověji. Neopomenutelnou součástí byl i § 4, z něhož lze zjistit též pozici žen v rámci spolku, kdy v otázce pohlaví panoval obdobně přísný prvek přijímání žen do spolku jako v Británii, neboť jako členové mohli být přijati jen muži s odbornými znalostmi pracující v barech a odvětvích příbuzných nebo ti, kteří se mohli prokázat minimálně tříletou praxí jako „barmistři“ či barovní pomocníci. Přijímání žen do spolku bylo nadmíru výjimečnou záležitostí, k níž docházelo jedině tehdy, pokud žena zastávala v baru pozici pokladní.<sup>425</sup> Zřejmě posledním stěžejním bodem byl § 20 stanov, který mimo jiné hlásal, že reprezentačním orgánem unie bude časopis *American-Bar*. Oproti britskému měsíčníku *The Bartender* nebo německému týdeníku *American Bar Journal* však jeho vydávání nikdy nebylo zrealizováno.<sup>426</sup>

Detaily jednotlivého projednávání stanov se pro chybějící písemný záznam zřejmě nedozvíme. Nicméně známy jsou pozdější podklady a výsledky ze schůze valné hromady z 15. listopadu 1921 v restauraci „Choceňský“, jež byla situována na adrese Růžová 5, Praha II. Stěžejním bodem programu bylo řešení organizace *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*, volba představenstva a volné návrhy.<sup>427</sup> Za předsedu byl vybrán Rudolf Rattay a místopředsedou se stal Jan Mazánek z Hradce Králové, přičemž ze čtyř barmanů žádajících o schválení stanov byli do orgánů spolku zvoleni Berthold H. Reiman, který obdržel pozici tajemníka, Alois Laitl, jemuž připadlo místo v rozhodčí komisi, a Václav Mottl s úřadem jednatele.<sup>428</sup> Jediným, kdo nezískal žádnou funkci tak byl Victor Hugo Himmelreich, který se na schůzi ani nedostavil. Jeho význam pro barmanský spolek lze ovšem ocenit až s odstupem, kdy díky fotografii počáteční členské základny *Mezinárodní unie barmistrů* v knize *American Drinks*, umožnil náhled na soudobé význačné osobnosti české barové scény, kde uprostřed vedle sebe sedí právě usměvavý V. H. Himmelreich a vážný B. H. Reiman (viz příloha č. 30).<sup>429</sup>

---

<sup>424</sup> NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614.

<sup>425</sup> Tamtéž. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.

<sup>426</sup> NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In: <http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie-bar-miksovic-ceska>.

<sup>427</sup> NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614.

<sup>428</sup> Tamtéž.

<sup>429</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 46.



Zdárného právního trvání nabytí spolek dne 25. ledna 1922, jakmile Rudolf Rattay převzal ověřené stanovy. Zemská správa politická ovšem přijala žádost o založení *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé* pod podmínkou, že jde o spolek nepolitický, což bylo obsaženo a formulováno v § 3 příslušných stanov, a tak mohla, po schválení z 11. ledna 1922, spolková činnost barmanů v Českých zemích oficiálně začít.<sup>430</sup>

Odezvu na aktivity unie můžeme vnímat prostřednictvím záznamů v odborném tisku, jako byly *Čišnický obzor* a *Čišnické rozhledy*.<sup>431</sup> Zdaleka nejzásadnější zprávy ovšem znovu sděloval *HOSTIMIL*, když uvedl, že se 24. října 1927 konala v baru Luxor na Václavském náměstí barmanská soutěž, podporovaná a organizovaná pražskou pobočkou spolku *Genevoise*, kdy pravděpodobně hlavním sponzorem byla likérka Emila Dynybyla z Řičan u Prahy.<sup>432</sup> Podle prozatím známých dokumentů a materiálů se jednalo o druhou mezinárodní soutěž v Evropě. Její průběh z pozice porotce vylíčil pro *Lidové noviny* Karel Schultz následovně: „*V těchto dnech slaví totiž v Praze své padesátileté jubileum GENEVOISE, mezinárodní spolek zaměstnanců v hotelích, restauracích a kavárnách, a tito pánové měli znamenitý nápad, že kromě pracovních a povinně oficiálních schůzí uspořádali v Luxor-Baru o ceny velikou mezinárodní soutěž barových mixérů na předpisy nových amerických drinků, hlavně cocktailů. Soutěž byla pouze pro zvané a švýcarští, němečtí a pražští mixéři se zde chtěli pochlubit novými důkazy svého moderního alchymistického umění, vyrábějící nápoje zvláštní a podivné podle nových a vzácných receptů australských, německých a anglických. Nebudu zde psát chválu tohoto umění připravovati fantastická a specifická mixta, neméně záhadná a účinná, než byla stará mixta filosoforum, neboť jejich na výsost spirituální požitky byly již dávno oslaveny. Apollinaire napsal své Alkoholy a V. Nezval své Cocktaily a jiní básníci to vyslovili ještě lépe. Líčím prózou, co následovalo.*“<sup>433</sup> Ze zmíněného popisu se poté dozvídáme o jednotlivých aspektech soutěže, kdy byla kupříkladu porota v rámci objektivitu separována stranou hlavního dění a tajně zaznamenávala své hlasy na lístky. Můžeme se dočíst i názvy některých nápojů, kde autora zaujaly zejména *Paul's Own* s absintovou příchutí, *Morgan Cocktail* vonící anglickým tabákem, krémový *Sweet Dream*, nic neříkající *Oro-Cocktail*, *Chirote* se závanem Mexika, mužný *Nobody*, líbezný *Sunset* a další.<sup>434</sup>

---

<sup>430</sup> NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 62.

<sup>431</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 64.

<sup>432</sup> HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 39, Praha 1927, s. 565. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).

<sup>433</sup> SCHULZ, K., *Soutěž mixérů*, in: *Lidové noviny*, 3. 11. 1927, roč. 35, č. 553, Praha 1927, s. 1.

<sup>434</sup> Tamtéž..., s. 2.

Nicméně vítězné jméno, natož receptura koktejlu, stejně jako působící mistři mixéři, s jejich úsilím o zpopularizování aperitivních nápojů,<sup>435</sup> nebyli doposud vypátráni.

Organizování soutěže pod záštitou společnosti „Genevoise“ při příležitosti jejího padesátiletého výročí od založení ale nebylo nahodilé. Již při ustanovení *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé* se schůze valné hromady účastnil místoprezident svazu pan Dvořák, ba dokonce to byl právě tento ženevský svaz zaměstnanců, do něž se z prozatím neobjasněných důvodů unie, podobně jako před ní v roce 1920 IBU, začlenila po svém zániku v roce 1923.<sup>436</sup> O tomto kroku informují dokumenty z let 1935-1936 zaslané na výzvu policejního ředitelství, zda spolek nadále vyvíjí činnost. V odpovědi z 24. ledna 1936 se posléze můžeme dozvědět, že organizace byla zrušena a její jmění připadlo Hlavní správě mezinárodního odborného spolku *Genevoise*.<sup>437</sup> Možností dalšího výzkumu proto může být řešení spekulace, zda spojení ovlivnila finanční tíseň, touha po opravdu reálném mezinárodním zastřešení, na rozdíl od příslibené a praktikované spolupráce, nebo pouze absence disciplíny československých barmanských osobností.

Unikátním projevem české barové scény oproti Británii a Německu byly tzv. mixérské kurzy. Ne, že by se v nich snad nevyvíjela jistá edukační činnost, kdy minimálně víme, že UKBG nabízela dokonce odpolední kurzy vedené ve francouzštině,<sup>438</sup> ovšem barmanské kurzy české barové scény jsou výjimečné zejména pro řadu záznamů o jejich pořádání v odborném tisku. Díky tomu se můžeme dozvědět, z jakého popudu byly kurzy realizovány, kdo je vedl, kolik za ně bylo požadováno peněz a jaká byla jejich náplň.

V souvislosti s organizováním kurzů, vyplývajícím ze zvyšující se obliby míšených nápojů, se lze setkat zkraje roku 1928 se skutečností, že *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé* nebyla ojedinělým příkladem v aktivitě na české barové scéně, neboť se ze stránek časopisu *HOSTIMIL* setkáváme s edukačními počiny *Ústavu pro zvelebování živností obchodní a živnostenské komory v Praze*, kdy v čele kurzů stál odborný učitel František Jetonický,<sup>439</sup> a *Staré gardy mistrů kuchařů*. Z ohlédnutí za vývojem kurzů v časopise *HOSTIMIL* je zachycena i cena, kdy *Ústav pro zvelebování činností* požadoval 30 korun, zatímco *Stará Garda* nabízela členům kurz za 10 korun a nečlenům

---

<sup>435</sup> HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 39, Praha 1927, s. 565.

<sup>436</sup> NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614.

<sup>437</sup> Tamtéž.

<sup>438</sup> BYRON, L., c. d., s. 101.

<sup>439</sup> HOSTIMIL, roč. XLV., č. 3, Praha 1928, s. 40. Srv. HOSTIMIL, roč. XLV., č. 11, Praha 1928, s. 156.

za desetinásobek.<sup>440</sup> Vzpomínky účastníků na proběhlé kurzy poté reflektovaly mixologickou vyspělost českých barmanů, protože byla probrána široká teorie a praxe barového provozu, což potvrzuje zmínka, že po teoretické stránce bylo probráno přibližně 600 receptur na druhově rozličné nápoje a prakticky asi 300 receptur.<sup>441</sup>

Důkazem, že *American Bar* nebyl pouze fenoménem vztahujícím se na území Prahy a jejího blízkého okolí, je rovněž pořádání dalších kurzů kupříkladu v Českých Budějovicích, Roudnici nad Labem nebo v Opavě.<sup>442</sup> Z ukázek tudíž vyplývá zvýšený zájem o barovou kulturu, ať už na základě rozsahu probraných receptur na míšené nápoje, či koncentraci a cenové relaci jednotlivých kurzů. Příslušný nástin české barové scény tudíž nepochybně dosvědčuje předpoklady české barové kultury a jejích předních osobností stát se jedním z historických tvůrců reálné evropské barové scény, přestože jejich počínání, navzdory frekventovaným projevům, nebylo vždy důsledné.<sup>443</sup>

## 5.4 Produkce odborné literatury

Napříč prací již na produkci odborné literatury přišla řeč. V britském pojetí jsme mohli zpozorovat počiny velkých tamějších osobností i amatérská díla, v německém potom silnou návaznost na předválečné úsilí projevující se opětovným vydáváním starších knih nebo nových uměleckých zpracování, které zanechávají dojem spíše komediální než seriózní. Je proto otázka nasnadě, proč a čím vlastně zásobovala česká barová scéna svět odborné barové literatury?

Všeobecný záměr pro tvorbu odborné barové literatury v Českých zemích zřejmě nejlépe nastínil Victor Hugo Himmelreich (viz příloha č. 31), když v předmluvě své knihy uvedl pohnutky vedoucí k vydání, kdy hlavním cílem byla podpora československého trhu a reagování na výzvu jeho současníků o zachycení trendu přípravy populárních „amerických“ míšených nápojů.<sup>444</sup>

Na jakousi první vlaštovku barové literatury, blízkou tzv. americkým nápojům, poukázal roku 1912 odborný časopis *HOSTIMIL* komentářem o vydání gastronomického

---

<sup>440</sup> HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 8, Praha, 1929, s. 97. Srv. HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 12, Praha 1929, s. 155.

<sup>441</sup> HOSTIMIL, roč. XLV., č. 13, Praha, 1928, s. 194. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 40.

<sup>442</sup> HOSTIMIL, roč. XLIX., č. 23, Praha 1932, s. 313. Srv. HOSTIMIL, roč. XLIX., č. 47, Praha 1932, s. 591.; MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 43.

<sup>443</sup> MOZR, T., *American Bar...*, s. 71. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 48, 53.

<sup>444</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

česko-německo-anglicko-francouzského slovníku, jehož přílohou byla novinka, tedy předpisy receptur na anglické a americké nápoje pro americký bar od Adolfa Řeháka.<sup>445</sup> Vyjma poznámky z úvodu, komentující správnou teplotu míšených nápojů, které měly být připravovány a servírovány vsutku vroucí či ledové,<sup>446</sup> byla sbírka impozantní také pro moderní předpisy na *Manhattan Cocktail*, *Martinez Cocktail*, či *Champagne Cocktail*, což znamená, že autor zřejmě první sbírky receptur na míšené nápoje napsané v češtině, nebude-li nalezeno dílo staršího rázu, oplýval znalostmi, jenž se dodnes běžně aplikují při výrobě míšených nápojů.<sup>447</sup>

Pouhých několik měsíců před založením *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*, v květnu roku 1921, byla vydána příručka V. H. Himmelreicha s názvem *American Drinks*, z čehož můžeme usuzovat, že Himmelreich byl opravdu ve své době nepopíratelnou kapacitou.<sup>448</sup> Dokladem nám mohou být v knize obsažené fotografie barů, na jejichž utváření se osobně podílel (viz příloha č. 32 a č. 33). Publikace poté zaujme seznamem receptur, kde byla k předpisům přidána též zmínka o autorovi koktejlu, pokud mu byl znám. Najdeme v ní proto receptury od A. T. Neiratha, prezidenta IBU, od Ruth Rattayové, příbuzné předsedy *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*,<sup>449</sup> od Huga Syky z Karlína, nebo od Rudolfa Kleina z Moravské Ostravy a dalších. Kniha poskytovala, prostřednictvím inzerátů na konci knihy, i náhled na úroveň trhu s tehdejšími barmanskými pomůckami. Ačkoli Mikšovic uvádí, že jde o titul v českém jazyce, v depozitáři Národní knihovny v Praze je dostupný jen německý originál, který potvrzuje, že na svou dobu šlo o vcelku vyhovující publikaci s ambicemi vyrovnat se klasickým zahraničním titulům, obzvláště německým.<sup>450</sup>

V roce 1921 se zrodila rovněž kniha *American bar: Jeho nápoje a jídla* z pera Josefa Mottla, jehož případný příbuzenský vztah s jednatelem československé barmanské unie Václavem Mottlem je prozatím nejasný. Ovšem daleko horší se zdá, že ten samý osud se vztahuje na jeho knihu, jež působí dojmem, že už není nikde k prostudování.

Odlisný ráz literatury v podobě učebnice od Františka Jetonického nabídl v roce 1929 druhý díl *Vzdělání číšníka a hostinského*, v němž autor refleктоval své hluboké znalosti

---

<sup>445</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 34.

<sup>446</sup> MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik).

<sup>447</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 74-75. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik).

<sup>448</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

<sup>449</sup> Bohužel dodnes není znám přesný příbuzenský poměr.

<sup>450</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 54-55.

a především letité zkušenosti ze Spojených států i Českých zemí.<sup>451</sup> Při zamyšlení nad autorovou působností se nabízí spekulace, zda kapitola o míšených nápojích nebyla v knize původně psána jako podklad a doplněk k výkladu na mixérských kurzech, neboť v ní jsou znázorněny barmanské pomůcky a vysvětlena pravidla mísení nápojů doplněná abecedně členěným seznamem podle specifického charakteru nápojů, který v závěru objasňoval slovníček výrazů.<sup>452</sup>

O čtyři roky později se Alois Chmelík odhodlal na základě vlastních prostředků k distribuci útlého manuálu s názvem *Barman*. Vzhledem k obsahu, jenž čítal 278 receptů a návrhů na přípravu cocktailů, bowlí, punchů atd., lze polemizovat, že se nemuselo jednat o amatérský počín, kdy svou kvalitou přesvědčoval o znalostech tehdejšího stavu a úrovně československé barové scény. Nicméně kniha disponuje širokou škálou nepřesností, které tak její hodnotu snižují.<sup>453</sup>

Ve vřavě válečného dění vynikla ještě publikace Viléma Vrabce *Cocktaily a jiné nápoje nové doby alkoholické a alkoholu prosté*, která pojímala bar v celé jeho šíři od doby servisu jednotlivých nápojů, metody přípravy míšených nápojů, přes barové vybavení, popis surovin, až po kvalitu ledu. Kde však autor klade důraz na uvedení všech nepostradatelných složek barového provozu, tápe v popisu baru a okolnostech vztahujících se k barům v americkém stylu.<sup>454</sup> Omluvou budiž rok 1941, v němž titul vznikl, a proto se zřejmě musel v intencích svých projevů mírnit. Naopak aktuálnost knihy můžeme sledovat v jejím zaměření se na nealkoholické nápoje, které v době válečného nedostatku mohli najít větší uplatnění.

Poslední publikací řadící se tematicky a autorsky k První republice, navzdory jejímu vydání v roce 1947, byly *Americké míchané nápoje* od Bertholda Harryho Reimana a Jaroslava Ryby, přičemž lze tuto knihu označit za moderní učebnici se všemi potřebnými náležitostmi, které se vztahují k barovému provozu. Napříč knihou jsou již prezentovány a vysvětleny základní metody přípravy míšených nápojů, správná manipulace s barovými nástroji, a dokonce vhodná architektura baru, jež byla zachycena pomocí schématických nákrešů.

Produkce české odborné barové literatury, přestože nebyla v porovnání s dalšími analyzovanými lokalitami nikterak markantní, vykazovala známky evropské úrovně, kdy se

---

<sup>451</sup> HOSTIMIL, roč. XLVII., č. 2, Praha 1930, s. 24.

<sup>452</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 76.

<sup>453</sup> Tamtéž.

<sup>454</sup> VRABEC, V., *Cocktaily a jiné nápoje nové doby alkoholické a alkoholu prosté*, Praha 1946.

právě oproti Británii či Německu vyvarovala laických zásahů s rádoby zasvěcenými výklady. Hlavní záměr zde byl didaktický a až druhotně popularizační, kdy profesionální barmani, převážně v reakci na aktuální poptávku, přenesli do výše uvedených titulů své dlouhodobé zkušenosti.

## 5.5 Ohlas barové kultury v meziválečném Československu

Fungování Československé republiky bylo už od jejích počátků založeno na zachování právní kontinuity.<sup>455</sup> Nově vzniklý stát ale postupem času čelil dříve nezvyklým problémům, k nimž bylo nutné zaujmout přesná normativní stanoviska. Nespočet těchto obtíží se vázal k baru a jeho vlivu na veřejný prostor. Jaký tudíž byl postoj veřejnosti vůči barům? Jak se k barům stavěli zástupci z vyšších míst a jak se všeobecně barová kultura projevovala v životě ulice?

Přestože byla doba krátce po válce typická pro krizový nedostatek prostředků, objevil se za První republiky okruh lidí, kteří díky válce poznali přepych, přičemž tato skupina zároveň neváhala manifestovat svůj luxus a své nadšení z konce monarchie kolikrát až do ranních hodin, což vyvolávalo rozhořčení mezi lidmi a provokovalo úřady. Tato skutečnost se posléze odrazila rovněž do všelijakých omezování, ba přímo zákazů, tanečních zábav v Praze. Dokladem kupříkladu budiž vyjádření přednosta stanice na Žižkově, který nechápal, proč se neustále opakují žádosti o povolení tanečních zábav s hudbou, které většinou končí až pozdě k ránu.<sup>456</sup>

Postihy proti nočnímu veselí se obvykle soustředily na zpříšňování a další prodlužování policií stanovené zavírací hodiny. Z hlediska baru se ovšem zdají být tyto normativní zásahy poměrně irelevantní, neboť musíme vnímat bar v meziválečném období jakou součást vyššího celku, v němž tvořil barový prostor specifickou anomálii, která si získala jedinečnou pozornost, a bary proto byly dále posuzovány odlišně jako kavárny, kabarety či tabariny, tedy jako podniky se zábavním charakterem, jež očekávaly příchod hostů spíše v době po půlnoci.<sup>457</sup>

Bližší představu o náročnosti a veškerých obtížích při získávání koncese pro provoz tanečního baru lze nalézt v časopise *HOSTIMIL*, kde byl čtenáři přiblížen vcelku dostačující návod, kdy bylo nejprve nutné zažádat u okresní správy o povolení baru ve zvláštní místnosti

---

<sup>455</sup> Viz Rašínův zákon. *Vznik republiky*, in: <http://www.societas.cz/societas/srb.htm>.

<sup>456</sup> *HOSTIMIL*, roč. XXXV., č. 26, Praha 1918, s. 215.

<sup>457</sup> *HOSTIMIL*, roč. XLIV., č. 45, Praha 1927, s. 638.

s trvale prodlouženou policejní hodinou, přičemž se ono povolení vázalo na žádost o každodenní pořádání tanečních zábav a vyřízení, nejlépe měsíčního, poplatku za jejich konání.<sup>458</sup>

Jakmile si vyřídil provozovatel žádost o trvalé prodloužení policejní hodiny se záměrem provozování baru, veškerá úskalí na něj teprve čekala, protože až do roku 1926 nebyl pojem Bar v československém právním systému nijak ukotven a definován. Nápravu zřídila až obchodní a živnostenská komora v Praze dne 22. prosince 1926, kdy se ve vládním nařízení č. 254, o dávkách za správní úkony, užívalo slova bar pro místnosti hostinské a výčepní živnosti, kde host zpravidla stál a jejichž provoz začínal desátou hodinou večerní a končil v pozdních ranních hodinách. Zároveň pojímal kritérium cenové relace, již vymezoval jako odpovídající zvýšené režii, a zábavní účel návštěvy takového podniku, na který se vztahovala 20% dávka z útraty, čili něco jako daň z přepychu. Zákon následně nezapomínal na sortiment v baru podávaný, kdy stěžejní část nápojové nabídky byla nejvyšší kvality, zatímco pokrmy byly podávány pouze studené.<sup>459</sup> Ačkoli se tudíž jednalo o vcelku vyhovující popis, co rozumět pod pojmem Bar, zanechával zmiňovaný zákon otázku týkající se koncesí hostinských a výčepnických.

Koncesní dekret byl dokument povolující dané osobě provozování živnosti. Avšak udělování koncesí vyvolávalo mezi veřejností za První republiky ohnivé diskuse a polemiky. Jednu z nich inicioval *Československý abstinentní svaz*, když narážel na stav koncesovaných prodejen alkoholu před vznikem republiky a poté v době jejího trvání, což bylo vzhledem k válečnému stavu zkreslující. Přesto spatřujeme statistiku, podle níž se počet koncesí rozrostl od „převratu“ o 20 000 prodejen, což činilo nárůst o čtyřicet procent, třebaže přirozený demografický přírůstek v tomto období stoupl pouze o deset procent.<sup>460</sup> Na neutuchající aktivitu abstinentního hnutí a jeho úsilí namířené proti americkým barům mělo zřejmě zjevně i rozšíření stati *O společenském alkoholismu a škodlivosti míchaných nápojů*, již prezentoval doktor Guillain<sup>461</sup> ve francouzské Lékařské akademii v roce 1929, přičemž přesvědčujícím argumentem přednášky se stal především seznam nejoblíbenějších míšených nápojů, který byl obohacen řadou poznámek.<sup>462</sup>

Vášně vztahující se k udělování koncesí však nikdy zcela neskončily, stále se objevovaly nové rozepře a neshody, což vedlo až k patřičným opatřením a zásahům radnice.

---

<sup>458</sup> HOSTIMIL, roč. XLII., č. 41, Praha 1925, s. 503.

<sup>459</sup> HOSTIMIL, roč. XLVIII., číslo 15, Praha, 1931, s. 155. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 42.

<sup>460</sup> Archiv Národního muzea, Československý abstinentní svaz (1905-1949), kart. 5, inv. č. 43.

<sup>461</sup> Georges Charles Guillain (1876-1961) byl francouzský neurolog.

<sup>462</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 23. Srv. SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 108.

Z pramenů lze zaznamenat rozsah těchto nařízení od nevinných, stanovujících výši osvětlovací dávky podle počtu žárovek v luxusních bytech, barech a zábavních místnostech,<sup>463</sup> až po vyjádření souhlasu Městské rady s primátorovým prohlášením v otázce barů, kdy se Městská rada dohodla s magistrátním senátem a živnostenským referátem na společném postupu, jehož výsledkem byl zákaz zřizování dalších barů, upozorňující na fakt, že soudobý počet tohoto typu gastronomického zaměření dostatečně vyhovoval a splňoval nároky poptávky.<sup>464</sup> Stejně jako Londýn nebo Berlín, také Praha měla totiž své zastánce za regulaci a kontrolu barového provozu. V čele této skupiny oficiálně stanul 5. listopadu 1923 primátor Karel Baxa,<sup>465</sup> když vystoupil na 4. řádné schůzi Ústředního zastupitelstva hlavního města Prahy, aby reagoval na výstup komunisty doktora Hechta, který upozorňoval na problematiku následků pohlavních chorob a alkoholismu, přičemž se zároveň vyslovil „*proti rozmnožování barů, jež jsou semeništěm pohlavních nemocí,*“<sup>466</sup> neboť ve srovnání se zákazanými veřejnými domy byly bary přístupny téměř každému. Z referátu doktora Hechta lze tedy vyvozovat ono vysoké mravní hledisko, kdy bary byly trnem v oku, nejen pro svou nabídku alkoholických nápojů a jejich občasnou nadměrnou konzumaci, ale zejména ze socio-kulturního úhlu pohledu, v němž šlo především o společnost zdržující se v daném prostředí, k čemuž se vyjádřil osobně i primátor Baxa: „*Poměry ty jsou mi velmi dobře známy. Musím potvrditi, že bary zastupují veřejné domy. Činil jsem velmi a velmi mnoho kroků u policie, aby nepřipouštěla sem dívky prodejně z ciziny, poněvadž se zjistilo, že berlínské a vídeňské dívky jsou všechny nakaženy. Zejména jsem žádal, aby takovým barům, o nichž jest mi známo, že provozují prostituci - a policie to ví - nebylo dáváno přes čas. Policejní hodina jest do 1 hodiny. Ale dnes každý bez výjimky, každá vinárna pokoutní, každý bar dostane za nepatrný poplatek 20-40 Kč dovolení do 3 hod. Ale pak nechávají hosty za zavřenými dveřmi až do rána. Velmi často jsem viděl, že ráno setkáme se s tolika opilci. Ti jdou z takových místností, kde se hodina policejní nedodržíje.*

*Musím vám říci upřímně, že boj, který vedu neviditelně s našimi úřady přes dvě léta, vykazuje doposud málo výsledků, že teprve nyní zase povolna, když máme ústavnější poměry, chci se do toho pustiti. Prosím zejména takové pány, kteří se v tom vyznají, aby mne v tom podporovali, neboť to co se děje v našich barech, to je hanba naší Prahy. ... Jest povinností*

---

<sup>463</sup> Například v místnostech s 21 až 50 žárovkami neb plynovými plameny se vybíralo 15 hal. za KW, či 6 hal. za m<sup>3</sup> plynu. Viz. AHMP, Protokoly schůzí užší správní komise (18. říjen – prosinec 1923), inv. č. 487.

<sup>464</sup> HOSTIMIL, roč. XLV., č. 6, Praha 1928, s. 84.

<sup>465</sup> Karel Baxa (1862-1938) byl český politik, právník, předseda československého ústavního soudu a dlouholetý starosta Prahy. Karel Baxa byl také synovcem Karla Havlíčka Borovského.

<sup>466</sup> AHMP, Protokoly schůzí ústředního zastupitelstva (říjen – prosinec 1923), inv. č. 870.



každého z nás, abychom se přičinili o nápravu nočního života v barech, neboť je na úkor naší pověsti a na úkor našich mladých lidí.“<sup>467</sup> O tom, nakolik úspěšný byl údajný „boj“ proti barům a jejich kulturnímu působení, se můžeme přesvědčit z dochované plakátové produkce uložené v Uměleckoprůmyslovém muzeu, které deklarují významnou pozici instituce American Bar a jeho nabídky míšených nápojů ve společenském životě dvacátých a třicátých let.<sup>468</sup>

V polovině dvacátých let zachvátil českou kulturu styl *art deco*. Třebaže vůči tomuto uměleckému směru zprvu veřejnost díky jeho luxusní povaze přistupovala s rozpaky, netrvalo příliš dlouho a stal se, podobně jako bary, velmi populárním a pronikl do nejrůznějších sfér života. Jednou z těchto sfér byla i plakátová tvorba, která reflektovala atmosféru města, kdy na ulicích zářili veselé poutače překypující národním optimismem a hospodářskou prosperitou, a v níž se kromě jiných moderních atrakcí, usadil také *American Bar*.<sup>469</sup>

Ve stylu *art deco* byl proveden jeden z nejzdařilejších zábavních plakátů meziválečného období zachycující barové prostředí, kterým byl plakát pro taneční bar Pigall's na Ovocném trhu z roku 1925. Anonymní autor na něm zdůraznil elegantní moderní pár s květinou v ústech, zatímco kolem nich září hvězdy (viz příloha č. 34). V pozadí za dandym a jeho mondénou lze posléze, kromě automobilu vystihujícího technický pokrok doby, spatřit také čas na Staroměstské radnici ukazující chvíli po desáté hodině, což podle uváděného českého zákona z roku 1926 byla ta správná doba pro začínající návštěvy barů.<sup>470</sup> Další významné plakáty určené k propagaci barů vznikaly převážně v Ateliéru Pacold, pro který tvořila výtvarnická dvojice Leo Heilbrunn a Emil Weiss, jejichž práce se stala pro barové prostředí směrodatnou, neboť byla v moderním velkoměstském provedení.<sup>471</sup>

Roku 1925 vytvořil Leo Heilbrunn plakát pro Sport bar (viz příloha č. 35), na němž se vyjímalá mladá dáma s koktejlem ve sklenice na šampaňské, čímž zároveň poukázal na finanční náročnost barů, které nabízely převážně luxusní zboží, ať už rázu šampaňského vína, či koktejlu.<sup>472</sup> Z produkce ateliéru dále nelze přehlédnout zejména plakát pro Kabaret-Restaurant Lucerna od Emila Weisse nebo podnik Alhambra (viz příloha č. 36),

---

<sup>467</sup> AHMP, Protokoly schůzí ústředního zastupitelstva (říjen – prosinec 1923), inv. č. 870.

<sup>468</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

<sup>469</sup> KROUTVOR, J., *Poselství ulice...*, s. 67,69.

<sup>470</sup> Tamtéž. Srv. KROUTVOR, J., *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

<sup>471</sup> ŠTEMBERA, P., KREUZZIGEROVÁ, R., c. d., s. 10, 12.

<sup>472</sup> MOZR, T., *American Bar...*, s. 66. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 41.

fungující jako moderní varieté, jehož původní prostory okupoval moderně zařízený tabarin jako noční taneční podnik s mezinárodním programem již v roce 1914.<sup>473</sup>

Výtvarně poutavými plakáty disponovaly nepochybně rovněž další pražské podniky jako Sanssouci kabaret, na kterém je zobrazena téměř nahá tanečnice ovládající prvek efektivního nalévání (viz příloha č. 37), Bar Gri-Gri, vinohradský Tank-Bar zachycující pouličního opilce, Macháček Dancing Hall, kdy je nám vyjma černošské kapely dáno na vědomí, že podnik měl také American Bar a francouzskou restauraci, nebo Chapeau Rouge s řadou tanečnic apod.<sup>474</sup>

Na základě výše zmíněných pramenů sdělovacích prostředků, ať už vizuální, písemné, či normativní formy, můžeme zkonstatovat, že ohlas na barovou kulturu v meziválečném Československu byl sice různorodý, nicméně zřetelně prokázal vyspělost dané společnosti a její vnímání amerických barů jako nedílné součásti každodenního života.

---

<sup>473</sup> ŠTEMBERA, P., KREUZZIGEROVÁ, R., c. d., s. 10.

<sup>474</sup> Tamtéž..., s. 10, 12. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 41.

## 6. Sociální aspekty barové kultury

### 6.1 Bar: jeho kultura, atmosféra a sociální náplň

Primárním cílem pohostinských zařízení bylo, je a vždy zřejmě bude naplňovat tužby zákazníků pomocí specifických služeb, jejichž charakter se zdá poměrně postradatelný, neboť se nejedná o naplňování základních životních potřeb jako žízeň nebo hlad.<sup>475</sup> Poptávka po těchto službách je však zajisté velmi starého data, kdy pohostinská zařízení hrála roli jakéhosi „magického“ místa, kde člověk mohl zapomenout na své strasti a vyhledat veselou společnost přátel. Mohl zde slavit, navazovat známosti, vyřídit obchodní záležitosti, či započít nová milostná dobrodružství. Měl příležitost se v nich najíst a napít, pobavit tancem, ba dokonce zkusit své štěstí v hazardních hrách, nebo zde mohl vyhledávat pouze odlišnou dimenzi, v níž bylo snadnější se uvolnit.<sup>476</sup> Bary tudíž nepochybně představují osobitou kulturní složku společnosti, kdy je jejich hlavní náplň zaměřená na potěšení a rozptýlení člověka.<sup>477</sup> Evidentní socializační prvek barů lze také zaznamenat v hledání správné atmosféry s alkoholem po boku,<sup>478</sup> protože v řádném nápoji může být ukryto pravé tajemství života, neboť tento vhodný nápoj, jak podotkl Berthold H. Reiman, nabízí sdílení dobré nálady, radosti a spokojenosti s našimi blízkými.<sup>479</sup> Nicméně s kým se v době mezi dvěma světovými válkami můžeme setkat v barovém prostředí při sdílení dobré nálady a životních radostí?

Zpravidla lze v gastronomicky laděných zařízeních narazit na poměrně rozmanitou klientelu. Objevují se řady lokálního obyvatelstva, disponující zájmem o sport, tanec nebo jednoduše o obyčejný noční život, ale rovněž přespolní, respektive cizokrajní, návštěvníci, které do podniku zavedl obchod či regionální kulturní vyžití.<sup>480</sup> Výjimku v tomto ohledu netvořily ani bary. Nicméně je nutno brát v potaz, že *American Bar* v meziválečném období symbolizoval do té doby natolik nevídaný druh podniku a všeobecného servisu, že jej není možné jednoduše srovnávat s ostatními typy podniků pohostinského charakteru.

*American Bar* představoval, společně s biografem, jednu z importovaných zábav, které se staly předobrazem moderního amerického způsobu života, ve kterém se „o slovo hlásí

---

<sup>475</sup> SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 8.

<sup>476</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 540. Srv. SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 15, 57.

<sup>477</sup> SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 8.

<sup>478</sup> CARLIN, J., c. d., s. 89.

<sup>479</sup> RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 5.

<sup>480</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 540.

nová generace oslavující a vítající vše nové, neznámé, vzrušující, vše moderní a exotické.<sup>481</sup> Život metropolí běžel na plné obrátky nejen v denním shohu, ale bujel také zejména v noci, kdy se probouzela touha po zábavě a chvíli odpočinku. Tuto potřebu veřejného oddechu poeticky vystihl americký historik Bernard DeVoto ve své knize *The Hour: A Cocktail Manifesto* z roku 1948: „Když večer pospíchá do ulic, přichází přestávka od denního spěchu. Toť doba známa jako cocktail hour, což znamená, že běh života se mění. Srdce se probouzí ze spánku a jeho nemoci mizí. Puls sílí a přesahuje dané místo, až je možné uvěřit, že svět není úplně ztracen a pokud přece, pak to není marná ztráta. Člověk však nemůže uspět sám. Potřebuje pomoc, potřebuje, bratři moji, veškerou dostupnou pomoc. Chce to manželku (nebo jinou okouzující ženu) se stejným nutkáním i netrpělivostí, a možná dva nebo tři kamarády, ale ne více než dva nebo tři, aby se sešli v jemně osvětlené místnosti a spolu s nimi to, čeho je třeba nejvíce – kvantum alkoholu. Proto koktejl.“<sup>482</sup>

Samotný *cocktail time* zaujal od dvacátých let natolik signifikantní místo ve společenském koloritu, že se stal dokonce předobrazem sociální kritiky anglického magazínu *Punch*, kdy se v roce 1927 objevila karikatura znužené aristokracie, kde doslova mladá dívka nařizuje domácímu sluhovi, aby přinesl hodiny a přerídil je na čas koktejlu (viz příloha č. 38). Jiný podobně výmluvný projev společenského významu koktejlů a barové kultury v evropských metropolích obecně lze vnímat skrze údajně jednou improvizovaně pronesenou přednášku českého kubistického architekta Josefa Chochola na téma *Bary - chrámy dvacátého století*.<sup>483</sup> Z tohoto hlediska se ukazuje jako velice nápomocný výklad sociologa Charlese Millse,<sup>484</sup> jenž deklaroval, že projevy okázalé zahálky a potřeba demonstrativní spotřeby se mohou objevit jedině v širších kruzích anonymních městských cizinců, kde se zesílí jejich touha manifestovat a inzerovat své bohatství.<sup>485</sup> Odtud poté můžeme bary analyzovat jakožto instituci, v níž se tyto potřeby odrážely a kdy právě důraz na bohatství a finanční stránku věci, stavěl do popředí návštěv především elity, jež disponovaly potřebnými prostředky pro návštěvu baru a jež se v moderní době tradičně koncentrovaly ve velkých aglomeracích.

---

<sup>481</sup> *Když v baru houští dým*, in: Gastronomický silvestr aneb polární záře v kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 – celodenní cyklus na téma světa gastronomie.

<sup>482</sup> DEVOTO, B., *The Hour: A Cocktail Manifesto*, New York 2010, s. 49.

<sup>483</sup> *Když v baru houští dým*, in: Gastronomický silvestr aneb polární záře v kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 – celodenní cyklus na téma světa gastronomie.

<sup>484</sup> Charles Wright Mills (1916-1962) byl americký sociolog, slavný především pro své teorie mocenských elit a sociologické imaginace.

<sup>485</sup> PETRUSEK, M., *Veblenův příchod do Čech*, In: Teorie zahálčivé třídy, Praha 1999, s. 309.

Zaměříme-li se na fakt, kdo se v barovém prostředí pohyboval z hlediska klientely, stojí před námi poměrně široké rozpětí možností, neboť je nezbytné brát v potaz složení rasové, kdy prý Evelyn Waugh prohlásil, že není večírek večírkem, není-li na něm černochoů, čímž rozkryl polemiku rasové otázky a nenávisti v barovém prostředí, kdy zajisté existovali bary podléhající segregaci, avšak není o nich sebemenších zmínek.

Jako další z kritérií umožňujících rozdělení návštěvníků do určitých skupin se nabízí otázka národnostního složení, které v britském pojetí prozatím nelze s přihlédnutím k absolutně kosmopolitnímu charakteru impéria dostatečně prokázat, zatímco v německém prostředí bychom vzhledem k cirkusovému charakteru Berlína v meziválečném období hledali tento aspekt zřejmě marně. Oproti tomu Československo s jeho komplexem menšin poskytovalo přesně tu možnost výskytu sociální diferenciaci v barech na základě národnostního schématu. Při bližším studiu problematiky stavu dané věci se však lze dozvědět, že pramenná základna je v tomto směru velmi omezená. Barové prostředí bylo ponecháno stranou obecného zájmu a národnostní rozdělení bylo připisováno spíše elitním společenským klubům, v nichž příslušnost k české či německé národnosti měla ve své podstatě stěžejní význam, zatímco *American Bar* představoval nezávazný a svobodný svět, kam mohl vstoupit takřka kdokoli. Zpravidla proto lze identifikovat bary české a německé, které mohly spadat do jedné či druhé kategorie díky národnosti majitele podniku nebo obsluhujícího personálu, kdy byl zřetel kladen obzvláště na kvalitní servis, a pokud tedy byla zohledněna národnostní příslušnost, byla s největší pravděpodobností výsledkem vedlejšího působení konkrétního záměru.<sup>486</sup>

Třebaže byl *American Bar* velmi bezprostředním místem, vládly v něm určitá nepsaná pravidla. Jedním z nároků kladených na hosty byl „dresscode“, tedy správné společenské oblečení, které implicitně definovalo sociální stratifikaci založenou na majetkových dispozicích návštěvníka, přičemž se důraz na tyto zvyklosti s postupným posunem hodnot a stíráním společenských rozdílů více a více vytrácel. Vizuálně zachycený „dresscode“ můžeme posléze zaznamenat pomocí plakátové tvorby pro Pigall's bar (viz příloha č. 34), kde v roce 1925 dandy doposud překypuje obvyklými módními rekvizitami v podobě cylindru, vesty či bílé šály,<sup>487</sup> zatímco dáma po jeho boku, jdoucí více s dobou, ohromovala účesem v krátkém střihu a moderní večerní garderobou. Další detaily lze pozorovat rovněž na plakátu pro berlínský Tabarin (viz příloha č. 24), kde kavalír ještě používá bílé rukavice. Nicméně

---

<sup>486</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 58.

<sup>487</sup> KROUTVOR, J., *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

měřítkem pro vstup do baru či veřejné hodnocení nebylo jen správné oblečení, ale tvořila jej zejména také jeho absence, kdy můžeme na obraze Otto Dixe vidět tehdy šokující odhalení ženských nohou (viz příloha č. 23). Komentář k tomuto aspektu poskytl i soudobý básník Vítězslav Nezval: „*Nebojme se o nahé nohy žen. Upadli bychom do lži, racinovské ctnosti aristokratů. Bojíme se o důstojnost a otroctví, jež vždy hrozí tam, kde je možnost koupiti. Proto si zapovídáme přístup do kabaretů, barů a divadel. Jsou to výkladní skříně obchodů na prodávání nahých nohou.*“<sup>488</sup> Ovšem nutno říci, že se nejednalo pouze o nahé nohy, kdy tato problematika přílišné nahoty dívek v barech a kabaretech byla především tématem berlínských policejních a zastupitelských organů.<sup>489</sup> Nahota se však stupňovala i mimo veřejný prostor, jak je patrné ze vzpomínek Carla Zuckermayera na jisté soukromé večírky, kde byly zaměstnány dívky pro servis nápojů, jejichž uniforma se skládala jen z transparentních stříbrných kalhotek opatřených vzorem podobným fíkovému listu.<sup>490</sup> Mravnost tak byla neustále vázána na ženský element, jenž byl a je integrální součástí barové kultury.<sup>491</sup> Nicméně do jaké míry opravdu ovlivňovala přítomnost ženy barové prostředí?

Z genderového hlediska lze *American Bar* považovat za revoluční prostředí, neboť již od přelomu století fungoval jako průsečík pohlaví a místo podléhající emancipačnímu vývoji. V minulosti totiž bylo společné působení muže a ženy v zábavním prostoru poměrně přesně definováno a separováno, což můžeme vyvozovat už podle prvotní pozice koktejlů a konzumace silnějších nápojů všeobecně, kdy byly výhradně určeny pro muže, zatímco ženám bylo dovoleno a doporučeno pít alkoholu, převážně fortifikovaná vína a výjimečně brandy, pouze ze zdravotních důvodů.<sup>492</sup> K proměně celého vnímání ženy v barovém prostoru však napomohla invence řady nových jemnějších koktejlů a komplexní transformace role ženy ve společnosti, jenž vzešla z válečného dění, kdy se kupříkladu ženy v Británii dostávaly díky nedostatku mužů na dříve ryze pánské pozice.<sup>493</sup> Náhle byl ten tam názor, že přítomnost ženy v baru znamená morální riziko, a zavládl tolerantnější přístup, kdy bylo akceptováno, když si žena vyrazila na „doušek“.<sup>494</sup> Její výskyt mezi zákazníky tak v jednu chvíli vnesl do baru překvapivé uvolnění a inspiraci, kdy v momentě dalším byla znázorněna jako svůdkyně, hlavně pokud byl v dosahu širší počet ženského personálu, který někdy nabízel

---

<sup>488</sup> NEZVAL, V., *Kapka inkoustu*, in: RED, měsíčník pro moderní kulturu (redaktor: Karel Teige), roč. I., Praha 1927-1928, s. 308.

<sup>489</sup> JELAVICH, P., *Cabaret*, Londýn 2006, s. 155-156.

<sup>490</sup> GILL, A., *A Dance Between Flames: Berlin Between the Wars*, New York 1993, s. 85.

<sup>491</sup> HOSTIMIL, roč. XLV., č. 11, Praha 1928, s. 156.

<sup>492</sup> CARLIN, J., c. d., s. 94.

<sup>493</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 103.

<sup>494</sup> ACKROYD, P., c. d., s. 337.

pestrý rozsah služeb, včetně intimních pomoci tzv. animírek.<sup>495</sup> Na základě vzpomínek na zkušenosti z mládí s přítelem Františkem Vondráčkem z knihy *Dneska už se tomu směju*, kterou napsala Adina Mandlová, si dnes dokonce můžeme představit tento typ žen pohybujících se v barovém prostředí.<sup>496</sup> Tyto bardámy, amazonky veselosti, animírky či jakkoli jinak je budeme nazývat,<sup>497</sup> jsou zachyceny také v soudobé populární barové literatuře, kdy například František Nekvapil ve svém divadelním počínu *Kavalír ulice* trefně vykreslil, jaká byla role těchto dívek:

„Číšník. *Holka parádní hosti! Pijí šampus a ani se na ceník nedívají. Koukej, ať se toho hodně vypije. A ať se mi zase nezleješ pod obraz! Za levým sedadlem stojí prázdný „aiskýbl“, tak to tam nenápadně vylejvej. A objednej si k jídlu kaviár, ať se prodá, sice se nám už zkazí. Tak už plav!*

Růžena. *A nezapomeňte připočítat patnáct procent účtu pro mne.*

Číšník. *Pomalu! Jenom deset! Ještě jsem tady holka taky já!*

Růžena. *Ale já se s nimi více nadřu než vy, já si je zasloužím.*“<sup>498</sup>

Z uvedené ukázky zřetelně vyplývá vypočítavost, kdy šlo přímo o způsob obživy. Jako kontrast vůči těmto bardámám se objevovaly vdané paní, které vstupovaly vždy a pouze v doprovodu manžela. Našly se ovšem i takové dámy, jež v baru hledaly pouze zábavu a zajištění, jednodušeji řečeno, snad hledaly svého prince. Ambivalentní charakter, skrytý v přítomnosti žen v barovém prostředí, tak nedával nijak velkou záruku na dodržování norem a zachování dobrých mravů, nicméně neposkytoval ani jistotu, že budou tyto mravy překročeny.<sup>499</sup>

Pokud chvíli setrváme u života Adiny Mandlové, jejíž pověst jako ostřílené návštěvnice barů se zrcadlí v říkance: *Baarová má oči mandlové, Mandlová má oči barové*, dozvíme se o dvou typech mužů, s nimiž bylo možno dostat se v barovém prostředí do styku. První byli ti, se kterými se dobře flámovalo, zatímco ti druzí ohromovali svým bohatstvím a společenským kreditem.<sup>500</sup>

Bar a koktejly tu tedy očividně byly znenadání pro všechny. Každý si mohl najít to své, když neváhal utratit větší sumu peněz, proto také bylo možno slyšet v barech „*oslovení*“

---

<sup>495</sup> MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 81.

<sup>496</sup> MANDLOVÁ, A., *Dneska už se tomu směju*, Praha 1993, s. 42.

<sup>497</sup> KOPÁČ, R., SCHWARZ, J., c. d., s. 9, 11.

<sup>498</sup> NEKVAPIL, F., *Kavalír ulice: hra z barového života o 3 odděleních*, Praha 1931, s. 25-26.

<sup>499</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 60.

<sup>500</sup> Tamtéž. Srv. TABÁŠEK, A., c. d., s. 34.

*pane inženýre, pane doktore, pane továrníku, pane generální řediteli...*,<sup>501</sup> kdy tato oslovení evokovala elitní postavení návštěvníků baru a zároveň indikovala možnost anonymity a prolínání komunit,<sup>502</sup> kterou *American Bar* nabízel. Ačkoli zní zmíněná myšlenka o prolínání komunit a společenských tříd přímo báječně, realita meziválečného období byla odlišná, protože návštěva baru se pořád vážala na vysoké finanční nároky plynoucí z exkluzivity daného prostředí, tudíž v této době ještě neznamenáváme masovější rozšíření, a pravidelné návštěvy barů tak zůstávaly znakem společenského standardu.<sup>503</sup>

Odraz barové kultury na základě transformace termínu cocktail můžeme následně sledovat od dvacátých let až do současnosti, kdy už dané slovo neoznačovalo pouze specifický nápoj, nýbrž se postupně začalo vztahovat na jakoukoli kombinaci, která disponovala prudkým a potenciálně destruktivním účinkem, což odpovídalo profilu soudobých míšených nápojů. Odtud tak lze pozorovat sousloví typu koktejlová konverzace, koktejlové šaty atd. Nicméně, jak bylo poukázáno, oděv netvořil jediné kritérium při identifikaci sociálního postavení návštěvníka baru. Svůj význam a sociální zázemí prokazoval host též tím, co a jak pil, způsob jakým se vyjadřoval, do jaké míry ovlivňovalo množství požitých alkoholických nápojů jeho chování, co na sebe prozradil a jak se vymezoval vůči ženám v podniku.<sup>504</sup> Avšak zdá se velmi komplikované popsat všechny tyto údaje, pokud není k dispozici dostatek záznamů v podobě stížností, vzpomínek či statistik apod.

## 6.2 Zábavní program: hudba a tanec

Elementárním důvodem návštěv barového prostředí byl jejich zábavní charakter, který se odvíjel od náplně programu, v níž se minimálně objevoval zpěvák či zpěvačka doprovázený na piano.<sup>505</sup> Čím však byly bary typické a oblíbené, byl jazz. Druh hudby, který je dnes již vcelku tradiční barovou hudbou, se stal doslova hybnou silou dvacátých let. Společně s jazzem pronikl tanec manifestující novou dobu i generační odlišnost a zároveň jdoucí proti zaběhlým konvencím pomocí radosti z nezvyklého pohybu.<sup>506</sup> Když bary naplno

---

<sup>501</sup> *Kristián* (Kristián, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).

<sup>502</sup> Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

<sup>503</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 60.

<sup>504</sup> MATĚJŮ, M., c. d., s. 9.

<sup>505</sup> CARLIN, J., c. d., s. 89.

<sup>506</sup> KOURA, P., c. d., s. 110.



vníkly do kulturního života od přelomu století, byly již nějakou dobu etablovaným prostředím. Proč ale jazz zaujal místo specifické barové hudby a kdy se to vše odehrálo?

Ve své knize *České země v éře První republiky* se vyjádřil Zdeněk Kárník na téma prvních jazzových tónů s tím, že „...jazz v Evropě nikdo neznal.“<sup>507</sup> Jeho tvrzení ale vyvrací Petr Koura tvrzením, že jazzové kořeny lze najít v českých zemích už v době před první světovou válkou skrze tzv. synkopický ragtime.<sup>508</sup> Stejně tomu bylo i v Anglii a Německu, kdy si musíme uvědomit, že ve srovnání s jazzem hraným v Americe to byla hudba spíše jazzovými tóny ovlivněná, kdy se tomu podle vzpomínek malíře George Grosze říkalo hlučná kapela.<sup>509</sup> „Nebyl to jazz v pravém slova smyslu, spíše vídeňská salonní kapela, která se najednou jakoby zbláznila. Dva nebo tři hudebníci s pílemi a kravskými zvonci parodovali a v nějakém rytmu narušovali celkovou melodii.“<sup>510</sup> Rozdíly tedy byly očividně mnohdy kulturního rázu, kdy se kupříkladu proti jazzu ostře vyhradila ruská tanečnice Anna Pavlova, když jej označila jako nechutný,<sup>511</sup> nebo jak dokládá Hutton: „Něco v britském charakteru, nějaký psychický blok, držel hudebníky zpět... Samotné slovo jazz bylo považováno za sprosté a obscénní natolik, že se anglické dámy při jeho vyslovení začali okamžitě červenat.“<sup>512</sup>

Meziválečné období nicméně přineslo touhu po uvolnění z dlouhých let války a rozptýlení bylo na místě.<sup>513</sup> Poválečný odpor vůči konvencím a vize o pomíjivosti života, které čelila spousta mladých mužů na frontě tváří v tvář, tvořila přesně ty správné podmínky pro to, aby se mohl jazz v Evropě prosadit coby typ hudby s neutuchající energií.<sup>514</sup> Roku 1919 v Londýně poprvé vystupovaly uskupení jako americko-italský *Original Dixieland Jazz Band* nebo americký *Southern Syncopated Orchestra*, jenž svou různorodostí přímo podporoval uvolněnou náladu, což můžeme sledovat už jen z původu jednotlivých hudebníků v celém uskupení.<sup>515</sup> Byl to právě jazz, který mladým lidem poskytl možnost ventilovat své pocity na parketu, kde se usadily tzv. moderní tance.<sup>516</sup> Ačkoli obliba jazzu souvisela

---

<sup>507</sup> KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III., *O přežití a o život (1936-1938)*, Praha 2003, s. 387.

<sup>508</sup> KOURA, P., c. d., s. 111.

<sup>509</sup> KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ..., s. 372, 386. Srv. GROSZ, G., *Malé ano a velké ne*, Olomouc 1999, s. 100.

<sup>510</sup> GROSZ, G., c. d., s. 100.

<sup>511</sup> ROSS, C., c. d., s. 28.

<sup>512</sup> HUTTON, M., c. d., s. 77.

<sup>513</sup> KOURA, P., c. d., s. 112.

<sup>514</sup> ROSS, C., *Twenties London: A City in the Jazz Age*, Londýn 2003, s. 28.

<sup>515</sup> Muzikanti pocházeli z New Yorku, New Orleans, Philadelphie, Guyany, Barbadosu, Ghany a dalších. Viz *London's Jazz Legends*, in: [http://www.bbc.co.uk/london/content/articles/2006/10/09/orchestra\\_feature.shtml](http://www.bbc.co.uk/london/content/articles/2006/10/09/orchestra_feature.shtml). Srv. ROSS, C., c. d., s. 28.

<sup>516</sup> KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ..., s. 387. Srv. ROSS, C., c. d., s. 40.

zpočátku hlavně s exotikou, která se skrývala za černošskými hudebníky, vzbuzujícími rozporuplné reakce publika, nebo tzv. *Revue Negré*, v němž vystupovala například slavná tanečnice Josephine Baker, byl to až tanec, díky němuž jazzu propadly statisíce mladých duší.<sup>517</sup> Tento fakt v německém prostředí komentoval Grosz, když zhodnotil ducha doby vyjádřením: „*Velkou módou bylo shimmy. Několik mladých Američanů, kteří ještě včera hráli u americké plukovní hudby, přišlo do Berlína a v mžiku zmizely všechny vídeňské salónní kapely a přes noc se proměnily v jazzbandy. Místo prvních a druhých houslí tu teď seděli křečovitě se šklebící hráči na banjo a na saxofon. Vládlo veselí, kolosální veselí. Hopsa hejsa, válka skončila!*“<sup>518</sup> A opět to nebylo pouze shimmy, ale Missouri Walk, tango, foxtrot, jogtrot, Vampire, Black Bottom, avšak obzvláště Charleston jako rytmus „zlatých epileptických“ dvacátých let.<sup>519</sup>

Kritériem pro úspěch a aplikaci nové populární a taneční hudby bylo také zvládnutí řady tanečních kroků a figur vycházejících z prvních skladeb ragového typu.<sup>520</sup> Kroky ovšem nebyly nijak známé, a proto vznikala řada kurzů, kde se je mohli lidé naučit. O tomto jevu se objevil výstižný článek v HOSTIMILU opatřený mottem: *Celý svět tancuje*, v němž se autor zaměřil na nekonvenční taneční vášeň a s ní související rozvoj kurzů moderního tance.<sup>521</sup> O posedlosti tancem nás ve svých pamětech informuje též Evelyn Waugh, když si poznamenal, že jednoho večera v září 1926 „*šli jsme do Alhambry a odtud na párty pořádanou lesbičkami, které jsem poznal jiného dne. Sir Francis Larking se nejprve převlékl za ženu, aby poté strnul nahý, když se pokoušel o Charleston.*“<sup>522</sup> Další vzpomínkou na uvolněné mravy z barového prostředí přispěla Lady Marguerite Strickland, když komentovala přítmi barového prostoru, kdy bylo možné tančit s jiným manželem, zatímco příslušný manžel naopak tančil s jinou vdanou ženou na druhé straně sálu.<sup>523</sup>

Z těchto ukázek bychom mohli souhlasit s odsouzením jazzu jako nemorálního směru. Vždyť noční život reprezentovaný bary a tanečnicemi, v některých případech obojím najednou,

---

<sup>517</sup> V meziválečném Londýně znamenal jazz dokonce střet s tzv. *Negro Culture*, kdy se místy objevovaly rasistické reakce na americké černošské hudebníky, a nejednalo se tak pouze o amerikanizaci, ale o přímé celokulturní ovlivnění. Viz ROSS, C., c. d., s. 31. Srv. *Jazz in Germany until 1945*, in: <http://www.goethe.de/kue/mus/jaz/rue/wun/en4932357.htm>.

<sup>518</sup> GROSZ, G., c. d., s. 123.

<sup>519</sup> Deník *Daily Mail* dokonce rozhořčeně uvedl, že Charleston připomíná černošské orgie. Viz PUGH, M., c. d., s. 219. Srv. ROSS, C., c. d., s. 40.

<sup>520</sup> Skladby ragového typu představovaly pianistický styl, v němž byla evropská hudební tradice obohacena o černošskou rytmickou konstrukci. Ragtime je považován za poslední mezistupeň mezi tradiční černošskou lidovou hudbou a jazzem. Viz *Vývoj jazzové hudby*, in: <http://ayahuasca.pise.cz/115940-jazzova-hudba.html>.

<sup>521</sup> HOSTIMIL, roč. XLII., č. 44, Praha 1925, s. 539.

<sup>522</sup> HUTTON, M., c. d., s. 19.

<sup>523</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 118.

symbolizoval ideální místo hříchu. Nicméně American Bar nabízel pouze celokulturní zážitek, kde se vedle amerických míšených nápojů usadil i jazz jako americký hudební styl, který v barovém prostředí umožnil působení profesionálním hudebním tělesům na jejich útěku před prohibicí.<sup>524</sup> Těžiště zábavní hudby směřovalo do velkých měst, kde se vyskytoval hojnější počet posluchačů a tanečníků, kteří byli ochotni za zábavu logicky vynaložit i vyšší obnos peněz. Více možností a větší příslib výdělků tudíž lákal také kvalitnější umělce, a velká města se tak stala ohnisky, z nichž se šířily hudební novinky.<sup>525</sup>

Pulsujícím městem v jazzovém rytmu byl bezpochyby ve dvacátých letech Berlín, což dokládá výskyt první odborné publikace na téma jazz od Alfreda Baresela z roku 1926. Téhož roku začal v Berlíně vystupovat Paul Whiteman a o rok později už můžeme zaznamenat dokonce jazzovou operu Ernsta Krenka *Johnny spielt auf*. S nástupem nacistů k moci se ale jazz dostal do konfrontace s ideologií, kdy byl označen za antiněmecký. Kromě perzekuce židovských muzikantů tak byla vedena přímo kampaň proti „negerské“ hudbě, kdy byl jazz kupříkladu zakázán, aby byl vysílán v rádiích.<sup>526</sup>

Praha prožívala obdobnou situaci, třebaže v trochu jiných podmínkách. V poválečných letech lze narazit na zmínku, že poprvé bylo možné slyšet skutečný jazz roku 1920 v baru Konvikt v Konvitské ulici. Zřejmě odtud se poté rozšířil do dalších pražských podniků, jako byly Alhambra, komplex Lucerna či Chapeau Rouge, jenž bylo prvním působištěm Melody Boys R. A. Dvorského.<sup>527</sup> R. A. Dvorský, který se stal významnou osobností taneční hudby První republiky, ovšem nebyl jediný, kdo určitým způsobem reprezentoval jazzový styl v českém prostředí. Tím dalším byl Jaroslav Ježek se svou tvorbou známou jako raný český swing. Jeho spoluprací s dvojicí Voskovec a Werich, hlasící se k filmové grotesce, moderní poezii, cirkusovému a pouličnímu humoru, se nesmazatelně zapsal do dějin české hudby, kdy mnohé skladby vzhledem ke své enormní oblibě jednoduše zlidověly.<sup>528</sup>

Oproti Německu, kde byl jazz velkým ideologickým nepřítelem, československou hudební scénu ovlivnila hospodářská krize, kdy bylo nutné vyjít vstříc levnějším variantám v podobě reprodukované hudby doplňující svým technologickým pokrokem typickou modernitu baru. Můžeme se proto setkat i se zprávou o větší přístupnosti hudby masám,<sup>529</sup> kdy reprodukováná hudba nabídla provozovatelům více možností a měla také dopad na obrat,

---

<sup>524</sup> HUTTON, M., c. d., s. 32.

<sup>525</sup> KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ..., s. 381.

<sup>526</sup> *Jazz in Germany until 1945*, in: <http://www.goethe.de/kue/mus/jaz/rue/wun/en4932357.htm>.

<sup>527</sup> DORÚŽKA, Lubomír, *Jak se Praha bavila*, in: *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

<sup>528</sup> *Vývoj jazzové hudby*, in: <http://ayahuasca.pise.cz/115940-jazzova-hudba.html>.

<sup>529</sup> HOSTIMIL, roč. XLVIII., č. 20, Praha 1931, s. 268.

kdy už jazz nebyl jen módním výstřelkem vyšších společenských vrstev,<sup>530</sup> ale nastoupil kvalitnější styl blízký původní černošské hudbě z Ameriky.<sup>531</sup>

Přestože může působit zábavní program jako okrajové téma barového prostředí, pravdou zůstává, že právě tento program v podobě zajištění hudebního aranžmá a možnosti realizace tanečních kreačí často rozhodoval o úspěšnosti daného podniku, ne-li přímo o jeho existenci. Bar tudíž tvořil nejenom kulturní centrum, v němž se formoval hudební vkus, ale symbolizoval i jakési působiště, kde se mohli lidé setkávat s novými styly a žánry. Prostředí barů v americkém stylu bylo tedy pomyslnou ikonou, v níž se společnost, styly a nápoje vždy mísily ve správném poměru a dodávaly nepřetržité nadšení.

### 6.3 Odraz barové kultury v umění metropolí

*„If all be true that I do think  
There are five reasons we should drink  
Good wine ... a friend ... or being dry –  
Or lest we should be by and by  
Or any other reason why...“<sup>532</sup>*

Henry Aldrich

Konzumace alkoholu odjakživa lákala k uměleckému zpracování a nejen ono požívání nápojů, ale také popis postav, prostoru a celkové atmosféry. Jak vyjádřil anglický teolog a filozof Henry Aldrich ve svých tzv. *Reasons for Drinking*, tedy důvodech k pití, které si pro jejich poetičnost nedovolím překládat, existovalo a dodnes existuje minimálně pět důvodů, proč by měl člověk pít. Obzvláště ten poslední rým hlásající: *„nebo jakýkoli jiný důvod proč...“*<sup>533</sup> zčásti může uvést *American Bar* jako specifický projev barové kultury. V jeho středu, stejně jako u mnoha dalších pohostinských zařízení, totiž leží střet sociálních struktur a alkoholický nápoj jako hlavní produkt, jenž napříč historií vzbuzoval nemálo vášní. Odtud nás tudíž bude zajímat, co lze dalšího vyčíst z dobových dokumentů? Jaké bylo umělecké zachycení barového prostoru, konkrétně barů v americkém stylu?

Možnosti, jak zdokumentovat jednotlivé prvky barové kultury v umělecké tvorbě, se nabízí v analýze memoárů, různých literárních počinů, korespondence, ale také z pohledu

---

<sup>530</sup> KOURA, P., c. d., s. 113.

<sup>531</sup> Tamtéž..., s. 114.

<sup>532</sup> REEKIE, J., c. d., s. 2.

<sup>533</sup> Tamtéž.

na fenomén skrze odraz stříbrného plátna jako nové davové atrakce pro volný čas. Filmová představení, která byla po válce ještě v němém provedení jen s doprovodem na piano, se koncem dvacátých let proměnila ve filmy plné slov.<sup>534</sup> Nakolik bylo filmové šílenství silné, můžeme vyvodit podle počtu kin, dobovým termínem biografů, kdy se kupříkladu v poválečném Londýně vyskytovalo přes tři sta promítacích domů.<sup>535</sup> Je proto pochopitelné, že se ve filmu objevil i bar jako „vedlejší“ postava, jenž udává tón celé scéně.

Skvělou „vedlejší“ postavu podobného komplexního charakteru, od baru s místem pro hosty, přes taneční parket, až po pódium pro kapelu, nalezneme například v československém filmu *Kristián*, kde v hlavní roli zazářil Oldřich Nový.<sup>536</sup> Postava Kristiána posléze dokonce promlouvá o prožitku barových návštěv, kdy primárním cílem a rozhodujícím faktorem pro navštívení nočního podniku bylo nabourání všedního stereotypu.<sup>537</sup>

Ve filmu je zobrazen dokonce vstup Kristiána do Orient baru, jenž zachycuje několik důležitých aspektů fenoménu *American Bar*. Objevuje se v něm totiž prvek anonymity, kdy je každým zaměstnancem baru osloven jiným titulem. V této scéně narazíme rovněž na barové židličky, jako etablovaný prvek amerických barů v Evropě od počátku dvacátého století, a na postavu barmana, u něhož si můžeme povšimnout, že se pohybuje za barem v bílém saku, jak udával dobový obyčej (viz příloha č. 39).<sup>538</sup> Právý důvod návštěvy postavy za cílem narušení stereotypu, který zřejmě v baru nehrozí, se promítl i u postavy Adiny Mandlové v hlavní ženské roli. Na rozdíl od úředníka Aloise Nováka, jehož proměna v Kristiána mu dává šanci objevovat jiný, nový, kultivovanější svět, pro ni je setkání s Kristiánem zásahem do každodenních návštěv barového prostředí. Komparace společenských úrovní a jejich odlišností tak následně reflektuje pouze jakousi lacinou napodobeninu určitého životního standardu.<sup>539</sup>

Různorodost barové kultury v uměleckém zpracování se ovšem mohla projevat od mravnosti až po prvky dekadence, kdy lze kupříkladu narazit na báseň komentující dění v pražském baru Gri-Gri:

---

<sup>534</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 223. Srv. *A New Novel by J. B. Priestley*, in: New York Times, 23. 8. 1936, s. BR6.; KROUTVOR, J., *Poselství ulice...*, s. 73.

<sup>535</sup> WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 223.

<sup>536</sup> *Kristián* (Kristián, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).

<sup>537</sup> Tamtéž.

<sup>538</sup> Tamtéž.

<sup>539</sup> Tamtéž.

*„Po schodech sejdi dolů  
k prázdnému zasedni stolu  
a perverse říš,  
tady zříš.*

*Hudba zde hraje v tempu smělém,  
až vášeň prochvěje tělem  
a srdce vzruší  
že divně buší.*

*Co děvčat zde ubíjí mládí,  
chlapi zde mládence svádí  
hnusné na scesti  
k tajné neřesti.*

*Zde možno: vlastní tělo prodat,  
minet – ze zadu mrdat  
vášnivě – jak tělo chápe...  
láska 30ti H P.*

*Rozum, ten nemá zde místa,  
láska, tu není tak čista,  
abys byl klidem jist,  
že nemáš syfílis!“<sup>540</sup>*

Pomyslným doplňkem této básně by poté mohla být část z písně *Poor Little Rich Girl*, kterou zpívala francouzská herečka Alice Delysia, v níž se popisuje gradace zábavy související s větším množstvím volného času, kdy přicházely koktejly a smích. Nicméně o tom, co dělat potom, již nikdo nepřemýšlel.<sup>541</sup>

*„In lives of leisure, the craze for pleasure steadily grows.  
Cocktails and laughter, but what comes after? Nobody knows.“<sup>542</sup>*

Určitou rozmařilost můžeme hledat v jiném filmovém zpracování, tentokrát od satirické dvojice Voskovec a Werich ve filmu *Hej rup*, kde má pro barovou kulturu patřičný význam hned úvodní scéna, v níž vystupuje Jan Werich ztvárňující postavu marnotratného továrníka Simonida. Továrník zde procítá po dlouhém pětidenním večírku a s neutuchající touhou po nápoji si sám ordinuje další, kterým je „rázem odalkoholizující“

---

<sup>540</sup> HANUŠ, O., *Bar GRI-GRI*, Praha 1935.

<sup>541</sup> HUTTON, M., c. d., s. 94, 97.

<sup>542</sup> Tamtéž..., s. 97.

*Prarie Oyster*, v překladu *Préríjní ústřice*, jenž mu má pomoci od kocoviny (viz příloha č. 40).<sup>543</sup> Odtud tedy můžeme vyvozovat shodu s předpokladem, že barman musí oplývat hlubokými znalostmi a vlastnit tzv. zaručený lék na jakékoliv potíže, stejně jako se v této scéně zrcadlí všeobecně rozšířená pověra, že alkohol léčí. Důkaz v tomto směru poskytují vesměs zmínky o léčivých vínech v mravoučných příbězích,<sup>544</sup> nebo konkrétní příklad Becherovky, která byla ve třicátých letech prezentována jako tzv. „magenlikör“, coby doporučovaná pomoc při žaludečních potížích (viz příloha č. 41).

Vysoká obliba koktejlu *Prarie Oyster* se v meziválečném období dokonce mimo jiné promítla i do povídky Sally Bowles z pera Christophera Isherwooda, kde hlavní postava uvádí přímo recepturu a prohlašuje, že „prakticky žije na tomto koktejlu.“<sup>545</sup> Příkladů v krásné literatuře, ačkoli se častokráte jednalo o díla nevalné kvality, můžeme najít nespočet. Můžeme začít tituly, které měly v názvu přímo odkaz na míšené nápoje jako *Cocktails*, kniha leteckých příběhů, kde se objevuje téma lásky v kontrastu válečného dění,<sup>546</sup> či *Cocktail Bar* od Marjorie Stewart, kdy se jedná o jednoduchou láskyplnou zápletku z koktejlového baru.<sup>547</sup> Nalézt můžeme nicméně také pouhé zmínky o barovém prostředí. Výstižným příkladem za všechny je román Grahama Greena *Brighton Rock*, v němž se schází dva opoziční vůdci v hale Cosmopolitan hotelu v Brightonu. Zajímavá je hlavně pasáž, kde se lze dočíst, že během jejich hovoru k nim doléhal smích a zvuk šejkru z přilehlého American Bar. Autor v knize použil zvuk šejkru záměrně, aby tak evokoval mládí a sofistikovanost i určitou modernost v uzavírání obchodních dohod v amerických barech.<sup>548</sup>

Nejen anglická kultura však měla literární tvorbu týkající se barové kultury. V Berlíně se můžeme setkat s povídkou *Bar in Berlin* z pera Ferdinanda Hardekopfa popisující, kdo všechno bary navštěvoval.<sup>549</sup> V české krajině se poté vyskytly publikace jako *Svatba v Absinth baru*, kterou napsal Emil Vachek, *Kavalír ulice* od Františka Nekvapila, kdy se jednalo o tzv. hru z barového života o třech odděleních,<sup>550</sup> nebo o přeloženou knihu Louise Delluca *Lidé z baru*, která vyšla v Aventinu v roce 1925 a zřejmě odstartovala vášnivou

---

<sup>543</sup> *Hej – rup!* (Hej – rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film).

<sup>544</sup> VOŠÁHLÍKOVÁ, P., c. d., s. 42.

<sup>545</sup> ISHERWOOD, Ch., c. d., s. 29.

<sup>546</sup> *Cocktails. Bookman*, in: British Periodicals, říjen 1919, s. 48.

<sup>547</sup> STEWART, M., *Cocktail Bar*, Londýn 1936.

<sup>548</sup> CARLIN, J., c. d., s. 60.

<sup>549</sup> HARDEKOPF, F., *Bar in Berlin*, in: ITALIAANDER, R., HAAS, W., *Berliner Cocktail*, Hamburg 1957, s. 117.

<sup>550</sup> NEKVAPIL, F., *Kavalír ulice: hra z barového života o třech odděleních*, Praha 1931.

společenskou debatu.<sup>551</sup> K produkci barové literatury se totiž vyjádřil slavný český spisovatel Karel Čapek, působící jako pomyslná hlídka kvalitní literatury, když si v roce 1926 vyměnil s nakladatelem Otakarem Štorch-Mariem dva dopisy, kdy nejprve Čapek vyzýval: „*Milý pane nakladateli, snad se pamatujete, jak jsem se jedné neděle pokoušel přesvědčit vás o zbytečnosti vydávat jistý druh literatury. Dorážel jsem na vás vládě, laje a lomoze, prohlašoval jsem, že v oboru duševní potrawy je lépe býti řezníkem nebo pekařem, který prodává lidem základní a čerstvou výživu, než lahůdkářem, který nabízí obložené chlebičky. Tvrdil jsem, že v tomto těžkém světě jsou důležitější věci pro čtenáře, nežli bary, jazzbandy, mezinárodní holky a ostatní rekvizity, ze kterých se dělá jistý efemérní druh literatury, jejíž pro větší jednoduchost jmenuji literaturou barovou. Jak se pamatujete, byly mé námitky rázu morálního a sociálního. Dokazoval jsem vám, že beru-li vážně pár mravních a sociálních zásad, musím tento druh literatury považovat za špatnou a snobistickou věc a že nám v naší zemi je zrovna nejméně zapotřebí importovat tyto literární speciality a nyní se dovídáme z několika stran, že se v literárních kruzích povídá toto, že KČ zakročil u svého nakladatele proti tomu, aby on, nakladatel, vydával odvážnou moderní literaturu, protože to prý jemu, KČ, škodí.*“<sup>552</sup> Nakladatel se následně snažil svého přítele uchlácholit, což můžeme snad vyvodit z toho, že navzdory vědomí, že šlo o méně kvalitní literaturu, byl Štorch-Marien též zejména obchodníkem a rozhodl se vydělat a uspokojit poptávku lidu po těchto jednodušších příbězích, jak můžeme zaznamenat z odpovědi Čapkovi: „*Milý pane doktore, vykládal jsem vám toho odpoledne dosti zeširoka, že nepokládaje samozřejmě onu barovou literaturu za směr udávající tón mého nakladatelství. Nepokládám za nevhodné přinést několik podle mého subjektivního názoru umělecky hodnotných ukázek tohoto žánru, jejíž jako dobový dokument nelze zcela dobře přejít. Vím předobře, že mnohá z těch knih není pro věčnost. Nepokládám však přesto za škodlivé, vyhovuje-li mně dílo umělecky, ukázat na určitém křídle své ediční činnosti tohle a tohle je hlas přítomné doby. Tohle a tohle je zajímavým dobovým dokumentem, proto vydávám Moranda i Delluca, ale také proto vydávám třeba Papiniho nebo Pirandella, a kolik jich mám ještě přichystáno. Ti jsou také pro dnešek dokumentární, třebaže v té barové literatuře jsou na hony vzdáleni, domnívám se ostatně, že vlna oné, jak vy říkáte barové literatury, opadne tak jako opadla třeba vlna unanynystů, a proto nebude již jich nutno registrovat.*“<sup>553</sup>

---

<sup>551</sup> *Když v baru houstl dým*, in: Gastronomický silvestr aneb polární záře v kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 – celodenní cyklus na téma světa gastronomie.

<sup>552</sup> Tamtéž.

<sup>553</sup> Tamtéž.



O tom, že snad Karel Čapek trochu křivdil zmínkám o barech a míšených nápojích, nasvědčuje i reflexe Svatopluka Čecha, který na přelomu století zachytil dění na Jubilejní výstavě skrze pohled své typické literární postavy pana Broučka: „*V American-baru klesl Brouček na nejbližší sedadlo, odložil na stůl obtížný hlavní katalog a začal znovu kapesním šátkem na čele, tvářích a šiji pracovati tak horlivě, že pozbyl na chvíli zraku i sluchu pro své okolí. Když konečně ze strakaté, již provlhlé tkaniny se probral a zamlženým ještě zrakem před sebe pohlédl, trhnul sebou v leknutí a vypoulič široce oči na podivný černý obličej, který k němu v hluboké pokloně zdvihal bělmo velikých očí z pod ebenového čela, vroubeného hustými kudrnami jako černou ovčí vlnou, zatím co temná ruka kladla před něho nějaký list. Pan domácí není ovšem takovým ignorantem v zeměpisu, aby si záhy neuvědomil, že nemá před sebou rohatého s pekelným úpisem, nýbrž pouhého černocho, kterého podnikaví majitelé baru získali za číšníka a zároveň za vnadidlo své americké výstavní udice. Přes to odplil si rázně po svém leknutí a zamručel: Má to Pánbůh všelijakou čeládku na světě!*

*Z podaného mu lístku seznal, že zbloudil. Ale jaká už pomoc! Žízeň jeho vzrostla retrospektivním studiem do té míry, že se odhodlal zkusiti slepě některý z těch amerických ledových nápojů, které ho jinak valně nevábily svými neznámými názvy, ač tu mezi anglickými vtroušena byla i některá česká jména, nalíčená svůdně na srdce vlastenecké.*

*„České kvítko?“ poradil číšník, ukazuje černým prstem na jednu takovou položku lístku.*

*„Kýho výra, vy umíte také česky?“ otázal se překvapen pan domácí.*

*„Yes, etwas česky,“ pochlubil se černocho, svítě v laškovném úsměvu skvoucím bělem zdravých zubů mezi tlustými, vyhrnutými rty.*

*Panu Bručkovi prolétlo myslí: Hleďme, to černé chlapisko zabloudilo k nám buh ví z kterého konce světa jenom na těch několik výstavních měsících a přece osvojilo si alespoň tolik češtiny, že by mu mohl záviděti ne jeden vysoce postavený státní úředník, který zde v Čechách uprostřed nás prožil celý věk. Arci, mezi sklepníkem a státním úředníkem je rozdíl a jaký! Sklepník, ať bílý nebo černý, je tu pro nás a musí se za naše peníze s námi dorozumět; páni úředníci však slouží pouze státu a my poplatníci existujeme jen proto, aby mohli bráti náležitě slušné a měli co psát. Píšu-li japonsky nebo čínsky, po tom je právě tak málo, jako rozumějí-li našim žádostem a stížnostem či dávají-li si je překládat některým zametačem kanceláře. Vždyť nemůžeme přece žádat, aby kupříkladu každý Němec, který se chce státi úředníkem v Čechách nebo pro Čechy, musil se naučit bezcenné češtině, které nemůže potřebovati nikde než leda jen ve svém úřadě!*

*Pan domácí pochválil kývnutím hlavy černochovu snaživost, ale navržené „české kvítko“ odmítnul rázným máchnutím ruky, poněvadž mu tento název připomínal známou měsíční rosu v kalichu květinovém.*

*Více zamlouval se mu název následujícího nápoje „Bivoj“, ale když pošinul palec o položku níže, zvolal již bez rozmyšlení: „Toť se rozumí, že Palcát‘!“*

*Černoch schválil volbu radostnou poklonou a letěl pro objednaný nápoj.*

*Pan Brouček prohlédl si nyní zařízení American-baru. Přeneslo jej vskutku do jiného světa. Volně shlížela shůry modrá obloha do ohraženého prostoru, v jehož středu se vypínal vzdušný stánek z bambusových tyčí, s podivnou baňatou střechou, krytou vkusně skupenými listy palmovými; mezi stoly, rozestavenými vůkol ve stínu několika stromů, trčely vysoké žerdě, s nichž vlály vedle hvězdnaté zástavy Unie i jiné strakaté prapory s prapodivnými znaky, imponující i patrným ctihodným stářím a stopami mnohých bouří, jimiž se na výstavu naši šťastně probily; ohrada kolem prostoru pak byla vyzdobena tu a tam indiánskými tomahavky, štíty a kopími, ba i nějakými šklebivými fetiši, jichž vlasy a vousy představovala tráseň suchých palmových listů.*

*Na krytém podiu po jedné straně baru zasedla právě družina hudebníků, kteří zvláštním rázem snědých obličejů a neobyčejným stříhem bílých, pestrými okrasami prošíváných oděvů rovněž se hlásili jako hosté z daleké ciziny. Z rozmluvy u vedlejšího stolu dověděl se pan Brouček, že jsou to Rumuni,<sup>554</sup> kteří dříve bývali hlavním magnetem a rozjařujícím ohniskem šumné výstavní vinárny Gallyho a později sem se přistěhovali.*

*Odvola v duchu jednu křivdu, kterou výstavě činil. Nedostatkem cizinců patrně netrpěla. Hle, půl světa je zastoupeno již na této skrovné prostoře: Amerika jej hostí, Afrika mu posluhuje a hudbu k tomu obstarává Evropa nejstrakatější kapelou, jakou mohla sehnati. Se všech stran zeměkoule slétlo se tažné ptactvo, přivábeno zářivým majákem naší výstavy.“<sup>555</sup> O něco později, když postava pana Broučka obdržela svou objednávku, již můžeme sledovat, jaké rozporuplné pocity snad první konzumace amerických míšených nápojů mohla vyvolávat, když „...v tom zaujala jiná, důležitější věc jeho pozornost. Černoch přinášel mu objednaný „Palcát“. Dosti nepřívětivě zadíval se do číše zarůžovělé tekutiny, v níž hustě plavaly kousky ledu. A co je tohle? Podivil se vysoké, tenké rource, čouhající z obsahu číše. Vytáhl ji – Nějaký rákos nebo stéblo jakési tlusté slámy – Ale co s tím? –*

---

<sup>554</sup> Fotografie kapely se objevuje v knize *Sto let práce* na straně 268 ve svazku druhém. Viz *Sto let práce: zpráva o všeobecné zemské výstavě v Praze 1891 na oslavu jubilea první průmyslové výstavy roku 1791 v Praze*, díl II., Praha 1891-1893.

<sup>555</sup> ČECH, S., *Pestré výlety po Čechách*, Praha 1891, s. 45-48.

*Snad přece nebude – jako za chlapeckých let, když leže na břiše u potoka, se stéblem trávy v ústech...*

*Rozpačitě rozhlédl se kolem i zdálo se mu, že zachytil na několika stranách pohledy, stopující napjaté jeho konání. Oho! Zároveň si připomenul, zároveň si připomenul, že tu sedí před tváří tří dílů světa a proto, nedbaje své žízně, klidně postavil opět záhadnou slámku do číše a bubnoval jako v myšlenkách všemi prsty po stole, pilně však při tom pošilhávaje po vedlejších stolech, kde trčely také takové rourky ze sklenic jiných hostů.*

*Konečně nahnul se jeden ku svému stéblu... Ó země volnosti, Ameriko, proslavená svými překotnými pokroky, svou vychytralostí a praktičností, jak hluboko jsi klesla té chvíle v očích Broučkových! Co netroufal si dříve ani domyslet, tu to máme! Srkají své bryndy slámkou jako hrající si malé děti. Krásný pokrok! Čistá civilisace! A s tím svým znamenitým vynálezem neostýchají se přijít k nám na výstavu – snad aby nás dokonce poučili, jak máme prakticky pít! Po čertech praktické! A pan domácí představoval si s postupným úsměškem, jak dlouho by trvalo, než by takovou slámkou vytahal svou obvyklou večerní míru.*

*Ale konečně pomyslel si, že s vlky nutno víti. S pošklebkem sarkastickým na tváři vzal rourku elegantně mezi dva prsty, nachýlil k ní ústa a vtáhl první lok. Pak pozvedl hlavu, obrátil oči k nebesům a pohyboval chvíli jazykem v pootevřených ústech... Brrr! A tu sladkou limonádu opovažují se pojmenovat palcátem! Žížka by se nad tím v hrobě obrátil. Takovým palcátem by neporazili ani vrabce. Proti tomuhle jsou ještě pány všechny ty neškodné palcáty, kterými se tak rádi ohánějí všelijací básníci a političtí řečníci. Krásný začátek! Pan Brouček si řekl, že má s husitstvím rozhodně neštěstí. Byl by splakal nad svou žízní – nepamatoval již dávno takovou jako právě dnes!*

*Ale státi tu břečku ovšem nenechá. Vždyť za ni musí zaplatit nekřesťanský peníz. S obličejem temným jako noc srkal tedy dále, tahal bez přetržení plnou silou, aby raději byl hotov. Při tom neubráníl se uzardění promýšleje, jaký obraz asi poskytuje, sedě tu nad sklenicí se slámkou v ústech jako klouče, které si dělá třpytné koule z mydlinek.*

*Když posléze z „palcátu“ nezbylo na dně nic než trocha ledu, řízek citrónu (!) a zelený list nějaké bylinky (!!), odhodil pan Brouček s opovržením rourku na zem a položil melancholicky hlavu do dlaně.*

*Pojednou škubnul sebou, jako by jím byla projela elektrická jiskra. Svérázná hudba rumunská spustila tak ohnivě a svižně, že jej rázem strhla do svého jarého, bouřlivého proudu. Tvář se mu rozjasnila, oči zajiskřily, hlava kývala do taktu, prsty bubnovaly průvod po stole a také*

*nohy začaly pošlapovat, jakoby k tomu obstarávaly pedály.*<sup>556</sup> Z uvedené ukázky lze tedy vyvodit způsob, jakým mohlo být na první koktejly nahlíženo a jaké vzbouzely pocity.

Jedním z velmi podstatných pocitů mohla být i otázka cenové relace, která je patrná téměř, že všech záznamů o barovém prostředí. Přesto nejvýstižnější je opět v obou zmíněných filmových zpracováních, kdy nejprve musel Alois Novák ušetřit ze svého úřednického platu celý měsíc, aby si mohl dovolit vstoupit do Orient baru jako Kristián. Na druhou stranu je více než vypovídající průpovídka továrníka Simonida vůči do barové pokladny při vkládání odpovídajícího finančního obnosu: „...*nenasytné šuple, nažer se.*“<sup>557</sup> Zohledníme-li tyto a řadu dalších formulací, lze soudit, že situace a cenová úroveň nabídky v barech se jevila natně nejednoznačně, kdy čas od času byly poskytované služby shledány za adekvátně ohodnocené, aby byly vmžiku odsouzeny jako „nadsazené“.<sup>558</sup>

Za zcela unikátní posouzení a vykreslení barové kultury a jejích aspektů můžeme považovat srovnání české hospody s moderní americkou atrakcí v podobě baru ve sloupku Karla Poláčka v *Lidových novinách* z 15. prosince 1937: „*Hospody jsou místa, kde se člověk staví, kam si zaskočí a kde se sedí; naproti tomu bary jsou místnosti, kam se chodí. Hospody jsou nad zemí, bary však ve sklepě. Hospody zevnějšku zdobí štíty, uvnitř pak plakát hospodářské výstavy. Bar láká světelnou reklamou, vnitřek pak je vybaven exotickým přepychem. V hospodách jsou ženy ve slohu barokním, v barech zříš dámy vystavěné ve stylu konstruktivistickém. Do baru se nechodí na pivo, proto tu není místo pro politiku ani pro osvětovou činnost, v baru se nikdy neusídí čtenářská beseda a ani vzájemně se podporující vzdělávací spolek. V barech se pijí koncentrované lihoviny, a proto málo tu bývá místa pro vzdělanost, málokdy se v baru mluví o úrodě nebo o počasí. V hospodách bývá hudba jen o slavnostních příležitostech, jako je posvícení nebo vepřové hody. Tato hudba se ozývá zvukem *estam,estam, dudlaj, dudlaj, džindadra*. V baru pak hudba mňouká, huhňá a chrochtá. V baru zrovna jako hospodě se užívá života, ale i zde zřídka kdy kvete zločin veřejného násilí a málokdy někoho probodnou. Spíše se do baru uchylují lidé obtíženi zločinem nebo defraudandi. Některé hospody mají stoletou historii, proto ve zdech hostinců sídlí skřítkové a mnohdy zde straší duše nevykoupené. Hostince jsou staré jako svět, stálé jako*

---

<sup>556</sup> ČECH, S., c. d., s. 49-51.

<sup>557</sup> *Hej – rup!* (Hej – rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film).

<sup>558</sup> MOZR, T., *Fenomén...*, s. 65.

*střídání ročních období. Hospody jsou instituce. Život barů je však prchavý. V baru se nikdy neusadí skřítkové a nikdy tu nestraší. Bary nejsou instituce, bary jsou móda.* <sup>559</sup>

S přihlédnutím k uvedeným informacím napříč prací bylo zjevně dokázáno, že zamýšlení Karla Poláčka nad tím, že bary nebyly institucemi, lze očividně považovat za mylné. Přesto lze prohlásit, že v určitém ohledu měl pravdu, když uvedl, že *American Bar* byl módním fenoménem reagujícím na nové trendy a poválečné cítění, které rezonovalo v „žízni“ po zábavě. Bar tedy přímo realizoval touhu a snahu společnosti se uvolnit, v čemž mu napomáhaly obzvláště hudební aranžmá, tanec a míšené nápoje.

---

<sup>559</sup> *Když v baru houstl dým*, in: Gastronomický silvestr aneb polární záře v kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 – celodenní cyklus na téma světa gastronomie.

## 7. Závěr

Diplomová práce na téma *American Bar – fenomén evropských metropolí: Londýn, Berlín, Praha*, která je příspěvkem k dějinám barové kultury v západní a střední Evropě v meziválečném období si kladla vysoké nároky. V záměru práce bylo obsáhnout vývoj instituce *American Bar* jako specifického fenoménu vybraných evropských metropolí mezi dvěma světovými válkami, zhodnotit průnik barové kultury do každodenního života a prohloubit chápání historických událostí o nový rozměr skrze speciální vliv nápojové kultury. Pro analýzu a výzkum tématu byla zvolena kritéria, jak z hlediska sociokulturních projevů fenoménu, tak ve smyslu profesionálního zaměření jako je architektonické pojetí prostoru, příslušného vybavení, personální obsazení, či formování jednotlivých organizací. Práce mapuje fenomén jako projev poválečného citění a vlny „požitkářství“, jež se zvedala s nárůstem volného času a životní úrovně. Výjimečný vliv měl příchod tzv. amerického životního stylu skrze filmový průmysl, cestovní ruch, technologické pokroky a další aspekty, v nichž svou nepopíratelnou roli sehrály i míšené nápoje.

Instituce *American Bar* pronikala na evropském kontinentu jako nová forma servisu zhruba sto let, kdy se etablovala z pozice jednoduché nálevny v luxusní gastronomické zařízení, v němž mohly elity manifestovat svou poválečnou euforii. Toto nadšení ovšem ne vždy bylo přijímáno kladně, a tak se můžeme setkat s řadou mravokárných poznámek a dobových záznamů.

Ústředním motivem práce je barový pult jakožto typický a jedinečný prostorový prvek amerických barů. V tomto případě jsem se tudíž snažil zamýšlet nad celým fenoménem z obou stran barového pultu, abych tak doložil jeho sociokulturní, ale i technologický význam, jenž právě skýtal onu revoluční modernitu a lákal všechny návštěvníky. Interiér však nemohl lákat hosty, dokud jej nespátřily, a proto hrály významnou roli americké míšené nápoje, zejména koktejly, přičemž se v dnešní době nabízí možnost hledět na koktejl jako na samostatný fenomén s vlastní kulturou. Přesto zůstává nepopíratelně spjat v evropském prostoru právě s prvními americkými bary.

Záměrně vybrané lokality v podobě Londýna, Berlína a Prahy měly pro rozbor fenoménu stěžejní roli, kdy bylo cílem poukázat na pomyslnou osu, v níž docházelo k průniku fenoménu na kontinent. Nicméně výzkum ukázal, že jednotlivé metropole podléhaly do značné míry svému vnitřnímu ekonomickému a hospodářskému vývoji a jejich

ovlivňování bylo limitováno nejen předpokládanou jazykovou bariérou. Navzdory tomu můžeme sledovat v určitých aspektech bližší spolupráci v otázkách barové kultury mezi německými a českými zástupci, kdy měl zajisté vliv i rozsáhlý podíl německých menšin v Českých zemích.

Práce dokládá návaznost na dobu předválečnou a orientaci převážně na přínos nové kultury domácím elitám a uspokojení cestovního ruchu, v němž můžeme spatřovat jednotlivé nejúspěšnější podniky. Zajímavým aspektem vybraných měst byla sláva velkých hotelů, Savoye v Londýně a Adlonu v Berlíně, zatímco Praha podobný komplex snad vzhledem k nižšímu počtu amerických turistů zřejmě postrádala, pomineme-li komplex Lucerny. Ačkoli bychom mohli uvažovat, že se v Praze přece jen podobný koncept vyskytoval díky zmínce o Golden Goose hotelu v Praze. Kde ovšem byl situován a jaká byla jeho nabídka, zůstává prozatím neznámo.

Směrodatným prvkem byly také statistické údaje, kdy můžeme prokázat rostoucí oblibu i normativní zásahy vůči barové kultuře ve všech analyzovaných lokalitách. Signifikantním jmenovatelem byl posléze konstatně vzrůstající počet barů ovlivněný pouze do jisté míry ekonomickými a politickými změnami, kdy byly vedle sebe postaveny vývoj konstituční monarchie Velké Británie s tradičními hodnotami zkreslenými americkým stylem, tak trochu dekadentní Výmarská republika překypující slabostmi a extremismem, a Československo jako nově vzniklá republika plná nadějí v neutuchající prosperitu.

Výzkum přinesl mnoho dalších badatelských příležitostí, kdy je možné soustředit se na bar jako politický aspekt skrze analýzu dokumentů z provenience Policejního ředitelství, opatření Magistrátu, zahrnutí problematiky barové kultury v předvolebních programech nebo v hlubším legislativním vymezení. Možným směrem k prohloubení tématiky barové kultury může být v daných lokalitách i vliv politických organizací a mediální profilování se vůči barové kultuře. Z hlediska sociologického bádání se nabízí větší důraz na rozdělení národnostní a na sociální stratifikaci, případně na roli ženy, kdy by bylo možné doporučit obzvláště studium memoárové literatury či účetní záznamy jednotlivých podniků. Pro rozbor fenoménu z odborného úhlu pohledu by též bylo účinné zamýšlet se nad významem barového cateringu, jehož kořeny můžeme najít na všech analyzovaných místech, od akce lordů v Británii, přes instalování American Bar Pavilonu na elektrotechnické výstavě ve Frankfurtu nad Mohanem, až po činnost firmy *Procházka & Grass* v Českých zemích.

Nejvíce doporučovaným směrem dalšího výzkumu je ovšem sledování fenoménu *American Bar* jako projevu amerikanizace, kdy si lze klást otázky, zda šlo o jakousi unikátní

součást transatlantických vztahů v procesu mezikontinentální kulturní výměny a ekonomického růstu Spojených států, nebo zda se jednalo pouze o jednotvárný, osobitý, kontinentální fenomén. V neposlední řadě se rovněž nabízí možnost analýzy pozdějšího vývoje daných lokalit v Evropě v období Studené války, kde však množství materiálů bude očividně omezenějšího a spíše kritického rázu s ideologickým zabarvením.

Práce věnující se instituci *American Bar* naznačila její podstatu jako společenského průřezu dané doby ve vybraných lokalitách, přičemž zachytila jednotlivé odlišnosti a zároveň zdůraznila shodné aspekty fenoménu, který se minimálně skrze svou nápojovou nabídku stal dílčím symbolem celé meziválečné epochy.



## 8. Seznam použitých pramenů a literatury

### A) Archivní prameny

Archiv hlavního města Prahy

fond: Protokoly schůzí ústředního zastupitelstva (říjen – prosinec 1923)

fond: Protokoly schůzí užší správní komise (18. říjen – prosinec 1923)

Archiv Národního muzea

fond: Československý abstinentský svaz (1905-1949)

Landesarchiv Berlin

fond: Hotelbetriebs-AG

fond: Shulfest Köthener Kirmes

London Metropolitan Archive

fond: J. LYONS AND COMPANY LIMITED Collection (1923-1964)

fond: TETLEY GROUP LIMITED Collection (1930s)

Národní archiv

fond: Policejní ředitelství v Praze (1921-1940)

### B) Periodika

British Periodicals (1919)

Hostimil (1891, 1904, 1910, 1914, 1916 - 1918, 1921 - 1922, 1925, 1927 - 1932)

Chicago Daily Tribune (1930, 1932)

Lidové noviny (1927, 1929)

Národní listy (1931)

Národní politika (1937)

New York Times (1907, 1910, 1919, 1921, 1936)

Otakar (1934)

Pestrý týden (1931, 1940)

Pall Mall Gazette (1889)

The Atlanta Constitution (1905, 1919, 1926)

### **C) Audiovizuální prameny**

Hej – rup! (Hej – rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film)

*Když v baru houstl dým*, in: Gastronomický silvestr aneb polární záře v kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 – celodenní cyklus na téma světa gastronomie. (audio)

Kristian (Kristian, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film)

### **D) Interview s odborníkem**

Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

Přednáška Erika Lorincze *Legendy American Baru Hotelu Savoy London* z 10. 6. 2013 v Americkém baru Obecního domu v Praze.

Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

Rozhovor s Erikem Lorinczem, který vedl Tomáš Mozr dne 24. 3. 2014 v American Baru Hotelu Savoy.

Rozhovor s Franzem Brandlem, který vedl Tomáš Mozr dne 18. 9. 2013.

Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

### **E) Pramenná literatura**

ADLON, L., *Hotel Adlon Berlin*, Berlín 1909

ANDERSON, W., *Notes on wine*, Calcutta 1869

BAXA, K., Praha svým hostům, in: Praha svým hostům, Praha 1936

BROWN, C. F., *The Turf Expositor*, Londýn 1829

ČECH, S., *Pestré výlety po Čechách*, Praha 1891

CRADDOCK, H., *The Savoy Cocktail Book*, Londýn 2011

ENGEL, L., *American & Other Drinks*, Londýn 1881

HANUŠ, O., *Bar GRI-GRI*, Praha 1935

MEYER, A. R., *Des Herrn Munkepunke Cocktail und Bowlenbuch*, Berlin 1929

NEKVAPIL, F., *Kavalír ulice: hra z barového života o třech odděleních*, Praha 1931

NEZVAL, V., *Kapka inkoustu*, in: RED, měsíčník pro moderní kulturu (redaktor: Karel Teige), roč. I., Praha 1927-1928

RYBA, J., REIMAN, B. H., *Americké míchané nápoje*, Praha 1947

SEUTER, C. A., *Der Mixologist*, Lipsko 1909

STEWART, M., *Cocktail Bar*, Londýn 1936  
TARLING, W. J., *Café Royal Cocktail Book*, Londýn 1937  
VRABEC, V., *Cocktaily a jiné nápoje nové doby alkoholické a alkoholu prosté*, Praha 1946  
WOODMAN, M., *Cocktails, Ices, Sundaes, Jellies & American Drinks*, Londýn 1929

*Ilustrovaný průvodce všeobecnou zemskou jubilejní výstavou s průvodcem Prahou*, (vydal Agitační komitét pro obeslání Zemské jubilejní výstavy r. 1891, redigoval Josef Kafka), Praha 1891

*New Guide for the Hotel, Bar, Restaurant, Butler, and Chef*, Londýn 1885

*Sto let práce: zpráva o všeobecné zemské výstavě v Praze 1891 na oslavu jubilea první průmyslové výstavy roku 1791 v Praze*, díl II., Praha 1891-1893

*Sto let práce: zpráva o všeobecné zemské výstavě v Praze 1891 na oslavu jubilea první průmyslové výstavy roku 1791 v Praze*, díl III., Praha 1893-1895

*The Cocktail Book: A Sideboard Manual for Gentlemen*, Londýn 1900

*The Berlin of George Grosz: Drawings, Watercolours and Prints 1921-1930*, (editor Antony Wood), Londýn 1997

*The Savoy – American Bar Cocktail Book*, (editor Erik Lorincz), č. výt. 66, Londýn 2011

## **F) Memoárová literatura a beletrie**

BURUMA, I. Introduction, in: *Berlin in Lights: The Diaries of the Count Harry Kessler* (editor Ch. Kessler), Londýn 1999

FITZGERALD, F. S., *On Booze*, Londýn 2012

GROSZ, G., *Malé ano a velké ne*, Olomouc 1999

ISHERWOOD, Ch., *Goodbye to Berlin*, New York 2012

MANDLOVÁ, A., *Dneska už se tomu směju*, Praha 1993

NEKVAPIL, F., *Kavalír ulice: hra z barového života o 3 odděleních*, Praha 1931

SOYER, A., *Memoirs of Alexis Soyer*, (editoři F. Volant a J. R. Warren), Kent 1859

STANNARD, M., *Evelyn Waugh: The Early Years 1903-1939*, Londýn 1988

## **G) Literatura**

ACKROYD, P., *Londýn: Biografie*, Praha 2002

AUER, P., *Adlon Berlin*, Berlín 1997

BIGGS, D., *Koktejly*, Praha 2002

- BRADÁČ, Z., „Zlatá“ dvacátá léta. Počátky hegemonie USA v kapitalistickém světě 1914-1929, Praha 1983
- BRANDL, F., *Mix Guide*, Mnichov 2006
- BUFFET, C., *Berlín*, Praha 1999
- CARLIN, J. M., *Cocktails: A Global History*, Londýn 2012
- DEMPS, L., PAESCHKE, C. L., *Das Adlon Hotel*, Berlín 1997
- DEVOTO, B., *The Hour: A Cocktail Manifesto*, New York 2010
- FRIEDRICH, O., *Before the Deluge: A Portrait of Berlin 1920s*, New York 1995
- GILL, A., *A Dance Between Flames: Berlin Between the Wars*, New York 1993
- GUHA, A., *Pravé české míchačky*, Praha 2010
- HAFFNER, S., *Příběh jednoho Němce. Vzpomínky na léta 1914-1933*, Praha 2002
- HAIGH, T., *Vintage spirits and forgotten cocktails*, Beverly 2009
- HESSE, H., *Citáty, které pohnuly dějinami 20. století*, Praha 2011
- HOPKINS, J., *Into the Heart of the Fire: The British in the Spanish Civil War*, Stanford 1998
- HUTTON, M., *All Twenties London: Sex, Shopping and Suburban Dreams*, Brighton 2012
- KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl I., Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918-1929), Praha 2000
- KÁRNÍK, Z., *Malé dějiny československé (1867-1939)*, Praha 2008
- KOVÁŘ, M. a kol., *Londýn: Kulturně-historický průvodce*, Praha 2011
- KOPÁČ, R., SCHWARZ, J., *Nevěstince a nevěstky. Obrázky z erotického života Pražanů*, Praha 2013
- KROUTVOR, J., *Poselství ulice. Z dějin plakátu a proměn doby*, Praha 1991
- KROUTVOR, J., *Pražský chodec. Dějiny českého plakátu 1890-1945*, Praha 1985
- MATĚJŮ, M., Předmluva, in: GUHA, A., *Pravé české míchačky*, Praha 2010
- METZGER, R., *Berlin in the Twenties: Art and Culture 1918-1933*, Londýn 2007
- MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie, historie, management*, Praha 2009
- MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy: Průvodce koktejlovou planetou*, Praha 2012
- MIKŠOVIC, A., *Umění koktejlu*, Praha 2011
- MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos Journey a History of Drink. Book Two: From Publicans to Master Mixologists*, Londýn 2009
- MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink. The Amazing Lives & Turbulent Times of Harry Johnson & Harry Craddock as Seen in a New Light*, Londýn 2013
- OLIVOVÁ, V., *Dějiny první republiky*, Praha 2000
- PETRUSEK, M., *Veblenův příchod do Čech*, In: *Teorie zahálčivé třídy*, Praha 1999

- PUGH, M., *We Danced All Night: A Social History of Britain Between the Wars*, Londýn 2009
- REED, N., *1806 eighteen-o-six cocktails: world history as seen through the bottom of a glass*, Vic 2012
- REEKIE, J., *The Ritz London Book of Drinks & Cocktails*, Londýn 2008
- ROSS, C., CLARK, J., *London: The Illustrated History*, Londýn 2008
- ROSS, C., *Twenties London: A City in the Jazz Age*, Londýn 2003
- SOURNIA, J. Ch., *Dějiny pijáctví*, Praha 1999
- SVÁTEK, F., *Politické a sociální elity*, Praha 2003
- TABÁŠEK, A., *Adina Mandlová. Fámy a skutečnost*, Praha 2003
- UHLÍŘ, R., *Velká kniha koktejlůvé magie*, Praha 2003
- VOŠÁHLÍKOVÁ, P., *Zlaté časy české reklamy*, Praha 1999
- WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., *The Making of Modern London*, Rayleigh 2007
- WILLETT, J., *The Weimar Years: A Culture Cut Short*, Warrington 1984
- WONDRICH, D., *Punch: The Delights (and Dangers) of the Flowing Bowl*, New York 2010

#### H) Časopisecké články a eseje

- BŘÍZA, A., *Athény na Sprévě jsou mrtvé, Chicago na Sprévě se rodí*, in: *Dvacáté století – The Twentieth Century*, č. 1, FF UK, Praha 2006, s. 289 - 322
- BYRON, L., *The Guild of Remarkable Barmen: The History of the UKBG*, in: BROWN, J., MILLER, A., *Mixologist: The Journal of the European Cocktail*, Londýn 2009, s. 95-102
- DORÚŽKA, L., *Jak se Praha bavila*, in: *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988
- GABÁNY, S., *German Bar Culture: A History*, in: BROWN, J., MILLER, A., *Mixologist: The Journal of the European Cocktail*, Londýn 2009, s. 121-125
- GRUNDOVÁ, N., *Koho baví Londýn, toho baví život*, in: *Proč ne?!*, příloha hospodářských novin, Praha, prosinec 2013, s. 20-37
- HARDEKOPF, F., *Bar in Berlin*, in: ITALIAANDER, R., HAAS, W., *Berliner Cocktail*, Hamburg 1957, s. 117
- KROUTVOR, J., *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.
- MIKŠOVIC, A., *Pochybnosti zaníceného barcheologa*, in: *WAREHOUSE #1 NEWS*, č. 9, Praha březen 2014

- MOZR, T., *American Bar: Příspěvek ke specifickému fenoménu sociokulturních dějin meziválečného Československa*, in: Dvacáté století – The Twentieth Century, č. 2, FF UK, Praha 2013, s. 55-78
- MOZR, T., *Napříč prachem času*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 58, Praha 2013, s. 22-23
- MOZR, T., *Plusy a minusy*, in: BARLIFE, roč. 11, č. 63, Praha 2014, s. 14-15
- MOZR, T., *Trochu jiný tanec*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 58, Praha 2013, s. 18-20
- MOZR, T., *Tři tváře trinkkultur*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 59, Praha 2013, s. 12-14
- MOZR, T., *Univerzální barman*, in: BARLIFE, roč. 11, č. 61, Praha 2014, s. 12-14
- NĚMEC, J., *Zpráva v lahvi*, in: Bohemian bar magazine, roč. I, č. 1, Praha 2012
- RYBÁŘOVÁ, M., *Zakázané ovoce*, in: BARLIFE, roč. 8, č. 45, Praha 2011, s. 10
- ŠTEMBERA, P., KREUZZIGEROVÁ, R., *To Praha ještě neviděla. Pražský zábavní plakát 1900-1930*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 2005
- TEIGE, K., *Manifest poetismu*, in: RED, měsíčník pro moderní kulturu (redaktor: Karel Teige), ročník I., 1927-1928, s. 318

#### I) Vysokoškolské kvalifikační práce

- GOTTHARDOVÁ, D., *Barmanství – výukový text*, bakalářská práce (vedoucí: Ing. Pavla Stejskalová), Masarykova univerzita v Brně, Katedra didaktických technologií, Brno 2008
- KOURA, P., *Swingová mládež a nacistická okupační moc v protektorátu Čechy a Morava*, disertační práce (vedoucí: doc. PhDr. Jana Čechurová, Ph.D.), Univerzita Karlova v Praze, Ústav českých dějin, Praha 2010
- MOZR, T., *Fenomén instituce baru jako součást životního stylu za „První republiky“*, bakalářská práce (vedoucí: Doc. PhDr. Jana Čechurová, Ph.D.), Univerzita Karlova v Praze, Ústav českých dějin, Praha 2012
- SOUČKOVÁ, J., *Význam emocí v marketingové komunikaci českých koktejlových barů*, diplomová práce (vedoucí doc. PhDr. Jitka Vysecká, Ph.D.), Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta multimediálních komunikací, Zlín 2012
- ZACHARDA, K., *Návrh konceptu barového provozu*, diplomová práce (vedoucí: Ing. Dana Johnová), Vysoká škola hotelová v Praze 8, Katedra hotelnictví, Praha 2013

#### J) Internetové zdroje

- ČECHTICKÝ, T., *Barrandovské terasy bez prachu hvězd*, in:  
[http://instinkt.tyden.cz/rubriky/ostatni/osud/barrandovske-terasy-bez-prachu-hvezd\\_25980.html](http://instinkt.tyden.cz/rubriky/ostatni/osud/barrandovske-terasy-bez-prachu-hvezd_25980.html)

DARKMOON, L., *The Sexual Decadence of Weimar Germany*, in:  
<http://www.thetruthseeker.co.uk/?p=80636>

KÁLES, J., *Prohibice v USA naprosto selhala*, in:  
<http://josefkales.blog.idnes.cz/c/287466/Prohibice-v-USA-naprosto-selhala-v-roce-1933-by-la-zrusena.html>

LNĚNIČKOVÁ, J., *Svitidla na první světové výstavě – Londýn 1851*, in:  
<http://www.odbornecasopisy.cz/svitidla-na-prvni-svetove-vystave-%E2%80%93-londyn-1851-42156.html>

MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In:  
[http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik).

MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In:  
[http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska)

MIKŠOVIC, A., *Koktejl Alexe Mikšovice č. 61*, in:  
[http://www.midlife.cz/Koktejl\\_61\\_alexander\\_miksovic](http://www.midlife.cz/Koktejl_61_alexander_miksovic)

MIKŠOVIC, A., *Vodka v toku času*, in: [http://www.blendedvodka.cz/wp-content/uploads/2014/01/DL\\_vodka\\_v\\_toku\\_web.pdf](http://www.blendedvodka.cz/wp-content/uploads/2014/01/DL_vodka_v_toku_web.pdf)

WELLS, B., *Germany's 1920s Weimar Women by Jeanne Mammen 1890-1976*, in:  
<http://bjws.blogspot.cz/2012/11/germanys-1920s-weimar-women-by-jeanne.html>

*Barrandovské terasy*, in: <http://www.prostor-ad.cz/pruvodce/okolobrd/barrand/terasy.htm>

*British binge-drinking, 1927 edition*, in: <http://cocktail101.org/2012/05/27/british-binge-drinking-1927-edition/>

„Cocktail menu jsem udělal podle toho, co bych si dal sám“, in:  
<http://www.barovenoviny.cz/?p=7799>

*Coney Island on the Kurfürstendamm*, in: <http://www.cabaret-berlin.com/?p=577>

*Elvira Dolores Barney*, in: <http://murderpedia.org/female.B/b/barney-elvira.htm>

*Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>

*Chvála prohibice*, in: <http://www.cigarclubmagazine.cz/gastronomie/recepty/p582-chvala-prohibice/?pass18=true>

*Jazz in Germany until 1945*, in: <http://www.goethe.de/kue/mus/jaz/rue/wun/en4932357.htm>

*League of nations cocktail*, in: <http://cocktail101.org/2012/03/08/53-league-of-nations-cocktail-and-peace-cocktail/>

*London's Jazz Legends*, in:

[http://www.bbc.co.uk/london/content/articles/2006/10/09/orchestra\\_feature.shtml](http://www.bbc.co.uk/london/content/articles/2006/10/09/orchestra_feature.shtml)

*Muslimové se stejně svými dějinami „prochlastali“*, in: [http://zpravy.idnes.cz/muslimove-se-stejne-svyymi-dejinami-prochlastali-tvrdi-v-knize-arabista-1nw-/domaci.aspx?c=A101206\\_202132\\_domaci\\_js](http://zpravy.idnes.cz/muslimove-se-stejne-svyymi-dejinami-prochlastali-tvrdi-v-knize-arabista-1nw-/domaci.aspx?c=A101206_202132_domaci_js)

*Past Auction*, in: <http://www.artnet.com/artists/jeanne-mammen/bar-NZxLsJbRrHXwQE4oECyf7Q2>

*The Courier and advertiser newspaper*, 9. 12. 1937. in: <http://www.thebartist.com/collections/all>

*The Jockey Bar*, in: <http://www.cabaret-berlin.com/?p=824>

*Vývoj jazzové hudby*, in: <http://ayahuasca.pise.cz/115940-jazzova-hudba.html>

*Vznik republiky*, in: <http://www.societas.cz/societas/srb.htm>

<http://www.jednotky.cz/hmotnost/unce/>



## 9. Seznam příloh

- Příloha č. 1:           Obraz The Cockpit od Williama Hogartha
- Příloha č. 2:           Barové náčiní zobrazené v knize American drinks
- Příloha č. 3:           Kolekce šejkrů z knihy Der Mixologist
- Příloha č. 4:           Fotografie barmana v typickém dobovém oblečení
- Příloha č. 5:           Malba The London Barmaid od Henriho de Toulouse-Lautrec
- Příloha č. 6:           Fotografie berlínského Queen´s baru z roku 1927
- Příloha č. 7:           Interiér baru Pigall´s v roce 1927
- Příloha č. 8:           Schematický nákres barového pultu I.
- Příloha č. 9:           Schematický nákres barového pultu II.
- Příloha č. 10:          Schematický nákres barového pultu III
- Příloha č. 11:          Fotografie The Gore House
- Příloha č. 12:          Pohled z ulice na Café Royal v Regent Street
- Příloha č. 13:          Fotografie Ady Coleman Café Royal
- Příloha č. 14:          Fotografie American Baru hotelu Savoy – rok 1931
- Příloha č. 15:          Fotografie amerického barmana Harryho Craddocka
- Příloha č. 16:          Fotografie baru v The Embassy Club
- Příloha č. 17:          Cherry Regent Bar v hotelu Royal Palace
- Příloha č. 18:          Coctail list The Regent Palace hotel
- Příloha č. 19:          Trocadero cocktail list
- Příloha č. 20:          Dobové zachycení barmanského kurzu
- Příloha č. 21:          Fotografie American Bar – hotel Adlon z roku 1911
- Příloha č. 22:          Fotografie A. T. Neiratha
- Příloha č. 23:          Obraz Velkoměsto – Otto Dix
- Příloha č. 24:          Plakát pro Tabarin dance club z roku 1925
- Příloha č. 25:          Plakát pro Palais der FriedrichStadt
- Příloha č. 26:          American Bar na jubilejní výstavě 1891 v Praze, pohled na vstup
- Příloha č. 27:          American Bar na jubilejní výstavě 1891 v Praze – servis koktejlu
- Příloha č. 28:          Schéma rozmístění barů v letech 1918 – 1938 v Praze

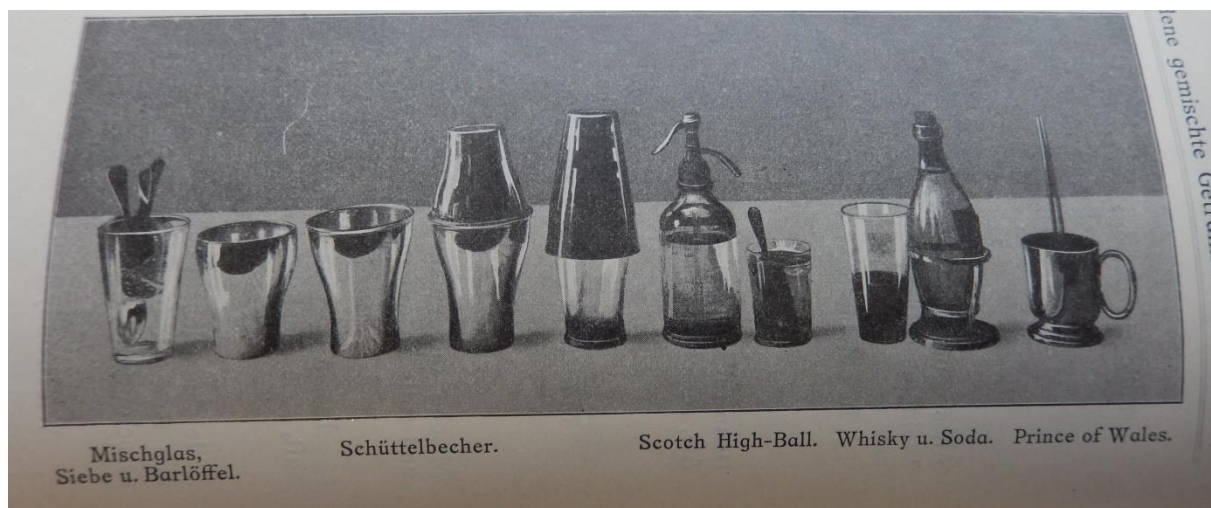
- Příloha č. 29: Plakát berlínského kabaretu Bonbonnière
- Příloha č. 30: Fotografie Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé
- Příloha č. 31: Fotografie V. H. Himmelreicha
- Příloha č. 32: Fotografie American baru Gri-Gri
- Příloha č. 33: Fotografie American baru Juliš
- Příloha č. 34: Plakát Pigall's baru z roku 1925
- Příloha č. 35: Plakát Sport baru z roku 1925
- Příloha č. 36: Plakát podniku Alhambra z roku 1928
- Příloha č. 37: Plakát Sanssouci kabaretu
- Příloha č. 38: Karikatura znuděné aristokratické mládeže v anglickém Punch magazine z roku 1927
- Příloha č. 39: Ukázka z filmu Kristián od Martina Friče
- Příloha č. 40: Ukázka z filmu Hej – rup od Martina Friče
- Příloha č. 41: Reklama na Becherovku z roku 1930 – Becher's diva



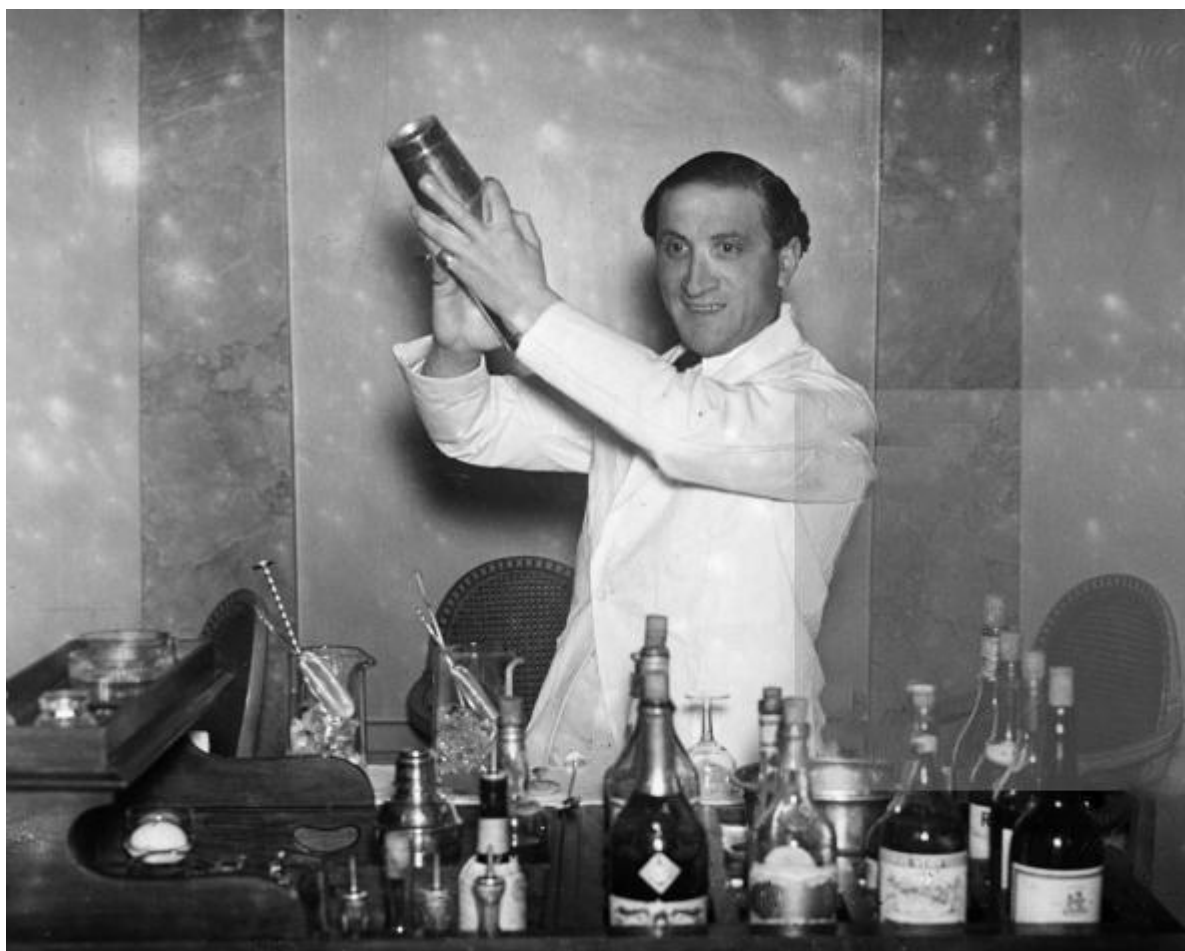
Obraz The Cockpit od Williama Hogartha



Barové náčiní zobrazené v knize American drinks



Kolekce šejkrů z knihy Der Mixologist



Fotografie barmana v typickém dobovém oblečení



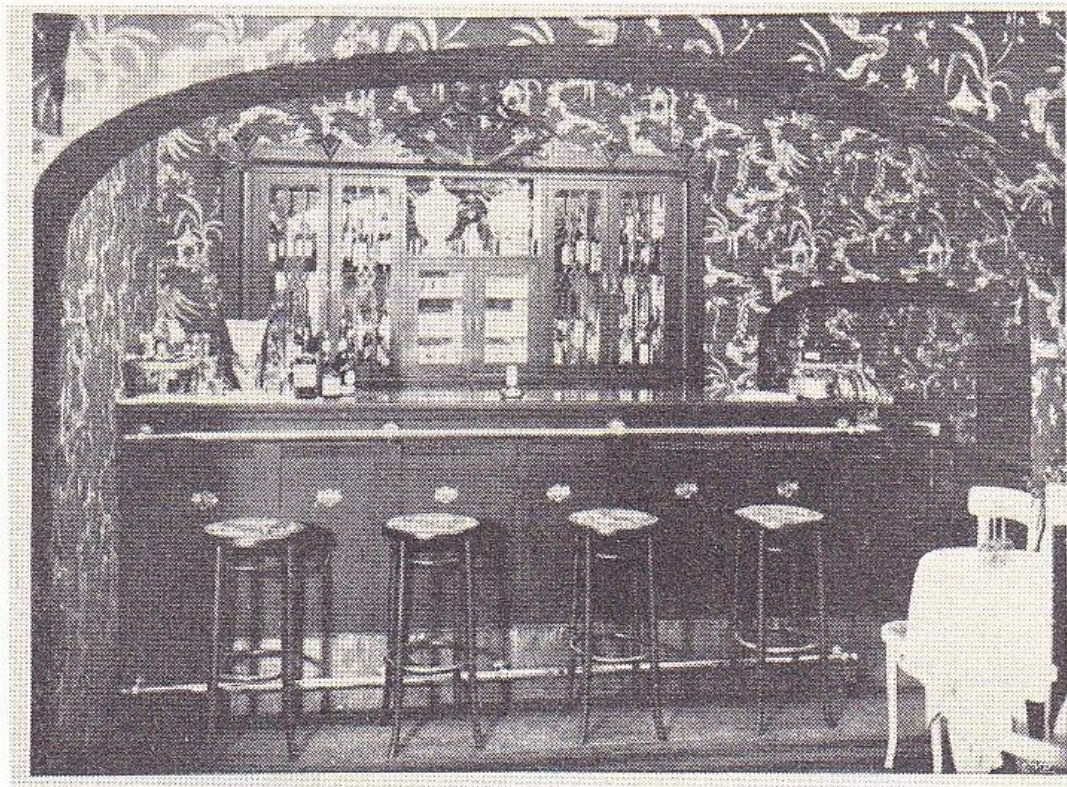


Malba The London Barmaid od Henriho de Toulouse-Lautrec

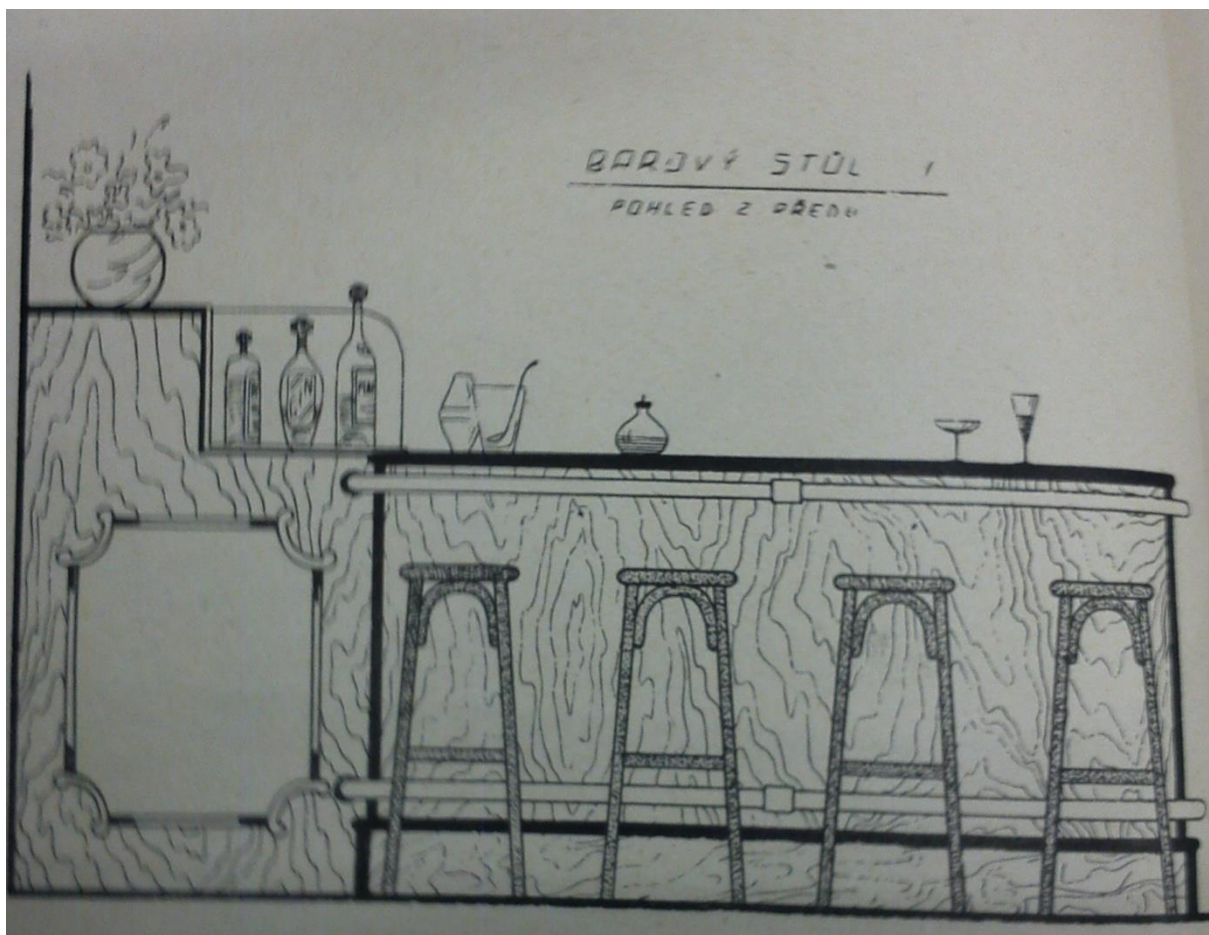


Fotografie berlínského Queen's baru z roku 1927





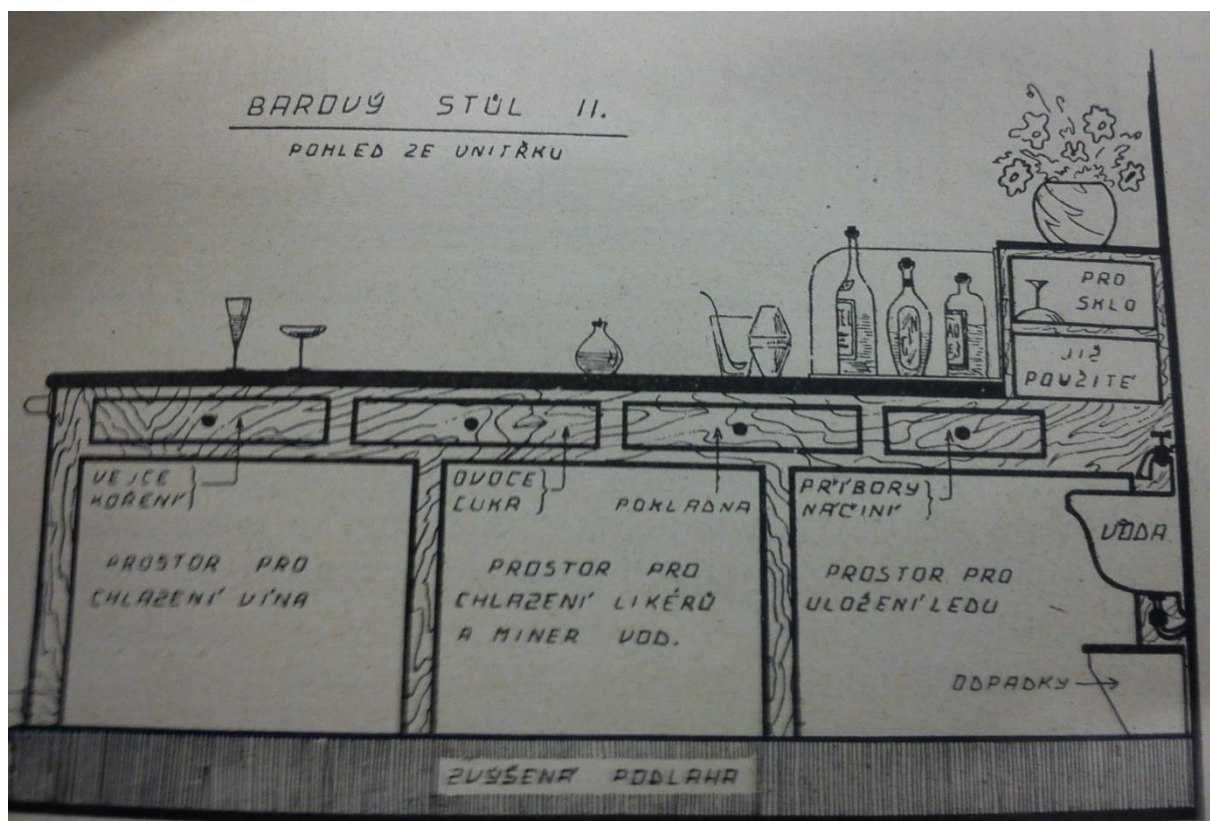
Interiér baru Pigall's v roce 1927



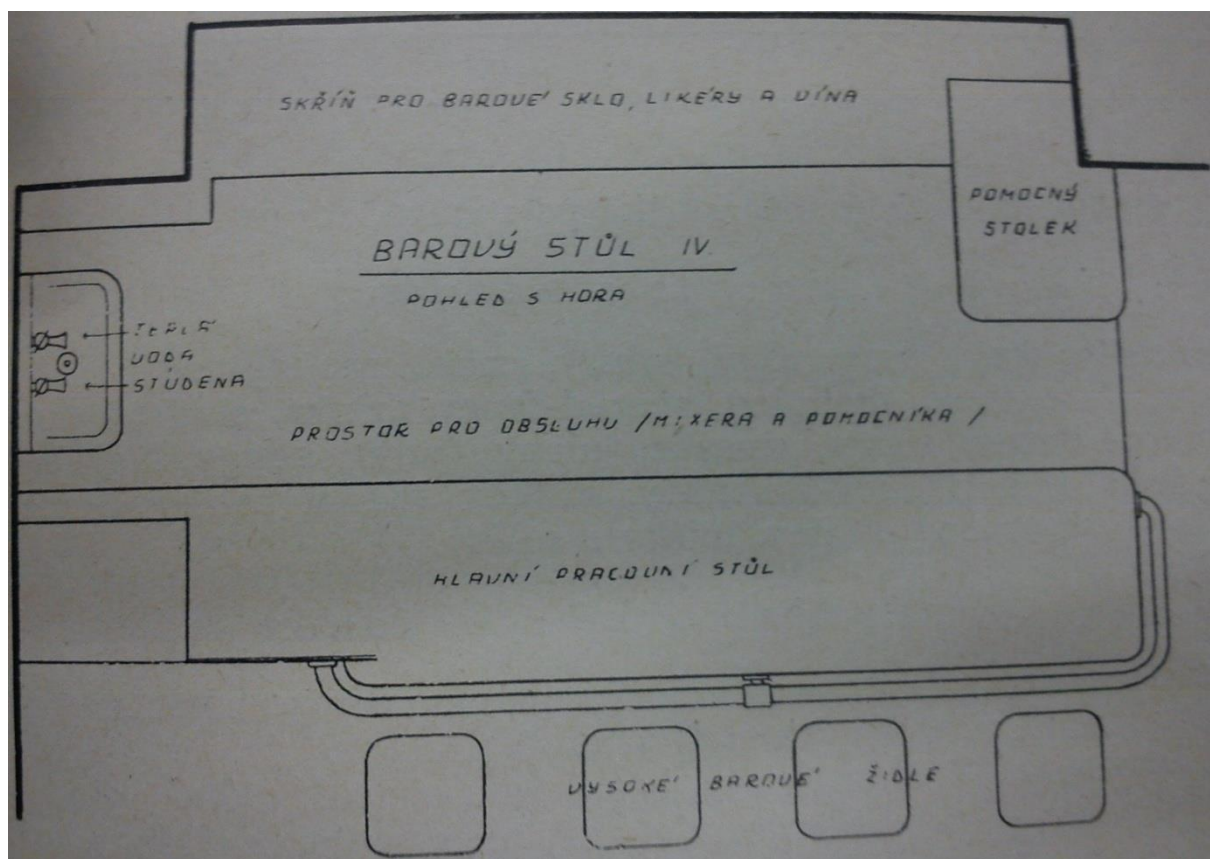
BAROVÝ STŮL I  
POHLED Z PŘEDU

Schematický nákres barového pultu I.





Schematický nákres barového pultu II.



Schematický nákres barového pultu III.



Fotografie The Gore House





Pohled z ulice na Café Royal v Regent Street

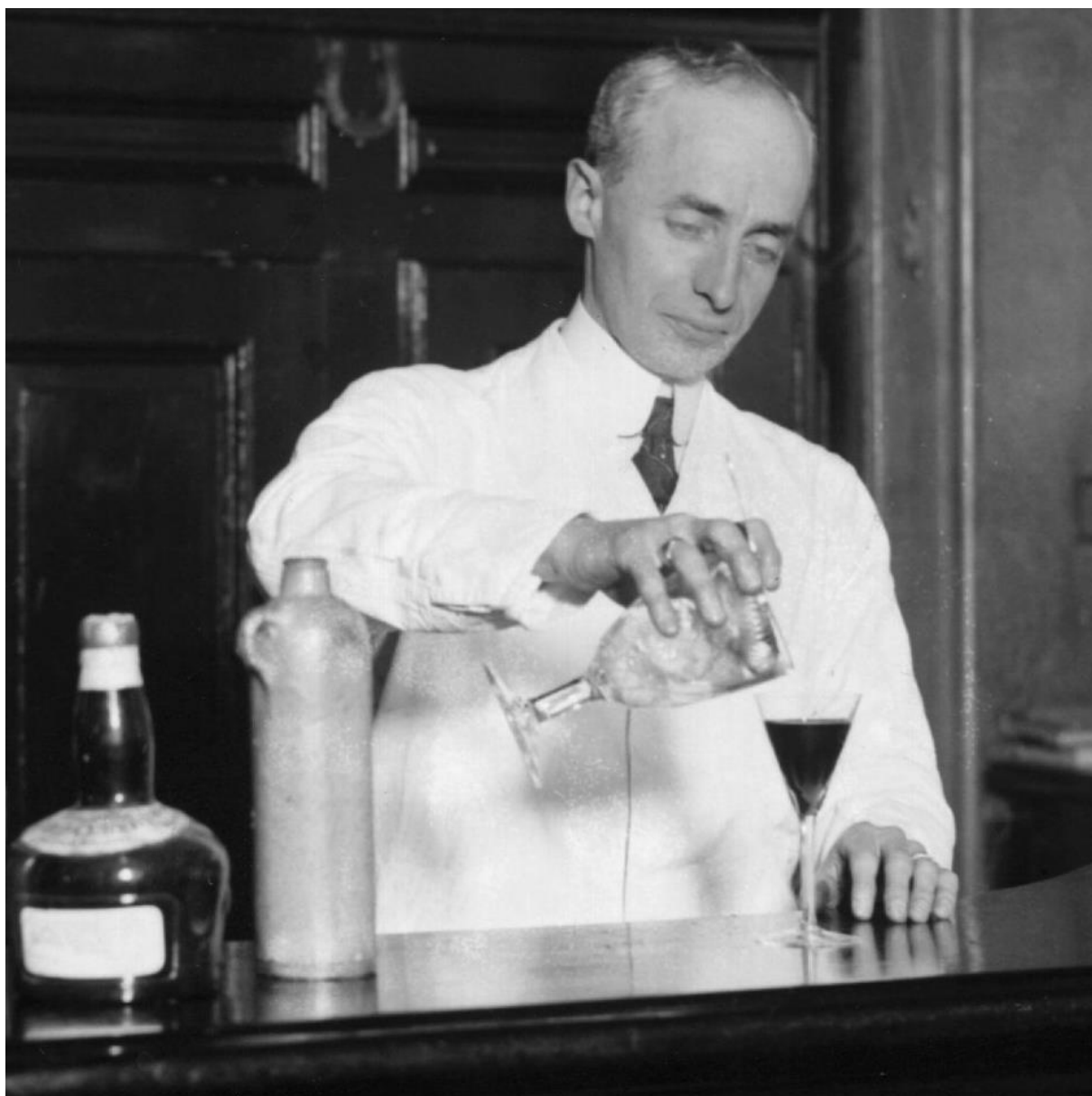


Fotografie Ady Coleman



Fotografie American Bar hotelu Savoy – rok 1931





Fotografie amerického barmana - Harry Craddock



Fotografie baru v The Embassy Club

REPRINT  
NOVEMBER  
1934.

The  
CHERRY BAR



*LUCULLUS, the victorious Roman General, famed for the opulence and magnificence of his table, introduced the Cherry into Italy, and the delicacy soon became known in all parts of Europe.*

ROYAL PALACE HOTEL  
KENSINGTON, LONDON, W.8  
Phone: WESTERN 7222

Cherry Regent Bar v hotelu Royal Palace



Cocktail list The Regent Palace hotel



		<h1>TROCADERO</h1> <h2>COCKTAIL LIST</h2>					
		<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 25%;">                 Martini (Sweet or Dry) 1/3  <b>5</b> Manhattan (Sweet or Dry) 1/3  <b>11</b> Cherry 1/3                  Trinity 1/3  <b>1</b> Hercules 1/6                  Perfect 1/6                  Trocadero 1/9                  Gin 1/9                  Whiskey 1/9  <b>21</b> Rum 1/9                  Sloeberry 1/9                  Dubonnet 1/9                  Rob Roy 1/9                  Brut 1/9  <b>15</b> Bamboo 1/9  <b>24</b> Spanish 1/9  <b>18</b> Rose 1/9                  Trocadero Special No. 1 2/-                  Club 2/-                  Delphine 2/-  <b>28</b> Golden Racer 2/-                  Trocadero Appetiser 2/-                  Margaret Rose 2/-                  Loud Speaker 2/-             </td> <td style="vertical-align: top; width: 25%;"> <b>26</b> National 2/-                  Rosy Cheeks 2/-                  Orange Blossom 2/-                  Bronx 2/-  <b>14</b> Bouquet 2/-                  Bacardi 2/-                  Green Swizzle 2/-  <b>16</b> Old Fashioned 2/-                  London 2/-                  Daqueri 2/-                  Maiden's Blush 2/-                  Pall Mall 2/-                  "75" 2/-                  Doctor's Fernet 2/-  <b>2</b> Gimlet 2/-  <b>10</b> Bunny's Hug 2/-                  Helvetia 2/-                  Creation 2/6                  Seventh Heaven 2/6  <b>23</b> Pine Breeze 2/6                  Icicle Jiggle 2/6                  Oscillator 2/6  <b>25</b> Eros' Delight 2/6  <b>12</b> Magic Nights 2/6                  Heart's Content 2/6             </td> <td style="vertical-align: top; width: 25%;">                 Sweet &amp; Hot 2/6                  Reflector 2/6  <b>8</b> Hoola-Hoola 2/6                  Leave-it-to-me 2/6                  Paradise 2/6  <b>19</b> Clover Club 2/6                  Brandy 2/6  <b>3</b> Side Car 2/6                  Planter's Punch 2/6                  Gloom Raiser 2/6                  Bosom Caresser 2/6                  Broken Spur 2/6  <b>6</b> Monkey Gland 2/6  <b>27</b> Old Etonian 2/6  <b>9</b> Cuban 2/6                  Troc's Special Pick-me-up 2/6                  Flu Cocktail 2/6                  Royal Smile 2/6                  Diki-Diki 2/6  <b>13</b> Little Devil 2/6                  Pickin' Cotton 2/6                  Million Dollar 2/6                  Troc's 29 2/6                  Marconigram 2/6                  Munk 2/6             </td> <td style="vertical-align: top; width: 25%;">                 Revelation 2/6                  Lorna 2/6                  Dom 2/6                  Silver Bullet 2/6                  Kentucky 2/6                  Top Gear 2/6                  Bonnet Lifter 2/6                  Maiden's Prayer 2/6                  White Lady 2/6  <b>20</b> Whip 3/-                  Grizzly Bear 3/-                  Glad Eye 3/-                  Absinthe 3/-                  Eye Opener 3/-                  Pink Lady 3/-                  Snow Ball 3/-                  Alexander 3/-                  Chocolate 3/-  <b>4</b> Stinger 3/-                  Coffee 3/-  <b>7</b> Yellow Parrot 3/-                  Mint Julep 3/-                  Swissess 3/-  <b>22</b> Chassis Builder 3/-  <b>17</b> Thunder 3/-             </td> </tr> </table>				Martini (Sweet or Dry) 1/3 <b>5</b> Manhattan (Sweet or Dry) 1/3 <b>11</b> Cherry 1/3 Trinity 1/3 <b>1</b> Hercules 1/6 Perfect 1/6 Trocadero 1/9 Gin 1/9 Whiskey 1/9 <b>21</b> Rum 1/9 Sloeberry 1/9 Dubonnet 1/9 Rob Roy 1/9 Brut 1/9 <b>15</b> Bamboo 1/9 <b>24</b> Spanish 1/9 <b>18</b> Rose 1/9 Trocadero Special No. 1 2/- Club 2/- Delphine 2/- <b>28</b> Golden Racer 2/- Trocadero Appetiser 2/- Margaret Rose 2/- Loud Speaker 2/-	<b>26</b> National 2/- Rosy Cheeks 2/- Orange Blossom 2/- Bronx 2/- <b>14</b> Bouquet 2/- Bacardi 2/- Green Swizzle 2/- <b>16</b> Old Fashioned 2/- London 2/- Daqueri 2/- Maiden's Blush 2/- Pall Mall 2/- "75" 2/- Doctor's Fernet 2/- <b>2</b> Gimlet 2/- <b>10</b> Bunny's Hug 2/- Helvetia 2/- Creation 2/6 Seventh Heaven 2/6 <b>23</b> Pine Breeze 2/6 Icicle Jiggle 2/6 Oscillator 2/6 <b>25</b> Eros' Delight 2/6 <b>12</b> Magic Nights 2/6 Heart's Content 2/6
Martini (Sweet or Dry) 1/3 <b>5</b> Manhattan (Sweet or Dry) 1/3 <b>11</b> Cherry 1/3 Trinity 1/3 <b>1</b> Hercules 1/6 Perfect 1/6 Trocadero 1/9 Gin 1/9 Whiskey 1/9 <b>21</b> Rum 1/9 Sloeberry 1/9 Dubonnet 1/9 Rob Roy 1/9 Brut 1/9 <b>15</b> Bamboo 1/9 <b>24</b> Spanish 1/9 <b>18</b> Rose 1/9 Trocadero Special No. 1 2/- Club 2/- Delphine 2/- <b>28</b> Golden Racer 2/- Trocadero Appetiser 2/- Margaret Rose 2/- Loud Speaker 2/-	<b>26</b> National 2/- Rosy Cheeks 2/- Orange Blossom 2/- Bronx 2/- <b>14</b> Bouquet 2/- Bacardi 2/- Green Swizzle 2/- <b>16</b> Old Fashioned 2/- London 2/- Daqueri 2/- Maiden's Blush 2/- Pall Mall 2/- "75" 2/- Doctor's Fernet 2/- <b>2</b> Gimlet 2/- <b>10</b> Bunny's Hug 2/- Helvetia 2/- Creation 2/6 Seventh Heaven 2/6 <b>23</b> Pine Breeze 2/6 Icicle Jiggle 2/6 Oscillator 2/6 <b>25</b> Eros' Delight 2/6 <b>12</b> Magic Nights 2/6 Heart's Content 2/6	Sweet & Hot 2/6 Reflector 2/6 <b>8</b> Hoola-Hoola 2/6 Leave-it-to-me 2/6 Paradise 2/6 <b>19</b> Clover Club 2/6 Brandy 2/6 <b>3</b> Side Car 2/6 Planter's Punch 2/6 Gloom Raiser 2/6 Bosom Caresser 2/6 Broken Spur 2/6 <b>6</b> Monkey Gland 2/6 <b>27</b> Old Etonian 2/6 <b>9</b> Cuban 2/6 Troc's Special Pick-me-up 2/6 Flu Cocktail 2/6 Royal Smile 2/6 Diki-Diki 2/6 <b>13</b> Little Devil 2/6 Pickin' Cotton 2/6 Million Dollar 2/6 Troc's 29 2/6 Marconigram 2/6 Munk 2/6	Revelation 2/6 Lorna 2/6 Dom 2/6 Silver Bullet 2/6 Kentucky 2/6 Top Gear 2/6 Bonnet Lifter 2/6 Maiden's Prayer 2/6 White Lady 2/6 <b>20</b> Whip 3/- Grizzly Bear 3/- Glad Eye 3/- Absinthe 3/- Eye Opener 3/- Pink Lady 3/- Snow Ball 3/- Alexander 3/- Chocolate 3/- <b>4</b> Stinger 3/- Coffee 3/- <b>7</b> Yellow Parrot 3/- Mint Julep 3/- Swissess 3/- <b>22</b> Chassis Builder 3/- <b>17</b> Thunder 3/-				
CHAMPAGNE COCKTAILS TO ORDER.							
<b>FIZZES</b>		<b>SOURS</b>		<b>FLIPS</b>		<b>COOLERS</b>	
Trocadero Special 2/6 Gin 2/6 Pink 2/6 Silver 2/6 Golden 2/6 Orange 2/6 Cream 2/6 Royal 2/6 Morning Glory 2/6 Blackmailer 2/6	Gin 2/- Whiskey 2/- Trocadero Special 2/6 Brandy 3/- <b>NON-ALCOHOLIC</b> Sunshine 1/- Pussyfoot 1/3 Troc. Special Cooler 1/6 Temperance 1/3 Parson's Special 1/3 Diabolo 1/3 Keep Sober 1/3 Strawberry Cream 1/3	Sherry 2/- Port 2/- Trocadero Special 2/6 Brandy 3/- Boston 3/- Egg Nog 3/- Milk Punch 3/- <b>COBBLERS</b> Sherry 2/- Port 2/- Claret 2/- Sauterne 2/-	Brunswick (N.A.) 1/6 Trocadero Special 2/6 Cloudy Sky 2/6 Mamie Taylor 2/6 Bull Dog 2/6 Cablegram 2/6 John Collins 2/6 <b>MINERALS</b> Schweppes' Minerals 4d., 5d., 8d. Apollinaris 5d., 8d., 1/- Perrier 4d., 9d.				
VERMOUTH, French or Italian 8d. Scotch Whisky or Irish Whiskey 1/-, 1/3 Liqueur Brandy 1/3, 1/6, 1/9, 2/-, 2/6, 3/6							
TROCADERO RESTAURANT		J. Lyons & Co., Ltd. Proprietors		PICCADILLY, W.			

Trocadero Cocktail List



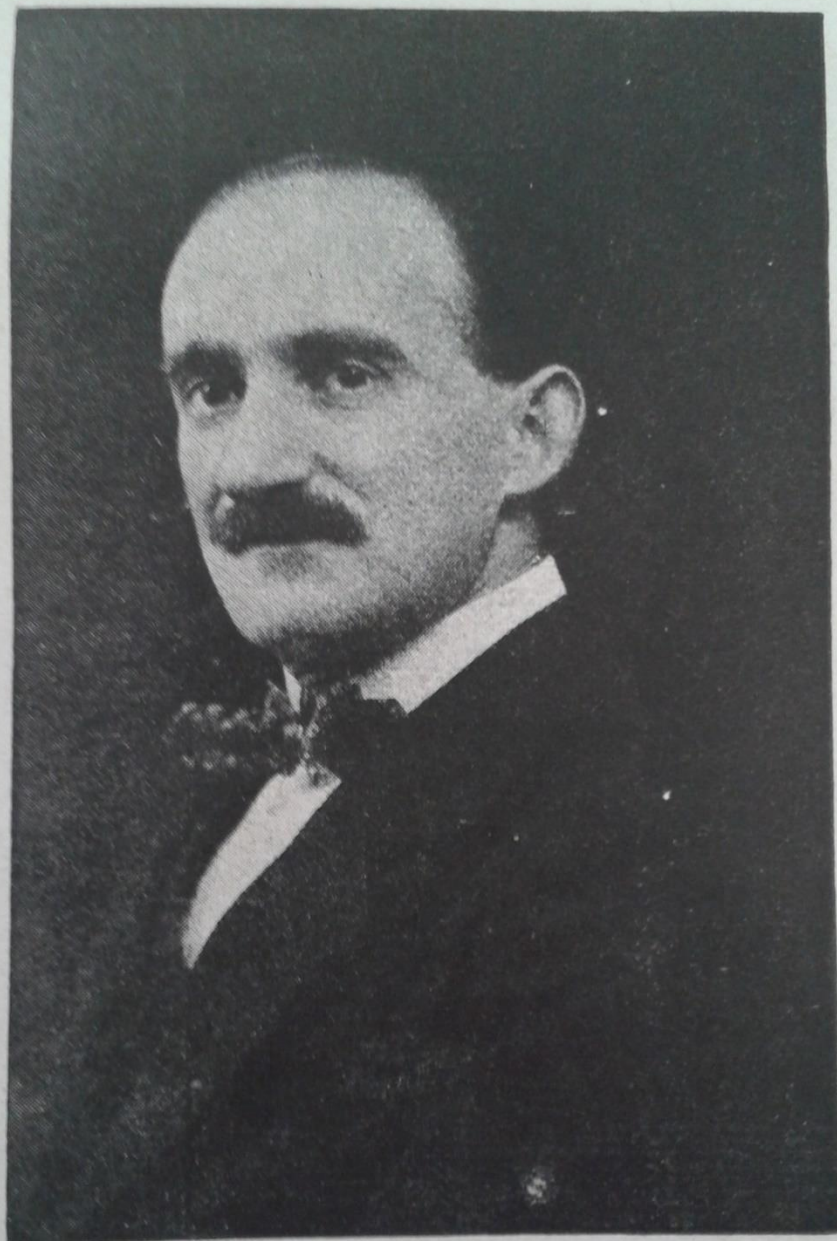
Dobové zachycení barmanského kurzu



*Die »American-Bar« im Hotel »Adlon«, 1911*

Fotografie American Bar – hotel Adlon z roku 1911

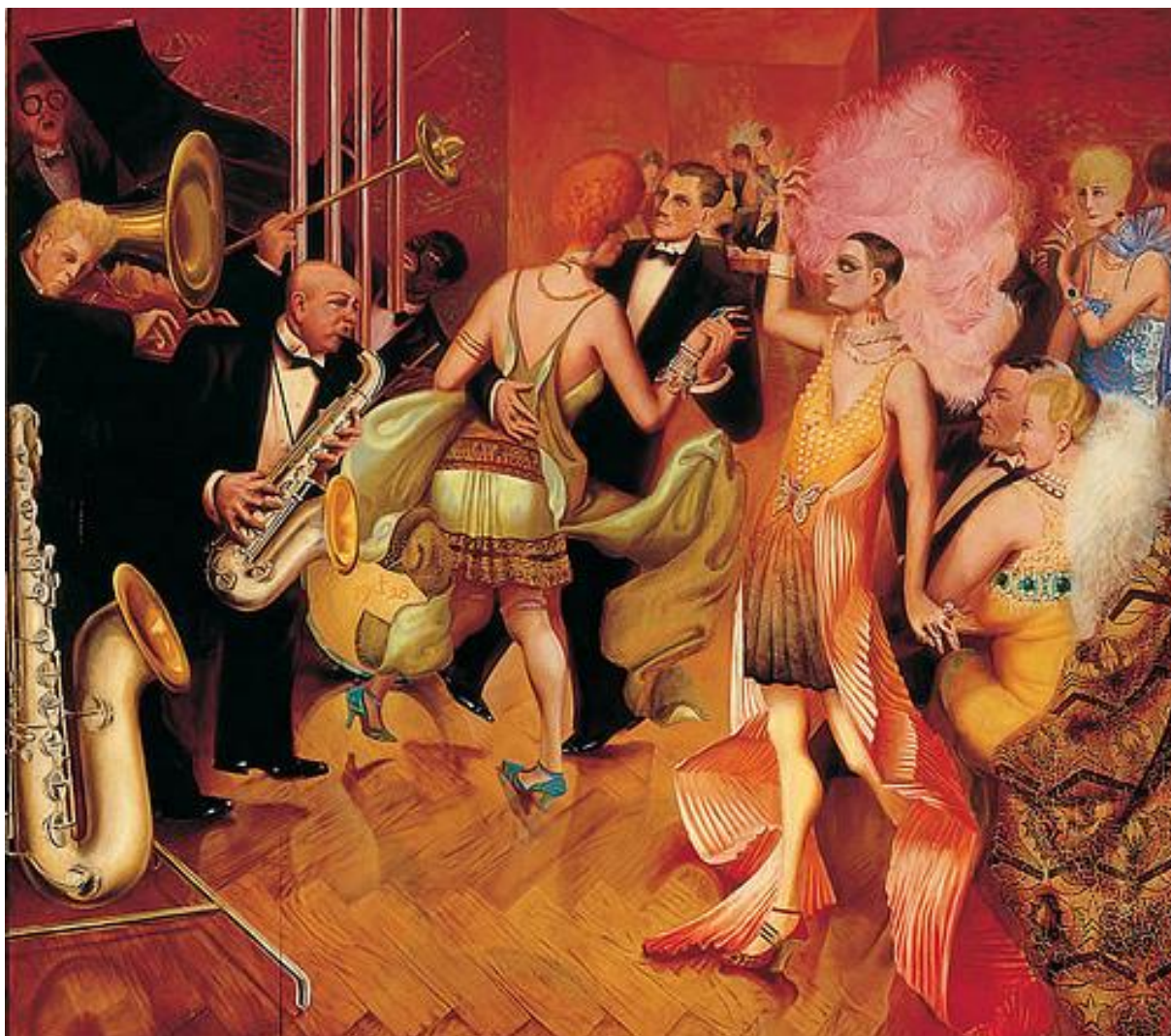




A. TOM. NEIRATH,  
Mitgründer und Präsident der Inter-  
nationalen Barkeeper Union im Genfer  
Verband Sitz Dresden.

Fotografie A. T. Neiratha





Obraz Velkoměsto – Otto Dix



*Above:  
Poster for the Tabarin dance club, Berlin, c. 1925. Colour lithograph by Ernst  
Deutsch-Dryden.*

Plakát pro Tabarín dance club z roku 1925





2 Wohlfahrt, Werbung für Vergnügungsort, 1921

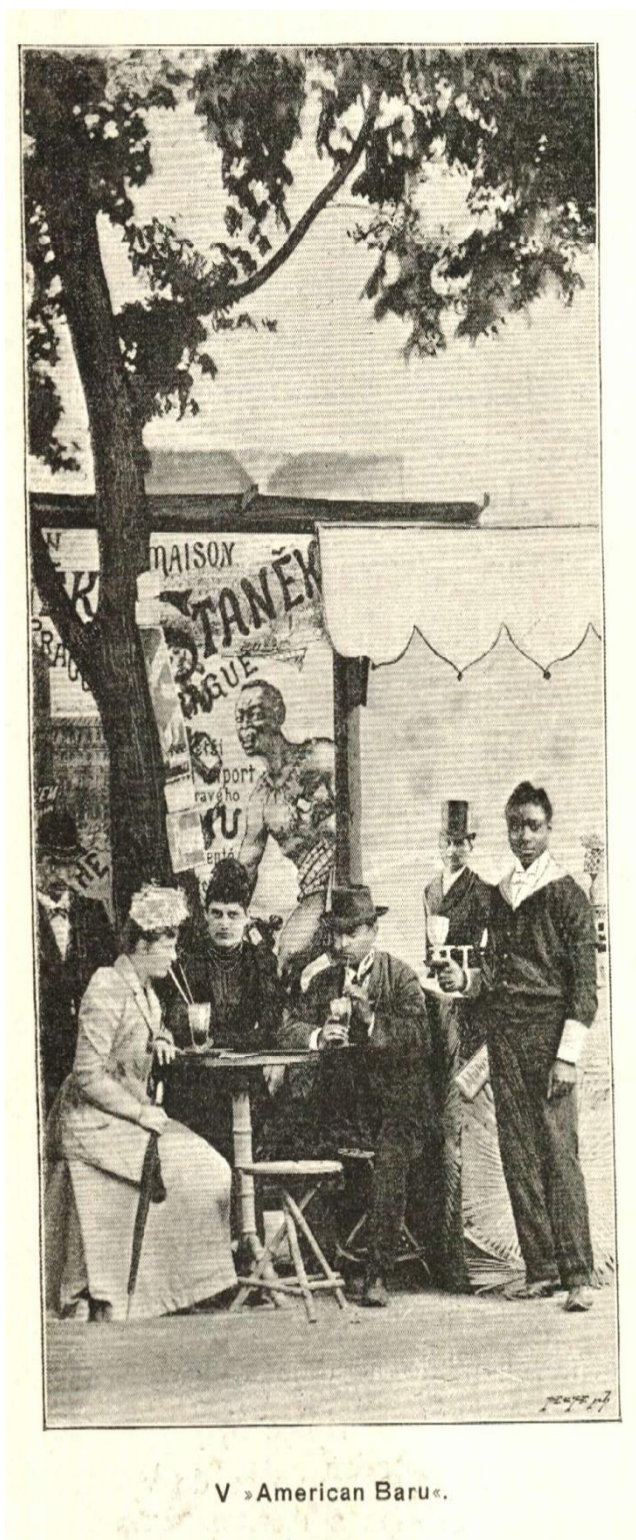
Plakát pro Palais der Friedrichstadt





American Bar na jubilejní výstavě 1891 v Praze – pohled na vstup





V »American Baru«.

American Bar na jubilejní výstavě 1891 – servis koktejlu



**Schéma rozmístění barů v Praze v letech 1918 – 1938**

- 1 Americký bar v Obecním domě
- 2 Bonbonnière bar
- 3 Bar U Pavouka
- 4 Chapeau Rouge
- 5 Chat Noir
- 6 Pigall's bar
- 7 Macháček Dancing Hall (U Macháčků)
- 8 Boston-bar
- 9 Alhambra
- 10 Special
- 11 Gri-Gri bar
- 12 Bar v paláci Luxor
- 13 Tabarin-bar
- 14 Sanssouci kabaret
- 15 Bar v hotelu Esplanade
- 16 Bar Trokadero
- 17 Grado-bar
- 18 Bar pojišťovny Fénix
- 19 Bar Frou Frou
- 20 Tank-bar
- 21 Sport bar
- 22 Bar ve Švédské ulici, Smíchov
- 23 Bar Special

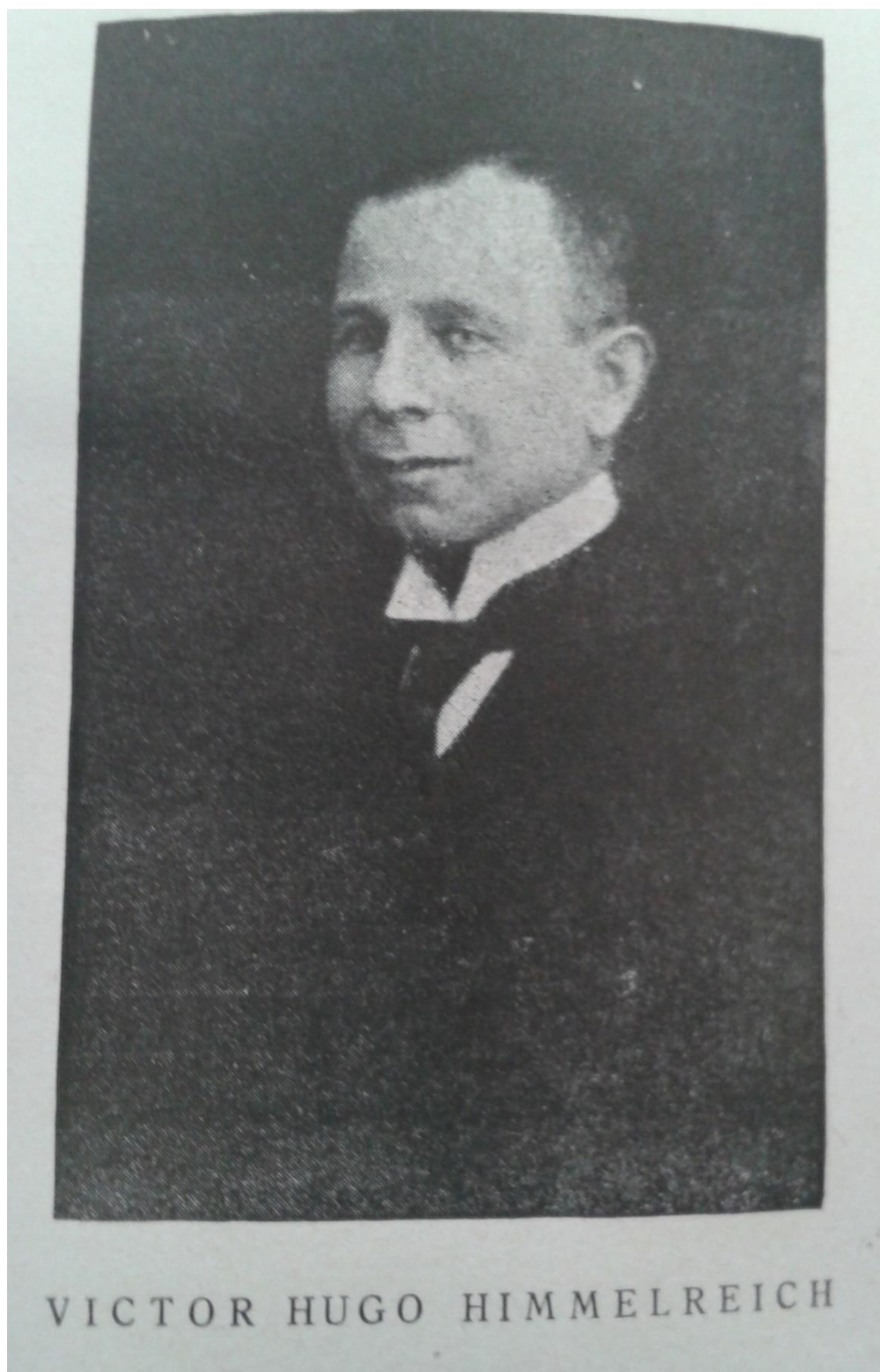


Plakát berlínského kabaretu Bonbonnière

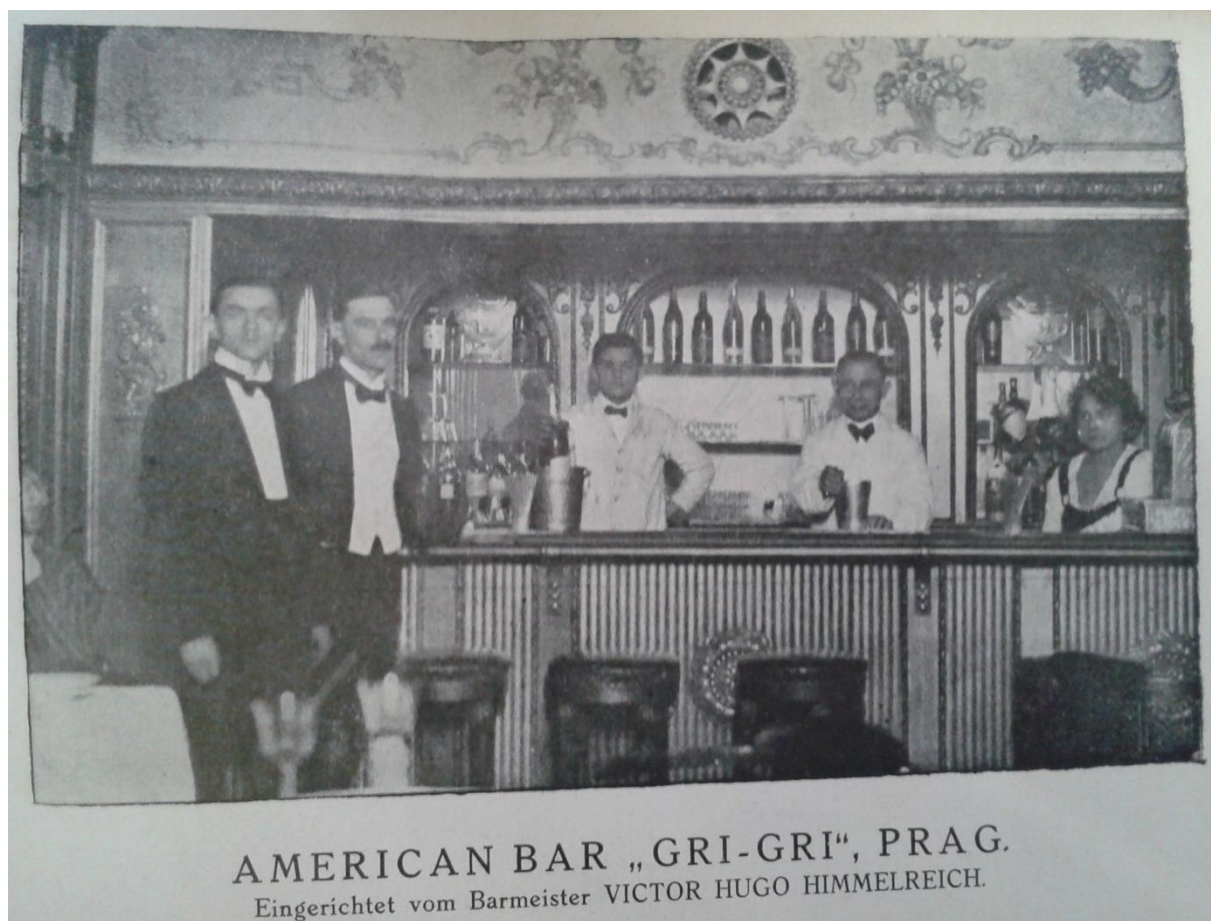




Fotografie Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé



Fotografie V. H. Himmelreicha



Fotografie American baru Gri-Gri v Praze





Fotografie American baru Juliš



Plakát Pigall's baru z roku 1925





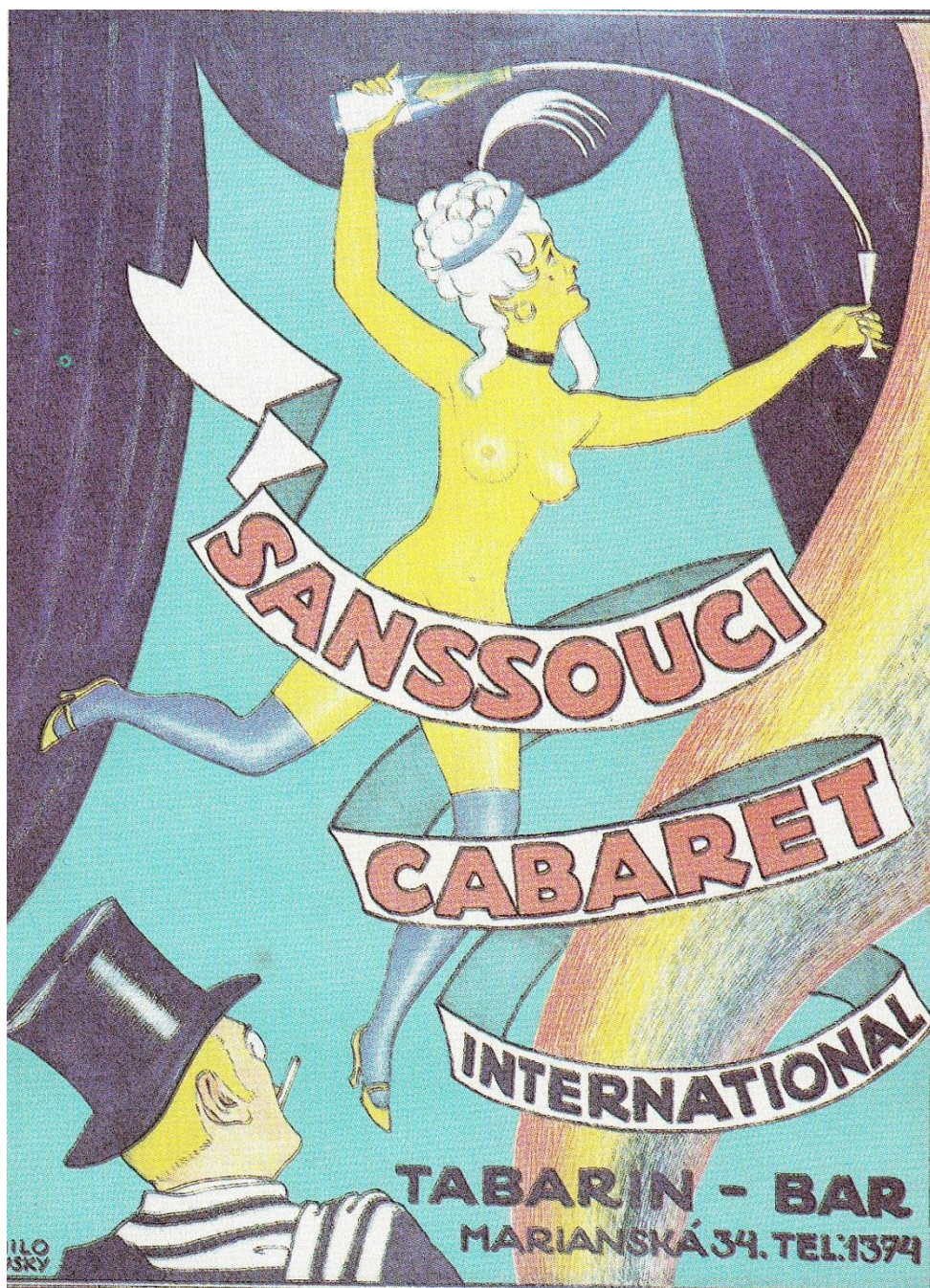
Plakát Sport baru z roku 1925





Plakát podniku Alhambra z roku 1928





Plakát Sanssouci kabaret





Karikatura znuděné aristokratické mládeže v anglickém Punch magazine z roku 1927



Ukázka z filmu Kristian od Martina Friče



Ukázka z filmu Hej-rup! Od Martina Friče



Reklama na Becherovku z roku 1930 – Becher's diva